Резиденция Королей

МЕНЮ

Выпуск №23

Сентябрь 2026



СРК «Тридевятое Королевство»
ул. Юбилейная, 18
korolevstvo039
korolevstvo39
www.39korolevstvo.ru

Развлекательный комплекс "Резиденция королей" с 2013 года

www.rk-rk.ru
Канал «Резиденции королей»
nevskogo10
Rkrk_39



"Резиденция королей"
ВС-ЧТ.- 12:00-00:00
ПТ-СБ.- 12:00-02:00

Караоке-бар "Berry"
ПТ-СБ.- 20:00-06:00

СРК "Тридевятое королевство"
ПН-ПТ.- 12:00-21:00
СБ-ВС.- 10:00-21:00

1. Главный вход в развлекательный комплекс «Резиденция королей»
2. Летняя терраса ресторана «Шафран»
3. Пивоварня "Брецель»
4. Зал торжеств «Луиза»
5. Караоке-бар «Berry»
6. Концертно-банкетный зал «Королевский дворик»
7. Мультиформатный зал «Royal Park»
8. Семейный развлекательный комплекс «Тридевятое королевство»
9. Достопримечательность «Каменный кошелек»
10. Площадка для свадебных церемоний

С королевским размахом

«Резиденция Королей» - самый масштабный и уникальный по своему формату семейный развлекательный комплекс в Калининграде. Величественное здание комплекса, сочетающее в себе разные архитектурные стили, стало достопримечательностью нашего региона и входит в обязательную программу посещения многих туристов. Удобное расположение в центре города, большая бесплатная парковка, компетентный персонал, разнообразное меню, развлекательная программа для всей семьи – это и многое другое сделано для приятного отдыха и удобства гостей комплекса.

Семь ресторанов различного формата объединяет меню с кулинарными хитами национальных традиций: русской, итальянской, немецкой, французской, армянской, грузинской, узбекской, паназиатской и японской кухни. Кстати, кухня развлекательного комплекса располагается за прозрачной стеклянной стеной – искусная работа поваров завораживает и возбуждает аппетит!

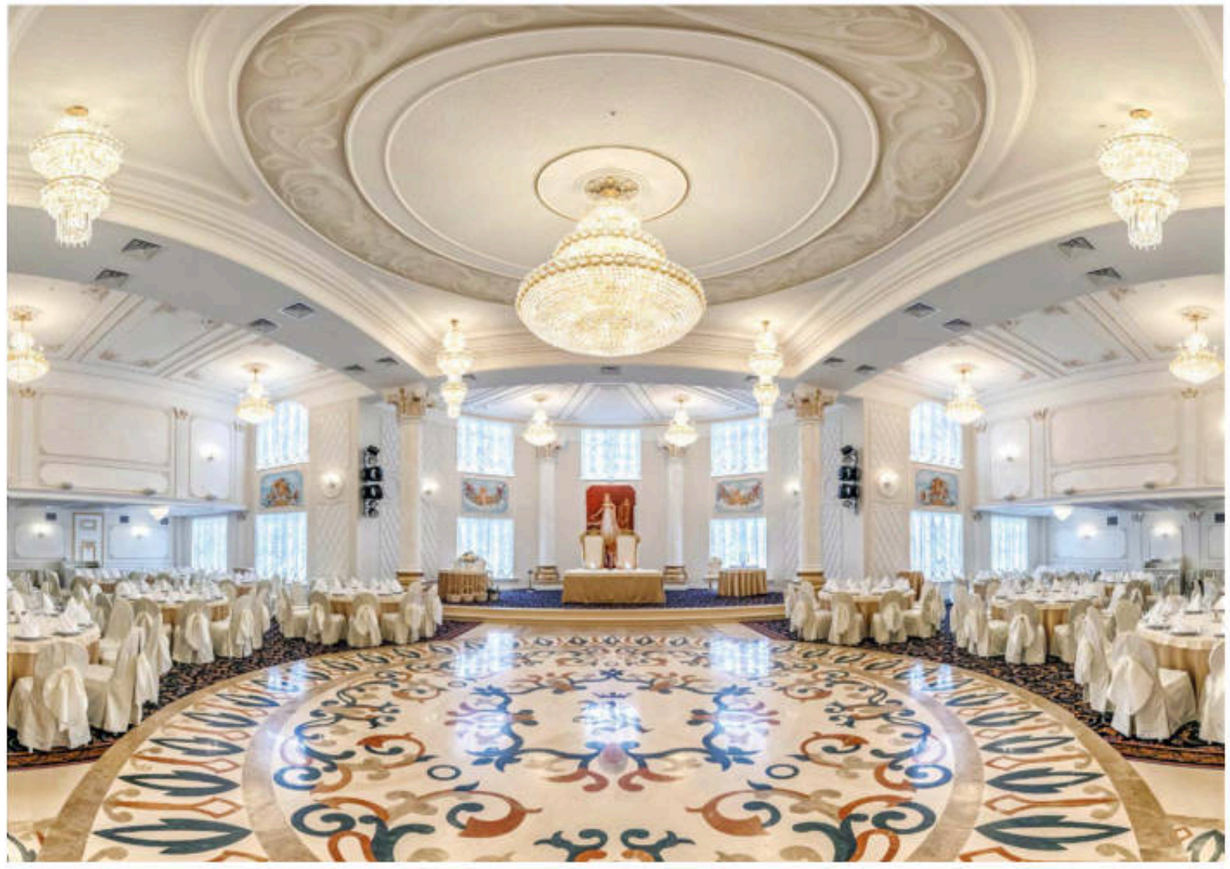
В собственной кондитерской готовят изысканные десерты, пирожные, выпечку, а также торты любой сложности на заказ.

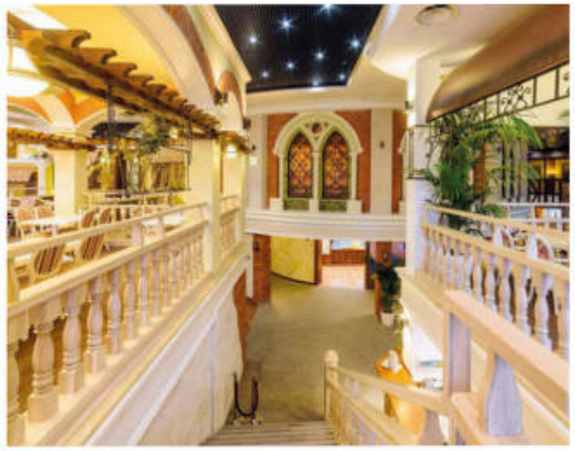


Особая гордость «Резиденции Королей» - свежее фирменное пиво, которое варится прямо в пивоварне «Брецель». В ассортименте шесть традиционных сортов пива «Мюллер»: светлое «Хайтер», темное «Шварц», пшеничное «Вайцен», красное «Руби», светлое фильтрованное «Пруш» и светлое безалкогольное.

