

# КАФФЕ ВИННЫЙ БАР ДОМ 12



фотография Юрия Пальмина

**ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ! «ДОМ 12» ОТКРЫТ ЕЖЕДНЕВНО С 12:00—06:00.**

**КАЖДЫЙ ДЕНЬ С 12:00 ДО 17:00  
МЫ КОРМИМ ЗАВТРАКАМИ**

**А В РАБОЧИЕ ДНИ С 12:00 ДО 17:00  
НА ОСНОВНОЕ МЕНЮ ДЕЙСТВУЕТ 20% СКИДКА.**

## **ЗАКУСКИ К ВИНУ / WINE APPETIZERS**

Ассорти из мини-брускетт на багете овощное: с томатным конкассе, оливковым маслом и базиликом; с печеным баклажаном; печёным перцем с сырным соусом 135 гр Assorted mini bruschetta on Italian ciabatta: with tomato concass, olive oil and basil, with baked eggplant and baked pepper with cheese sauce	<b>350</b>
Ассорти из мини-брускетт на багете рыбное: с семгой, сырным соусом и миксом салатов; с фаршмаком из каспийской сельди и антоновских яблок; с салатом из печени трески с яйцом и луком 100 гр Assorted mini bruschette on baguette: with salmon, cheese sauce and mix salad, with forshmak from Caspian herring and Antonov apples, with cod liver salad with egg and onion	<b>450</b>
Ассорти из мини-брускетт на багете мясное: с ростбифом и соусом тартар; с паштетом из куриной печени; с пастромами из говядины и соусом из помидоров, зелени и хрена 110 гр Assorted mini bruschette on baguette: with roast beef and tartar sauce, with chicken liver pate, with beef pastrami and tomato sauce, herbs and horseradish	<b>430</b>
Вяленые томаты 80 гр Sun-dried tomatoes	<b>350</b>
Оливки Каламата 100 гр Olives gjanta	<b>350</b>
Сёмга малосоленая 80/30 гр Light-salted fish served with cheese sauce and croutons	<b>650</b>
<b><u>Сыры/Cheese</u></b>	
Дор блю 80 гр Dorblu	<b>560</b>
Грюйер 80 гр Gruyère	<b>550</b>
Грана Падано 80 гр Grana Padano	<b>550</b>
Сулугуни с зеленью 150/25 гр Suluguni cheese with greens	<b>450</b>
<b><u>Мясо/Meat</u></b>	
Паштет из куриной печени в винной глазури 120 гр Wine glazed chicken liver pate	<b>400</b>
Ростбиф 100 гр Roastbeef	<b>650</b>
Пастромами из говядины 100 гр Pastrami beef	<b>550</b>

\* Друзья! Если у вас есть аллергия на определённые ингредиенты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Friends! If you are allergic to certain ingredients, please inform the waiter.

**ЗАКУСКИ И САЛАТЫ**  
**STARTERS AND SALADS**

Бурратта с персиками в карамели 275 гр Burratta cheese with caramelized peach	<b>850</b>
Поке с семгой, креветками и киноа 300 гр Poke with salmon, shrimps and quinoa	<b>870</b>
Тартар из тунца с битыми огурцами 100/150гр Tuna tartar with cucumber with spicy Kimchi sauce, sesame oil and honey	<b>750</b>
Говяжий тартар с домашним майонезом и печёной картошкой 140/80/20/60 гр Beef tartare with homemade mayonnaise and baked potato	<b>690</b>
Форшмак с каспийской селёдкой и антоновским яблоком 120/40 гр Forshmak with herring and Antonov apple	<b>400</b>
Огурцы малосольные 130 гр Quick pikled cucumbers	<b>250</b>
Щучья икра со сметаной, зеленым луком и картофельными чипсами 80/50 гр Pike caviar with sour cream, green onion and potato chips	<b>390</b>
Хумус с хариссой и яйцом пашот 240 гр Hummus with spicy harissa and poached egg	<b>400</b>
Салат из овощей и зелени с грецким орехом и кахетинским маслом 280 гр Vegetable salad with greens, walnut and aromatic oil	<b>520</b>
Салат с печеной свеклой, капустой Кейл, сыром страчателла и орехами 270 гр Salad with baked beetroot, Kale cabbage, stracciella cheese and nuts	<b>650</b>
Зелёный салат с авокадо, огурцом и цветной капустой с соусом Шисо 200 гр Green salad with avocado, cucumber and cauliflower with Shiso sauce	<b>690</b>
Голубой салат Цезарь с глазированной куриной грудкой и грушей 220 гр Blue Caesar salad with chicken breast and pear	<b>580</b>
Теплый салат с куриной печенью и апельсином 235 гр Warm chicken liver salad with oranges	<b>580</b>

