


Вкусное Место

МЕНЮ





Семга слабосоленая

Семга собственного посола. Подается с лимоном и сливочным маслом.

320 руб.

(100/25/25 гр.)



Сельдь слабосоленая с лучком

Слабосоленая селедочка с зеленым лучком подается с отварным картофелем и подсолнечным маслом.

160 руб.

(75/75 гр.)



Ассорти из свежих овощей

Сало по-домашнему

Подается с чесноком и соленым огурчиком.

150 руб.

(300гр.)



Мясная тарелка

Запеченный куриный рулет, буженина, салями, бекон. Подается с миксом из зелени.

250 руб.

(300 гр.)



Ассорти кавказских сыров

Сулугуни, адыгейский сыр, «Чечил» и сливочный сыр. Подается с медом и орехами.

350 руб.

(250 гр.)



Кубанские соленья

Оливки и маслины

Лимон с сахаром

Фруктовое ассорти

180 руб.

(300 гр.)

150 руб.

(100 гр.)

50 руб.

(50/10 гр.)





Вареники с картофелем и луком

Подается со сметаной

180 руб.

(300 гр.)



Картофель жареный по-домашнему

Подается на сковородочке с луком и зеленью.

250 руб.

(300 гр.)



Яичница с беконом

Яичница глазунья жареная с беконом. Подается на сковородочке с зеленью.

120 руб.

(150 гр.)



Блинчики со сметаной

65 руб.

(150 гр.)



Блинчики с медом

65 руб.

(150 гр.)

Блинчики с джемом

65 руб.

(150 гр.)

Блинчики с творогом

110 руб.

(150 гр.)





Салат «Цезарь» с курицей

Теплый салат с куриным филе, миксом из свежей зелени и листа салата.

230 руб.

(250 гр.)



Салат «Цезарь» с креветками

Теплый салат с креветками, миксом из свежей зелени и листа салата.

395 руб.

(250 гр.)



Салат «Цезарь» с семгой

Салат с слабосоленой семгой, миксом из свежей зелени и листа салата.

320 руб.

(250 гр.)



Салат «Капрезе»

Свежие помидоры с сыром «Моцарелла», соусом бальзамик-карамель и миксом из зелени.

270 руб.

(250 гр.)



Коул Слоу

Популярный салат североамериканской кухни из свежей капусты и моркови, основной секрет замечательного вкуса — пряная заправка.

120 руб.

(150 гр.)



Салат из свежих овощей

Салата из свежих томатов, огурца, репчатого лука, листа салата. С заправкой на ваш выбор.

165 руб.

(250 гр.)



Салат «Греческий»

Классический рецепт салата из свежих овощей, репчатого лука, маслин и сыра «Фета».

180 руб.

(250 гр.)



Салат-гриль из морепродуктов

Теплый салат из обжаренных на гриле колец кальмаров, креветок и томатов.

320 руб.

(250 гр.)

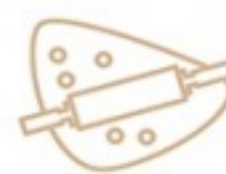


Салат фирменный «Вкусное место»

Теплый салат из обжаренных на гриле баклажан, перца болгарского, кабачков и помидоров. С добавлением свежей кинзы и фермерского сыра.

200 руб.

(250 гр.)





Суп «Адмиральский»

Сливочный ароматный суп с семгой, судаком, креветками и пряными травами.

350 руб.

(350 гр.)



Суп-крем из шампиньонов со сливками

235 руб.

(350 гр.)



Солянка сборная мясная

185 руб.

(350 гр.)



Окрошка

150 руб.

(350 гр.)





Жаркое из говядины в горшочке

Говядина тушеная с овощами и горохом «Нут», с ароматными травами и специями.

315 руб.

(500 гр.)



Сковородка с говядиной и овощами

Мякоть говядины жареная с картофелем, луком, болгарским перцем и помидором.

300 руб.

(300 гр.)



Сковородка со свиной

Свиная шея жареная с картофелем, баклажанами, репчатым луком и помидорами.

280 руб.

(300 гр.)



Фрикасе с курицей

Куриное филе обжаренное с болгарским перцем, помидорами и луком в сливочном соусе.

250 руб.

(150 гр.)



Котлета по-Киевски

Классический рецепт котлеты по-Киевски, с ароматным сливочным маслом и зеленью.

190 руб.

(150 гр.)



Пельмени «Фирменные»

Пельмени ручной лепки из свинины и говядины с луком и душистым перцем

250 руб.

(300 гр.)

150 руб.

(150 гр.)





ХИНКАЛИ

*цена указана за 1 штуку



Хинкали с курицей

35 руб.

(60 гр.)



Хинкали с мясом

45 руб.

(60 гр.)



Хинкали с грибами

55 руб.

(60 гр.)



Соус сметанный с чесноком и кинзой

55 руб.

(50 гр.)





ГРИЛЬ НА КОМПАНИЮ

Куриные крылья «Барбекю», домашние колбаски, шашлычки из свинины, шашлычки из курицы, картофель фри, белый соус, красный соус.



