

**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 / СОНО STROGANINA</b>	<b>100 г</b>	<b>470 ₺</b>
<b>СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА / MUKSUN STROGANINA</b>	<b>100 г</b>	<b>590 ₺</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>450 ₺</b>
<b>СЕЛЬДЬ / HERRING</b>	<b>150/100 г</b>	<b>190 ₺</b>

### **КОПЧЕНАЯ РЫБА / SMOKED FISH**

<b>КЕТА / CHUM</b>	<b>100 г</b>	<b>350 ₺</b>
<b>ПАЛТУС / HALIBUT (TURBOT)</b>	<b>100 г</b>	<b>410 ₺</b>

# ПОМОРСКАЯ КУХНЯ POMOR (LOCAL) CUISINE

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И БЛЮДА HOT APPETISERS AND DISHES

<b>КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ / FRIED SMELT</b> Беломорская корюшка, нежная, ни с чем ни сравнимая рыбка северных морей, подается в обжаренном виде и является отличной «разминкой» перед основной трапезой.	150 г	330 ₺
<b>ПОМОРСКАЯ ТРАПЕЗА / POMOR'S FAVOURITE MEAL</b> Это блюдо, ставшее позднее очень популярным, было придумано поморами. Северный палтус запекается с картофелем и сыром в молочном соусе. Подается на горячей сковороде.	420 г	590 ₺
<b>ТРЕСКА В МОЛОКЕ / COD IN MILK</b> Филе трески запекается с картофелем, томатами, луком и грибами в молочно-сливочном соусе. Подается на горячей сковороде. Блюдо с гарниром.	520 г	470 ₺
<b>ГРИБЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ</b> Предлагаем Вам попробовать свежие белые грибы, припущенные в натуральных сливках. Подаются на горячей сковороде с печеным картофелем.	290 г	460 ₺
<b>КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ POTATOES WITH PORCINI</b> Румяный картофель, жаренный с луком, хрустящим шкварками и свежими белыми грибами. Подается на горячей чугунной сковороде	370 г	490 ₺
<b>КАЛИТКА С КАРТОФЕЛЕМ / KALITKA (PIE) WITH POTATO</b>	90 г	60 ₺

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

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

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## COLD APPETIZERS

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА / FISH DISH	230 г	860 ₺
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА / MEAT DISH	240 г	480 ₺
ТАРЕЛКА ПОД ВОДКУ / DISH FOR VODKA	350 г	390 ₺
Маринованные грибы и томаты черри, соленые чеснок и огурцы, квашеная капуста подаются с печеным картофелем		
ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА / VEGETABLE DISH	400 г	350 ₺
ПАШТЕТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ / PATE OF VEAL LIVER	120/30 г	250 ₺
ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯЧЕЙ ВЫРЕЗКИ / TARTAR OF VEAL	190 г	430 ₺
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ / TARTAR OF SALMON	150 г	510 ₺
КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / CARPACCIO OF VEAL	150 г	390 ₺
ХАМОН СЕРРАНО ГРАН РЕЗЕРВА / JAMON SERRANO GR	50 г	450 ₺
РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / MARBLE ROASTBEEF	100 г	310 ₺
БУЖЕНИНА ИЗ СВИНОЙ ШЕИ / BAKED PORK NECK	100 г	210 ₺
САЛО ПО-ДОМАШНЕМУ / COUNTRY LARD	100 г	190 ₺
ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА / LAMB TONGUE	100 г	350 ₺
ЯЗЫК СВИНОЙ / PORK TONGUE	100 г	290 ₺

## СЫРЫ / CHEESE

СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ «БЛЮ» / BLEU CHEESE / BR	40 г	250 ₺
Мягкий сыр из коровьего молока, пронизанный тонкими нитями голубой плесени.		
ГРЮЙЕР / GRUYERE / CHE	40 г	240 ₺
Известный по всему миру швейцарский твердый сыр, производимый в округе Грюйер (кантон Фрибур), имеет пикантный аромат и слегка фруктовый, переходящий к ореховым нотам, вкус.		
ГОЙЯ / GOYA / ARG	40 г	150 ₺
Выдержанный сыр типа Пармезан из коровьего молока, срок созревания 4-6 месяцев. Имеет солоноватый, пикантный вкус с легкими «травянистыми» оттенками.		
ЭММЕНТАЛЛЬ ЛАНДОР / EMMENTALLER LANDOR / TUN	40 г	190 ₺
Классический твердый сыр из коровьего молока. Имеет острый пикантный вкус и характерный сырный аромат с легким оттенком орехов.		
ФЕТА / FETA / RUS	40 г	90 ₺
ГАУДА / GOUDA / RUS	40 г	90 ₺

