

# ЗАКУСКИ

*красивое начало*

## ИТАЛЬЯНСКИЕ АНТИПАСТИ

ассорти итальянских деликатесов:  
трюфельный фуэт, хамон, наполи,  
сыр пармезан, камамбер, оливки,  
артишоки, вяленые томаты, гриссини

260 г | 1790.-







### ДЕРЕВЕНСКАЯ ЗАКУСКА

домашние соленья с салом,  
зеленым луком и бородинским  
хлебом

410 г | 1020.-

### ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ с брусничным вареньем

паштет из куриной печени с брусничным  
вареньем на красном вине с мёдом,  
теплой чиабаттой и луковым мармеладом

280 г | 660.-



### ПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ С АРТИШОКАМИ и соусом тоннато

печеная паприка, маринованные  
артишоки и соус вителло

225 г | 820.-



## СЕВИЧЕ ИЗ МАРИНОВАННОЙ ФОРЕЛИ с соусом манго-маракуйя

маринованная форель в соевом соусе  
с оливковым маслом, авокадо, свежий  
огурец, красный лук, кинза,  
соус манго-маракуйя

225 г | 1050.-



## ВИТЕЛЛО ТОНАТО

итальянская закуска из глазного  
мускула с соусом вителло

200 г | 890.-



## СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА С КЛУБНИКОЙ и цитрусовым соусом

тунец, клубника, лук-шнитт, соус (соевый  
соус, апельсиновый фреш, кунжутное масло)

165 г | 1050.-



## ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ-ПАЙ

говяжья вырезка, каперсы, соус  
ворчестер, зернистая горчица, стебель  
петрушки, хрустящий картофель пай

115 г | 1020.-





# ЗАКУСКИ

*горячие*

## БАКЛАЖАН ПАРМИДЖАНО

обжаренный в пшеничной муке  
баклажан с соусом наполи, сырами  
моцарелла и пармезан, соус песто,  
рукола

250 г | 850.-

## КАМАМБЕР

камамбер запекается  
с розмарином, чесноком, мёдом,  
оливковым и трюфельными маслами.  
Подаётся с чиабаттой с песто  
и клюквенным соусом

310 г | 1150.-

## КРЕВЕТКИ С РУКОЛОЙ

обжаренные креветки с каперсами,  
оливками и чесноком, с добавлением  
биска и белого вина, подаются  
со свежей руколой

150 г | 890.-

## ДОМАШНИЕ КОТЛЕТКИ *из трех видов рыб*

окунь, форель, судак, баклажан,  
цукини, томаты черри, соус  
песто и сливки

170 г | 920.-





# САЛАТЫ

*выбор  
в вашем вкусе*



## САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ

обжаренный баклажан, томаты,  
творожный сыр, сладкий чили,  
грецкий орех, микс-салат, кинза,  
масло кунжутное, масло оливковое

300 г | **890.-**



## САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ *в азиатском стиле*

ростбиф, микс салат, обжаренная  
кукуруза и заправка в азиатском  
стиле

140 г | **820.-**



## ГРЕЧЕСКИЙ

томаты, огурцы, болгарский  
перец, сыр фета, оливки, каперсы,  
красный лук и прованские травы;  
заправленные оливковым маслом

220 г | **770.-**



## НИСУАЗ С ТУНЦОМ

тунец, микс салат, томаты  
черри, обжаренный картофель  
стоун, стручковая фасоль,  
горчиичный соус

260 г | **970.-**







## ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

брокколи, огурцы, авокадо,  
бобы эдамамэ, шпинат, рукола,  
салат ромэн с фирменной заправкой

