

# ЗАКУСКИ

## МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ



СТРОГАНИНА ИЗ ОЛЕНИНЫ 150 г 820 ₺

ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ 200 г 730 ₺



ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ DRY AGED 180 г 750 ₺

КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ 130 г 670 ₺

КОПЧЕНАЯ ГРУДКА УТКИ 80 г 350 ₺

ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА 110 г 640 ₺

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ 110 г 570 ₺

ПАШТЕТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ 200 г 450 ₺

КОППА (ШЕЙКА СВИНАЯ СЫРОВЯЛЕНАЯ) 50/30 г 430 ₺

ВЫРЕЗКА СВИНАЯ СЫРОКОПЧЕНАЯ 100 г 310 ₺

ГРУДИНКА СВИНАЯ СОЛЕНАЯ 70 г 250 ₺

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА 450 г 1300 ₺

## РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 220 г 950 ₺

СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА 190 г 950 ₺

## СОЛЕНАЯ РЫБА

СЕМГА 80/120 г 890 ₺

СЕЛЬДЬ 220 г 370 ₺

## КОПЧЕНАЯ РЫБА:

### ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ

ОТ КОПТИЛЬНИ EL FUEGO

МОРСКОЙ ОКУНЬ 100 г 310 ₺

Ориентировочный вес 500-1000 г

СКУМБРИЯ 100 г 280 ₺

Ориентировочный вес 250-400 г

## ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

ПАЛТУС 80/30 г 680 ₺

# ЗАКУСКИ

## ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРЕЛКА ПОД ВОДКУ	480 г	590 ₺
ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ	280 г	670 ₺

## СЫРЫ

СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ «БЛЮ» / ARG	40 г	260 ₺
ЛА ПАУЛИНА (ПАРМЕЗАН 12 МЕС.) / ARG	40 г	250 ₺

## К ПИВУ

ТАРЕЛКА К ПИВУ	300 г	650 ₺
ЛОМО (ВЫРЕЗКА СВИНАЯ СЫРОВЯЛЕНАЯ)	50 г	270 ₺
ДЖЕРКИ ИЗ КУРИЦЫ	50 г	290 ₺
ФИРМЕННЫЕ СУХАРИКИ	50 г	100 ₺

# УСТРИЧНЫЙ БАР

*"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*

## РОЗОВАЯ ДЖОЛИ №2

1 шт.

750 ₺

Розовая Джоли – устрица из Намибии, выращенная в прохладных водах Бенгельского течения. Её мякоть – достаточно плотная, нежная и сочная, на вкус – кремово-сливочная и сладковатая с едва заметной соленостью, как соленая карамель. Бенгельское течение прибывает к берегам Африки разного вида фитопланктон, и это позволяет выращивать устрицы наилучшего качества. Моллюски здесь набирают мяса за год столько, сколько в других местах за два. Особенная выдержка устриц несколько дней без воды под прямыми лучами солнца делает их уникальными и объясняет индивидуальный, нежно розовый окрас раковины.

Эта устрица получила свое романтическое название в честь актрисы Анджелины Джоли, которую просто обожают в Намибии.

## КАСАБЛАНКА №2

1 шт.

690 ₺

Касабланка — экзотические марокканские устрицы с нежной мякотью, мясистым телом, насыщенным сладковато-соленым вкусом и ярким йодистым ароматом. Зеленоватым цветом ракушки устрица обязана водорослям, которые преобладают в водах, где размещены устричные клеры вблизи лагун Дахла и Уалидия.

Среди устриц, выращенных не в европейских водах, моллюски Касабланка — одни из самых титулованных. А в ряде стран их даже считают такой же устричной классикой, как сорта Белый Жемчуг или Фин Де Клер. И это неудивительно: устриц Касабланка в Марокко непрерывно выращивают с середины прошлого века.

## ХАСАНСКАЯ №2

1 шт.

