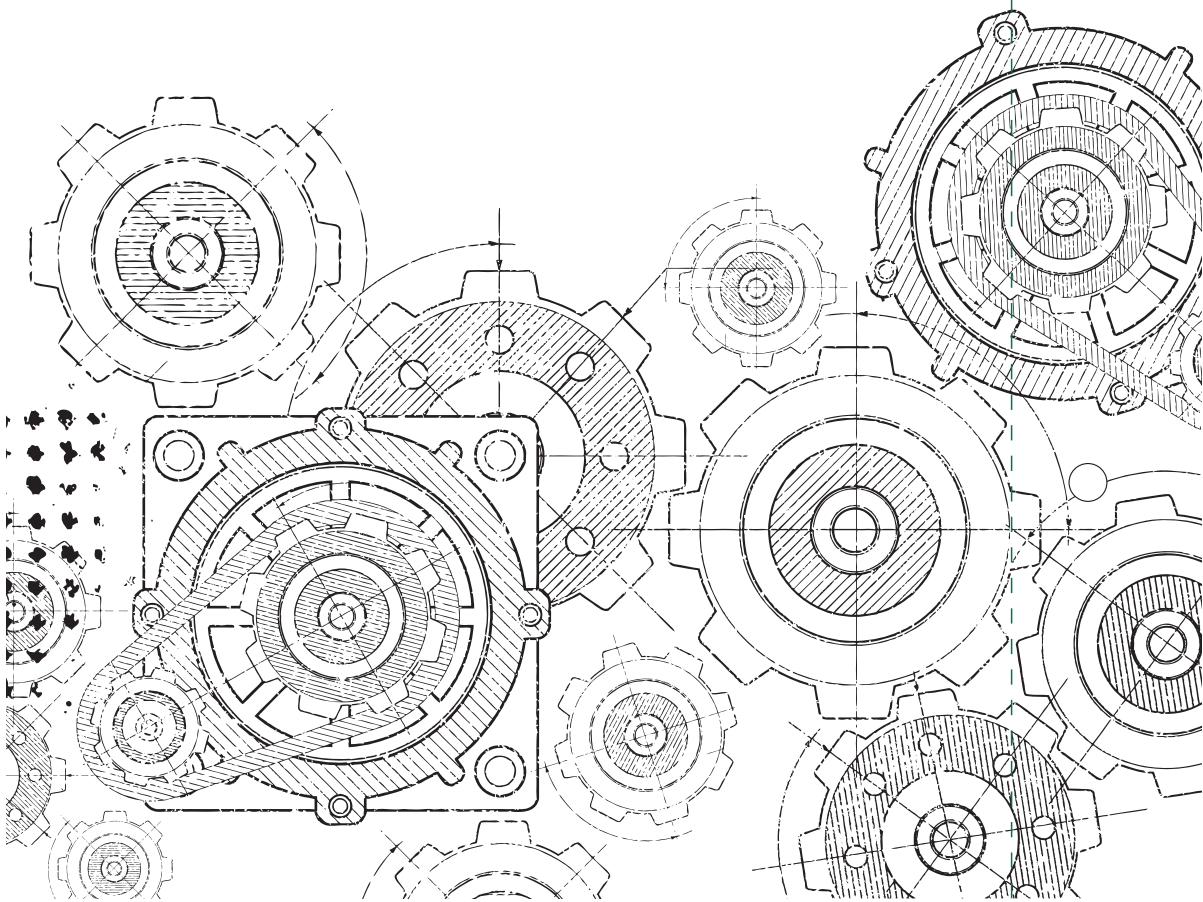
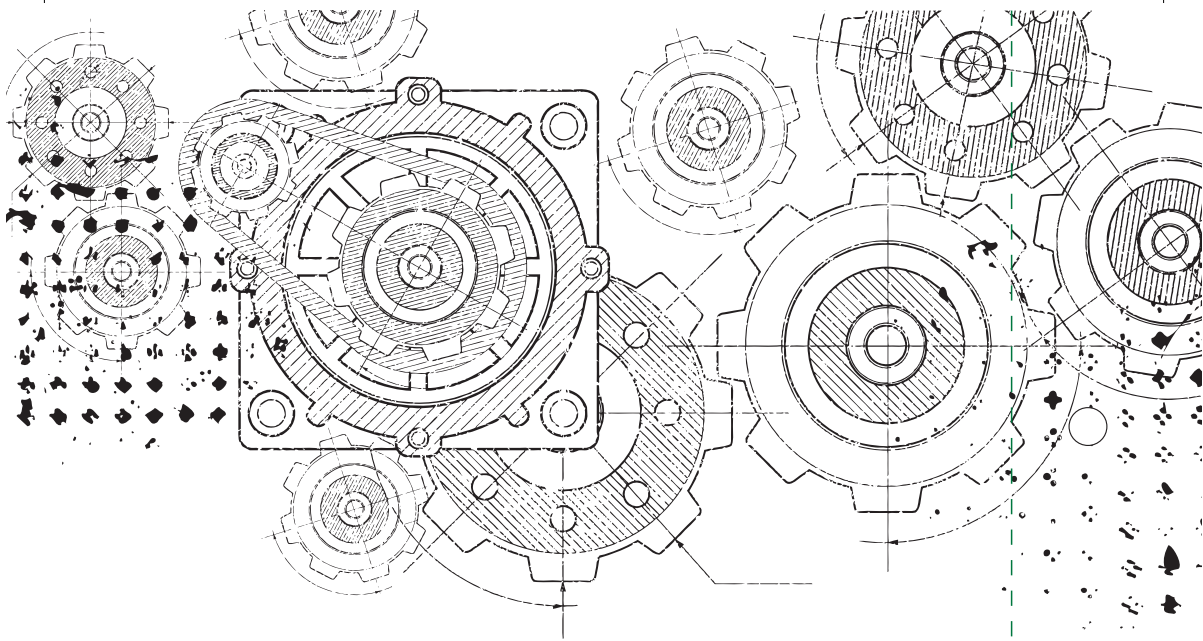


The background of the page is a technical drawing of various gears and mechanical components. At the top, there are several large gears and a diamond-shaped object with a grid pattern. At the bottom, there are more gears and a diamond-shaped object. The drawing is in black and white, with some areas shaded with diagonal lines. A vertical dashed green line runs down the left side of the page. A small circle is located on the left side, near the top.

ART LAB
MEDOVARUS
Мучной переулк, дом 5





Добро пожаловать в «ART LAB MEDOVARUS»!

Рады приветствовать вас в творческой лаборатории и фирменном баре производителя напитков MEDOVARUS.

Мы создали ART LAB MEDOVARUS, чтобы вы могли попробовать все наши напитки, которые уже более 20 лет продаются по всему миру.

Кухня нашего заведения состоит из популярных и полезных блюд, которые станут прекрасным дополнением к фирменным напиткам.

Приятного аппетита!

Команда MEDOVARUS



История MEDOVARUS начинается в 1997 году в Санкт-Петербурге. Основатели компании изучили множество подлинных исторических материалов по медоварению и подобрали новейшее производственное оборудование для того, чтобы возродить производство традиционных напитков в России.

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ MEDOVARUS:



КАЧЕСТВО

Трехступенчатый контроль качества наших напитков на всех этапах производства.



НАТУРАЛЬНОСТЬ

Мы используем 100% натуральные ингредиенты. И производим качественные и уникальные по своим свойствам напитки.



УНИКАЛЬНЫЙ ВКУС

Рецепт каждого продукта — это авторская разработка Мастеров MEDOVARUS.



ТРАДИЦИИ

В основе напитков MEDOVARUS лежат лучшие рецепты XIX века усовершенствованные и дополненные нашими Мастерами.