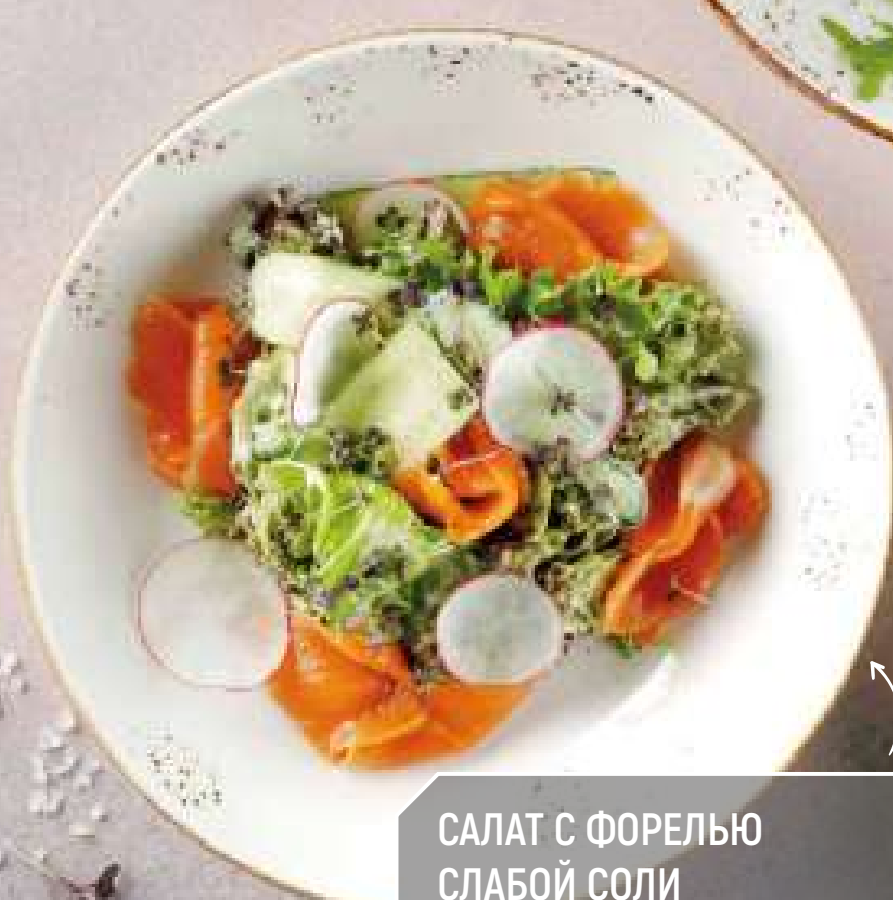
180 г | 720.-



## ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

креветки, салат ромэн, томаты  
черри, слайсы пармезана  
и соус цезарь

200 г | 890.-



## ЦЕЗАРЬ С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА

цыпленок су-вид, салат ромэн, томаты  
черри, слайсы пармезана и соус цезарь

200 г | 770.-



## САЛАТ С ФОРЕЛЬЮ СЛАБОЙ СОЛИ *со сметанной заправкой*

свежий салат с форелью слабой соли,  
домашними вялеными черри  
и сметанным соусом

180 г | 920.-

# СУПЫ

*идеальный микс  
вкуса и аромата*

ХЛЕБ С МАСЛОМ

225 г | 350.-



## БУЙАБЕС

традиционный французский суп  
из морепродуктов с соусом песто  
и хрустящим тартином

450 г | 1190.-







## БОРЩ СО СМЕТАНОЙ и домашним салом

классический борщ с говядиной.  
Подаётся с салом, зеленым луком,  
бородинским хлебом и сметаной

450 г | **750.-**



## УХА

традиционная финская уха  
из судака, форели  
и морского окуня

360 г | **850.-**

## ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ СУП

насыщенный бульон с яичной  
лапшой, филе куриного бедра,  
луком и морковью

300 г | **490.-**



## ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

нежный грибной крем-суп  
с беконом

300 г | **550.-**





# ГОРЯЧЕЕ

*насыщенный вкус*

## ВЫРЕЗКА ИЗ ОЛЕНИНЫ *с яблоком и печеной свеклой*

оленина, яблоки, запеченная свекла,  
томаты черри, соус с клюквой  
и ягодами можжевельника

250 г | 1950.-







## ТЕЛЯЧЬИ ЩЕКИ С ЗЕЛЁНОЙ ГРЕЧЕЙ и лесными грибами

тушеные телячьи щеки, ризотто из зеленой гречи с ассорти лесных грибов

350 г | 1350.-



## ШНИЦЕЛЬ ИЗ КУРИЦЫ С МИКС САЛАТОМ и греческим йогуртом

шницель из куриной грудки в сухарях панко, микс салата с томатами черри и соусом дзадзики

