

## ВАШИ ПОЖЕЛАНИЯ В НАШЕМ МЕНЮ / YOUR WISH-LIST IN OUR MENU

Откликаясь на многочисленные пожелания гостей нашего города, предлагаем Вам особую главу нашего меню:  
*As a response to multiple requests of our city guests we kindly offer You new peculiar chapter of our menu:*

## ПОМОРСКАЯ КУХНЯ / POMOR (LOCAL) CUISINE

Русский Север славится своей особенной кухней.

Этот удивительный край богат лесами, реками и озерами, а, следовательно - рыбой, грибами и ягодами.

Поморы любят рыбные блюда и умеют лучше любых других народов варить, солить, коптить и вялить рыбу.

Предлагаем Вашему вниманию закуски и блюда, приготовленные по старинным рецептам поморов /  
*We kindly offer You dishes cooked according to traditional pomor (local) cuisine recipes.*

**БЕЗРЫБЬЕ ХУЖЕ БЕЗХЛЕБЬЯ /  
LACK FISH IS WORSE THAN LACK OF BREAD**  
поморская пословица / *pomor's proverb*

## 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

*This unique cooking method was introduced by northern seashores nations.*

*Thin slices of pricked frozen fillet of fresh, northern ecological regions fish.*

*Served on ice plate with "makanina" (coarse salt and pepper mixture).*

СТРОГАНИНА ИЗ КИЖУЧА / СОНО STROGANINA	100 г	320 Р
СТРОГАНИНА ИЗ ОМУЛЯ / OMUL STROGANINA	100 г	510 Р
СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА / MUKSUN STROGANINA	100 г	530 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!

*Slightly salted fish is an ancient method of natural preservation and natural "taste-making". There is no contemporary technology that can process fish such a taste. An authentic Norden dish - slightly salted fish - is a great vodka match!*

СЕМГА / SALMON	100 г	460 Р
КИЖУЧ / СОНО	100 г	280 Р
СЕЛЬДЬ / HERRING	150/100г	230 Р

## КОПЧЕНАЯ РЫБА / SMOKED FISH ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

КЕТА / CHUM	100 г	260 Р
КИЖУЧ / СОНО	100 г	350 Р
ПАЛТУС / HALIBUT (TURBOT)	100 г	380 Р

# ПОМОРСКАЯ КУХНЯ / POMOR (LOCAL) CUISINE

## ПОМОРСКИЕ СОЛЕНЬЯ / POMOR PICKLES

Салаты северной кухне не свойственны. Зато есть огромное разнообразие холодных закусок, заготовленных особенными поморскими способами, причем издавна и до сих пор, каждый вид продукта заготавливается и подается отдельно.

**ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ / SALTED (PICKLED) MILK MUSHROOMS** 150/100/30г 350 Р

Северные грузди, засоленные по старинным рецептам поморов - с чесноком, хреном, укропом и смородиновым листом, подаются с печеным картофелем и сметаной  
*Northern milk mushrooms salted according to traditional pomor recipe with garlic, horseradish, dill and black currant leaves. Served with baked potatoes and sour cream.*

**ГРИБЫ БЕЛЫЕ МАРИНОВАННЫЕ / PICKLED PORCINI** 150/100г 350 Р

«Царь грибов» - белый гриб, хорош при любом способе его приготовления, но особенно вкусен маринованный!  
*"The king of mushrooms" – porcini is good cooked anyway, but pickled porcini is peculiar!*

**БРУСНИКА МОЧЕНАЯ / SOAKED COWBERRY** 40г 50 Р

Отборная брусника из экологически чистых северных лесов, заготовленная особым поморским способом - прекрасный гарнир к рыбным и мясным блюдам  
*Selected cowberry from ecologically clean northern forests, cooked according to traditional pomor recipe. It is a good side for fish and meat dishes.*

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И БЛЮДА / HOT APPETISERS AND DISHES

**КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ / FRIED SMELT** 150г 260 Р

Беломорская корюшка, нежная, ни с чем ни сравнимая рыбка северных морей, подается в обжаренном виде и является отличной «разминкой» перед основной трапезой  
*Fresh White sea smelt is unique fish. It is fried with flour and becomes a good hors d'oeuvre.*

**ПОМОРСКАЯ ТРАПЕЗА / POMOR'S FAVOURITE MEAL** 420г 560 Р

Это блюдо, ставшее позднее очень популярным, было придумано поморами. Северный палтус запекается с картофелем и сыром в молочном соусе. Подается на горячей сковороде.  
*Halibut fillet baked with potatoes, milk and cheese. Served on a hot pan.*

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

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

Калитка – поморский открытый пирожок из нежлого ржаного теста с начинкой  
*Kalitka – pomor opened-face pie of unleavened dough with stuffing*

ТАКЖЕ ПРЕДЛАГАЕМ ВАШЕМУ ВНИМАНИЮ СЕВЕРНУЮ РЫБУ - СТЕРЛЯДЬ, СЕМГУ, ПАЛТУС И ДР., ПРИГОТОВЛЕННУЮ РАЗНЫМИ СПОСОБАМИ И ПРЕДСТАВЛЕННУЮ В ОСНОВНОМ МЕНЮ  
WE ALSO KINDLY OFFER YOU OYSTER BAR & SEAFOOD FROM OUR AQUARIUM PRESENTED IN THE MAIN MENU



# ПОМОРСКАЯ КУХНЯ / POMOR (LOCAL) CUISINE

## СУПЫ, ПОХЛЕБКИ / SOUPS

ПОМОРСКАЯ ПОХЛЕБКА ИЗ ТРЕСКИ / POMOR FISH SOUP OF COD 450г 340 Р

Похлебка из трески приготовлена традиционным поморским способом - на молоке с морковным маслом, луком и картофелем  
*Traditional pomor fish soup of cod fillet, potatoes, onion, carrot butter and milk*

ПОМОРСКАЯ РЫБНАЯ КАЛЯ / POMOR KALIA (FISH SOUP) 400г 390 Р

Калья, исконно северное блюдо - суп из нескольких видов рыбы с красной икрой, солеными огурцами и рассолом. Ароматная и сытная калья может смело соперничать с классической рыбной солянкой. Подается с картофельной калиткой.