590 ₺

Самая сложная в плане добычи, поскольку обитает на подводных скалах залива Петра Великого в Японском море на очень большой глубине. Этот вид считается наиболее красивым среди диких устриц. Округлая волнистая форма оригинально сочетается с тонкой раковинной. Цвет створок колеблется от нежно-салатового до розовато-фиолетового. Так и вкус немного видоизменяется - от слабосоленого до сладковатого.

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

# САЛАТЫ

## ИЗ ОВОЩЕЙ

<b>ГУАКОМОЛЕ</b>	220 г	590 ₹
Авокадо, томаты черри, листья салата, свежие травы, красный лук, заправка на оливковом масле		
<b>«ОЛА, СЕВИЛЬЯ!»</b>	300 г	820 ₹
Испанские печеные перцы с жареными оливками и артишоками, вялеными томатами, приправленные малиновым уксусом, подаются с жареным сыром		
<b>С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ</b>	200 г	420 ₹
Ломтики печеной свеклы с мягким сыром, руколой, кедровыми орешками и пармезаном		
<b>МИКС САЛАТ</b>	190 г	410 ₹
Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, сельдерей, листья салатов, лук порей, оливковое масло		

## ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

<b>ЭНСАЛАДА ДЕ КАМАРОНЕС</b>	250 г	790 ₹
Ensalada de camarones. Обжаренные креветки, авокадо, свежий огурец, салатный микс с рукколой, сыр пармезан, подается под средиземноморской заправкой		
<b>САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b>	390 г	1200 ₹
Обжаренные креветки, кальмар, с/с лосось, свежие овощи, кедровые орехи, листовая зелень под заправкой на оливковом масле		
<b>РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ</b>	250 г	850 ₹
Обжаренные креветки, руккола, авокадо, томаты черри под заправкой на оливковом масле с бальзамическим кремом		
<b>ЦЕЗАРЬ С РЫБОЙ</b>	310 г	690 ₹
Слабосоленый копченый палтус, копченая дорадо, кальмар, листовая зелень, свежие овощи под заправкой Цезарь и сыром Пармезан		

## ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

<b>EL FUEGO</b>	230 г	550 ₹
Нежная обжаренная печень теленка подается с грейпфрутом, свежими травами и салатными листьями под заправкой на основе кунжутного масла		
<b>ПАТО АНЬЕХО</b>	190 г	650 ₹
Сыровяленая грудка утки, сыр с голубой плесенью, авокадо, листья салатов, руккола, обжаренный миндаль под заправкой на основе кунжутного масла		
<b>ЭНСАЛАДА ДЕ КОППА</b>	230 г	630 ₹
Сыровяленая свиная шейка (коппа), приправленная соусом на основе кунжутного масла, цитруса, соевого соуса и перца чили. Подается с миксом из листовой зелени, рукколой, авокадо, обжаренной стручковой фасолью и вялеными томатами под заправкой из оливкового масла, дижонской горчицы и меда.		
<b>С РОСТБИФОМ</b>	250 г	630 ₹
Сочное, ароматное мясо бычка мраморной породы Black Angus с листовой зеленью, рукколой и свежими овощами.		
<b>ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ</b>	260 г	550 ₹
Цыпленок - гриль, бекон, листовая зелень, лук-порей, томаты под заправкой Цезарь. Подается с золотистыми гренками и сыром пармезан		
<b>РУССКИЙ САЛАТ</b>	270 г	390 ₹
Филе цыпленка-гриль, свежие овощи, яйца, полутвердый сыр, подаётся под заправкой на майонезной основе.		

# СУПЫ

## МЯСНЫЕ

**СУП КОСИДО** 590 г 690 ₺

Косидо (исп.cocido) – испанский густой суп, имеет древнюю историю и является одним из традиционных блюд Испании. Существуют разные рецепты cocido, но общим является способ приготовления – методом медленного длительного томления. Наш суп приготовлен из ароматной баранины с горохом нут, картофелем, томатами и луком.

