



Салаты

Русский салат с говядиной 250 г.	580 руб.
Традиционный салат оливье с говядиной в нашем домашнем исполнении.	
Салат «Цезарь» с курицей или креветками или слабосолёным лососем 210 г.	690 руб.
Свежие листья салата романо, куриная грудка гриль или креветки или слабосолённый лосось, сыр пармезан.	
Томато моцарелла* 250 г.	770 руб.
Ломтики свежего помидора с сыром моцарелла под соусом песто.	
 Овощной салат 240 г.	620 руб.
Свежие овощи с салатным миксом и соусом песто.	
 Салат с томатами и авокадо 215 г.	680 руб.
Помидоры, авокадо, руккола, ореховая заправка, соус бальзамик.	
Тёплый салат с уткой 285 г.	890 руб.
Обжаренные на гриле кусочки утиной грудки, салатный микс, овощи, апельсиновый чатни.	
Салат с ростбифом 240 г.	910 руб.
Ростбиф, салатный микс, помидоры, болгарский перец.	
Салат с рукколой и тигровыми креветками 150 г.	880 руб.
Тигровые креветки, руккола, томаты черри, кедровые орешки, пармезан, соус бальзамик, оливковое масло.	

Холодные закуски

Паитет из куриной печени 150 г.	580 руб.
Подаётся с брусничным джемом и тостами.	
Карпаччо из говяжьей вырезки 140 г.	770 руб.
Говядина, руккола, пармезан, соус бальзамик.	
Сёмга слабосолёная, приготовленная по домашнему рецепту* 140 г.	980 руб.
Подаётся с тёплыми ржаными тостами, сливочным маслом и салатным миксом.	
Тартар из говядины 160 г.	820 руб.
Вырезка из говядины, перепелиное яйцо, каперсы, крутоны, соус бальзамик.	
Сырная тарелка* 250 г.	1640 руб.
Ассорти из сыров: пармезан, дор блю, грюйер, камамбер, таледжио. Подаётся с виноградом, клубникой, грецкими орехами и мёдом.	
Ассорти из мясных деликатесов* 217 г.	1460 руб.
Утиная грудка, индейка, говядина, пармская ветчина.	
Сельдь бочкового посола 230 г.	430 руб.
Подаётся с отварным картофелем и кольцами маринованного лука.	
Сандвич со слабосолёным лососем* 200 г.	720 руб.
Чиабатта, слабосолённый лосось, руккола, свежий огурец, соус крем-чиз.	
Сандвич с ростбифом* 200 г.	680 руб.
Чиабатта, ростбиф, салат айсберг, халапеньо, соус айоли с бальзамическим кремом.	
Сандвич с ягнятиной* 240 г.	700 руб.
Чиабатта, томлёный ягнёнок, руккола, красный лук, кинза.	
 Соленья по-домашнему 465 г.	720 руб.
Малосольные огурцы, помидоры, маринованная белокочанная и красная капуста, перец чили.	
Ростбиф с томатами 200 г.	920 руб.
Ростбиф, помидоры, руккола под соусом на основе мёда, дижонской горчицы, оливкового масла и соевого соуса.	
 Солёный жареный миндаль 80 г.	340 руб.

Клуб-ресторан
«Шестнадцать Тонн»
г. Москва, ул. Пресненский Вал, д.6, стр.1
Телефон: +7 499 253 5300
www.16tons.ru

Коктейли

Классика

Апероль Спритц 320 мл **750 руб.**
Апероль, игристое вино, содовая.

Аперитиво Спритц 320 мл **550 руб.**
Ликёр Аперитиво, игристое вино, содовая.

Мохито 220 мл **600 руб.**
Ром, лайм, мята, сахар, содовая.

Космополитен 150 мл **600 руб.**
Водка, морс, сок лимона, апельсиновый ликёр.

Дайкири 120 мл **550 руб.**
Ром, сок лайма, сахар.

