

БЕРИНГ
панорамный ресторан

меню

—ОБЕД—
в формате
ШВЕДСКИЙ
стол

по будням
с 13.00 до 15.00

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ

ПАНОРАМНЫМ
ВИДОМ

и

Авторский
КУХНИ

—Дмитрия—

Щербакова



3 ПИЦЦЫ ЗА 999 РУБЛЕЙ!*

* при заказе с собой!

24 ЧАСА

ДОСТАВКА ПО ГОРОДУ

12:00 – 22:00

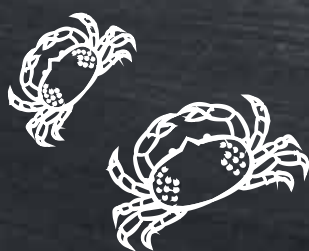
НОЧНОЕ МЕНЮ

22:30 – 08:00

СОДЕРЖАНИЕ



АКЦИИ	3
БУРГЕРЫ И СЭНДВИЧИ	4
ЗАКУСКИ К ПИВУ	5
ПИЦЦА	6-7
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	8-9
САЛАТЫ	10-11
СУПЫ	12
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	13
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	14-15
ГРИЛЬ-МЕНЮ	16-17
ДЕСЕРТЫ	18-19
ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ	20-21
ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ	22



Акции

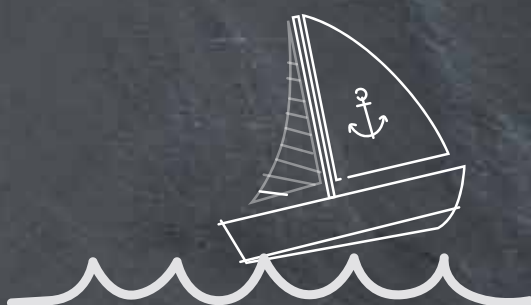
ОТКРЫТАЯ
КУХНЯ

КАЖДЫЙ ВТОРНИК

БЛЮДО МЕСЯЦА

+1 БОКАЛ ВИНА

590 ₽



В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ
ДАРИМ СКИДКУ

20%

НА ВСЁ МЕНЮ!

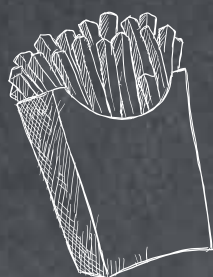
Бургеры

и сэндвичи

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ

Холодного копчения,
на ржаном хлебе с
домашней сметаной,
зеленью и яйцом пашот.

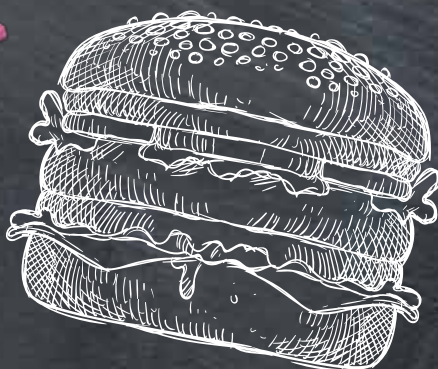
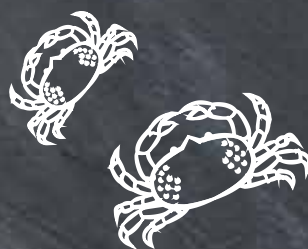
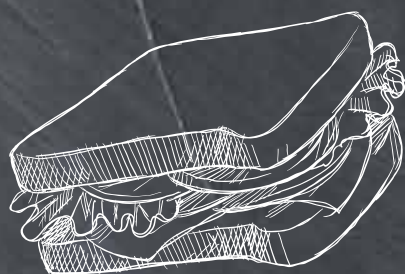
330 ₽



БОЛЬШОЙ ФИШБУРГЕР

На свекольной булочке с кунжутом
филе онежского судака, с
добавлением домашнего лечо,
свеклы, томатов, маринованных
огурцов, листьев рубленого салата.

