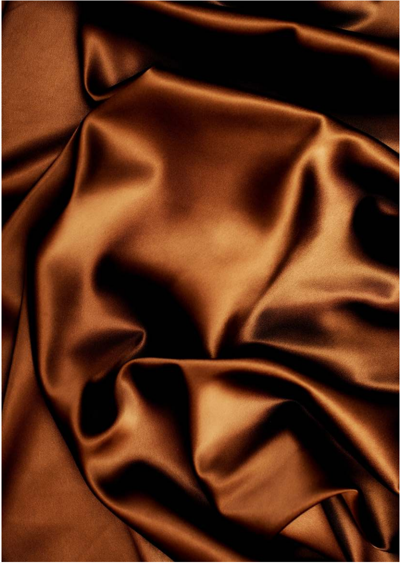
РестоБАР

PINTA PUB

МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти мясное «Под водочку» 300/50/10гр. .... 1200р.
мясокопчености: карбонад, шейка, пастрома, «мясной орех», грудинка, подается с солеными огурчиками и горчицей, украшается маслинами и зеленью.

Ассорти из языка «По-русски» 300/50/10гр. .... 800р.
язык говяжий, соленые огурчики, картофель отв., лук красный марин., чесночный соус, подается с горчицей и зеленью.

Язык говяжий 150/50/10гр. .... 1000р.
язык говяжий, подается с горчицей и зеленью.

Ассорти сырное 200/50/50/5гр. .... 1000р.
композиция из четырех видов сыра, украшается грецким орехом, лепестками арахиса, фруктами и зеленью подается с медом.

Ассорти сырное «мини» 120/12гр. .... 450р.
композиция из четырех видов сыра, украшается маслинами, оливками и зеленью.

Ассорти рыбное 300/5гр. .... 1200р.
филе кета х/к, филе скумбрия х/к, филе сельдь х/к, украшается лимоном и зеленью.

Ассорти рыбное «Vip» 300/5гр. .... 1500р.
филе семги с/с, филе кеты с/с, филе эсколара с/с, подается с лимоном, маслинами и зеленью.

Селедка «По-деревенски» 250/50/12гр. .... 400р.
филе малосольной сельди с отв. картофелем, репч. луком и ржаными гренками.

Закуска «Русские традиции» 350/50/12гр. .... 500р.
закуска под водочку из копченой грудинки, филе сельди с/с, маринованных огурчиков, отв. картофеля, репч. лука, хлеба бородинского , подается с горчицей, украшается зеленью.

Ассорти овощное 300/15гр. .... 400р.
св. огурцы «пятиминутка», св. помидоры, болгар. перец, лук красный марин. и зелень.

Закуска «Мировой закусон» 350/15р. .... 500р.
закуска под водочку из квашенной капусты, соленых огурчиков, соленых помидор, опят маринованных собственного производства.

Закуска «Сало як Сало» 150/50/20/10гр. .... 450р.
закуска под водочку из копченой грудинки, сала соленого и копченого, подается с горчицей и зеленью.

Маслины, оливки 100/2гр. .... 350р.

САЛАТЫ

«Греческий» 200/2гр. .... 450р.
томаты, огурец свежий, перец болгарский, сыр Фета, салат микс, маслины, зелень, масло олив., соевый соус, бальзамик.

«Жизель» 250/2гр. .... 450р.
сыр Адыгейский, груша, салат микс, помидоры черри, грецкий орех, соус «конфи».

«Цезарь с курицей» 200/2гр. .... 450р.
филе курицы, помидоры черри, салат микс, сыр пармезан, гренки томатные, соус «цезарь».

«Хрустящий баклажан» 200/2гр. .... 450р.
филе курицы, баклажан, сыр творожный, сыр тв. сортов, помидоры черри, салат микс, медово-горчичная заправка.

«Мечта гурмана» 200/2гр. .... 500р.
филе индейки, шампиньоны, фасоль струч., помидоры черри, салат микс, соус «конфи»

NEW! **«Итальяно»** 200/2гр. .... 500р.
филе индейки, томаты, салат микс, пармезан, эдамаме (соевые бобы), орех кедровый, гренки томатные, соус «вителло-тоннато», зелень.

«Мясной пир» 200/2гр. .... 450р.
говядина, карбонад копченый, филе курицы, огурец свежий, овощи, грец. орех, зелень, майонез.

«Гениальный» 200/2гр. .... 450р.
говядина, филе курицы, опята мар., томаты, перец болгарский, салат микс, соус «пикантный», зелень.

«Тещин язык» 200/5гр. .... 450р.
язык говяжий, говядина, баклажаны, шампиньоны, перец болгарский, лук красный, зелень, масло оливковое, соус соевый, бальзамик.

NEW! **«Батумский»** 200/2гр. .... 450р.
говядина, томаты, перец болгарский, огурец св., лук красный, чеснок, грецкий орех, соус «грузинский», зелень.

NEW! **«Сакура»** 200/2гр. .... 500р.
форель с/с, авокадо, томаты, перец болгарский, салат микс, эдамаме (соевые бобы), кунжут, соус «молочный васаби», зелень.

