

Меню ПаблоБар

❖ Закуски ❖

Селёdochка слабосоленая с картофелем, луком, яйцом и зеленью 200г.....310Р
(Б 17 Ж 12 У 8 Кк 197)

Креветки жареные в лапше фунчоза с соусом руй 160/50г.....470 Р
(Б 17 Ж 30 У 17 Кк 403)

Мидии в соусе из голубого сыра и тостами из бриоши 250/40.....520Р
(Б 27 Ж 43 У 23 Кк 588)

Мини осьминожки жареные в кунжуте и попкорн из гречи.....370 Р
(Б 17 Ж 4 У 67 Кк 374)

Мильфей с тестом «фило», креветками и сливочным сыром 130г.....420Р
(Б 32 Ж 12 У 19 Кк 314)

Якитори из курицы 140г (мини шашлычки в азиатском маринаде).....380Р
(Б 32 Ж 12 У 19 Кк 314)

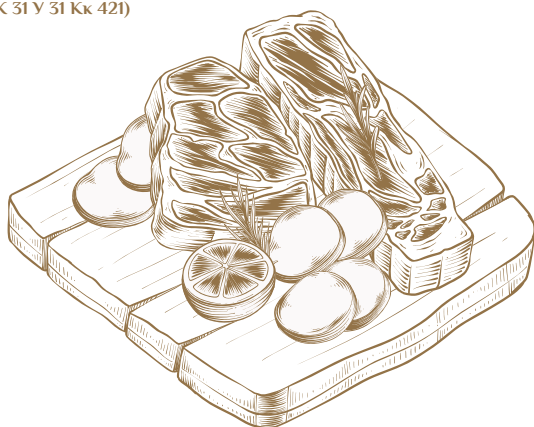
Пивная тарелка (Кольца кальмара и лука жареные фри, картофель фри и картофель пай, соус сладкий чили).....520Р
(Б 19 Ж 36 У 84 Кк 733)

Буженина домашнего приготовления, подается с хреном и тостами из монастырского хлеба 100/150/40г (Б 27 Ж 21 У 55 Кк 514).....450Р

Сало домашнее с бородинским хлебом и чесночным соусом 70/50/30г.....390Р
(Б 7 Ж 67 У 44 Кк 780)

Сыр Камамбер запеченный в тесте фило с чатни из помидоров 70/30г.....380Р
(Б 10 Ж 13 У 29 Кк 271)

Баклажаны с овощами в азиатском стиле с жареной фунчозой 265г.....350Р
(Б 4 Ж 31 У 31 Кк 421)



❖ Салаты ❖

Салат «АртОливье» с говядиной, креветками, каперсами и эдамами 220г.....490Р
(Б 25 Ж 29 У 13 Кк 413)

Салат с креветками, моцареллой, черри и авокадо 210г.....470Р
(Б 13 Ж 25 У 8 Кк 306)

Шеф-салат с бужениной 220г.....370Р
(Б 10 Ж 31 У 16 Кк 382)

Зеленый салат с хрустящими баклажанами и жареным в кунжуте тофу 230г.....370Р
(Б 9 Ж 14 У 17 Кк 233)

Салат «Греческий» 185г.....370Р
(Б 11 Ж 28 У 5 Кк 314)

Салат Панцанелла с печеными помидорами черри и крутонами 130г (Б 4 Ж 20 У 28 Кк 306).....380Р

Микс салат с курицей гриль, попкорном из гречи и яйцом пашот 150г.....350Р
(Б 18 Ж 31 У 23 Кк 445)

❖ Супы ❖

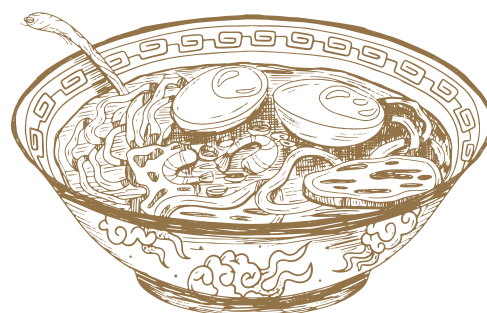
Окрошка с говядиной на квасе 200/150г.....300Р
(Б 17 Ж 28 У 23 Кк 411)