490 ₽



ШЕФ-БУРГЕР

На булочке с кунжутом
100% говяжий фарш,
сыр Чеддер, хрустящий
бекон, листья салата,
томаты, красный
салатный лук,
маринованные огурцы,
соус Блю-чиз.

490 ₽



ЗАКУСКИ К ПИЦЦУ

БАВАРСКАЯ КОЛБАСА

Обжаренные на гриле колбаски из трёх видов мяса: говядины, свинины и курицы с тмином, кориандром и свежим имбирём. Подаются на сковороде с тушёной капустой, картофельным пюре и соусом из горчицы.

440 ₽

ВЯЛЕНАЯ КОЛБАСА

Вяленая домашняя колбаса с молотой паприкой. Подаётся с ржаными хлебцами и зеленью.

440 ₽

ГОЛЛАНДСКИЙ НАБОР

Вяленая говядина, обжаренные сосиски, маленькие слоёные пирожки с острым сыром и мясным фаршем, солёные сухарики с перцем и сушки, картофель фри. Подаётся с соусами.

390 ₽



БОЛЬШАЯ СВИНАЯ РУЛЬКА

С хрустящей корочкой. Подаётся с тушёной вине капустой и толчёным картофелем, с луком и сладкой горчицей.

980 ₽



БАЛТИЙСКАЯ СЕЛЬДЬ

холодного дыма.

С молодым картофелем и ялтинским луком.

390 ₽



Flu



НА ТОНКОМ

МАРИНАРА

ОСЬМИНОТИ,
КАЛЬМАРЫ,
КРЕЗЕТКИ, МИДИИ
В СИЦИЛИЙСКОМ
ТОМАТНОМ СОУСЕ
С ДУШИСТЫМИ
ТРАВАМИ И
ОЛИВКОВЫМ
МАСЛОМ.

ВСЕ ПО
490 Р

КАРБОНАРА

ПОДКОПЧЁННАЯ
ГРУДИНКА,
СЛИВОЧНЫЙ
СОУС НА ОСНОВЕ
СЫРА, КУРИНОЕ
ЯЙЦО С ЖИДКИМ
ЦЕНТРОМ,
ЛУКОВЫЙ
МАРМЕЛАД,
ОЛИВКОВОЕ
МАСЛО, СЫР
ПАРМЕЗАН.



МАРГАРИТА

ТОМАТЫ, СЫР
МОЦАРЕЛЛА,
АНЧОУСЫ,
СТРУЖКА ИЗ
СЫРА ПАРМЕЗАН,
БАЗИЛИК.



PIZZA

Ща

тесте 27 см



ЦЕЗАРЬ

КУРИНАЯ ГРУДКА,
БЕТЧИНА, ТОМАТЫ,
СВЕЖИЙ САЛАТ, СОУС
НА ОСНОВЕ
ОЛИВКОВОГО МАСЛА,
ЖЕЛТКОГО И АНЧОУСОВ.



Pizza

ПЕППЕРОНИ

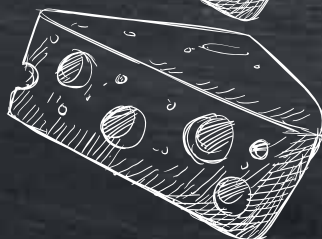
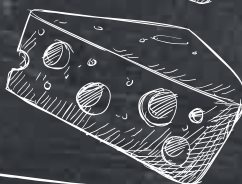
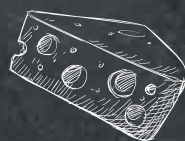
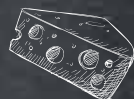
КОЛБАСКИ
ПЕППЕРОНИ,
БОЛГАРСКИЙ
ПЕРЕЦ, СЫР
МОЦАРЕЛЛА, СОУС
БОЛОНЬЕЗЕ С
РУБЛЕННОЙ
ТОПЯДИНОЙ И
ЛИСТЬЯМИ
БАЗИЛИКА,
ОЛИВКОВОЕ
МАСЛО.



Margherita

ЧЕТЫРЕ СЫРА

МОЦАРЕЛЛА,
ТОРТОНЗОЛА,
ПАРМЕЗАН, СЛИВОЧНЫЙ
СЫР.



