

THE
312

CHICAGO
STYLE PIZZA,
BAR AND MORE



НАШЕ МЕНЮ
В ФОТОГРАФИЯХ

№25 (24)

SATURDAY EVENING, 2024

PRICE 10 CENTS

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ МЕНЮ

ЗАВТРАКИ

Целый день

| | Выход в гр. | Цена |
|---|-------------|------|
| Панкейки с соленой карамелью | 290 | 380 |
| Сырники со сметаной и клубничным джемом | 200 | 460 |
| Deep Dish Завтрак Хачапури по-чикагски | 250 | 560 |
| Омлет со страчателлой и слабосоленым лососем | 180 | 750 |
| Бифштекс из мраморной говядины с яйцом пашот | 300 | 760 |
| Большой Завтрак с омлетом скрэмбл, колбаской из говядины и картофельными дольками | 390 | 850 |
| Яйцо Бенедикт со слабосоленым лососем | 235 | 990 |

ЗАКУСКИ

| | | |
|---|-----|-----|
| Сырные палочки с чесночным соусом | 170 | 380 |
| Брускетты с лососем | 90 | 440 |
| Брускетты с ростбифом | 100 | 440 |
| Паштет из куриной печени с ягодным конфитюром | 120 | 460 |
| Креветки в миндальной панировке | 190 | 690 |
| Буррата с запеченным перцем | 200 | 780 |
| Запеченный камамбер с кленовым сиропом | 130 | 790 |
| Утиное филе с ягодным соусом | 140 | 820 |
| Ростбиф в соусе тоннато | 130 | 890 |
| Сырный сет | 320 | 990 |

САЛАТЫ



| | | |
|---|---------|---------|
| Цезарь с курицей / креветками | 210/200 | 580/690 |
| Глазированные баклажаны с томатами и страчателлой | 250 | 590 |
| Зеленый салат с авокадо, киноа, зелеными бобами и фирменной заправкой | 220 | 640 |
| Филе цыпленка с руколой и заправкой манго-маракуйя | 230 | 650 |
| Тигровые креветки с руколой, авокадо и тропической заправкой | 190 | 790 |
| Теплый салат из телятины с устричным соусом | 190 | 840 |
| Микс салатов с ростбифом, вялеными томатами и крем чизом | 190 | 940 |
| Запеченный лосось с листьями шпината и авокадо | 220 | 1150 |
| Теплый салат из морепродуктов | 220 | 1250 |

СУПЫ

| | | |
|---|-----|-----|
| Куриный суп с лапшой | 350 | 380 |
| Томатный суп | 360 | 440 |
| Клэм-Чаудер | 390 | 660 |
| Чикаго-Ям  | 430 | 720 |

ХОТ-ДОГИ

Наши хот-доги подаются на маковой булочке с картофелем, в лучших традициях чикагской кулинарии.

| | | |
|--|-----|-----|
| Carolina | 315 | 540 |
| Куриная колбаска, жареный лук, салат "Коул Слоу" и сладкая горчица. | | |
| Delaware | 380 | 620 |
| Филе цыпленка, шампиньоны, вешенки, сыр чеддер, сливочный соус. | | |
| New York | 370 | 740 |
| Свиная колбаска, бекон, шампиньоны, жгучий чили кон карне, сыры чеддер и моцарелла, чесночный и BBQ соусы. | | |
| Washington  | 450 | 750 |
| Свиная колбаска, халапеньо, шрирача, сырный соус, картофельное пюре, маринованные огурцы. | | |
| Texas  | 390 | 780 |
| Говяжья колбаска, жгучий чили кон карне, пеперчино, сыр чеддер, соус BBQ, лук фри. | | |
| Michigan | 370 | 790 |
| Тигровые креветки, сыры пармезан и моцарелла, сливочный соус. | | |

ПИЦЦА DEEP DISH

Deep Dish Pizza визитная карточка Чикаго, которая заметно отличается от привычной пиццы и напоминает пирог. Она очень сырная, сочная и ароматная.

The 312 Deep Dish 14см / 24 см / 34 см **580/1990/3800**

Очень много сыра моцарелла, филе цыпленка, шампиньоны, сладкая горчица, сливочный и томатный соусы.

