

EL FUEGO SPECIAL

СТЕЙКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ STEAKS OF MARBLE BEEF

Ресторан "El Fuego" предлагает Вам самим выбрать породу бычка, часть отруба и степень мраморности мяса, из которого будет приготовлен Ваш стейк, а также его размер и степень прожарки.

РИБАЙ СТЕЙК / RIBEYE STEAK

СТЕПЕНЬ МРАМОРНОСТИ PRIME (MB4+) 100 г 730 ₺

СТЕПЕНЬ МРАМОРНОСТИ CHOICE (MB2+) 100 г 520 ₺

Стейк из толстого края. Зерновой откорм. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM.

Вы можете заказать любой размер стейка. Подается на вес от 200 г

СТЕЙК "НЬЮ ЙОРК" / "NEW YORK" STEAK / STRIPLOIN 100 г 490 ₺

Стейк из тонкого края (стриплойн). Зерновой откорм.

Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM RARE . Подается на вес от 250 г

СТЕЙК "МАЧЕТЕ" PRIME (MB4+) 100 г 350 ₺

МАЧЕТЕ STEAK / OUTSIDE SKIRT

Стейк вырезается из внешней диафрагмы. Зерновой откорм.

Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM. Подается на вес от 150 г

САНТА-МАРИЯ СТЕЙК / SANTA-MARIA STEAK / TRI-TIP 100 г 240 ₺

Треугольная мышца нижней филейной части тазобедренного отруба. Зерновой откорм.

Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM. Подается на вес от 200 г



МРАМОРНЫЕ РЕБРА BBQ / MARBLE RIBS BBQ 100 г 280 ₺

Мясистые, сочные, нежные ребра мраморного бычка. Зерновой откорм.

Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM. Подаются на вес от 500 г

БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 250 г 550 ₺

CHOPPED MARBLE BEEF STEAK

Рубленый стейк из мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM.

СТЕЙКИ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / VEAL TENDERLOIN STEAKS

СТЕЙК ФИЛЕ МИНЬОН / STEAK FILLET MIGNON 100 г 350 ₺

Стейк из телячьей вырезки.

Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM RARE. Подается на вес от 200 г

БЕСПЛАТНО К СТЕЙКАМ ПОДАЕМ ГАРНИР И СОУС НА ВЫБОР!

ГАРНИР: КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ ИЛИ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

СОУС: КРАСНЫЙ ОСТРЫЙ ИЛИ ИСПАНСКИЙ АЛИ-ОЛИ

Внимание: Цены на все блюда, приготовленные на угле, указаны на продукцию в сыром виде.

Note: Prices of all grill dishes are listed on the products in raw form.

ПОСТНОЕ МЕНЮ / LENTEN MENU

САЛАТЫ / SALADS

РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО / RUCOLA & SHRIMP Обжаренные черные тигровые креветки с нежным авокадо, томатами черри и рукколой с заправкой из оливкового масла с бальзамическим кремом	280 г	630 ₺
САЛАТ ГУАКОМОЛЕ / GUACOMOLE SALAD Спелый авокадо с томатами черри, перцем чили, испанским луком и листьями салата подается под заправкой на оливковом масле со свежими травами	220 г	350 ₺
С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ ТОФУ BAKED BEETROOT AND TOFU CHEESE Ломтики печеной на гриле свеклы с сыром Тофу, рукколой и кедровыми орешками	180 г	230 ₺
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ / GREEK SALAD Листья салатов, свежие овощи, сыр Тофу, оливки, маслины	250 г	320 ₺
МИКС САЛАТ / MIX SALAD Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, сельдерей с листовой зеленью и луком пореем, заправленные оливковым маслом	190 г	260 ₺
САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ ПО-БАЛКАНСКИ / BALKAN TOMATO SALAD Свежие томаты, маслины, красный лук, сыр Тофу, оливковое масло	260 г	210 ₺

СУПЫ / SOUPS

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ / TRADITIONAL PORCINI SOUP	450г	320 ₺
---	------	--------------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES

ОВОЩНАЯ ПАЭЛЬЯ / VEGETABLE PAELLA Паэлья, приготовленная классическим способом из овощей с душистым рисом и пряностями, подаётся на сковороде «Паэльере»	560 г	490 ₺
ЭСКАВЕЧЕ ИЗ БАКЛАЖАН / EGGPLANT ESCAVECHI Баклажан, запеченный с томатами, болгарским перцем, луком, перцем чили. Подается с мексиканской сальсой	220 г	370 ₺
КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ / POTATOES WITH PORCINI Румяный картофель, жаренный с луком и свежими белыми грибами на постном масле. Подается на горячей чугунной сковороде	370 г	450 ₺

А ТАКЖЕ ПРЕДЛАГАЕМ ВАШЕМУ ВНИМАНИЮ УСТРИЧНЫЙ БАР И МОРЕПРОДУКТЫ,
ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В ОСНОВНОМ МЕНЮ

AND WE ALSO OFFER AN OYSTER BAR & SEAFOOD PRESENTED IN THE MAIN MENU

ВАШИ ПОЖЕЛАНИЯ В НАШЕМ МЕНЮ
Откликаясь на многочисленные пожелания гостей нашего города,
предлагаем Вам особую главу нашего меню:

ПОМОРСКАЯ КУХНЯ **POMOR (LOCAL) CUISINE**

Русский Север славится своей особенной кухней, которая, одна из немногих, не претерпела чужеродных влияний и сохранила блюда древнерусской кухни почти в неизменном виде!

