



БЕСНА

СЕТЬ КАРАОКЕ-КЛУБОВ



МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

КАПРЕЗЕ

Классическое сочетание нежнейшей моцареллы, спелых томатов с ароматным соусом песто.

270 640 руб.

СЕЛЬДЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Отличная русская закуска для застолья на основе отваренного картофеля и малосольной сельди.

250 370 руб.



МИКС ИЗ БЕЛЫХ ГРЕНОК

подаем с икорным соусом

255 450 руб.

АССОРТИ НАМАЗОК

5 фирменных намазков с домашним хлебом

325 530 руб.

АССОРТИ САЛА СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА

Три вида сала собственного посола с дополнением из горчицы и хрена.

330/30 460 руб.

СЕВЕРНЫЕ КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ

подаются с пикантным соусом

325 890 руб.

МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ/ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ

90 320 руб.

САЛАТЫ

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Микс салатных листьев с припущенной телятиной, обжаренными овощами, под медово-горчичным соусом

265 560 руб.

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Традиционное сочетание свежих овощей с нежным сыром фета и заправкой из оливкового масла и ароматного базилика.

300 490 руб.

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ/КРЕВЕТКАМИ

Хрустящие листья Романо с пармезаном и гренками в сочетании с соусом на основе анчоусов.

170 450/520руб.

РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ

пикантная руккола в сочетании с тигровыми креветками, пармезаном и кедровыми орешками

170 670 руб.

САЛАТ С ГРУШЕЙ И СЫРОМ КАМАМБЕР

Обжаренная в сливочном масле груша в сочетании с нежнейшим камамбером и куриной грудкой, миксом зелёных салатов и медовой заправкой.

320 580 руб.

САЛАТ МЯСНОЙ «ТАШКЕНТ»

Сочное сочетание хрустящего дайкона и нежнейшей телятины на розовых томатах

320 490 руб.

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ

Обжаренные баклажаны под азиатским соусом в сочетании с томатами

220 450 руб.

ОЛИВЬЕ

Классический рецепт всем известного салата

265 450 руб.

САЛАТ НИСУАЗ

классический французский салат с сочным тунцом

280 520 руб.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ ВВQ

Хрустящие куриные крылья в сочетании с соусом барбекю

6/12 шт 450/700 руб.

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

Обжаренные до хруста во фритюре сырны палочки с мягким центром из нежнейшего сыра.

130/30 480 руб.

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ «ТЕМПУРА»

хрустящие креветки с остро-сладким соусом

160 670 руб.

ХРУСТЯЩИЙ ЧЕЧИЛ

Обжаренный в панировке чечил, подаётся с чесночным соусом на основе водорослей.

120 440 руб.

КУРИНЫЙ ПОПКОРН

сочная курица обжаренная в панировке с чили соусом

230 480 руб.

МИДИИ В СОУСЕ

Черноморские мидии, приготовленные в соусе на выбор: Блю Чиз или Том ям.

350/50 650 руб.

ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ

Идеальное сочетание южного сулугуни с сочными томатами и тостами.

200 420 руб.

ЧИЛИ НАЧОС

Кусочек Мексики на вашем столе. Запеченные кукурузные чипсы с пикантным мясным соусом с добавлением халапеньо и сыра.

320 450 руб.

ГРЕНКИ ПОД ПАРМЕЗАНОМ

Кусочки Бородинского хлеба, обжаренного до хруста во фритюре, в сочетании с ароматным чесноком, зеленью и пармезаном.

230 340 руб.

СОУСА: МАЙОНЕЗ, САЛЬСА, ЦЕЗАРЬ, ХРЕН, ГОРЧИЦА, ТАРТАР

30 80 руб.



КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ

Мексиканская классика в авторской подаче, приготовленная на гриле с соусом из спелых авокадо.

350 490 руб.

КРАБ-РОЛЛ СЕДВИЧ

Нежнейший пикантный краб с икрой тобико, сочным салатом и овощами в мягкой булочке бриош.

220/50 450 руб.

ТРЮФЕЛЬНЫЙ БУРГЕР

Сочная говяжья котлета с возможностью выбора прожарки, в балансе с нежнейшим трюфельным соусом и карамельным луком.

280 570 руб.

ЧИЗБУРГЕР

Авторская интерпретация всем известного бургера с нашими оригинальными ингредиентами.

280 590 руб.

ФЛАМЕКЕШЬ С ЛОСОСЕМ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

Тарт по оригинальному рецепту нашего шеф повара за основу взята мексиканская тортилья, нежный лосось и творожный сыр.

380 670 руб.