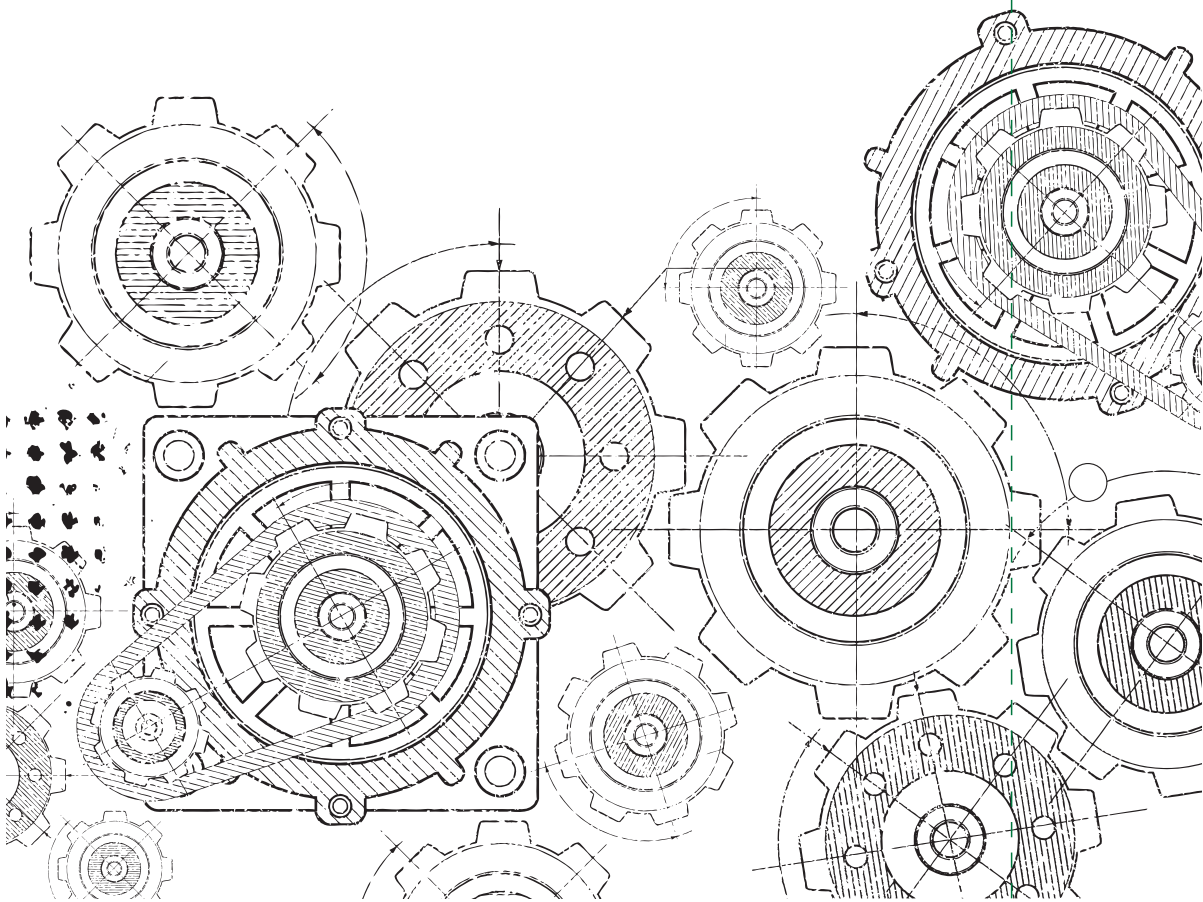
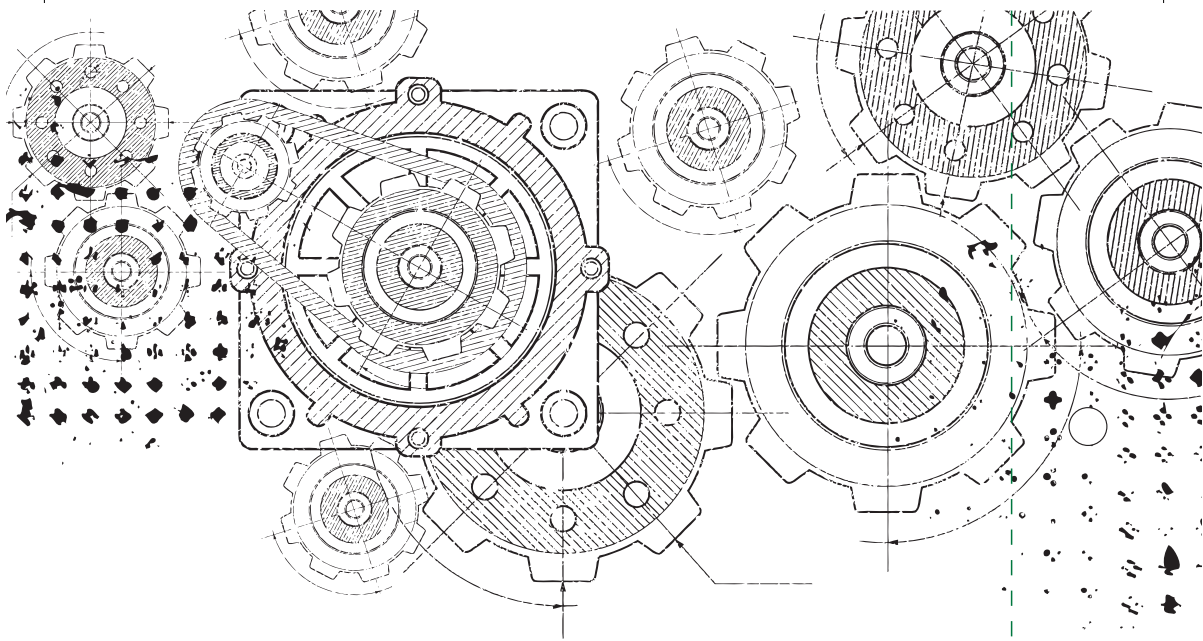
ТЕХНОЛОГИИ

Напитки MEDOVARUS остаются полезными и вкусными благодаря современному оборудованию, очищению с помощью MMS фильтра и отсутствию технологий ускоренного брожения.



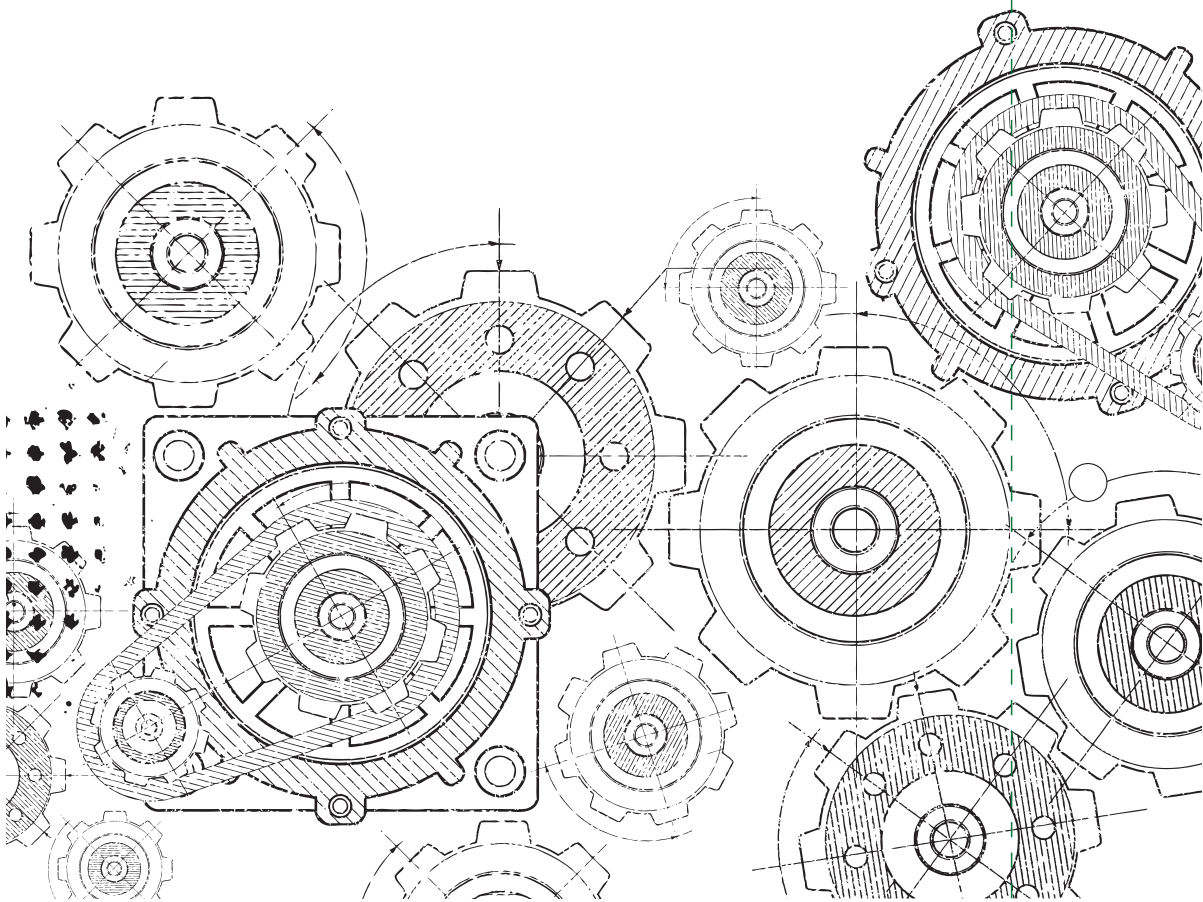
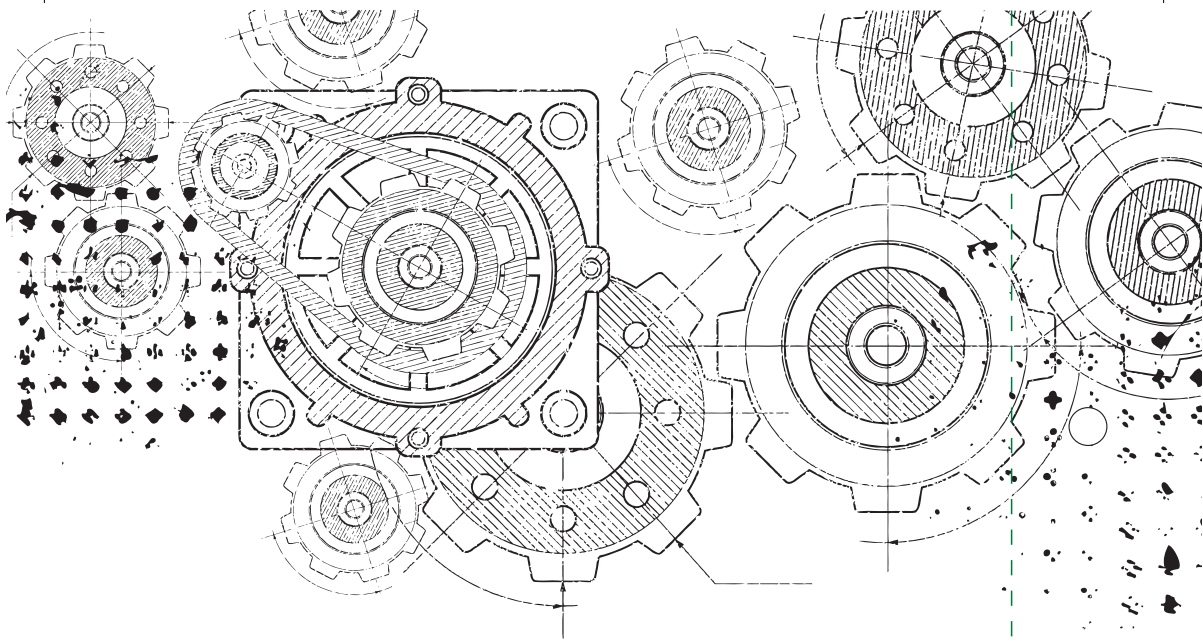
ТВОРЧЕСТВО