**СОБЛЮДАЯ ДРЕВНИЕ ТРАДИЦИИ, ПРЕДЛАГАЕМ ВАШЕМУ ВНИМАНИЮ
БЛЮДА И ЗАКУСКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО СТАРИННЫМ РЕЦЕПТАМ ПОМОРОВ**

Главным продуктом поморской кухни всегда была рыба. Поморы любят рыбные блюда и умеют лучше любых других народов варить, солить, коптить и вялить рыбу.

БЕЗРЫБЬЕ ХУЖЕ БЕЗХЛЕБЬЯ
поморская пословица

СТРОГАНИНА ИЗ РЫБЫ / STROGANINA OF FISH

*Этот уникальный способ приготовления рыбы был изобретен народами северных морей.
Тонкие ломтики наструганного мороженого филе из свежей, экологически чистой, северной рыбы
подаются на ледяном плато с «маканиной»*

СТРОГАНИНА ИЗ КИЖУЧА / СОНО STROGANINA	100 г	380 ₺
СТРОГАНИНА ИЗ ОМУЛЯ / OMUL STROGANINA	100 г	510 ₺
СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА / MUKSUN STROGANINA	100 г	510 ₺

СОЛЕНАЯ РЫБА / SLIGHTLY SALTED FISH

Слабосоленая рыба - это один из древнейших способов сохранить и придать продукту неповторимый вкус. Ни одна современная технология не смогла повторить вкус того продукта, которую делали наши предки. Исконно северное блюдо - рыба слабой соли - отличная закуска к водке!

СЕМГА / SALMON	100 г	450 ₺
КИЖУЧ / СОНО	100 г	270 ₺
СЕЛЬДЬ / HERRING	150/100 г	190 ₺

КОПЧЕНАЯ РЫБА / SMOKED FISH

КЕТА / CHUM	100 г	350 ₺
КИЖУЧ / СОНО	100 г	390 ₺
ПАЛТУС / HALIBUT (TURBOT)	100 г	360 ₺

ПОМОРСКАЯ КУХНЯ

POMOR (LOCAL) CUISINE

ПОМОРСКИЕ СОЛЕНЬЯ / POMOR PICKLES

Салаты северной кухне не свойственны. Зато есть огромное разнообразие холодных закусок, заготовленных особенными поморскими способами

ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ / SALTED (PICKLED) MILK MUSHROOMS 150/100/30 г 390 ₺

Северные грузди, засоленные по старинным рецептам поморов - с чесноком, хреном, укропом и смородиновым листом, подаются с печеным картофелем и со сметаной

КАПУСТА КВАШЕНАЯ / SAUERKRAUT (PICKLED CABBAGE) 100/25 г 90 ₺

Хрустящая квашеная капуста подается с моченой брусникой

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ / SALTED (PICKLED) CUCUMBERS 100/15 г 90 ₺

Способов посола огурцов у поморов великое множество!

Предлагаем огурцы традиционного соления – с чесноком, укропом и хреном

БРУСНИКА МОЧЕНАЯ / SOAKED COWBERRY 40 г 50 ₺

Отборная брусника из экологически чистых северных лесов, заготовленная особенным поморским способом - прекрасный гарнир к рыбным и мясным блюдам

СЕВЕРНАЯ МОРОШКА / NORTHERN CLOUDBERRY 40 г 110 ₺

Морошка, которая растет только в северных лесах, - природная драгоценность русского Севера
Красивая, полезная и вкусная, морошка издревле была любимым кушаньем русских царей

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И БЛЮДА

HOT APPETISERS AND DISHES

КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ / FRIED SMELT 150 г 290 ₺

Беломорская корюшка, нежная, ни с чем ни сравнимая рыбка северных морей, подается в обжаренном виде и является отличной «разминкой» перед основной трапезой

ПОМОРСКАЯ ТРАПЕЗА / POMOR'S FAVOURITE MEAL 420 г 550 ₺

Это блюдо, ставшее позднее очень популярным, было придумано поморами.

Северный палтус запекается с картофелем и сыром в молочном соусе. Подается на горячей сковороде.

ТРЕСКА В МОЛОКЕ / COD IN MILK 520 г 450 ₺

Филе трески запекается с картофелем, томатами, луком и грибами в молочно-сливочном соусе.

