

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

21 ДЕНЬ 100г / 730 ₺

30 ДНЕЙ 100г / 790 ₺

СТЕЙК ШОРТЛОИН PRIME / SHORTLOIN STEAK PRIME

РЕКОМЕНДУЕМАЯ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ «MEDIUM»

ОРИЕНТИРОВОЧНЫЙ ВЕС 450-700 Г

21 ДЕНЬ 100г / 620 ₺

30 ДНЕЙ 100г / 680 ₺

СТЕЙК ТИ-БОН / T-BONE STEAK / PRIME

РЕКОМЕНДУЕМАЯ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ «MEDIUM»

ОРИЕНТИРОВОЧНЫЙ ВЕС 450-700 Г

21 ДЕНЬ 100г / 650 ₺

30 ДНЕЙ 100г / 710 ₺

СТЕЙК ПОРТЕРХАУС / PORTERHOUSE STEAK / PRIME

РЕКОМЕНДУЕМАЯ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ «MEDIUM»

ОРИЕНТИРОВОЧНЫЙ ВЕС 450-700 Г

21 ДЕНЬ 100г / 680 ₺

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»

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

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	420 Р
НЕРКА / SOCKEYE SALMON	100 г	290 Р
СЕЛЬДЬ / HERRING	150/100 г	230 Р

КОПЧЕНАЯ РЫБА / SMOKED FISH

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

ПОМОРСКАЯ КУХНЯ POMOR (LOCAL) CUISINE

ПОМОРСКИЕ СОЛЕНЬЯ / POMOR PICKLES

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

ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ / SALTED (PICKLED) MILK MUSHROOMS	150/100/30 г	430 Р
Северные грузди, засоленные по старинным рецептам поморов - с чесноком, хреном, укропом и смородиновым листом, подаются с печеным картофелем и со сметаной		
БРУСНИКА МОЧЕНАЯ / SOAKED COWBERRY	40 г	50 Р
Отборная брусника из экологически чистых северных лесов, заготовленная особым поморским способом - прекрасный гарнир к рыбным и мясным блюдам		
СЕВЕРНАЯ МОРОШКА / NORTHERN CLOUDBERRY	40 г	150 Р
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	310 Р
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	610 Р
Это блюдо, ставшее позднее очень популярным, было придумано поморами. Северный палтус запекается с картофелем и сыром в молочном соусе. Подается на горячей сковороде.		
КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ / POTATOES WITH PORCINI	370 г	490 Р
Румяный картофель, жаренный с луком, хрустящим беконом и свежими белыми грибами Подается на горячей чугунной сковороде		
КАЛИТКА С КАРТОФЕЛЕМ / KALITKA (PIE) WITH POTATO	90 г	50 Р
КАЛИТКА С БРУСНИКОЙ / KALITKA (PIE) WITH COWBERRY	90 г	60 Р
Калитка – поморский открытый пирожок из нежилого ржаного теста с начинкой		

ПОМОРСКАЯ КУХНЯ POMOR (LOCAL) CUISINE

СУПЫ, ПОХЛЕБКИ / SOUPS

ПОМОРСКАЯ РЫБНАЯ КАЛЬЯ / POMOR KALIA (FISH SOUP) 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
ПОМОРСКАЯ ПОХЛЕБКА ИЗ ТРЕСКИ / POMOR FISH SOUP OF COD Похлебка из трески приготовлена традиционным поморским способом - на молоке с морковным маслом, луком и картофелем. Подается с картофельной калиткой.	450 г	350 Р
УХА ИЗ СЕМГИ / SALMON "УКНА" (FISH SOUP) Крупные ломтики сочной семги в натуральном наваристом бульоне с томатами и луком Подается, по Вашему желанию, с натуральными сливками	400 г	450 Р
СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ / TRADITIONAL PORCINI SOUP Наваристый густой суп из свежих белых грибов северных лесов. Приготовлен традиционным способом жителей поморских деревень	450 г	350 Р
МЯСНАЯ СОЛЯНКА / MEAT "SOLYANKA" (HALOPHYTE SOUP) 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.*