*Kalia, pomor traditional soup of several kinds of fish with red caviar, salted cucumbers and brine. Rich Kalia could easily compete classic russian solyanka. Served with kalitka (pie) with potato.*

УХА ИЗ СЕМГИ / SALMON "УКНА" (FISH SOUP) 400 г 470 Р

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

*Fish soup of salmon. On Your decision cooked by traditional Suomi-Karelian recipe with natural cream*

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ / TRADITIONAL PORCINI SOUP 450г 320 Р

Наваристый густой суп из свежих белых грибов северных лесов приготовлен традиционным способом жителей поморских деревень

*Rich soup of porcini from northern forests is cooked according to traditional pomor recipe.*

МЯСНАЯ СОЛЯНКА / MEAT "SOLYANKA" (HALOPHYTE SOUP) 500 г 320 Р

Настоящая русская солянка из 5 видов мяса / *Real Russian halophyte soup of 5 types of meat.*

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

Настойки и напитки приготовлены по старинным рецептам из свежих ягод и натуральных продуктов.  
*Traditional bitters and soft drinks of fresh natural products.*

НАСТОЙКА ИЗ КЛЮКВЫ / POMOR CRANBERRY TINCTURE 50ML 160 Р

Самая любимая и почитаемая "Клюковка" - сладкая настойка из свежей клюквы. Собственного производства. Алк. 25%  
*Sweet tincture of fresh cranberry. The restaurant own production. Alc. 25%*

НАСТОЙКА ИЗ СМОРОДИНЫ / POMOR BLACK CURRANT TINCTURE 50ML 160 Р

Сладкая настойка из свежей смородины. Собственного производства. Алк. 25%  
*Sweet tincture of black currant. The restaurant own production. Alc. 25%*

ХРЕНОВУХА / HORSERADISH TINCTURE 50ML 160 Р

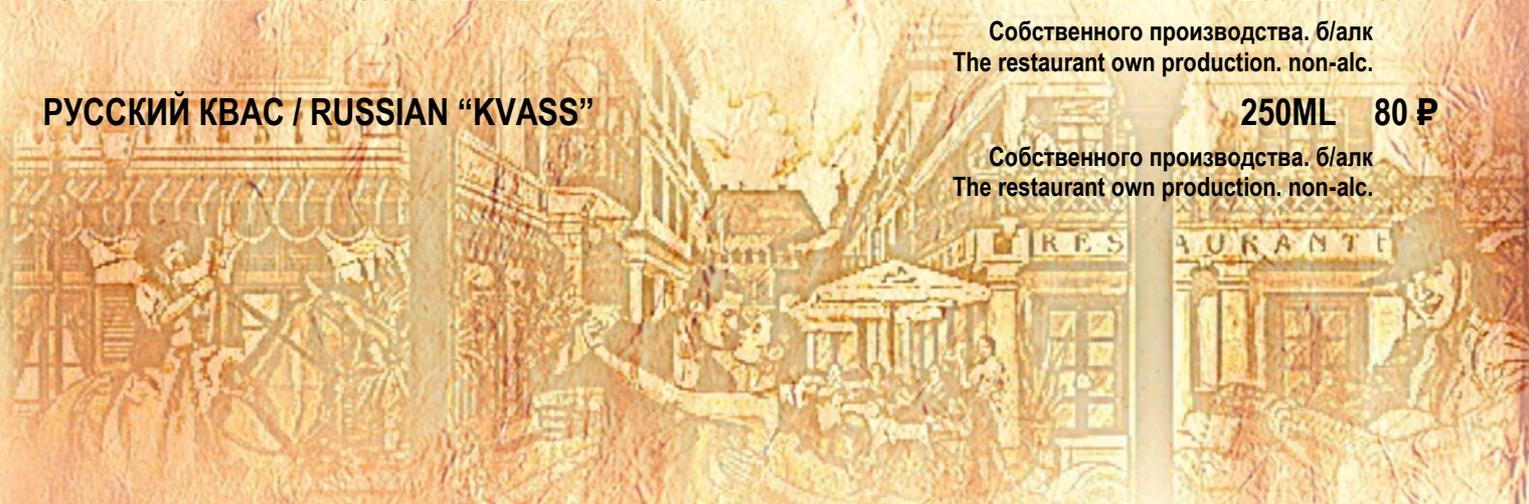
Настойка на свежем хрене. Собственного производства. Алк. 32%  
*Fresh horseradish tincture. The restaurant own production. Alc. 32%*

КЛЮКВЕННЫЙ МОРС / CRANBERRY "MORS" 250ML 80 Р

Собственного производства. б/алк  
*The restaurant own production. non-alc.*

РУССКИЙ КВАС / RUSSIAN "KVASS" 250ML 80 Р

Собственного производства. б/алк  
*The restaurant own production. non-alc.*



# EL FUEGO DELICACY

## СЫРЫ ИЗ НАШЕЙ СЫРНОЙ КОМНАТЫ

### СЫРЫ МАРОККО / MOROCCAN CHEESE

**СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ НУМИДИЯ / BLUE CHEESE NUMIDIA** 40 г 330 Р

Наиболее близкий по вкусовым ощущениям к Рокфору неевропейский сыр из овечьего молока с благородной голубой плесенью. На вкус немного солоноват, отличается ярко выраженным, напоминающим лесные орехи вкусом. Идеально сочетается со сладкими винами Сотерн.

*The cheese that is very similar to Roquefort made of sheep's milk. It has salty, with nutty hints taste. Ideal with sweet Sauterne wines.*

**СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ «БЛЮ» / BLEU CHEESE** 40 г 280 Р

Мягкий сыр из коровьего молока, пронизанный тонкими нитями голубой плесени. Сыр имеет легкий привкус острот, хорошо сочетается со сладким виноградом, свежим хлебом и бокалом десертного вина.

*Soft blue cow's milk cheese with chunk cheese texture. It has slight spicy notes and ideal with sweet grape, fresh wheat bread and dessert wine.*

### ШВЕЙЦАРСКИЕ СЫРЫ / SWISS CHEESE

**ГРЮЙЕР / GRUYERE** 40 г 290 Р

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

*Well-known swiss cheese from Gruere district (canton Fribourg) has spicy piquant aroma and first slightly fruity, then nutty notes. Ideal with Riesling also Pino Grigio wines.*

### АРГЕНТИНСКИЕ СЫРЫ / ARGENTINE CHEESE

**ГОЙЯ / GOYA** 40 г 190 Р

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

*Hard aged (4-6 months) cheese has salty and piquant taste with slight grassy notes.*

### СЫРЫ ТУНИСА / TUNISIE CHEESE

**ЭММЕНТАЛЛЬ ЛАНДОР / EMMENTALLER LANDOR** 40 г 240 Р

Классический твердый сыр из коровьего молока. Имеет острый пикантный вкус и характерный сырный аромат с легким оттенком орехов. Идеально сочетается с винами Шардоне, а также со свежими розовыми винами.

*Well-known for its inside wide round holes, cow's milk cheese with piquant and nutty notes taste. Ideal with Chardonnay and fresh rose wines.*

**БАРБАРИН / BARBARINE** 40 г 250 Р

Сыр с белой коркой из овечьего молока обладает характерным сливочным вкусом, нежной консистенцией и выраженным ароматом овечьего молока.