Солянка мясная 300г.....300Р
(Б 23 Ж 22 У 111 Кк 736)

Борщ со сметаной и чесночными пончиками 300/60г.....350Р
(Б 10 Ж 27 У 31 Кк 410)

Суп «Буйабес» с соусом руй и жареными тостами 320г (Б 12 Ж 19 У 18 Кк 289)600Р

Бульон куриный с яйцом и зеленью 300г.....200Р
(Б 11 Ж 10 У 0 Кк 135)



Хлеб «Бородинский» 40г.....50 Р
«Бриошь» (собственного приготовления) 40г.....50 Р

*Хороший день начинается
с хорошего завтрака!*



Шев-повар
Шестопалов П.Н.



Бухгалтер-калькулятор
Корытцев П.Е.

Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептов
блюд и технико-технологической документации

Меню ПаблоБар

«Пицца и пироги»

Пицца «Пепперони» 530г.....750Р
(Б 58, Ж 67, У 124, Кк 1329)

Пицца «Четыре сыра» 500г.....800Р
(Б 68, Ж 92, У 125, Кк 1608)

Пицца «Маргарита» 590г.....650Р
(Б 48, Ж 56, У 128, Кк 1208)

Пицца «Цезарь» 600г.....700Р
(Б 73, Ж 66, У 119, Кк 1365)

Киш «Лорен» 750г открытый пирог с ветчиной, сливками и сыром (Б 66, Ж 165, У 129, Кк 2268)1100Р

Киш с курицей и грибами 800г.....1000Р
(Б 67, Ж 145, У 133, Кк 2113)



«Бургеры и сэндвичи»

Шеф Бургер с котлетой из мраморной говядины и картофелем фри 460г.....550Р
(Б 42, Ж 60, У 75, Кк 998)

Сэндвич с курицей 280г.....370Р
(Б 26, Ж 24, У 53, Кк 534)

Кесадилья с овощами 230г.....250Р
(Б 9, Ж 8, У 54, Кк 322)



«Горячие блюда»

Филе миньон с грибным соусом и луком фри.....950Р
(Б 36, Ж 35, У 13, Кк 512)

Говядина с овощами в азиатском стиле. Подается с рисом 260/100г.....510Р
(Б 34, Ж 11, У 87, Кк 584)

Бефстроганов из говядины с мятым картофелем 150/100/75г.....600Р
(Б 21, Ж 44, У 26, Кк 589)

Томленный бычий хвост с пастой орзо 300/100г.....600Р
(Б 4, Ж 28, У 28, Кк 386)

Стейк из свинины с жареным луком 170г.....510Р
(Б 31, Ж 71, У 14, Кк 817)

Филе цыпленка на гриле, картофельники и домашняя аджика 150/150/30г.....480Р
(Б 26, Ж 51, У 30, Кк 679)

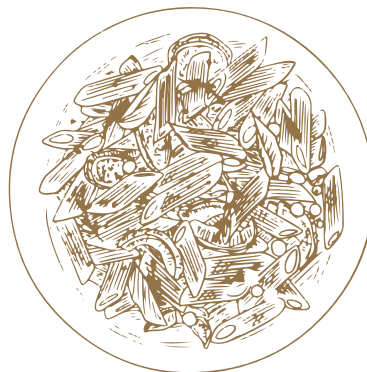
Котлета куриная с грибным соусом и мятым картофелем 80/100/70/23.....460Р
(Б 15, Ж 41, У 23, Кк 519)

Фетучини с курицей и грибами 320г.....450Р
(Б 28,1, Ж 16,3, У 97,1, Кк 648)

Треска запеченная с овощами в стиле Путтанеска 300г.....750Р
(Б 27, Ж 64, У 17, Кк 754)

Паста с морепродуктами 320г.....650Р
(Б 31, Ж 14, У 94, Кк 628)

Кальмар командорский на гриле 95/70/60г.. 600Р
(Б 2, Ж 9, У 6, Кк 116)



«Гарниры»

Картофель фри/дольки фри 100г.....150Р
(Б 12, Ж 43, У 72, Кк 718)

Овощи гриль 300г.....350Р
(Б 11, Ж 28, У 5, Кк 314) (перец, кабачок, помидор, чеснок, шампиньон, соус «сациви»)

Картофель мятый со сливочным маслом и жареным луком 150/20.....220Р
(Б 4, Ж 37, У 34, Кк 484)

*Обед, смею вам напомнить, –
важнейшее кулинарное событие дня!*



Шев-повар
Шестопалов П.Н.