Подается на горячей сковороде. Блюдо с гарниром.

КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 370 г 450 ₺
POTATOES WITH PORCINI

Румяный картофель, жаренный с луком, хрустящим шкварками и свежими белыми грибами

Подается на горячей чугунной сковороде

КАЛИТКА С КАРТОФЕЛЕМ / KALITKA (PIE) WITH POTATO 90 г 50 ₺

КАЛИТКА С БРУСНИКОЙ / KALITKA (PIE) WITH COWBERRY 90 г 60 ₺

Калитка – поморский открытый пирожок из нежилого ржаного теста с начинкой

ПОМОРСКАЯ КУХНЯ POMOR (LOCAL) CUISINE

СУПЫ, ПОХЛЕБКИ / SOUPS

ПОМОРСКАЯ ПОХЛЕБКА ИЗ ТРЕСКИ / POMOR FISH SOUP OF COD	450 г	290 ₺
Похлебка из трески приготовлена традиционным поморским способом - на молоке с морковным маслом, луком и картофелем		
УХА ИЗ СЕМГИ / SALMON "УКНА" (FISH SOUP)	400 г	450 ₺
Крупные ломтики сочной семги в натуральном наваристом бульоне с томатами и луком Подается, по Вашему желанию, с натуральными сливками		
СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ / TRADITIONAL PORCINI SOUP	450 г	320 ₺
Наваристый густой суп из свежих белых грибов северных лесов. Приготовлен традиционным способом жителей поморских деревень		
МЯСНАЯ СОЛЯНКА / MEAT "SOLYANKA" (HALOPHYTE SOUP)	500 г	290 ₺
Настоящая русская солянка из 5 видов мяса		

СЕВЕРНЫЕ НАСТОЙКИ, НАПИТКИ NORTERN TINCTURES (LIQUEURS&BITTERS) SOFT DRINKS

*Настойки и напитки приготовлены по старинным рецептам
из свежих ягод и натуральных продуктов.*

НАСТОЙКА ИЗ КЛЮКВЫ / POMOR CRANBERRY TINCTURE	50 ML	160 ₺
Самая любимая и почитаемая "Клюковка" - сладкая настойка из свежей клюквы. Собственного производства. Алк. 25%		
НАСТОЙКА ИЗ СМОРОДИНЫ / BLACK CURRANT TINCTURE	50 ML	160 ₺
Сладкая настойка из свежей смородины. Собственного производства. Алк. 25%		
ХРЕНОВУХА / HORSERADISH TINCTURE	50 ML	160 ₺
Настойка на свежем хрене. Собственного производства. Алк. 32%		
КЛЮКВЕННЫЙ МОРС / CRANBERRY "MORS"	250 ML	90 ₺
Собственного производства. б/алк		

**НА ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ПРЕДЛАГАЕМ ВАШЕМУ ВНИМАНИЮ СЕВЕРНУЮ РЫБУ –
СТЕРЛЯДЬ, СЕМГУ, ПАЛТУС, ТРЕСКУ И ДР., ПРИГОТОВЛЕННУЮ РАЗНЫМИ СПОСОБАМИ
И ПРЕДСТАВЛЕННУЮ В ОСНОВНОМ МЕНЮ**

**FOR HOT DISHES WE OFFER YOUR ATTENTION TO THE NORTH FISH,
RESENTED IN THE MAIN MENU**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА / FISH DISH	280 г	730 ₽
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА / MEAT DISH	240 г	420 ₽
ТАРЕЛКА ПОД ВОДКУ / DISH FOR VODKA	350 г	390 ₽
Маринованные грибы и томаты черри, соленые чеснок и огурцы, квашеная капуста подаются с печеным картофелем		
ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА / VEGETABLE DISH	400 г	350 ₽
ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯЧЕЙ ВЫРЕЗКИ / TARTAR OF VEAL	100/60/30 г	390 ₽
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ / TARTAR OF SALMON	150 г	490 ₽
СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ / SALMON SEVICHE	170 г	390 ₽
Альянс из нежного лосося и цитруса, подчеркнутый свежим перчиком чили, луком шалот и ароматными травами, имеет яркий латиноамериканский характер. Подается с тостадаc.		
КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / CARPACCIO OF VEAL	150 г	370 ₽
РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	100 г	270 ₽
MARBLE ROASTBEEF/"EL FUEGO"		
БУЖЕНИНА ИЗ СВИНОЙ ШЕИ / BAKED PORK NECK / "EL FUEGO"	100 г	210 ₽
САЛО ПО-ДОМАШНЕМУ / COUNTRY LARD / "EL FUEGO"	100 г	190 ₽
ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА / LAMB TONGUE	100 г	380 ₽
ЯЗЫК СВИНОЙ / TONGUE PORK	100 г	220 ₽