*White crust goat milk cheese with creamy taste, tender structure and goat milk aroma.*

# EL FUEGO DELICACY

## МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ НАШЕЙ ХАМОННОЙ КОМНАТЫ

**ХАМОН СЕРРАНО ГРАН РЕЗЕРВА / JAMON SERRANO GRAN RESERVA** 50 г 390 Р

Превосходный хамон Серрано, породы Дурок. Великолепный, универсальный вкус этого хамона, не соленый и не сырой, понравится ценителям как сильно выдержанных, так и свежих хамонов. Срок вызревания Серрано Гран Резерва не менее 18 месяцев. Идеально сочетается с выдержанными испанскими винами Темпранильо Резерва.  
Delicious jamon Serrano, Duroc breed. Universal taste of the jamon is not too salty or too raw, and it could match both: matured or fresh jamon connoisseurs' tastes. Jamon Serrano Gran Reserva is aged not less than 18 months. It is ideal with spanish Tempranillo Reserva wines.

**ХАМОН СЕРРАНО С ПЕРЦЕМ / JAMON SERRANO WITH PEPPER** 50 г 350 Р

Испанский хамон в процессе выдержки натирается свежим перцем, чтобы подчеркнуть и без того яркий вкус известного по всему миру деликатеса. Идеально сочетается с выдержанными испанскими винами Темпранильо.  
*While maturing spanish jamon is rubbed with fresh peppers to emphasize its delicious taste. It is ideal with spanish Tempranillo Crianza wines.*

**БРЕЗАОЛА ПУНТА Д'АНКА / BRESAOLA PUNTA D'ANCA** 50 г 360 Р

Брезаола – это мясной деликатес из отборных окороков говядины итальянских пород, приготовленный с добавлением смеси соли и специй и последующим вялением на воздухе в течение месяца. Вкус у Брезаолы Пунта Д'анка необыкновенный с еле уловимыми мятными нотками и сладковатым цветочным оттенком. Идеально сочетается с итальянскими винами Санджовезе DOCG.

*Bresasola is meat delicacy of selected Italian beef breed silversides. Salted with adding of italian spices, it is dried for a month in fresh air. The taste of punta d'Anca is unusual, it has slight mint note and sweet flower tinge. Ideal with italian Sangiovese wines.*

**ТИРОЛЬСКИЙ ШПЕК / TIROL SPECK / ITALY** 50 г 210 Р

Мясо задней свиной ножки, приправленное молотым можжевельником и чесноком, копченое холодным способом, дозревшее в хорошо проветриваемых кладовых, обладающее узнаваемым тонким и гармоничным вкусом. Идеально сочетается с винами Пино Нуар и Сира и традиционно со светлым нефильтрованным пивом.

*Pork back leg, spiced with ground juniper and garlic, "cold" smoked uncooked and aged in well-ventilated by alpine air pantries, has recognisable delicate taste. Ideal with Pinot Noire and Syrah wines and also with hefe weiss German or Austrian beer.*

**КОПЧЕНАЯ ГРУДКА УТКИ / MAGRET DE CANARD** 50г 350 Р

Сочетание сладковатого вкуса утки с ароматом копчения и пикантной жирной шкуркой, пропитанной специями, невероятно гармонично и привлекательно на вкус. Идеально сочетается с винами Пино Нуар и Мерло

*Smoked uncooked sweetly tasted duck breast (magret) with piquant fat layer pickled with french spices. Ideal with Pinot Noire and Merlo wines.*



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD APPETIZERS

ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯЧЕЙ ВЫРЕЗКИ / TARTAR OF VEAL	100/60/30 г	420 Р
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ / TARTAR OF SALMON	150 г	550 Р
КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / CARPACCIO OF VEAL	150 г	390 Р
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ С ОРЕХОВЫМ ПЕСТО SALMON CARPACCIO WITH PESTO	100 г	550 Р
РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / MARBLE ROASTBEEF	100 г	250 Р
БУЖЕНИНА ИЗ СВИНОЙ ШЕИ / BAKED PORK NECK	100 г	210 Р
ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА / LAMB TONGUE	100 г	360 Р
ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ / BEEF TONGUE	100 г	290 Р

## ЗАКУСКИ ДЛЯ БОЛЬШОГО СТОЛА / APPETIZERS FOR A PARTY

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА / FISH DISH	480 г	1300 Р
<i>Икра красная, слабосоленые семга и кижуч, копченые палтус, кижуч, и кета Red caviar, s/s salmon and coho, smoked halibut, smoked coho and chum</i>		
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА / MEAT DISH	380 г	520 Р
<i>Мясные копчености, говяжий язык, буженина, ростбиф, п/к колбаски, соус – хрен Smoked meat, beef tongue, baked pork neck, roast beef, smoked sausages, horseradish sauce.</i>		
ТАРЕЛКА ПОД ВОДКУ / DISH FOR VODKA	400 г	450 Р
<i>Маринованные грибы и томаты черри, соленые чеснок и огурцы, квашеная капуста Marinated mushrooms, pickled cucumbers, cherry tomatoes, cabbage and garlic.</i>		
ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА / VEGETABLE DISH	400 г	410 Р
<i>Томаты черри, свежие огурцы, болгарский перец, испанские оливки, травы, заправка на оливковом масле Cherry tomatoes, cucumbers, bell peppers, olives, herbs, olive oil dressing.</i>		

## ЗАКУСКИ К ПИВУ / BEER SNACKS

ТАРЕЛКА К ПИВУ / DISH FOR BEER	270 г	390 Р
<i>Чипсы из дикого лосося, сыровяленое мясо, копченые колбаски, арахис, сухарики, чипсы Гаучо с соусом Али-Оли Wild salmon chips, meat jerkies, smoked sausages, peanut, crackers, Gaucho chips with Ali-Oli sauce.</i>		
БУРРИТО / BURRITO	200/30 г	350 Р
<i>Кусочки цыпленка, обжаренного на гриле, бекон с овощами и ароматными травами в лепешке Тортильяс Подается с перчиком Халапеньо / Grilled chicken pieces, bacon, vegetables, herbs in tortilla roll with Jalapeno.</i>		
КЕСАДИЛЬЯ С СЫРОМ / QUESADILLA WITH CHEESE	180/30 г	290 Р
<i>Сыр с овощами, ароматными травами и перчиком Халапеньо в хрустящей лепешке Тортильяс Cheese with vegetables, aromatic herbs and spicy Jalapeno in crispy tortilla</i>		
МИДИИ В БЕКОНЕ / MUSSELS IN BACON STRIPES ON SKEWERS	120/30 г	290 Р
ЧИПСЫ ИЗ ВЯЛЕННОЙ ОЛЕНИНЫ / VENISON JERKIES	50 г	270 Р
ЧИПСЫ ИЗ ДИКОГО ЛОСОСЯ	50 г	190 Р
ЧЕСНОЧНЫЕ ХЛЕБЦЫ / GARLIC BREAD	80/30 г	100 Р
ЧИПСЫ ГАУЧО / GAUCHO CHIPS	50/30 г	80 Р