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

EL FUEGO DELICACY



МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ / MEAT DELICACY

ХАМОН СЕРРАНО ГРАН РЕЗЕРВА / JAMON SERRANO GR / ESP	50 г	450 Р
<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>		
ХАМОН СЕРРАНО С ПЕРЦЕМ / SPICED JAMON SERRANO / ESP	50 г	350 Р
БРЕЗАОЛА ПУНТА Д'АНКА / BRESAOLA PUNTA D'ANCA / ITA	50 г	360 Р
<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>		
ПРОШУТТО ДИ ПАРМА / PROSCIUTTO DI PARMA/ ITA	50 г	250 Р
ТИРОЛЬСКИЙ ШПЕК / TIROL SPECK / ITA	50 г	220 Р
КОПЧЕНАЯ ГРУДКА УТКИ / MAGRET DE CANARD FUMEE / RUS	50 г	340 Р

СЫРЫ / CHEESE

СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ НУМИДИЯ	40 г	330 Р
BLUE CHEESE NUMIDIA / MAR		
<p>Сыр из овечьего молока с благородной голубой плесенью, отличается ярко выраженным, напоминающим лесные орехи, вкусом (по вкусовым ощущениям наиболее близкий к Рокфору)</p>		
СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ «БЛЮ» / BLEU CHEESE / MAR	40 г	290 Р
<p>Мягкий сыр из коровьего молока, пронизанный тонкими нитями голубой плесени.</p>		
ГРЮЙЕР / GRUYERE / CHE	40 г	280 Р
<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>		
ГОЙЯ / GOYA / ARG	40 г	180 Р
<p>Выдержанный сыр типа Пармезан из коровьего молока, срок созревания 4-6 месяцев. Имеет солоноватый, пикантный вкус с легкими «травянистыми» оттенками.</p>		
БЕЖА / BEJA / TUN	40 г	310 Р
<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>		
ЭММЕНТАЛЛЬ ЛАНДОР / EMMENTALLER LANDOR / TUN	40 г	240 Р
<p>Классический твердый сыр из коровьего молока. Имеет острый пикантный вкус и характерный сырный аромат с легким оттенком орехов.</p>		
КРОТТЕН / CROTTIN DE CHÈVRE / RUS HANDWORK	40 г	370 Р
<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	450 ₺
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 ₺
Альянс из нежного лосося и цитруса, подчеркнутый свежим перчиком чили, луком шалот и ароматными травами, имеет яркий латиноамериканский характер. Подается с тостада.		
КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / CARPACCIO OF VEAL	150 г	390 ₺
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ С ОРЕХОВЫМ ПЕСТО	100 г	510 ₺
SALMON CARPACCIO WITH PESTO		
 КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА / CARPACCIO OF OCTOPUS	70 г	590 ₺
РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	100 г	290 ₺
MARBLE ROASTBEEF / "EL FUEGO"		
БУЖЕНИНА ИЗ СВИНОЙ ШЕИ / BAKED PORK NECK / "EL FUEGO"	100 г	210 ₺
ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА / LAMB TONGUE	100 г	390 ₺
ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ / BEEF TONGUE	100 г	270 ₺

ЗАКУСКИ К ПИВУ / BEER SNACKS

ТАРЕЛКА К ПИВУ / DISH FOR BEER	270 г	410 ₺
Вяленые мясо и рыба, сухарики, чипсы Гаучо, орешки		
БУРРИТО / BURRITO	200/30 г	350 ₺
Кусочки цыпленка с беконом, овощами и ароматными травами в кукурузной лепешке		
КЕСАДИЛЬЯ / QUESADILLA	180/30 г	290 ₺
Сыр с овощами, ароматными травами и перчиком халапеньо в кукурузной лепешке тортилья		
 ТАКО С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО /	150 г	320 ₺
TACO WITH SALMON AND AVOCADO		
Нежный лосось и авокадо с ароматными травами, луком шалот и пикантным халапеньо. Подается в кукурузной лепешке.		
МИДИИ В БЕКОНЕ / MUSSELS IN BACON	120/30 г	290 ₺
ЧИПСЫ ИЗ ВЯЛЕНОЙ ОЛЕНИНЫ / VENISON JERKIES	50 г	320 ₺
ЧИПСЫ ИЗ ДИКОГО ЛОСОСЯ / WILD SALMON JERKIES	50 г	210 ₺
ЧЕСНОЧНЫЕ ХЛЕБЦЫ / GARLIC BREAD	80/30 г	100 ₺