**МЯСНАЯ СОЛЯНКА** 550 г 550 ₺

Настоящая русская солянка из 5 видов мяса

## РЫБНЫЕ

**УХА ИЗ СЕМГИ** 450 г 790 ₺

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

## ОВОЩНЫЕ

**ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКАМИ** 380 г 450 ₺

## ПОМОРСКИЕ

**ПОМОРСКАЯ РЫБНАЯ КАЛЬЯ** 500 г 790 ₺

Калья, исконно северное блюдо – ароматный и сытный суп из нескольких видов рыб. Подается с картофельной калиткой.

**ПОМОРСКАЯ ПОХЛЕБКА ИЗ ТРЕСКИ** 600 г 650 ₺

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

**СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ** 550 г 530 ₺

Наваристый густой суп из свежих белых грибов северных лесов. Приготовлен традиционным способом жителей поморских деревень. Подается с картофельной калиткой.

# БУРГЕР МЕНЮ

## БУРГЕР ЭЛЬ ПЕПИНО 890 ₺

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

## БУРГЕР БАРБЕКЮ ПИМИЕНТО 890 ₺

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

## БУРГЕР РЕД ХОТ ЧИЛИ 890 ₺

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

## БУРГЕР ЭЛЬ КАМАРОН 890 ₺

Camarones (креветки), руккола, томат, свежий огурец, салат, лук маринованный, сальса ali-oli. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

## БУРГЕР С ГОЛУБЫМ СЫРОМ 890 ₺

Бифштекс из мраморной говядины, сыр с голубой плесенью Блю, руккола, сальса из вяленых томатов, сальса ali-oli. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

## ДОБАВИТЬ В БУРГЕР

БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ	130 г	380 ₺
СЫР ЧЕДДАР	20 г	160 ₺
ОБЖАРЕННЫЙ БЕКОН	20 г	70 ₺
САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	30 г	110 ₺
ПЕРЕЦ ХАЛАПЕНЬО	20 г	40 ₺
ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС	30 г	60 ₺
СОУС ЭЛЬ ПЕПИНО	30 г	60 ₺



## 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)


<b>СТЕЙК РИБАЙ PRIME</b> Подается на вес от 300 г	100 г	1250 ₺
<b>СТЕЙК "НЬЮ ЙОРК" PRIME</b> Подается на вес от 350 г	100 г	790 ₺
<b>СТЕЙК "МАЧЕТЕ" PRIME</b> Подается на вес от 250 г	100 г	730 ₺

### МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА СУХОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

<b>СТЕЙК ШОРТЛОИН / PRIME</b> 60 ДНЕЙ Ориентировочный вес 450-500 г	100 г	1260 ₺
<b>СТЕЙК ТИ-БОН / PRIME</b> 60 ДНЕЙ Ориентировочный вес 450-550 г	100 г	1390 ₺
<b>СТЕЙК ПОРТЕРХАУС / PRIME</b> 60 ДНЕЙ Ориентировочный вес 500-600 г	100 г	1510 ₺

*В связи с продолжительным периодом выдержки мяса уточните, пожалуйста, наличие стейков сухого вызревания у обслуживающего Вас официанта.*

### ГРИЛЬ ДЛЯ БОЛЬШОГО СТОЛА

<b>БОЛЬШОЙ МЯСНОЙ ГРИЛЬ</b> Блюдо на компанию (на 5-6 гостей). Состав: стейки из мраморной говядины, из баранины, из грудки утки, свиная вырезка, свиные ребра, шашлычки из цыпленка, соусы испанский, BBQ и али-оли	2700 г	6900 ₺
 <b>МЯСНАЯ ПАРИЛЬЯДА</b> Блюдо на компанию (на 4-5 гостей). Состав: митболы из мраморной говядины, кебабы из свинины, грудка утки, куриная грудка, томаты, шампиньоны, картофель; соусы перечный, испанский, али-оли Блюдо готовится на угле.	1600 г	3800 ₺
<b>МОРСКАЯ ПАРИЛЬЯДА</b> Блюдо на компанию (на 4-5 гостей). Состав: Креветки красные аргентинские, креветки ваннамей, кальмары, голубые мидии, соусы чимичурри и али-оли	1600 г	4700 ₺