Лонг Айленд Айс Ти 220 мл **850 руб.**
Водка, ром, джин, текила, апельсиновый ликёр, сок лимона, кола.

Кровавая Мэри 200 мл **600 руб.**
Водка, томатный сок, специи, сельдерей, табаско, ворчестер.

Маргарита 150 мл **650 руб.**
Текила, апельсиновый ликёр, сок лайма.

Пинья Колада 250 мл **750 руб.**
Ром, кокосовый ликёр, банановый ликёр, ананасовый сок, сливки, кокосовое молоко.

Май-Тай 260 мл **800 руб.**
Светлый ром, тёмный ром, апельсиновый ликёр, сок лимона, ананасовый сок, миндальный сироп.

Белый Русский 120 мл **600 руб.**
Водка, кофейный ликёр, сливки, корица.

Виски Сауэр 125 мл **670 руб.**
Бурбон, сок лимона, белок, сахар, биттер.

Нью-Йорк Сауэр 145 мл **750 руб.**
Бурбон, портвейн, сок лимона, белок, сахар, биттер.

Московский Мул 300 мл **750 руб.**
Водка, имбирь, сок лайма, сахар, имбирный эль.

Кловер Клуб 150 мл **650 руб.**
Джин, малина, сок лимона, белок, сахар.

Негрони 120 мл **700 руб.**
Джин, красный вермут, биттер.

Лавандовый Физз 150 мл **650 руб.**
Джин, лаванда, сок лимона, тоник, розмарин.

Миксы 200 мл.

Джин-Тоник **650 руб.**

Виски-Кола **650 руб.**

Куба Либре **650 руб.**

Ред Булл-Водка **650 руб.**

Ред Булл-Ягер **680 руб.**

Горячие 200 мл.

Глинтвейн **650 руб.**
Красное вино, ликёр чёрной смородины, фрукты, специи.

Грог **650 руб.**
Ром, чай чёрный, фрукты, специи.

Ягодный пунш **650 руб.**
Портвейн, брусника, клюква, мёд, чёрный чай.

Облепиховый пунш **650 руб.**
Коньяк, облепиха, сок лимона, розмарин, сироп маракуйи.

Шоты 40 мл.

Б-52 **490 руб.**
Кофейный ликёр, сливочный ликёр, апельсиновый ликёр.

Б-53 **490 руб.**
Кофейный ликёр, сливочный ликёр, абсент.

Русско-Японский **490 руб.**
Водка, сок лимона, дынный ликёр.

Грейт **490 руб.**
Ром, персиковый ликёр, виноград.

Ред Дог **490 руб.**
Самбука, текила, табаско.

Камикадзе **490 руб.**
Водка, апельсиновый ликёр, сок лимона.

Зелёный Мексиканец **490 руб.**
Текила, дынный ликёр, сок лимона.

Супы

Домашняя лапша с курицей 320 г **460 руб.**
Подаётся с пирожками.

 **Том ям с морепродуктами*** 520 г **780 руб.**
Мидии, кальмары, креветки, курица.

Борщ 320 г **480 руб.**
Подаётся с пирожками и сметаной.

Суп из белых грибов 380 г **610 руб.**
С домашней лапшой и сметаной.


Пицца 16 Тонн

Маргарита 230 г **780 руб.**


Мясная* 240 г **950 руб.**


4 сыра* 330 г **980 руб.**

Горячие закуски


 **Сухарики «16 Тонн»** 150 г **410 руб.**
Ржаные ароматные сухарики, подаются со сметанно-чесночным соусом и маринованным перцем чили.

Креветки «16 Тонн»* 340 г **1500 руб.**
Обжаренные в соевом соусе и приправленные специями креветки. Подаются с соусом 1000 островов.

 **Крылышки «16 Тонн», 6 шт. (270 г.) / 12 шт. (460 г.)** **480/960 руб.**
Жаренные на углях острые куриные крылышки. Подаются с соусами блю чиз и фахита.