САЛАТЫ / SALADS

САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ VEGETABLES SALADS

САЛАТ «ОЛА СЕВИЛЬЯ!» / “¡HOLA, SEVILLA!” SALAD	350 г	540 ₽
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	360 ₽
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	250 ₽
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		

САЛАТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ FISH AND SEAFOOD SALADS

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ / SEAFOOD SALAD	300 г	730 ₽
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	660 ₽
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	510 ₽
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		
САЛАТ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ / SALAD WITH SMOKED EEL	250 г	620 ₽
Копченый угорь на подушке из листовой зелени, оттененный свежим вкусом цитрусовых, под заправкой из оливкового масла с устричным соусом		

САЛАТЫ / SALADS

САЛАТЫ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ MEAT AND POULTRY SALADS

САЛАТ EL FUEGO / SALAD EL FUEGO Нежная обжаренная печень телянка подается с грейпфрутом, свежими травами и салатными листьями под заправкой на основе кунжутного масла	270 г	350 ₹
САЛАТ ПАТО АНЬЕХО / PATO AÑEJO SALAD 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 ₹
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	390 ₹
САЛАТ ПАМПА / SALAD PAMPA Сочное, ароматное мясо мраморного бычка породы Black Angus с листовой зеленью и свежими овощами под заправкой Чиммичурри	250 г	390 ₹
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ CAESAR SALAD WITH CHICKEN 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 ₹
РУССКИЙ САЛАТ / RUSSIAN SALAD 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 790 ₽

СТЕПЕНЬ МРАМОРНОСТИ CHOICE (MB2+) 100 г 580 ₽

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 550 ₽

Стейк из тонкого края (стриплойн). Зерновой откорм. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM RARE . Подается на вес от 250 г

СТЕЙК "МАЧЕТЕ" PRIME (MB4+) 100 г 360 ₽

МАCHETE 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 250 ₽

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



МРАМОРНЫЕ РЕБРА ВВQ / MARBLE RIBS ВВQ 100 г 240 ₽

Мясистые, сочные, нежные ребра мраморного бычка. Зерновой откорм. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM. Подаются на вес от 500 г

БИФСТЕКС 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 370 ₽

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

БАРАНИНА, ЯГНЯТИНА / LAMB

СТЕЙК ИЗ ЯГНЕНКА / LAMB STEAK	100 г	290 ₽
Стейк из ноги ягненка. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM. Блюдо подается на вес		
КОРЕЙКА ЯГНЕНКА / LAMB RACK	100 г	490 ₽
Корейка ягненка на косточке. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM. Блюдо подается на вес		
ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА ГРИЛЬ / GRILLED LAMB TONGUE	100 г	390 ₽
Язычки ягненка, приготовленные на гриле. Блюдо подается на вес		

СВИНИНА / PORK

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ / PORK STEAK	250 г	450 ₽
Свиная шейка, приготовленная куском на гриле		
РУБЛЕНАЯ КОТЛЕТА ИЗ СВИНИНЫ / PORK CHOP	270/230/30 г	550 ₽
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	260 ₽
Стейк из грудки утки магре. Ориентировочный вес 450 – 700 г		
СТЕЙК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ / GRILLED CHICKEN BREAST	100 г	150 ₽
Блюдо подается на вес. Ориентировочный вес 200 – 350г.		
ЦЫПЛЕНОК «КОРНИШОН» / “CORNICHON” CHICKEN	450 г	570 ₽
Маленький ароматный цыпленок (категории «Корнишон»), жареный на гриле целиком		
ПИНЧОС ИЗ ЦЫПЛЕНКА / CHICKEN PINCHOS	100 г	140 ₽
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

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 телячьей 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 «Паэльере» 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, корейка ягненка, стейк из ягненка, свиные ребра, пинчос из свинины и цыпленка.