ЗАКУСКИ К ПИВУ / BEER SNACKS

ТАРЕЛКА К ПИВУ / DISH FOR BEER	270 г	380 ₽
Вяленые мясо и рыба, сухарики, чипсы Гаучо, орешки		
БУРРИТО / BURRITO	200/30 г	350 ₽
Кусочки цыпленка с беконом, овощами и ароматными травами подаются в кукурузной лепешке		
КЕСАДИЛЬЯ / QUESADILLA	180/30 г	270 ₽
Сыр с овощами, ароматными травами и перчиком халапеньо в кукурузной лепешке тортилья		
ТАКО С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО	150 г	360 ₽
TACO WITH SALMON AND AVOCADO		
Нежный лосось и авокадо с ароматными травами, луком шалот и пикантным халапеньо подаются в кукурузной лепешке.		
КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ "БАРБЕКЮ" / BBQ CHICKEN WINGS	6/12 шт	330/590 ₽
ЧИПСЫ ИЗ ВЯЛЕННОЙ ОЛЕНИНЫ / VENISON JERKIES	50 г	250 ₽
ЧИПСЫ ИЗ ДИКОГО ЛОСОСЯ / WILD SALMON JERKIES	50 г	190 ₽
ЧЕСНОЧНЫЕ ХЛЕБЦЫ / GARLIC BREAD	80/30 г	100 ₽
АРАХИС / ROASTED PEANUTS	50 г	60 ₽
СУХАРИКИ / CRACKERS	50 г	50 ₽



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ / MEAT DELICACY

ХАМОН СЕРРАНО ГРАН РЕЗЕРВА / JAMON SERRANO GR / ESP	50 г	390 ₺
ТИРОЛЬСКИЙ ШПЕК / TIROL SPECK / ITA	50 г	210 ₺
КОПЧЕНАЯ ГРУДКА УТКИ / MAGRET DE CANARD FUMEE / RUS	50 г	320 ₺

СЫРЫ / CHEESE

СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ НУМИДИЯ BLUE CHEESE NUMIDIA / MAR	40 г	320 ₺
---	------	-------

Сыр из овечьего молока с благородной голубой плесенью, отличается ярко выраженным, напоминающим лесные орехи, вкусом (по вкусовым ощущениям наиболее близкий к Рокфору)

СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ «БЛЮ» / BLEU CHEESE / MAR	40 г	240 ₺
--	------	-------

Мягкий сыр из коровьего молока, пронизанный тонкими нитями голубой плесени.

ГРЮЙЕР / GRUYERE / CHE	40 г	260 ₺
------------------------	------	-------

Известный по всему миру швейцарский твердый сыр, производимый в округе Грюйер (кантон Фрибур), имеет пикантный аромат и слегка фруктовый, переходящий к ореховым нотам, вкус. Идеально сочетается с винами Рислинг, а также Пино Гриджо.

ГОЙЯ / GOYA / ARG	40 г	160 ₺
-------------------	------	-------

Выдержанный сыр типа Пармезан из коровьего молока, срок созревания 4-6 месяцев. Имеет солоноватый, пикантный вкус с легкими «травянистыми» оттенками.

ЭММЕНТАЛЛЬ ЛАНДОР / EMMENTALLER LANDOR / TUN	40 г	210 ₺
--	------	-------

Классический твердый сыр из коровьего молока. Имеет острый пикантный вкус и характерный сырный аромат с легким оттенком орехов.

ФЕТА / FETA / RUS	40 г	90 ₺
-------------------	------	------

ГАУДА / GOUDA / RUS	40 г	90 ₺
---------------------	------	------

САЛАТЫ / SALADS

САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ VEGETABLES SALADS

САЛАТ «ОЛА СЕВИЛЬЯ!» / “¡HOLA, SEVILLA!” SALAD	350 г	510 ₹
Необычное сочетание испанского печеного перца с жареными оливками, вялеными томатами, артишоками, приправленных малиновым уксусом, имеет горячий южно-испанский колорит. Подается с жареным сыром		
САЛАТ ГУАКОМОЛЕ / GUACOMOLE SALAD	220 г	350 ₹
Спелый авокадо с томатами черри, перцем чили, испанским луком, листьями салата и свежими травами под заправкой на оливковом масле		
САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ ФЕТА BAKED BEETROOT AND FETA SALAD	180 г	230 ₹
Ломтики печеной на гриле свеклы с сыром Фета, рукколой, кедровыми орешками и пармезаном		
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ / GREEK SALAD	250 г	320 ₹
Листья салатов, свежие овощи, сыр Фета, оливки, маслины		
МИКС САЛАТ / MIX SALAD	190 г	260 ₹
Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, сельдерей с листовой зеленью и луком пореем, заправленные оливковым маслом		
САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ ПО-БАЛКАНСКИ / BALKAN TOMATO SALAD	260 г	210 ₹
Свежие томаты, маслины, красный лук, сыр «Фета», оливковое масло		

САЛАТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ FISH AND SEAFOOD SALADS