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

## ЗАКУСКИ К ПИВУ / BEER SNACKS

<b>ТАРЕЛКА К ПИВУ / DISH FOR BEER</b>	200 г	490 ₺
Сыровяленое мясо, сушеное мясо, колбаски, орешки		
<b>КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ "БАРБЕКЮ" / BBQ CHICKEN WINGS</b>	6/12 шт	370/620 ₺
 <b>КЕСАДИЛЬЯ / QUESADILLA</b>		
Отличная закуска к пиву! Предлагаем 4 вида кесадильи:		
<b>С ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ / WITH VEAL TENDERLOIN</b>	160 г	220 ₺
телячья вырезка, лук, кинза, сыр, тортилья (тонкая лепешка)		
<b>С ЦЫПЛЕНКОМ – ГРИЛЬ / WITH GRILLED CHICKEN</b>	160 г	190 ₺
цыпленок, сладкий перец, томат, лук, сыр, тортилья		
<b>С ЗЕЛЕНЬЮ / WITH GREENS</b>	120 г	150 ₺
зелень, сыр, тортилья		
<b>С СЫРОМ / WITH CHEESE</b>	110 г	150 ₺
сыр, тортилья		
 <b>ЧИПСЫ ИЗ ВЯЛЕНОЙ ОЛЕНИНЫ / VENISON JERKIES (CHIPS)</b>	50 г	340 ₺
<b>ВЯЛЕННЫЕ ПАЛОЧКИ ИЗ ЛОСОСЯ / DRIED SALMON</b>	40 г	190 ₺
<b>КОПЧЕНЫЙ СЫР К ПИВУ / SMOKED CHEESE</b>	50 г	100 ₺
<b>ЧЕСНОЧНЫЕ ХЛЕБЦЫ / GARLIC BREAD</b>	80/30 г	100 ₺
<b>АРАХИС / ROASTED PEANUTS</b>	50 г	60 ₺
<b>СУХАРИКИ / BREAD CRACKERS</b>	50 г	50 ₺

# 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>370 ₺</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>340 ₺</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		
<b>САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ ПО-БАЛКАНСКИ / BALKAN TOMATO SALAD</b>	<b>260 г</b>	<b>220 ₺</b>
Свежие томаты, маслины, красный лук, сыр «Фета», оливковое масло		

## САЛАТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ FISH AND SEAFOOD SALADS

<b>САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ / SEAFOOD SALAD</b>	<b>300 г</b>	<b>720 ₺</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>670 ₺</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>470 ₺</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>	<b>270 г</b>	<b>350 ₺</b>
Нежная обжаренная печень кролика подается с грейпфрутом, свежими травами и салатными листьями под заправкой на основе кунжутного масла		
<b>САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ УТКИ С АВОКАДО / DUCK WITH AVOCADO</b>	<b>250 г</b>	<b>490 ₺</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		
<b>САЛАТ ХАМОН ДЕ СЕРРАНО / JAMÓN DE SERRANO SALAD</b>	<b>220 г</b>	<b>530 ₺</b>
Хамон с вялеными томатами, спелым авокадо, свежим зеленым горошком и листовой зеленью. Южный темперамент салата подчеркивается свежим перчиком чили		
<b>САЛАТ С РОСТБИФОМ / SALAD WITH ROAST BEEF</b>	<b>250 г</b>	<b>390 ₺</b>
Сочное, ароматное мясо бычка породы Black Angus с листовой зеленью и свежими овощами под заправкой Чимичурри		
<b>САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ CAESAR SALAD WITH CHICKEN</b>	<b>270 г</b>	<b>350 ₺</b>
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		
<b>РУССКИЙ САЛАТ / RUSSIAN SALAD</b>	<b>270 г</b>	<b>220 ₺</b>
Традиционный русский салат из копченой свиной корейки, филе курицы – гриль и свежих овощей с яйцом под заправкой на майонезной основе.		

