

# EL FUEGO SPECIAL

## МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ DRY AGED MARBLE BEEF

“With age comes flavor...”  
“Вкус раскрывается с выдержкой...”

Предлагаем Вашему вниманию стейки, подготовленные по новейшей технологии вызревания мяса DRY-AGEING, завоевавшей высокое признание у профессионалов и гурманов во всем мире. Стейки DRY-AGED имеют ярко выраженный вкус, более насыщенный и "раскрытый", чем у говядины привычного влажного вызревания

Следуя современным гастрономическим тенденциям, El Fuego объединяет инновационные технологии, скрупулезный подход к качеству и вкусу конечного продукта, а также принципы доступности в новом мясном меню.

### СТЕЙК КОВБОЙ / COWBOY STEAK / PRIME

РЕКОМЕНДУЕМАЯ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ «MEDIUM»  
ОРИЕНТИРОВОЧНЫЙ ВЕС 350-600 Г

**60 ДНЕЙ 100г / 860 ₺**  
**30 ДНЕЙ 100г / 790 ₺**

### СТЕЙК ШОРТЛОИН PRIME / SHORTLOIN STEAK PRIME

РЕКОМЕНДУЕМАЯ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ «MEDIUM»  
ОРИЕНТИРОВОЧНЫЙ ВЕС 500-700 Г

**60 ДНЕЙ 100г / 690 ₺**  
**30 ДНЕЙ 100г / 630 ₺**

### СТЕЙК ТИ-БОН / T-BONE STEAK / PRIME

РЕКОМЕНДУЕМАЯ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ «MEDIUM»  
ОРИЕНТИРОВОЧНЫЙ ВЕС 450-600 Г

**60 ДНЕЙ 100г / 780 ₺**  
**30 ДНЕЙ 100г / 710 ₺**

### СТЕЙК ПОРТЕРХАУС / PORTERHOUSE STEAK / PRIME

РЕКОМЕНДУЕМАЯ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ «MEDIUM»  
ОРИЕНТИРОВОЧНЫЙ ВЕС 450-600 Г

**60 ДНЕЙ 100г / 810 ₺**  
**30 ДНЕЙ 100г / 740 ₺**

В связи с продолжительным периодом выдержки мяса уточните, пожалуйста, наличие стейков у обслуживающего Вас официанта. Please ask Your waiter availability of steaks because of long terms of ageing.

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.*

**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»*

<b>СТРОГАНИНА ИЗ НЕРКИ / SOCKEYE SALMON STROGANINA</b>	<b>100 г</b>	<b>410 Р</b>
<b>СТРОГАНИНА ИЗ ОМУЛЯ / OMUL STROGANINA</b>	<b>100 г</b>	<b>550 Р</b>
<b>СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА / MUKSUN STROGANINA</b>	<b>100 г</b>	<b>550 Р</b>

### **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!*

<b>СЕМГА / SALMON</b>	<b>100 г</b>	<b>420 Р</b>
<b>НЕРКА / SOCKEYE SALMON</b>	<b>100 г</b>	<b>290 Р</b>
<b>СЕЛЬДЬ / HERRING</b>	<b>150/100 г</b>	<b>230 Р</b>

### **КОПЧЕНАЯ РЫБА / SMOKED FISH**

<b>КЕТА / CHUM</b>	<b>100 г</b>	<b>350 Р</b>
<b>НЕРКА / SOCKEYE SALMON</b>	<b>100 г</b>	<b>420 Р</b>
<b>ПАЛТУС / HALIBUT (TURBOT)</b>	<b>100 г</b>	<b>380 Р</b>

# ПОМОРСКАЯ КУХНЯ POMOR (LOCAL) CUISINE

## ПОМОРСКИЕ СОЛЕНЬЯ / POMOR PICKLES

*Салаты северной кухне не свойственны, но есть огромное разнообразие холодных закусок, заготовленных особенными поморскими способами*

<b>ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ / SALTED (PICKLED) MILK MUSHROOMS</b>	<b>150/100/30 г</b>	<b>430 Р</b>
Северные грузди, засоленные по старинным рецептам поморов - с чесноком, хреном, укропом и смородиновым листом, подаются с печеным картофелем и со сметаной		
<b>БРУСНИКА МОЧЕНАЯ / SOAKED COWBERRY</b>	<b>40 г</b>	<b>50 Р</b>
Отборная брусника из экологически чистых северных лесов, заготовленная особенным поморским способом - прекрасный гарнир к рыбным и мясным блюдам		
<b>СЕВЕРНАЯ МОРОШКА / NORTHERN CLOUDBERRY</b>	<b>40 г</b>	<b>150 Р</b>
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

