



ТОРТ НА ЗАКАЗ

От медовика до веганских
тортиков,
ПП и сложных суфле.

Расскажите о ваших
предпочтениях,
и мы подберём
лучший вариант
вместе!

Для заявки позвоните
администратору
или напишите
нам в телеграмм!

WE Cidreria Маяковская
8 (925) 346-10-72

WE Cidreria Кунтай-город
8 (999) 805-98-74

от 2500₽ за 1 кг

Наши новости
и контакты



Острое блюдо



Новое блюдо



Фирменное
блюдо



Готовится
более 20 минут



Красивая подача

Если у вас есть аллергии – сообщите об этом при заказе



Не содержит глютена.
Может содержать его
следы!



Не содержит мяса.
Может содержать
молочные продукты, мёд.



Содержит орехи



Содержит рыбу или
морепродукты



Содержит молочные
продукты



Содержит мёд



Содержит яйца



Содержит горчицу



Тапас

Тапенада 🍷🍷🍷 <i>Тост с пастой из оливок, каперсов и анчоусов. 30 г</i>	140₽
Конкассе 🍷🍷 <i>Тост с мелко рублеными томатами, со свежим базиликом и оливковым маслом. 40 г</i>	110₽
Утка с малиной 🍷 <i>Тост с сырокопчёным утиным филе и малиновым соусом. 40 г</i>	180₽
Лосось крем-чиз 🍷🍷🍷 <i>Тост со сливочным сыром и слабосолёным лососем. 45 г</i>	170₽
Сырный мусс 🍷🍷 <i>Тост с сырным муссом. 45 г</i>	110₽
Тунец 🍷🍷🍷 <i>Тост с тунцом, сливочным сыром, каперсами и кунжутом. 55 г</i>	170₽
Креветки и гуакамоле 🍷🍷🍷 <i>Тост с гуакамоле, с обжаренными креветками. 50 г</i>	170₽
Камамбер и груша 🍷🍷 <i>Тёплый тост с сыром камамбер, грушей, маринованной в сахарном сиропе с базиликом, и мятой. 45 г</i>	160₽
Тапас с оливками 🍷🍷🍷 <i>Тост с пастой из таджарских оливок, сливочного сыра, кедрового ореха, вяленых томатов и базилика. 35 г</i>	150₽
Финик 🍷 <i>Запечённый финик в хамоне, с начинкой из сливочного сыра. 40 г</i>	190₽
Хамон 🍷 <i>Хамон, микс салатов и гриссини. 30/30/25 г</i>	380₽
Груша и горгонзола 🍷🍷🍷🍷 <i>Тост с муссом из горгонзолы и кусочками медовой груши. 50 г</i>	140₽
Угорь 🍷🍷🍷 <i>Тост с угрём унаги и сливочным сыром с томатами конкассе. 50 г</i>	170₽

Хамон и фейхоа 🍷	
<i>Тост, крем-чиз, хамон и домашний конфитюр из фейхоа. 47 г</i>	160₽
Острый сыр и сладкий лук 🍷🍷	
<i>Тост, острый сливочный сыр и карамелизованный лук. 45 г</i>	130₽
Креветки и ореховый мусс 🍷🍷🍷🍷	
<i>Тост, сырно-ореховый мусс и обжаренные креветки. 45 г</i>	170₽
Чоризо с томатами и перцем 🍷	
<i>Тост, вяленый томат, чоризо, маринованный перец. 38 г</i>	140₽
Сырная тарталетка с трюфельным муссом 🍷🍷🍷	
<i>Из пармезана, с сырно-трюфельным муссом. 20 г</i>	140₽
Гужер с лососем 🍷🍷🍷🍷	
<i>Заварное сырное тесто с начинкой из сливочного сыра, лосося и авокадо. 40 г</i>	180₽
Груша в хамоне 🍷🍷	
<i>Пряная карамелизованная груша в хамоне. 25 г</i>	140₽

Паштеты

Все паштеты подаются со сливочным маслом и тостами из домашнего хлеба.