# СУПЫ, ПОХЛЕБКИ / SOUPS

## МЯСНЫЕ / WITH MEAT



**СУП «ЭСТОФАДО» / SOUP “ESTOFADO”** 600 г 540 ₺

Ароматный, очень сытный суп на основе консоме из говядины (бульона «двойной крепости») с бычьим хвостом, телячьими щечками, картофелем, аргентинской лепешкой и соусом чиммичурри.

**МЯСНАЯ СОЛЯНКА / MEAT “SOLYANKA” (HALOPHYTE SOUP)** 500 г 320 ₺

Настоящая русская солянка из 5 видов мяса

## РЫБНЫЕ / WITH FISH&SEAFOOD

**ПОХЛЕБКА «КАЛЬДЕРЕТА» / SOUP «CALDERETA»** 400 г 430 ₺

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

**УХА ИЗ СЕМГИ / SALMON “УКНА” (FISH SOUP)** 400 г 450 ₺

Крупные ломтики сочной семги в натуральном наваристом бульоне с томатами и луком

Подается, по Вашему желанию, с натуральными сливками.

## ПОМОРСКИЕ / POMOR (LOCAL)

**ПОМОРСКАЯ ПОХЛЕБКА ИЗ ТРЕСКИ / POMOR FISH SOUP OF COD** 450 г 410 ₺

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

**СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ / TRADITIONAL PORCINI SOUP** 450 г 360 ₺

Наваристый густой суп из свежих белых грибов северных лесов.

Приготовлен традиционным способом жителей поморских деревень.

## ХЛЕБ / BREAD

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

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

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

**ТОРТИЛЬЯС / TORTILLA** 60 г 30 ₺

Тортильяс - тонкая лепешка (мексиканские "блины")

**ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО / GREEN OIL** 30 г 50 ₺

Сливочное масло с ароматными травами

# ГАРНИРЫ / GARNISH

## ОВОЩИ / VEGETABLES

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

<b>ОВОЩИ ГРИЛЬ В МАСЛЕ С ТРАВАМИ</b> <b>GRILLED VEGETABLES IN OLIVE OIL WITH HERBS</b>	<b>220 г</b>	<b>230 ₺</b>
<small>Цуккини, помидоры, болгарские перцы, печеный картофель, свежие травы, оливковое масло</small>		
<b>ЭСКАВЕЧЕ ИЗ БАКЛАЖАН / EGGPLANT ESCAVECHI</b>	<b>220 г</b>	<b>390 ₺</b>
<small>Баклажан, запеченный с томатами, болгарским перцем, луком перцем чили и сыром пармезан. Подается с мексиканской сальсой</small>		
<b>БАКЛАЖАН / EGGPLANT</b>	<b>100 г</b>	<b>160 ₺</b>
<b>ЦУККИНИ / ZUCCHINI</b>	<b>100 г</b>	<b>110 ₺</b>
<b>КУКУРУЗА / CORNCOBS</b>	<b>1 шт</b>	<b>130 ₺</b>
<b>ШАМПИНЬОНЫ / MUSHROOMS</b>	<b>100 г</b>	<b>190 ₺</b>
<b>БОЛГАРСКИЕ ПЕРЦЫ / PEPPERS</b>	<b>100 г</b>	<b>170 ₺</b>
<b>ПОМИДОРЫ / TOMATOES</b>	<b>100 г</b>	<b>90 ₺</b>
<b>СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ / CUCUMBER</b>	<b>100 г</b>	<b>80 ₺</b>
<b>ПЕЧЕНЫЙ ЛУК / BAKED ONION</b>	<b>100 г</b>	<b>50 ₺</b>
<b>ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ / BAKED POTATOES</b>	<b>100 г</b>	<b>60 ₺</b>
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ / MASHED POTATOES</b>	<b>200 г</b>	<b>70 ₺</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ / FRENCH FRIES</b>	<b>150 г</b>	<b>90 ₺</b>
<b>РИС / RICE</b>	<b>150 г</b>	<b>70 ₺</b>