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

# ГРИЛЬ МЕНЮ

## МЯСО



<b>ТИРА ДЕ АСАДО</b> / ориентировочный вес 400 - 650г Корейка молодого теленка на косточке	100 г	630 ₺
<b>СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ</b> / на вес от 200г	100 г	780 ₺
<b>КАРЕ ЯГНЕНКА</b> / на вес от 90г	100 г	1180 ₺
<b>ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА</b> / на вес от 150г	100 г	650 ₺
<b>СТЕЙК ИЗ ЯГНЕНКА</b> / на вес от 200г	100 г	650 ₺
<b>ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА</b> / на вес от 150г	100 г	710 ₺
<b>СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ</b> / ориентировочный вес 200 - 280г	100 г	290 ₺
<b>СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ УТКИ</b> / на вес от 200г	100 г	350 ₺
<b>СТЕЙК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ</b> / на вес от 200г	100 г	290 ₺
<b>СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ГРИЛЬ</b> / на вес от 200г	100 г	230 ₺
<b>СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ВВQ</b> / на вес от 200г	100 г	240 ₺
<b>СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ</b> / на вес от 200г	100 г	230 ₺
<b>БИФШТЕКС</b> Сочный бифштекс из мраморной говядины 100% BLACK ANGUS. Готовится на угле. Подается с печеным картофелем и соусом ВВQ	460 г	870 ₺
<b>КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ</b> Готовится на угле, подаётся на лепёшке - tortilla с испанским томатным соусом, гарниром Асадо (овощи – гриль), маринованным луком и свежей зеленью	300 г	980 ₺
<b>КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ</b> Кебабы-мини из свиной шеи, готовятся на угле, подаются с печеным картофелем и соусом ВВQ	410 г	720 ₺
<b>БРОЧЕТА С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ТОМАТАМИ</b> Brocheta – испанский вариант шашлыка с овощами. Сочные кусочки грудки цыпленка, приготовленные с томатами и шампиньонами на угле, подаются на шампуре с соусом али-оли.	350 г	630 ₺
<b>БРОЧЕТА С ВЫРЕЗКОЙ И ОВОЩАМИ</b> Кусочки телячьей вырезки, самого деликатесного и нежного на вкус мяса, приготовлены с томатами, шампиньонами и цуккини на угле. Подаются на шампуре с испанским томатным соусом.	260 г	780 ₺

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



# ГРИЛЬ МЕНЮ

## РЫБА

Готовится по Вашему желанию: LA BRASA (на «живом» угле),  
LA PLANCHA (испанский гриль), STEAMED (на пару)  
Подается на вес. Цены указаны за 100г

<b>СИБАС</b> Ориентировочный вес 300 - 500 г	100 г	430 ₺
<b>ДОРАДО</b> Ориентировочный вес 300 - 450 г	100 г	390 ₺
<b>СТЕЙК ИЗ СЕМГИ</b> Ориентировочный вес 200 - 400 г	100 г	650 ₺
<b>СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА</b> LA PLANCHA Ориентировочный вес 200 - 400 г	100 г	470 ₺
<b>КОРЮШКА</b> Обжаренная во фритюре. Подается с соусом али-оли	290 г	890 ₺

## МОРЕПРОДУКТЫ

<b>МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ ГРИЛЬ</b>	100 г	930 ₺
<b>КАЛЬМАРЫ ГРИЛЬ</b>	100 г	360 ₺
<b>КРЕВЕТКИ - ГРИЛЬ НА ШПАЖКЕ</b>	100 г	460 ₺
<b>КРЕВЕТКИ КРАСНЫЕ АРГЕНТИНСКИЕ</b>	100 г	540 ₺
<b>ИСПАНСКИЕ МИДИИ</b>	100 г	310 ₺
<b>ИСПАНСКИЕ МИДИИ В БЕЛОМ ВИНЕ</b>	420 г	840 ₺
<b>УСТРИЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> Запеченные в сливочном соусе с сыром. Подаются в устричной раковине	90 г	590 ₺