Кроличий паштет 🍷🍷	
<i>Из мяса кролика и сливок, с лепестками миндаля. 80/75/20/20 г</i>	420₽
Печёночный паштет 🍷	
<i>Из куриной печени, с грушевым конфитюром. 80/75/20/50 г</i>	400₽
Утиный паштет 🍷	
<i>Из утиного мяса и сливок, с клюквенным конфитюром. 80/75/20/50 г</i>	450₽
Сет паштетов	от
<i>Любые три паштета по специальной цене – на 20% дешевле, скидки не суммируются.</i>	960₽ до
	1080₽



На компанию

Сеты по специальной цене, скидки не суммируются.

Сет популярных тапас 6 шт

Тапас на тостах: утка, хамон, чоризо, угорь, лосось, камамбер.

830₽

Сет тапас с рыбой и морепродуктами 6 шт

Тапас на тостах: лосось, тунец, креветки (2 вида), угорь, тапенада.

820₽

Сет тапас вегетарианский 6 шт

Тапас на тостах: камамбер, оливки, конкассе, груша, острый сыр, сырный мусс.

630₽

Неделимый сет 4 шт

Рекомендуем брать на одного! Финик, сырная таралетка, гужер, груша в хамоне.

510₽

Сырная тарелка

Скаморца, камамбер, дор блю, пармезан. Подаём со свежими ягодами, миндалем и мятным медом. 250/50 г

970₽

Мясная тарелка

Хамон, сыровяленая оленина, колбасы чоризо и сальчичон, подаётся с листьями салатов. 120/5 г

980₽

Крудите

Палочки моркови, сельдерея, болгарского перца. Подаём с соусом блю чиз. 50/50/50/80 г

340₽

Твисти

Запечённые палочки из слоёного теста с сыром и беконом. 160 г



410₽

Куриные пальчики

Полоски куриного филе в панировке, подаются с соусом на выбор. 170/50 г

430₽

Мясные чипсы

Ломтики вяленой говядины. 100 г

470₽

Хрустящие треугольники с чесноком

Пшеничные конверты с чесноком, запекаются и подаются с сырным дип-соусом. 75/50 г

330₽

we cidreria

Орешки

Смесь обжаренных орехов: миндаль, фундук и арахис. 100 г

340₽

Начос с мясными чипсами

Ломтики вяленой говядины, кукурузные чипсы, фирменные соусы: острый томатный и сырный дип-соус. 50/100/50/50 г

560₽

Начос с сыром

Тёплые начос с сыром и фирменными соусами - острым томатным и сырным дип-соусом. 150/20/50/50 г

450₽

Тартары и карпаччо

Тунец

Карпаччо из тунца,  

подаём с лаймом, рукколой и булочкой собственного производства. 130/10/40/40 г

670₽

Тартар из тунца    

с авокадо, луком шалот, красным песто. Подаём с лаймом и тостами. 150/40/45 г

690₽

Лосось

Тартар из лосося    

с зелёным песто, каперсами и луком шалот. Подаётся с лаймом и тостами. 150/10/40/45 г

750₽

Говядина

Карпаччо из говядины  

с рукколой, пармезаном и бальзамическим соусом. 130/15 г

630₽

Тартар из говядины  

с каперсами, луком шалот и томатами конкассе. Подаём с листьями салата и тостами. 150/45/5 г

680₽

Холодные блюда

Креп с лососем и сливочным сыром

Тонкие французские блины со сливочным сыром и слабосолёным лососем. 280 г

510₽



Горгонзола

и грецкий орех

Суфле из сыра с голубой плесенью, покрытое вареньем из грецкого ореха. 140 г

430₽

Салаты

Салат с грушей

Кусочки маринованной груши на сырно-малиновом муссе, сыр горгонзола, руккола и карамелизованный в мёде грецкий орех. 210 г

460₽

Зелёный салат с кунжутным соусом

Микс салата, свежий огурец, фенхель, томаты черри, авокадо, бобы эдамамэ, редис, свежая мята, кунжутный соус. 180 г



570₽

Куриная печень и ягоды

Микс салатов, куриная печень и вишня, обжаренные с добавлением ворчестера, масла и мёда. 300 г