\* Друзья! Если у вас есть аллергия на определённые ингредиенты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Friends! If you are allergic to certain ingredients, please inform the waiter.

## **СУПЫ** **SOUPS**

Холодный суп из авокадо с сыром страчателла 330 гр Cold avocado soup with stracchiella cheese	<b>590</b>
Окрошка с говядиной на квасе или кефире 350 гр Okroshka with beef on kvass or kefir	<b>450</b>
Луковый суп с сыром грюйер 280 гр Onion soup with gruyere cheese	<b>450</b>
Куриный бульон с лапшой 300 гр Chicken broth with noodles	<b>350</b>
Марсельский рыбный суп 300 гр Marseille fish soup	<b>450</b>

## **МЯСО** **MEAT**

Котлета из баранины в средиземноморском стиле с картофельным драником, яйцом пашот и томатным соусом Ромеско 215/50/40 гр Mediterranean style lamb cutlet with potato «latkes», poached egg and Romesco sauce	<b>750</b>
Тальятта из телятины с рукколой, пармезаном и вялеными томатами 240 гр Veal tagliata with arugula, parmesan and sun-dried tomatoes	<b>1150</b>
Пастушья запеканка из баранины 230 гр Shepherd's lamb casserole	<b>750</b>
Говяжьи щечки в красном винном соусе с пюре из корня сельдерея и глазированными овощами 100/170/40 гр Beef cheeks in red wine sauce with mashed celery and glazed veggies	<b>950</b>
Баранья лопатка с соусом из анчоусов и мяты с табуле из кускуса 390/150 гр Lamb shoulder with anchovy and mint sauce and couscous tabbouleh	<b>1350</b>
Стейк рибай с соусом на выбор: перечным или из красного вина 190/20 гр Рекомендуем Medium Ribeye steak with red wine or pepper sauce of your choice. Medium is recommended	<b>2200</b>

\* Друзья! Если у вас есть аллергия на определённые ингредиенты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Friends! If you are allergic to certain ingredients, please inform the waiter.

## **ПТИЦА**

### **GAME AND POULTRY**

Рагу с куриными сердечками, молодым картофелем и шампиньонами 360 гр Stew with chicken hearts, potatoes and mushrooms	<b>730</b>
Пожарская котлета с соусом из петрушки и картофельным пюре 130/150/30 гр Minced meat cutlet with mashed potato	<b>520</b>
Куриный шницель с салатом из капусты 150/80/50 гр Chicken schnitzel with cabbage salad	<b>670</b>

## **РЫБА**

### **FISH**

Мидии 1 кг в соусе на Ваш выбор: соус «Том Ям» или «Белое вино» 1 kg mussels in sauce of your choice: «Tom Yam» sauce or «white wine»	<b>1300</b>
Котлеты из мяса краба и креветок 180/40/30 гр Crab and shrimp meat cutlets	<b>1200</b>
Большой Нисуаз с жареным на гриле тунцом 365 гр Big Nicoise with grilled tuna	<b>880</b>
Треска в мисо с цукини, вешенками и свежим редисом 200 гр Cod in miso sauce with zucchini, oyster mushrooms and fresh radish	<b>650</b>
Фиш энд Чипс с картофелем фри, соусом тар-тар и пюре из горошка 120/80/50/50 гр Fish and Chips with French fries and tartar sauce	<b>590</b>

## **ПАСТА И РИС**

### **PASTA AND RICE**

Феттуччине с курицей и сливочным карри 350 гр Fettuccine with chicken and cream curry	<b>600</b>
Лингвине с вонголе и вяленой икрой 300 гр Linguine with vongole and dried caviar	<b>670</b>
Феттуччине с грибами, кедровыми орешками и баклажанами в розмариновом соусе 300 гр Fettuccini with oyster mushrooms and aubergine fricassee with rosemary and pine nuts	<b>600</b>
Ризотто с белыми грибами 300 гр Risotto with porcini mushrooms	<b>850</b>

\* Друзья! Если у вас есть аллергия на определённые ингредиенты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Friends! If you are allergic to certain ingredients, please inform the waiter.