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ / SEAFOOD SALAD	300 г	690 ₹
Классический салат из креветок и мидий, охлажденной семги, свежих овощей и листовой зелени под заправкой на оливковом масле		
САЛАТ РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО RUCOLA & SHRIMP SALAD	280 г	630 ₹
Обжаренные черные тигровые креветки с нежным авокадо, томатами черри и рукколой под заправкой из оливкового масла с бальзамическим кремом		
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С РЫБОЙ / CAESAR SALAD WITH FISH	300 г	490 ₹
Одна из вариаций на тему «Цезарь» - с рыбой! Нежный лосось и копченый палтус с листовой зеленью и свежими овощами под оригинальной заправкой Цезарь и сыром Пармезан		

САЛАТЫ / SALADS

САЛАТЫ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ MEAT AND POULTRY SALADS

САЛАТ EL FUEGO / SALAD EL FUEGO Нежная обжаренная печень кролика подается с грейпфрутом, свежими травами и салатными листьями под заправкой на основе кунжутного масла	270 г	290 ₺
САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ УТКИ С АВОКАДО / DUCK WITH AVOCADO Изысканное сочетание деликатесов - сыровяленой грудки утки и сыра с голубой плесенью, оттененное нежным авокадо и ноткой груши, подается на подушке из листьев салатов под заправкой на основе оливкового масла, кунжута и миндаля	250 г	550 ₺
САЛАТ ХАМОН ДЕ СЕРРАНО / JAMÓN DE SERRANO SALAD Хамон с вялеными томатами, спелым авокадо, свежим зеленым горошком и листовой зеленью. Южный темперамент салата подчеркивается свежим перчиком чили	220 г	370 ₺
САЛАТ С РОСТБИФОМ / SALAD WITH ROAST BEEF Сочное, ароматное мясо бычка породы Black Angus с листовой зеленью и свежими овощами под заправкой Чимичурри	250 г	390 ₺
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ CAESAR SALAD WITH CHICKEN Листовая зелень с сочным куриным филе - гриль, обжаренным беконом, свежими шампиньонами, луком-пореем и томатами под оригинальной заправкой Цезарь, подается с золотистыми гренками и сыром пармезан	270 г	330 ₺
РУССКИЙ САЛАТ / RUSSIAN SALAD Традиционный русский салат из копченой свиной корейки, филе курицы – гриль и свежих овощей с яйцом под заправкой на майонезной основе.	270 г	190 ₺

СУПЫ / SOUPS

ПОХЛЕБКА «КАЛЬДЕРЕТА» / SOUP «CALDERETA» 400 г 370 ₽

Густая, наваристая похлебка «Кальдерета» - латиноамериканский суп рыбаков, получивший название от «caldera» (с исп. «горшок»), - готовится из разных видов морепродуктов и рыбы с рисом и томатами

ФАСОЛЕВЫЙ СУП С ЧОРИЗО / BEAN SOUP WITH CHORISO 400 г 270 ₽

Ароматный, очень сытный густой овощной суп готовится из баклажан, испанского перца, цуккини, томатов, картофеля и белой фасоли с колбаской Чоризо и обжаренным беконом

ХЛЕБ / BREAD

БУЛОЧКА МУЛЬТИЗЛАКОВАЯ / MULTIGRAIN BUN 40 г 40 ₽

АРГЕНТИНСКАЯ ЛЕПЕШКА / ARGENTINE BREAD 70 г 40 ₽

«Воздушная» лепешка с хрустящей корочкой, подается с соусом али-оли

ЭМПАНАДАС / EMPANADAS 100 г 70 ₽

Аргентинский пирожок с начинкой из сочного мяса с ароматными травами и луком

ТОРТИЛЬЯС / TORTILLA 30 г 30 ₽

Тортильяс - тонкая лепешка из кукурузной муки (мексиканские "блины")

ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО / GREEN OIL 30 г 50 ₽

Сливочное масло с ароматными травами

ГАРНИРЫ / GARNISH

ОВОЩИ / VEGETABLES

Вы можете заказать любую комбинацию из предложенных овощей, приготовленных по Вашему желанию: на гриле, на пару или в свежем виде (все овощи подаются на вес)

We kindly offer You order any of the following vegetable garnishes grilled, steamed or fresh in any combination You prefer (served on weight):