510₽

Креветки с авокадо

Руккола, креветки, авокадо, помидоры черри, пармезан и соус каройн. 155 г

590₽

Апельсиновый с сырами

Сыры козий и скаморца, дольки свежего апельсина, микс салатов, помидоры черри и малиновый соус. 200 г



580₽

Оленина и сыр скаморца

Слайсы сырокопчёной оленины и сыра скаморца, маринованный бамбук, свежие огурцы и помидоры черри, микс салатов. 240 г

610₽

we cidreria

Сендвичи

Клаб-сендвич с курицей и беконом

Тосты из домашнего хлеба с курицей, беконом, свежими томатами и огурцами, салатом айсберг, соусом цезарь или майонезом. Подаём с картофелем фри и кетчупом. 350/100/50 г

650₽

Клаб-сендвич с лососем

Тосты из домашнего солодового хлеба, со слабосолёным лососем, сливочным сыром, свежими томатами и огурцами, салатом айсберг. 320 г

600₽

Сендвич с пастроми

Домашние тосты из солодового хлеба, пастроми, маринованные огурцы и майонезно-горчичный соус. 290 г

580₽

Чиз-сендвич

Горячий сендвич с сырами чеддер, тильзитер и домашним джемом из бекона. Очень сырно! 280 г

600₽

Ни рыба ни мясо

Авокадо на гриле

Половинки авокадо с конкассе из свежих томатов. Подаём с тапас с таджарскими оливками, каперсами, редисом и огурцом. 195/85 г

610₽

Стейк из тыквы тандури

Тыква, запечённая в специях тандури, под специальным пряным песто и карамелизованным грецким орехом. Подаём с тыквенным соусом на основе сыра рикотта, кунжутной пасты и мёда. 200/80 г

550₽

Ньокки с грибами и ореховым соусом

Нежные ньокки в сливочно-ореховом соусе из грецких орехов и хрустящие древесные грибы с красным луком и микрозеленью. 350 г

580₽



Супы

Чечевичный с уткой

Суп из зелёной чечевицы с уткой, сельдереем, болгарским перцем, томатами и чесноком. Подаём с булочкой. 300/40 г

400₽

Шпинатный крем-суп с лососем

Сливочный крем-суп из шпината с кусочками обжаренного лосося, трюфельным маслом и свежим базиликом. Подаём с тостами. 300/40/45 г

500₽

Тыквенный суп со страчателлой

Суп-пюре из тыквы, картофеля, моркови, чеснока и лука, с сыром страчателла, стружкой бекона и свежей тыквой. Подаём с тостами. 275/45 г

430₽

Сырный с хамоном

Сырный крем-суп из чеддера и сливочного сыра, с хамоном. Подаём с тостами. 250/10/45 г

430₽

Куриный с домашней лапшой

Бульон с курицей, морковью и репчатым луком, свежей зеленью и домашней лапшой со шпинатом. Подаём с тостами. 340/45 г

380₽

Французский луковый суп

Французская классика на белом вине с добавлением кальвадоса. Подаём с крутонами и сыром. 320 г

430₽

Хлеб к супу

Тосты из домашнего хлеба

Тосты из нашего хлеба трёх видов - пшеничный, пшеничный с вялеными томатами и ржаной со злаками. 120 г

130₽

Булочка

Пшеничная булочка из нашей пекарни. 40 г

20₽

Тост к супу - бесплатно

we cidreria

Горячее с морепродуктами и рыбой

Креветки в сырном соусе

Креветки в горячем сырном соусе на основе сливок и сидра, с добавлением чеснока.

Подаём с тостами. 200/45 г



780₽

Запечённые мидии

в песто

5 мидий, запечённых

под соусом из сливок, зелёного или красного песто на выбор и пармезана, подаются с лаймом, томатами черри и листьями салата. 5 шт.

570₽

Мидии с чоризо

Мидии в соусе на основе сливок и чоризо.

Подаём с булочкой. 510/40 г



Мидии в томатном соусе

Мидии в густом томатном соусе с добавлением чеснока и лука порей.

Подаём с булочкой. 560/40 г



860₽

Мидии в сидре

Мидии, приготовленные в сидре, с чесноком и зеленью. Подаём с булочкой.

480/40 г



Мидии в кокосовом соусе

Мидии в кокосовом соусе с лаймом.