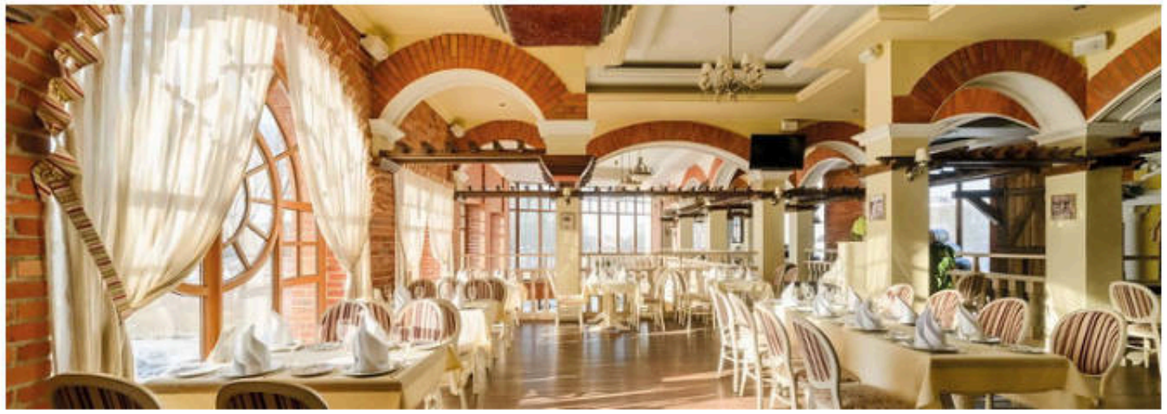
Сорта пива «Хайтер» и «Руби» занимают призовые места на престижном Международном пивном фестивале BUDWEIS в Чехии (2018 и 2019 г.).

Интересно продолжить вечер можно в караоке и танцевальном баре «Веггу». Круглый зал, вместительный танцпол, креативный дизайн и фирменное «ягодное» оформление дополняется ультрамодным световым и звуковым оборудованием. Петь и танцевать тоже можно со вкусом!









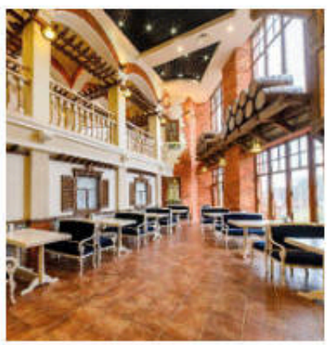




Каждый вечер в стенах комплекса звучат мировые хиты в исполнении арт-группы.

Развлекательный комплекс «Резиденция Королей» - это настоящий банкетный рай! Для проведения торжеств к вашим услугам шесть банкетных залов: новый мультиформатный зал «Royal Park» с вместимостью 3000 человек, стильный современный «Королевский дворик» на 700 персон, роскошный зал торжеств Королевы Луизы, вмещающий до 350 гостей, элегантный банкетный зал «Бонапарт» и небольшие уютные залы, рассчитанные на семейные праздники.

Концерты звезд российской и зарубежной эстрады, юмористические и танцевальные шоу, диджей-вечеринки, спортивные трансляции и международные выставки.



Назад в прошлое



Портрет королевы Луизы украшает самый роскошный зал торжеств «Резиденции Королей»

Королева Луиза (10.03.1776 г.-19.07.1810 г.) - супруга прусского короля Фридриха Вильгельма III по праву считается самой знаменитой дамой Восточной Пруссии. Она сыграла большую роль в отношениях между Россией, Пруссией и Францией во времена Наполеоновских войн, принимая непосредственное участие в важных политических процессах того времени. Луиза сопровождала своего мужа Фридриха Вильгельма III во всех его поездках и на равных участвовала в переговорах. Обладая выдающимися личными качествами, красотой и обаянием, она располагала к себе практически всех, с кем встречалась лично. Ее почитали все жители Кенигсберга и считали женским идеалом, а также называли своеи «духовнои наставницей».

Кёнигсберг - резиденция королей

Замок рыцарей Тевтонского ордена быстро обрастал рынками, ремесленными поселениями, мастерскими, кузницами и оружейными. Вскоре вокруг замка образовалось три небольших городка – Альтштадт, Кнайпхоф и Лебенихт. У каждого из них были свои законы, городская ратуша, собственное войско и пожарная команда, гавань и склады. Города лежали в долине Прегеля, тесно прижавшись друг к другу. Ценой десятилетних переговоров и множества затраченных талеров Фридрих III добился от императора Священнои римскои империи германскои нации Леопольда I согласия на свою коронацию в Пруссии. Так, 18 января 1701 года курфюрст бранденбургскии Фридрих III становится королем в Пруссии Фридрихом I. В 1724 году по велению короля Фридриха Вильгельма I из трех самостоятельных городов возникает единый город Кенигсберг с пышным и гордым именем «королевско-прусский столичный город и резиденция» («Königlich Preußische Haupt- und Residenzstadt»). И он носил такое громкое имя до 1918 года. Все прусские короли побывали здесь, принимая присягу своих подданных на верность.

Легенда о дворце



Существует красивая легенда, согласно которой три императора — Фридрих Вильгельм III, Александр I и Наполеон Бонапарт, очарованные красотой, умом и женственностью королевы Луизы, затеяли своего рода спор. Считая, что Луиза достойна самого прекрасного дворца, они пригласили лучших архитекторов мира для создания дворца в ее честь. Было создано несколько великолепнейших проектов. Луиза, будучи умнои женщинои и тонким политиком, нашла мудрое решение этого спора. Она объединила все идеи в одну, взяв от каждои лучшее. Таким образом, был создан не только гениальныи проект, но и политический, стратегический компромисс. По замыслу королевы, этот дворец должен был олицетворять величие королеи и стать примером единения и примирения разных политических и культурных взглядов. Но, увы, осуществить задуманное не удалось из-за преждевременнои смерти Луизы в 1810 году. Дворец остался легендой. Начиная строительство комплекса «Резиденция Королей», архитекторы представили, как мог бы выглядеть тот самыи дворец для «прекраснейшеи из королев и красивейшеи из женщин». Над его воплощением трудились известные архитекторы и дизайнеры, которые смогли гармонично объединить в одном проекте различные направления и стили. При строительстве были использованы старинныи немецкии кирпич, натуральныи камень и вековые валуны, сохранившие историю своего времени.

Легенда о двух сердцах

Сын короля, однажды так случилось,
Увидел девушку, дочь одного из пастухов –
Она с прогулки торопилась,
Держа в руках венок из васильков.

Глаза – как голубое чудо,
И волосы – колосья на ветрах..
Скажите, появляется откуда
То чувство, что прославлено в веках?