ОВОЩИ ГРИЛЬ В МАСЛЕ С ТРАВАМИ	220 г	250 ₺
GRILLED VEGETABLES IN OLIVE OIL WITH HERBS		
Цуккини, помидоры, болгарские перцы, печеный картофель, свежие травы, оливковое масло		
ЭСКАВЕЧЕ ИЗ БАКЛАЖАН / EGGPLANT ESCAVECHI	220 г	370 ₺
Баклажан, запеченный с томатами, болгарским перцем, луком перцем чили и сыром пармезан. Подается с мексиканской сальсой		
БАКЛАЖАН / EGGPLANT	100 г	150 ₺
ЦУККИНИ / ZUCCHINI	100 г	130 ₺
КУКУРУЗА / CORNCOBS	1 шт	90 ₺
ШАМПИНЬОНЫ / MUSHROOMS	100 г	150 ₺
БОЛГАРСКИЕ ПЕРЦЫ / PEPPERS	100 г	150 ₺
ПОМИДОРЫ / TOMATOES	100 г	90 ₺
СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ / CUCUMBER	100 г	80 ₺
ПЕЧЕНЫЙ ЛУК / BAKED ONION	100 г	50 ₺
ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ / BAKED POTATOES	100 г	60 ₺
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ / MASHED POTATOES	200 г	60 ₺
КАРТОФЕЛЬ ФРИ / FRENCH FRIES	150 г	80 ₺
РИС / RICE	150 г	80 ₺

СОУСЫ / SAUCES

ЧИММИЧУРРИ / CHIMMICHURRI	40 г	50 ₺
ДЖЕК ДЕНИЕЛ'С / JACK DANIEL'S	40 г	50 ₺
ОСТРЫЙ КРАСНЫЙ / SPICY RED	40 г	50 ₺
МЕКСИКАНСКАЯ САЛЬСА / MEXICAN SALSA	40 г	50 ₺
АЛИ-ОЛИ / ALI-OLI	40 г	50 ₺
ИЗ СВЕЖЕЙ КЛЮКВЫ / FROM FRESH CRANBERRIES	40 г	50 ₺
БАРБЕКЮ / BBQ SAUCE	40 г	50 ₺

МЯСНОЕ МЕНЮ НА ГРИЛЕ

MEAT MENU GRILL

БАРАНИНА, ЯГНЯТИНА / LAMB

СТЕЙК ИЗ ЯГНЕНКА / LAMB STEAK	100 г	250 ₹
Стейк из ноги ягненка. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM. Блюдо подается на вес		
КАРЕ ЯГНЕНКА / LAMB RACK	100 г	470 ₹
Корейка ягненка на косточке. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM. Блюдо подается на вес		
ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА ГРИЛЬ / GRILLED LAMB TONGUE	100 г	380 ₹
Язычки ягненка, приготовленные на гриле. Блюдо подается на вес		
ПИНЧОС ИЗ ЯГНЕНКА / PINCHOS LAMB	100 г	210 ₹
Шашлычок, приготовленный на гриле. Блюдо подается на вес		

СВИНИНА / PORK

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ / PORK STEAK	250 г	410 ₹
Свиная шейка, приготовленная куском на гриле		
РУБЛЕНАЯ КОТЛЕТА ГРИЛЬ / PORK CHOP	270/230/30 г	490 ₹
Большая котлета из рубленой свиной шеи, подается с картофельным пюре, соленым огурцом, квашеной капустой и соусом барбекю.		
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ / GRILLED PORK RIBS	100 г	120 ₹
Нежное мясо свиной грудинки на реберной кости. Блюдо подается на вес		
ПИНЧОС ИЗ СВИНИНЫ / PORK PINCHOS	100 г	150 ₹
Шашлычок, приготовленный на гриле. Блюдо подается на вес		

ПТИЦА / POULTRY

СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ УТКИ / GRILLED DUCK BREAST	100 г	250 ₹
Стейк из грудки утки магре на гриле. Ориентировочный вес 320 – 380 г		
СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ КУРЫ / GRILLED CHIKEN BREAST	100 г	140 ₹
Блюдо подается на вес. Ориентировочный вес 200 – 350г.		
ЦЫПЛЕНОК «КОРНИШОН» / “CORNICHON” CHICKEN	450 г	550 ₹
Маленький ароматный цыпленок (категории «Корнишон»), жареный на гриле целиком		
ПИНЧОС ИЗ ЦЫПЛЕНКА / CHICKEN PINCHOS	100 г	130 ₹
Шашлычок, приготовленный на гриле. Блюдо подается на вес		

*Внимание: Цены на все блюда, приготовленные на угле, указаны на продукцию в сыром виде.
Note: Prices of all grill dishes are listed on the products in raw form.*

МЯСНОЕ МЕНЮ / MEAT MENU

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES

ФАХИТАС / FAJITAS 650/90 г 750 ₺

Блюдо мексиканской кухни.

Свинина, телячья вырезка, овощи при подаче фламбируются текилой.

Подается на горячей сковороде с тортильяс и соусами. Блюдо на 2-3 гостя.

Каждый самостоятельно заворачивает фахитас в тортилью, добавляя зелень, соус и сметану

ПУЧЕРО АРГЕНТИНО / PUCHERO ARGENTINO 370 г 690 ₺

Блюдо аргентинской кухни.