Жолю заку

СОЛЕНЬЯ ДОМАШНИЕ

Капуста, огурцы, томаты, патиссоны, чеснок. Подаются в хлебной чаше.

390 ₽



РУЛЕТИКИ ИЗ ЦУККИНИ

С мягким творожным сыром, базиликом, кинзой.

350 ₽



БУЖЕНИНА В СПЕЦИЯХ С ГОРЧИЦЕЙ

Подаётся с домашним майонезом и бородинским хлебом.

390 ₽



АССОРТИ ИЗ ГРИБОВ

Грузди, боровики, маслята, с тёплым картофелем в хлебном колодце.

430 ₽

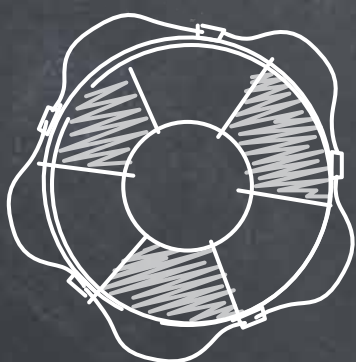


Адгые УСКИ

КАВКАЗСКИЕ СЫРЫ

С джемом из ежевики и красного лука сулугуни, брынза, адыгейский домашний сыр с пряными травами. Подаются с горячим лавашом.

390 ₺



NEW

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

С кремом из авокадо.

490 ₺

ТАРТАР ИЗ ВЫРЕЗКИ МОЛОДОГО БЫЧКА

С дроблёным перцем, корнишонами, луком шалот и каплей вустерского соуса.

490 ₺



Сал

СЕЗОННЫЙ САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Подаётся на выбор: со сметаной или с оливковым маслом.

350 ₽

САЛАТ «ОЛИВЬЕ»

С телячьим языком.

340 ₽

«ГРЕЧЕСКИЙ» САЛАТ

Свежие овощи с греческим сыром.

350 ₽

САЛАТ С ОВОЩАМИ, ЗАПЕЧЁННЫМИ НА ГРИЛЕ

Баклажаны, томаты, базилик с брынзой.

390 ₽



САЛАТ С УГРЁМ

Угорь копчёный, соус унаги, авокадо, перепелиное яйцо, картофель стоун, микс салатов, кукурузные початки, крем-бальзамик.

430 ₽

а т ы

**САЛАТНЫЙ МИКС
С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ,**
шпинатом и
базиликово-горчичным
соусом.

430 ₽



САЛАТ С ВЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ И РОСТБИФОМ

Подаётся с сыром моцарелла
и оливковой заправкой.

450 ₽



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»

С подкопчённым куриным филе и
пшеничными кростини.

450 ₽

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ФОРЕЛЬЮ

С мягким домашним сыром и
горчично-медовым соусом.

420 ₽

САЛАТ С ЛОСОСЕМ И КРЕВЕТКАМИ

Подаётся в сырной корзине.

490 ₽



— О Ч М Ы —

БУЛЬОН КУРИНЫЙ

С домашней лапшой.

250 ₺

СУП-ГУЛЯШ

Подаётся в ржаном домашнем хлебе.

