

# Меню



**Трактир на Трубоведовской**

*Restoran Bar*

# Завтраки

## Кашаи

- манная с маслом 300/10 г 60,-
- пшеничная с маслом 300/10 г 60,-
- овсяная с маслом 300/10 г 60,-
- рисовая с маслом 300/10 г 60,-



Сырники 2 шт / 140 г 100,-

- Блины с маслом 2 шт 60,-
- Блины с творогом 2 шт 110,-



## Дополнительно к каше, блинам, сырникам:

- масло 30 г 30,-
- сыр 30 г 30,-
- сметана 50 г 30,-
- изюм 30 г 40,-
- мед 30 г 40,-

- яблоки карамелизированные 50 г 35,-
- сгущенное молоко 50 г 20,-
- вареная сгущенка 50 г 20,-
- икра красная 20 г 150,-



## Блины «Бешамель» по-французски

с сырной начинкой 200 г 110,-



# Завтраки

**Омлет  
натуральный**

**110 г 90,-**



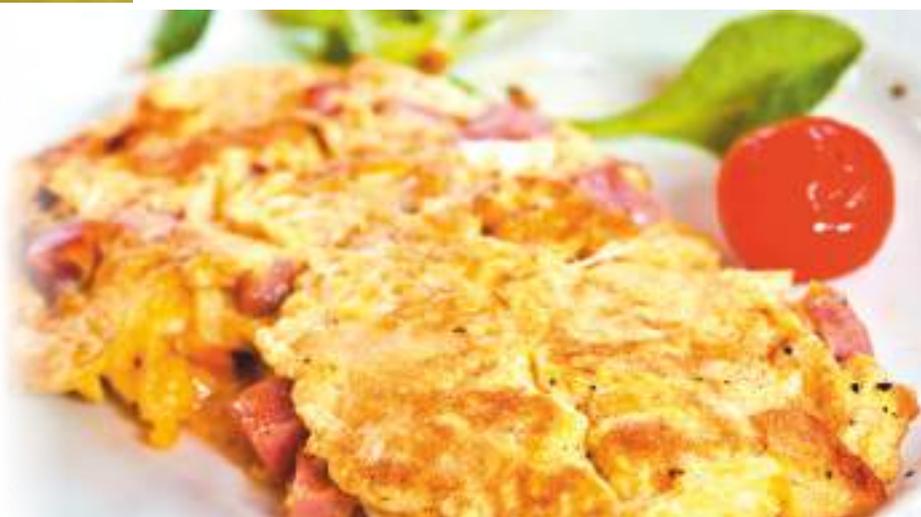
**Омлет с овощами**

*помидоры, перец болгарский, цуккини*

**180 г 125,-**

**Омлет с беконом  
и томатами**

**180 г 130,-**



**Драники по-домашнему**

*подаются со сметаной*

**280 г 90,-**



**Булочка  
белая,  
черная**

**1 шт 20,-**

## Закуски

### Ассорти рыбное

Семга с/с, палтус х/к,  
скумбрия х/к, лимон,  
маслины, зелень

230 г 590,-

### Семга слабосоленая с лимоном и маслинами

80/15/15 г 450,-

### Рулетики из семги со сливочным сыром

80/40 г 420,-

### Малосоленая сельдь с картофелем и кольцами лука

Заправленная маслом

50/100/20 г 180,-

## Закуски

### Мясная нарезка по-домашнему

собственного приготовления  
буженина и рулет из курицы  
с черносливом, подается  
с грузинской капустой  
и маринованными огурчиками

200 г 340,-



Язык  
деликатесный  
под горчично-  
майонезным  
соусом

70/10/10 г 330,-

### Ассорти мясное

Бекон, карбонат, сервелат в/с

270 г 315,-



### Сырная тарелка

Пармезан, маасдам, дор блю, моцарелла,  
грецкий орех, виноград, мед

350 г 490,-

# Закуски



## «Капрезе»

Итальянская закуска из помидор, моцареллы, листьев базилика, оливкового масла и бальзамического соуса

цена за 100 г 150,-



## Ассорти из солений

Капуста по-грузински, маринованные огурчики и помидоры, перец острый маринованный, чеснок по-грузински

280 г 195,-

## Помидоры, фаршированные сыром и чесноком

200 г 190,-



## «Труздочки в сметане»

грузди соленые, лук репчатый, сметана

90/10/30 г 420,-



# Закуски



## Ассорти овощное

*Помидоры, огурцы,  
сладкий перец,  
зелень*

**310 г 190,-**



## «Мега Фри»

*Картофель фри  
с острым соусом*

**270 г 240,-**

## Пивная тарелка

*Чесночные гренки, сыр во фритюре,  
картофель фри, кальмары фри,  
колбаски гриль, соус томатный,  
соус белый с зеленью*