Наша работа основана на творчестве и вдохновении — найти идеальный вкус или сочетание... Для нас каждый напиток — это история, а Вы найдете в нем что-то свое.



ЗАВТРАКИ С 9:00 ДО 18:00

Английский завтрак	350
Глазунья с копченой колбаской, беконом и бобами в томатном соусе. Подается с чабаттой со сливочным маслом и свежим салатом.	
Шакшука по-восточному	280
Блюдо из яиц, жаренных в соусе из томатов, красного перца, лука и перца чили. Подается с горячей чабаттой и свежим салатом.	
Фриттата по-итальянски	320
Яичница с начинкой из обжаренного картофеля стуэн, томатов черри, копченых колбасок, сыра и прованских трав. Подается с поджаренной чабаттой и свежим салатом.	
Болгарский Миш-маш	320
Традиционный омлет с брынзой, томатами, болгарским перцем и зеленью. Подается с поджаренной чабаттой и свежим салатом.	
Завтрак по-французски	300
Нежный омлет на сливках с большим количеством сыра. Подается с поджаристой чабаттой и свежим салатом.	
Яичница твоего сердца. Для создания особого настроения	350
[Подается со свежей чабаттой и свежим салатом]	
<i>Способ приготовления для 2 яиц</i>	150
Глазунья / Омлет / Скрембл / Яйца отварные / Яйца пашот	
<i>Основной ингредиент</i>	100
Форель с/с / Куринная грудка / Ветчина / Охотничьи колбаски / Бекон	
<i>Топпинги (1–2 позиции)</i>	100
Томаты черри / Шампиньоны / Картофель / Болгарский перец / Пармезан	
Каша	180
Овсяная / Гречневая / Рисовая	
<i>Чтобы было еще вкуснее...</i>	
Мед	50
Домашнее варенье	50
Орехи	50
Сезонные ягоды	100



Бутерброд «Тоскана» 280
подается на поджаренной чабатте с томатами черри,
домашним сыром и фирменной заправкой

Бутерброд «Классика» 320
подается на поджаренной чабатте с яйцом пашот,
форелью с/с, зеленым салатом, огурцом и творожным муссом

Английский круассан 360
с домашним ростбифом, запеченным перцем, вялым томатом,
рукколой и медово-горчичной заправкой

Французский круассан 360
с форелью с/с на овощной подушке и сливочным муссом

Бутерброды сборные закрытые 380

Хлеб:

Чабатта / Круассан

Основной ингредиент:

Куриная грудка / Охотничья колбаска / Ветчина / Форель с/с / Тунец / Скрэмбл

Соусы:

Сальса / Кетчуп / Тартар / Карри / Домашний майонез / Сливочный мусс

Топпинги (1–2 позиции):

Томаты черри / Огурец свежий / Руккола / Огурец маринованный /
Шампиньоны / Моцарелла

Десерты

Ягодный пирог 140

Лимонный пирог 180
подается со взбитыми сливками

Эклер 180
ванильный / шоколадный

Чиз-кейк Сан-Себастьян 240

Морковный торт 240

Медовик 280

Классические сырники 280
С вареньем / Со сметаной

Бельгийские вафли 200

Шоколадный соус 50

Домашнее варенье 50

Банан и соленая карамель 100

Шарик мороженого 100

Сезонные ягоды и взбитые сливки 120

Домашний йогурт

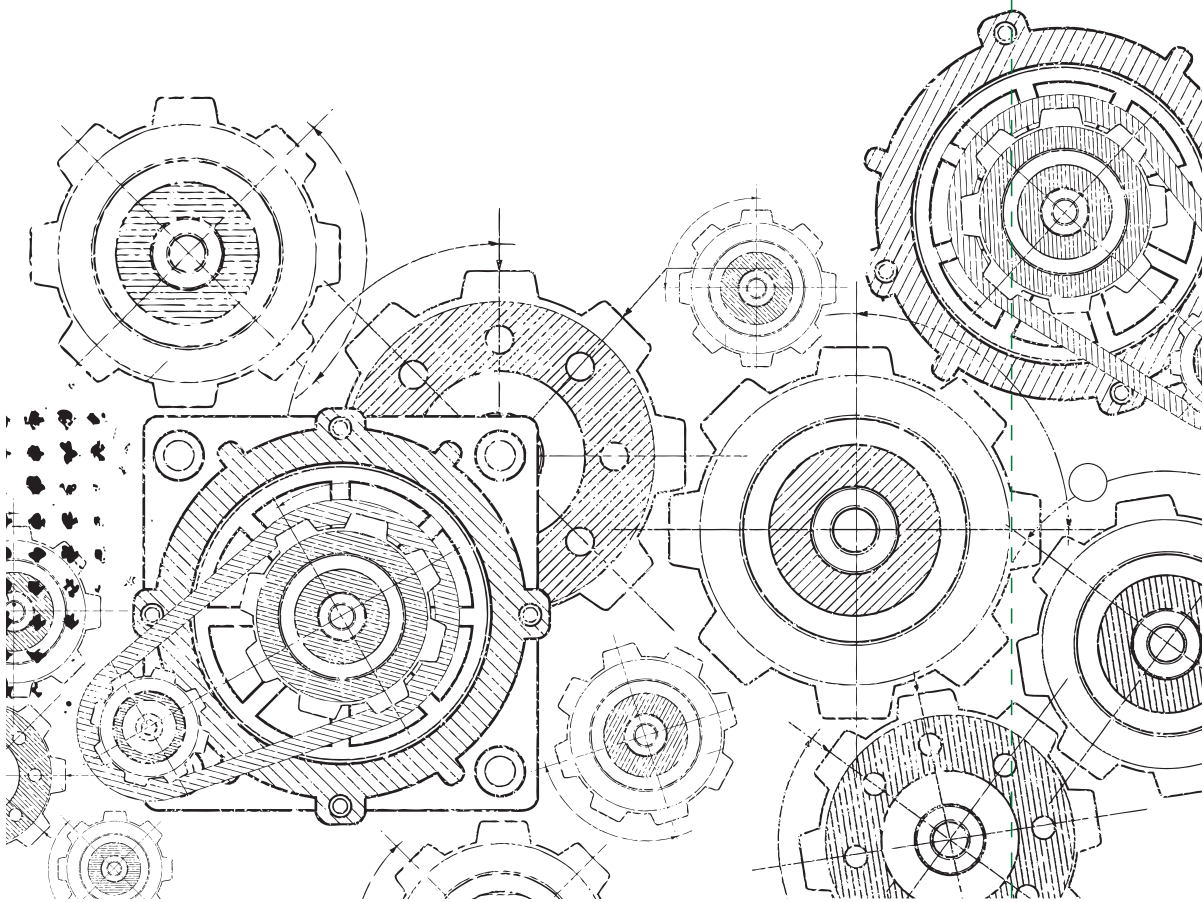
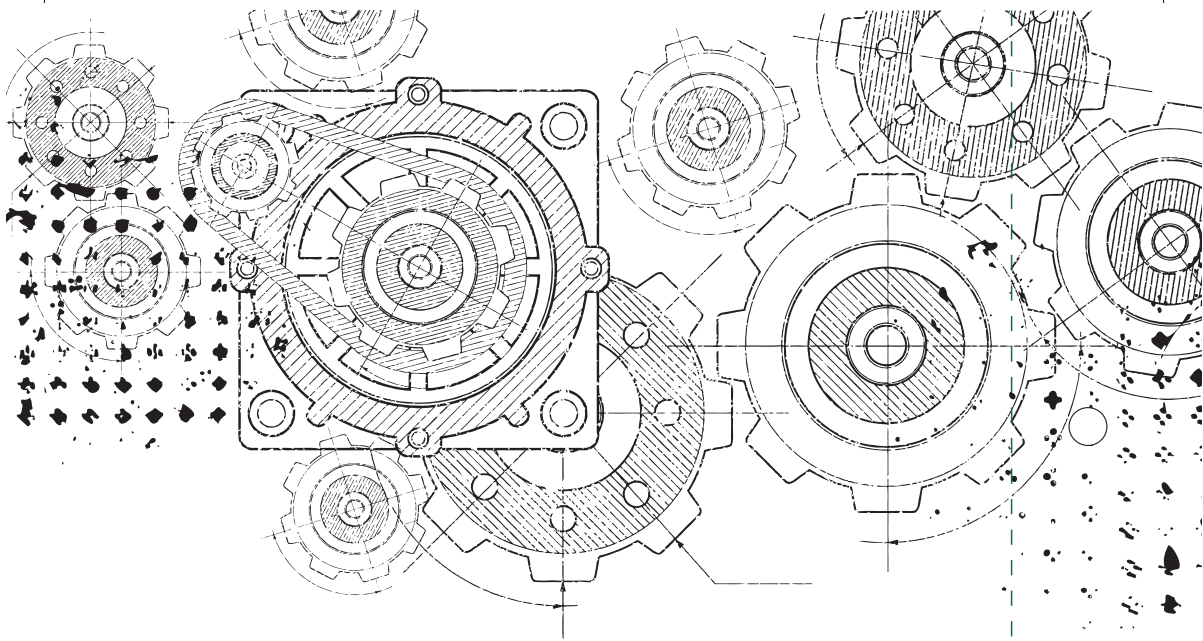
С соленой карамелью и бананом 220