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

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>ПУЧЕРО АРГЕНТИНО</b>	<b>370 г</b>	<b>980 ₺</b>
Нежная телячья вырезка подается с печеными помидорами, ароматными травами и коварным перчиком чили на горячей сковороде в шипящем соусе.		
<b>ПАЭЛЬЯ ВАЛЕНСИАНА МИКСТА</b>	<b>650 г</b>	<b>1200 ₺</b>
Классическая валенсийская паэлья: цыпленок, белая рыба, креветки, голубые мидии, ракушки кловис, кальмары, душистый рис, стручковая фасоль, томаты, пряности. Подается с традиционной корочкой socarrat на сковороде paellera На компанию можно заказать большую сковороду с двойной или тройной Паэльей		
<b>МЯСНАЯ ПАЭЛЬЯ</b>	<b>740 г</b>	<b>970 ₺</b>
Телячья и свиная вырезка, печень теленка, куриное филе, душистый рис, овощи, пряности. Подается на сковороде paellera с традиционной корочкой socarrat. На компанию можно заказать большую сковороду с двойной или тройной Паэльей		
<b>ФАХИТАС</b>	<b>650 г</b>	<b>1100 ₺</b>
Свиная вырезка, куриное филе, баклажаны, сладкий перец, цуккини, томаты. Подается с лепешками tortillas, при подаче фламбюруется мексиканской текилой. Заворачиваем фахитас в тортилью, по вкусу добавляя зелень, сальсу и сметану.		
<b>ЩЕЧКИ ГОВЯЖЬИ ТОМЛЕННЫЕ</b>	<b>430 г</b>	<b>970 ₺</b>
Приготовлены по технологии sous vide, подаются с картофельным пюре под соусом из чернослива.		
<b>ТЕЛЯТИНА В ГРИБНОМ СОУСЕ</b>	<b>310 г</b>	<b>850 ₺</b>
Ломтики вырезки теленка с шампиньонами в натуральных сливках. Подаются с обжаренным картофелем.		

## БЛЮДА ПОМОРСКОЙ КУХНИ

<b>ПОМОРСКАЯ ТРАПЕЗА</b>	<b>430 г</b>	<b>980 ₺</b>
Это блюдо, ставшее позднее очень популярным, было придумано поморами. Северный палтус и треска запекаются с картофелем и сыром в молочном соусе. Подается на горячей сковороде.		
<b>БЕЛЫЕ ГРИБЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ</b>	<b>350 г</b>	<b>790 ₺</b>
Белые грибы северных лесов, припущенные в натуральных сливках. Подаются на горячей сковороде с печеным картофелем.		

# ГАРНИРЫ

<b>САЛАТ – ГАРНИР АСАДО</b>	<b>200 г</b>	<b>390 ₺</b>
Микс из овощей-гриль (баклажан, цуккини, томат, болгарский перец) подаётся под фирменной заправкой с кинзой		
<b>ОВОЩИ ГРИЛЬ В МАСЛЕ С ТРАВАМИ</b>	<b>220 г</b>	<b>370 ₺</b>
Цуккини, томат, болгарский перец, картофель, приготовленные на угле, свежие травы, оливковое масло		
<b>ЭСКАВЕЧЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ</b>	<b>360 г</b>	<b>690 ₺</b>
Баклажан, запеченный с томатами, болгарским перцем, луком, и сыром пармезан. Подается с сальсой из вяленых томатов и свежего перца чили.		
<b>РИС «ВЕРДУРЕС»</b>	<b>240 г</b>	<b>350 ₺</b>
Душистый рис с томатами, болгарским перцем, кукурузой, стручковой фасолью и луком, обжаренными на оливковом масле.		
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b>	<b>200 г</b>	<b>210 ₺</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b>	<b>120 г</b>	<b>250 ₺</b>