## **ОВОЩИ**

### **VEGETABLES**

Шпинат в кокосовых сливках 150 гр Spinach in coconut cream	<b>350</b>
Кабачки с помидорами и чесноком по рецепту бабушки Зимина 150 гр Squash with tomatoes and garlic (Alexei Zimin's grandmother's recipe)	<b>280</b>
Чечевица с голубым сыром 220 гр Lentil with blue cheese	<b>390</b>
Жженая цветная капуста 200 гр «Burnt» cauliflower (roasted in the oven on high heat)	<b>320</b>
Печеная картошка с тимьяном 150 гр Baked potato with thyme	<b>250</b>

## **СЛАДКОЕ**

### **DESSERTS**

Классический крем-брюле 110 гр Creme brulee	<b>380</b>
Чизкейк - сет: классический, клубничный и зелёный чай со свежими ягодами 120/30 гр Mini cheesecakes: classic, strawberry and green tea with fresh berries	<b>380</b>
Пудинг из солёной карамели 140 гр Десерт на основе растительных ингредиентов! Salted caramel pudding. Vegetable ingredients only!	<b>380</b>
Лимонный тарт 210 гр Lemon tart	<b>380</b>
Шоколадно-трюфельный торт с малиновым соусом 120/20 гр Chocolate truffle cake with raspberry sauce	<b>420</b>
Мороженое 1 шарик: ванильное/шоколадное/ клубничное/ореховое из фундука/ 50 гр Ice cream 1 ball: vanilla/ chocolate/strawberrie/ hazelnut/	<b>150</b>
Сорбеты 1 шарик: малина/ манго-маракуйя/ облепиха/ чёрная смородина/ ежевика 50 гр Sorbet 1 ball: raspberry/ mango-passion fruit/ blackcurrant/ blackberry	<b>150</b>

\* Друзья! Если у вас есть аллергия на определённые ингредиенты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.  
Friends! If you are allergic to certain ingredients, please inform the waiter.

**БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / NON ALCOHOL DRINKS**

Артезианская Негазированная/ Газированная вода «Дом 12» 330/750 мл Artesian Still water Dom12 / Sparkling water Dom12 330/750 ml	<b>150/300</b>	<b>СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ</b> <b>250 мл</b> <b>FRESHLY SQUEEZED JUICE</b> <b>250 ml</b>	
Аква Панна Негазированная 250/750 мл Aqua Panna Still water 250/750 ml	<b>200/450</b>	Яблочный / Apple <b>350</b>	
Сан Пеллегрино Газированная 250/750 мл San Pellegrino Sparkling water 250/750 ml	<b>200/450</b>	Морковный / Carrot <b>300</b>	
Кока-кола и Кока-кола Зеро 330 мл Coca-Cola and Coca-Cola Zero 330 ml	<b>250</b>	Апельсиновый / Orange <b>300</b>	
Спрайт, Тоник, Джинджер Эль 250 мл Sprite, Tonic, Ginger Ale 250 ml	<b>200</b>	Грейпфрутовый / Grapefruit <b>320</b>	
Сок Раго 200 мл (ананас, вишня, яблоко, апельсин, персик, томат) Rago Juice 200 ml (pineapple, cherry, apple, orange, peach, tomato)	<b>200</b>	Сельдереевый / Celery <b>400</b>	
Морс клюквенный 250 мл Cranberry juice 250 ml	<b>200</b>	Ананасовый/ Pineapple <b>400</b>	
Компот домашний вишневый 250 мл Cherry homemade compote 250 ml	<b>200</b>		
		<b>ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ</b> <b>400 /1000 мл</b> <b>HOMEMADE LEMONADES</b> <b>400 /1000 ml</b>	
<b>ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ/GREEN TEA 550 мл</b> Зеленый с Жасмином/ With Jasmine 250 Женьшень Полет Дракона/ Ginseng Flight Of Dragon 250 Тегуанинь/ Tieguanyin 250 Японский Сенча/ Japan Sencha 250 Молочный Улун/ Milk Ulong 250	<b>250</b> <b>250</b> <b>250</b> <b>250</b> <b>250</b>	Манго-маракуйя / Mango-passion fruit <b>300/700</b>	
<b>ТРАВЯНОЙ ЧАЙ/HERBAL TEA 550 мл</b> Чай из мяты/ Mint tea 200 Алтайский Сбор / Altai Herbal Mix 250 Цветы Ромашки/ Camomile flowers 250 Сбитень Монастырский/ Sbiten Monastyrsky 300	<b>200</b> <b>250</b> <b>250</b> <b>300</b>	Мятно-цитрусовый Mint-citron <b>300/700</b>	
<b>ЧАЙ ЧЕРНЫЙ /BLACK TEA 550 мл</b> Ассам/ Assam 250 Эрл Грей/ Earl Grey 250 Пуэр/ Puer 300	<b>250</b> <b>250</b> <b>300</b>	Яблочно-малиновый Apple with raspberry <b>300/700</b>	
<b>ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ/FRUIT TEA 550 мл</b> Мятно-малиновый/Mint-raspberry 350 Таежный чай/ Taiga tea 350 Имбирно-цитрусовый чай/ Ginger-citrus tea 350 Дикая Вишня/ Wild Cherry 300	<b>350</b> <b>350</b> <b>350</b> <b>300</b>	Классический с лимоном, апельсином и грейпфрутом / Classic whith lemon, orange & grapefruit <b>300/700</b>	
<b>ДОБАВКИ/ADDITIONS</b> Чабрец/ мята/ имбирь/ мёд/ лимон 50 Thyme/ mint/ giger/ honey/ lemon	<b>50</b>	Тархун с лаймом / Tarragon with lime <b>300/700</b>	
		Манго-апельсин / Mango-orange <b>300/700</b>	
		Маракуйя-тархун / Passion Fruit-tarragon <b>300/700</b>	
		<b>ЧАЙ НА МОЛОКЕ/ MILK TEA</b> Чай Матча/Matcha Tea 200 мл <b>350</b> Масала Чай/Masala Tea 550 мл <b>350</b>	

## **КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ/ COFFEE AND COFFEE DRINKS**

Ристретто/ Ristretto 15 мл	<b>150</b>
Эспрессо/ Espresso 30 мл	<b>150</b>
Эспрессо Лунго/ Espresso Lungo 60 мл	<b>150</b>
Американо/ Americano 150 мл	<b>150</b>
Макиато/ Macchiato 50 мл	<b>200</b>
Капучино/ Cappuccino 200мл	<b>250</b>
Флэт Уайт/ Flat White 200 мл	<b>350</b>
Латте/ Coffee Latte 200 мл	<b>250</b>
Раф-Кофе/ Raf Coffee 200 мл	<b>300</b>
Айс Кофе/ Ice Coffee 300 мл	<b>300</b>
Двойной Эспрессо/ Double Espresso 60 мл	<b>300</b>
Двойной Эспрессо Лунго/ Double Espresso Lungo 120 мл	<b>300</b>
Двойной Американо/ Double Americano 300 мл	<b>300</b>
Двойной Капучино Double/ Cappuccino 400 мл	<b>500</b>
Двойной Латте/ Double Coffee Latte 400 мл	<b>500</b>
Эспрессо без кофеина / Espresso Decaf 30 мл	<b>200</b>
Американо без кофеина/ Americano Decaf 150	<b>200</b>
Капучино без кофеина/ Cappuccino Decaf 200 мл	<b>300</b>
Латте без кофеина/ Cafй Latte Decaf 200 мл	<b>300</b>

## **КАКАО/ СОСОА 380 мл**

Классический какао/ Classical cocoa	<b>370</b>
Пряный какао/ Spicy cocoa	<b>390</b>
Банановый какао/ Banana cocoa	<b>390</b>