Узнав от ревностных придворных,
Что принц в крестьяночку влюблен,
Король был краток: «Разлучайся,
Или наследства ты лишен».

Ответа он не ждал такого:
Мое «богатство» в поле ждет.
И в сердце принца молодого
Лишь голосок ее поет!

Быть королем – претрудная задача:
Какои властитель может так любить,
И он не должен поступить иначе,
Как сына в крепость заточить!

Год пролетел. В сердцах влюбленных – пенье!
Прошли уж два – любовь звучит сильней!
В чем сила у любви и у терпенья?
Они смягчают даже королей.



Когда открыли у темницы дверцу,
Король, вбежавшии к сыну, увидал,
Что у него в руках два камня в форме сердца –
Счастливый принц два года их тесал!

О верность! О надежда! О влюбленность!
Каких высот еще не брали вы!
И очень были легкими те камни,
Которые на свадебном пиру друзья несли!

Прошли года ... На месте том
Роскошный замок возведен. В один из дней
В его стене нашли два сердца каменных и древних.
А Вы найдете их среди камней?

Легенда о кошельке



Некогда в Пруссии жил знатный богач, известныи своеи непомерной жадностью. У него было самое большое хозяйство во всей округе, и множество людей работали на него не покладая рук.

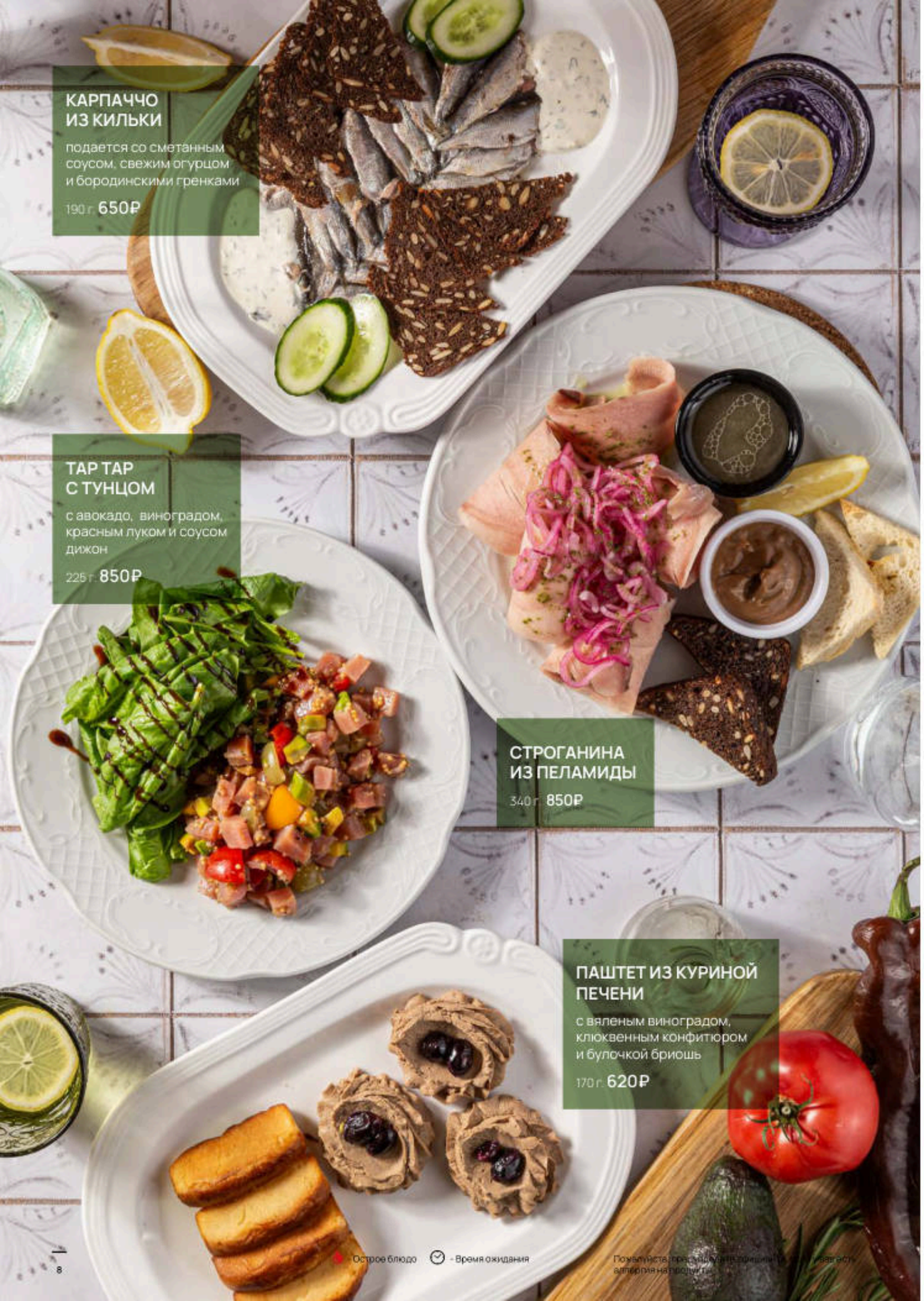
Но он постоянно обманывал своих работников, не платил им за труд, не помогал тем, кто в этом нуждался. Однажды к богачу пришел старец и спросил, какая у него самая заветная мечта в жизни. Богач ответил: «Я хочу, чтобы мой кошелек был самым большим и тяжелым во всем мире». Старец согласился исполнить его желание и исчез. На следующий день богач увидел, что все его золото превратилось в большой каменный кошелек, который был таким большим и тяжелым, что он не смог его поднять. Жители деревни стали смеяться над ним. Из толпы вышел тот самыи старец и сказал: «Если ты жадный и не умеешь делать добро, то твое богатство становится для тебя непосильной ношей. Оно не приносит радости ни тебе, ни людям. Но если ты станешь добрым и научишься помогать другим, то тебя ждет истинное счастье и все блага мира». С тех пор, по завету старца, те у кого чистая душа и доброе сердце, прикоснувшись к каменному кошельку, становятся богаче.

nevskogo10
rkrk_39

Еще больше легенд "Резиденции королей"

Примечания:

- возможны изменения во внешнем виде блюд;
- данное издание носит информационный характер и не является офертой;
- с полным прейскурантом вы можете ознакомиться в уголке потребителя нашего развлекательного комплекса;
- гостям, страдающим пищевой аллергией и соблюдающим диету, следует уточнить у официанта подробный состав блюд.