- на 2 человека

1 100 руб.

(1000 гр.)



- на 4 человека

1 550 руб.

(1500 гр.)



- на 6 человека

2 150 руб.

(2000 гр.)





РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Приготовим на гриле или на пару на Ваш выбор
*цена указана за 100 грамм сырого веса



Форель речная

265 руб.



Стейк лосося

295 руб.



Кальмары

235 руб.



Креветки тигровые

325 руб.



**Рыбка (фаршированная)
по-еврейски**

350 руб.

Подается с хреном и рыбным желе

(280 гр.)



**Пельмени «Дальневосточные»
с кижучем**

375 руб.

(300 гр.)



220 руб.

(150 гр.)





МЯСО НА МАНГАЛЕ

*цена указана за 100 грамм сырого веса



Стейк из свиного антрикота

135 руб.



Куриные крылья «Барбекю»

110 руб.



Шашлыки из свиной шеи

145 руб.



Шашлыки из баранины

280 руб.



Колбаски домашние свиные

235 руб.



Колбаски домашние куриные

145 руб.



Люля-Кебаб с курицей

100 руб.

Люля-Кебаб со свиной

150 руб.





ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

*цена указана за 100 грамм



Овощи гриль

65 руб.



Картофель запеченный

55 руб.

Грибы шампиньоны

95 руб.



ГАРНИРЫ

*цена указана за 150 грамм



Картофель по-деревенски

100 руб.

Картофель фри

100 руб.



Овощное соте

120 руб.

Картофельное пюре

100 руб.



Рис отварной

80 руб.



СОУСЫ

*цена указана за 50 грамм



Соус белый с чесноком

55 руб.



Соус красный пряный
с травами и чесноком

55 руб.

Соус красный с зеленью и луком

55 руб.



Сметана

55 руб.





Пицца «Маргарита» -34 см

265 руб.



Пицца с ветчиной и грибами -34 см

345 руб.



Пицца с салями - 34 см

395 руб.



Пицца с семгой - 34 см

570 руб.

Самса с курицей

50 руб.

Шаурма с курицей и овощами

115 руб.



Булочка с кунжутом

10 руб.



Булочка с луком

10 руб.



Булочка с солодом

10 руб.





ДЕСЕРТЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



«Тирамису»



Штрудель по-венски

На ваш выбор с яблоками или вишней. Подается с мороженым.



Маковый пирог

Пирог готовится без муки. Подается с мороженым и шоколадным топпингом.



Груша-фламбе в коньяке с медом, подается с мороженым



МОРОЖЕНОЕ



Мороженое пломбир с топпингом

Мороженое шоколадное с орехами



225 руб.

(150 гр.)

200 руб.

(200/50 гр.)

265 руб.

(110/50 гр.)

175 руб.

(200 гр.)

150 руб.

(150 гр.)

150 руб.

(150 гр.)





ЧАЙ

(чай подается в чайнике объемом 500 мл.)



Чай зеленый «Молочный Улун»

100 руб.



Чай зеленый

100 руб.



Чай черный

100 руб.



Чай черный «Эрл Грей»
с бергамотом

100 руб.



Чай фруктовый «Наглый фрукт»

100 руб.



ЧАИ С ТРАВЯНЫМИ СБОРАМИ
чай зеленый или черный на Ваш выбор
(чай подается в чайнике объемом 500 мл.)



Чай с чабрецом

140 руб.



Чай с липой

140 руб.



Чай с мятой

140 руб.



Чай с мелиссой

140 руб.



Лимон (15 гр.) **15 р.** **Мед** (50 гр.) **50 р.** **Джем** (50 гр.) **50 р.**





КОФЕ



Эспрессо

70 руб.

(50 мл.)



Американо

80 руб.

(120 мл.)



Капучино

100 руб.

(150 мл.)



Гляссе

120 руб.

(200 мл.)

Латте

120 руб.

(200 мл.)



Кофе растворимый

50 руб.

(150 мл.)



Молоко (50 гр.) **25 р.** **Сливки** (50 гр.) **45 р.**





Молочный коктейль

(Ванильный, Банановый, Шоколадный)

120 руб.

(250 мл.)



Апельсиновый лимонад

125 руб.

(350 мл.)



Лимонад «Тархун»

125 руб.

(350 мл.)



Морс клюквенный

60 руб.

(250 мл.)

Компот ягодный

50 руб.

(250 мл.)



Сок в ассортименте

65 руб.

(250 мл.)

Кока-кола

80 руб.

(330 мл.)



Минеральная вода в ассортименте газ/негаз.

80 руб.

(0,5 л.)





ПИВО



«Козел» светлое

100 руб.

(0,5 л)



«Козел» темное

100 руб.

(0,5 л)



«Туборг - грин» светлое

100 руб.

(0,5 л)



«Балтика №7»

100 руб.

(0,5 л)



«Миллер»

100 руб.

(0,35 л)



«Бавария 0» безалкогольное

100 руб.

(0,5 л)