## СОУСЫ / SAUCES

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



# EL FUEGO SPECIAL

## ГОВЯДИНА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

### DRY AGED BEEF

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

Предлагаем Вашему вниманию стейки,  
подготовленные по новейшей технологии вызревания мяса DRY-AGED,  
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.*

<b>СТЕЙК СТРИПЛОИН / STRIPLOIN STEAK / PRIME 40 ДНЕЙ</b> Рекомендуемая степень прожарки «medium». Ориентировочный вес 200-400 г	100г	820 ₺
<b>ЧАК АЙ / CHUCK EYE STEAK / 28 ДНЕЙ</b> Рекомендуемая степень прожарки «medium». Ориентировочный вес 150-300 г	100г	450 ₺

*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.*

## БУРГЕР / BURGER

Наш вариант - большая рубленая из мраморной говядины котлета  
в булочке от нашей пекарни, с различными оригинальными компонентами,  
делающими наши бургеры неподражаемыми!

*Наши бургеры не содержат ГМО, пищевую химию и прочие ухищрения современных технологий!*



<b>БУРГЕР ЭЛЬ ПЕПИНО</b> Котлета из мраморной говядины, огуречный релиш, томат, сыр чеддер, бекон, лук маринованный, соус эль пепино. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.	400 г	560 ₺
---	-------	-------



<b>БАРБЕКЮ ПИМИЕНТО БУРГЕР</b> Котлета из мраморной говядины, перец печеный, томат, лук карамелизированный, сыр чеддер, соус барбекю. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.	400 г	560 ₺
---	-------	-------



<b>БУРГЕР РЕД ХОТ ЧИЛИ</b> Котлета из мраморной говядины, огурец маринованный, бекон, лук маринованный, сыр чеддер, перец халапеньо, соус чили. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.	400 г	560 ₺
--	-------	-------

# EL FUEGO SPECIAL

## СТЕЙКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ / STEAKS OF MARBLE BEEF

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

### РИБАЙ СТЕЙК / RIBEYE STEAK

СТЕПЕНЬ МРАМОРНОСТИ PRIME (MB4+) 100 г 820 ₺

СТЕПЕНЬ МРАМОРНОСТИ CHOICE (MB2+) 100 г 710 ₺

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 580 ₺

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

СТЕЙК "МАЧЕТЕ" PRIME (MB4+) 100 г 420 ₺

### 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 270 ₺

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

БИФСТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 250 г 590 ₺

### CHOPPED MARBLE BEEF STEAK

Рубленый стейк из мраморной говядины. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM.

## СТЕЙКИ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / VEAL TENDERLOIN STEAKS

СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / VEAL TENDERLOIN STEAKS 100 г 390 ₺

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

**БЕСПЛАТНО К СТЕЙКАМ ПОДАЕМ СОУС НА ВЫБОР**

**КРАСНЫЙ ОСТРЫЙ ИЛИ ИСПАНСКИЙ АЛИ-ОЛИ**

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

# МЯСНОЕ МЕНЮ НА ГРИЛЕ MEAT MENU GRILL

## БАРАНИНА, ЯГНЯТИНА / LAMB

<b>СТЕЙК ИЗ ЯГНЕНКА / LAMB STEAK</b>	100 г	330 ₹
Стейк из ноги ягненка. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM. Блюдо подается на вес		
<b>КАРЕ ЯГНЕНКА / LAMB RACK</b>	100 г	590 ₹
Корейка ягненка на косточке. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM. Блюдо подается на вес		
<b>ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА ГРИЛЬ / GRILLED LAMB TONGUE</b>	100 г	350 ₹
Язычки ягненка, приготовленные на гриле. Блюдо подается на вес		