КАРПАЧЧО ИЗ КИЛЬКИ

подается со сметанным соусом, свежим огурцом и бородинскими гренками

190 г. **650₽**

ТАР ТАР С ТУНЦОМ

с авокадо, виноградом, красным луком и соусом дижон

225 г. **850₽**

СТРОГАНИНА ИЗ ПЕЛАМИДЫ

340 г. **850₽**

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

с вяленым виноградом, клюквенным конфитюром и булочкой бриошь

170 г. **620₽**

- Острое блюдо - Время ожидания

Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть аллергия на продукты

Холодные ЗАКУСКИ

Брускетты на выбор: ..... 1 шт **250₽**

- с муссом из козьего сыра и печеным перцем 62 г.

- с копчёной уткой, рукколой и медово-горчичным соусом 48 г.

- с лососем слабой соли, сливочным сыром и каперсами 55 г.

Оливки гигант ..... 100 г. **430₽**

Рыбное плато ..... 300 г. **1620₽**

Сёмга, марлин, тунец, креветка, лимон, каперсы

Домашние соленья ..... 620 г. **690₽**

Солёные помидоры, помидоры черри, огурцы, капуста квашеная, чеснок маринованный, черемша, перец цицак. Подаются на виноградном листе

Мясное плато ..... 330 г. **850₽**

Колбаса с/к, язык, рулет куриный, окорок, колбаски охотничьи и пикантная буженина

Казы из конины ..... 185 г. **850₽**

собственного производства, с луком и помидорами

Кавказские сыры ..... 345 г. **650₽**

Традиционные кавказские сыры со свежими овощами и зеленью

Обжаренные рулетики из баклажанов ..... 200 г. **650₽**

с помидором, сыром, зеленью и гранатом

Сбор с грядки фермера ..... 330 г. **690₽**

Свежие огурцы, помидоры, сладкий перец, редис, зелень, кинза

Сет балтийский ..... 310 г. **1110₽**

Набор брускетт с килькой, шпротами, скумбрией, сельдью, маринованным луком и медово-горчичным соусом. **Подается с домашними настойками**

Antipasti XS/XL 650/1200 г. **2100/2850₽**

Сыр с трюфелем, пармезан, камамбер, горгонзола, прошутто, коппа, панчетто, оливки, сезонные фрукты, брускетты (не входят в маленький набор)

На фотографиях использованы элементы художественного оформления



КАВКАЗСКИЙ СЕТ

Кавказские сыры, суджук, бастурма, оливки

510 г. **1690₽**

ЗАКУСКА ДЛЯ БАРИНА

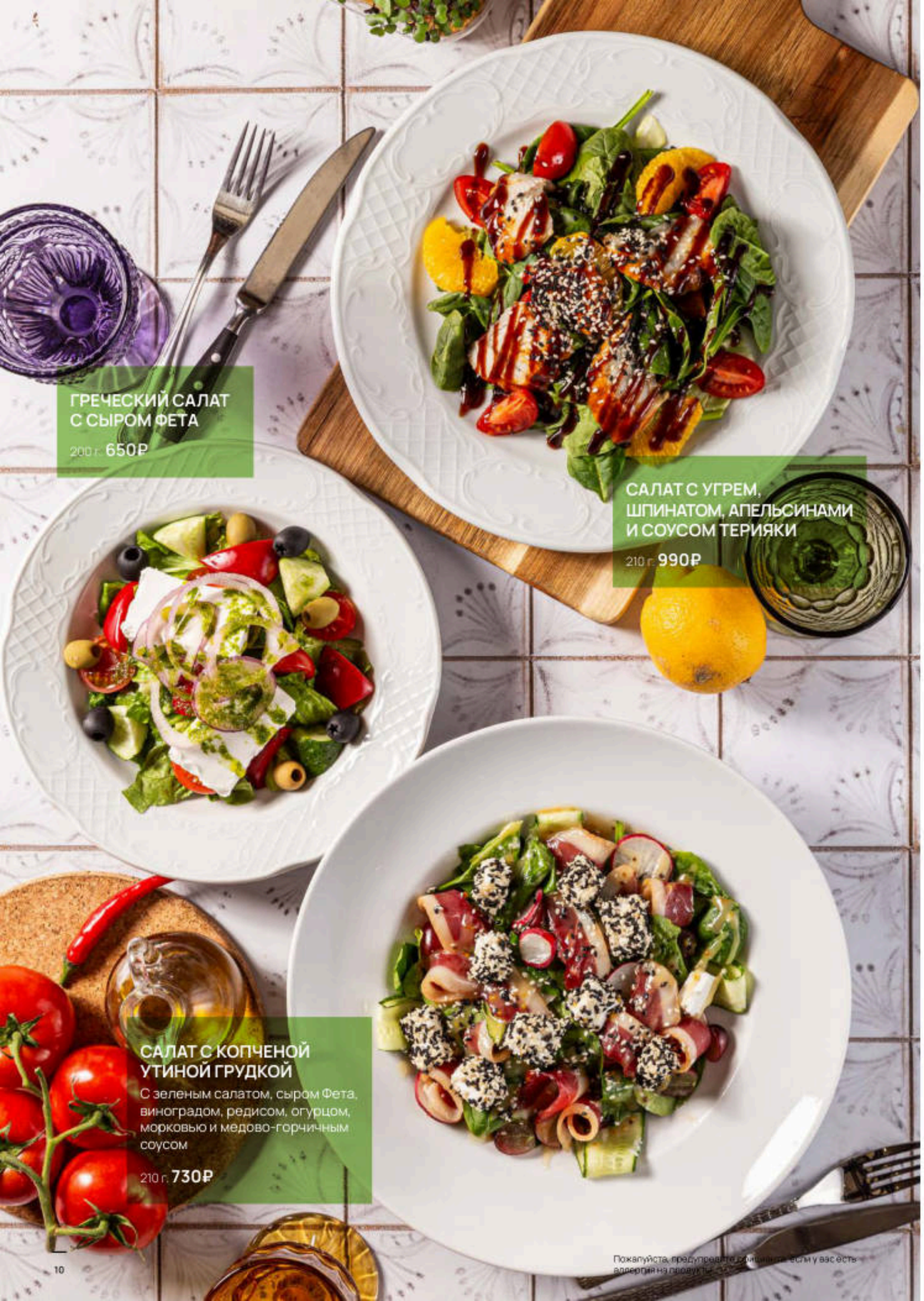
Три вида сала, горчица, лук, чеснок, хлеб бородинский

430 г. **610₽**

СЕТ К ВОДКЕ

Сало, ребрышки свиные, колбаса краковская, морковь по-корейски, капуста квашеная, картофель запеченный

790 г. **1380₽**



Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть аллергия на продукты

САЛАТЫ



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КРЕВЕТКОЙ И АВОКАДО ..... 220 г. **990₽**
С огурцом, бобами эдамаме, брокколи, болгарским перцем, горчицей и медово-цитрусовым соусом

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ ..... 230 г. **690₽**
Огурец, авокадо, шпинат, брокколи, яблоко, зелёный горошек, сельдерей, медово-горчичный соус

ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЁНКОМ ГРИЛЬ ..... 260 г. **720₽**

НИСУАЗ ..... 220 г. **710₽**
С Розовым тунцом, молодым картофелем, стручковой фасолью, перепелиным яйцом и соусом на основе оливкового масла

На фотографиях использованы элементы художественного оформления



САЛАТ С РОСТБИФОМ ..... 185 г. **990₽**
С рукколой, шпинатом, помидорами черри, красным луком и тайским соусом



САЛАТ КУРТОБ ..... 325 г. **550₽**
С цыплёнком-гриль, помидором, огурцом, болгарским перцем, соусом мацони и лепёшкой Катлама

- Острое блюдо - Время ожидания

ЗАКУСКИ К ПИВУ И БУРГЕРЫ

РЫБНАЯ ПИВНАЯ КОМПАНИЯ ..... 200 г. **930₽**
Ассорти из вяленых рыбок
+ 1 л. пенного в подарок

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА В ПИВНОМ КЛЯРЕ .. 195 г. **610₽**
Подаются с соусом свит чили и долькой лимона

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ-ГРИЛЬ ..... 320 г. **790₽**
Под соусом барбекю

СУХАРИКИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА . 305 г. **460₽**
запеченные с голландским сыром и чесноком

СЫРНЫЕ ШАРИКИ РУЧНОЙ РАБОТЫ ..... 220 г. **530₽**
Подаются с розовым соусом

ПИВНОЙ СЕТ МИКС
Дарим 1 литр пенного за каждый килограмм сета
Сырные наггетсы, сухарики из ржаного хлеба, куриные крылья-гриль, кольца кальмара, соус барбекю
1040 г. **2790₽**

БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
с сыром Чеддер, свежим томатом, маринованным огурцом и красным луком.
450 г. **1300₽**

БУРГЕР МАЙНКРАФТ
Булочка бриошь, котлета из мраморной говядины, сыр Чеддер, жареный бекон, огурец, томат, соус «биг тейсти».
Подаётся с картофелем фри
620 г. **1390₽**

Уважаемые гости, предупредите официанта, если у вас есть аллергия на продукты

На фотографиях использованы элементы художественного оформления

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ГРИБАМИ
290/100 г. **520₽**

МИДИИ БУШО С ХРУСТЯЩЕЙ ЧИАБАТТОЙ
соус на выбор: томатный, блю-чиз или маринье
485 г. **1300₽**

ЛОБИО ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
220 г. **690₽**

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ
В устричном соусе с сыром Фета и помидорами черри
340 г. **830₽**

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ-ГРИЛЬ
Под соусом барбекю
320 г. **790₽**

УЛИТКИ ВИНОГРАДНЫЕ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ
с хрустящими тостами и лимоном
220 г. **1200₽**

КАЛЬМАР И КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ
с помидором, и чесночным маслом
380 г. **1190₽**

Острое блюдо · Время ожидания

Пожалуйста, проконсультируйте официанта, если у вас есть аллергия на продукты

На фотографиях использованы элементы художественного оформления



ПЕРВЫЕ
Блюда

КРЕМ-СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ ..... 350/110 г. **520₽**
подаётся со слойкой из лаваша с помидором, сыром и зеленью

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЛАПШОЙ И ОВОЩАМИ ..... 310 г./1шт **480₽**
Подается с пирожком из слоёного теста с цыплёнком

БЕШБАРМАК ..... 360 г. **930₽**
из трех видов мяса: баранины, конины (казы) и говядины, с насыщенным бульоном и луком

УХА «ЦАРСКАЯ» ..... 365 г. **990₽**
Семга, судак, помидоры черри, болгарский перец, картофель

Рекомендуемк первым блюдам

Европейская хлебная корзина ..... 270 г. **310₽**
Чиабатта, ячменный хлеб, булочка бриошь

Восточная хлебная корзина ..... 470 г. **310₽**
Матнакаш, пури, чиабатта, лаваш

- Острое блюдо
- Время ожидания

Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть аллергия на продукты

На фотографиях использованы элементы художественного оформления

ПИЦЦА

32 см **850₽**

ПЕППЕРОНИ
Салями, ветчина, помидоры, репчатый лук, сыр моцарелла, перец халапеньо, колбаски пепперони, томатный соус, орегано

ГРИБНАЯ С ВЕТЧИНОЙ
Сыр моцарелла, ветчина, шампиньоны, белый лук, орегано, белый сырный соус

МАРГАРИТА
Сыр моцарелла, томатный соус, орегано

КОЛИЗЕЙ
Ветчина, салями, карбонад, шампиньоны, помидоры черри, сладкий перец, оливки, огурцы маринованные, сыр моцарелла, сыр твердый, перец халапеньо, томатный соус, сыр Чеддер, орегано

ВЕНЕРА
Мясо цыпленка, помидоры, маринованные огурцы, белый сырный соус, орегано

С ТУНЦОМ
Тунец консервированный, сыр моцарелла, болгарский перец, маслины, лук красный, красный соус

КАРБОНАРА
Бекон, яичный желток, сыр пармезан, белый сырный соус, моцарелла, орегано

ПОЛО
Мясо цыпленка, сыр Чеддер, сыр моцарелла, помидоры черри, брокколи, белый сырный соус, орегано



ФОКАЧЧА
с песто

160 г. **180₽**



ФОКАЧЧА
с луком и сыром

160 г. **180₽**

Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть аллергия на продукты

На фотографиях использованы элементы художественного оформления

- Острое блюдо
- Время ожидания

ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ
В СОУСЕ БИСК

390 г. 810₽

ПТИТИМ
С КРЕВЕТКОЙ NEW

и сливочно-шпинатным соусом

370 г. 990₽

Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть аллергия на продукты

ПАСТА

ПАСТА НА ВЫБОР:



спагетти



фетучини



ПАСТА КАРБОНАРА

185/110 г. 730₽

**ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ** ..... 185/110 г. **810₽**

На фотографиях использованы элементы художественного оформления

WOK



**WOK С АЗИАТСКИМ
СОУСОМ**

300 г. **650₽**

1 Начинка на выбор:

Куриное бедро / Утиная грудка / Свинина

2 Лапша на выбор:

Пшеничная / Гречневая / Рисовая

- Острое блюдо - Время ожидания



ШАФРАНЧИКИ

Фирменные мини-чебуреки. Подаются с острым томатным соусом

с говядиной ... 3 шт/45 г. **550₽**

с бараниной ... 3 шт/45 г. **550₽**

с сыром сулугуни ... 3 шт/45 г. **390₽**

ЧЕБУРЕЧИЩЕ С ГОВЯДИНОЙ

подаётся с чайником чая или бокалом пива 0,4л (на выбор)

265/50 г. **1100₽**

КУТАБЫ

из пресного тонкого теста. В порции 1 шт.

