**Вся продукция, реализуемая в кафе&баре CaeSario имеет высшее качество и не содержит биологически активных добавок, а так же продуктов питания полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов.**

**ЗАКУСКИ.**

**1.Сельдь по-русски 180р.**

Классическая закусочка под водочку и просто для любителей селедочки.

Нежное филе селедочки, с маринованным лучком и вареной картошечкой с укропом.

**2.Креветки к пиву 350р.**

Лучшая закуска к пиву - вареные креветки с пикантным соусом «коктейль».

**3.Гренки с чесноком , зеленью и с сыром 120р.**

Хрустящий черный хлебец с чесночком и нежным сыром с белым соусом.

**4.Крылышки с соусом барбекю 270р.**

Оригинальные куриные крылышки с двумя соусами барбекю и блю чиз.

**5.Ребра под соусом барбекю 380р.**

Томленные свиные ребрышки, тающие во рту с соусом барбекю.

**6.Сырная тарелка 220р.**

Великолепное сочетание четырех сыров - пармезан, чеддер, дор-блю, моцарелла с медом и свежей мятой.

**САЛАТЫ**

**1.Цезарь с курицей 220р.**

Обжаренное куриное филе на нежной подушке из свежих листьев салата айсберг, приправленных фирменным соусом «цезарь», томатами черри и хрустящими белыми гренками.

**2.Цезарь с креветками и Цезарь с лососем. 280р./320р.**

Тем, кому надоела классика – сочетание листьев салата айсберг с обжаренным филе лосося либо тигровыми креветками.

**3.Салат мясной 350р.**

Сытный салат с оригинальным сочетанием нежной говяжьей вырезки, свежими томатами, вареной картошечкой, маринованными огурчиками, раковыми шейками, заправленный майонезом.

**4.Салат греческий 200р.**

Сочетание свежих овощей с тающим во рту сыром «фета» и легкой заправкой из оливкового масла с лимоном**.**

**5.Салат из вырезки и овощами 320р.**

Пикантный салат из обжаренной в оригинальном соусе говяжьей вырезки, запеченными овощами, маринованным огурчиком, луком порей, беконом, сыром пармезан, заправленный неповторимым соусом с нотками горчицы.

**6.Салат из семги 350р.**

Изысканный салат из нежнейшей семги слабой соли в сочетании свежего огурчика, томатов черри, лука порей, маринованных огурчиков с фирменным соусом от шефа «фиш-крем».

**СУПЫ**

**1.Бульон куриный 150р.**

Насыщенный, прозрачный куриный бульон с яйцом и зеленью.

**2.Солянка 200р.**

Сытный томатно-мясной суп, с пикантными колбасками, домашней бужениной, с солеными огурчиками и ноткой лимона.

**3.Крем суп грибной 200р.**

Великолепное сочетание сливок и грибов с хрустящими гренками из белого хлеба.

**4.Уха по-фински 250р.**

Нежный сливочный суп с филе лосося, помидоркой ,картошечкой и зеленью..

**БУРГЕРЫ**

**1.Шеф-бургер 436гр. 400р.**

Булочка с кунжутом ⓬см, сочный бифштекс из говядины и свинины, сыр моцарелла, запеченный бекон, свежая паприка, маринованный лучок, листочек зеленого салата, нотка острого перчика халапеньо, оригинальный белый соус от шефа и соус барбекю.

**2.Чизбургер 412гр 260р.**

Булочка с кунжутом ⓬см, сочный бифштекс из говядины и свинины, сыр чеддер, маринованный лучок, листочек зеленого салата, маринованные огурчики, оригинальный белый соус от шефа и фирменный кетчуп.

**3.Биф-бургер 380гр 450р.**

Булочка с кунжутом ⓬см, сочная, обжаренная говяжья вырезка, сыр чеддер, листочек зеленого салата, свежие помидорки, ароматный бекон, яйцо-глазунья, секретный соус «биф-бургер» .

**4.Цезарь-бургер 372гр 310р.**

Булочка с кунжутом ⓬см, обжаренное куриное филе, сыр пармезан, листочки свежего салата айсберг, помидорки, запеченный бекон, фирменный соус «цезарь».

**5.Гриль-бургер 430гр 450р.**

Булочка с кунжутом ⓬см, сочная, обжаренная говяжья вырезка и куриное филе, сыр чеддер, запеченные в гриле паприка и томаты с нотками чесночка и базилика, ароматный бекон, маринованный лучок, оригинальный белый соус от шефа и соус барбекю.