# САЛАТЫ / SALADS

## САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ / VEGETABLES SALADS

**САЛАТ «ОЛА СЕВИЛЬЯ!» / «¡HOLA, SEVILLA!» SALAD** 350 г 530 ₽

Необычное сочетание испанского печеного перца с жареными оливками, вялеными томатами, артишоками, приправленных малиновым уксусом, имеет горячий южно-испанский колорит. Подается с жареным сыром  
*Unusual combination of baked paprika with roasted olives, sun-dried tomatoes and artichoke hearts, under raspberry vinegraitte dressing has southern-spain temper. Served with fried cheese.*

**САЛАТ ГУАКОМОЛЕ / GUACOMOLE SALAD** 220 г 360 ₽

Спелый авокадо с томатами черри, перцем чили, испанским луком и листьями салата подается с заправкой на оливковом масле со свежими травами / *Tender avocado with cherry tomatos, spanish onions, chilli pepper and mixed greens. Served with olive oil and herbs dressing.*

**САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ ФЕТА** 180 г 250 ₽

**BAKED BEETROOT AND FETA SALAD**

Ломтики печеной на гриле свеклы с сыром Фета, рукколой, кедровыми орешками и пармезаном  
*Baked beetroot with feta cheese, arugula, cedar nuts and parmesan cheese. Served with sesame oil dressing.*

**ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ / GREEK SALAD** 250 г 320 ₽

Листья салатов, свежие овощи, сыр Фета, оливки, маслины / *Mixed greens, fresh vegetables, Feta cheese, olives.*

**МИКС САЛАТ / MIX SALAD** 190 г 250 ₽

Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, сельдерей с листовой зеленью и луком пореем, заправленные оливковым маслом / *Fresh tomatoes, cucumbers, peppers, celery with mixed greens and leek, dressed with olive oil.*

## САЛАТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ FISH AND SEAFOOD SALADS

**САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ / SEAFOOD SALAD** 300 г 710 ₽

Этот классический салат из морепродуктов можно встретить в любой точке мира, но с разницей во вкусе, зависящей от качества морепродуктов. Качество предлагаемых в салате креветок и мидий, охлажденной семги в сочетании с овощами, листовой зеленью и оливковым маслом, надемся, удовлетворит самый взыскательный вкус!

*This seafood salad could be met in menus in every place in the World but with taste differencies because of the quality of ingredients. Seafood in our salad is brought here by the world's best supplier in short terms and our combination of fresh mussels and shrimps, chilled salmon with mixed greens, vegetables and olive oil will hopely match every demand.*

**САЛАТ РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО / ARUGULA & SHRIMP SALAD** 280 г 640 ₽

Обжаренные черные тигровые креветки с нежным авокадо, томатами черри и рукколой с заправкой из оливкового масла с бальзамическим кремом  
*Roasted tiger shrimps with tender avocado, cherry tomatos and arugula under olive oil and Balsamic sauce dressing.*

**САЛАТ ЦЕЗАРЬ С РЫБОЙ / CAESAR SALAD WITH FISH** 300г 510 ₽

Микс из листьев салатов, семга с/с, палтус х/к, кижуч с/с, свежие огурцы, томаты, яйцо отварное под заправкой Цезарь с сыром Пармезан / *Mixed greens, salmon, halibut, coho, fresh cucumbers, tomatoes, boiled eggs with original Caesar dressing salad with Parmesan cheese.*

**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 / *Roasted eel on mixed greens with orange and grapefruit, fresh vegetables, black sesame, oyster sauce and olive oil dressing.*

# САЛАТЫ / SALADS

## САЛАТЫ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ / MEAT AND POULTRY SALADS

**САЛАТ EL FUEGO / SALAD EL FUEGO** 270 г 290 Р

Нежная печень молочного теленка в сочетании с грейпфрутом, свежими травами и салатными листьями, подается с заправкой на основе кунжутного масла

*Tender bobby veal liver in combination with grapefruit, fresh herbs and mixed greens. Served with dressing of sesame oil.*

**САЛАТ ПАТО АНЬЕХО / PATO AÑEJO SALAD** 250 г 550 Р

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

*An exquisite combination of delicacies - uncooked smoked duck breast (magret) and blue cheese with a slight-shadow-taste of avocado and tinge of pear. Served on mixed greens under olive oil and sesame dressing with almond crunchies.*

**САЛАТ ХАМОН ДЕ СЕРРАНО / JAMÓN DE SERRANO SALAD** 220 г 380 Р

Хамон с вялеными томатами, спелым авокадо, свежим горошком и миксом из салатных листьев. Латиноамериканский темперамент салата подчеркивается свежим перчиком чили

*Combination of Jamón with sun-dried tomatoes, avocado, tender pea pods and mixed greens. Latin-American temperament of the salad is brought out by fresh chilli pepper.*

**САЛАТ ПАМПА / SALAD PAMPA** 250 г 390 Р

Свежая зелень и овощи в сочетании с сочным, ароматным мясом аргентинского бычка породы Black Angus под заправкой Чимичурри напоминают о бескрайних просторах аргентинской пампы

*Mixed greens and vegetables in combination with tender and aromatic Black Angus meat and Chimichurri dressing remind about boundless Argentinean pampa.*

**САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ / CAESAR SALAD WITH CHICKEN** 270 г 350 Р

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

*Mixed greens juicy grilled chicken, roasted bacon, fresh mushrooms, leek and tomatoes with original Caesar sauce golden croutons and parmesan cheese.*

**РУССКИЙ САЛАТ / RUSSIAN SALAD** 270 г 230 Р

Традиционный русский салат, ставший популярным как в России, так и в других странах мира, состоящий из копченой свиной корейки, филе курицы гриль, томатов, огурцов, отварного яйца под заправкой на майонезной основе.

