

Стобу  Бир
Сенатор

МЕНЮ

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Ж	Б	У	ккал		
ПИВНОЙ СЕТ	61	31	58	910	270	1 100
ЧОРИЗО, УТИНОЕ МАГРЕ, СЫР ЧЕЧИЛ, ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ, СОУС ТАРТАР, КРЕКЕР, БРЕЦЕЛЬ, СОЛОМКА СОЛЕНАЯ, КРЕНДЕЛЬ СОЛЕНЫЙ, ТАРАЛЛИНИ, ФЛАКСЫ						
ЛОСОСЬ ПО-ИСЛАНДСКИ С ЛУКОМ И СВЕКЛОЙ	29	26	39	520	200	1 300
ЛОСОСЬ ПО-ИСЛАНДСКИ С ГОРЧИЦЕЙ	41	27	41	640	200	1 400
ЛОСОСЬ ПО-ИСЛАНДСКИ С ХРЕНОМ	39	25	38	610	200	1 500

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ С СОУСОМ ТАРТАР	20	13	61	470	200	350
КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ БАРБЕКЮ	12	30	22	310	100/50	650

ГОРЯЧЕЕ

ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ ЖАРЕННЫЕ	23	24	46	490	200	950
КОЛБАСКИ КУРИНЫЕ ФИРМЕННЫЕ С ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ГРУЗИНСКИМ СОУСОМ	78	24	18	870	220	850
БУРГЕР С ТЕЛЯЧЬИМИ ЩЕЧКАМИ, ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И КЕТЧУПОМ	53	37	59	860	380	1 600
БУРГЕР ИЗ МРАМОРНОЙ ТЕЛЯТИНЫ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ, СЫРОМ И ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ, ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И КЕТЧУПОМ	42	38	68	800	360	1 700



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Ж	Б	У	ккал	гр	Р
ИКРА ЧЕРНАЯ ОСЕТРОВАЯ С ГРЕНКОЙ	28	11	24	400	25/25	3 200
ИКРА КРАСНАЯ ЛОСОСЕВАЯ С БЛИНЧИКАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	25	22	19	390	50	1 650
ГРАВЛАКС ИЗ СЕМГИ	25	24	8	350	110	1 200
ТУНЕЦ СЛАБОЙ СОЛИ С ЦИТРУСАМИ И МИКСОМ САЛАТОВ	11	20	1,5	180	100	1 300
УГОРЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ	37	18	8	430	130	1 600
ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ТЕЛЯТИНЫ	29	13	14	370	120	1 300
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА БЛЮФИН С АВОКАДО И ТОМАТАМИ КОНКАССЕ	32	18	12	410	120	1 300
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ С АВОКАДО	39	16	11	460	120	1 300
КАРПАЧЧО ИЗ СЕМГИ	24	18	7	320	140	1 400
ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА С ТРЮФЕЛЕМ	28	22	5	360	120	2 100
ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ	18	26	4	280	120	850
ОВОЩИ СЕЗОННЫЕ — ОГУРЦЫ, СЛАДКИЙ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, СЕЛЬДЕРЕИ, МОРКОВЬ И КРАСНЫЙ ЛУК ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ КРЕМ-ФРЕШ	9,5	8	20	200	500	900
ПРЕМИАЛЬНЫЕ СЫРЫ:						
— БРИ	15	12	23	260	50	250
— ПАРМЕЗАН	17	18	23	310	50	300
— ДОР БЛЮ	19	12	23	320	50	350
— СУЛУТУНИ	15	11	23	260	50	150
— КОЗИЙ СЫР	16	13	23	280	50	450
— ЧЕДДЕР	19	13	23	320	50	140
АССОРТИ СОЛЕНИЙ — МИНИ-КУКУРУЗА, МИНИ-ОГУРЦЫ, ПАТИССОНЫ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ	0,3	3,5	13	65	220	850

*Пищевая ценность указана за 1 порцию.

СЕЛЬДЬ МАЛОЙ СОЛИ С ЛУКОМ, МАРИНОВАННОЙ СВЕКЛОЙ И ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ	Ж 29	Б 25	У 8	ккал 400	200	750
ДОМАШНЕЕ ЧЕСНОЧНОЕ САЛО ПОДАЕТСЯ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ, ГОРЧИЦЕЙ И ТЕПЛЫМИ ГРЕНКАМИ	76	7,5	23	810	100/30	500
ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ	6,5	3	4,5	90	100	850
ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ	0,35	0,6	7	33,5	500	1 450
ЯГОДЫ СЕЗОННЫЕ	1,6	4,6	97,4	422,5	50	1 500