с картофелем и сыром сулугуни ... 90/20 г. **350₽**

с говядиной ... 90/20 г. **350₽**

Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть аллергия на продукты

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

ручной лепки

ХИНКАЛИ

по желанию гостя могут быть поданы отварными или жареными. **Сметана, мацони, мацони с зеленью, и масло продаются отдельно** (45г. **70₽**). **Минимальный заказ - 3 шт.**

с говядиной ... 1 шт/100 г. **195₽**

с бараниной и помидорами ... 1 шт/100 г. **195₽**

с сыром сулугуни ... 1 шт/90 г. **195₽**

От 10 хинкали - 175₽/шт. и соус на выбор в подарок!

МАНТЫ

по желанию гостя могут быть поданы отварными или жареными **(в порции 3 шт.)**

с говядиной ... 180/60 г. **590₽**

с бараниной ... 180/60 г. **590₽**

САМСА 40 min

с говядиной ... 180/60 г. **610₽**

с бараниной ... 180/60 г. **610₽**

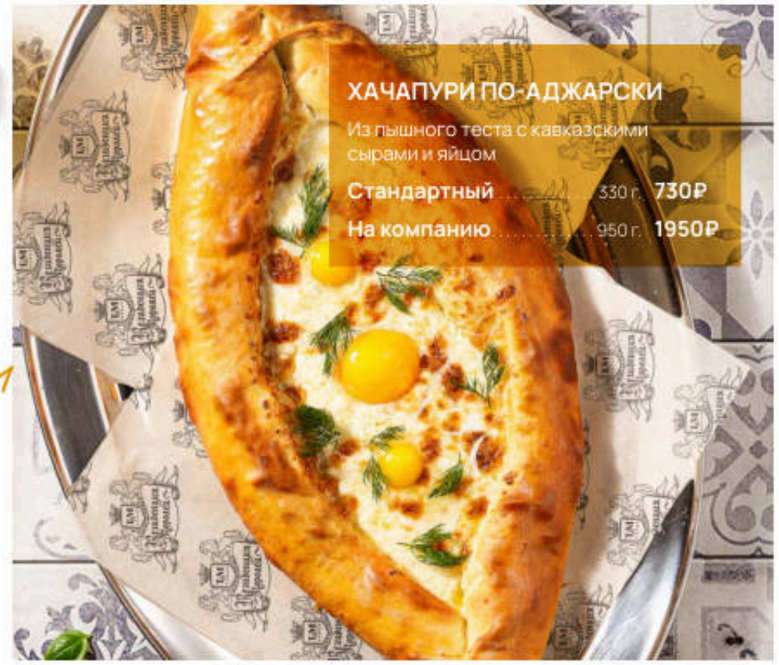
ЖИНГЯЛОВ ХАЦ ... 1/120 г. **450₽**

Восхитительная лепешка с разнообразной зеленью. Визитная карточка кухни Кавказа. **Сметана, мацони, мацони с зеленью, и масло продаются отдельно** 45г./**70₽**

ХАЧАПУРИ 40 min ... 180 г. **590₽**

Из слоеного теста с домашними сырами

На фотографиях использованы элементы художественного оформления

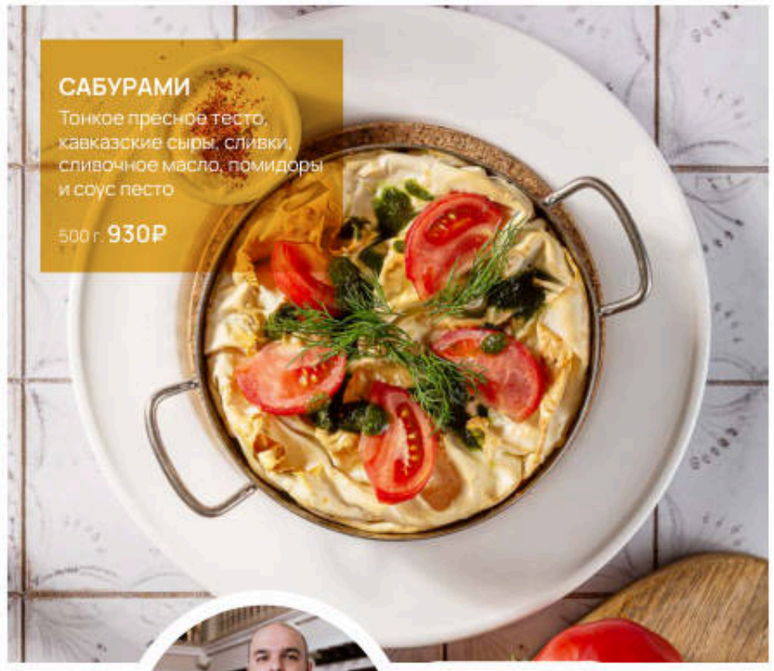


ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Из пышного теста с кавказскими сырами и яйцом

Стандартный ... 330 г. **730₽**

На компанию ... 950 г. **1950₽**



САБУРАМИ

Тонкое пресное тесто, кавказские сыры, сливки, сливочное масло, помидоры и соус песто

500 г. **930₽**



ТИГРАН ГРИГОРЯН

шеф-повар восточной кухни

Если вам понравились блюда, вы можете выразить благодарность наведя телефон на этот qr-код

- Острое блюдо - Время ожидания

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

СУДАК С РИЗОТТО ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И ВИННО-СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

280 г. 1100₽

СЕВЕРНАЯ СКУМБРИЯ НА ОГНЕ С СОУСОМ НАРШАРАБ

400/45 г. 1250₽

КОТЛЕТА ИЗ СЁМГИ И ТУНЦА

310 г. 650₽

- Острое блюдо
- Время ожидания

Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть аллергия на продукты

КАМБАЛА-ГРИЛЬ

с лимоном и соусом сальса

320 г. 990₽

ДОРАДА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ, ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ В СЛИВКАХ

1 шт/75 г. 1590₽

СТЕЙК ИЗ РОЗОВОГО ТУНЦА С ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ И СПАРЖЕЙ

Прожарка blue

255 г. 990₽

На фотографиях использованы элементы художественного оформления



БЛЮДА ИЗ МЯСА

и птицы



БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ ..... 225/160 г. **1170₽**
из вырезки говядины с картофельным пюре и луком фри

ФИЛЕ-МИНЬОН С ГРИБНЫМ СОУСОМ ..... 320 г. **1900₽**
Рекомендуемая прожарка medium rare.
Гарнир приобретается отдельно.

КОТЛЕТА «ДЕ-ВАЛЯЙ» ..... 300 г. **730₽**
С картофельным пюре и грибным соусом

КАЗАН-КЕБАБ ИЗ МОЛОДОЙ БАРАНИНЫ ..... 250/220/45 г. **1210₽**
Подается с картофелем и зеленым луком

СТЕЙК «ФЛАНК» ..... 230 г. **1510₽**
Альтернативный стейк. Вырубка из пашины. Рекомендуемая прожарка Medium / Medium rare.