<b>КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ / FRIED SMELT</b>	<b>150 г</b>	<b>310 Р</b>
Корюшка, нежная, ни с чем ни сравнимая рыбка северных морей, подается в обжаренном виде и является отличной «разминкой» перед основной трапезой		
<b>ПОМОРСКАЯ ТРАПЕЗА / POMOR'S FAVOURITE MEAL</b>	<b>420 г</b>	<b>610 Р</b>
Это блюдо, ставшее позднее очень популярным, было придумано поморами. Северный палтус запекается с картофелем и сыром в молочном соусе. Подается на горячей сковороде.		
<b>КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ / POTATOES WITH PORCINI</b>	<b>370 г</b>	<b>490 Р</b>
Румяный картофель, жаренный с луком, хрустящим беконом и свежими белыми грибами Подается на горячей чугунной сковороде		
<b>КАЛИТКА С КАРТОФЕЛЕМ / KALITKA (PIE) WITH POTATO</b>	<b>90 г</b>	<b>50 Р</b>
<b>КАЛИТКА С БРУСНИКОЙ / KALITKA (PIE) WITH COWBERRY</b>	<b>90 г</b>	<b>60 Р</b>
Калитка – поморский открытый пирожок из нежирого ржаного теста с начинкой		

# ПОМОРСКАЯ КУХНЯ POMOR (LOCAL) CUISINE

## СУПЫ, ПОХЛЕБКИ / SOUPS

<b>ПОМОРСКАЯ РЫБНАЯ КАЛЬЯ / POMOR KALIA (FISH SOUP)</b> Калья, исконно северное блюдо - ароматный и сытный суп из нескольких видов рыбы с красной икрой и солеными огурцами. Подается с картофельной калиткой.	400г	390 Р
<b>ПОМОРСКАЯ ПОХЛЕБКА ИЗ ТРЕСКИ / POMOR FISH SOUP OF COD</b> Похлебка из трески приготовлена традиционным поморским способом - на молоке с морковным маслом, луком и картофелем. Подается с картофельной калиткой.	450 г	350 Р
<b>УХА ИЗ СЕМГИ / SALMON "УКНА" (FISH SOUP)</b> Крупные ломтики сочной семги в натуральном наваристом бульоне с томатами и луком Подается, по Вашему желанию, с натуральными сливками	400 г	450 Р
<b>СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ / TRADITIONAL PORCINI SOUP</b> Наваристый густой суп из свежих белых грибов северных лесов. Приготовлен традиционным способом жителей поморских деревень	450 г	350 Р
<b>МЯСНАЯ СОЛЯНКА / MEAT "SOLYANKA" (HALOPHYTE SOUP)</b> Настоящая русская солянка из 5 видов мяса	500 г	320 Р

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

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

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

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

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

# EL FUEGO DELICACY

## МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ / MEAT DELICACY

<b>ХАМОН СЕРРАНО ГРАН РЕЗЕРВА / JAMON SERRANO GR / ESP</b>	<b>50 г</b>	<b>470 ₽</b>
<p>Хамон Серрано породы Дурок. Великолепный вкус этого хамона, универсальный – не соленый и не сырой, понравится ценителям как сильно выдержанных, так и свежих хамонов. Срок вызревания 18 месяцев</p>		
<b>БРЕЗАОЛА ПУНТА Д'АНКА / BRESAOLA PUNTA D'ANCA / ITA</b>	<b>50 г</b>	<b>360 ₽</b>
<p>Мясной деликатес из отборных окороков говядины итальянских пород, приготовленный с добавлением смеси соли и специй и последующим вялением на воздухе в течение месяца.</p>		
<b>ПРОШУТТО ДИ ПАРМА / PROSCIUTTO DI PARMA/ ITA</b>	<b>50 г</b>	<b>250 ₽</b>
<b>ТИРОЛЬСКИЙ ШПЕК / TIROL SPECK / ITA</b>	<b>50 г</b>	<b>220 ₽</b>
<b>КОПЧЕНАЯ ГРУДКА УТКИ / MAGRET DE CANARD FUMEE / RUS</b>	<b>50 г</b>	<b>340 ₽</b>

