РЕСТОРАН

Папа Карло

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Закуски:

Овощное ассорти 460 гр. - 640 р.
(помидоры, огурцы, редиска, перец, зелень ассорти)
Время приготовления - 10 минут

Сырное плато 240 гр. - 950 р.
(дор-блю, пармезан, камамбер, чеддер)
Время приготовления - 10 минут

Кавказские сыры 270гр. - 550 р.
(чанах, чечил, сулугуни, овечий сыр)
Время приготовления - 10 минут

Помидоры с козьим сыром и базиликом 250 гр. – 500 р.
(помидоры, козий сыр, базилик)
Время приготовления – 10 минут

Капрезе 250 гр. – 650 р.
(помидоры, сыр моцарела, соус с базиликом)
Время приготовления – 10 минут

Рыбное ассорти 260 гр. – 980 р.
(масляная, осетрина, семга с/с, раки)
Время приготовления – 10 минут

Мясное ассорти 280 гр. – 750 р.
(рулет куриный, язык говяжий, ростбиф, буженина)
Время приготовления -10 минут

Сельдь с картофелем 350 гр. – 450 р.
(отварной картофель, сельдь, лук, подается с гренками из черного хлеба)
Время приготовления -10 минут

Тартар из говядины 180 гр. – 650 р
(говядина, листья салата, булгур, подается с мятным соусом)
Время приготовления -10 минут

Рулетики из баклажан 180 гр. – 450 р.
(баклажан, орехи грецкие, зелень)
Время приготовления -10 минут

Соления домашние 250 гр. – 580 р.
(капуста, огурцы, помидоры, перец, черемша, чеснок)
Время приготовления -10 минут

Тартар из авокадо 200 гр. – 450 р.
(авокадо, красный лук, помидоры)
Время приготовления-10 минут

Салаты:

Овощной салат из сезонных овощей 200гр.- 380 р.
(помидоры, огурцы, зелень)
Время приготовления -10 минут

Салат из хурмы 200 гр. – 400 р.
(хурма, мандарины, сыр дор-блю, микс салат, соус)
Время приготовления-15 минут

Салат с морепродуктами 200гр. – 750 р.
(микс салат, тигровая креветка, кальмар, сыр пармезан, заправка)
Время приготовления-15 минут

Цезарь с креветками 220 гр. – 590 р.
(салат айсберг, салат романно, креветки, сыр, черри)
Время приготовления-15 минут

Цезарь с курицей 220 гр. – 490 р.
(салат айсберг, салат романно, курица, сыр, черри)
Время приготовления-15 минут

Цезарь с семгой 220 гр. – 550 р
(салат айсберг, салат романно, семга, сыр, черри)
Время приготовления-15 минут
.
Салат «Столичный» 200 гр. – 350 р.
(картофель, морковь, отварная говядина, зеленый горошек, яйца куриные, лук, соленые огурцы)
Время приготовления-15 минут

Салат «Греческий» 200 гр. - 450 р.
(помидоры, огурцы, перец болгарский, сыр фета, оливковое масло, оливки, соус)
Время приготовления-15 минут

Салат «Папа Карло» 200 гр. – 500 р.
(баклажаны, зелень, фирменная паста)
Время приготовления -10 минут

Супы:

Борщ по-украински 300 гр. – 400 р.
(свекла, лук, морковь, капуста, говядина, подается со сметаной)
Время приготовления-15 минут

Солянка 300гр. – 400 р.
(соленые огурцы, каперсы, копчености (свинина. говядина, копченая колбаса)
Время приготовления-15 минут

Харчо по-грузински 300 гр.– 400 р.
(рис, говядина, грузинские специи)
Время приготовления-15 минут

Уха 300 гр. – 400 р.
(семга, креветки, осетрина, картофель, перец болгарский, морковь, лук)
Время приготовления-15 минут

Крем – суп с грибами 300 гр. - 400 р.
(грибы, картофель, морковь, сливки)
Время приготовления-15 минут

