



ДОВЛАТОВ

на веранде

ШАШЛЫК!

ТРУД! БАР!



КОКТЕЙЛИ

МАЛИНОВЫЙ ПИДЖАК Настойка малина, ванильная водка, лимонный сок, сахарный сироп, белок	120	490	КАЛИМОЧО Вино красное, кока-кола, апельсин, грейпфрут	200	650
МОЖИТО Ром, содовая, сахарный сироп, мята, лайм	200	650	СТАРЫЙ КУБИНЕЦ Ром, игристое вино, сок лайма, сахарный сироп, биттер ангостура, мята	180	690
МОЖИТО КЛУБНИЧНЫЙ Ром, содовая, сахар, мята, лайм, клубничное пюре	200	690	ЯГОДНЫЙ ДЕНЬ Настойка черная смородина, игристое вино, сахарный сироп	150	550
АПЕРОЛЬ ШПРИЦ Апероль, игристое вино, содовая, апельсин	200	790			

ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ 1000 мл

ЦИТРУСОВЫЙ ЖАСМИН Чай жасмин, лимонный сок, сахарный сироп, апельсин, лимон, грейпфрут	550
МАЛИНА С МЯТОЙ Чай ассам, малиновое пюре, мята, лимонный сок, сахар	550

ЛИМОНАДЫ 1000 мл

ГРУША-ЛЕМОНГРАСС ЛИМОНАД Сироп лемонграсс, пюре груша, лимонный сок	550
ОГУРЕЧНЫЙ ЛИМОНАД Огурец, мята, сахарный сироп, фреш лимон, содовая	550
МОЖИТО Б/А Лайм, мята, содовая, лимонный сок, сахар	550

КОНЬЯЧОК ПОД ШАШЛЫЧОК



ОКРОШКА НА КЕФИРЕ КВАСЕ	250	390
ЛЮЛЯ ИЗ СЫРА	200 50	690
КРЫЛЬЯ* НА МАНГАЛЕ	300 60 30	490
ПЕРЕПЁЛКА* НА ГРИЛЕ	180 60 30 20	590
АРГЕНТИНСКИЙ СТЕЙК РИБАЙ*	350	2950
КАРЕ ЯГНЕНКА*	150 70 20	1350
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ*	250 60 30 20	550
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ*	300 60 30 20	690
ШАШЛЫК ИЗ СВИНЫХ РЕБЕР*	350 60 30 20	690
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ*	350 60 30 20	950
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ СЕМЕЧЕК*	200 60 30 20	790
ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ*	166 60 30 20	1350
ОВОЩИ ГРИЛЬ подаётся с соусом песто	180 40	390
МИНИ КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ С САЛОМ	180 60 30 20	390
ЗЕЛЕНЬ И ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ	125	390
К ШАШЛЫКУ *вес мяса и рыбы указан в сыром виде		



РЕЦЕПТЫ ИЗ СТРАНЫ ТРУДА

АРГЕНТИНСКИЙ ШАШЛЫК С СОУСОМ И ЛУКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ:

Филе свиной вырезки с наибольшим количеством жира (шейка, костреч, окорок) – 2 кг
 Лук репчатый – 1,5 кг
 Вода – 1 л
 Уксус (9%) – 3 ст. л.
 Соль – по вкусу
 Перец – по вкусу

РЕЦЕПТ:

– Нарежьте мясо ломтиками толщиной 2 см.
 – Лукочки для шашлыка очистите и нарежьте колечками толщиной не менее 3–5 мм.
 – Поместите мясо в большую широкую кастрюлю. Сверху выложите нарезанный лук.
 – Посыпьте солью (около 1 ст. л.) и поперчите по вкусу.
 – Перемешайте кусочки мяса с луком, стараясь, чтобы лук попал на все мясо.
 – Добавьте уксус и перец.
 – Оставьте мариноваться в холодильнике на ночь.
 – Для приготовления шашлыка на мангале используйте шампуры, на которые нанизывайте по 3–4 колечка лука и 1 кусочек мяса.
 – Готовый шашлык подавайте с соусом песто и свежими овощами.





ДОВЛАТОВ



СКАЧАЙТЕ НАШЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
И ПОЛУЧИТЕ ПОДАРОК!