**200 г 380,-**



# Салаты

## «Цезарь» с креветками

Королевские креветки обжаренные в чесночном соусе, с ломтиками бекона, с миксом из листьев салата, сыром «Пармезан», помидорами черри, чесночными гренками и соусом «Цезарь»

180 г 390,-



NEW



## Салат с морепродуктами

Тигровые креветки, кальмары, авокадо, маслины, томаты черри, микс салата, соус чили

175 г 380,-

## Салат из кальмаров

Традиционный, всеми любимый салат из кальмаров, яиц, огурца, зелени и майонеза

180 г 250,-



## Овощной микс

Авокадо, огурец, помидор, яйцо пашот, кедровый орех, чесночная заправка

150 г 230,-

с слабо-солёной сёмгой

160 г 260,-

# Салаты

## «Цезарь» с курицей

Копченая куриная грудка,  
микс из листьев салата,  
сыр «Пармезан», помидоры  
черри, чесночные гренки,  
соус «Цезарь»

180 г 310,-



## Салат с языком и рукколой

Язык говяжий отварной,  
руккола, микс листьев салата,  
перепелиное яйцо, помидоры  
черри, имбирный соус

200 г 420,-



## Салат с индейкой и сладким соусом чили

Идейка, авокадо,  
баклажаны гриль,  
перец гриль, руккола,  
кунжут, соус чили)

185 г 280,-



# Салаты



## «Месье Оливье»

Говядина, ветчина, яйцо, картофель, огурец, зеленый горошек, майонез, зелень. Подается на чипсах.

180 г 170,-

## Салат с говядиной и овощами

Говядина, огурец, помидор, лук, яйцо, зира, чеснок, соевый соус

150 г 250,-



## «Марго»

Поджаренные со специями ломтики куриного филе и шампиньоны, с ветчиной и помидорами под сырнo-лимонным соусом «Фетаки» с чесноком и зеленью

200 г 220,-



# Салаты

## Салат с телячьим языком и овощами

Язык, помидор, огурец, перец, салат, медово-горчичная заправка

200 г 330,-

NEW



NEW



## Салат с подкопченной грудкой цыпленка и брынзой

Грудка цыпленка, брынза, салат, томаты черри, лук фри, оливково-чесночная заправка

200 г 260,-

## Треческий классический

Свежие овощи с брынзой, маслинами и оливково-бальзамической заправкой

200 г 215,-



## Салат из баклажанов

Баклажаны, сладкий перец, помидор гриль, брынза, грецкий орех, сладкий соус чили

150 г 230,-



## Теплые салаты

### Теплый салат «Страчетти»

Итальянский салат из нежной телятины с рукколой и помидорами черри, приправлен оливковой заправкой

165 г 350,-



### Теплый салат «Талино Песто»

Обжаренное на гриле филе курицы, сладкий перец, помидор, микс листьев салата и красный лук, заправленный соусом «Песто»

180 г 230,-

### Теплый салат со свинойной

Свинина, шампиньоны, фасоль стручковая, помидоры черри, листья салата, кунжут, чеснок, оливково-бальзамическая заправка

190 г 210,-



### Теплый салат с индейкой и брынзой

Индейка, брынза, помидоры черри, болгарский перец, репчатый и зеленый лук, листья салата, соевый соус, оливковое масло

165 г 260,-



## Торячие закуски

### «Жульен из птицы»

филе кури, ветчина, шампиньоны,  
сливки, сыр

100 г 165,-

### «Жульен из грибов»

шампиньоны, репчатый лук,  
сливки, сыр

100 г 165,-



### «Меландзана»

Запечённые ломтики  
баклажанов с помидорами,  
томатным соусом  
и сыром Моцарелла

250 г 295,-

### Крылышки медовые в остром маринаде

заказ принимается  
не менее 4-х штук,

цена за 100 г 115,-



# Супы

## Уха из семги

По Вашему желанию  
подается со сливками.

