

Аргентинский ресторан «Эль Фуэго»
ИП Лозенко Тимур Игоревич
ИНН 290218373677 ОГРИП 318290100062828



ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	150 г	550 Р
ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	180/30 г	470 Р
КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	150 г	450 Р
РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	100 г	310 Р
ХАМОН СЕРРАНО ГРАН РЕЗЕРВА	50 г	450 Р
ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА	100 г	430 Р
ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ	100 г	390 Р
БУЖЕНИНА ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	100 г	210 Р
ТАРЕЛКА ПОД ВОДКУ	350 г	390 Р

СЫРЫ

СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ «БЛЮ» / MAR	40 г	90 Р
ГРЮЙЕР / СНЕ	40 г	120 Р
ГОЙЯ / ARG	40 г	80 Р
ЭММЕНТАЛЛЬ ЛАНДОР / СНЕ	40 г	90 Р

СТРОГАНИНА ИЗ РЫБЫ

СТРОГАНИНА ИЗ КИЖУЧА	100 г	490 Р
СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА	100 г	620 Р
СТРОГАНИНА ИЗ ОМУЛЯ	100 г	590 Р

КОПЧЕНАЯ РЫБА

СИБАС Г/К на вес от 250 до 450 г	100 г	280 Р
ДОРАДО Г/К на вес от 250 до 450 г	100 г	280 Р
ФОРЕЛЬ Г/К на вес от 250 до 450 г	100 г	230 Р
ПАЛТУС Х/К	100 г	450 Р
КЕТА / СNUM	100 г	380 Р

СОЛЕНАЯ РЫБА

СЕМГА С/С	100 г	450 Р
СЕЛЬДЬ С/С	100 г	190 Р

К ПИВУ

КОПЧЕНЫЙ ЦЫПЛЕНОК	1 шт / 370 г	490 Р
КОПЧЕНЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ	300 г	270 Р
КОПЧЕНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА	100 г	120 Р
ФИРМЕННЫЕ СУХАРИКИ	50 г	50 Р

САЛАТЫ

ИЗ ОВОЩЕЙ

САЛАТ ГУАКОМОЛЕ 220 г 370 ₽

Спелый авокадо с томатами черри, перцем чили, красным луком, листьями салата и свежими травами под заправкой на оливковом масле

САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ 180 г 270 ₽

Ломтики печеной на гриле свеклы с мягким сыром, рукколой, кедровыми орешками и пармезаном

САЛАТ «ОЛА СЕВИЛЬЯ!» 350 г 490 ₽

Испанские печеные перцы с жареными оливками, вялеными томатами и артишоками, приправленные малиновым уксусом, подаются с жареным сыром

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ 240 г 290 ₽

Листья салатов, свежие овощи, мягкий сыр, оливки, маслины

ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ 300 г 720 ₽

Креветки, мидии, лосось со свежими овощами и листовой зеленью под заправкой на оливковом масле

САЛАТ РУККОЛА С ТИГРОВЫМИ 280 г 670 ₽

КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО

Обжаренные черные тигровые креветки с нежным авокадо, томатами черри и рукколой под заправкой из оливкового масла с бальзамическим кремом

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С РЫБОЙ 300 г 470 ₽

Нежный слабосоленый лосось и копченый палтус с листовой зеленью и свежими овощами под заправкой Цезарь и сыром Пармезан

ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

САЛАТ EL FUEGO 270 г 370 ₽

Нежная обжаренная печень теленка подается с грейпфрутом, свежими травами и салатными листьями под заправкой на основе кунжутного масла

САЛАТ ПАТО АНЬЕХО 250 г 560 ₽

Сыровяленая грудка утки, сыр с голубой плесенью, авокадо, грушей, листья салатов под заправкой на основе кунжутного масла с миндалем

САЛАТ ХАМОН ДЕ СЕРРАНО 220 г 530 ₽

Хамон с вялеными томатами, спелым авокадо, обжаренной стручковой фасолью, листовой зеленью и свежим перчиком чили

САЛАТ С РОСТБИФОМ 250 г 420 ₽

Сочное, ароматное мясо бычка мраморной породы Black Angus с листовой зеленью и свежими овощами.

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ 250 г 370 ₽

Куриное филе - гриль, бекон с листовой зеленью, луком-пореем и томатами под заправкой Цезарь. Подается с золотистыми гренками и сыром пармезан

РУССКИЙ САЛАТ 270 г 280 ₽

Копченый цыпленок, отварной язык и свежие овощи под заправкой на майонезной основе.