КОЛБАСКИ

КОЛБАСКА ИЗ СВИНИНЫ ..... 475 г. **950₽**
подается с запеченным картофелем, овощным салатом и горчицей

КОЛБАСКА ИЗ ГОВЯДИНЫ ..... 475 г. **950₽**
подается с запеченным картофелем, овощным салатом и горчицей

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Мясной сет 1 ..... 1790 г. **5500₽**
На 4 персоны.
Мякоть баранины, шашлык из свинины, ростбиф, кебаб из цыпленка, овощи свежие, овощи-гриль, картофель, соус томатный, провансаль, розовый

Мясной сет 2 ..... 1590 г. **4100₽**
На 3 персоны.
Шашлык из печени баранины, кебаб из говядины, шашлык из цыпленка, картофель, овощи-гриль, овощи свежие, шашлычный соус

* Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть аллергия на продукты

На фотографиях использованы элементы художественного оформления

- Острое блюдо - Время ожидания



ДОЛМА ИЗ ГОВЯДИНЫ В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ

Подается с соусом мацони и зеленью

250/80 г. **730₽**





ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ

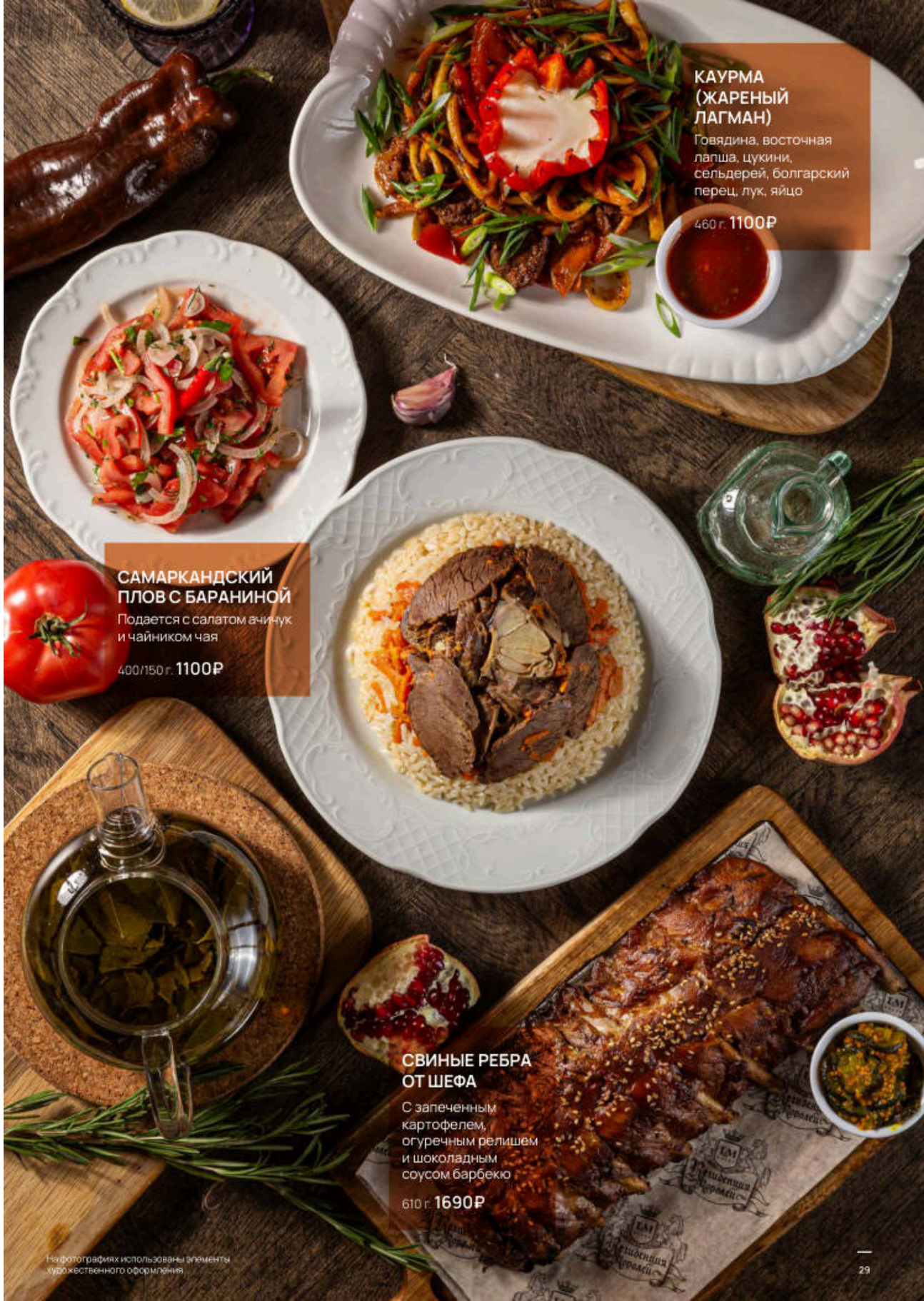
тушеный в сливках, с грибами и грецкими орехами

350 г. **1150₽**

РУЛЬКА СВИНАЯ НА КОСТИ 60 min

Томлёная в пиве собственного производства. Подается с тушеной квашеной капустой и картофельным пюре. Стоимость может меняться в зависимости от веса

1000/300/135 г. **1950₽**



КАУРМА (ЖАРЕНЫЙ ЛАГМАН)

Говядина, восточная лапша, цукини, сельдерей, болгарский перец, лук, яйцо

460 г. **1100₽**

САМАРКАНДСКИЙ ПЛОВ С БАРАНИНОЙ

Подается с салатом ачичук и чайником чая

400/150 г. **1100₽**

СВИНЫЕ РЕБРА ОТ ШЕФА

С запеченным картофелем, огуречным релишем и шоколадным соусом барбекю

610 г. **1690₽**

На фотографиях использованы элементы художественного оформления

- Острое блюдо - Время ожидания

Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть аллергия на продукты



ШАШЛЫК

Шашлык подается с лавашом, огурцом, помидором, луком и шашлычным соусом

Мякоть баранины ..... 170/240/45 г. **1190₽**

Печень баранины ..... 200/240/45 г. **850₽**

Свинина ..... 200/240/45 г. **930₽**

Свиные ребрышки ..... 350/240/45 г. **1190₽**

Куриное бедро ..... 220/240/45 г. **930₽**

Корейка баранины ..... 210/240/45 г. **1750₽**

Сёмга ..... 150/240/45/20 г. **1790₽**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Люля-кебаб подается с лавашом, огурцом, помидором, луком и шашлычным соусом