350 г | 950.-



## МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ и картофельным гратеном

говяжья вырезка, перечный соус, картофельный гратен

290 г | 1950.-





**СУДАК С КРЕМОМ  
ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ**  
*и соусом биск*

стейк судака, крем-пюре из сельдерея,  
сливочный соус биск

300 г | 1290.-

**ФАРШИРОВАННЫЙ  
КАЛЬМАР**

кальмар, цукини, креветки,  
сливки, соус наполи

200 г | 1200.-



**ФОРЕЛЬ  
С ПРИПУЩЕННЫМ ШПИНАТОМ**  
*и соусом голландез*

форель, шпинат, соус голландез, чеснок

225 г | 1350.-



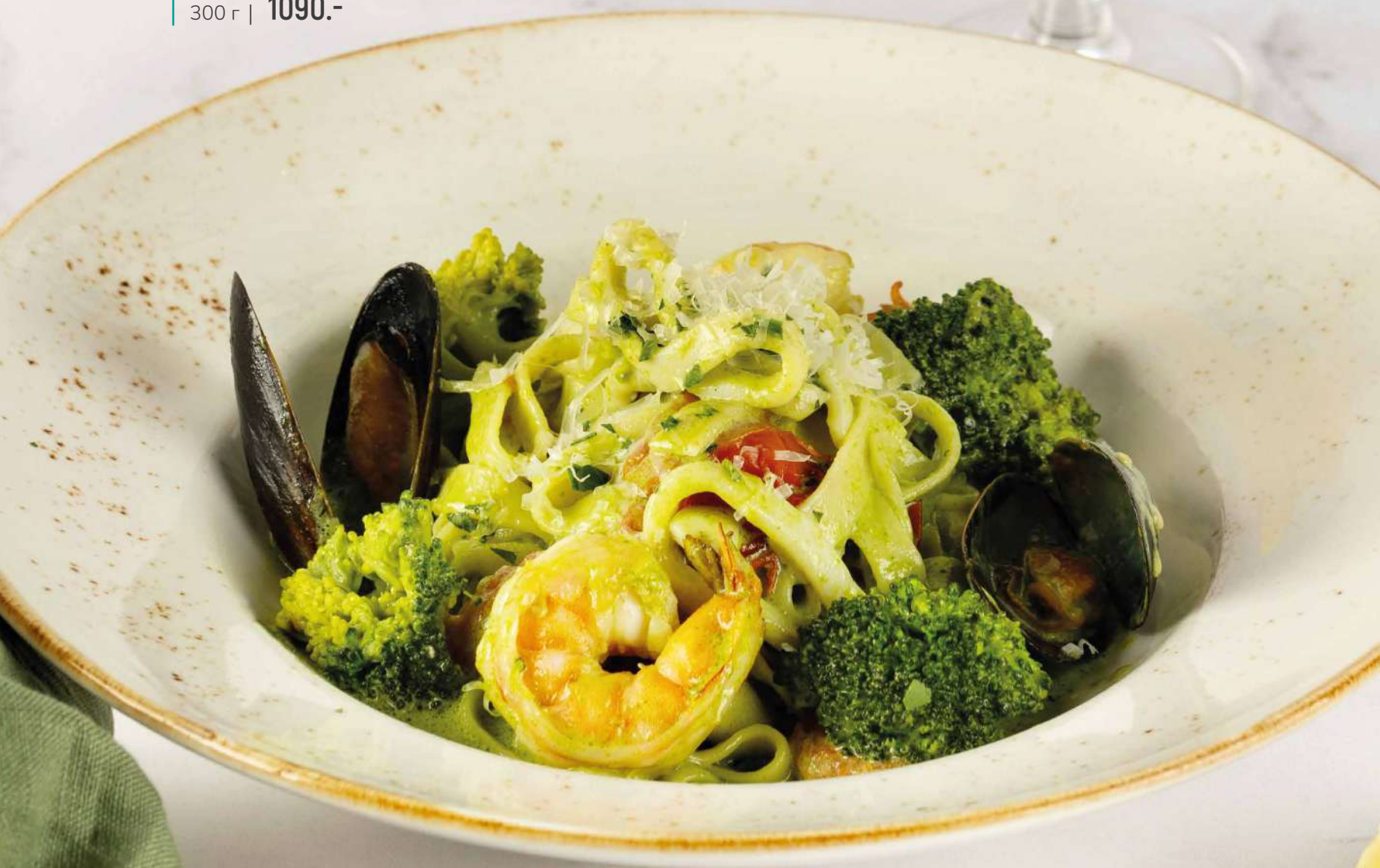
# ПАСТА & РИЗОТТО



## ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ, БРОККОЛИ, ЧЕРРИ И ПЕСТО

паста тельятелле, креветки, мидии, кальмар,  
сливки, томаты черри, брокколи с соусом песто