## **ДОБАВКИ/ADDITIONS**

Молоко/ Milk 50 мл	<b>50</b>
Сливки /Cream 50 мл	<b>70</b>
Сироп в ассорт./Syrup in the assortmentc 30 мл	<b>50</b>
Мёд/ Honey 50 гр	<b>50</b>
Матча / Matcha tea 8 гр	<b>200</b>

**ЗАМЕНА ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ КЛАССИЧЕСКОГО МОЛОКА НА КОКОСОВОЕ  
ИЛИ ОВСЯНОЕ/  
REPLACEMENT OF CLASSIC MILK WITH COCONUT OR OATMEAL, IF YOU WISH**

<b>ДЛЯ КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ/ FOR COFFEE DRINKS</b>	<b>50</b>
<b>ДЛЯ КАКАО/ FOR СОСОА</b>	<b>100</b>

# ДЕТИ В<sup>®</sup> КАФЕ ДОМ 12

Молочные коктейли: ванильный, шоколадный, банановый 350 мл Milkshakes: vanilla, banana, chocolate	<b>350</b>
Куриные котлетки с картофельным пюре 100/100 гр Chicken cutlets with mashed potatoes	<b>300</b>
Куриные наггетсы 80/20/30 гр Chicken nuggets	<b>300</b>
Филе трески в сливочном соусе с рисом 90/120 гр Cod fillet in creamy sauce with rice	<b>350</b>
Паста с сыром 150 гр Pasta with cheese	<b>250</b>

з а в т р а к и <sup>©</sup>  
К А Ф Е  
Д О М 1 2



## **Меню завтраков / Breakfast menu**

**с 12:00 до 17:00**

Круассан классический с джемом и сливочным маслом 45/30/30 гр Classic croissant with jam and butter	<b>250</b>
Каша овсяная с глазированным яблоком 250 гр Oatmeal with glazed apple	<b>200</b>
Каша пшенная с печеной тыквой 230 гр Millet porridge with baked pumpkin	<b>250</b>
Сырники со сметаной и апельсиновым конфитюром 250 гр Fried quark pancakes with sour cream and orange jam	<b>250</b>
Глазунья с беконом, деревенским картофелем и малосольными огурцами 350 гр Fried eggs with bacon, baked potato and pickled cucumbers	<b>300</b>
Сэндвич с семгой, апельсином и оливковой тапенадой 250 гр Sandwich with salmon, orange and olive tapenade	<b>600</b>
Глазунья с говяжьей вырезкой, деревенским картофелем и малосольными огурцами 350 гр Fried eggs with beef filets, baked potato and pickled cucumbers	<b>450</b>
Омлет классический из трех яиц Classic omelet of three eggs	<b>200</b>
Дополнительно к омлету на Ваш выбор по 30 гр: Сыр, помидоры, лук, бекон, грибы. In addition to the omelette for your choice of 30 gr: Cheese, tomatoes, onions, bacon, mushrooms.	<b>50</b>
Смузи киви-банан со шпинатом и мятой 280 гр Kiwi banana smoothie with spinach and mint	<b>350</b>
Смузи малина-личи 280 гр Smoothies raspberry-lychee	<b>350</b>
Облепиховый смузи с бананом и ананасом 280 мл Sea buckthorn smoothie with pineapple and banana	<b>350</b>
Смузи манго-маракуйя с ананасом, бананом и семенами чиа 280 мл Mango and passion fruit smoothies with pineapple, banana and chia seeds	<b>350</b>
Сэндвич с говядиной, рукколой и карамелизированным луком Подается с картофелем фри. 200/80/30 гр Sandwich with beef, glazed onion and arugula. Served with french fries	<b>550</b>
Шакшука с сыром фета и вишней 280гр Shakshuka-ideal breakfast	<b>290</b>
Сэндвич с жареным авокадо, вялеными томатами, сыром фета и яйцом пашот 250 гр Sandwich with roasted avocado, dried tomatoes, feta cheese and poached egg	<b>600</b>

**Гриль меню**  
**ресторана «ДОМ 12»**  
**Меню действует все**  
**дни**  
**с 18:00–06:00**  
**в выходные**  
**с 14:00 - 06:00**