ПАРИЛЛЯДА МИКСТА / PARILLADA MIXTA 1000 г 2500 ₽

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
терморегима 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 спесиалей.

СПЕСИАЛЬ 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)*

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

МОЛЛЮСКИ / MOLLUSK

РАКУШКИ КЛОВИС / CLOVIS IN SHELLS 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"	100 г	210 ₺
РАКУШКИ КЛАМС / CLAMS IN SHELLS Кламсы обладают очень тонким вкусом, поэтому этих моллюсков не рекомендуется взбрызгивать лимоном "on the half shell"	100 г	260 ₺
ИСПАНСКИЕ МИДИИ / SPANISH IN SHELLS	100 г	190 ₺

МОРЕПРОДУКТЫ / SEAFOOD

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

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)

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

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	230 ₺
СТЕЙК ИЗ ТРЕСКИ / COD STEAK Ориентировочный вес 250 - 350 г	100 г	170 ₺

БЛЮДА ДЛЯ БОЛЬШОГО СТОЛА DISHERS FOR A PARTY

БОЛЬШОЙ РЫБНЫЙ ГРИЛЬ / BIG FISH GRILL Блюдо на компанию. В его состав входят: стейки из семги, палтуса и трески, корюшка (на 4-5 человек).	2000 г	3700 ₺
ПАРИЛЛЯДА МИКСТА ДЕ МАР / PARILLADA MIXTA DE MAR Морские гребешки, тигровые креветки, мидии в раковинах, кальмары, пинчос из лосося, мидии в беконе, обжаренные на гриле.	1200 г	2900 ₺
ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ / SEAFOOD PAELLA 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 ₺
ПЕЧЕНЫЙ ЛУК / BAKED ONION	100 г	50 ₺
ПЕЧЕНЫЙ 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

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

ОЛИВКОВЫЕ МАСЛА / OLIVE OIL

КАСТИЙО ДЕ КАЕНА КОПЧЕНОЕ E. V. CASTILLO DE CANENA SMOKED OIL / SPAIN	30 г	280 Р
<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>		
МАРКЕС ДЕ ВАЛЬДУЭЗА E. V. MARQUES DE VALDUEZA E. V. / SPAIN	30 г	160 Р
<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.*

ДЕСЕРТ «ЭСФЕРА» / DESSERT "ESFERÁ" Шоколадная сфера со сливочным мороженым и свежими ягодами и фруктами Подается с горячим соусом	260 г	490 ₺
ДЕСЕРТ «ДУЛЬЧЕ РОН» / DESSERT "DULCE RON" Большая конфета из черного шоколада со сладким кубинским ромом внутри Подается в сфере из белого шоколада	110 г	390 ₺
ДЕСЕРТ «СУАВЕ» / DESSERT "SUAVE" "Suave" – с исп. "нежный" Свежие ягоды со взбитыми натуральными сливками и шоколадом	260 г	410 ₺
СУФЛЕ «БУЭНОС-АЙРЕС» / SOUFFLÉ "BUENOS AIRES" Белый город у сиреневого океана... Нежное легкое сливочное суфле с черникой. Подается в белом шоколаде	110г	250 ₺
ДЕСЕРТ «СЕНЬОРА ФЕРНАНДЕС» DESSERT "SEÑORA DE FERNANDEZ" Свежие ягоды с шариком мороженого в хрустящей вафельной корзинке	170 г	330 ₺
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	150 г	230 ₺

МОРОЖЕНОЕ / ICE-CREAM

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

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.