## СВИНИНА / PORK

<b>СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ / PORK STEAK</b>	250 г	450 ₹
Свиная шейка, приготовленная куском на гриле. Подается с печеным картофелем и клюквенным соусом.		
<b>РУБЛЕНАЯ КОТЛЕТА ГРИЛЬ / PORK CHOP</b>	270/230/30 г	550 ₹
Большая котлета из рубленой свиной шеи, подается с картофельным пюре, соленым огурцом, квашеной капустой и соусом барбекю.		
<b>СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ / GRILLED PORK RIBS</b>	100 г	110 ₹
Нежное мясо свиной грудинки на реберной кости. Блюдо подается на вес		
<b>ПИНЧОС ИЗ СВИНИНЫ / PORK PINCHOS</b>	100 г	160 ₹
Шашлычок, приготовленный на гриле. Блюдо подается на вес		

## ПТИЦА / POULTRY

<b>СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ УТКИ / GRILLED DUCK BREAST</b>	100 г	330 ₹
Стейк из грудки утки магре на гриле. Ориентировочный вес 350 – 450 г		
<b>СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ КУРЫ / GRILLED CHIKEN BREAST</b>	100 г	140 ₹
Блюдо подается на вес. Ориентировочный вес 200 – 350г.		
<b>ЦЫПЛЕНОК «КОРНИШОН» / “CORNICHON” CHICKEN</b>	450 г	590 ₹
Маленький ароматный цыпленок (категории «Корнишон»), жареный на гриле целиком		
<b>ПИНЧОС ИЗ ЦЫПЛЕНКА / CHICKEN PINCHOS</b>	100 г	120 ₹
Шашлычок, приготовленный на гриле. Блюдо подается на вес		

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

# МЯСНОЕ МЕНЮ / MEAT MENU

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES

**ФАХИТАС / FAJITAS** 650/90 г 790 ₺

Блюдо мексиканской кухни.

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

**МЯСНАЯ ПАЭЛЬЯ / MEAT PAELLA** 560 г 640 ₺

Блюдо испанской кухни.

Телячья вырезка, печень телят, 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

**ПУЧЕРО АРГЕНТИНО / PUCHERO ARGENTINO** 370 г 690 ₺

Блюдо аргентинской кухни.

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

**ТЕЛЯТИНА В ГРИБНОМ СОУСЕ / VEAL IN MUSHROOMS SAUSE** 280/200 г 640 ₺

Блюдо русской кухни.

Ломтики вырезки телятны приготовлены со свежими шампиньонами в натуральных сливках.

Подаются с печеным картофелем.

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

Блюдо грузинской кухни.

Кусочки свинины в остром томатном соусе с луком, чесноком и перчиком чили, ароматные от грузинских приправ и зелени, подаются в горячей сковороде. Острота блюда зависит от Вашего вкуса!

**СВИНАЯ РУЛЬКА** 650/230 г 750 ₺

Предлагаем особый вариант приготовления: в медово - горчином соусе по технологии sous-vide (су-вид).

Подается традиционно: с печеным картофелем, квашеной капустой и соленым огурцом.

**КОЛБАСКИ – ГРИЛЬ ИЗ СВИНИНЫ** 400 г 320 ₺

**КОЛБАСКИ – ГРИЛЬ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ** 400 г 390 ₺

«Пузатые» и сочные колбаски готовятся на гриле, подаются с картофельным пюре и горчицей.

## БЛЮДА ДЛЯ БОЛЬШОГО СТОЛА / DISHES FOR A PARTY

**БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ / BIG GRILL** 2500 г 4600 ₺

Стейк из мраморной говядины, язык ягненка, свиные ребра, стейки из свинины и цыпленка

Подается с соусами: красным острым и барбекю. Блюдо на 5-6 гостей.

**БОЛЬШОЙ РЫБНЫЙ ГРИЛЬ / BIG FISH GRILL** 2000 г 4300 ₺

Стейки из семги, палтуса и трески, корюшка.

Подается с соусами али-оли и сырным. Блюдо на 4-5 гостя.

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

Стейк из мраморной говядины, стейк из ягненка, каре ягненка, свиные ребра, стейк из свинины.

Подается с соусами: красным острым и барбекю. Блюдо на 3-4 гостя.

