



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 Куртай-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**

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 🍊 <i>Джем из апельсина с лимоном. 50/45 г</i>	180₽
Яблочно-клюквенный джем 🍏 <i>Джем из клюквы и яблок, с добавлением тимьяна и мяты. 50/45 г</i>	180₽
Малиновое варенье 🍷 <i>Варенье из малины и сахара. 50/45 г</i>	180₽
Вишнёвое варенье 🍒 <i>Варенье из вишни и сахара. 50/45 г</i>	180₽
Джем-сет 🍯 <i>Три джема или варенья на выбор. 70/70/70/120 г</i>	390₽

Хлеб

Тосты из домашнего хлеба 🍞 <i>Тосты из нашего хлеба трёх видов - пшеничный, пшеничный с вялеными томатами и ржаной со злаками. 120 г</i>	130₽
Булочка <i>Пшеничная булочка из нашей пекарни. 40 г</i>	20₽

we cidreria