## СЫРЫ / CHEESE

<b>СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ НУМИДИЯ</b>	<b>40 г</b>	<b>350 ₽</b>
<p><b>BLUE CHEESE NUMIDIA / MAR</b></p> <p>Сыр из овечьего молока с благородной голубой плесенью, отличается ярко выраженным, напоминающим лесные орехи, вкусом (по вкусовым ощущениям наиболее близкий к Рокфору)</p>		
<b>СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ «БЛЮ» / BLEU CHEESE / MAR</b>	<b>40 г</b>	<b>290 ₽</b>
<p>Мягкий сыр из коровьего молока, пронизанный тонкими нитями голубой плесени.</p>		
<b>ГРЮЙЕР / GRUYERE / CHE</b>	<b>40 г</b>	<b>290 ₽</b>
<p>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.</p>		
<b>ГОЙЯ / GOYA / ARG</b>	<b>40 г</b>	<b>190 ₽</b>
<p>Выдержанный сыр типа Пармезан из коровьего молока, срок созревания 4-6 месяцев. Имеет солоноватый, пикантный вкус с легкими «травянистыми» оттенками.</p>		
<b>БЕЖА / BEJA / TUN</b>	<b>40 г</b>	<b>300 ₽</b>
<p>Твердый сыр из отборного овечьего молока с оригинальным вкусом и плотной текстурой. Выдерживается 9 месяцев. По вкусовым качествам является аналогом легендарного сыра из Франции Пиренее Бреби.</p>		
<b>ЭММЕНТАЛЛЬ ЛАНДОР / EMMENTALLER LANDOR / CHE</b>	<b>40 г</b>	<b>250 ₽</b>
<p>Классический твердый сыр из коровьего молока. Имеет острый пикантный вкус и характерный сырный аромат с легким оттенком орехов.</p>		
<b>КРОТТЕН / CROTTIN DE CHÈVRE / RUS HANDWORK</b>	<b>40 г</b>	<b>360 ₽</b>
<p>Кроттен из козьего молока с культурами белой плесени - это свежий сыр, приготовленный вручную, имеет приятный вкус с легкими ореховыми нотками и характерный грибной аромат. Идеально сочетается с винами Совиньон Блан</p>		

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD APPETIZERS

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА / FISH DISH	480 г	1500 ₺
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА / MEAT DISH	380 г	590 ₺
ТАРЕЛКА ПОД ВОДКУ / DISH FOR VODKA	400 г	420 ₺
ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯЧЕЙ ВЫРЕЗКИ / TARTAR OF VEAL	180/30 г	420 ₺
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ / TARTAR OF SALMON	150 г	550 ₺
СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ / SALMON SEVICHE	170 г	390 ₺
<small>Альянс из нежного лосося и цитруса, подчеркнутый свежим перчиком чили, луком шалот и ароматными травами, имеет яркий латиноамериканский характер. Подается с тостада.</small>		
КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / CARPACCIO OF VEAL	150 г	390 ₺
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ С ОРЕХОВЫМ ПЕСТО SALMON CARPACCIO WITH PESTO	100 г	460 ₺
РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ MARBLE ROASTBEEF / "EL FUEGO"	100 г	290 ₺
БУЖЕНИНА ИЗ СВИНОЙ ШЕИ / BAKED PORK NECK / "EL FUEGO"	100 г	250 ₺
ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА / LAMB TONGUE	100 г	350 ₺
ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ / BEEF TONGUE	100 г	390 ₺

## ЗАКУСКИ К ПИВУ / BEER SNACKS

ТАРЕЛКА К ПИВУ / DISH FOR BEER	270 г	420 ₺
<small>Вяленые мясо и рыба, сухарики, чипсы Гаучо, орешки</small>		
БУРРИТО / BURRITO	200/30 г	350 ₺
<small>Кусочки цыпленка с беконом, овощами и ароматными травами в кукурузной лепешке</small>		
КЕСАДИЛЬЯ / QUESADILLA	180/30 г	310 ₺
<small>Сыр с овощами, ароматными травами и перчиком халапеньо в кукурузной лепешке тортилья</small>		
ТАКО С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО / TACO WITH SALMON AND AVOCADO	150 г	350 ₺
<small>Нежный лосось и авокадо с ароматными травами, луком шалот и пикантным халапеньо. Подается в кукурузной лепешке.</small>		
МИДИИ В БЕКОНЕ / MUSSELS IN BACON	120/30 г	290 ₺
ЧИПСЫ ИЗ ВЯЛЕННОЙ ОЛЕНИНЫ / VENISON JERKIES	50 г	320 ₺
ЧИПСЫ ИЗ ДИКОГО ЛОСОСЯ / WILD SALMON JERKIES	50 г	210 ₺
ЧЕШОЧНЫЕ ХЛЕБЦЫ / GARLIC BREAD	80/30 г	100 ₺