300 г | 1090.-







### СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

паста спагетти, куриное яйцо,  
бекон, сливки, сыр пармезан

260 г | **750.-**

### СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

паста тельятелле, говядина,  
сыр пармезан, соус наполи

320 г | **750.-**







**ПАСТА ПОМИДОРНИ  
С ПЕЧЕНЫМ БАКЛАЖАНОМ  
и рассольной моцареллой**

паста спагетти, соус наполи, запеченный баклажан, моцарелла буффало

300 г | **620.-**



Вы можете заказать вегетарианскую версию блюда без моцареллы



**ПАСТА С ОЛЕНИНОЙ  
И ТОПИНАМБУРОМ**

паста тельятелле, оленина, лесные грибы, вяленые черри, ягоды можжевельника

220 г | **1190.-**



### РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

рис арборио, лесные грибы, сыр пармезан, трюфельное масло, зелень

290 г | 1020.-

### РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ

рис арборио, биск, сливочное масло, тигровые креветки, петрушка, сыр пармезан

350 г | 1090.-

### РИЗОТТО С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

рис арборио, соус демиглас, сливки, тартар из говяжьей вырезки с трюфельным маслом и сыром пармезан

350 г | 1190.-





# ГАРНИРЫ

*яркий акцент*



ОВОЩИ ГРИЛЬ

150 г | 520.₮







КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ

150 г | 390.-



РУКОЛА  
С ПАРМЕЗАНОМ

65 г | 490.-



БРОККОЛИ НА ПАРУ

120 г | 390.-



МИКС САЛАТ  
С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ

120 г | 390.-



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150 г | 290.-



КАРТОФЕЛЬ СТОУН

150 г | 290.-

РИС БАСМАТИ

120 г | 290.-



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 г | 290.-





# ГРИЛЬ

*мясо*



*Вьюрка*  
ГРИЛЬ

☆ ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ  
350 г | 890.-



**СОУСЫ** 50 г | 150.-

ПЕРЕЧНЫЙ  
ШАШЛЫЧНЫЙ  
СЛИВОЧНОЕ ВИНО  
ЛИМОННЫЙ  
НЬЮ-ЙОРК  
СЫРНЫЙ  
ГОРЧИЧНЫЙ

☆ ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ  
350 г | 790.-



*Вьюрка*  
ГРИЛЬ





### СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ

200 г | 790.-