*Traditional Russian salad, that has become popular in Russia, and also in other countries. It consists of smoked ham, grilled chicken fillet, tomatoes, cucumbers and mayonnaise dressing.*



## СУПЫ / SOUPS

**ПОХЛЕБКА «КАЛЬДЕРЕТА» / SOUP «CALDERETA»** 400 г 610 ₽

Национальный аргентинский суп – похлебка с креветками, мидиями, лососем и треской  
*Argentina fish soup with prawns, mussels, salmon and cod*

**АРГЕНТИНСКИЙ ФАСОЛЕВЫЙ СУП С ЧОРИЗО /** 400 г 280 ₽

**ARGENTINEAN BEAN SOUP WITH CHORISO**

Аргентинский суп из белой фасоли с кусочками бекона и аргентинской колбаской  
*Real Argentinean white bean soup with slices of bacon and Argentinean sausage*

## ХЛЕБ / BREAD

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА / BREAD BASKET** 150 г 80 ₽

Пшеничные и мультизлаковые булочки, подаются с зеленым маслом  
*Wheat and multigrain buns, served with herb butter*

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

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

**АРГЕНТИНСКАЯ ЛЕПЕШКА / ARGENTINE BREAD** 70 г 40 ₽

Хрустящая лепешка, выпеченная по национальному рецепту, подается с соусом али-оли  
*Crispy tortilla, baked to a national recipe, served with ali-oli sauce*

**ЭМПАНАДАС / EMPANADAS** 100 г 70 ₽

Традиционный аргентинский пирожок с начинкой из мяса с ароматными травами и луком  
*Traditional Argentinean pie stuffed with meat, aromatic herbs and onions*

**ТОРТИЛЬЯ / TORTILLA** 25 г 30 ₽

Тортильяс - мексиканские "блины", выпекаются с добавлением кукурузной муки  
*Tortilla - Mexican "pancakes" are baked with the addition of corn meal*



# EL FUEGO SPECIAL

## 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.

Мраморная говядина на стейки в "El Fuego" поставляется только в охлажденном виде, что значительно влияет на вкусовые качества стейков!

"El Fuego" offers You choose cut, breed and marbling of beef of Your steak, and also its size and doneness degree. Marble beef offered in "El Fuego" is only and always chilled and best world producers'

#### РИБАЙ СТЕЙК / RIBEYE STEAK

СТЕПЕНЬ МРАМОРНОСТИ PRIME (MB4+) 100г 740 Р

СТЕПЕНЬ МРАМОРНОСТИ CHOICE (MB2+) 100г 550 Р

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

Вы можете заказать любой размер стейка (подается на вес от 200 г)

*Black Angus. Grain fed. We kindly offer You choose any weight of Your steak starting from 200 g.*

СТЕЙК "НЬЮ ЙОРК" PRIME (MB4+) / "NEW YORK" STEAK / STRIPLOIN 100г 530 Р

Стейк из тонкого края (стриплойн). Зерновой откорм. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM RARE

Вы можете заказать любой размер стейка (подается на вес от 250 г)

*Grain fed. We kindly offer You choose any weight of Your steak starting from 250 g.*

СТЕЙК "ТОП БЛЕЙД" / TOP (OYSTER) BLADE STEAK 100г 390 Р

Стейк из самой деликатесной части лопатки, который за счет наличия центральной жилки, приобретает хорошо узнаваемый вид и считается самым красивым. Зерновой откорм.

Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM. Вы можете заказать любой размер стейка (подается на вес от 150 г)

*Grain fed. We kindly offer You choose any weight of Your steak starting from 150 g.*

СТЕЙК ПИКАНЬЯ / PIKANNA STEAK / SIRLOIN CAP 100г 260 Р

Пиканья стейк вырезается из верхней филейной части тазобедренного отруба и особо почитается в Латинской Америке. Сочный стейк с ярким мясным вкусом и говяжьим ароматом. Стейк из мраморной говядины.

Зерновой откорм. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM.

Вы можете заказать любой размер стейка (подается на вес от 200 г)

*Grain fed. It is very popular in Latin America. We kindly offer You choose any weight of Your steak starting from 200 g.*

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

Треугольная мышца нижней филейной части тазобедренного отруба. Стейк из мраморной говядины.

Зерновой откорм. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM.

Вы можете заказать любой размер стейка (подается на вес от 200 г)

*Triangular muscle of bottom sirloin. Grain fed. We kindly offer You choose any weight of Your steak starting from 200 g.*

БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 250/170г 590 Р

#### CHOPPED MARBLE BEEF STEAK

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

*Served with grilled potato, pickled cucumbers and barbecue sauce.*

### СТЕЙКИ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / VEAL TENDERLOIN STEAKS

СТЕЙК ФИЛЕ МИНЬОН / STEAK FILLET MIGNON 100 г 420 Р

Стейк из телячьей вырезки. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM RARE.

Вы можете заказать любой размер стейка (подается на вес от 200 г)

*Steak of a central part of veal tenderloin. We kindly offer You choose any weight of Your steak starting from 200 g.*

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.*

# EL FUEGO SPECIAL

## МЯСНОЕ МЕНЮ / MEAT MENU

### ТЕЛЯТИНА / VEAL

**ПУЧЕРО АРГЕНТИНО / PUCHERO ARGENTINO** 300 г 750 ₽

Нежная телячья вырезка подается с печеными помидорами, ароматными травами и коварным перчиком чили на горячей сковороде в шипящем соусе. Степень прожарки на Ваше усмотрение / *Veal tenderloin with roasted tomatoes, fresh herbs and chili pepper served on a hot frying pan with sizzling sauce. Dish does not require a garnish*

**ГАРРОН / GARRONE** 280 г 690 ₽

Ломтики вырезки телянка приготовленные со свежими шампиньонами в натуральных сливках  
*Sliced tenderloin of veal stewed with fresh mushrooms in natural cream*

### ЯГНЯТИНА / LAMB

**КОРДЕРО (ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА) / CORDERO (LAMB TENDERLOIN)** 100 г 490 ₽

Вырезка ягненка, приготовленная на гриле. Рекомендуемая степень прожарки medium. Блюдо подается на вес / *Lamb tenderloin. The recommended level of cooking medium. Served on weight*

**СТЕЙК ИЗ ЯГНЕНКА / LAMB STEAK** 100 г 290 ₽

Филе ягненка, приготовленное куском на гриле. Рекомендуемая степень прожарки medium. Блюдо подается на вес  
*Grilled lamb fillet. The recommended level of cooking medium. Served on weight*

**КОРЕЙКА ЯГНЕНКА / LAMB RACK** 100 г 450 ₽

Рекомендуемая степень прожарки medium. Блюдо подается на вес / *The recommended level of cooking medium. Served on weight*

**ПИНЧОС ИЗ ЯГНЕНКА / LAMB PINCHOS** 100г 220 ₽

Шашлычок, приготовленный на гриле. Блюдо подается на вес / *Pork grilled on skewers. Served on weight.*

**ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА ГРИЛЬ / GRILLED LAMB TONGUE** 100 г 360 ₽

Язычки ягненка, приготовленные на гриле. Блюдо подается на вес / *Grilled lamb tongue. Served on weight*

**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.*

# EL FUEGO SPECIAL

## МЯСНОЕ МЕНЮ / MEAT MENU

### СВИНИНА / PORK

**СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ / PORK STEAK** 250/30 г 450 ₽

Свиная шейка, приготовленная куском на гриле, подается с клюквенным соусом  
*Grilled pork neck steak. Served with cranberry sauce*

**РУБЛЕНАЯ КОТЛЕТА ГРИЛЬ / PORK CHOP** 270/230/30г 530 ₽

Большая котлета из рубленого мяса, подается с картофельным пюре, солеными огурчиками, квашеной капустой и аргентинским красным соусом.  
*Pork chop. Served with mashed potatoes, pickled cucumbers and Argentinean red sauce.*

**СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ / GRILLED PORK RIBS** 100 г 120 ₽

Нежное мясо свиной грудинки на реберной кости. Блюдо подается на вес  
*Tender pork meat on the rib bone with a small layer of fat . Served on weight.*

**ПИНЧОС ИЗ СВИНИНЫ / PORK PINCHOS** 100г 160 ₽

Шашлычок, приготовленный на гриле. Блюдо подается на вес / *Pork grilled on skewers. Served on weight.*

### ПТИЦА / POULTRY

**ПАТО А ЛА ПАРИЛЛА / PATO A LA PARILLA** 100 г 250 ₽

Стейк из грудки утки магре на гриле. Ориентировочный вес 450 – 700 г / *Grilled duck breast (magret)*

**ЦЫПЛЕНОК «КОРНИШОН» / “CORNICHON” CHICKEN** 450 г 550 ₽

Маленький ароматный цыпленок (категории «Корнишон»), жареный на гриле целиком  
*Small aromatic chicken (category «a cornichon») grilled whole*

**ПИНЧОС ИЗ ЦЫПЛЕНКА / CHICKEN PINCHOS** 100 г 140 ₽

Шашлычок, приготовленный на гриле. Блюдо подается на вес / *Chicken fillet grilled on skewers. Served on weight.*

**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.

# EL FUEGO SPECIAL

## БЛЮДА ДЛЯ БОЛЬШОГО СТОЛА / DISHES FOR A PARTY

### МЯСНОЕ МЕНЮ / MEAT MENU

#### БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ / BIG GRILL

2500г 4200 Р

Блюдо на компанию (на 5-6 человек). В его состав входят разные виды мяса, приготовленные на гриле: Стейк из мраморной говядины, корейка ягненка, стейк из ягненка, свиные ребра, пинчос из свинины и цыпленка, подается с тремя соусами: чиммичурри, красным острым и джек дениелс.

*A party (5-6) dish. It combines different kinds of grilled meat: marble beef steak, lamb rack, lamb steak pork ribs, pork and chicken pinchos. Served with sauces: chimichurri, spicy red and jack daniels*

#### ПАРИЛЛЯДА МИКСТА / PARILLADA MIXTA

1000г 2500 Р

Одно из самых популярных блюд в Аргентине. В его состав входят разные виды мяса, приготовленных на гриле.

Наш вариант: стейк из мраморной говядины, стейк из ягненка, каре ягненка, свиные ребра, стейк из свинины, два соуса: аргентинский, чиммичурри / *One of the most popular dishes in Argentina. It combines different kinds of grilled meat and Our variant is: marble beef steak, lamb fillet steak, lamb rack, pork ribs, pork steak and two sauces: argentinean spicy and chimichurri.*

#### ФАХИТАС / FAJITAS

530/90 г 750 Р

Традиционное блюдо мексиканской кухни, при подаче поливается настоящей текилой и поджигается. Блюдо-закуска на 2 - 3 гостя. Каждый самостоятельно заворачивает фахитас в тортилью, добавляя зелень, соус или сметану.

*Traditional Mexican cuisine dish. Flambéed with tequila. Dish for two or three. One could roll the fajitas into tortilla with greens, or salsa, or sour cream, or everything mixed up*

#### МЯСНАЯ ПАЭЛЬЯ / MEAT PAELLA

560 г 650 Р

Паэлья, приготовленная классическим способом. Телячья вырезка, печень молочного теленка, 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 *Paella, traditionally cooked with chicken fillet, veal tenderloin, pork, bobby veal liver, rice, vegetables and spices. Served on a pan – "Paellera" We kindly offer You order double, triple, etc. "Paellera" for Your party.*

### РЫБНОЕ МЕНЮ / FISH MENU

#### ПАРИЛЛЯДА МИКСТА ДЕ МАР / PARILLADA MIXTA DE MAR

1200г 2700 Р

Морские гребешки, мидии в раковинах, тигровые креветки, кальмары, мидии в беконе, пинчос из лосося, обжаренные на гриле.

*Scallop meat, mussels in shells, tiger prawns, calamari, mussels & bacon rolls, salmon pinchos.*

#### ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ / SEAFOOD PAELLA

590г 850 Р

Черные тигровые креветки в панцире, голубые мидии, ракушки кловис, мясо рапаны подаются с душистым рисом и пряностями на сковороде - «Паэльере».

На компанию можно заказать большую сковороду «Паэльеру» с двойной или тройной Паэльей *Tiger shrimps, blue mussels, clovis, rapana meat served with fragrant rice and spices on a pan – "Paellera". We kindly offer You order double, triple, etc. "Paellera" for Your party.*

**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.*

# EL FUEGO SPECIAL

## МОРЕПРОДУКТЫ / SEAFOOD MENU

### УСТРИЧНЫЙ БАР / OYSTER BAR

Устрицы – самый известный в истории человечества морской деликатес, - ни с чем не сравнимый продукт, обладающий уникальным вкусом. Устрицы традиционно подаются к столу в живом виде

*"El Fuego" гарантирует Вам абсолютную 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 ₽

(специальным рейсом / special delivery)

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

*The oyster taste is characterized with sweet-sea aroma, and fruity notes in aftertaste*

#### 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 спеиалей.

*"White pearl" is one of the most delicious oyster of "speciale" range.*

#### СПЕСИАЛЬ 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.

*By french oyster producer "Gillardeau". Casablanca oyster is famous among gourmet for its meat's greeny shades.*

#### 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 немного сладкие тона.

*Royal oyster all it's lifelong are held in claires. As the result it's taste has only slight sea notes and more strong but tender fruity notes with nutty hints.*

#### КУРИЛЬСКИЕ / KURILE

РАЗМЕР А / A SIZE (220-370г)

1 шт. 530 ₽

РАЗМЕР Б / B SIZE (150-220г)

1 шт. 290 ₽

Курильская дикая устрица – это вариант японской устрицы, которую можно назвать российской, добывают ее с нашей стороны на Камчатке и Курильских островах. Технология их добычи довольно сложна, их добывают водолазы на глубине до 25 метров. Растут такие устрицы в естественной среде и не подвергаются воздействию человека до момента их вылова. За это время они накапливают много полезных микроэлементов. Но самой главной характеристикой курильской устрицы являются ее вкусовые качества, гамма которых формируется из вкусов различных ее частей: от слабосоленого до пикантного сладкого.