390 ₺



СУП С КОПЧЁНОЙ ФОРЕЛЬЮ

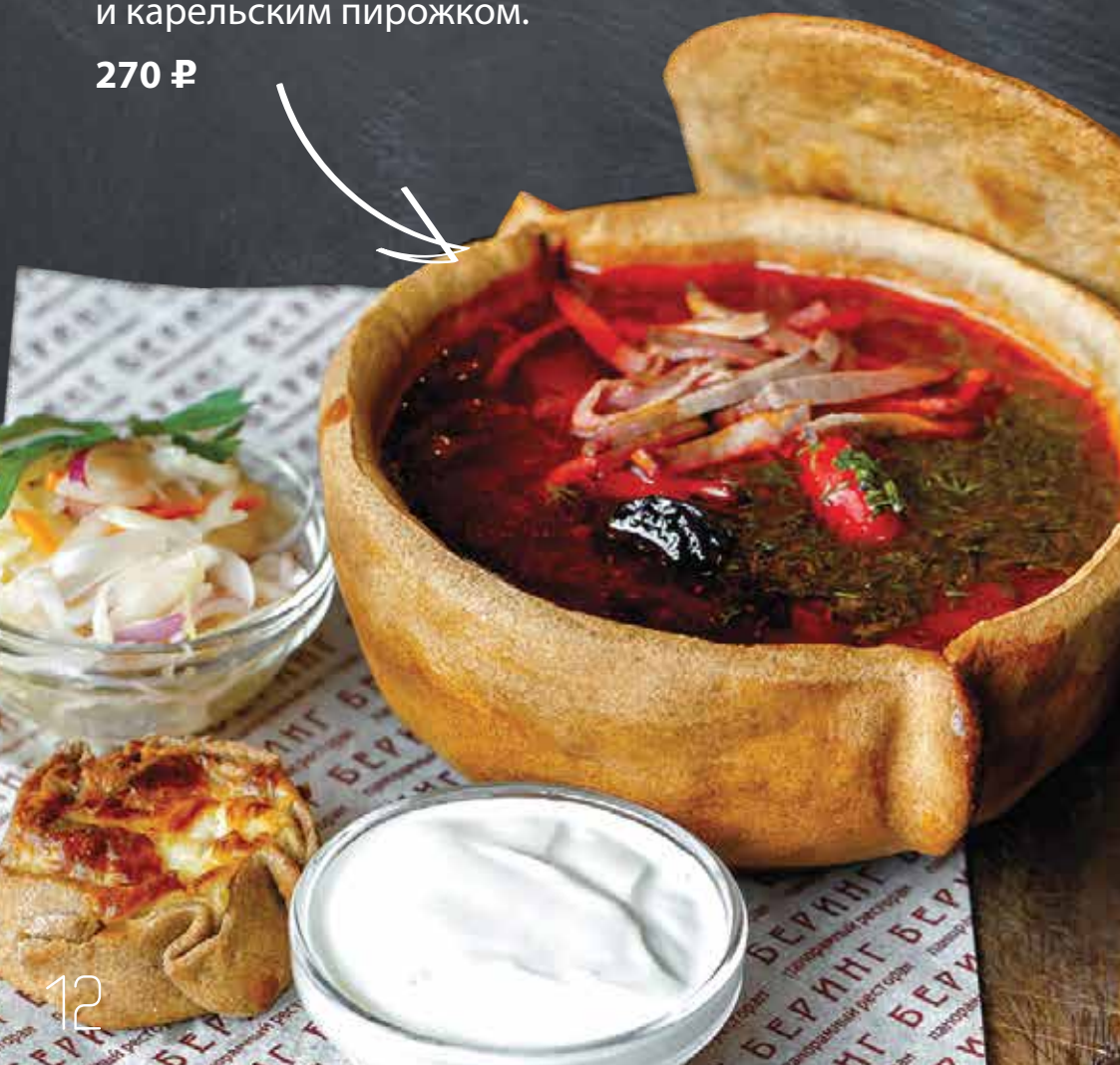
390 ₺



БОРЩ

Со сметаной
и карельским пирожком.

270 ₺



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ

В панировке с острым соусом Айоли.

340 ₽

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

С лисичками, луком и зеленью.

340 ₽



УТИНЫЙ ЖУЛЬЕН

Утиное филе под хрустящей сырной корочкой. Подаётся с краснокочанной капустой.

390 ₽



КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

В тайском имбирном маринаде с соусом чили.

390 ₽

СОТЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Осьминоги, кальмары, креветки, мидии киви, томлёные с томатами.

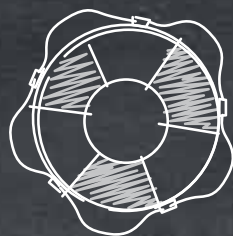
470 ₽



Торжачие

РАГУ ИЗ КРОЛИКА

Томлёного в сметане и в сливках.
Подаётся в глиняном горшке с
толчёным картофелем.