СУПЫ

МЯСНЫЕ

МЯСНАЯ СОЛЯНКА 500/50/30 г 320 Р

Настоящая русская солянка из 5 видов мяса

ОВОЩНОЙ СУП С ЧОРИЗО 400 г 270 Р

Ароматный и сытный овощной суп готовится на говяжьем бульоне с испанским перцем, цуккини, томатами, картофелем, фасолью, копченой колбаской и обжаренным беконом

РЫБНЫЕ

УХА ИЗ СЕМГИ 400 г 450 Р

Крупные ломтики сочной семги в натуральном наваристом бульоне с томатами и луком. Подается, по Вашему желанию, с натуральными сливками

**КРЕМ СУП ИЗ ТЫКВЫ
С МЯСОМ КАМЧАТСКОГО КРАБА** 300/60 г 250 Р

ПОМОРСКИЕ

ПОМОРСКАЯ РЫБНАЯ КАЛЯ 400г 410 Р

Калья, исконно северное блюдо - ароматный и сытный суп из нескольких видов рыбы с красной икрой и солеными огурцами. Подается с картофельной калиткой.

ПОМОРСКАЯ ПОХЛЕБКА ИЗ ТРЕСКИ 50 г 410 Р

Похлебка из трески приготовлена традиционным поморским способом - на молоке с морковным маслом, луком и картофелем. Подается с картофельной калиткой.

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ 400/50 г 360 Р

Наваристый густой суп из свежих белых грибов северных лесов.

Приготовлен традиционным способом жителей поморских деревень



БУРГЕР МЕНЮ

БУРГЕР ЭЛЬ ПЕПИНО

520 Р

Котлета из мраморной говядины, огуречный релиш, томат, сыр чеддер, бекон, лук маринованный, соус эль пепино. Подается с картофелем фри и чесночным соусом.

БУРГЕР БАРБЕКЮ ПИМИЕНТО

520 Р

Котлета из мраморной говядины, перец печеный, томат, лук карамелизированный, сыр чеддер, соус барбекю. Подается с картофелем фри и чесночным соусом.

БУРГЕР РЕД ХОТ ЧИЛИ

520 Р

Котлета из мраморной говядины, огурец маринованный, бекон, лук маринованный, сыр чеддер, перец халапеньо, соус чили. Подается с картофелем фри и чесночным соусом.

БУРГЕР С ГОЛУБЫМ СЫРОМ

520 Р

Бифштекс из мраморной говядины, сыр с голубой плесенью Блю, сальса из вяленых томатов, мусс из авокадо, руккола. Подается с картофелем фри и чесночным соусом.

БУРГЕР КОУЛ СЛОУ

490 Р

Сочная котлета из свинины, салат коул слоу из молодой капусты, томат, сыр гауда, огуречный релиш, лук маринованный, соус эль пепино. Подается с картофелем фри и чесночным соусом.

ДОБАВИТЬ В БУРГЕР?

БИФСТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	130 г	210 Р
КОТЛЕТА ИЗ РУБЛЕННОЙ СВИНИНЫ	150 г	190 Р
СЫР ЧЕДДАР	40 г	75 Р
ОБЖАРЕННЫЙ БЕКОН	20 г	40 Р
САЛАТ КОУЛ СЛОУ	60 г	50 Р
САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	40 г	60 Р
МУСС ИЗ АВОКАДО	20 г	45 Р
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ	40 г	70 Р
ПЕРЕЦ ХАЛАПЕНЬО	20 г	20 Р



EL FUEGO SPECIAL

ГРИЛЬ МЕНЮ

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА ВЛАЖНОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

Предлагаем Вам выбрать часть отруба и степень мраморности мяса, из которого будет приготовлен Ваш стейк, а также размер Вашего стейка (подаётся на вес, цена указана за 100 г)

СТЕЙК РИБАЙ PRIME	100 г	790 ₽
Подаётся на вес от 200 г		
СТЕЙК РИБАЙ CHOICE	100 г	710 ₽
Подаётся на вес от 200 г		
СТЕЙК "НЬЮ ЙОРК" PRIME	100 г	590 ₽
Подаётся на вес от 250 г		
СТЕЙК "МАЧЕТЕ" PRIME	100 г	390 ₽
Подаётся на вес от 150 г		
ШОРТ РИБС PRIME	100 г	360 ₽
Подаётся на вес от 250 г		
СТЕЙК "ПИКАНЬЯ" PRIME	100 г	340 ₽
Подаётся на вес от 250 г		