Chicago Style Deep Dish  14см / 24 см / 34 см **660/2200/3900**

Очень много сыра моцарелла, говяжьих колбаски, жгучий чили кон карне, томатный, сливочный, BBQ и шрирача соусы.

Manhattan Deep Dish 14 см / 24 см **590/1990**

Очень много сыра моцарелла, свиные колбаски, бекон, пепперони, шампиньоны, лук фри, сливочный, BBQ и томатный соусы.

Hawaii Deep Dish  14 см / 24 см **640/1990**

Очень много сыра моцарелла, филе цыпленка, кусочки ананаса, острый пепперчино, томатный соус.

Gorgonzola Pear Deep Dish 14 см / 24 см **690/1990**

Очень много сыра моцарелла, груша, дорблю, пармезан, рукола, сливочный соус.

Florida Deep Dish 14 см / 24 см **840/2200**

Очень много сыра моцарелла, креветки, цукини, дорблю, пармезан, рукола, томаты, сливочный соус.

ПИЦЦА CRACKER

The 312 30 см **620**

Моцарелла, филе цыпленка, шампиньоны, лук фри, сладкая горчица, томатный соус.

Cheese 30 см **660**

Моцарелла, чеддер, пармезан, дорблю.

Manhattan 30 см **720**

Моцарелла, свиные колбаски, бекон, пепперони, шампиньоны, лук фри, BBQ и томатный соусы.

Chicago Style  30 см **820**

Моцарелла, говяжьих колбаски, жгучий чили кон карне, томатный, BBQ и шрирача соусы.

Arizona 30 см **890**

Моцарелла, пармезан, филе цыпленка, рукола, вяленые томаты, трюфельное масло, сливочный и цезарь соусы.

Salmon 30 см **990**

Моцарелла, страчателла, лосось, шпинат, рукола, зеленое масло и сливочный соус.

ПАСТА

| | | |
|---|-----|-----|
| Пенне с томатным соусом и страчателлой | 310 | 560 |
| Наш шеф-повар рекомендует добавить креветки | | 360 |
| Пенне с ростбифом и вялеными томатами в сливочно-трюфельном соусе | 300 | 790 |
| Спагетти с лососем и шпинатом в сливочном соусе | 310 | 850 |
| Ризотто с телятиной и белыми грибами | 300 | 990 |
| Ризотто с креветками | 300 | 990 |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

| | | |
|--|-----|------|
| Филе цыпленка с соусом из белых грибов и мини картофелем | 300 | 650 |
| Котлеты из креветок и куриного филе в миндальной панировке с птитимом | 250 | 680 |
| Свинные ребра BBQ 🍷 | 200 | 820 |
| Чизбургер Три Сыра из мраморной говядины | 510 | 990 |
| Шеф-бургер из мраморной говядины | 600 | 1250 |
| Дорадо с ароматными травами и маринованными томатами | 400 | 1260 |
| Медальоны из говядины с мини картофелем и перечно-сливочным соусом | 310 | 1380 |
| Запеченный лосось со шпинатом, зелеными бобами и муссом манго-маракуйя | 190 | 1480 |
| Стейк Стриплойн | 100 | 750 |
| Стейк Рибай | 100 | 850 |

ГАРНИРЫ

| | | |
|---------------------|-----|-----|
| Картофельные дольки | 160 | 290 |
| Картофель фри | 160 | 290 |
| Мини картофель | 150 | 290 |
| Запеченные овощи | 230 | 390 |

ДЕСЕРТЫ

| | | |
|---|-----|-----|
| Trip to Chicago | 100 | 600 |
| Шоколадная сигара со сливочно-карамельной начинкой, подается с макиато. | | |
| Cadillac | 140 | 600 |
| Яблочный пай | 160 | 360 |
| Наш шеф-повар рекомендует добавить шарик ванильного мороженого. | | 100 |
| Крем - брюле | 170 | 390 |
| Чизкейк с соленой карамелью | 190 | 460 |
| Брауни | 200 | 580 |
| Мороженое с миндальными лепестками и соленой карамелью | 180 | 380 |