Лапша куриная 300 гр. – 400 р.
(лапша, куриное мясо, морковь, лук)
Время приготовления - 15 минут

Горячие закуски:

Хачапури «по-мегрельски» 450гр. - 550 р.
(белое тесто, сыр сулугуни)
Время приготовления – 15-20 минут

Хачапури «по-аджарски» 380 гр. - 450 р.
(белое тесто, сыр сулугуни, яйцо)
Время приготовления – 15-20 минут

Жюльен на выбор: куриный, грибной 120гр. - 170 р.
(грибы/куриное мясо, сливки, сыр)
Время приготовления – 10 минут

Долма 200 гр. – 500 р.
(говядина, виноградный лист)
Время приготовления – 10 минут

Куриные крылышки «Буфало» 250 гр. – 450 р.
(куриные крылья, подаются с соусом барбекю)
Время приготовления – 15 минут

Кесадилья из курицы 180 гр. – 350 р.
(куриное филе, сливки, сыр, мексиканская лепешка)
Время приготовления – 15 минут

Фаршированные грибы 180 гр. – 300 р.
(грибы, шампиньоны, сыр)
Время приготовления – 15 минут

Жареный сыр сулугуни 180 гр. – 450 р.
(сыр сулугуни, панировочные сухари)
Время приготовления – 15 минут

Паста:

Спагетти карбонара 300 гр. – 550 р.
(спагетти, бекон, сливочный соус, сыр)
Время приготовления – 20 минут

Фетучини с креветками 300 гр. – 650р.
(фетучини, креветки, соус песто, сыр)
Время приготовления – 20 минут

Спагетти с соусом «Болоньезе» 300 гр. – 450 р.
(спагетти, фарш говяжий, помидоры, сыр)
Время приготовления – 20 минут

Горячие блюда:

Томленый ягненок с полбой 250/150 гр. – 950 р.
(ягненок, полба, морковь, лук, подается с винно-сливочным соусом)
Время приготовления – 25 минут

Томленая телятина с булгуром 200/150 гр. – 1 100 р.
(телятина, полба, морковь, лук, подается с винно-сливочным соусом)
Время приготовления – 25 минут

Томленый кролик с рисом 200/150 гр. – 950 р.
(мясо кролика, полба, морковь, лук, подается с винно-сливочным соусом)
Время приготовления – 25 минут

Стейк из куриной грудки с картофелем по-деревенски 200/100 гр. – 500 р.
(куриная грудка, картофель)
Время приготовления – 25 минут

Филе миньон с картофелем бейби 200/100 гр. – 1 600 р.
(говяжья вырезка, картофель)
Время приготовления – 25 минут

Свиные ребрышки в имбирно -томатном соусе с картофелем фри 200/100 гр. – 550 р.
(свиные ребра, картофель, томатно-имбирный соус)
Время приготовления – 25 минут

Стейк из осетрины с овощами 200/150 гр. – 1 350 р.
(осетрина, брокколи, брюссельская капуста, спаржа)
Время приготовления – 25 минут

Филе сибаса с диким рисом 150/150 гр. – 850 р.
(филе сибаса, дикий рис, сливки, тархун)
Время приготовления – 25 минут

Филе семги в сливочно-икорном соусе с овощами гриль 180/150 – 850 р.
(филе семги, брокколи, спаржа, брюссельская капуста)
Время приготовления – 25 минут

Блюда на углях:

Ассорти из рыбы (стейк из лосося, форель радужная, дорадо, сибас) 1400 гр. – 3650 р.
(стейк из лосося, форель радужная, дорадо, сибас)
Время приготовления – 20 минут

Ассорти из шашлыков 1600 гр. – 3350 р.
(свиная шейка, каре ягнёнка, куриные крылья, телятина, люля-кебаб из курицы, картофель запечённый подается с томатным соусом)
Время приготовления – 20 минут