# КАФЕ ВИННЫЙ БАР ДОМ 12

**Grill menu**  
**Dishes**  
**can be ordered**  
**from**  
**6 pm till 6 am**  
**on the weekend**  
**from 2 pm - 6 am**

## Рыба и морепродукты

Стейк из семги на гриле с соусом из кунжута 200/30 гр Grilled salmon steak with sesame sauce	<b>1200</b>
Сибас на гриле с соусом из вина, сливок и эстрагона 250/30 гр Grilled seabas with wine sauce with cream and estragon	<b>980</b>
Лангустины на гриле с сальсой из томатов черри с острым перцем и базиликом 180/50 гр Grilled langoustines with spicy tomato-basil salsa	<b>980</b>

## Шашлыки и люля-кебаб

Шашлык из курицы 200/40/40 гр Chicken barbecue	<b>650</b>
Шашлык из телятины 200/40/40 гр Veal barbecue	<b>930</b>
Шашлык из баранины 200/40/40 гр Lamb barbecue	<b>790</b>
Люля-кебаб из курицы 180/40/40 гр Chicken kebab	<b>600</b>
Люля-кебаб из баранины 180/40/40 гр Lamb kebab	<b>720</b>

Шашлыки и люля-кебаб подаются на лаваше, с помидорами гриль,  
томатным соусом и красным луком  
Barbecue and kebab are served on a lavash, with grilled tomatoes,  
tomato sauce and red onion

## Бургеры

Бургер на пшеничной булочке с котлетой из креветок на гриле 200/30/20 гр Grilled shrimp burger	<b>850</b>
Бургер на картофельной булочке с котлетой из говядины на гриле 275/30/20 гр Grilled beef burger	<b>750</b>
Бургер на картофельной булочке с котлетой из баранины на гриле 275/30/20 гр Grilled lamb burger	<b>790</b>

Бургеры подаются с картофельными чипсами  
и томатно-горчичным соусом  
Burgers are served with potato chips and tomato-mustard sauce

**Гриль меню**  
**ресторана «ДОМ 12»**  
**Меню действует все**  
**дни**  
**с 18:00–06:00**  
**в выходные**  
**с 14:00 - 06:00**

# КАФЕ ВИННЫЙ БАР ДОМ 12

**Grill menu**  
**Dishes**  
**can be ordered**  
**from**  
**6 pm till 6 am**  
**on the weekend**  
**from 2 pm - 6 am**

## Шаверма

Шаверма с курицей в лаваше 350/20 гр Shaverma with chicken	<b>650</b>
Шаверма с бараниной в лаваше 350/20 гр Shaverma with lamb	<b>750</b>
Шаверма со скумбрией в лаваше 350/20 гр Shaverma with mackerel	<b>650</b>
Шаверма с фалафелем в лаваше 350/20 гр Shaverma with falafel	<b>550</b>

Шавермы подаются с картофельными чипсами  
и соусом на основе домашнего майонеза и аджики  
Shawarma served with potato chips and homemade mayonnaise  
with adjika sauce

Камамбер на гриле с луковым чатни и чатни из кураги 125/60 гр Grilled camamber with onion and kuraga chatni	<b>930</b>
--	------------

## Овощи

Овощи гриль: цукини, баклажан, сладкий перец, помидор, шампиньоны и лук, заправленные оливковым маслом с чесноком и кинзой 250 гр Grilled vegetables: zucchini, aubergine, sweet pepper, tomato, champignons and onion with olive oil, garlic and cilantro	<b>450</b>
Батат на гриле в апельсиново-горчичной заправке и взбитыми сливками 250/40 гр Grilled sweet potato with orange-mustard dressing and whipped cream	<b>590</b>
Брокколи на гриле с соусом из семян подсолнечника 210 гр Grilled broccoli with sunflower seed sauce	<b>550</b>
Корень сельдерея на гриле с соусом дзадзика 150/40 гр Grilled celery root with tzaziki sauce	<b>500</b>

\* Друзья! Некоторые блюда и соусы состоят из множества ингредиентов.  
Пожалуйста, уточняйте подробности состава у официанта!

Friends! Some dishes and sauces have many ingredients. Please check the details of the composition with the waiter!