# САЛАТЫ / SALADS

## САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ VEGETABLES SALADS

<b>САЛАТ «ОЛА СЕВИЛЬЯ!» / “¡HOLA, SEVILLA!” SALAD</b>	<b>350 г</b>	<b>490 ₽</b>
Необычное сочетание испанского печеного перца с жареными оливками, вялеными томатами, артишоками, приправленных малиновым уксусом, имеет горячий южно-испанский колорит. Подается с жареным сыром		
<b>САЛАТ ГУАКОМОЛЕ / GUACOMOLE SALAD</b>	<b>220 г</b>	<b>390 ₽</b>
Спелый авокадо с томатами черри, перцем чили, испанским луком, листьями салата и свежими травами под заправкой на оливковом масле		
<b>САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ ФЕТА BAKED BEETROOT AND FETA SALAD</b>	<b>180 г</b>	<b>270 ₽</b>
Ломтики печеной на гриле свеклы с сыром Фета, рукколой, кедровыми орешками и пармезаном		
<b>ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ / GREEK SALAD</b>	<b>250 г</b>	<b>320 ₽</b>
Листья салатов, свежие овощи, сыр Фета, оливки, маслины		
<b>МИКС САЛАТ / MIX SALAD</b>	<b>190 г</b>	<b>280 ₽</b>
Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, сельдерей с листовой зеленью и луком пореем, заправленные оливковым маслом		

## САЛАТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ FISH AND SEAFOOD SALADS

<b>САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ / SEAFOOD SALAD</b>	<b>300 г</b>	<b>690 ₽</b>
Классический салат из креветок и мидий, охлажденной семги, свежих овощей и листовой зелени под заправкой на оливковом масле		
<b>САЛАТ РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО RUCOLA &amp; SHRIMP SALAD</b>	<b>280 г</b>	<b>650 ₽</b>
Обжаренные черные тигровые креветки с нежным авокадо, томатами черри и рукколой под заправкой из оливкового масла с бальзамическим кремом		
<b>САЛАТ ЦЕЗАРЬ С РЫБОЙ / CAESAR SALAD WITH FISH</b>	<b>300 г</b>	<b>460 ₽</b>
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

<b>САЛАТ EL FUEGO / SALAD EL FUEGO</b> Нежная обжаренная печень телянка подается с грейпфрутом, свежими травами и салатными листьями под заправкой на основе кунжутного масла	270 г	350 ₺
<b>САЛАТ ПАТО АНЬЕХО / PATO AÑEJO SALAD</b> 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	560 ₺
<b>САЛАТ ХАМОН ДЕ СЕРРАНО / JAMÓN DE SERRANO SALAD</b> Хамон с вялеными томатами, спелым авокадо, свежим зеленым горошком и листовой зеленью. Южный темперамент салата подчеркивается свежим перчиком чили	220 г	390 ₺
<b>САЛАТ ПАМПА / SALAD PAMPA</b> Сочное, ароматное мясо мраморного бычка породы Black Angus с листовой зеленью и свежими овощами под заправкой Чиммичурри	250 г	390 ₺
<b>САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ CAESAR SALAD WITH CHICKEN</b> Листовая зелень с сочным куриным филе - гриль, хрустящим беконом, свежими шампиньонами, луком-пореем и томатами под оригинальной заправкой Цезарь, подается с золотистыми гренками и сыром пармезан	270 г	350 ₺
<b>РУССКИЙ САЛАТ / RUSSIAN SALAD</b> Традиционный русский салат с копченой свиной корейкой, куриным филе–гриль, свежими овощами и яйцом под заправкой на майонезной основе.	270 г	230 ₺



## СУПЫ / SOUPS

**ПОХЛЕБКА «КАЛЬДЕРЕТА» / SOUP «CALDERETA»** 400 г 630 ₽

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

**АРГЕНТИНСКИЙ ФАСОЛЕВЫЙ СУП С ЧОРИЗО** 400 г 280 ₽  
**ARGENTINEAN BEAN SOUP WITH CHORISO**

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

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА / BREAD BASKET** 150 г 120 ₽

**АРГЕНТИНСКАЯ ЛЕПЕШКА / ARGENTINE BREAD** 70 г 50 ₽

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

**БУЛОЧКА МУЛЬТИЗЛАКОВАЯ / MULTIGRAIN BUN** 40 г 40 ₽

**БУЛКА ПШЕНИЧНАЯ / WHEAT BUN** 40 г 30 ₽

**ЭМПАНАДАС / EMPANADAS** 100 г 70 ₽

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

**ТОРТИЛЬЯ / TORTILLA** 30 г 30 ₽

Тортилья - тонкая лепешка из кукурузной муки (мексиканский "блин")

**ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО / GREEN OIL** 30 г 40 ₽

Сливочное масло с ароматными травами

# МЯСНОЕ МЕНЮ MEAT MENU

## 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 830 ₽

СТЕПЕНЬ МРАМОРНОСТИ CHOICE (MB2+) 100 г 590 ₽

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 410 ₽

MACHETE 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 270 ₽

Треугольная мышца нижней филейной части тазобедренного отруба. Зерновой откорм. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM. Подается на вес от 200 г

БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 250/170 г 590 ₽

CHOPPED MARBLE BEEF STEAK

Рубленый стейк из мраморной говядины. Подается с печеным картофелем, соленым огурцом и соусом барбекю. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM.