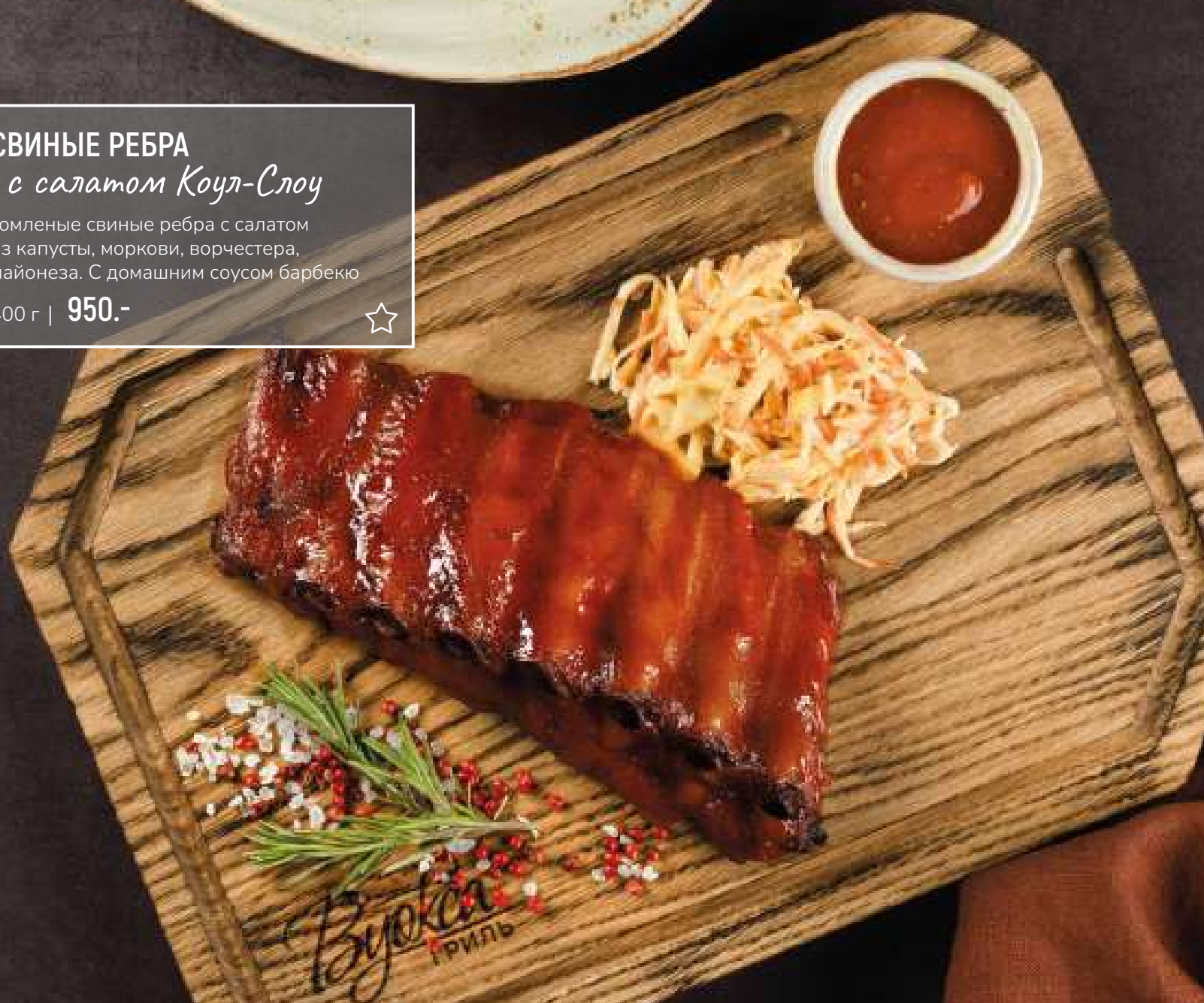


### СВИНЫЕ РЕБРА

*с салатом Коул-Слоу*

томленые свиные ребра с салатом из капусты, моркови, ворчестера, майонеза. С домашним соусом барбекю

400 г | 950.-







### КАРЕ ЯГНЕНКА

250 г | 1990.-

### ТАЛЬЯТА ИЗ ГОВЯДИНЫ

стейк стриплойн, нарезанный на слайсы, с руколой, черри и пармезаном

300 г | 2750.-





## ВЫДЕРЖАННЫЕ СТЕЙКИ *Dry Aged*

Стейки сухого вызревания – это процесс естественной ферментации в контролируемых условиях с использованием специально оборудованной камеры. Правильно подобранная температура и влажность позволяет мясу приобрести благородный, неповторимый, насыщенный мясной вкус с легким ореховым оттенком.

### ДЕНВЕР

100 г | 2100.-\*

### РИБАЙ

100 г | 2950.-\*

### СТРИПЛОЙН

100 г | 2100.-\*

\*Стоимость указана за 100 гр мяса, итоговую стоимость уточняйте у персонала.





ФЛАНК

200 г | 1550.-

СКЕРТ

200 г | 1850.-





РИБАЙ

250 г | 3850.-

НЬЮ-ЙОРК

250 г | 2590.-





# КОПЧЕНИЕ

*стоит попробовать*



## БРИСКЕТ

томленая говяжья грудинка подается с салатом коул-слоу, соусом барбекю, чиабаттой, маринованным огурцом, халапеньо

420 г | 2290.-





ФОРЕЛЬ

300 г | 1750.-

МАКРЕЛЬ

300 г | 750.-





# ГРИЛЬ РЫБА & МОРЕПРОДУКТЫ



## АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ *на гриле*

гребешки, креветки, кальмар  
и тунец приготовленный на гриле.  
Подаётся с соусом тартар и чиабаттой

890 г | **2990.-**





## СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ

190 г | 1450.-



## ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

креветки с песто, ворчестером,  
салатом с томатами черри

285 г | 1650.-



### СИБАС

сибас с томатом, болгарским перцем, цукини

300 г | 1550.-



### МАКРЕЛЬ ГРИЛЬ

180 г | 650.-



### КАЛЬМАР

300 г | 1350.-





# БУРГЕРЫ



## БУРГЕР СТАРАЯ КЛАССИКА С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

булочка бриошь, мраморная говядина,  
сыр чеддер, томаты, огурцы, красный  
лук, соус барбекю, салат.