Подаём с булочкой. 530/40 г



Стейк из лосося

На пару или на гриле, подаём с лаймом.

Рекомендуем с гарниром из свежих овощей или рисом. 110/40 г

850₽

Треска с анчоусами

Треска, запечённая под хрустящей пряной панировкой с анчоусами, на отварном картофеле. 245 г

580₽

Паста с морепродуктами

Паста с креветками и мидиями, с добавлением томатов черри и чесночного масла в сливочном соусе. Подаём со страчателлой, икрой и свежим базиликом. 360 г

780₽



Горячее с сыром

Жареный шпинат

и творожный сыр   

Домашний творожный сыр в "земляной" панцировке, с обжаренным шпинатом в остром медовом соусе. 220 г



480₽

Фермерский сыр с ягодным соусом

Панцированный фермерский сыр халуми, обжариваем в масле и подаем с соусом на выбор. 330/50 г

730₽

Камамбер

Жареный в панцировке камамбер, подаём с вареньем на выбор. 160/50 г

550₽

Сыр в остром шпинатном соусе

Кусочки сыра халуми в густом остром соусе из шпината, чеснока, лука и халапеньо, с добавлением белого вина. Подаём со свежим перцем чили и тостами из домашнего хлеба. 260/10/75 г



530₽

Горячее с мясом

Тартифлет

Блюдо французской кухни.

Отварной картофель, бекон, репчатый лук и тимьян, запекается под сыром скаморца. 300 г

530₽

Раксо

Блюдо испанской кухни.

Рубленая свиная вырезка и куриное филе с добавлением сливок, томатов и острого перца, запекается под хрустящим тестом. 320 г



590₽

Тальятта с картофелем

Говядина medium, обжаренная в соли, подаём со специальным жареным картофелем, руколой и бальзамиком. 270 г



920₽

we cidreria

Фрикасе в булочке 🍞

Фрикасе из куриного филе и шампиньонов, с добавлением чеснока, лука, тимьяна и белого вина. Подаём в домашней булочке. 250/130 г

540₽

Куриная печень по-французски 🍞

Куриная печень в густом сливочном соусе с добавлением коньяка. 300 г

570₽

Куриное филе с морковной вязанкой 🍞 🍷 🍴 🍴

Куриное филе, запечённое под ореховой корочкой, с гарниром из карамелизованной моркови с корицей и сливочно-перечным соусом. 275 г

580₽

Медальоны из курицы

в апельсиновом соусе 🍷 🍴 🍴

Куриное филе в горчице, фенхель, лук шалот, тимьян и густой апельсиновый соус. 260 г



540₽

Перечная говядина и гратен 🍞 🍴

Нежная говядина в соусе на основе сливок и маринованного зелёного перца горошка, картофельный гратен и тимьян. Прожарку рекомендуем medium. 220/220 г

820₽

Гусь с камамбером 🍞 🍷 🍴 🍴

Гусь с теплым камамбером и соусом глинтвейн из красной смородины и карамелизованный кешью. 200 г

780₽

Говядина с айвой 🍞 🍴

Фланк-стейк альтернативного отруба с айвой и фенхелем, рекомендуем с гарниром из свежих овощей. Прожарка medium. 200 г

740₽

Стейк Стриплойн 🍴

Top Choice, говядина зернового откорма, Россия. Прожарка на ваш выбор. Подаём с соусом на выбор и миксом салатов. 320 (вес сырого мяса) /50/30 г

1650₽

Фланк-стейк 🍞 🍴

Стейк альтернативного отруба со сливочно-трюфельным соусом, с мини-картофелем, томатами черри и тимьяном. Предлагаемая прожарка - medium. 200 (вес сырого мяса) /55/120 г

