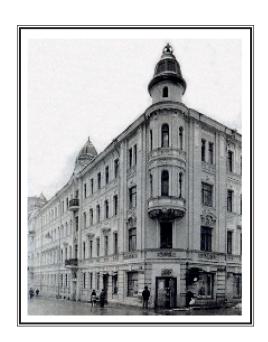


ИСТОРИЯ РЕСТОРАННОГО ДОМА «БУЛОШНАЯ»

«БУЛОШНАЯ» в Лялином переулке



История началась в 1898 году, когда на деньги купца Егора Гордеева в центре был выстроен жилой дом в Лялином переулке.

На первом этаже разместилось заведение с вкусной выпечкой и богатым интерьером.

В советские времена коммерческое предприятие закрыли, а на его месте, функционировал обычный склад.

Спустя более 100 лет «Булошная» открылась вновь. Создавая первый ресторан «Булошная» в Лялином, удалось сохранить высокие потолки с лепниной, старинный камин, кованые перила, большие хрустальные люстры, уникальные находки, найденные при раскопках и реставрации. Отдельное место в ресторане занимает старинное пианино. Его изготовили в Германии в 1818 году по специальному заказу. Этот редчайший инструмент передавался из поколения в поколение и теперь является достоянием ресторана. По вторникам и пятницам на нем играет пианист.

Необычным символом ресторана также является исторический дореволюционный люк Шведско-датско-русского телефонного общества 1901 года, который расположен перед входом в здание.

ЗАВТРАКИ ЗАВТРАКИ ЗАВТРАКИ ЗАВТРАКИ ЗАВТРАКИ ЗАВТРАКИ ЗАВТРАКИ за з

| Английский завтрак колбаски, фасоль в томате, яичница, запечённый помидор | 960 |
|--|-----|
| Омлет/ Яичница/ Скрэмбл | 370 |
| Яичница из перепелиных яиц | 390 |
| Дополнительно масло сливочное / зелень / сладкий перец / помидоры / сыр / авокадо /шампиньоны / курица / бекон | 160 |
| Семга/ Красная икра | 790 |
| Шакшука яйцо с томатами, перец печеный, восточные специи, брынза подается с салатом из свежих овощей | 790 |
| Скрэмбл с лососем и авокадо зерновой тост с крем-чизом | 910 |
| Яйцо Бенедикт с лососем бриошь, лосось, яйцо пашот, соус Голландез | 920 |
| Кабачковые оладьи с лососем и яйцом пашот | 960 |
| Сэндвич с куриной грудкой, глазуньей и беконом | 810 |
| Черничная бриошь с сыром камамбер | 710 |
| Сырники жареные/ запеченные сметана/ сгущенное молоко/ джем/ мёд/ ягодный соус | 710 |
| Творожная запеканка сметана/ сгущенное молоко/ джем/ мёд/ ягодный соус | 680 |
| Йогурт с лесными ягодами | 490 |
| Каша овсяная/ рисовая/ гречневая/ пшённая с тыквой | 440 |
| Альтернативное молоко (100 мл) кокосовое/ миндальное/ банановое/ безлактозное | |
| Каша Гурьевская | 690 |

% СВЕЖИЕ ЯГОДЫ %

(50 гр)

| Малина | 700 | Ежевика | 890 |
|----------|-----|-------------------|-----|
| Голубика | 480 | Клубника (100 гр) | 480 |



⊗ КРУАССАНЫ **⊗**

| Классический | 240 | Миндальный | 320 |
|-------------------------|-----|------------|-----|
| С лососем и яйцом пашот | 920 | | |

| 410 | С мясом | 740 |
|------|---------------------|---|
| 1250 | С грибным жульеном | 720 |
| 890 | С творогом и изюмом | 660 |
| | 1250 | 410 С мясом1250 С грибным жульеном890 С творогом и изюмом |