С гранолой и сезонными ягодами 250

Мороженное **50 гр** 100

Французская ваниль / Шоколадный удар / Сицилийская фисташка /

Кленовый сироп с грецким орехом / Сорбет Маракуйя-манго /
Сорбет Малина-клубника



КУХНЯ С 12:00

Снэки

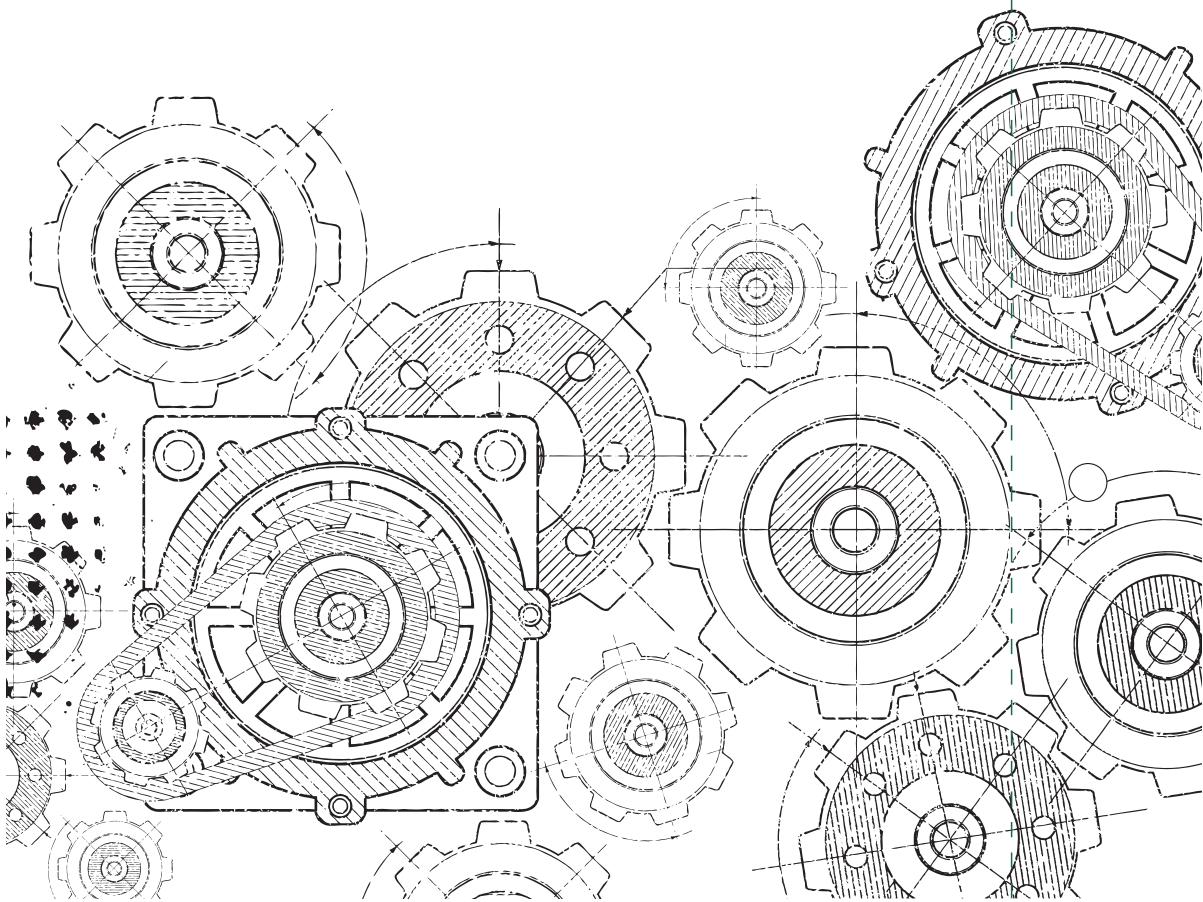
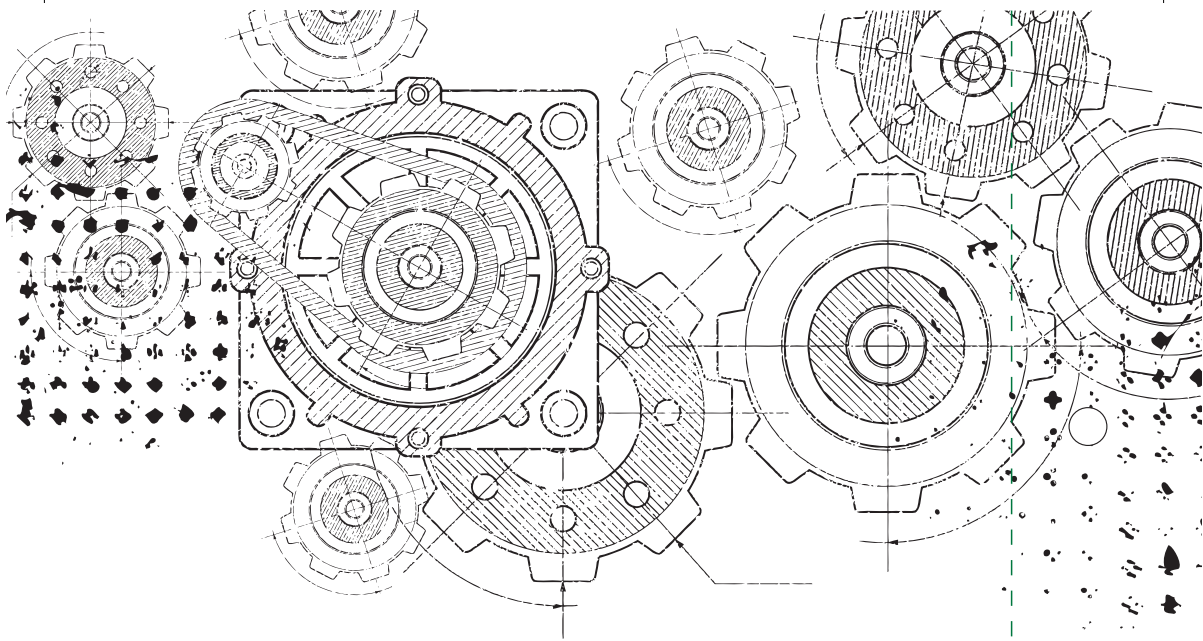
Начос с гуакомоле 80 / 40 г	220
Фруктовые чипсы 50 г	230
Миндаль копченый 50 г	190
Свинина вяленая 50 г	320
Говядина вяленая 50 г	340

К Сидру


Брускетта с грушей 120 г	260
и горгонзолой	
Брускетта с лососем шеф-посола 120 г	340
и сливочным сыром	
Брускетта с ростбифом 120 г	340
и вялеными томатами	
Паштет из куриной печени 100 / 70 / 30 г	340
с хрустящими гренками и луком конфи	
Сырное ассорти 120 / 60 / 40 г	520
моцарелла, камамбер, горгонзола, пармезан, мед	

Закуски/Стартеры

Чесночные гренки с сыром 150 / 40 г	220
и соусом айоли	
Цветная капуста в кляре	280
с соусом сливочный чили	
Запеченные куриные крылья 150 г	320
в остро-медовом соусе	
Стрипсы из цыпленка 120 / 40 г	320
с соусом томатный карри	
Жареная моцарелла 100 / 40 г	320
с брусничным соусом	
Камамбер в темпуре 140 / 40 г	540
с брусничным соусом	
Кольца кальмара в хрустящей панировке 120 / 40 г	340
с соусом тартар	
Креветки в темпуре 120 / 40 г	680
с азиатским соусом	
Большой набор закусок 220 / 150 / 150 / 120 / 120 / 80 г	1390
колбаски, куриные крылья, гренки, кольца кальмара, начос, 3 соуса	



