

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ

КУХНЯ ОТКРЫТОГО ОГНЯ

НАШ ХЛЕБ

РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ С КОПЧеным
СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

ПОПРОБОВАТЬ ЗДЕСЬ

120/60 Г 230

РЕМЕСЛЕННЫЙ
БЕЗДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ

ВЗЯТЬ С СОБОЙ

450 Г 280

ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

ПАСТРАМИ ИЗ УТКИ С ТАЙСКОЙ
ЗАПРАВКОЙ И СВЕКОЛЬНЫМ МАРМЕЛАДОМ 560

РОСТБИФ ИЗ СМОКЕРА 690

ПОДКОПЧЕННЫЙ ЯЗЫК В СОУСЕ
ГОРЯЧИЙ ЦЕХ 690

NEW

ВИТЕЛЛО ТОННАТО 690

МИДИИ В СЫРНО-СЛИВОЧНОМ
СОУСЕ НА СКОВОРОДЕ 1100
БЛЮДО НА КОМПАНИЮ

АССОРТИ ИЗ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ 1100
БЛЮДО НА КОМПАНИЮ

АССОРТИ СЫРОВ 1200
БЛЮДО НА КОМПАНИЮ

ЗАКУСКИ

КОПЧЕННЫЙ ПОПКОРН 290

ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ СЕЛЬДЬ 450
СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА С КАРТОФЕЛЕМ
БЕБИ И ХРУСТАЛЬНЫМ ЛУКОМ

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ С ПАСТАТОЙ 460

NEW

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА 490
С ДЖЕМОМ ИЗ СМОРОДИНЫ

ДЖЕРКИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА 490

СОЛЕННЫЕ ГРУЗДИ С КАРТОФЕЛЕМ
И СМЕТАНОЙ 590

ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ 630
С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

ТАЙСКИЕ КРЕВЕТКИ 730

ТАР-ТАР ИЗ ОПАЛЕННОГО ЛОСОСЯ 740

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 770
С СОУСОМ АЙОЛИ ИЗ МОЖЖЕВЕЛОВЫХ
ЯГОД И ПУХОМ ПАРМЕЗАН

БУТЕРЫ НА НАШЕМ ХЛЕБЕ

С РОСТБИФОМ 540

С ЛОСОСЕМ И СЫРОМ 620

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ С БРИСКЕТОМ 690
И ОСТРЫМИ ОГУРЦАМИ,
ПОД КОРОЧКОЙ ЗАПЕЧЕННОГО СЫРА

СУПЫ

ОКРОШКА С БРИСКЕТОМ 480

СОЛЯНКА С ЦЫПЛЕНКОМ
И РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ 520

БОРЩ 520

С ПОДКОПЧЕННОЙ ГРУДИНКОЙ
НА РЕМЕСЛЕННОМ ХЛЕБЕ

СЛИВОЧНАЯ ПОХЛЕБКА
С РЫБНЫМ РАССТЕГАЕМ 610

РАМЕН С ТОМЛЕННЫМ
ГОВЯЖЬИМ КОЛЕНОМ ИЗ ПЕЧИ 620

ТОМ ЯМ 710

С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ,
КАЛЬМАРАМИ, МИДИЯМИ
И КОСТРОВОЙ ВЕШЕНКОЙ

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ ПОДКОПЧЕННОЙ СВЕКЛЫ 430
ТВОРОЖНОГО КРЕМА, МИКСА ЗЕЛЕНИ,
СВЕКОЛЬНОГО МАРМЕЛАДА
И КЕДРОВОГО ОРЕХА.

САДОВЫЙ САЛАТ 460
СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ
И КУКУРУЗОЙ С ГРИЛЯ

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО 550

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ 570
ИЗ ОВОЩЕЙ И МАРИНОВАННОГО
ПАТИССОНА С ГРЕЧЕСКИМ СЫРОМ

ЦЕЗАРЬ 590
С ЦЫПЛЕНКОМ С ВЕРТЕЛА

САЛАТ С ПАСТРАМИ ИЗ ЯЗЫКА 610
СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ И ОВОЩАМИ,
ИМБИРНЫМ СОУСОМ И СЫРОМ
С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