№ БРУСКЕТТЫ **※**

| Со слабосоленым лососем, красной икрой и заправкой из йогурта | 590 | С ростбифом, шпинатом, соусом из тунца и трюфельным маслом | 450 |
|---|-----|--|-----|
| С томатами, орегано | 370 | | |



| Сельдь с ольховым дымком | 660 |
|---|------|
| Крудо из морепродуктов татаки из тунца, севиче из креветок, карпаччо из гребешка, сашими из лосося | 2300 |
| Тартар | |
| из лосося с соусом Юдзу, авокадо, свежим огурцом и кинзой | 990 |
| из говядины с вялеными томатами и соусом из тунца | 960 |
| Вителло тоннато с трюфельным маслом | 860 |
| Карпаччо из говядины с артишоками и трюфельно-бальзамической заправкой | 940 |
| Икра из баклажанов | 560 |
| Соленые грузди со сметаной | 990 |
| Маслины и оливки с косточкой | 710 |
| Сырная тарелка с цитрусовой мостардой | 1620 |
| | 730 |
| | 730 |
| Зеленый салат с авокадо, стручковым горошком, шпинатом, огурцом и кунжутным соусом | 790 |
| Розовые томаты с моцареллой, базиликом и кедровыми орешками | 990 |
| Салат с тигровыми креветками, розовыми томатами, красным луком и авокадо с медово-горчичным соусом | 940 |
| Нисуаз с тунцом на гриле | 990 |
| Салат с ростбифом, печеными овощами и тайским соусом | 860 |
| Цезарь | |
| с креветками | 940 |
| с куриным бедром на гриле | 810 |
| Оливье | |
| с копченым лососем | 890 |
| с телячьем языком | 740 |
| Теплые салаты | |
| с уткой, моцареллой и цитрусовой мостардой | 990 |
| с куриной печенью и вешенками | 860 |
| с хрустящим баклажаном, томатами, кинзой и красным луком | 790 |



| Жульен | |
|--|------|
| гребешок с белыми грибами | 1900 |
| куриный/ грибной | 510 |
| Хрустящий камамбер | 890 |
| Батат запеченный на углях с фетой и копченым лососем | 1250 |
| % СУПЫ ∻ | |
| Уха по-средиземноморски | 810 |
| Домашняя лапша с зеленью и яйцом | 450 |
| Борщ с говядиной | 590 |
| С белыми грибами и трюфельными равиоли | 650 |
| Луковый | 630 |

ПАСТА/РИЗОТТО/ТЕСТО «

| Пенне Арабьята | |
|---|------|
| классические | 560 |
| с ростбифом | 710 |
| Спагетти | |
| с морепродуктами в томатном соусе | 1350 |
| чернила каракатицы с креветками и шпинатом в сливочном соусе | 970 |
| Карбонара | 830 |
| Пенне с лососем и брокколи | 960 |
| Фетучини с белыми грибами и трюфельным маслом | 930 |
| Ризотто | |
| с горгонзолой, копченой уткой и трюфелем | 990 |
| с белыми грибами и кремом из пармезана | 990 |
| Вареники | |
| с картофелем и грибами | 580 |
| с вишней | 560 |
| Домашние пельмени | 710 |



| Осьминог на сковороде с овощами в винном соусе | 1740 |
|---|------|
| Окунь, запеченный в соусе Бешамель с креветками, вешенками и икрой | 970 |
| Щучьи котлеты с сельдереевой полбой и щучьей икрой | 1300 |
| Черная треска со шпинатом и топинамбуром | 1250 |
| Палтус с креветками и артишоками | 1790 |
| Филе тунца на гриле с соусом Маракуйя | 990 |
| Сибас на гриле/ на пару с печеными овощами и горчичным соусом | 1640 |
| Стейк из лосося на гриле/ на пару с печеным авокадо и соусом Терияки | 1850 |

№ МОРЕПРОДУКТЫ **※**

(цена за 100 гр)