Салаты

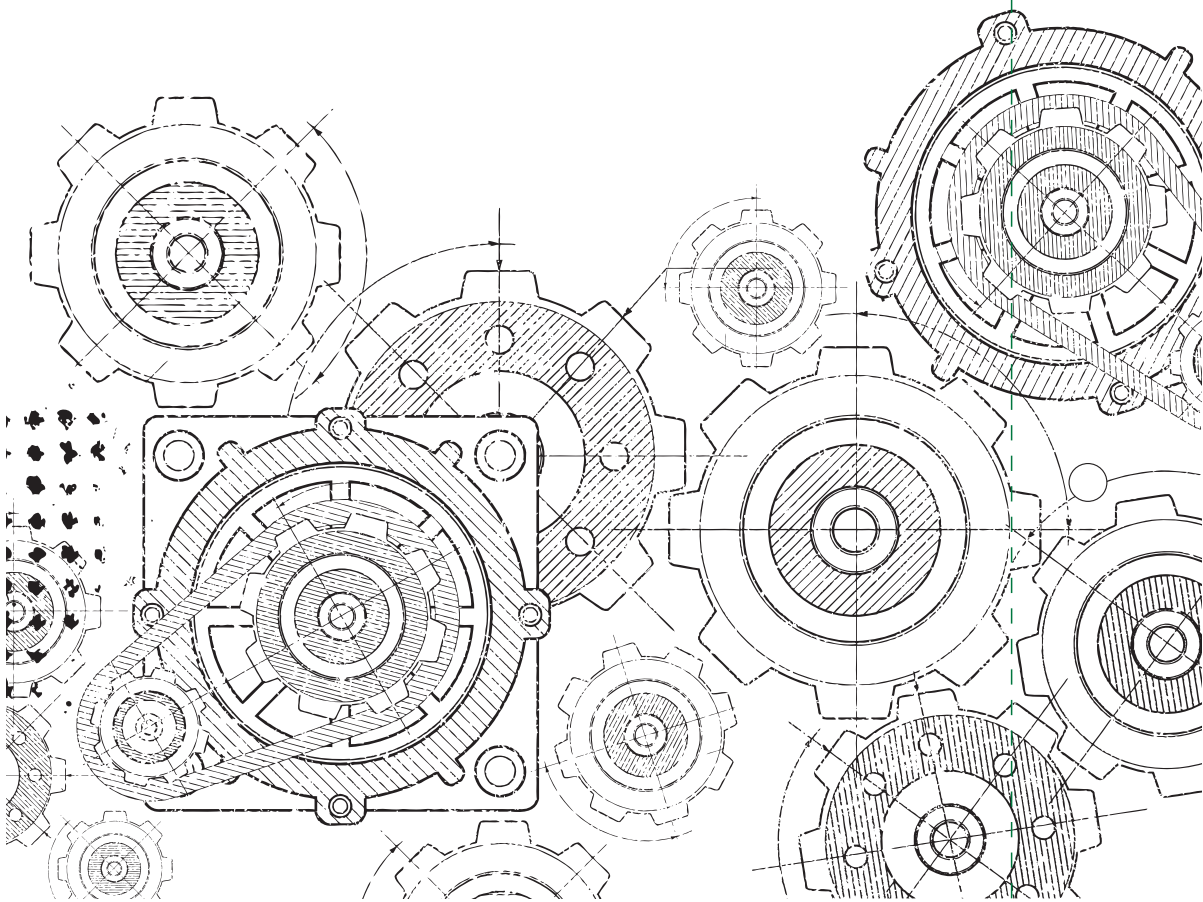
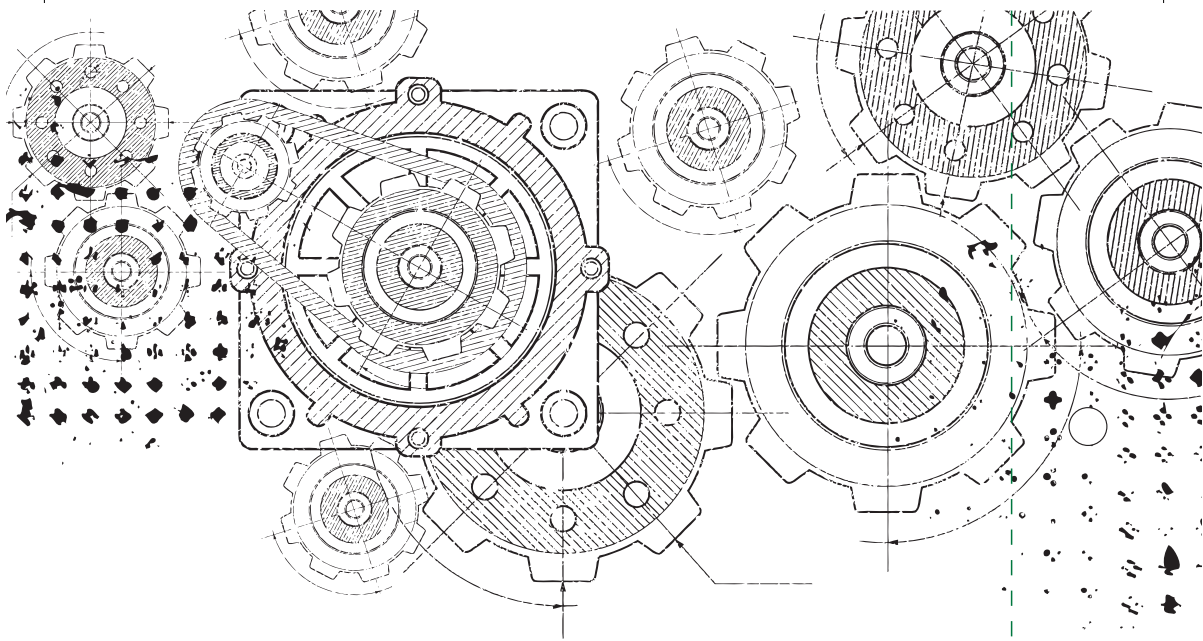
Салат австрийский	340
картофель, обжаренный бекон, маринованный огурец, домашний майонез	
Салат из сезонных овощей 200 г	380
с сыром страчателла и зелеными оливками	
Салат Романо с соусом Цезарь 220 / 180 г	420/ 540
с цыпленком / с креветками	
Нисуаз 220 г	540
с обжаренным тунцом в медово-горчичном соусе	
Салат с копченым лососем 220 г	520
и медовой заправкой	
 Салат с говядиной 180 г	540
по-азиатски	

Супы

Куриный бульон	280
с домашней лапшой и перепелиным яйцом	
Борщ со сметаной 350 / 30 / 30 г	340
и гренкой бородинского хлеба с салом	
Грибной крем-суп 350 г	340
с тартаром из белых грибов и хрустящей чиабаттой	
Суп гуляш из говядины 350 г	380
по-венгерски	
Том ям с морепродуктами 350 г	580
и рисом	

Бургеры



Бургер с цыпленком 250 г	460
и соусом гуакомоле	
Бургер с мраморной говядиной 270 г	480
сыром чеддер и луком конфи	
Фирменный бургер с мраморной говядиной 270 г	540
сыром горгонзола и шампиньонами	