## СТЕЙКИ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / VEAL TENDERLOIN STEAKS

СТЕЙК ФИЛЕ МИНЬОН / STEAK FILLET MIGNON 100 г 390 ₽

Стейк из телячьей вырезки. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM RARE. Подается на вес от 200 г

*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

## ЯГНЯТИНА / LAMB



### КАБАНЬЕРО / CAVANERO / ИСЛАНДИЯ

Корейка ягненка. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM.  
Блюдо подается на вес.

100 г 560 ₽

### СТЕЙК ИЗ ЯГНЕНКА / LAMB STEAK

Стейк из ноги ягненка.  
Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM. Блюдо подается на вес

100 г 290 ₽

### ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА ГРИЛЬ / GRILLED LAMB TONGUE

Язычки ягненка, приготовленные на гриле.  
Блюдо подается на вес

100 г 390 ₽

## СВИНИНА / PORK

### СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ / PORK STEAK

Свиная шейка, приготовленная куском на гриле

250 г 450 ₽

### РУБЛЕНАЯ КОТЛЕТА ИЗ СВИНИНЫ / PORK CHOP

Большая котлета из рубленой свиной шеи, подается с картофельным пюре, соленым огурцом, квашеной капустой и соусом барбекю.

270/230/30 г 550 ₽

### СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ / GRILLED PORK RIBS

Нежное мясо свиной грудинки на реберной кости. Блюдо подается на вес

100 г 120 ₽

### ПИНЧОС ИЗ СВИНИНЫ / PORK PINCHOS

Шашлычок, приготовленный на гриле. Блюдо подается на вес

100 г 150 ₽

## ПТИЦА / POULTRY

### СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ УТКИ / GRILLED DUCK BREAST

Стейк из грудки утки магре. Ориентировочный вес 450 – 700 г

100 г 260 ₽

### СТЕЙК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ / GRILLED CHICKEN BREAST

Блюдо подается на вес. Ориентировочный вес 200 – 350г.

100 г 150 ₽

### ЦЫПЛЕНОК «КОРНИШОН» / “CORNICHON” CHICKEN

Маленький ароматный цыпленок (категории «Корнишон»), жареный на гриле целиком

450 г 570 ₽

### ПИНЧОС ИЗ ЦЫПЛЕНКА / CHICKEN PINCHOS

Шашлычок, приготовленный на гриле. Блюдо подается на вес

100 г 140 ₽

*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

**ПУЧЕРО АРГЕНТИНО / PUCHERO ARGENTINO** 350 г 690 ₽

Нежная телячья вырезка подается с печеными помидорами, ароматными травами и коварным перчиком чили на горячей сковороде в шипящем соусе. Степень прожарки - на Ваше усмотрение

**ФАХИТАС / FAJITAS** 650/90 г 770 ₽

Полоски свинины, телячьей вырезки с баклажанами, сладким перцем, цуккини и томатами при подаче фламбируются настоящей текилой. Блюдо на 2 - 3 гостя. Каждый самостоятельно заворачивает фахитас в тортилью, по вкусу добавляя зелень, соус или сметану.

**ГАРРОН / GARRONE** 280/200 г 570 ₽

Ломтики вырезки тельенка приготовлены со свежими шампиньонами в натуральных сливках. Подается с печеным картофелем.



**ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С СОУСОМ ДЕМИ-ГЛАСС** 250/200 г 660 ₽  
**VEAL CHEEKS WITH DEMI GLACE SAUCE**

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

**МЯСНАЯ ПАЭЛЬЯ / MEAT PAELLA** 560 г 620 ₽

Телячья вырезка и печень, 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

## БЛЮДА ДЛЯ БОЛЬШОГО СТОЛА DISHES FOR A PARTY

**БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ / BIG GRILL** 2500 г 4400 ₽

Блюдо на компанию (на 5-6 человек). В его состав входят: стейк из мраморной говядины, язычки ягненка, стейк из ягненка, свиные ребра, пинчос из свинины и цыпленка.

**ПАРИЛЛЯДА МИКСТА / PARILLADA MIXTA** 1000 г 2700 ₽

Одно из самых популярных блюд в Аргентине. В его состав входят разные виды мяса, приготовленные на гриле. Наш вариант: стейк из мраморной говядины, стейк из ягненка, каре ягненка, свиные ребра, стейк из свинины.

*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  
температурного режима в специальных устричных контейнерах.*

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

**СПЕЦИАЛЬ ДЕЛИСЬЕЗ №2 / SPÉCIALES DELISEZ №2** 1 шт. 590 Р

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. 580 Р

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 спешиалей.