САЛАТ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ 670

САЛАТ С ТУНЦОМ ТАТАКИ 680
СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ
И ЗАПРАВКОЙ ИЗ ПОДКОПЧЕННОГО
ПАЛТУСА

NEW

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ 740
И МУССОМ ИЗ АВОКАДО

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 760



САМЫЙ БРУТАЛЬНЫЙ «ТОРТ»
BIRTHDAY БРИСКЕТ
СО СВЕЧОЙ ИЗ СЛИВОЧНОГО
МАСЛА

ПО ПРЕДЗАКАЗУ ЗА 3 ДНЯ

3600 1кг

1000°C

900°C

800°C

СТЕЙКИ

ПЕЧЬ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КОТЛЕТА ГОРЯЧИЙ ЦЕХ С КАРТОФЕЛЕМ ИЗ ПЕЧИ И ПУХОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА	790
БУРГЕР С РВАНЫМ МЯСОМ	810
ТРЕСКА С ТОМАТАМИ И ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ	820
ТОМЛЕННОЕ ГОВЯЖЬЕ КОЛЕНА НА ПАСТЕ ОРЗО	880
БЕФСТРОГАНОВ В СЛИВОЧНО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ С МАРИНОВАННОЙ ВЕШЕНКОЙ	990
ТОМЛЕНАЯ ГОЛЕНЬ ЯГНЕНКА НА КАРТОФЕЛЬНОМ ПЮРЕ	1640

ВЫПЕЧКА НА КОМПАНИЮ

ПИРОГ С ТРЕСКОЙ	560
ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ И ПОДКОПЧЕННЫМ МАСЛОМ	590
NEW ЛЕПЕШКА С БРИСКЕТОМ	690

ПИЦЦА

ПЕППЕРОНИ	590
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	650
МАРГАРИТА С МОЦАРЕЛЛОЙ	660
ГОРЯЧИЙ ЦЕХ	680
АССОРТИ	750
С БРИСКЕТОМ	760
С ЛОСОСЕМ	870

ГРИЛЬ

NEW ШНИЦЕЛЬ ИЗ ЦЫПЛЕНКА	590
СВИНАЯ ВЫРЕЗКА В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ С ГРИБАМИ ШИИТАКЕ	730
NEW ЯЗЫК ГРИЛЬ	790
БИФСТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	890
ЦЫПЛЕНОК С ЗЕЛЕННОЙ ГРЕЧКОЙ И СОУСОМ ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ	890
NEW РОЯЛ БУРГЕР	980
СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ С КАПУСТОЙ И ВЕШЕНКАМИ	980
СТЕЙК ИЗ БЫЧКА С СОУСОМ ДЕМИГЛАС	1200
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ НА ГРИЛЕ	1200
ВЫРЕЗКА ИЗ ФЕРМЕРСКОГО БЫЧКА НА КАРТОФЕЛЬНОМ ПЮРЕ С СОУСОМ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ	1280
ШАТОБРИАН С КОРОЧКОЙ ИЗ СЫРА БРИ	1920
СТРИПЛОЙН	2700
РИБАЙ	3600

ГАРНИРЫ

РИС ОТВАРНОЙ	220
КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ	320
КАПУСТА С ГРИЛЯ	320
ВЕШЕНКА ГРИЛЬ	320
КУКУРУЗА	320
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	320
ОВОЩИ ГРИЛЬ	320

СОУСЫ

БАРБЕКЮ	70
ИМБИРНЫЙ	70
ТЕРИЯКИ	70



ОТКРОЙТЕ ГОРЯЧИЙ ЦЕХ ПО ФРАНШИЗЕ

ВЕРТЕЛ

ДЕНЕР ИЗ ЦЫПЛЕНКА В ПИТЕ	570
ДЕНЕР ИЗ ЦЫПЛЕНКА НА ШПАЖКЕ С ВЕРТЕЛА	570

СМОКЕР

КЕСАДИЛЬЯ ИЗ РЕМЕСЛЕННОГО ТЕСТА С ЦЫПЛЕНКОМ ИЗ СМОКЕРА И ПОДКОПЧЕННЫМ СЫРОМ	580
ПЕЛЬМЕНИ С БРИСКЕТОМ И КОПЧЕНЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	590
ГРУДКА ФЕРМЕРСКОГО ЦЫПЛЕНКА С КОПЧЕНЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	690
ШАУРМА С БРИСКЕТОМ	760
БУРГЕР С БРИСКЕТОМ	810
ТОМЛЕННЫЙ БРИСКЕТ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ	830
РЕБРО ГОРЯЧИЙ ЦЕХ	960

БРИСКЕТ С МИКСОМ ИЗ 16 СПЕЦИЙ 990

ПАСТА

КАРБОНАРА С КОПЧЕНЫМ БЕКОНОМ	590
ЖАРЕННЫЙ РАМЕН С БРИСКЕТОМ	630

СЛАДКИЙ ЦЕХ

ФОНДАН ГОРЯЧИЙ ЦЕХ	470
ЧИЗКЕЙК С ГРУШЕЙ	540
БЕЛЬГИЙСКАЯ ВАФЛЯ С ЯБЛОЧНЫМ ПРИПЕКОМ	570
МЕДОВИК	610

Бренд-шеф: Дмитрий Гарифулин
 Шеф: Роман Липинский