сливки 50 г 45,-

250 г 295,-



## Солянка мясная сборная

Подается с поджаристым, хрустящим  
хлебом фокаччо

250/50 г 260,-



## Борщ с говядиной

250 г 195,-



## Бульон с тостом и овощами

Наваристый прозрачный мясной бульон  
с говядиной. Подается с тостом,  
томатом и чесночным соусом

250/80 г 190,-



## Суп - Лапша домашняя

250 г 180,-



## Супы



**Крем-суп грибной**

250 г **240,-**



**Сырный суп**

*С кунжутом и зеленью. Подается с чесночными гренками и чипсой из сыра пармезан*

250/15 г **250,-**



**Суп-пюре  
со шпинатом**

250 г **210,-**

**Суп-пюре из тыквы**

*Подается с гренками.*

250 г **210,-**



## Торжачие блюда из рыбы

### Креветки «Кальяри»

Королевские креветки  
с дольками апельсина,  
запеченные на гриле  
с апельсиновым соусом

280 г 550,-

### Филе лосося под соусом Белое вино

Филе лосося  
с грибами и овощами  
под сливочно-винным  
соусом.  
Подается на тосте

300 г 630,-

### Шашлык из семги с гранатовым соусом

Семга, маринованная  
в винном соусе,  
помидор, зелень,  
лимон

230 г 610,-

## Торячие блюда из рыбы



*Семга под  
сливочно-икорным  
соусом*

210 г 630,-

### *Стейк из лосося*

*Филе лосося обжаренное.  
Подается с брокколи  
и цветной капустой  
на пару и брусничным  
соусом*

300 г 630,-



### *Котлетки из щуки*

*Подаются  
с соусом Тартар*

150/50 г 330,-



## Торячие блюда из мяса

### Свинина с Моцареллой

Обжаренные на гриле медальоны из свиной вырезки с сыром Моцарелла, листьями рукколы и картофельными дольками под соусом "Зеленые травы"

300 г 410,-



NEW



### Драник из картофеля со свиной вырезкой

Подаётся с квашеной  
капустой

300 г 290,-

### Медальон из свиной вырезки

200 г 390,-



### Мясо По-Домашнему

Тушеная свиная вырезка с грибами, овощами и сливочным соусом. Подается с картофельными дольками

250 г 390,-



## Торячие блюда из мяса

### Скоблянка картофельная со свинойной

Свинина, картофель, репчатый лук, сливки, сыр

310 г 360,-



### Свинина Тэмпура в кисло-сладком соусе

Обжаренные кусочки свиной вырезки, с соусом из томатов и сладкого перца

250 г 330,-

### Мясо «По-французски»

Свинина, помидоры, грибы, сыр, репчатый лук, майонез

200 г 330,-



NEW



### Перец фаршированный с домашним фаршем и рисом,

подаётся со сметаной

230 г 290,-

# Торячие блюда из мяса

## «Любопытная Варвара»

Язык говяжий  
и шампиньоны,  
запеченные  
под сырной корочкой

160 г 450,-



## Лобio говядиной в горшочке

Фасоль, говядина, помидор, лук,  
чеснок, грецкий орех

300 г 350,-

NEW



## Жаркое в горшочке

Говядина, картофель,  
сметана, зелень

270 г 330,-



## Разварная говядина с брусничным соусом и квашеной капустой

100/15/70 390,-

NEW



## Говядина под сливочно-грибным соусом

Подается с картофелем,  
залеченным под сыром моцарелла

100/70/150 г 460,-



## Торячие блюда

### Люля кебаб из говядины

*с томатным соусом  
и маринованным луком*

**150 г 280,-**



**NEW**



### Кура гриль

*Подаётся с зеленью  
и свежими овощами*

**за 100 г 180,-**

### Индейка гриль

*Подаётся с зеленью  
и свежими овощами*

**за 100 г 210,-**



**NEW**

# Торячие блюда



## Цыпленок Табака

Обжаренный до хрустящей корочки, с чесночной подливой и свежими овощами

(весовое блюдо)

за 100 г **140,-**

## Драники из кабачков с курой

300 г **290,-**



## Лодочки из баклажанов

с домашним фаршем, помидором под сырной корочкой

(весовое блюдо)

за 100 г **150,-**



# Вок

## Рис Вок с овощами

с говядиной	250 г	240,-
с индейкой	250 г	250,-
с филе курицы	250 г	190,-



## Рисовая лапша Вок с овощами

с говядиной	250 г	240,-
с индейкой	250 г	250,-
с филе курицы	250 г	195,-

## Тушеные овощи в соусе «Карри» с добавлением оливкового масла

с говядиной	300 г	330,-
с индейкой	300 г	360,-
с филе курицы	300 г	250,-



# Паста



## «Феттуччини Аль Конильо»

Паста с копчёной куриной  
грудкой в сливочно-томатном  
соусе

250 г 290,-

## «Пенне четыре сыра»

Пенне в сливочном соусе с сырами  
пармезан, моцарелла, маасдам,  
сыр с плесенью