**СПЕЦИАЛЬ КАСАБЛАНКА №2 / SPÉCIALE CASABLANCA №2** 1 шт. 530 Р

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. 520 Р

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

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*

# РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ FISH & SEAFOOD MENU

## МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ НАШЕГО АКВАРИУМА

*Предлагаем Вам выбрать из нашего аквариума живого морского обитателя, а также способ его приготовления и подачи. Готовится по Вашему желанию:*

*LA BRASA (на «живом» угле), LA PLANCHA (испанский гриль),  
LA MARINERA (по-рыбацки в кальдере) или STEAMED (на пару)*

<b>КРАБ КОЛЮЧИЙ / SPINY CRAB</b> Ориентировочный вес 1000 – 2000 г	<b>100 г</b>	<b>550 ₺</b>
<b>КРАБ КАМЧАТСКИЙ / RED KING CRAB</b> Ориентировочный вес 2000+ г	<b>100 г</b>	<b>690 ₺</b>

## МОЛЛЮСКИ / MOLLUSK

<b>РАКУШКИ КЛОВИС / CLOVIS IN SHELLS</b> Неповторимый и пикантный вкус клоvisa несравним ни с одним другим морским деликатесом. Гурманы предпочитают съедать этого моллюска непосредственно из раковины в сыром виде - "on the half shell"	<b>100 г</b>	<b>210 ₺</b>
<b>РАКУШКИ КЛАМС / CLAMS IN SHELLS</b> Кламсы обладают очень тонким вкусом, поэтому этих моллюсков не рекомендуется взбрызгивать лимоном "on the half shell"	<b>100 г</b>	<b>260 ₺</b>
<b>ИСПАНСКИЕ МИДИИ / SPANISH IN SHELLS</b>	<b>100 г</b>	<b>190 ₺</b>

## МОРЕПРОДУКТЫ / SEAFOOD

<b>КРЕВЕТКИ КРАСНЫЕ КОРОЛЕВСКИЕ / RED ROYAL PRAWN (16/20)</b>	<b>1 шт</b>	<b>210 ₺</b>
<b>КРЕВЕТКИ ЧЕРНЫЕ ТИГРОВЫЕ / BLACK TIGER PRAWN (16/20)</b>	<b>1 шт</b>	<b>170 ₺</b>
<b>МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ / SEA SCALLOPS MEAT</b>	<b>100 г</b>	<b>590 ₺</b>
<b>КАЛЬМАРЫ / SALAMARI</b>	<b>100 г</b>	<b>130 ₺</b>
<b>УСТРИЦЫ С МИДИЯМИ И КАЛЬМАРОМ / OYSTERS WITH MUSSELS</b> Устрицы, запеченные в раковинах с мясом мидий и кальмаром в нежном сырно-сливочном соусе	<b>140 г</b>	<b>650 ₺</b>

**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*

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*

# РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ FISH & SEAFOOD MENU

## РЫБА ЦЕЛАЯ / WHOLE FISH

Готовится по Вашему желанию:

*LA BRASA* (на «живом» угле), *LA PLANCHA* (испанский гриль), *STEAMED* (на пару)

<b>СТЕРЛЯДЬ / STERLET</b> Ориентировочный вес 500 - 1600 г	100 г	350 ₺
<b>ЛУБИНА (СИБАС) / LUBINA (SEA BASS MEDIT.)</b> Ориентировочный вес 300 - 600 г	100 г	210 ₺
<b>ДОРАДА / DORADA</b> Ориентировочный вес 300 - 600 г	100 г	190 ₺

## СТЕЙКИ ИЗ РЫБЫ / FISH STEAKS

<b>СТЕЙК ИЗ РАПЕ (МОРСКОГО ЧЕРТА) / RAPE (MONK FISH) STEAK</b> 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 ₺
<b>СТЕЙК ИЗ СЕМГИ / SALMON STEAK</b> Ориентировочный вес 250 - 380 г	100 г	290 ₺
<b>СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА / HALIBUT (TURBOT) STEAK</b> Ориентировочный вес 250 - 350 г	100 г	230 ₺
<b>СТЕЙК ИЗ ТРЕСКИ / COD STEAK</b> Ориентировочный вес 250 - 350 г	100 г	170 ₺

## БЛЮДА ДЛЯ БОЛЬШОГО СТОЛА DISHERS FOR A PARTY

<b>БОЛЬШОЙ РЫБНЫЙ ГРИЛЬ / BIG FISH GRILL</b> Блюдо на компанию. В его состав входят: стейки из семги, палтуса и трески, корюшка (на 4-5 человек).	2000 г	3700 ₺
<b>ПАРИЛЛЯДА МИКСТА ДЕ МАР / PARILLADA MIXTA DE MAR</b> Морские гребешки, тигровые креветки, мидии в раковинах, кальмары, пинчос из лосося, мидии в беконе, обжаренные на гриле.	1200 г	2900 ₺
<b>ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ / SEAFOOD PAELLA</b> Черные тигровые креветки в панцире, голубые мидии, ракушки кловис, с душистым рисом и пряностями. Подается на сковороде - «Паэльере». На компанию можно заказать большую сковороду «Паэльеру» с двойной или тройной Паэльей	590 г	790 ₺