990₽



Гарниры

Картофель фри 🍷 150 г	220₽
Картофель по-деревенски 🍷🍷 <i>Собственного приготовления. 150 г</i>	200₽
Специальный жаренный картофель 🍷🍷 80 г	 220₽
Морковная вязанка с перечным соусом 🍷🍷 120 г	 180₽
Картофельный гратен 🍷🍷🍷 <i>Картофель, сыр тильзитер, сливки. 220 г</i>	270₽
Свежие овощи 🍷🍷 <i>Листья салатов, томаты черри, свежие огурцы, слайсы редиса, моркови и тыквы. 80 г</i>	190₽
Рис 🍷🍷 <i>Рис Жасмин. 150 г</i>	170₽
Пюре из нута 🍷🍷 <i>Горячее или холодное, на выбор. 150 г</i>	180₽
Овощи на гриле 🍷🍷 <i>Баклажан, кабачок, помидор, красный лук, болгарский перец, тимьян. 300 г</i>	370₽
Брокколи и цветная капуста 🍷🍷 <i>Припущенные, немного хрустящие овощи. 200 г</i>	220₽

Соусы 🍷

Кетчуп, Сметана, Соевый. 50 г	60₽
Сладкий чили, Бальзамический уксус. 50 г	90₽
Чёрный перечный, Гуакамоле <i>Рекомендуем к мясу. 50 г</i>	140₽

Домашние соусы 50 г

Острый томатный 🍷🔥	Малиновый 🍷	90₽
Блю Чиз 🍷 🍷 🍷	Чесночный 🍷 🍷	
Песто красный 🍷 🍷 🍷	Песто зелёный 🍷 🍷 🍷	
Хабанеро 🔥	Сырный дип-соус 🍷	140₽

Десерты там ➡

we cidreria

Десерты

Фисташковый мусс

с чипсами 🍷🍷🍷

Домашний мусс из фисташек с чипсами из корня сельдерея. 70 г



380₽

Сюзетт 🍷🍷

Традиционный креп с апельсиновыми цукатами и ликёром. Подаём горячим. 310 г

450₽

Морковный пирог 🍷🍷🍷

Морковный пирог с апельсиновой карамелью, подаём с мороженым на выбор, грецким орехом и мятой. 115/50/50 г



420₽

Мраморный чизкейк 🍷🍷🍷

Шоколадно-ванильный чизкейк с шоколадным соусом. 125/15 г



400₽

Не мильфей 🍷

Кунжутный твиль со сливочно-сырным муссом и свежими ягодами. 170 г



460₽

Горячая груша 🍷🍷🍷

Запечённая с мёдом, корицей, звездикой и бадьяном, в густом финиково-медовом соусе с фундуком и растительными сливками. 230 г



470₽

Миндальный рулет

с малиной 🍷🍷🍷

Бисквит с миндалём, сливочный крем и свежая малина. 190 г

440₽

Мороженое и сорбет 🍷

Мороженое: ванильное, клубничное, шоколадное, с грецким орехом. Сорбеты: лимон-лайм, черная смородина, манго. 50 г

140₽

Крем-брюле из тыквы 🍷🍷🍷🍷

Тыквенно-ванильное крем-брюле, со свежими ягодами и лепестками миндаля. При подаче карамелизуется огнём. 155/5 г



430₽

Чуррос 🍷🍷

Традиционный испанский десерт из заварного теста, обжаренный в масле. Подаём с ванильным и шоколадным соусами собственного производства. 100/50/50 г

400₽



Топпинги

Шоколад 🍫 50 г | 130₽

Ванильный соус, Карамель,
Солёная карамель 🍫 50 г | 90₽

Варенье и джемы

Подаются с тостами

Апельсиновый джем 🍊 | 180₽
Джем из апельсина с лимоном. 50/45 г

Яблочно-клюквенный джем 🍏 | 180₽
Джем из клюквы и яблок, с добавлением тимьяна и мяты. 50/45 г

Малиновое варенье 🍷 | 180₽
Варенье из малины и сахара. 50/45 г

Вишнёвое варенье 🍷 | 180₽
Варенье из вишни и сахара. 50/45 г

Джем-сет 🍫 | 390₽
*Три джема или варенья на выбор.
70/70/70/120 г*

Хлеб

Тосты из домашнего хлеба 🍞 | 130₽
*Тосты из нашего хлеба трёх видов - пшеничный,
пшеничный с вялеными томатами
и ржаной со злаками. 120 г*

Булочка | 20₽
Пшеничная булочка из нашей пекарни. 40 г

we cidreria