250 г 290,-



## Спагетти «Карбонара»

Итальянская паста с копченным  
беконом под соусом Карбонара

250 г 300,-

## Фарфалле «Прошутто э фунги»

Паста с беконом  
и грибами  
в сливочном соусе

250 г 300,-



# Пицца

## Пицца

### «Маргарита»

Томатный соус,  
томаты и сыр Моцарелла

330 г 295,-



### Пицца «Три сыра»

Пармезан, Российский  
и Моцарелла

350 г 240,-

### Пицца с беконом и грибами

380 г 295,-



### Пицца с копченой курой и маринованными огурчиками

380 г 270,-

# Тарнир

*Картофель жареный  
с лесными грибами  
под сырной корочкой*

**180 г 160,-**



*Запеченные картофельные  
дольки*

**100 г 140,-**



*Картофель фри*

**100 г 120,-**



*Овощи-гриль*

*Баклажаны, сладкий перец*

**85 г 150,-**



*Картофель отварной*

*с маслом и зеленью*

**150 г 90,-**



## Гарнир



### Овощи темпура в кисло-сладком соусе

Обжаренные баклажаны  
и цукини, с соусом из томатов  
и сладкого перца

200 г 210,-



### Цветная капуста, запеченная в сливочном соусе

200 г 195,-



### Фасоль стручковая

150 г 110,-

## Соусы

Сметана 50 г 30,-

Соус томатный 50 г 40,-  
(домашний)

«Цезарь» 50 г 30,-

Хрен 30 г 30,-

Торчица 30 г 30,-

Томатно-горчичный 30 г 50,-

Транатовый 50 г 50,-

Медово-горчичный 50 г 50,-

Тартар 50 г 50,-

Соевый 50 г 20,-

Майонез 30 г 20,-

# Хлеб

## «Фокаччо с розмарином»

Итальянский хлеб с розмарином, оливковым маслом, морской солью

220 г 90,-

## «Фокаччо с сыром»

Итальянский хлеб с сыром Пармеджано и оливковым маслом

240 г 100,-

## «Фокаччо Аль Песто»

Итальянская лепёшка запекается с чесночным маслом, приправленная соусом Песто и сыром Пармеджано

240 г 100,-

## Булочки сдобные с кунжутом

1 шт. 20,-

# Пироги

**Пирог  
Осетинский  
с сулугуни  
и зеленью**

**600 г 360,-**



**Пирог  
Осетинский  
с мясом**

**600 г 330**

**Пирог  
Осетинский  
с печенью**

**600 г 300,-**



## Десерты



### Яблочный штрудель

Штрудель из тонкого слоеного теста с яблочной начинкой, изюмом, корицей и шариком мороженого

260 г 195,-

### Брауни

Легкий воздушный шоколадный бисквит внутри с горячим шоколадным муссом

190 г 210,-



### Крамбле

Одновременно горячий и холодный десерт. Персиковый крамбле подается с ванильным кремом и шариком мороженого.

230 г 180,-



### Чизкейк

#### классический

Классический американский творожный десерт

104 г 240,-



# Десерты

## Тирамису

Самый популярный итальянский десерт с бисквитами савоярди, натуральным кофе и сыром Маскарпоне

95 г 220,-



## Банановый сплин

Всем известный десерт состоит из шоколадного, клубничного мороженого и пломбира, в сочетании с бананом, вишней Мараской и сливками.

252 г 300,-



## Шоколадное фондю

Шоколадное фондю с фруктами: яблоки, груши, бананы, виноград, апельсины и киви.  
С посыпкой из ореха или кокоса.

50/206/13 г 360,-



Ассорти из сезонных фруктов

600 г 300,-

## Македония

Фруктовый микс с кленовым сиропом, или манговым соусом

161 г 190,-



# Мороженое

## «Мельба» карамелизированная груша с пломбиром

Автор рецепта французский  
кулинар Эскофье назвал свое блюдо  
в честь примадонны Нелли Мельба

140 г 150-



## Санди

Клубничное, ванильное мороженое,  
с фруктами, с ароматным сиропом  
и взбитыми сливками.  
Его впервые приготовили в XIX в.,  
был особым воскресным угощением

166 г 180-



## Льежский шоколад

Десерт подают  
в самом французском  
городе Бельгии.