гриль/ на пару/ отварные/ в белом вине/ в томатном соусе подаем с брускеттой и чесночным маслом

| Мидии | 480 |
|----------|------|
| Кальмары | 550 |
| Креветки | 770 |
| Гребешки | 1400 |
| Осьминог | 1650 |

| Куриные котлеты с картофельным пюре и сладкой капустой | |
|--|------|
| Стейк из индейки с овощами в тайском стиле | 960 |
| Котлета по-киевски с картофельным пюре с брокколи | 920 |
| Куриная грудка с киноа и соусом из белых грибов | 990 |
| Стейк из утиной грудки и вишневым соусом | 1250 |

| Бургер из мраморной говядины, с беконом и картофелем фри | 990 |
|---|------|
| Котлета из ягненка с печеным картофелем и грибным соусом | 1150 |
| Бефстроганов из телятины с картофельным пюре | 1150 |
| Телячьи щечки, томленые в соусе Демиглас с полбой и белыми грибами | 1520 |
| Медальоны из телятины на гриле с картофельным пюре и соусом из белых грибов | 1590 |
| Тосканская говядина на углях с соусом Блю-Чиз | 2100 |
| Стейк Рибай с печеными овощами и перечным соусом | 3600 |

№ ГАРНИРЫ **※**

| Картофельное пюре | 370 |
|--|-----|
| Гречка с жареным луком | 370 |
| Картофель фри | 370 |
| Рис отварной | 370 |
| Картофель жареный с грибами | 660 |
| Овощи на гриле/ на пару подаем с соусом Базилик | 680 |



| Пирожок с мясом/ рыбой / капустой/ зеленым луком и яйцом | 110 |
|--|-----|
| Хлебный сет Подаем с маслом | |
| бородинский/ деревенский злаковый/ гречишный/ багет/ гриссини | 290 |

№ ДЕСЕРТЫ **※**

Штрудель Подаем с шариком ванильного мороженого

| яблочный | 630 |
|--|------|
| вишневый | 630 |
| Павлова | 1150 |
| Мильфей | 1250 |
| Каннелони с малиной | 950 |
| Панна котта | 590 |
| Сорбет (50 гр) ягодный/ ананс-базилик/ лайм-мята/ манго/ лимон | 290 |
| Мороженое (50 гр) ваниль/ клубника/ шоколад/ карамель/ фисташка | 290 |
| Авторское мороженое Черный хлеб | 350 |
| Свежие ягоды (50 гр) | |
| Малина | 700 |
| Голубика | 480 |
| Ежевика | 890 |
| Клубника (100 гр) | 480 |

Доставка на дом buloshnaya.ru

Именинникам скидка 15%
Отмечайте День Рождения вместе с нами!
Мы организуем любой праздник
и мероприятие под ключ.

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ от 3500 Р/ 1 кг.

Фисташковый с клубникой – 4000 Р / 1 кг, фисташковый с малиной – 5100 Р / 1 кг.

Изготовим специально для вас кондитерские изделия или торт ручной работы с индивидуальным дизайном любой сложности.





Каждый вторник и пятница

19:00 - 22:00 Наш тапёр музицирует на 200-летнем пианино

Каждый четверг

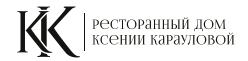
19:00 - 22:00

Звучит саксофон / аккордеон / скрипка Классические произведения в современном прочтении

Оставьте Ваше впечатление о нас и получите комплимент от ресторана







% НАШИ ПРОЕКТЫ і

Ресторан Булошная

пер. Лялин, 7/2, стр. 1 +7 909 633 88 33

Кафе Идома

ул. Новочеремушкинская, 58 +7 965 161 71 61

Ресторан Сенполия

ул. Житная, 10 +7 499 238 30 10

Кафе АМА

Красногорский район, ул. Липовой Рощи, 6/1 +7 929 988 92 32