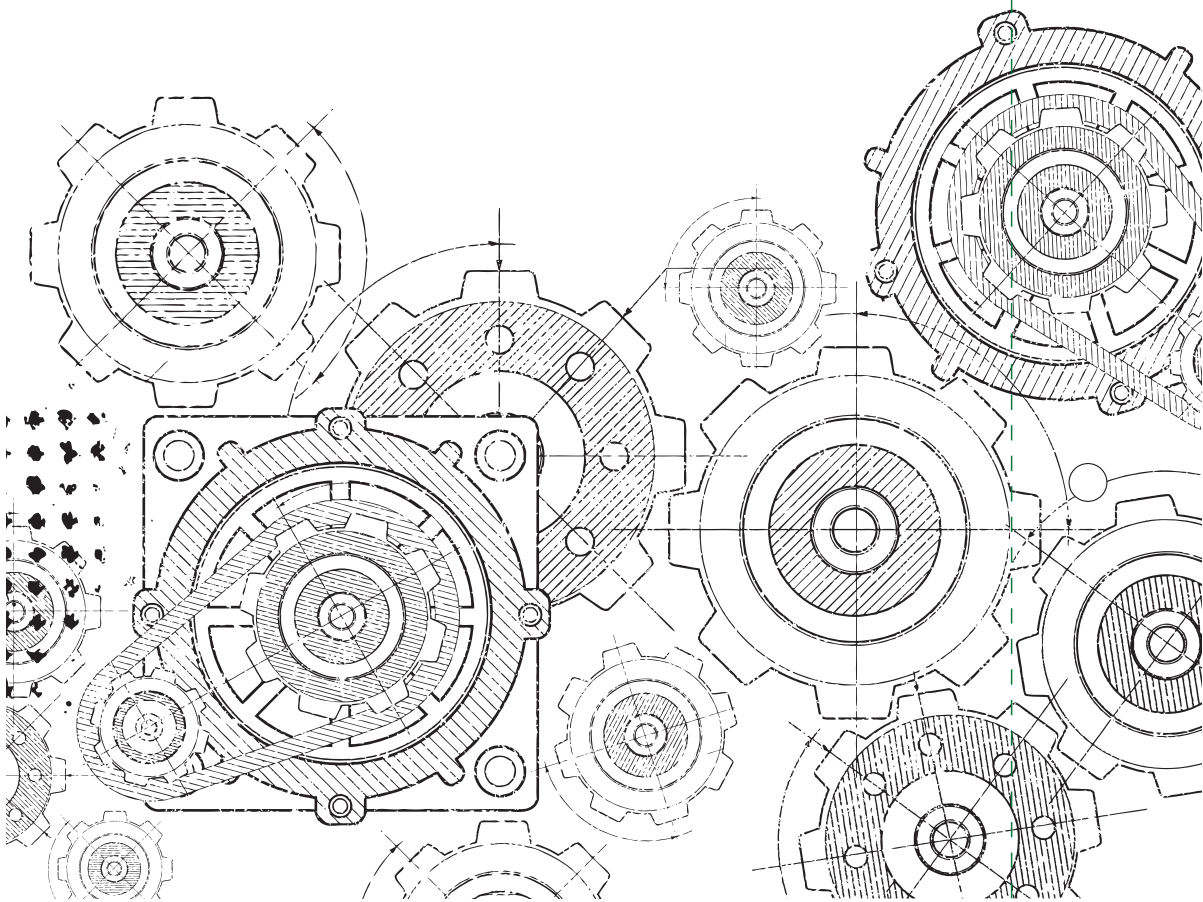
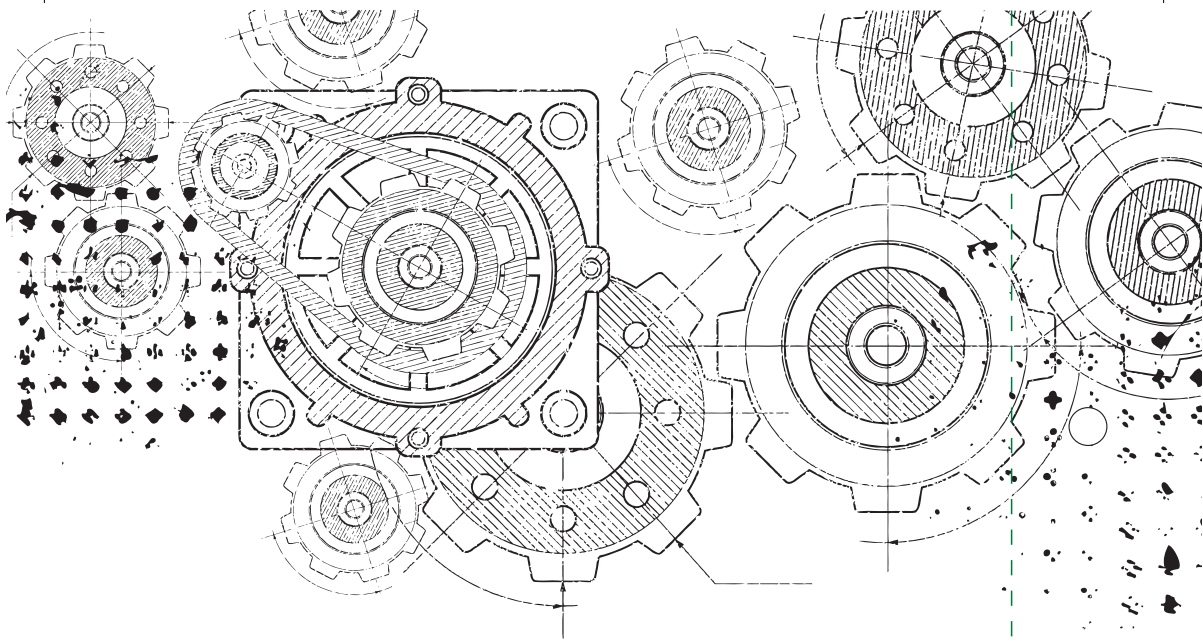


Пасты/Вок

Спагетти Карбонара 320 г в сливочном соусе	420
Пенне с копченым лососем 350 г и брокколи	580
Тальятелли с креветками и вялеными томатами	580
Удон с курицей / с креветками	380/ 520

Пицца [30 см]

Фокачча классическая / томатная	220
Маргарита тесто, томатный соус, сыр моцарелла, базилик, орегано	480
Ветчина-грибы тесто, томатный соус, ветчина, шампиньоны, сыр моцарелла, орегано	550
 Пепперони тесто, томатный соус, сыр моцарелла, пепперони, халапеньо, орегано	550
Груша-горгонзола тесто, соус бешамель, груша, горгонзола, грецкий орех, мед	620
4 сыра тесто, соус бешамель, сыр моцарелла, сыр моцарелла с/с, сыр горгонзола, сыр пармезан, руккола	580
 Чоризо страчателла тесто, томатный соус, сыр моцарелла, сыр страчателла, чоризо, руккола	580
Медоварус тесто, томатный соус, сыр моцарелла, чоризо, пепперони, ветчина, бекон, орегано	680

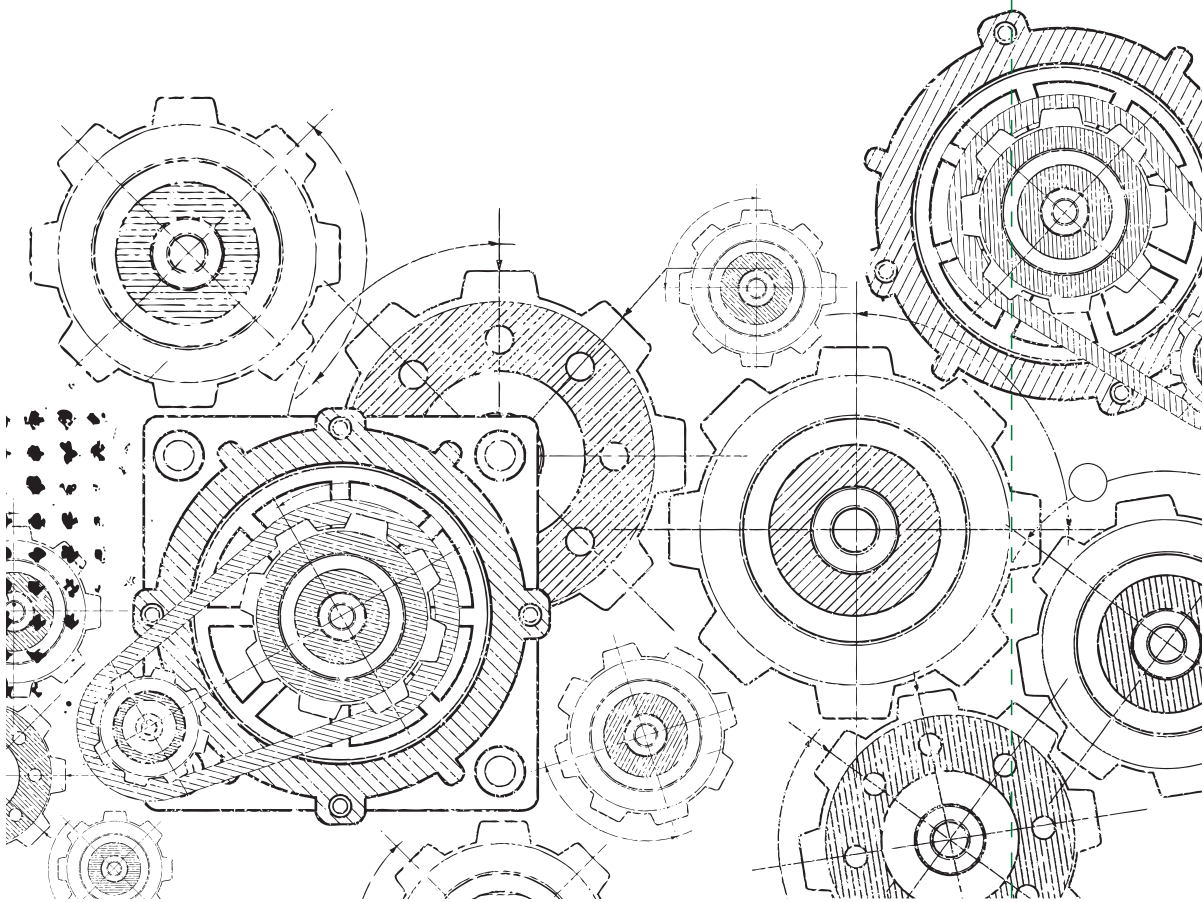
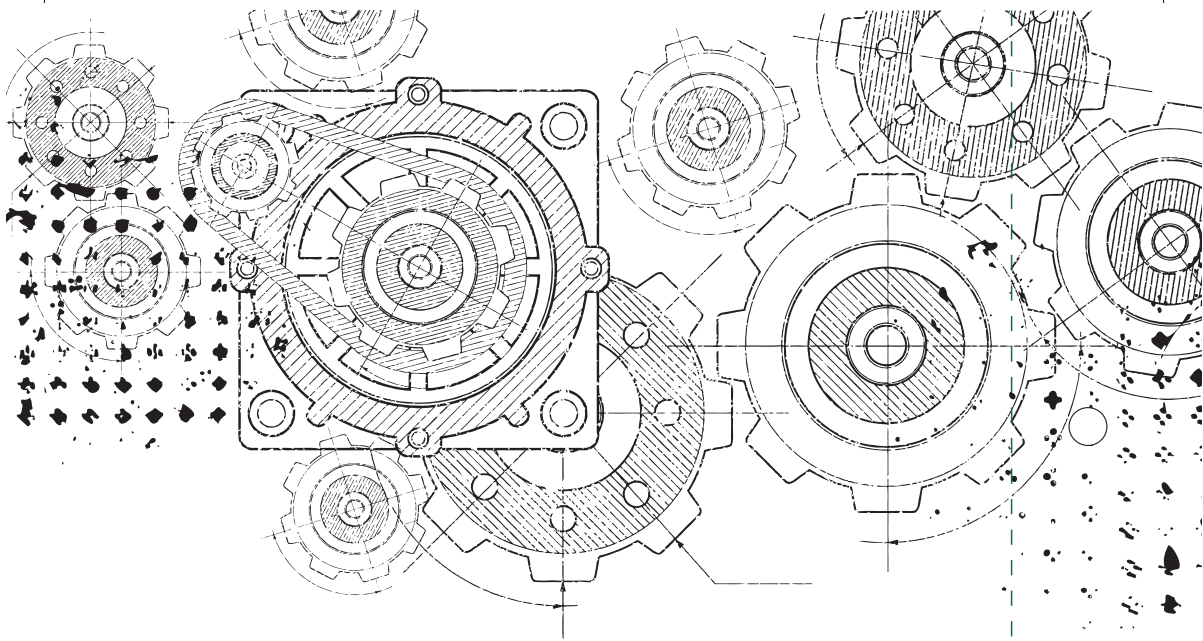