 **Хот чиз** 195 г **570 руб.**
Обжаренные ломтики сыра сулугуни в панировке. Подаются со сметанно-чесночным соусом.

Грибной жульен 110 г **450 руб.**
Жульен, приготовленный из свежих шампиньонов и сливок, под шапочкой из запечённого сыра.

 **Ассорти горячих закусок «16 Тонн»** 740 г **1420 руб.**
Куриные крылышки, луковые кольца, хот чиз, сухарики и соус блю чиз.


Глазированные мидии 165 г **820 руб.**
Мидии, запечённые в раковинах с сыром пармезан и чесночным маслом.

Креветки спринг-ролл* 200 г **730 руб.**
Подаются в рисовой корзинке с соусом сладкий чили.

Мини-кебабы на шпажках, 5 шт. (259 г.) / 10 шт. (385 г.) **600/1200 руб.**
Кебабы, жаренные на огне, подаются с соусом ткемали и салатом из помидоров.

Фиш & Чипс 320 г **770 руб.**
Филе трески, обжаренное в нежном кляре с картофелем фри и соусом тартар.

Сквид & Чипс 230 г **770 руб.**
Кальмар во фритюре со специями, картофелем фри и соусом тартар.

 **Хрустящий баклажан в соусе сладкий чили** 300 г **610 руб.**
Ломтики глазированного баклажана.

Запечённый баклажан с хумусом и брынзой 340 г **690 руб.**
Подаётся с пряным томатным соусом и кинзой.

Паста

 **Лингвини с овощами гриль** 250 г **720 руб.**

Фетучини с лососем* 280 г **810 руб.**

Ригатони 4 сыра* 340 г **780 руб.**

Болоньезе 340 г **780 руб.**

*На данную позицию максимальная скидка 10%




*На данную позицию максимальная скидка 10%

Предупредите официанта о продуктах, на которые у вас есть пищевая аллергия

Горячие блюда

Бургер «16 Тони Премиум» 485 г.	860 руб.
Котлета из мраморной говядины, сыр горгонзола, хрустящий лук, сладкие томаты, маринованные огурчики, соус барбекю, горчичный соус, салат айсберг, фирменная булочка. Сервируется с картофелем фри или по-деревенски, с сырным соусом или кетчупом на ваш выбор.	
Бургер «16 Тонн»	
С говяжьей или бараниной 320 г.	680 руб.
С курицей 320 г.	560 руб.
Дополнительно к бургеру: луковые кольца фри, сыр чеддер, халапеньо 15 г.	100 руб.
Сервируется с картофелем фри или по-деревенски, с сырным соусом или кетчупом на ваш выбор.	
Стейк «16 Тонн»* 350 г.	2500 руб.
Высокий стейк из говяжьей вырезки. Гарнируется яйцом пашот, картофелем пай и салатом из помидоров.	
Стейк стриплойн* 300 г.	1600 руб.
Подаётся с брюссельской капустой и перечным соусом	
Стейк рибай* 400 г.	3800 руб.
Знаменитый сочный мясной стейк из мраморной говядины, с картофелем пай и обжаренными овощами.	
Каре ягнёнка* 350 г.	1800 руб.
Подаётся с овощами, запечёнными на гриле, и соусом ткемали.	
Мясное ассорти от Шефа* 1100 г.	5100 руб.
Говяжья вырезка, каре ягнёнка, куриные крылья, мини-кебабы из баранины, свиные рёбра.	
Соте с морепродуктами в сливочном соусе* 350 г.	1370 руб.
Морские гребешки, тигровые креветки, кальмары в сливочном соусе. Подаются с зелёным рисом и каперсами.	
Морепродукты на горячей сковороде в томатном соусе и жареным рисом* 380 г. ...	1370 руб.
Креветки, кальмары, гребешки, рис с яйцом, томатный соус с базиликом.	
Телячьи щёчки 300 г.	1100 руб.
Томлёные телячьи щёки с картофельным пюре.	
Цыплёнок корнишон 450/120 г.	1350 руб.
Приготовлен на огне. Обжаренный мини-картофель, розмарин.	
Бефстроганов из мраморной говядины 350 г.	1150 руб.
Подаётся с картофельным пюре.	
Рёбрышки на гриле 470 г.	960 руб.
Свиные рёбра гриль с маринованной капустой и гранатовым соусом.	
Шницель из телятины 250/30 г.	980 руб.
Классический шницель, подаётся с запечённым лимоном и грибным соусом.	
Стейк из сёмги* 300 г.	1720 руб.
Жаренное на углях филе сёмги, с овощами гриль под соусом песто.	
Дары моря на гриле (на две персоны)* 670 г.	4100 руб.
Лангустины, кальмары, лосось, креветки, мидии киви.	
Сибас запечённый с овощами в оливковом масле* 370 г.	1650 руб.
Сибас, шампиньоны, брокколи, таджасские оливки, помидоры, лук-порей.	
Ножка ягнёнка запечённая с пряными травами* 450 г.	1600 руб.
Подаётся с запечённым картофелем.	