380 г | 920.-



## БУРГЕР С КРЕВЕТКАМИ *и гуакамоле*

булочка бриошь, креветки, гуакамоле,  
огурцы малосольные, салат,  
сырный соус

400 г | 1250.-





# ДЕСЕРТЫ

*на сладкое*



**БРАУНИ**  
*с соленой карамелью*

шоколадный бисквит с тянущейся  
соленой карамелью

155 г | **690.-**





## ЧЕРНИЧНЫЙ ТАРТ

классический тарт на песочном тесте с черникой и легким заварным кремом

180 г | 540.-



## ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

слоеное тесто, яблоки, изюм, мед, корица, ванильное мороженое

200 г | 450.-



## АННА ПАВЛОВА

классическая меренга, заварной крем, персики, ягоды, малиновый соус

150 г | 540.-





## МОРОЖЕНОЕ ИЛИ СОРБЕТ в ассортименте

1 шарик | 70 г | 250.-

## ТИРАМИСУ

нежный сливочный маскарпоне,  
терпкий кофе, ароматный ликёр,  
сладкое сахарное печенье

215 г | 620.-

## БАНОФФИ ПАЙ

песочное тесто, банан обжаренный  
в карамели, итальянская меренга

180 г | 540.-



## ЛЕНИВЫЙ ЧИЗКЕЙК

творожный сыр, сливки,  
ягоды, малиновый соус

180 г | 720.-







### АССОРТИ

*из сезонных фруктов*

1000 г | 2300.-

### НАПОЛЕОН

слоеное тесто,  
ванильный заварной крем

270 г | 620.-



### МЕДОВИК

фирменный медовик от шефа,  
подается с пчелиными сотами

140 г | 450.-





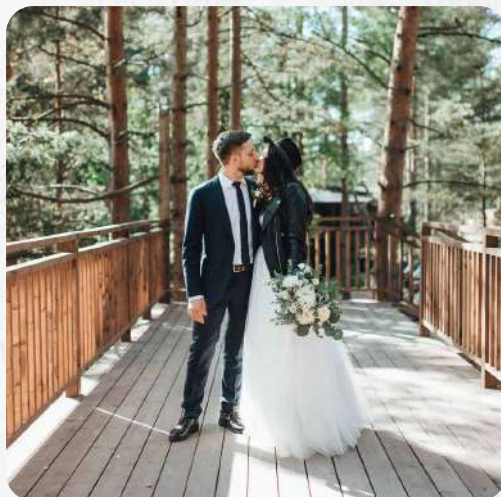
ДОСТАВКА В НОМЕР  
БРОНЬ СТОЛИКА  
ИЛИ ЛЕТНЕГО ШАТРА



+7 931 376-77-76

1010 – внутренний номер  
из номеров и апартаментов

ОРГАНИЗАЦИЯ ВАШИХ МЕРОПРИЯТИЙ:  
ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ, СВАДЬБА,  
КОРПОРАТИВНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ



+7 921 938-30-10

SALES@PEARLBASE.RU

ПРИБРЕСТИ ЗАМАРИНОВАННОЕ МЯСО  
И СВЕЖИЕ ОВОЩИ ДЛЯ ВАШЕГО  
ИДЕАЛЬНОГО ШАШЛЫКА



+7 (931) 376-77-76 1010 (из номера)



МЕНЮ BBQ

*Больше информации на сайте  
и в наших социальных сетях*



www.pearlbase.ru



ВКонтакте



Telegram



Таблица КБЖУ

### Обозначения в меню



- вегетарианское блюдо



- рекомендуем с вином



- шеф рекомендует



- любимое блюдо наших гостей

- Меню носит информационный характер.
- Возможна погрешность в весе +/- 5 грамм.
- Некоторые ингредиенты могут содержать аллергены, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно предупредите вашего официанта.
- В меню представлены варианты сервировки блюда, ресторанная подача может незначительно отличаться от фото.
- При обслуживании компаний от 7 человек в чек добавляется сервисный сбор в размере 10% от суммы чека.
- Все цены указаны в рублях.



Генеральный директор ООО «Астра»  
Сергеев Сергей Владимирович