*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*

# 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)*

БАКЛАЖАН / EGGPLANT	100 г	160 ₺
ЦУККИНИ / ZUCCHINI	100 г	120 ₺
КУКУРУЗА / CORNCOBS	1 шт	150 ₺
ШАМПИНЬОНЫ / MUSHROOMS	100 г	150 ₺
БОЛГАРСКИЕ ПЕРЦЫ / PEPPERS	100 г	160 ₺
ПОМИДОРЫ / TOMATOES	100 г	100 ₺
СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ / CUCUMBER	100 г	80 ₺
ПЕЧЕНЬ ЛУК / BAKED ONION	100 г	50 ₺
ПЕЧЕНЬ КАРТОФЕЛЬ / BAKED POTATOES	100 г	60 ₺

## ГАРНИРЫ / GARNISH

ОВОЩИ ГРИЛЬ В МАСЛЕ С ТРАВАМИ GRILLED VEGETABLES IN OLIVE OIL WITH HERBS	220 г	230 ₺
<small>Цуккини, помидоры, болгарские перцы, печеный картофель, свежие травы, оливковое масло</small>		
ЭСКАВЕЧЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ / EGGPLANT ESCAVECHI	220 г	390 ₺
<small>Баклажан, запеченный с томатами, болгарским перцем, луком перцем чили и сыром пармезан. Подается с мексиканской сальсой</small>		
РИС «ВЕРДУРЕС» / RICE VERDURAS	280 г	190 ₺
<small>Душистый рис с томатами, болгарским перцем, кукурузой, зеленым горошком и луком, обжаренными на оливковом масле. Подается на горячей сковороде</small>		
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ / MASHED POTATOES	200 г	70 ₺
КАРТОФЕЛЬ ФРИ / FRENCH FRIES	150 г	90 ₺



## СОУСЫ / SAUCES

<b>ЧИММИЧУРРИ / CHIMMICHURRI</b>	<b>40 г</b>	<b>60 Р</b>
<b>АРГЕНТИНСКИЙ ОСТРЫЙ КРАСНЫЙ / ARGENTINEAN SPICY RED</b>	<b>40 г</b>	<b>60 Р</b>
<b>БАРБЕКЮ / BBQ SAUCE</b>	<b>40 г</b>	<b>60 Р</b>
<b>ДЖЕК ДЕНИЕЛ'С / JACK DANIEL'S</b>	<b>40 г</b>	<b>60 Р</b>
<b>МЕКСИКАНСКАЯ САЛЬСА / MEXICAN SALSA</b>	<b>40 г</b>	<b>60 Р</b>
<b>АЛИ-ОЛИ / ALI-OLI</b>	<b>40 г</b>	<b>60 Р</b>
<b>ИЗ СВЕЖЕЙ КЛЮКВЫ / FROM FRESH CRANBERRIES</b>	<b>40 г</b>	<b>60 Р</b>

## ОЛИВКОВЫЕ МАСЛА / OLIVE OIL

<b>КАСТИЙО ДЕ КАЕНА КОПЧЕНОЕ E. V. CASTILLO DE CANENA SMOKED OIL / SPAIN</b>	<b>30 г</b>	<b>280 Р</b>
<p>Масло холодной фильтрации из оливок сорта Арбекина, выращенных в регионе Хаэн, Андалусия, признанным лучшим местом в мире для производства масла экстра верджин. Настаивается с применением дубового древесного дыма, который придает маслу аромат копчения.</p>		
<b>МАРКЕС ДЕ ВАЛЬДУЭЗА E. V. MARQUES DE VALDUEZA E. V. / SPAIN</b>	<b>30 г</b>	<b>160 Р</b>
<p>Купаж масла состоит из 4-х сортов оливок: арбекина, пикуаль, охибланко и уникальный сорт мариска. Его вкус многогранен, чист и ярко выражен: фруктовый, с яблочным оттенком, привкусом сухофруктов, свежих андалузских трав и миндаля.</p>		