Дополнительные гарниры

 Картофель с грибами 350 г.	500 руб.
Картофель по-деревенски / фри / пюре / отварной 180 г.	290 руб.
 Рис Басмати 135 г.	250 руб.
 Овощи запечённые на гриле 100 г.	430 руб.

Игристые вина / Шампанское*

	<i>150 мл. / 750 мл.</i>
Канти, Просеко Италия (Венето)	700/3500 руб.
Фреттино Брют Италия (Венето)	650/3250 руб.
Трезорс де Луар Брют Франция (Долина Луары)	9000 руб.
Мост & Шандон Империял Брют Франция (Шампань)	18000 руб.

Белые вина*

	<i>150 мл. / 750 мл.</i>
Бруни Греканико Пино Гриджио Италия (Сицилия)	650/3250 руб.
Конвенто Шардоне Чили (Мауле)	600/3000 руб.
Высокий Берег Рислинг Россия (Краснодарский Край)	450/2250 руб.
Скайуокер Совиньон Блан Новая Зеландия (Мальборо)	900/4500 руб.

Красные вина*

	<i>150 мл. / 750 мл.</i>
Каретти Кьянти Италия (Тоскана)	650/3250 руб.
Канти Каберне Совиньон Италия (Венето)	700/3500 руб.
Мифик Лангедок Франция (Лангедок-Руссильон)	650/3250 руб.
Монте Клавиho Тёмпранильо Испания (Риоха)	900/4500 руб.

Розовые вина*

	<i>150 мл. / 750 мл.</i>
Норте Винью Верде Розе Португалия (Винью Верде)	780/3900 руб.

*На данную позицию максимальная скидка 10%

Предупредите официанта о продуктах, на которые у вас есть пищевая аллергия

*На данную позицию максимальная скидка 10%

Коньяк и Бренди* 40 мл.

Арапат 5* 500 руб.	Мартель VS 780 руб.
Торрес 10 520 руб.	Реми Мартан VSOP 1100 руб.
Торрес Смоук Баррел 540 руб.	Тессерон XO №90 1960 руб.

Джин* 40 мл.

Барристер Бартендер эдишн 380 руб.	Ботанист 690 руб.
Гордонс 420 руб.	Хендрикс 1100 руб.

Ром* 40 мл.

Барсело Бланко 380 руб.	Барсело Империял 670 руб.
Плантейшн Ориджинал Дарк 580 руб.	Закапа 23 1300 руб.

Текила* 40 мл.

Хосе Куэрво Сильвер 560 руб.	Ольмека Бланко 660 руб.
Хосе Куэрво Репосадо 560 руб.	Локита Бланко 820 руб.

Ликёры и Настойки 40 мл.

Ягермейстер 460 руб.	Самбука 440 руб.
Бехеровка 490 руб.	Абсент 480 руб.

Домашние настойки 40 мл.