Он состоит из слоев  
шоколадного и сливочного  
мороженого, растопленного  
шоколада и взбитых сливок

210 г 230-



## Елисейские поля

Пломбир с муссом  
из персика и банана

210 г 150-

# Молочные коктейли



## Роза и чертополох

Молоко, мороженое,  
клубника, банан, сироп

320 г 255,-



## Свит Черри

Мороженое, вишневый сок  
сливки взбитые, вишня

300 г 225,-



## Карамельный шейк

Мороженое, банан, персик,  
молоко, сливки взбитые,  
топинг карамельный

300 г 235,-



## Тина Колада

Молоко, мороженое,  
ананасовый сок,  
кокосовый сироп

300 г 170,-



## Сладкий поцелуй

Молоко, клубника,  
сироп, взбитые сливки,  
вишня коктейльная

250 г 225,-



## Шокко

Молоко, мороженое  
и сироп шоколадные,  
взбитые сливки,  
шоколадная крошка

250 г 180,-

# Авторские чаи



210,-

## **Апельсин, папайя с травами**

Чайный напиток с цедрой апельсина, кубиками папайи, цукатами ананаса, цветками незабудки, ройбоса, лимонной травой, шиповником, гибискусом, лепестками василька и подсолнечника, листьями стевии

## **Арбуз перец чили**

Чайный напиток на основе гибискуса, ананаса, плодов арони, шиповника, листьев смородины, лепестков сафлора, перца чили, стевии, экстракта арбуза.

## **Розовый грейпфрут**

Чайный напиток на основе сенчи с добавлением лимонника, грейпфрута, апельсина, малины, ананаса, папайи и цветков незабудки.

## **Брусника ежевика и мбирь детокс**

Чайный напиток с ягодами ежевики, брусники, красной смородины, кусочками яблок, цветками липы, листьями стевии, гибискуса, имбиря.

## **Фруктовый глинтвейн**

Пряный напиток включает в себя кусочки яблок, ананас, корицу, имбирь, кардаэ, звездочки бадьяна, кардамон, апельсин с цедрой, базилик, стевию, шиповник, приправлен гвоздикой.



# Авторские чаи



240,-

## Домашняя облепиха

Чайный напиток с облепихой, кусочками имбиря, цукатами ананаса, кусочками яблока.

## Кедровый чай с брусникой

Чай черный, брусничные листья, ягоды брусники, кедровая скорлупа, гвоздика, сосновые почки, шишки ольхи, соплодия хмеля, кусочки ананаса, душистый перец, клюква, шиповник, мед, корица.



210,-

## Облепиха, апельсин, папайя

Чайный напиток с облепихой, апельсином, кубиками папайи, цукатами ананаса, цветками незабудки, кусочками яблока.

## Тархун, Лимон

Зеленый чай улун, тархун листья, цукаты лимона, листья бамбука, эстрагон, цукаты ананаса, лимон с цедрой.

## Морозная дыня

Зеленый чай, кусочки дыни, кусочки тыквы, мята.

## Тропический манго

Чай черный, манго сушеный, кусочки папайи, кусочки ананаса, лепестки розы, гибискус, листья стевии.

## Иван-чай с малиной

Иван-чай, кусочки малины, душица, цукаты лимона.



# Классические чаи

**Чай на чайник**

 0,5 л **80,-**

**Чай на чашку**

 **40,-**

**Чай черный Ассам**

**Чай плантационный  
Цейлон Ува Кристонбу**

**Чай Сенча**

**Чай Тегуанинь**

**Чай Молочный улун**

**Моргентау**



# Кофе

## Эспрессо

*классический крепкий кофе*

60 г 70,-

## Американо

*эспрессо, сваренный на большем объеме воды*

160 г 80,-

## Капучино

*воздушная молочная пена с ароматом эспрессо*

210 г 90,-

## По-Венски

*двойной эспрессо со сливками в венском стиле: с апельсиновой цедрой, корицей и мускатным орехом*

210 г 150,-

## Эспрессо Кон Панна

*эспрессо, увенчанный пышной шапкой сливок*

70 г 80,-

## Эспрессо Романо

*«Римский» эспрессо с каплей лимонного сока, подается с дольками лимона на блюдечке*

70 г 80,-

## Латте

*кофе с молоком, увенчанный молочной пенкой*

240 г 110,-

## Ристретто

*эспрессо, сваренный на меньшем объеме воды*

30 г 70,-

## Тяссе

*холодный десерт, приготовленный из кофе, мороженого и шоколада*

230 г 180,-