Нежная телячья вырезка подается с печеными помидорами, ароматными травами и коварным перчиком

чили на горячей сковороде в шипящем соусе. Степень прожарки на Ваше усмотрение

ТЕЛЯТИНА В ГРИБНОМ СОУСЕ / VEAL IN MUSHROOMS SAUSE 280/200 г 650 ₺

Блюдо русской кухни.

Ломтики вырезки телянка приготовлены со свежими шампиньонами в натуральных сливках.

Подаются с печеным картофелем.

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С СОУСОМ ДЕМИ-ГЛАСС 250/200 г 650 ₺

VEAL CHEEKS WITH DEMI GLACE SAUCE

Блюдо американской кухни.

Томленые, «тающие во рту» телячьи щечки подаются с картофельным пюре и соусом деми-гласс.

МЯСНАЯ ПАЭЛЬЯ / MEAT PAELLA 560 г 590 ₺

Блюдо испанской кухни.

Телячья вырезка, печень кролика, куриное филе и свиная шейка с душистым рисом, овощами и

пряностями подаются на сковороде «Паэльере».

На компанию можно заказать большую сковороду «Паэльеру» с двойной или тройной Паэльей

СВИНИНА «ЧАШУШУЛИ» / “TCHASHUSHULI” PORK 300 г 390 ₺

Блюдо грузинской кухни.

Кусочки свинины в остром томатном соусе с луком, чесноком и перчиком чили, ароматные

от грузинских приправ и зелени, подаются в горячей сковороде. Острота блюда зависит от Вашего вкуса!

БЛЮДА ДЛЯ БОЛЬШОГО СТОЛА / DISHES FOR A PARTY

БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ / BIG GRILL 2500 г 4200 ₺

Блюдо на компанию. В его состав входят: стейк из мраморной говядины,

корейка ягненка, свиные ребра, стейки из свинины и цыпленка, подается с соусами:

красным острым и барбекю (на 5-6 человек).

БОЛЬШОЙ РЫБНЫЙ ГРИЛЬ / BIG FISH GRILL 2000 г 3500 ₺

Блюдо на компанию. В его состав входят: корюшка, стейки из семги, палтуса и трески,

подается с соусами али-оли и сырным (на 4-5 человек).

ПАРИЛЛЯДА МИКСТА / PARILLADA MIXTA 1000 г 2300 ₺

Блюдо на компанию. В его состав входят: стейк из мраморной говядины,

стейк из ягненка, каре ягненка, свиные ребра, стейк из свинины,

подается с соусами: красным острым и барбекю.

Внимание: Цены на все блюда, приготовленные на угле, указаны на продукцию в сыром виде.

Note: Prices of all grill dishes are listed on the products in raw form.



УСТРИЧНЫЙ БАР / OYSTER BAR

"El Fuego" гарантирует Вам свежесть и качество продукта.

Устрицы в "El Fuego" прибывают в кратчайшие сроки в условиях жесткого соблюдения терморежима в специальных устричных контейнерах.

В "El Fuego" осуществляется строжайший контроль качества и неукоснительное соблюдение стандартов режима хранения устриц

"El Fuego" guarantees quality of the product by tight grip of delivery duration, documentation, storing conditions, checkup schedule and other international requirements.

СПЕЦИАЛЬ ДЕЛИСЬЕЗ №2 / SPÉCIALES DELISEZ №2 1 шт. 590 ₹

Для этих устриц характерен изысканный сладковатый запах и яркий морской аромат, тончайшие нотки лесного ореха и фруктово-ягодные мотивы, которые наполняют приятное послевкусие этого морепродукта

БЕЛЫЙ ЖЕМЧУГ №2 / PERLE BLANCHE №2 1 шт. 570 ₹

Белый жемчуг – это так называемые особые, «специальные» (speciale) устрицы. Speciale доводят до «молочной спелости», выдерживая несколько месяцев в бассейнах, которые находятся прямо в море и где они отгорожены от опасностей и стрессов. Устрицы "Белый Жемчуг" - непревзойденный вид гаммы специалей.

СПЕЦИАЛЬ КАСАБЛАНКА №2 / SPÉCIALE CASABLANCA №2 1 шт. 530 ₹

От производителя французских устриц «Жилардо». Эти устрицы ценят гурманы со всего мира за их зеленоватый оттенок мяса, который свидетельствует об изысканности этого вида устриц.

КОРОЛЕВСКИЕ №2 / ROYAL №2 1 шт. 550 ₹

Всю свою жизнь королевская устрица проводит в клерах. В результате в ее вкусе практически отсутствуют морские нотки, но на замену им приходит легкий ореховый привкус и нежные, слегка сладковатые тона

МОРЕПРОДУКТЫ / SEAFOOD

КРЕВЕТКИ ЧЕРНЫЕ ТИГРОВЫЕ / BLACK TIGER PRAWN (16/20) 1 шт 150 ₹

ИСПАНСКИЕ МИДИИ / SPANISH IN SHELLS 100 г 170 ₹

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ / SEA SCALLOPS MEAT 100 г 590 ₹

КАЛЬМАРЫ / SALAMARI 100 г 120 ₹

УСТРИЦЫ С МИДИЯМИ И КАЛЬМАРОМ / OYSTERS WITH MUSSELS 140 г 610 ₹

Устрицы, запеченные в раковинах с мясом мидий и кальмара в нежном сырно-сливочном соусе

Приносим свои извинения за возможное отсутствие некоторых позиций в связи с изменяющимися погодными и сезонными условиями вылова рыбы и морепродуктов в странах – поставщиках.