Пряная Вишня 290 руб.	Сливочный Лимончелло 290 руб.
Яблоко – Кардамон 290 руб.	Хреноуха 290 руб.
Сет настоек 4 x 40 мл. 1000 руб.	

Вермут и Портвейн* 80 мл.

Перлино Бьянко 470 руб.	Вальдоро 440 руб.
Перлино Россо 470 руб.	Доуз Файн Уайт 640 руб.
Перлино Экстра Драй 470 руб.	Копке 580 руб.

Десерты

Фирменный торт «16 тонн» 180 г. 520 руб. Ореховый бисквит с прослойкой из сметанного крема с ананасом и вишней	Шоколадный торт 240 г. 480 руб.
Лимонный курд с меренгой 180 г. 450 руб.	Фруктовая тарелка по сезону 800 г. 1200 руб.
Штрудель 210 г. 460 руб.	Яблочный тарт 180/40 г. 430 руб.
	Мороженое (на выбор) 145 г. 440 руб.

Кофе и Какао

Эспрессо 30 мл. 250 руб.	Капучино 180 мл. 360 руб.
Двойной эспрессо 60 мл. 400 руб.	Латте 250 мл. 370 руб.
Американо 150 мл. 250 руб.	Раф 250 мл. 420 руб.
Флэт Уайт 180 мл. 420 руб.	Какао 300 мл. 320 руб.

Листовой чай Newby 0,5 л.

Верхний Ассам / Зелёная Сенча / Эрл Грей / Цветы Жасмина 430 руб.

Авторские чаи 0,5 л.

Марокканский 620 руб.	Брусничный с клюквой 620 руб.
Облепиха с имбирём 660 руб.	Индийский чай Масала 620 руб.

Домашние лимонады и Морс 0,4 л./1 л.

Имбирный 310/780 руб.	Кизил-Лайм 380/860 руб.
Малина-Маракуйя 380/860 руб.	Морс 0,25 л./1 л. 310/1200 руб.

Свежевыжатые соки

Апельсиновый / Грейпфрутовый / Яблочный / Морковный / Сельдереевый 0,25 л. 420 руб.
--

Соки

Апельсиновый / Ананасовый / Вишнёвый / Яблочный / Томатный 0,2 л. 280 руб.

Газированные напитки и Минеральная вода

Кока-кола 0,33 л. 340 руб.	Эвервесс Тоник / Эвервесс Джинджер Эль 0,25 л. 280 руб.
Ред Булл 0,25 л. 420 руб.	Аква Минерале сг/бг 0,26 л. 260 руб.
Вода минеральная Даусуз 0,5 л. 400 руб.	Рычал-Су 0,5 л. 400 руб.

*На данную позицию максимальная скидка 10%

*На данную позицию максимальная скидка 10%

Предупредите официанта о продуктах, на которые у вас есть пищевая аллергия

Бочковое пиво* 0,33 л./0,5 л.

Крушовице Светлое	340/520 руб.	Аффлигем Blond	380/580 руб.
Эдельвейс Пшеничное	360/540 руб.	Блэк Шип Стаут	380/580 руб.

Бутылочное пиво и Сидр

Корона Экстра 0,335 л.	600 руб.
Сидр Ройал н/сух. 0,33 л.	540 руб.

Водка 40 мл.

Царская	280 руб.	Чайковский*	350 руб.
Кизлярка (виноградная водка)	280 руб.	Белуга Нобл*	450 руб.
		Белуга Голд Лайн*	660 руб.

Виски* 40 мл.

Бушмилс	470 руб.	Гленгарри	390 руб.
Туллатор Дью	510 руб.	Манки Шолдер	880 руб.
Джемесон	600 руб.	Чивас Ригал 12 лет	1100 руб.
Файербол	450 руб.	Джек Дэниелс Олд №7	600 руб.

Бурбон* 40 мл.

Джим Бим	600 руб.	Вудфорд Резерв	880 руб.
----------------	----------	----------------------	----------

Односолодовый виски* 40 мл.