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

СТЕЙК ШОРТЛОИН / PRIME		
60 ДНЕЙ	100 г	690 ₽
100 ДНЕЙ	100 г	760 ₽
Ориентировочный вес 450-500 г		
СТЕЙК ТИ-БОН / PRIME		
60 ДНЕЙ	100 г	760 ₽
100 ДНЕЙ	100 г	830 ₽
Ориентировочный вес 450-550 г		
СТЕЙК ПОРТЕРХАУС / PRIME		
60 ДНЕЙ	100 г	790 ₽
100 ДНЕЙ	100 г	890 ₽
Ориентировочный вес 500-600 г		

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

МЯСО

СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / на вес от 200г	100 г	390 Р
БИФШТЕКС	250/210 г	530 Р
Большой сочный бифштекс из мраморной говядины 100% Black Angus. Подается с печеным картофелем и соусом BBQ		
СТЕЙК ИЗ ЯГНЕНКА / на вес от 200г	100 г	330 Р
КОРЕЙКА ЯГНЕНКА / КАБАНЬЕРО / на вес от 70г	100 г	590 Р
КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	100 г	190 Р
ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА ГРИЛЬ / на вес от 70г	100 г	430 Р
СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ГРИЛЬ / на вес от 200г	100 г	170 Р
СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ	200/40 г	390 Р
Стейк из свиной шеи, подается с клюквенным соусом		
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ	100 г	110 Р
ПИНЧОС ИЗ СВИНИНЫ	100 г	150 Р
Шашлычок из свиной шеи		
СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ УТКИ / на вес от 200г	100 г	290 Р
СТЕЙК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ / на вес от 200г	100 г	140 Р
ПИНЧОС ИЗ ЦЫПЛЕНКА	100 г	120 Р
Шашлычок из грудки цыпленка		

ДЛЯ БОЛЬШОГО СТОЛА

БОЛЬШОЙ МЯСНОЙ ГРИЛЬ	2500 г	4600 Р
Блюдо на компанию (на 5-6 человек). Состав: стейки из мраморной говядины, язычки ягненка, кебабы из баранины, свиные ребра, шашлычки из свинины и цыпленка.		
БОЛЬШОЙ РЫБНЫЙ ГРИЛЬ	2000 г	4300 Р
Блюдо на компанию (на 4-5 человек). Состав: стейки из семги, палтуса и трески, жареная корюшка		

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

РЫБА

Готовится по Вашему желанию: LA BRASA (на «живом» угле),
LA PLANCHA (испанский гриль), STEAMED (на пару)

СИБАС	100 г	240 Р
Ориентировочный вес 270 - 600 г		
ДОРАДО	100 г	240 Р
Ориентировочный вес 300 - 450 г		
ФОРЕЛЬ	100 г	190 Р
Ориентировочный вес 300 - 450 г		
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ	100 г	350 Р
Ориентировочный вес 200 - 400 г		
СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА	100 г	250 Р
Ориентировочный вес 200 - 400 г		
СТЕЙК ИЗ ТРЕСКИ	100 г	160 Р
Ориентировочный вес 250 - 350 г		
КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ	150 г	330 Р

МОРЕПРОДУКТЫ

Готовятся по Вашему желанию: LA BRASA (на «живом» угле),
LA PLANCHA (испанский гриль), STEAMED (на пару)

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ	100 г	590 Р
КАЛЬМАРЫ ГРИЛЬ	100 г	130 Р
ИСПАНСКИЕ МИДИИ	100 г	190 Р
КРЕВЕТКИ Б/Г 26/30	100 г	260 Р
КРЕВЕТКИ КРАСНЫЕ КОРОЛЕВСКИЕ 10/20	1 шт	230 Р
КРЕВЕТКИ ЧЕРНЫЕ ТИГРОВЫЕ 16/20	1 шт	220 Р