490 ₺



КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

С картофельным пюре.
430 ₺

ШНИЦЕЛЬ «АВСТРИЙСКИЙ»

С брусничным соусом
и картофелем фри.



490 ₺

БЕФСТРОГАНОФФ

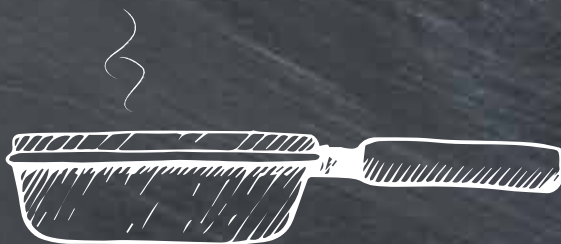
С картофельным пюре
и тёплым свекольным салатом.

480 ₺

КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА

С картофельным пюре
и соусом блю-чиз.

490 ₺



КОТЛЕТА ИЗ МЯСА ДИКОГО ЛОСЯ

С ягодным соусом, капустой и дольками
жареного картофеля. Подаётся на сковороде.

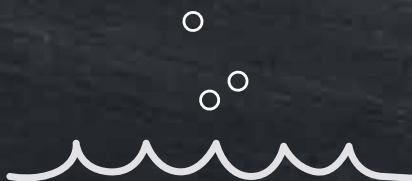
490 ₺



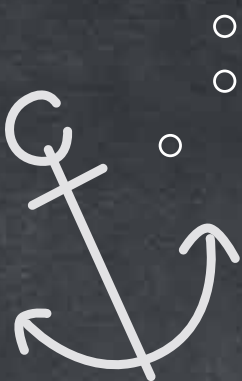
ПОДЖАРКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Говядина с картофелем и обжаренной грудинкой,
грибами и луком. Подаётся в сковороде со
сметаной и квашеной капустой.

530 ₺



Блюда



СУДАК «ОНЕЖСКИЙ» (НА ПАРУ ИЛИ ГРИЛЬ)

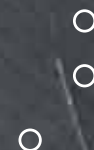
С картофельным пюре
и польским соусом.

490 ₽

КАССЕРОЛЬ ИЗ ФОРЕЛИ, СУДАКА, КРЕВЕТОК

Подаётся с толчёным картофелем
на чугунной сковороде.

420 ₽



ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ

С салатом из сладких томатов
и зелени с соусом тартар.

690 ₽

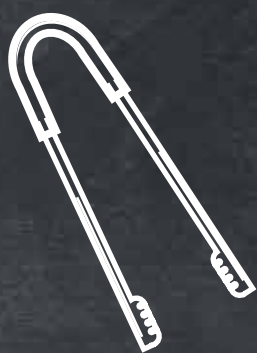


СИГ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

С молодым картофелем,
малосольными огурцами и
йогуртовым соусом.

690 ₽





Гриль



ОВОЩИ-ГРИЛЬ

С ПОЧАТКАМИ КУКУРУЗЫ НА
ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ.



430 ₽



НОЖКА ТАБАКА НА ГРИЛЕ

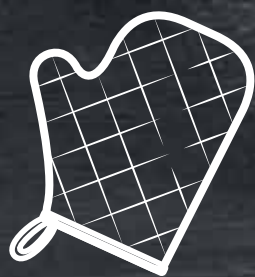
С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ.



490 ₽



- меню



БОЛЬШОЙ КУСОК СВИНИНЫ НА ГРИЛЕ
С ДОМАШНИМ КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ.