Перепелка с запеченным картофелем 200/150 гр. – 500 р.
(перепелка, картофель)
Время приготовления – 20 минут

Каре ягненка 200 гр. – 580 р.
(мясо ягненка, подается с маринованным луком и шашлычным соусом)
Время приготовления – 20 минут

Бараньи семечки 200 гр. – 470 р.
(мясо баранины, подается с маринованным луком и шашлычным соусом)
Время приготовления – 20 минут

Телятина (мякоть) 200 гр. – 640 р.
(мясо телятины, подается с маринованным луком и шашлычным соусом)
Время приготовления – 20 минут

Свиная шейка 400 гр. – 400 р.
(мясо телятины, подается с маринованным луком и шашлычным соусом)
Время приготовления – 20 минут

Свиные ребра 250 гр. – 450 р.
(ребра свиные, подаются с маринованным луком и шашлычным соусом)
Время приготовления – 20 минут

Куриные крылья 200 гр. – 370 р.
(ребра свиные, подаются с маринованным луком и шашлычным соусом)
Время приготовления – 20 минут

Куриные бедра 200 гр. – 390 р.
(куриные бедра, подаются с маринованным луком и шашлычным соусом)
Время приготовления – 20 минут

Куриная грудка 200 гр. – 390 р.
(куриная грудка, подается с маринованным луком и шашлычным соусом)
Время приготовления – 20 минут

Цыпленок 250 гр. – 620 р.
(цыпленок, подается с маринованным луком и шашлычным соусом)

Время приготовления – 20 минут

Люля-Кебаб:

Курица 170 гр. – 380 р.
(куриный фарш, лук, специи, подается с шашлычным соусом и лавашом)
Время приготовления – 20 минут

Говядина 170 гр. – 420 р.
(говяжий фарш, лук, специи, подается с шашлычным соусом и лавашом)
Время приготовления – 20 минут

Баранина 170 гр. – 440 р.
(говяжий фарш, лук, специи, подается с шашлычным соусом и лавашом)
Время приготовления – 20 минут

Овощи на гриле:

Баклажан 220 гр.– 230 р.
Время приготовления – 15 минут

Перец болгарский 230 гр. – 180 р.
Время приготовления – 10 минут

Помидор 150 гр.– 160 р.
Время приготовления – 10 минут

Шампиньоны 120 гр. – 270 р.
Время приготовления – 10 минут

Картофель на углях 150 гр. – 250 р.
Время приготовления – 20 минут

Гарниры:

Картофель жареный с грибами 250 гр. – 300 р.
(картофель, грибы, лук)
Время приготовления – 20 минут

Картофель, запеченный с розмарином 150 гр. – 250 р.
(картофель, специи, розмарин)
Время приготовления – 20 минут

Картофельное пюре 150 гр. – 220 р.
(картофель, молоко)
Время приготовления – 20 минут

Овощи гриль 150 гр. – 250 р.
(перец, баклажаны, кабачки, грибы, помидоры)
Время приготовления – 20 минут

Рис «Басмати» 150 гр. - 200 р.
(рис)
Время приготовления – 20 минут

Соусы :

Шашлычный 50 гр. – 80 р.
Время приготовления - 5 минут
Тар – тар 50 гр. – 80 р.
Время приготовления - 5 минут

Аджика 50 гр. – 80 р.
Время приготовления - 5 минут

Наршараб 50 гр. – 80 р.
Время приготовления - 5 минут

Кетчуп 50 гр. – 80 р.
Время приготовления - 5 минут

Хрен 50 гр.– 80 р.
Время приготовления - 5 минут

Горчица 50 гр. – 80 р.
Время приготовления - 5 минут

Хлеб:

Хлебная корзина 200 гр. – 200 р.
(лаваш, французская булочка)
Время приготовления - 5 минут

Лаваш 60 гр. – 50 р.
Время приготовления - 5 минут

Французская булочка 60 гр. – 50 р.
Время приготовления - 5 минут