Цыпленок ..... 175/240/45 г. **650₽**

Говядина ..... 190/240/45 г. **700₽**

Баранина ..... 160/240/45 г. **950₽**

Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть аллергия на продукты

РЫБА

Стейк из розового тунца ..... 255 г. **990₽**
с овощами-гриль и спаржей

Дорада ..... 1 шт./75 г. **1590₽**
запеченная с овощами, пряными травами в сливках

Камбала ..... 320 г. **990₽**
с лимоном и соусом сальса

На фотографиях использованы элементы художественного оформления

ГАРНИРЫ

Овощи-гриль ..... 200 г. **510₽**
Помидор, баклажан, цукини, болгарский перец, кукуруза

Картофель молодой на углях ..... 200 г. **300₽**

Картофель фри ..... 140 г. **350₽**

Шампиньоны на углях ..... 175 г. **410₽**

Ризотто из цветной капусты ..... 150 г. **360₽**

Картофель с травами ..... 160 г. **290₽**

Рис на пару ..... 180 г. **250₽**

Картофельные дольки фри ..... 140 г. **350₽**

Картофельное пюре ..... 200 г. **250₽**

- Острое блюдо - Время ожидания

ДОМАШНИЙ ТОРТ
Ванильный бисквит с заварным кремом, малиновым и клубничным конфитюром
180 г. **460₽**

ФРАНЦУЗСКИЕ ПРОФИТРОЛИ
С заварным кремом, лесными ягодами и горячим шоколадом
135 г./3 шт **550₽**

НАПОЛЕОН
Подается с соусом манго и сабайон
160 г. **530₽**

ЛЕСНАЯ СКАЗКА
Пирожное картошка белая с начинкой из карамели и арахиса, зефирно-ягодной шапочкой и вареньем из лисичек
130 г. **530₽**

Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть аллергия на продукты

На фотографиях использованы элементы художественного оформления

ДЕСЕРТЫ

ЧИЗКЕЙК БРЮЛЕ С МАНГО-БОЛЛОМ И МАНГОВЫМ ПЮРЕ ..145 г. **490₽**

МОРОЖЕНОЕ АССОРТИ «ТРИ ШАРИКА»..... 150/10 г. **450₽**
Ванильное, шоколадное, клубничное мороженое, безе

КЭРОЛАЙН.....125 г. **550₽**
Изысканный медовый десерт с заварным кремом и шоколадом

ТОРТ ПРАГА ..... 165 г. **490₽**

СЕЗОННАЯ ВАЗА ФРУКТОВ..... 1540 г. **1850₽**



Шоколадный батончик с финиками, арахисом и карамелью

1 шт. ..... 60 г. **280₽**
6 шт...... 360 г. **1200₽**



Ассорти конфет ручной работы

9 шт......145 г. **890₽**
12 шт......210 г. **950₽**

ТОРТЫ *на заказ*

Вес: от 1 кг | Цена: от 2800₽

Подробную информацию уточняйте у персонала



КАРАМЕЛЬНАЯ ДЕВОЧКА

Коржи на основе варёного сгущённого молока , крем сливочно карамельный



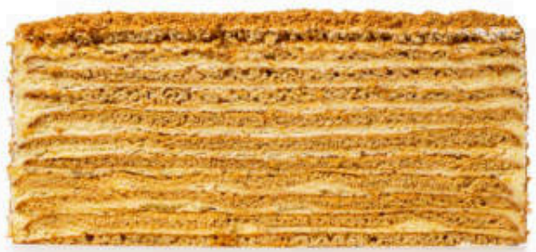
ЛИМОННО-МАКОВЫЙ ТОРТ

Маковый бисквит, лимонный курд и сметанный крем



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Морковные коржи с сырным кремом



КЭРОЛАЙН

Тонкие медовые коржи с заварным кремом



КРАСНЫЙ БАРХАТ

Шоколадный бисквит темно-красного цвета, крем на основе сыра маскарпоне



СНИКЕРС

Шоколадные коржи, сырно-шоколадный крем, соленая карамель с арахисом



ЭСТЕРХАЗИ

Ореховые коржи (миндаль), крем карамельный



МЕДОВИК

Тонкие медовые коржи со сметанным кремом с добавлением грецкого ореха



ПАНЧО

Белый и темный бисквит пропитанный сиропом, со сметанным кремом

Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть аллергия на продукты



ЙОГУРТ С ВИШНЕЙ

Ванильный бисквит, пропитанный сиропом и йогуртовый крем с добавлением вишневого конфитюра



МАЛИНА-ФИСТАШКА

Классический бисквит с кремом на основе творожного сыра с добавлением фисташковой пасты и малинового конфитюра.



НАПОЛЕОН

Слоеные коржи и заварной крем



ЧИЗКЕЙК С КЛУБНИКОЙ

Ванильный бисквит с сырным муссом с добавлением клубничного конфитюра

ОРЕО

Бисквит брауни, крем на основе сыра маскарпоне с добавлением шоколадной крошки

МОЛОЧНАЯ ДЕВОЧКА СО ШПИНАТОМ

Коржи на сгущеном молоке с добавлением шпината, крем сырный и малиновый конфитюр



ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

Шоколадный бисквит пропитанный сиропом и шоколадный мусс



МОЛОЧНАЯ ДЕВОЧКА

Коржи на основе сгущённого молока, крем сырный и смородиновый конфитюр

На фотографиях использованы элементы художественного оформления

Тридевятое королевство
семейный развлекательный комплекс

СЕМЕЙНЫЙ РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС «ТРИДЕВЯТОЕ КОРОЛЕВСТВО»

311-233



7000 кв.м. детских развлечений

- ЛЕГО-ГОРОД
- МНОГОУРОВНЕВЫЙ ЛАБИРИНТ С СУХИМ БАССЕЙНОМ
- ИНТЕРАКТИВНЫЕ БАТУТЫ
- ВЕРЕВОЧНЫЙ ПАРК
- КРЫТЫЙ АВТОДРОМ
- 8 БАНКЕТНЫХ ЗАЛОВ ОТ 10 ДО 40 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ
- ГИГАНТСКИЙ НАДУВНОЙ БАТУТ
- ИНТЕРАКТИВНЫЙ ТИР
- ЛАЗЕРТАГ
- КАЖДЫЕ ВЫХОДНЫЕ БЕСПЛАТНАЯ АНИМАЦИОННАЯ ПРОГРАММА



















ЕСТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ВЗЯТЬ ЛИЧНОГО ИНСТРУКТОРА СОПРОВОЖДАЮЩЕГО

СРК «ТРИДЕВЯТОЕ КОРОЛЕВСТВО», УЛ. ЮБИЛЕЙНАЯ, 18 KOROLEVSTVO039 KOROLEVSTVO39 WWW.39KOROLEVSTVO.RU