# 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.*

<b>ДЕСЕРТ «ЭСФЕРА» / DESSERT "ESFERÁ"</b> Шоколадная сфера со сливочным мороженым и свежими ягодами и фруктами Подается с горячим соусом	260 г	490 ₺
<b>ДЕСЕРТ «ДУЛЬЧЕ РОН» / DESSERT "DULCE RON"</b> Большая конфета из черного шоколада со сладким кубинским ромом внутри Подается в сфере из белого шоколада	110 г	390 ₺
<b>ДЕСЕРТ «СУАВЕ» / DESSERT "SUAVE"</b> "Suave" – с исп. "нежный" Свежие ягоды со взбитыми натуральными сливками и шоколадом	260 г	410 ₺
<b>СУФЛЕ «БУЭНОС-АЙРЕС» / SOUFFLÉ "BUENOS AIRES"</b> Белый город у сиреневого океана... Нежное легкое сливочное суфле с черникой. Подается в белом шоколаде	110г	250 ₺
<b>ДЕСЕРТ «СЕНЬОРА ФЕРНАНДЕС» DESSERT "SEÑORA DE FERNANDEZ"</b> Свежие ягоды с шариком мороженого в хрустящей вафельной корзинке	170 г	330 ₺
<b>ТИРАМИСУ / TIRAMISÙ</b>	130 г	250 ₺
<b>ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК / CHEESE-CAKE NEW YORK</b> Подается с соусом кули из свежей малины	170 г	230 ₺
<b>ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ / PUMPKIN PIE WITH PRUNES AND NUT</b>	170 г	170 ₺
<b>МАЛИНА СО СЛИВКАМИ / RASPBERRIES WITH CREAM</b>	150 г	230 ₺

## МОРОЖЕНОЕ / ICE-CREAM

<b>МОРОЖЕНОЕ С ЛИКЕРОМ БЕЙЛИС / ICE-CREAM WITH BAYLEYS</b>	100/30г	290 ₺
<b>МОРОЖЕНОЕ С МАЛИНОВЫМ КУЛИ / ICE-CREAM WITH RASPBERRY COULIS</b>	150г	230 ₺
<b>МОРОЖЕНОЕ С ШОКОЛАДОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ / WITH CHOCOLATE AND PINENUTS</b>	120 г	230 ₺

# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

## САЛАТЫ

<b>САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ</b> Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец. Подается на выбор с оливковым маслом или сметаной	130/30 г	110 ₽
<b>САЛАТ «ОЛИВЬЕ» С КОПЧЕНОЙ КОЛБАСКОЙ</b> Картофель, маринованный огурец, зеленый горошек, яйцо, копченая колбаса	150 г	110 ₽

## СУПЧИКИ

<b>БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ЯЙЦОМ И ГРЕНКАМИ</b> Натуральный куриный бульон с яйцом и белыми сухариками	250 г	110 ₽
<b>СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ</b> Суп на натуральном курином бульоне с вермишелью и мясными фрикадельками	250 г	150 ₽

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>КУРОЧКА В СЫРНОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ</b> Кусочки филе грудки кури в нежном соусе, приготовленном из сыра и натуральных сливок	250 г	250 ₽
<b>КИДС СТРИПС ИЗ КУРОЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ</b> Брусочки куриного филе в панировке. Подаются с картофельным пюре	250 г	250 ₽
<b>ШАШЛЫЧОК ИЗ КУРОЧКИ</b> Детский шашлычок из курочки, приготовленный на живом «угле». Подается с картофелем фри	250 г	250 ₽
<b>ШАШЛЫЧОК ИЗ СВИНИНЫ</b> Детский шашлычок из свинины, приготовленный на живом «угле». Подается с картофелем фри	250 г	250 ₽
<b>СВИНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ТОМАТАМИ И КАРТОФЕЛЕМ</b> Сочная отбивная из свинины запекается с томатами, картофелем, луком и сыром	250 г	250 ₽
<b>КОТЛЕТКА ИЗ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ</b> Сочная котлетка из свиной корейки, подается с картофелем фри	250 г	250 ₽
<b>ФИЛЕ ТРЕСКИ, ЗАПЕЧЕННОЕ С КАРТОФЕЛЕМ В МОЛОКЕ</b> Филе трески, запеченное с картофелем, томатами, луком и шампиньонами в соусе из молока и сыра	220 г	250 ₽

## ГАРНИРЫ

<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ / FRENCH FRIES</b>	150 г	80 ₽
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ / MASHED POTATOS</b>	150 г	50 ₽
<b>РИС / RICE</b>	150 г	50 ₽
<b>КЕТЧУП / KETCHUP</b>	50 г	30 ₽

## ДЕСЕРТЫ

<b>МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ / MILK SHAKE</b>	300 г	170 ₽
<b>ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ / PUMPKIN PIE WITH PRUNES AND NUTS</b>	170г	120 ₽

***Внимание: сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер, и не являются публичной офертой. С меню, а также с фискальным меню (прейскурантом) Вы можете ознакомиться на информационной стойке нашего ресторана.***