*Kurile wild oyster, a kind of Japanese oyster, could be called Russian, because it is "gathered" from Russia's side, near Kamchatka and Kurile islands. The process of "gathering" is rather difficult – only by divers at 25-meters depth. The oyster grows in natural environment and has no contact with human, until it is picked. During the time of growth the oyster becomes fortified with micronutrients*

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*

# EL FUEGO SPECIAL

## МОРЕПРОДУКТЫ / SEAFOOD MENU

### МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ НАШЕГО АКВАРИУМА

Предлагаем Вам самим 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)

We kindly offer You choose seafood from our aquarium and cooking & serving method. Seafood is cooked on Your wish: LA BRASA (charcoal grill), LA PLANCHA (spanish flat grill), LA MARINERA (in caldera with white wine) or STEAMED

**КРАБ КОЛЮЧИЙ / SPINY CRAB** 100 г 550 ₺

Ориентировочный вес 1000 – 2000 г / *approximate weight 1000 - 2000 g*

**КРАБ КАМЧАТСКИЙ / RED KING CRAB** 100 г 690 ₺

Ориентировочный вес 2000+ г / *approximate weight 2000+ g*

### МОЛЛЮСКИ / MOLLUSK

Моллюски – это настоящие кладовые питательных веществ и витаминов!

Поэтому, а также по причине его неповторимого пикантного вкуса, этот деликатес принято съедать живым

Предлагаем Вашему вниманию самый популярный на аргентинском побережье способ приготовления LA MARINERA (по-рыбацки) - приготовление моллюсков на белом вине в кальдере (с исп. Caldera - котелок)

Mollusk is very rich in health-giving minerals and vitamins. We kindly offer You LA MARINERA, the most popular cooking method of Argentinean seaside. LA MARINERA - is mollusk cooking method with white wine in "caldera"

**РАКУШКИ КЛОВИС / CLOVIS IN SHELLS** 100 г 210 ₺

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"

*Clovis unique taste cannot be compared. Gourmet prefer to eat clovis raw - "on the half shell"*

**РАКУШКИ КЛАМС / CLAMS IN SHELLS** 100 г 260 ₺

Кламсы обладают очень тонким вкусом, поэтому этих моллюсков не рекомендуется взбрызгивать лимоном.

*Clams have very delicate taste, that's why it's better to eat clams without lemon juice sprinkling on.*

**ИСПАНСКИЕ МИДИИ / SPANISH IN SHELLS** 100 г 190 ₺

Испанские мидии обладают удивительным нежным мясом, имеющим немного сладковатый вкус

и идеальную структуру. Мидии – маленькая изящная кладовая полезностей, в которой содержится огромное количество полезных микроэлементов / *Spanish mussels' tender meat has sweet taste. It's ideal dietary natural product*

### МОРЕПРОДУКТЫ / SEAFOOD

**КРЕВЕТКИ КРАСНЫЕ КОРОЛЕВСКИЕ / RED ROYAL PRAWN (16/20)** 1 шт 250 ₺

**КРЕВЕТКИ ЧЕРНЫЕ ТИГРОВЫЕ / BLACK TIGER PRAWN (16/20)** 1 шт 190 ₺

**МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ / SEA SCALLOPS MEAT** 100 г 590 ₺

**КАЛЬМАРЫ / CALAMARI** 100 г 130 ₺

Ориентировочный вес 100 – 200 г / *approximate weight 100 - 200 g*

**УСТРИЦЫ С МИДИЯМИ И КАЛЬМАРОМ / OYSTERS WITH MUSSELS** 140 г 590 ₺

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

*The oyster baked in its shell with mussels meat and calamari in tender cream-and-cheese sauce*

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*

# EL FUEGO SPECIAL

## РЫБНОЕ МЕНЮ / FISH MENU

Охлажденная рыба из разных стран на Вашем столе!  
Chilled fish from different countries

Готовится по Вашему желанию:

La Brasa (на «живом» угле), La Plancha (испанский гриль), Steamed (на пару)  
Cooked on Your wish: La Brasa (charcoal grill), La Plancha (spanish grill), Steamed

### РЫБА ЦЕЛАЯ / WHOLE FISH

#### СТЕРЛЯДЬ / STERLET

100 г 290 Р

Осетровая рыба стерлядь считается одной из самых полезных рыб для организма человека. Ее систематическое употребление улучшает умственную активность, поддерживает тонус суставов, придает красоту волосам и коже, защищает клетки тела от старения.

Sturgeon fish sterlet is considered to be one of the most health-giving for human's organism. Systematic eating of the fish it is good amplifier of intelligence, angiotonic, improves hair and skin beauty and delays cell ageing.

Ориентировочный вес 900 - 1600 г / approximate weight 900 - 1600 g

#### ЛУБИНА (СИБАС) / LUBINA (SEA BASS MEDIT.)

100 г 210 Р

Идеальная рыба для съедения в роли «лучшей рыбы». Лубина (исп. Lubina) обладает классическим, сбалансированным и одновременно «воздушным» вкусом, а также, что немаловажно, имеет малое количество костей.

Кроме того, идеально подходит для диетического питания и ежедневного употребления в пищу.

Ideal fish for eating "best fish". Lubina has balanced, traditional and also "airy" taste. It has few bones and is suitable for dietary and everyday eating.

Ориентировочный вес 300 - 600 г / approximate weight 300 - 600 g

#### ДОРАДА / DORADA

100 г 210 Р

Основная «рабочая единица» аргентинских ресторанов. Гарантировано вкусная, сочная рыба.

The main fish of Argentina restaurant's menus. Guaranteed tasty tender fish.

Ориентировочный вес 300 - 600 г / approximate weight 300 - 600 g

#### ФОРЕЛЬ / TROUT

100 г 180 Р

Радужная форель, выловленная в экологически чистом рыбацком озере Пикалево по Онежскому тракту

Rainbow trout caught in ecological pure lake in Pikalyovo.

Ориентировочный вес 250 - 400 г / approximate weight 250 - 400 g

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

# EL FUEGO SPECIAL

## РЫБНОЕ МЕНЮ / FISH MENU

Охлажденная рыба из разных стран на Вашем столе!  
Chilled fish from different countries

Готовится по Вашему желанию:  
La Brasa (на «живом» угле), La Plancha (испанский гриль), Steamed (на пару)  
Cooked on Your wish: La Brasa (charcoal grill), La Plancha (spanish grill), Steamed

## СТЕЙКИ ИЗ РЫБЫ / FISH STEAKS

**СТЕЙК ИЗ РАПЕ (МОРСКОГО ЧЕРТА) / RAPE (MONK FISH) STEAK** 100 г 290 Р

Рыба морской черт (rape) 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. Эта рыба является единственной в мире рыбой, сжигающей жир. Его мясо более постное, чем, даже, у трески.

Monkfish is considered to be a delicacy. Its meat is tender and delicious. Gourmet often compare monk fish meat with lobster's. It has similar structure as lobster tail meat. Monkfish meat is considered to be fatburning, it is more lean than cod's.