We apologize for probable out-of-stock of an item because of changeable weather conditions in fish or seafood catch regions

РЫБНОЕ МЕНЮ НА ГРИЛЕ/ FISH GRILL MENU

РЫБА ЦЕЛАЯ / WHOLE FISH

СТЕРЛЯДЬ / STERLET Ориентировочный вес 500 - 1600 г	100 г	340 ₺
ЛУБИНА (СИБАС) / LUBINA (SEA BASS MEDIT.) Ориентировочный вес 300 - 600 г	100 г	190 ₺
ДОРАДА / DORADA Ориентировочный вес 300 - 600 г	100 г	190 ₺
ФОРЕЛЬ / TROUT Разводится в экологически чистом рыбацком озере Пикалево по Онежскому тракту близ г.Северодвинска. Ориентировочный вес 250 - 400 г	100 г	170 ₺

СТЕЙКИ ИЗ РЫБЫ / FISH STEAKS

СТЕЙК ИЗ РАПЕ (МОРСКОГО ЧЕРТА) / RAPE (MONK FISH) STEAK Рыба морской черт (рапе) считается деликатесной рыбой, его мясо сочное и нежное. Любители рыбы очень трепетно относятся к морскому черту и сравнивают его мясо с мясом лобстера - по своей структуре мясо морского черта напоминает мясо хвостовой части лобстера. Ориентировочный вес 250 - 500 г	100 г	280 ₺
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ / SALMON STEAK Ориентировочный вес 250 - 380 г	100 г	290 ₺
СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА / HALIBUT (TURBOT) STEAK Ориентировочный вес 250 - 350 г	100 г	220 ₺
СТЕЙК ИЗ ТРЕСКИ / COD STEAK Ориентировочный вес 250 - 350 г	100 г	140 ₺

ОТ КОПТИЛЬНИ EL FUEGO EL FUEGO SMOKEHOUSE

*О наличии готового блюда уточняйте у обслуживающего Вас официанта,
либо Вы можете сделать предварительный заказ.*

ДОРАДА / DORADA ориентировочный вес 300 - 600 г	100 г	250 ₺
ЛУБИНА / LUBINA ориентировочный вес 300 - 600 г	100 г	270 ₺
ФОРЕЛЬ / TROUT ориентировочный вес 250 - 400 г	100 г	230 ₺

*Внимание: Цены на все блюда из рыбы и морепродуктов указаны на продукцию по «живому» весу.
Note: Prices of all grill dishes are listed on the products in raw form*

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

*Предлагаем Вашему вниманию десерты от кондитеров "El Fuego".
При их изготовлении используются только натуральные продукты: "настоящий" шоколад,
натуральные сливки и масло, кубинский ром, армянский коньяк, - в нашей кухне принципиально
не присутствует заменителей продуктов, вкусовых добавок и усилителей вкуса.*

*We kindly offer You "El Fuego" confectioners' cakes.
We use only natural ingredients while cooking: natural chocolates, cream and butter, Cuban rum,
Armenian cognac, there are no artificial ingredients, additives, flavor intensifiers.*

ДЕСЕРТ «СУАВЕ» / DESSERT "SUAVE" "Suave" – с исп. "нежный" Свежие ягоды со взбитыми натуральными сливками и шоколадом	260г	410 ₺
ДЕСЕРТ «СЕНЬОРА ФЕРНАНДЕС» DESSERT "SEÑORA DE FERNANDEZ" Свежие ягоды с шариком мороженого в хрустящей вафельной корзинке	170 г	310 ₺
ТИРАМИСУ / TIRAMISÙ	130 г	250 ₺
ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК / CHEESE-CAKE NEW YORK Подается с соусом кули из свежей малины	170 г	230 ₺
ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ PUMPKIN PIE WITH PRUNES AND NUT	170 г	170 ₺
МАЛИНА СО СЛИВКАМИ / RASPBERRIES WITH CREAM	150г	190 ₺
МОРОЖЕНОЕ С ЛИКЕРОМ «БЕЙЛИС» / WITH BAILEYS	140г	250 ₺
МОРОЖЕНОЕ С МАЛИНОВЫМ КУЛИ / WITH RASPBERRIES	140 г	190 ₺
МОРОЖЕНОЕ С ШОКОЛАДОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ WITH CHOCOLATE AND PINE NUTS	170 г	190 ₺