Мясо и Рыба

Куриная грудка 150 / 100 г	380
с овощным салатом и томатным соусом	
Мясо с овощами на сковороде	550 / 670
свинина / говядина	
Стейк из свинины 250 / 100 / 40 г	620
с салатом колл слоу и соусом сацибели	
Ребра BBQ 300 / 100 г	580
с салатом коул слоу	
Стейк Фланк 150 / 100 / 40 г	720
с салатом коул слоу и соусом панчетта	
Бефстроганов с пюре 130 / 120 / 5 г	480
и маринованным огурцом	
Ассорти из колбасок 220 / 130 г	620
с картофелем фри и горчичным соусом	
Стейк из говяжьей вырезки 150 / 120 / 40 г	990
с перечным соусом и запеченным картофелем	
Фиш энд чипс 120 / 100 / 40 г	480
с картофелем фри и соусом тартар	
Сибас горячего копчения 250 / 100 / 10 г	820
с запеченным картофелем	
Стейк из лосося 150 / 100 / 40 г	1180
с брокколи гриль и ореховым соусом	

Гарниры

Картофель по-деревенски 150 г	200
Гречка с грибами и луком 180 г	180
Картофель фри / с пармезаном 130 / 140 г	200 / 240
Овощи на гриле / на пару 180 г	200
Картофельное пюре 180 г	180
Соусы 40 г	60
барбекю / сырный / кетчуп / тартар / брусничный / айоли / перечный	
Соусы 40 г	90
гуакамоле / блю-чиз / томатный карри / сацибели	



ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Фирменный салат ART LAB MEDOVARUS 540

В творческой лаборатории ART LAB MEDOVARUS креатив приветствуется в любом его проявлении.

Приготовьте наш фирменный салат на свой вкус.

Возьмите за основу свежий салатный микс и добавьте по одному ингредиенту из списка по своему желанию. Какое бы сочетание Вы не выбрали, мы уверены, что получится вкусно.

Основной ингредиент:

Лосось слабой соли / Лосось горячего копчения / Курица /
Тигровые креветки / Анчоусы / Ростбиф

Сыры:

Камамбер / Моцарелла / Горгонзола / Пармезан / Страчателла

Овощи / Фрукты:

Яблоко / Груша / Огурец / Картофель

Дополнительные ингредиенты:

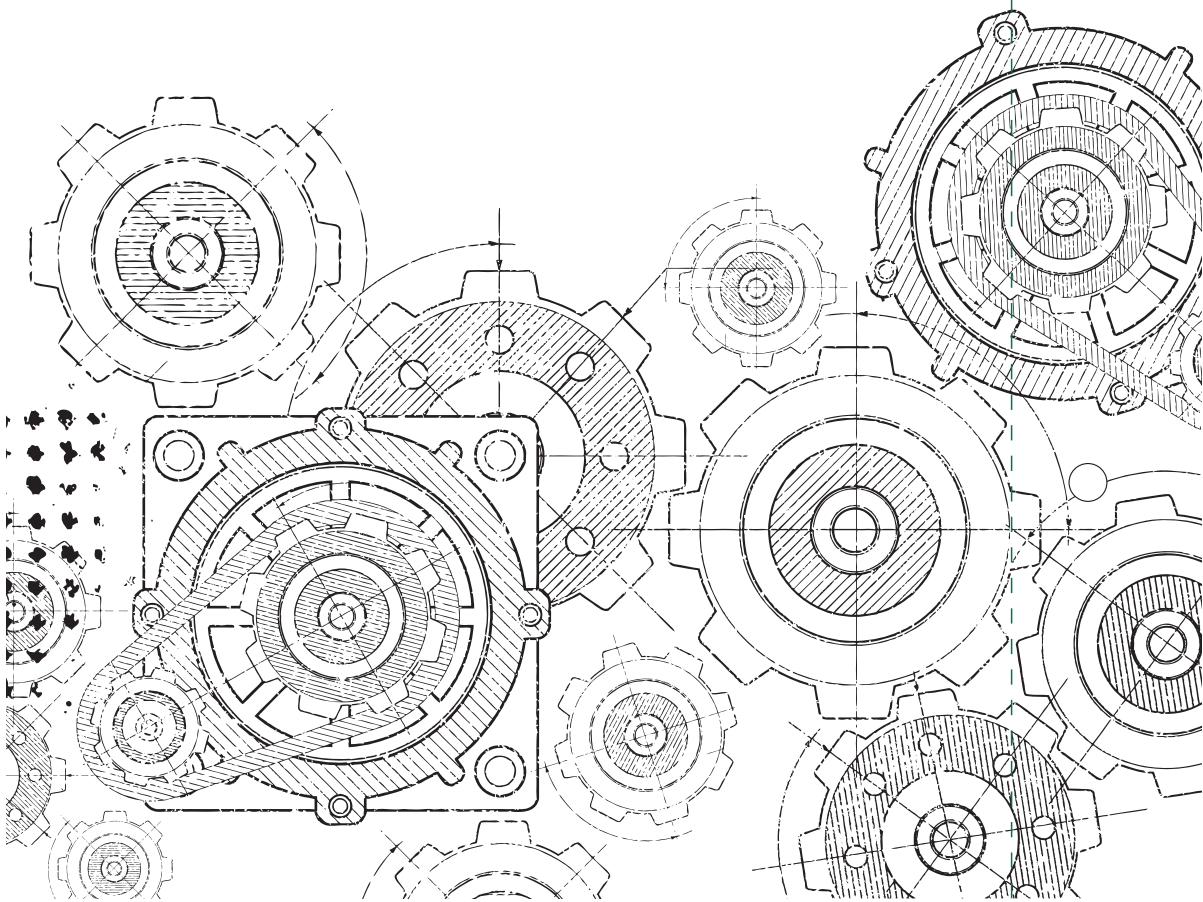
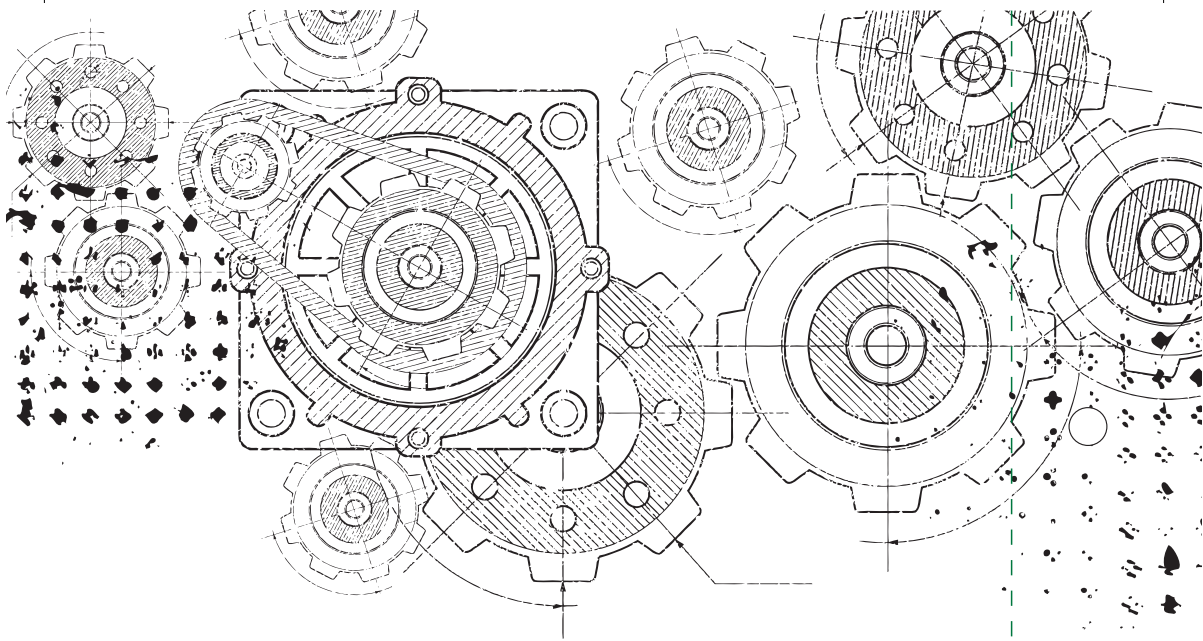
Черри / Каперсы / Фасоль / Перепелиное яйцо