Ориентировочный вес 250 - 800 г / approximate weight 250 - 800 g

**СТЕЙК ИЗ СЕМГИ / SALMON STEAK** 100 г 310 Р

Ориентировочный вес 250 - 380 г / approximate weight 250 - 380 g

**СТЕЙК ИЗ ЧАВЫЧИ / CHINOOK STEAK** 100г 260 Р

Чавыча - самая крупная рыба из тихоокеанских лососей. Ее размеры и вкусовые качества знамениты во всем мире, американцы называют ее «королем-лососем» (king salmon), а японцы - «князем лососей». Ориентировочный вес 250 - 350 г

Chinook is the largest pacific salmon. Its size and taste are well-known throughout the world, americans call it "king salmon", Japanese - "salmon prince" Approximate weight 250 - 350 g

**СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА / HALIBUT (TURBOT) STEAK** 100 г 230 Р

Ориентировочный вес 250 - 350 г / approximate weight 250 - 350 g

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

## СОУСЫ / SAUCES

ЧИММИЧУРРИ / CHIMMICHURRI	40 г	70 Р
АРГЕНТИНСКИЙ ОСТРЫЙ КРАСНЫЙ / ARGENTINEAN SPICY RED	40 г	70 Р
МЕКСИКАНСКАЯ САЛЬСА / MEXICAN SALSA	40 г	70 Р
БЛЮ ЧИЗ / BLUE CHEESE	40 г	70 Р
АЛИ-ОЛИ / ALI-OLI	40 г	70 Р
ИЗ СВЕЖЕЙ КЛЮКВЫ / FROM FRESH CRANBERRIES	40 г	70 Р
БАРБЕКЮ / BBQ SAUCE	40 г	70 Р
ДЖЕК ДЭНИЕЛ'С / JACK DANIEL'S	40 г	70 Р

## ОЛИВКОВЫЕ МАСЛА / OLIVE OIL

КАСТИЙО ДЕ КАЕНА КОПЧЕНОЕ E. V. CASTILLO DE CANENA SMOKED OIL / SPAIN	30 г	280 Р
--	------	-------

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.

*Extra-virgin smoked oil of olives Arbequina from Jaén, Andalucía, acknowledged the best place for E.V. olive oil production. It is aged and odored with oak smoke usage.*

МАРКЕС ДЕ ВАЛЬДУЭЗА E. V. / MARQUES DE VALDUEZA E. V. / SPAIN	30 г	160 Р
---	------	-------

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.

*The oil blend is made of Arbequina, Picual, Oji-blanco and unique Marisca olives. The oil's taste is pure-complicated: fruity with apple and dried fruits tinge, fresh andalucian herbs note and almond.*



# 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):

БАКЛАЖАН / EGGPLANT	100 г	150 Р
ЦУККИНИ / ZUCCHINI	100 г	130 Р
КУКУРУЗА / CORNCOBS	1 шт	110 Р
ШАМПИНЬОНЫ / MUSHROOMS	100 г	130 Р
БОЛГАРСКИЕ ПЕРЦЫ / PEPPERS	100 г	150 Р
ПОМИДОРЫ / TOMATOES	100 г	100 Р
ПЕЧЕНЬ КАРТОФЕЛЬ / BAKED POTATOES	100 г	60 Р
ПЕЧЕНЬ ЛУК / BAKED ONION	100 г	50 Р
СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ / CUCUMBER	100 г	60 Р
ОВОЩИ ГРИЛЬ В МАСЛЕ С ТРАВАМИ GRILLED VEGETABLES IN OLIVE OIL WITH HERBS	220 г	260 Р
<i>Цуккини, помидоры, болгарские перцы, печеный картофель, свежие травы, оливковое масло Zucchini, tomatoes, bell peppers, fresh herbs, olive oil</i>		
ЭСКАВЕЧЕ ИЗ БАКЛАЖАНА / EGGPLANT ESCAVECHI	220 г	360 Р
<i>Баклажан, запеченный с томатами, болгарским перцем, луком перцем чили и сыром пармезан. Подается с мексиканской сальсой Eggplants baked with tomatoes, bell peppers, onion, chilli and parmesan cheese. Served with Mexican salsa</i>		
РИС «ВЕРДУРЕС» / RICE VERDURAS	280 г	210 Р
<i>Душистый рис с томатами, болгарским перцем, кукурузой, зеленым горошком и луком обжаренными на оливковом масле. Подается на горячей сковороде Rice fried with vegetables, tomatoes, corn and sweet peas. Served on a hot pan</i>		
КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И БЕКОНОМ POTATOES WITH BACON AND PORCINI	370 г	450 Р
<i>Румяный картофель, жареный с луком, хрустящим беконом и свежими белыми грибами Подается на горячей чугунной сковороде Brownish potatoes, roasted with onion, bacon and fresh porcini. Served on a hot cast-iron pan</i>		
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ / MASHED POTATOES	200 г	70 Р
КАРТОФЕЛЬ ФРИ / FRENCH FRIES	150 г	90 Р

# 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' desserts.

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 «ДУЛЬЧЕ РОН» / DESSERT "DULCE RON" 110г 530 ₺

Большая конфета из черного шоколада со сладким кубинским ромом внутри  
Подается в сфере из белого шоколада

*A large bonbon of dark chocolate with sweetened original Cuban rum inside  
Served in a sphere of white chocolate*

## ДЕСЕРТ «СУАВЕ» / DESSERT "SUAVE" 260г 410 ₺

"Suave" – с исп. "нежный"  
Свежие ягоды со взбитыми натуральными сливками и шоколадом  
"Suave" – in Spanish means "tender"

*Fresh berries with whipped natural cream and chocolate*

## СУФЛЕ «БУЭНОС-АЙРЕС» / SOUFFLÉ "BUENOS AIRES" 110г 230 ₺

Белый город у сиреневого океана...  
Нежное легкое сливочное суфле с черникой. Подается в белом шоколаде  
*White city near lilac ocean...*

*Tender light cream soufflé with blueberries. Served in white chocolate*

## ДЕСЕРТ «СЕНЬОРА ФЕРНАНДЕС» / DESSERT "SEÑORA DE FERNANDEZ" 190г 290 ₺

Сливочное мороженое со свежими ягодами в хрустящей вафельной корзинке  
*Season berries served with ice-cream and in a crispy waffle*

## ДЕСЕРТ «ЭСФЕРА» / DESSERT "ESFERÁ" 255г 490 ₺

Шоколадная сфера со сливочным мороженым и свежими ягодами и фруктами  
Подается с горячим соусом

*Chocolate sphere with ice-cream, fresh berries and nuts  
Served with hot sauce*

## ТИРАМИСУ / TIRAMISÙ 130г 230 ₺

## ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК / CHEESE-CAKE NEW YORK 120/50г 210 ₺

Подается с соусом кули из свежей малины  
*Served with raspberry coulis*

## МОРОЖЕНОЕ / ICE-CREAM 90г 120 ₺