Бухгалтер-калькулятор
Корытцев П.Е.

Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептов
блюдов и технико-технологической документации

» Десерты «



Десерт «Семифредо» 100г.....	300 Р
(сырное и фисташковое домашнее мороженое с орехами, шоколадом и бисквитной крошкой) (Б 5 Ж 8 У 24 Кк 193)	
Чизкейк с клубникой протертой с сахаром 100г	230 Р
(Б 5 , Ж 29, У 50, Кк 486)	
Торт шоколадный «Медовик» 100г.....	250 Р
(Б 8 , Ж 21, У 70, Кк 506)	
Торт «Морковный» 130г.....	270 Р
(Б10 , Ж 55, У 69, Кк 809)	
Торт шоколадный с лимонным кремом 100г.....	220 Р
(Б 7 , Ж 33, У 55, Кк 550)	
Пирожное «Картошка» 40г.....	100 Р
(Б 0,7 , Ж 5, У 6, Кк 71)	
Торт «Три шоколада» 100г.....	250 Р
(Б 5 , Ж 19, У 29, Кк 311)	
Профитроль с творожным кремом и шоколадом 40г.....	100 Р
(Б 4 , Ж 10, У 11, Кк 154)	
Крем-брюле 160г	300 Р
(Б 7 Ж 29 У 46 Кк 477)	
Трайфл шоколадный бисквит, соленая карамель, жареный арахис 100г (Б 11 Ж 29 У 36 Кк 447)	250 Р



Все десерты и торты мы делаем с любовью сами.
Вы можете заказать у нас любой торт на Ваш праздник.
Все подробности у официанта.

» Напитки горячие «

Кофе натуральный «эспрессо»	200Р
Кофе натуральный «американо»	200Р
Кофе натуральный «капучино»	250Р
Кофе натуральный «раф».....	300Р
Кофе натуральный «латте».....	250Р
Кофе натуральный «латте» с халвой.....	270 Р
Чай с имбирем, лимоном и мёдом 900г.....	250 Р
Чай с мятой и лаймом 900г.....	250 Р
Чай с чабрецом и свежими ягодами 900г.....	250 Р
Чай «Гринфилд» чёрный / зелёный.....	50 Р



» Напитки холодные «

Вода «Бона Аква» газ / негаз 0,5л.....	100 Р
Морс из чёрной смородины 0,2/1л.....	50/160 Р
Молоко 200г.....	60 Р
Добрый «Кола» 0,33л.....	150 Р
Добрый «Апельсин» 0,33л.....	150 Р
Сок «Добрый» 0,2/1л.....	100/300 Р
Сок «Палпи».....	170 Р
Чай холодный «Рич» 0,5л	150 Р
Тонизирующий напиток «Бёрн» 0,449/0,33.....	250/200 Р

» Пиво «

«Iron Woods Stout» темное 4,8%, 0,5л.....	450Р
«Pabst Blue Ribbon Best Select» светлое 4,7%, 0,44л....	450Р
«Хайдереп Хель» 4,7%, 0,5л.....	450Р
«Underground Ale» светлое 4,7%, 0,5л.....	450Р
«Rouge de Fleur» светлое 3,8%, 0,5л.....	450Р
(крафтовое пиво со вкусом вишни)	

*С хорошим ужином
всё станет лучше!*



Шев-повар
Шестопалов П.Н.



Бухгалтер-калькулятор
Корытцев П.Е.

Блюда приготовлены в соответствии со сборником рецептов
блюд и технико-технологической документации