ФЛАМЕКЕШЬ С ВЕТЧИНОЙ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

Тарт по оригинальному рецепту нашего шеф повара за основу взята мексиканская тортилья, сочная ветчина и творожный сыр

380 620 руб.

КЛАБ СЕНДВИЧ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Хрустящий тостовый хлеб в сочетании со свежими овощами и нежнейшим куриным филе, заправленное в соусе «Цезарь»

240/50/30 540 руб.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ФИРМЕННЫЙ СТРОГАНОВ

Известное русское блюдо в оригинальной подаче.

300 670 руб.

КУРИНАЯ ГРУДКА ВВQ

Сочная куриная грудка в сочетании с соусом барбекю с гарниром из свежих листьев салата и деревенского картофеля

320 490 руб.

КУРИЦА / СВИНИНА ПО-ПЕКИНСКИ

Кусочки мяса обжаренные в азиатских специях с гарниром из свежих овощей и пшеничными блинчиками

400 470/490 руб.

СЁМГА ГРИЛЬ

Свежее филе сёмги, обжаренное на гриле, в тандеме с брокколи под ароматным мятным маслом.

290 970 руб.

СВИНЫЕ РЁБРА

Секретом этого блюда является фирменный соус с добавлением виски.

380 670 руб.

ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ

Домашние пельмени ручной лепки из нескольких видов мяса.

230 390 руб.

КУРИНЫЙ / СВИННОЙ ШАШЛЫК

Традиционное блюдо кавказкой кухни подаем с пшеничной лепешкой

180/160 470/570 руб.

ФИЛЕ МИНЬОН

Сочная вырезка на гриле, подаётся с картофельно-трюфельным пюре с добавлением сливочно-перечного соуса.

280 970 руб.



ПАСТА

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА	280	490 руб.
ТАЛЪЯТЕЛЛИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ	260	520 руб.
ФЕТУЧИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ	300	670 руб.
СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ	300	490 руб.





СЕТЫ

КОЛБАСНЫЙ СЕТ

Обжаренные ассорти колбасок с картофельными дольками, тушеной капустой и соленьями.

500 790 руб.

ПИВНОЙ СЕТ

Сырные палочки, куриные крылья, картофель фри, картофельные чипсы и креветки подойдут абсолютно к любому сорту пива

550 1100 руб.

СЕТ СЫРОВАЯННЫХ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

карпачо из курицы, суджук, бастурма, конская казы, вяленые томаты и оливки..

250 990 руб.

ОВОЩНОЙ

Сет из свежих томатов, огурцов, болгарского перца и ассорти зелени в одной тарелки

350 470 руб.

ВИННЫЙ СЕТ

Сочетание пармской ветчины, салями, сыра Дор-Блю, оливок, маслин, винограда идеально подойдет для любого вида вина

440 1150 руб.

ВОДОЧНЫЙ СЕТ

Копченая свиная шейка, карбонад, говядина, квашеная капуста, черри, гренки, сельдь, огурцы солёные с соусами «Хрен» и «Горчица» идеально подойдут к водке

440 990 руб.

СЫРНЫЙ

Разнообразие таких сыров как пармезан, чедер, Дор-Блю, камамбер с дополнением из меда, грецких орехов и винограда

320 850 руб.

СЕТ ДОМАШНИХ РАЗНОСОЛОВ

Огурцы, помидоры, черемша, квашеная капуста, чеснок собственного посола

380 470 руб.

ФРУКТОВЫЙ

Сочетание груш, яблок, апельсинов, винограда, бананов в одной фруктовой композиции

750 1150 руб.

СУПЫ

БОРЩ С САЛОМ И СМЕТАНОЙ

Классический борщ, приготовленный по традиционному рецепту.

300/20/30

360 руб.

БУЛЬОН КУРИНЫЙ

Наваристый бульон с кусочками нежного куриного филе и картофельными клецками.

290

290 руб.

БУЛОЧКИ

БЕЛАЯ И РЖАНАЯ

2

80 руб.





ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ/КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150	210 руб.
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ	250	350 руб.
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С БЕКОНОМ ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ	190	340 руб.
ОВОЩИ ГРИЛЬ	200	390 руб.

ДЕСЕРТЫ

ПИРОЖЕННОЕ МАНДАРИН В АПЕЛЬСИНЕ	120	390 руб.
ЧИЗКЕЙК	100	390 руб.
ТОРТ БРУСНИЧНЫЙ	105	390 руб.





ВЕСНА
СЕТЬ КАРАОКЕ-КЛУБОВ

Москва, ул. Пятницкая, д.10
Подольск, пр-т Ленина, 107/49
Балашиха, ул Московский бульвар, 1А