530 ₽

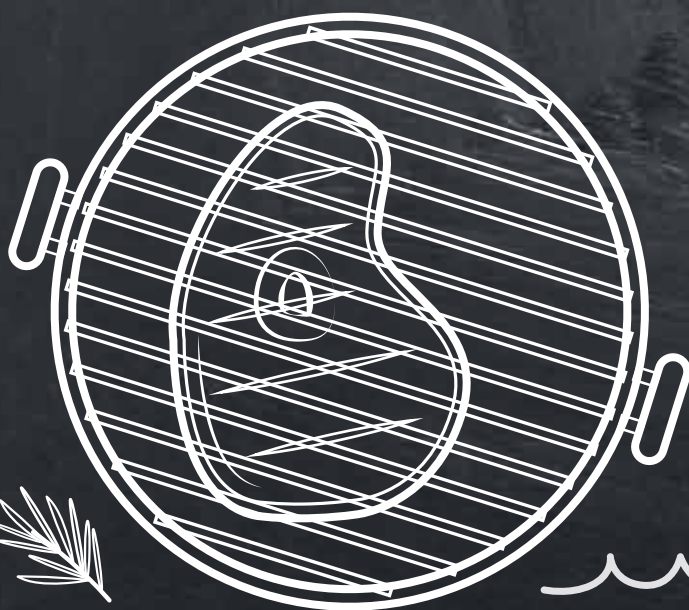
РЕБРА ШОР-ТРИПС
МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА

830 ₽



СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КРОКЕТАМИ.

790 ₽



Desse



Бабушкин черничный кейк

260 ₽



Пломбир собственного приготовления

С крошкой из домашней меренги и шоколадным ганашем.



320 ₽

Морковный торт

С соусом из манго и имбиря.

260 ₽



Фисташковый Наполеон

290 ₽



Рmbe



Медовик

С дрессингом из клюквы и малины.

270 ₽



Тёплый шоколадный брауни

Подаётся с шариком мороженого.

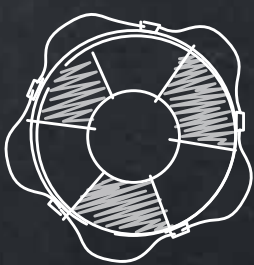
280 ₽



Холодный ягодный суп

С шариком черничного сорбета.

320 ₽





КОР

НАП

Чай 500 мл ~ 280 Р



ЧАЙ С ЧЁРНОЙ СМОРОДИНОЙ И МЯТОЙ

Чай с ароматной чёрной смородиной и мятой – это настоящий кладёзь витаминов. Такой чай оказывает тонизирующее и общеукрепляющее действие на организм.

ЧАЙ С КЛЮКВОЙ И МЁДОМ

Чай, вызывающий чувство тепла, уютa. Плоды клюквы обладают противовоспалительным действием, а мёд насыщает организм аминокислотами, эфирными маслами и минералами.



ЧАЙ С ИМБИРЁМ, ЛАЙМОМ И МЁДОМ

Рецепт этого чая пришёл с Востока. Имбирь, мёд и лимон не только отлично согревают, но также приносят большую пользу здоровью, благодаря высокому содержанию витаминов и минералов.



ЧАЙ С ОБЛЕПИХОЙ И ГРУШЕЙ

Снимает нервное напряжение и улучшает настроение. Этот чай снискал себе славу, благодаря тем ярким вкусовым и эмоциональным ощущениям, что окружают вас в минуты наслаждения напитком.



ЯЧМЕ

ПИТКИ

Coffee

КОФЕ



ЭСПРЕССО	150 руб.
АМЕРИКАНО	150 руб.
КАПУЧИНО	180 руб.
ЛАТТЕ	210 руб.

Чай 500 мл ~ 240 руб.

ЧЁРНЫЙ/ЗЕЛЁНЫЙ

МОЖНО ДОБАВИТЬ
ЧАБРЕЦ | ИМБИРЬ | МЯТА | МЁД

50 руб.



ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

МОРСЫ

300 мл / 1 л
150 руб. / 400 руб.

КЛЮКВЕННО-БРУСНИЧНЫЙ
с корицей и мёдом
ИЛИ
ОБЛЕПИХОВЫЙ



СОК СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ

апельсин/грейпфрут

— 200 мл - 250 руб. —





📍 Пироговская набережная, д. 5/2

☎ 633-04-86

🌐 bering-spb.ru

📶 [bering.restoran](https://vk.com/bering.restoran)

📷 [bering_spb](https://www.instagram.com/bering_spb)