**6.Роял-бургер 360гр 350р.**

Булочка с кунжутом ⓬см, сочная, обжаренная свиная вырезка и куриное филе, сыр чеддер и моцарелла, листочки зеленого салата, запеченный бекон, свежий чили перчик, помидорки, запеченный бекон, оригинальный соус «тар-тар» и соус барбекю.

**ПАСТА**

**1.Карбонара 300р.**

Итальянские спагетти с ароматным беконом со сливками, сыром пармезан и помидоркой черри.

**2.Фетучини с лососем 400р.**

Итальянские фетучини с нежным филе лосося под сливочным соусом и сыром пармезан.

**3.Баскайола 300р.**

Оригинальная паста из итальянских фетучини с ароматным беконом, шампиньонами, зеленым горошком под изысканным сливочно-розовым соусом и сыром пармезан.

**4. Маринара 400р.**

Итальянские фетучини с обжаренными тигровыми креветками, нежным кальмаром, филе лосося под сливочно-розовым соусом с нотками чеснока,базилика и белого вина.

**ПИЦЦА**

**все пиццы диаметром 30 см, запекаются в профессиональной пицце печки, сделаны из настоящей итальянской муки высшего сорта и самых свежих и качественных продуктов.**

**1.Барбекю (В.В.Q.) 400р.**

Необыкновенное сочетание тонкого теста с фирменным томатным соусом и сыром моцарелла, с шампиньонами, ароматным беконом, запеченным куриным филе, красным луком и кусочками ананаса.

**2.Ветчина и грибы 310р.**

Свежие шампиньоны и кусочки ветчины на тающем сыре моцарелла, с фирменным томатным соусом.

**3.Цезарь 420р.**

 Итальянская пицца с запеченным куриным филе, ароматным беконом на тающем сыре моцарелла, с фирменным томатным соусом, заправленная свежими листьями салата айсберг с соусом «цезарь» и сыром пармезан.

**4.Поло-песто 410р.**

Оригинальная пицца с кусочками куриного филе, шампиньонами, маслинами, соусом «песто» на тающем сыре моцарелла, с фирменным томатным соусом.

**5.Пепперони 350р.**

Превосходное сочетание ароматной колбаски пепперони с тоненькими кусочками свежей паприки и красного лука на тающем сыре моцарелла, с фирменным томатным соусом.

**6.Мексиканская 420р.**

Пикантная пицца с сыром чеддер и моцарелла, фирменным томатным соусом, кусочками ароматной ветчины, свежими дольками помидора, красной фасоли, тоненькими кольцами лука, печеным беконом и острым перчиком халапеньо.

**7.С морепродуктами 650р.**

Изысканное сочетание сыра моцарелла с салатными креветками, филе лосося, нежными кольцами кальмара с пикантной ноткой спайси соуса.

**8.Четыре мяса 500р.**

Сытная пицца с фирменным томатным соусом, сыром моцарелла, запеченным куриным филе, кусочками ветчины, ароматным беконом и пикантными колбасками пепперони.

**9.Четыре сыра 400р.**

Самая нежная и тающая во рту пицца из четырех сыров - пармезан, дор-блю, моцарелла и моцарелла «буффало».

**10.Маргарита 200р.**

Пицца с сыром моцарелла и фирменным томатным соусом.

Добавьте в нее ингредиенты по своему выбору и превратите ее в свой личный шедевр кулинарного мастерства.

**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**

**1.Стейк из говядины 600р.**

Сочный говяжий стейк с неповторимым соусом «деми-глясс», прожаренный по вашему выбору с черным перцем и гарниром из нежного картофельного пюре.

**2.Стейк из лосося 420р.**

Тающий во рту стейк из лосося с соусом «тар-тар» и нарезкой из микса свежих овощей с легкой цитрусовой заправкой.

**3.Медальоны из свинины 350р.**

Нежные кусочки свиной вырезки, завернутые в ароматный бекон, приправленные черным перчиком с необыкновенным соусом «медальон» и гарниром из картофеля «айдахо».

**4. «Биф-строганов» 380р.**

Обжаренные кусочки нежной говяжьей вырезки с шампиньонами в изысканном сливочном соусе с гарниром из ароматного картофельного пюре**.**

**ДЕСЕРТЫ**

**1.Чизкейк 200р.**

Десерт, приготовленный с любовью от шефа из песочного печенья, нежного суфле из сливочного сыра и белого шоколада со сладким соусом на ваш выбор.

**2.Мафин с мороженым 200р.**

Насыщенный шоколадный кекс с жидкой серединкой из шоколада, с необыкновенным сочетанием со сливочным мороженым.