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПУЧЕРО АРГЕНТИНО	350 г	690 Р
Нежная телячья вырезка подается с печеными помидорами, ароматными травами и коварным перчиком чили на горячей сковороде в шипящем соусе.		
ТЕЛЯТИНА В ГРИБНОМ СОУСЕ	170/150 г	490 Р
Ломтики вырезки телянка с шампиньонами в натуральных сливках. Подается с печеным картофелем.		
МЯСНАЯ ПАЭЛЬЯ	590 г	590 Р
Телячья и свиная вырезка, печень кролика, куриное филе с душистым рисом, овощами и пряностями подаются на сковороде «Паэльере». На компанию можно заказать большую сковороду «Паэльеру» с двойной или тройной Паэльей		
ФАХИТАС	540 г / 2шт	610 Р
Свиная вырезка и куриное филе с баклажанами, сладким перцем, цуккини и томатами при подаче фламбируется текилой. Самостоятельно заворачиваем фохитас в тортилью, по вкусу добавляя зелень, соус или сметану.		
РУБЛЕНАЯ КОТЛЕТА ИЗ СВИНИНЫ	250/210 г	480 Р
Большая котлета из рубленой свиной шеи, подается с картофельным пюре, соленым огурцом и красным острым соусом.		
ПОМОРСКАЯ ТРАПЕЗА	420 г	590 Р
Это блюдо, ставшее позднее очень популярным, было придумано поморами. Северный палтус запекается с картофелем и сыром в молочном соусе. Подается на горячей сковороде.		
ГРИБЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	290 г	470 Р
Предлагаем Вам попробовать белые грибы, припущенные в натуральных сливках. Подаются на горячей сковороде с печеным картофелем.		

ОВОЩИ

Вы можете заказать любую комбинацию из предложенных овощей, приготовленных по Вашему желанию на гриле, на пару или в свежем виде (овощи подаются на вес, цена указана за 100 г)

БАКЛАЖАН	100 г	110 Р
ЦУККИНИ	100 г	90 Р
КУКУРУЗА	1 шт	130 Р
ШАМПИНЬОНЫ	100 г	190 Р
БОЛГАРСКИЕ ПЕРЦЫ	100 г	150 Р
ПОМИДОРЫ	100 г	90 Р
СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ	100 г	80 Р
ПЕЧЕНЬ ЛУК	100 г	50 Р
ПЕЧЕНЬ КАРТОФЕЛЬ	100 г	60 Р

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ ГРИЛЬ В МАСЛЕ С ТРАВАМИ	220 г	230 Р
Цуккини, помидоры, болгарские перцы, картофель, приготовленные на угле, свежие травы, оливковое масло		
ЭСКАВЕЧЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ	220 г	390 Р
Баклажан, запеченный с томатами, болгарским перцем, луком, перцем чили и сыром пармезан. Подается с сальсой из вяленых томатов.		
РИС «ВЕРДУРЕС»	280 г	190 Р
Душистый рис с томатами, болгарским перцем, кукурузой, стручковой фасолью и луком, обжаренными на оливковом масле.		
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200 г	70 Р
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	120 г	100 Р

СОУСЫ

ЧИММИЧУРРИ	40 г	60 Р
ТОМАТНЫЙ ОСТРЫЙ КРАСНЫЙ	40 г	60 Р
СОУС ВВQ	40 г	60 Р
САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	40 г	60 Р
ДЖЕК ДЕНИЕЛ'С	40 г	60 Р
АЛИ-ОЛИ	40 г	60 Р
ИЗ СВЕЖЕЙ КЛЮКВЫ	40 г	60 Р

ХЛЕБ

ЭМПАНАДАС	100 г	70 Р
Аргентинский пирожок с начинкой из сочного мяса с ароматными травами и луком		
АРГЕНТИНСКАЯ ЛЕПЕШКА	70 г	50 Р
«Воздушная» булочка с хрустящей корочкой		
БУЛОЧКА МУЛЬТИЗЛАКОВАЯ	50 г	50 Р
КАЛИТКА С КАРТОФЕЛЕМ	90 г	60 Р
КАЛИТКА С БРУСНИКОЙ	90 г	70 Р
ТОРТИЛЬЯ	40 г	30 Р
ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО	30 г	50 Р

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ «ЭСФЕРА»	260 г	450 Р
Шоколадная сфера со сливочным мороженым, свежими ягодами и грецким орехом. Подается с горячим карамельным соусом с добавлением ликера «Бейлис»		
ДЕСЕРТ «СЕНЬОРА ФЕРНАНДЕС»	170 г	350 Р
Свежие ягоды с шариком мороженого в хрустящей вафельной корзинке		
ТИРАМИСУ	130 г	250 Р
ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК	170 г	250 Р
Подается с соусом кули из свежей малины		
МАЛИНА СО СЛИВКАМИ	150 г	250 Р

МОРОЖЕНОЕ

МОРОЖЕНОЕ С ЛИКЕРОМ БЕЙЛИС /	100/30г	320 Р
МОРОЖЕНОЕ С МАЛИНОВЫМ КУЛИ /	150г	250 Р
МОРОЖЕНОЕ С ШОКОЛАДОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ	120 г	250 Р

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.