САЛАТЫ

«КУРАЖ» — ПО ОСОБОМУ РЕЦЕПТУ ОТ ШЕФ-ПОВАРА С КОРОЛЕВСКОЙ КРЕВЕТКОЙ, МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ, КРЕВЕТКАМИ ЛАНГУСТИНО, РУКОЛОЙ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ	43	60	23	710	300	3 500
С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ, АВОКАДО, МЯКОТЬЮ АПЕЛЬСИНА, КРАСНОЙ ИКРОЙ И ЗАПРАВКОЙ «КОКОСОВЫЙ СНЕГ»	49	14	9	530	120	3 500
С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, ПЮРЕ ИЗ АВОКАДО И ПАРМЕЗАНОМ	15	13	10	230	160	1 300
«НИСУАЗ» С СЕМГОЙ И КЕНИЙСКОЙ ФАСОЛЬЮ	24	10	7,5	290	200	1 200
СТРАЧАТЕЛЛА С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И РУКОЛОЙ	27	17	17	380	220	1 450
С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ	36	12	6	390	140	1 200
С РОСТБИФОМ, МИНИ-ПЕРЦЕМ И КАРПАЧЧО ИЗ ЦУКИНИ	20	10	7,5	250	140	1 200
ИЗ БАКИНСКИХ ТОМАТОВ С КРАСНЫМ ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	13	7	6	340	140	900
«ГРЕЧЕСКИЙ» КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ С СЫРОМ ФЕТА	32	7	6	340	200	750
«МАГНАТ» — КУРИНОЕ ФИЛЕ И ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ, В СОПРОВОЖДЕНИИ МИКСА САЛАТА С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ	26	24	9	370	180	1 100
«ГРАНД ЦЕЗАРЬ» ПРИГОТОВИМ НА ВАШ ВКУС:						
— С ОБЖАРЕННОЙ КУРОЧКОЙ	33	25	6,5	430	140	650
— С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ	17	17	6,5	250	140	1 300

*Пищевая ценность указана за 1 порцию.

ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

	Ж	Б	У	ккал		
ТЕПЛЫЙ КАЛЬМАР С ОВОЩАМИ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ	23	25	9	300	150	800
ПАРОВАЯ СПИНКА СИБАСА С КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО	33	32	3,5	440	180	1 400
МИДИИ, ТОМЛЕННЫЕ В ВИННОМ СОУСЕ	9	19	33	330	180	900
ЖАРЕННЫЙ МОЛОЧНЫЙ СЫР В ТЕСТЕ ФИЛО	24	7	25	350	150	700
БАКЛАЖАНЫ В ПАНАЗИАТСКОМ СТИЛЕ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА, СВЕЖИМ ОГУРЦОМ И АРАХИСОМ	70	6	16	720	160	800

СУПЫ

УХА «ИМПЕРАТОРСКАЯ» С ТОСТОМ С КРАСНОЙ ИКРОЙ	19	21	12	300	260	1 400
БОРЩ С ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ И САЛОМ	41	25	38	620	300	950
СУП-ГУЛЯШ С БАРАНИНОЙ И ОВОЩАМИ	21	29	66	570	270	900
ТОМ ЯМ КУНГ С ЛОСОСЕМ И МОРЕПРОДУКТАМИ	14	25	37	380	300	1 500
ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКАМИ	42	15	22	530	290	1 200
ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С ГРЕНКАМИ	54	10	24	620	270	800

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ С ЦУКИНИ, ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ И СОУСОМ РОЗЕ	22	10	10	280	100	2 900
ФИЛЕ СИБАСА С ОВОЩАМИ, ЗАПЕЧЕННОЕ В ФОЛЬГЕ	22	43	7,5	400	300	1 900
СТЕЙК ПАЛТУСА, ЖАРЕННЫЙ В ТРАВАХ ПРОВАНСА С ИКОРНЫМ СОУСОМ	38	29	10	500	250	1 600
СЕМГА НА ГРИЛЕ С БАТАТОМ И ПАНАЗИАТСКИМ СОУСОМ	13	28	13	290	195	1 900
ПЕЛЬМЕНИ СО ЩУКОЙ	43	24	31	610	200	950
СИБАС ИЛИ ДОРАДА ПРИГОТОВИМ НА ВАШ ВКУС: НА УГЛЯХ, НА ПАРУ, В СОЛИ, В ФОЛЬГЕ, НА СКОВОРОДЕ	7	17	13	180	100	800

*Пищевая ценность указана за 1 порцию.

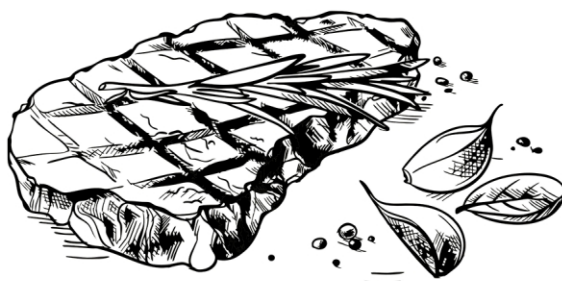
МОРЕПРОДУКТЫ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

	Ж	Б	У	ккал		
— КРАБ КАМЧАТСКИЙ	15	9	12	220	50	3 200
— ОСЬМИНОГ	37	22	18	490	100	3 000
— КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ	33	23	17	450	100	1 700

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ К РЫБНЫМ БЛЮДАМ СОУСЫ:
ЦИТРУСОВЫЙ, ПАНАЗИАТСКИЙ, СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ

МЯСО

СТЕЙК ШАТОБРИАН ИЗ ПРЕМИАЛЬНОЙ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА	107	68	8,5	1270	400	7 500
СТЕЙК РИБАЙ БЛЭК АНГУС ИЗ ПРЕМИАЛЬНОЙ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА	90	71	35	1230	300	5 000
СТЕЙК МИНЬОН ИЗ ПРЕМИАЛЬНОЙ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА	62	37	35	850	180	4 500
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ В ПИКАНТНОЙ ПАНИРОВКЕ С БАКЛАЖАНОМ ФРИ	18	19	38	390	200	2 100
КАРЕ ЯГНЕНКА НА УГЛЯХ С ЯГОДНЫМ КУЛИ	35	33	27	560	100	1 900
НОЖКА ЯГНЕНКА, ТОМЛЕННАЯ С ОВОЩАМИ	23	27	10	360	100	850
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ	32	22	8,5	410	250	1 300
РУБЛЕНАЯ КОТЛЕТА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	32	29	4	430	240	1 800



*Пищевая ценность указана за 1 порцию.



	Ж	Б	У	ккал		
УТИНАЯ НОЖКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ	31	49	101	880	170	1 450
ЦЫПЛЕНОК НА ОГНЕ БЕЗ КОСТИ С ГРУЗИНСКИМ СОУСОМ	36	67	6	620	300	1 500
ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ С ШАМПИНЬОНАМИ ГРИЛЬ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ	42	47	5,5	590	300	1 400
КОТЛЕТА ИЗ ИНДЕЙКИ СО ШПИНАТОМ И ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ	38	30	42	630	300	950
ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ РАБОТЫ	21	19	37	410	200	950
БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНОЙ ЭСПУМОЙ	29	19	24	440	240	1 500

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ К МЯСНЫМ БЛЮДАМ СОУСЫ:
ПЕРЕЧНЫЙ, СЛИВОЧНО-ГРИБНОЙ, ТОМАТНЫЙ С ПРЯНОСТЯМИ

БЛЮДА ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ

ПАПАРДЕЛЛЕ С ТРЮФЕЛЕМ, СЫРОМ КРЕМЕТТЕ И БАЗИЛИКОМ	38	14	43	570	200	800
СПАГЕТТИ С СЕМГОЙ И ЛУКОМ-ПОРЕЙ С СОУСОМ ТЕРИЯКИ	18	35	83	630	200	1 150
«КАРБОНАРА» — ПАСТА С БЕКОНОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	43	26	41	660	200	950
ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ И СОУСОМ ПЕСТО	51	27	38	720	200	1 500

ПИЦЦА

(с 12:00 до 00:00)

	Ж	Б	У	ккал		
«КАПРИЧОЗА» — ВЕТЧИНА, ШАМПИНЬОНЫ, ПЕРЕЦ, МОЦАРЕЛЛА	34	51	108	940	520	950
«ЧЕТЫРЕ СЫРА» — ДОРБЛЮ, МОЦАРЕЛЛА, БРИ, ПАРМЕЗАН, ТОМАТЫ	39	51	104	970	450	1 400
«МЯСНАЯ» — САЛЯМИ, БЕКОН, ВЕТЧИНА	56	64	107	1180	520	1 000
«КАРБОНАРА» — БЕКОН, КУРИНАЯ ГРУДКА СУ-ВИД, ЯЙЦО, ЛУК, МОЦАРЕЛЛА	76	66	102	1360	530	950
«МАРГАРИТА» — МОЦАРЕЛЛА, ТОМАТЫ	53	55	109	1130	510	950
«ПЕПЕРОНИ» — САЛЯМИ, ТОМАТЫ, МОЦАРЕЛЛА, ПЕПЕРОНИ	52	58	108	1130	500	950
«ДЬЯБЛО» — КАРБОНАД, ВЕТЧИНА, БЕКОН, ТОМАТЫ, ПЕРЕЦ, МОЦАРЕЛЛА, ХАЛАПЕНЬО	55	56	107	1140	500	950

ГАРНИРЫ

ШПИНАТ, ТУШЕННЫЙ С ПАРМЕЗАНОМ	42	20	12	500	100	900
СПАРЖА НА ГРИЛЕ	17	3	7,5	190	120	500
ШАМПИНЬОНЫ НА ГРИЛЕ	5	5	1	70	120	500
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ТРАВАХ	0,1	1	4	20	100	500
ДИКИЙ РИС	1	7	80	360	100	750
ПАРОВЫЕ ОВОЩИ: БРОККОЛИ, ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, БЕБИ-МОРКОВЬ	0,4	4	9	55	100	450
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	37	4	38	500	110	350
КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	47	5,5	39	600	120	500
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	23	2,5	22	310	160	450
БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С РОЗМАРИНОМ	26	3	25	350	150	450
КИНОА С АВОКАДО, МИКСОМ САЛАТОВ И ЛИМОНОМ	26	3	15	300	100	750
ЦУКИНИ НА ГРИЛЕ	17	1	6	180	100	450

*Пищевая ценность указана за 1 порцию.