## 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)

<b>БАКЛАЖАН</b>	<b>100 г</b>	<b>140 ₺</b>
<b>ЦУККИНИ</b>	<b>100 г</b>	<b>130 ₺</b>
<b>КУКУРУЗА</b>	<b>100 г</b>	<b>170 ₺</b>
<b>ШАМПИНЬОНЫ</b>	<b>100 г</b>	<b>190 ₺</b>
<b>БОЛГАРСКИЕ ПЕРЦЫ</b>	<b>100 г</b>	<b>200 ₺</b>
<b>ПОМИДОРЫ</b>	<b>100 г</b>	<b>140 ₺</b>
<b>СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ</b>	<b>100 г</b>	<b>120 ₺</b>
<b>ПЕЧЕНЬ КАРТОФЕЛЬ</b>	<b>100 г</b>	<b>90 ₺</b>
<b>ПЕЧЕНЬ ЛУК</b>	<b>100 г</b>	<b>70 ₺</b>

## СОУСЫ



ПЕРЕЧНЫЙ	40 г	110 ₺
ЧИММИЧУРРИ	40 г	110 ₺
ИСПАНСКИЙ ТОМАТНЫЙ	40 г	110 ₺
АЛИ-ОЛИ	40 г	110 ₺
САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	30 г	110 ₺
СОУС ВВQ	40 г	110 ₺
ДЖЕК ДЕНИЕЛ'С	40 г	110 ₺
ИЗ СВЕЖЕЙ КЛЮКВЫ	40 г	110 ₺

## ВЫПЕЧКА



ПОМОРСКИЙ РЫБНИК	260 г	430 ₺
КАЛИТКА С ГРИБАМИ	160 г	320 ₺
АРГЕНТИНСКАЯ ЛЕПЕШКА «Воздушная» булочка с хрустящей корочкой	70 г	70 ₺
БУЛОЧКА МУЛЬТИЗЛАКОВАЯ	50 г	70 ₺
ЭМПАНАДАС Аргентинский пирожок с начинкой из сочного мяса с ароматными травами и луком	100 г	190 ₺
КАЛИТКА С КАРТОФЕЛЕМ	90 г	210 ₺
КАЛИТКА С БРУСНИКОЙ	90 г	210 ₺
ТОРТИЛЬЯ	40 г	50 ₺
ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО	30 г	130 ₺

# ДЕСЕРТЫ

<b>ДЕСЕРТ «ЭСФЕРА»</b>	<b>260 г</b>	<b>660 ₺</b>
Шоколадная сфера со сливочным мороженым, свежими ягодами и грецким орехом. Подается с горячим карамельным соусом с добавлением ликера «Бейлис»		
<b>ДЕСЕРТ «СЕНЬОРА ФЕРНАНДЕС»</b>	<b>170 г</b>	<b>530 ₺</b>
Свежие ягоды с шариком мороженого и миндалём Подается в хрустящей вафельной корзинке		
<b>ТИРАМИСУ</b>	<b>130 г</b>	<b>390 ₺</b>
<b>ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК</b>	<b>170 г</b>	<b>420 ₺</b>
Подается с соусом кули из свежей малины		

## МОРОЖЕНОЕ

<b>МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР</b>	<b>100 г</b>	<b>220 ₺</b>
<b>ДОБАВИТЬ:</b>		
<b>ШОКОЛАД</b>	<b>15 г</b>	<b>90 ₺</b>
<b>КУЛИ ИЗ СВЕЖЕЙ МАЛИНЫ</b>	<b>30 г</b>	<b>80 ₺</b>
<b>ШОКОЛАДНЫЙ СОУС</b>	<b>30 г</b>	<b>80 ₺</b>
<b>КЕДРОВЫЕ ОРЕШКИ</b>	<b>4 г</b>	<b>60 ₺</b>
<b>ГРЕЦКИЕ ОРЕШКИ</b>	<b>10 г</b>	<b>60 ₺</b>
<b>МИНДАЛЬ</b>	<b>10 г</b>	<b>60 ₺</b>
<b>ЛИКЕР БЕЙЛИС</b>	<b>30 г</b>	<b>290 ₺</b>

**АРГЕНТИНСКИЙ РЕСТОРАН «EL FUEGO»**  
**ИП ЛОЗЕНКО ТИМУР ИГОРЕВИЧ**  
**ИНН 290218373677 ОГРИП 318290100062828**

**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.**