Синглтон 12 лет	1140 руб.	Гленфиддик 12 лет	1100 руб.
Глен Скоша 10 лет	1100 руб.	Гленфиддик 15 лет	1430 руб.
Балвэни Дабл Вуд 12 лет	1460 руб.	Акентошан 12 лет	1100 руб.

Кальвадос* 40 мл.

Пэр Маглуар V.S.	780 руб.	Пэр Маглуар V.S.O.P.	1230 руб.
-----------------------	----------	---------------------------	-----------

*На данную позицию максимальная скидка 10%

Домашнее пиво «16 Тонн»

В пабе-ресторане «Шестнадцать Тонн» имеется собственная пивоварня, в которой мы варим пиво из натурального сырья: солода, хмеля, воды и дрожжей. Для варки используется лучший солод из знаменитого ячменя Maris Otter и ароматный английский хмель. Мы готовим пиво по классической технологии английских элей верхового брожения без применения сахара, консервантов, ароматизаторов и стабилизаторов. Мы не фильтруем и не пастеризуем наше пиво. Это сохраняет в нашем пиве все витамины и микроэлементы, оказывает благоприятное действие на пищеварение.

Пиво «16 Тонн» проверено временем, оно производится с 1996 года и является самым старым домашним пивом в Москве.

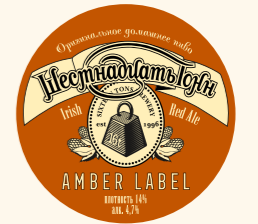


Золотой лейбл / Gold Label

Английский пейл эль с умеренным солодовым ароматом и мягкой фруктозостью. Цвет соломенный. Лёгкий, питкий, с приятным округлым телом. Вкус солодовый, слегка хмелевой. Карбонизация умеренная, без неприятной резкости. В послевкусии небольшая терпкая горчинка. Выдерживается около месяца.

Янтарный лейбл / Amber Label

Пиво медного или янтарного цвета с заметными карамельными тонами во вкусе и аромате. Тело умерено плотное. Во вкусе карамельная солодовая сладость. Карбонизация умеренная. Ароматика солодовая, хмелевая, фруктовая. В послевкусии приятная хмелевая горчинка. Эль сварен с использованием пяти сортов солода Maris Otter солодовни Simpsons.



Чёрный лейбл / Black Label

Тёмное пиво с мощным вкусом и ароматом жжёного ячменя, с хлебными, кофейными, печёными нотками. Цвет чёрно-коричневый, непрозрачный. Тело плотное. Карбонизация умеренная. Легкая фруктозость от хмеля и дрожжей. Послевкусие горькое, терпкое. Классический английский стаут варится с использованием четырёх сортов солода Maris Otter.



Кремовый лейбл / Cream Label

Это освежающее пиво с выраженным хмелевым и пряным характером из яровой пшеницы, является представителем Blond Ale. Цвет с легкой дымкой и большой стойкой белой шапкой, характерной для пшеничного пива. Вкус сбалансирован с легким перевесом в сторону горечи. Финишная кремовость создает мягкое послевкусие. Карбонизация высокая. В аромате специи, пряности, травы, мед. Сварен на пяти сортах солода и на трёх видах хмеля.



Белый лейбл / White Label

С гордостью представляем наше безалкогольное пиво с ярким хмелевым шлейфом тропических фруктов, лёгкое и питкое со сбалансированным телом. Его приготовление требует от мастера особого искусства и знаний всех нюансов процесса, особенно на микропивоварнях. Сварено из отборного ячменного солода и ароматных хмелей. Обладает богатым вкусом с благородной горчинкой и характерным сладковатым послевкусием.



0,3 л.	250 руб.
0,5 л.	420 руб.
1,5 л.	1200 руб.

Дегустационный сет «16 Тонн»

Пять сортов нашего фирменного пива на выбор. Отличная возможность определить своего фаворита.

5 x 0,15 л.	600 руб.
------------------	----------

*На данную позицию максимальная скидка 10%