*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.*

# РЫБНОЕ МЕНЮ НА ГРИЛЕ/ FISH GRILL MENU

## РЫБА ЦЕЛАЯ / WHOLE FISH

<b>СТЕРЛЯДЬ / STERLET</b> Ориентировочный вес 500 - 1600 г	100 г	420 ₺
<b>ЛУБИНА (СИБАС) / LUBINA (SEA BASS MEDIT.)</b> Ориентировочный вес 300 - 600 г	100 г	230 ₺
<b>ФОРЕЛЬ / TROUT</b> Разводится в экологически чистом рыбацком озере Пикалево по Онежскому тракту близ г.Северодвинска. Ориентировочный вес 250 - 400 г	100 г	190 ₺

## СТЕЙКИ ИЗ РЫБЫ / FISH STEAKS

<b>СТЕЙК ИЗ СЕМГИ / SALMON STEAK</b> Ориентировочный вес 250 - 380 г	100 г	310 ₺
<b>СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА / HALIBUT (TURBOT) STEAK</b> Ориентировочный вес 250 - 350 г	100 г	250 ₺
<b>СТЕЙК ИЗ ТРЕСКИ / COD STEAK</b> Ориентировочный вес 250 - 350 г	100 г	160 ₺

## ОТ КОПТИЛЬНИ EL FUEGO EL FUEGO SMOKEHOUSE

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

<b>ДОРАДА / DORADA</b> ориентировочный вес 300 - 600 г	100 г	260 ₺
<b>ЛУБИНА / LUBINA</b> ориентировочный вес 300 - 600 г	100 г	280 ₺
<b>ФОРЕЛЬ / TROUT</b> ориентировочный вес 250 - 400 г	100 г	230 ₺

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

# УСТРИЧНЫЙ БАР / OYSTER BAR

"El Fuego" гарантирует Вам свежесть и качество продукта.

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

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

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

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

**БЕЛЫЙ ЖЕМЧУГ №2 / PERLE BLANCHE №2** 1 шт. 580 ₹

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

**СПЕЦИАЛЬ КАСАБЛАНКА №2 / SPÉCIALE CASABLANCA №2** 1 шт. 520 ₹

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

**КОРОЛЕВСКИЕ №2 / ROYAL №2** 1 шт. 550 ₹

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

## МОРЕПРОДУКТЫ / SEAFOOD

**КРЕВЕТКИ ЧЕРНЫЕ ТИГРОВЫЕ / BLACK TIGER PRAWN (16/20)** 1 шт 220 ₹

**ИСПАНСКИЕ МИДИИ / SPANISH IN SHELLS** 100 г 170 ₹

**КАЛЬМАРЫ / CALAMARI** 100 г 130 ₹

**УСТРИЦЫ С МИДИЯМИ И КАЛЬМАРОМ / OYSTERS WITH MUSSELS** 90/25 г 530 ₹

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

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

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

# 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 «СЕНЬОРА ФЕРНАНДЕС» DESSERT "SEÑORA DE FERNANDEZ"</b>	<b>170 г</b>	<b>350 ₺</b>
<i>Свежие ягоды с шариком мороженого в хрустящей вафельной корзинке</i>		
<b>ТИРАМИСУ / TIRAMISÙ</b>	<b>130 г</b>	<b>250 ₺</b>
<b>ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК / CHEESE-CAKE NEW YORK</b>	<b>170 г</b>	<b>250 ₺</b>
<i>Подается с соусом кули из свежей малины</i>		
<b>ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ PUMPKIN PIE WITH PRUNES AND NUT</b>	<b>170 г</b>	<b>190 ₺</b>
<b>МАЛИНА СО СЛИВКАМИ / RASPBERRIES WITH CREAM</b>	<b>150г</b>	<b>250 ₺</b>
<b>МОРОЖЕНОЕ С ЛИКЕРОМ «БЕЙЛИС» / WITH BAILEYS</b>	<b>140г</b>	<b>320 ₺</b>
<b>МОРОЖЕНОЕ С МАЛИНОВЫМ КУЛИ / WITH RASPBERRIES</b>	<b>140 г</b>	<b>250 ₺</b>
<b>МОРОЖЕНОЕ С ШОКОЛАДОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ WITH CHOCOLATE AND PINE NUTS</b>	<b>170 г</b>	<b>250 ₺</b>

**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.**