Соусы:

Лимонный дрессинг / Домашний майонез / Сметана / Блю Чиз /
Масло оливковое / Ароматное масло

Топпинги:

Крутоны белые / Орех грецкий / Чипсы из бекона /
Семечки подсолнечные / Чипсы яблочные



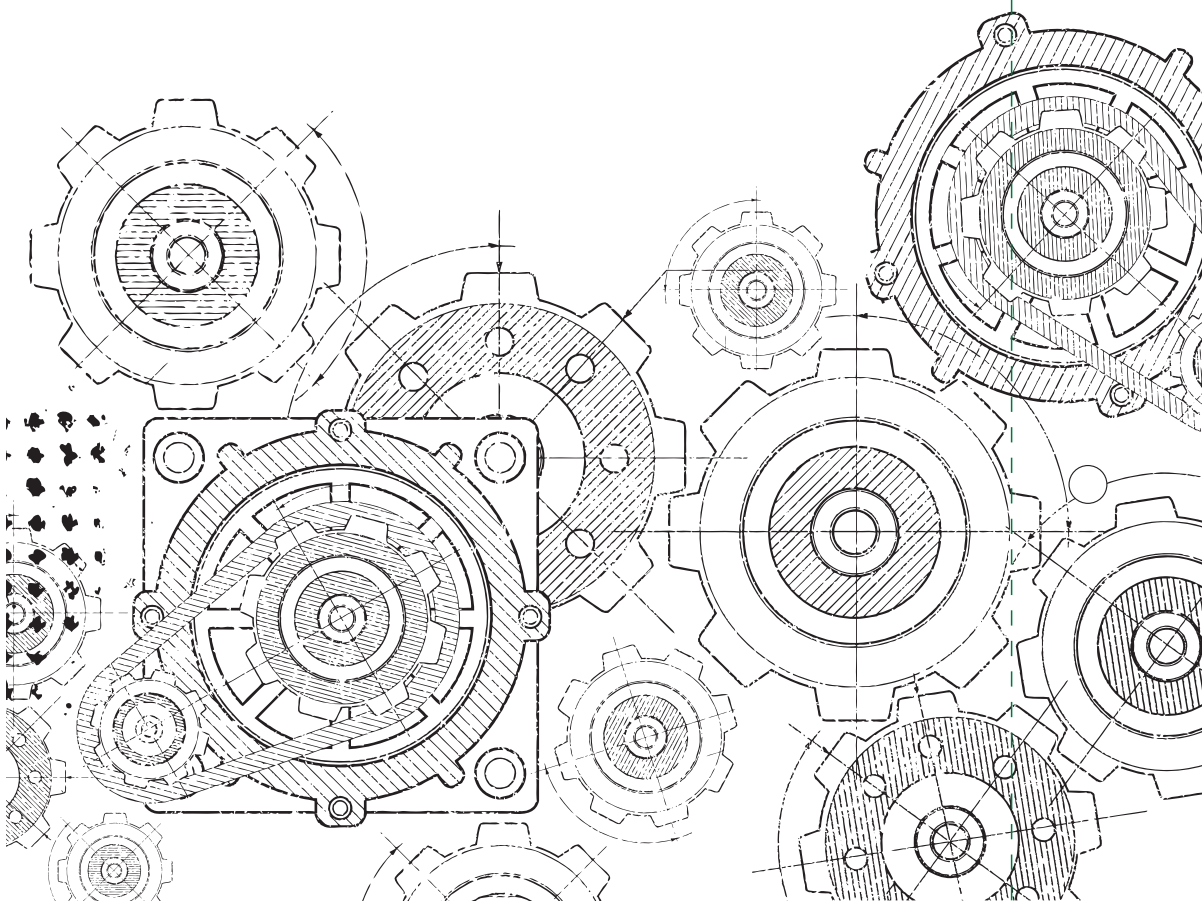
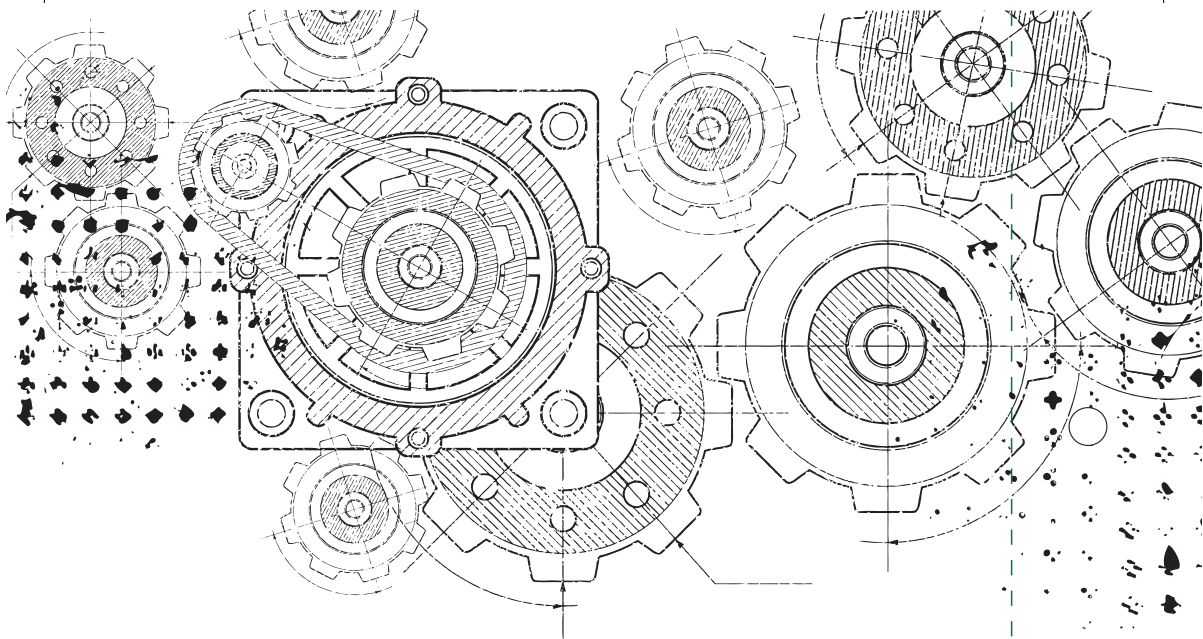
ВЗЯТЬ С СОБОЙ

Алкобольные

	<u>0,3 / 0,75 / 1,0</u>
Яблочный сидр полусладкий	129/ 270/ 280
Яблочный сидр полусухой	145/ 299 / –
Яблочный сидр сухой	– / 299 / –
Грушевый сидр [пуаре] полусладкий	129/ 270/ 280
Грушевый сидр [пуаре] сухой	145/ 299 / –
Вишневый крик	145/ 299/ 286
Черносмородиновый ламбик	145/ 299/ 286
Манго	165/ 329 / 299
Грейпфрут	165/ 329 / 299
Хмельной мед традиционный / дикий	129/ – / 275

Безалкогольные

Лимонад Ride 500 мл	99
Fruit Mix, Honey and Herbs, Cherry, Ginger Ale, Blackcurrant Jam, Pineapple & Coconut	
ПЭТ 1 л	
Натуральный квас	99
Янтарный питень	129
Основы для горячих напитков	
Сбитень 0,03	18
Сбитень пряный 0,18	111
Основа для глинтвейна 0,18	111
Медовый чай ТЕАНОН	199
цитрус-имбирь / клюквенный глогг черносмородиновый / вишневый глинтвейн	



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

**В самый главный день — в День Рождения
радуем именинников приятными подарками**



Скидка 15%
за 3 дня до и 3 дня после Дня Рождения.



Десерт в подарок имениннику!

**Напишите отзыв
об ART LAB MEDOVARUS,
покажите бармену и получите подарок**



www.tripadvisor.ru



www.yandex.ru



www.2gis.ru

**Вступайте в наши группы, делайте репосты
и получайте фирменный напиток в подарок**



www.vk.com



www.instagram.com