«Очарование» 200/2гр. .... 500р.
филе форели с/с, филе кеты с/с, огурец свежий, яблоко, яйцо, лимон, маслины, зелень, соус оригинальный.

NEW! **«Ангел»** 200/2гр. .... 500р.
кальмары, креветки, яблоко, кедровый орех, майонез, лимонный сок, зелень.

«Гламурный» 200/2гр. .... 600р.
филе форели с/с, креветки, кальмары, помидоры черри, огурец св., салат микс, сыр творожный, соус оригинальный «от шефа».

(время приготовления 20-30 минут)

СУПЫ

Бульон куриный с гренками 300/20/2гр. .... 250р.
простое блюдо из курицы, подается с яйцом и гренками.

Суп-лапша «Домашняя» 300/30/2гр. .... 300р.
домашнее блюдо русской кухни, подается с куриным филе и зеленью.

Борщ «Сибирский» 300/50/2гр. .... 350р.
классическое блюдо русской кухни с говядиной, подается с бородинским хлебом, сметаной и зеленью.

Сырный крем-суп 300/20/2гр. .... 350р.
нежное кремовое блюдо из сливочного сыра, сливок и томатных гренок.

Крем-суп «Грибной капучино» 300/20/2гр. .... 350р.
кремовое блюдо из шампиньонов и сливок, подается с гренками.

NEW! **Тыквенный крем-суп** 300/10/2гр. .... 350р.
воздушный сливочный крем из тыквы, подается с жареным миндал□м.

NEW! **Суп из морепродуктов** 300/10/2гр. .... 400р.
средиземноморский суп из кальмара, мидий и креветок в томатном соусе.

Солянка «Купеческая» 300/30/2гр. .... 400р.
традиционное блюдо русский кухни, подается со сметаной, лимоном и зеленью.

Лагман из говядины 300/20/2гр. .... 450р.
традиционное блюдо восточной кухни, подается с зеленью.

(время приготовления 15-30 минут)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

-- мясо --

Фирменные пельмешки в горшочке 300/20/2гр. .... 350р.
пельмени собственного производства, подаются в горшочке со сметаной и зеленью.

«Скоблянка» мясная 300/2гр. .... 400р.
мясное блюдо традиционной русской кухни (на выбор: свинина/говядина), подается в горшочке.

Шашлык из свинины 200/50/50/2гр. .... 450р.
сочные кусочки свиной шеи, подаются с соусом и овощами.

Шипящая сковорода «От Шефа» 350/2гр. .... 500р.
фирменное мясное блюдо из свиной вырезки с овощами в шикарном соусе.

«Тирольская» шипящая сковорода 350/2гр. .... 600р.
все включено: свиная вырезка, жареный картофель, лучок, яйцо, грибы, подается с солеными огурчиками.

NEW! **Шипящая сковорода «По-бургундски»** 350/2гр. .... 650р.
традиционное блюдо французской кухни из нежнейшей говядины с грибами, овощами в винном соусе.

Ребрышки в пикантном соусе 300/100/50/3гр. .... 600р.
сочные свиные ребрышки в пикантном соусе, подаются с лучком и картофельными дольками.

Стейк «Стенька Разин» 200/50/50/2гр. .... 650р.
сочный кусок свинины в пикантных специях, готовится на гриле, подается с соусом и овощами.

Стейк в гранатовом соусе 200/50/2гр. .... 700р.
сочный кусок свинины, готовится на гриле, подается с гранатовым соусом и овощами.

NEW! **Мясной рулет с беконом** 250/50/2гр. .... 600р.
оригинальное банкетное блюдо из мяса (на выбор: свинина/курица) с сочным беконом, грибами, в нежном пикантном соусе, подается с овощами и зеленью.

Мясо «По-боярски» 400/2гр. .... 650р.
традиционное русское блюдо (на выбор: свинина/курица) - отбивная запеченная с грибами, томатами и сыром, подается с овощами, картофельными дольками и зеленью.

NEW! **Язык с «ньокками»** 300/5гр. .... 650р.
оригинальное блюдо из говяжьего языка с картофельными «ньокками» в нежном грибном соусе.

NEW! **Мясо «По-восточному»** 450/2гр. .... 700р.
нежная говядина, приготовленная с восточными пряностями, подается с картофелем, овощами и зеленью.

Мясо на доске «Буржуй» 250/100/50/2гр. .... 700р.
композиция из говяжьей, свиной вырезки, куриного филе, грибов и овощей, приготовленного по фирменному рецепту от шеф-повара, подается с картофелем «Айдахо», чесноком и зеленью.

(время приготовления 20-60 минут)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

-- птица --

	Шашлык из мяса птицы 200/50/50/2гр. классическое блюдо (на выбор: курица/индейка), подается с соусом и овощами.	400/500р.
	Шипящая сковородка «Бешамель» 350/2гр. блюдо французской кухни: куриное филе с грибами под нежным соусом «бешамель», подается с рисовым ганиром.	500р.
NEW!	Курочка «Пестрая» 250/50/2гр. сочное куриное филе под овощами и сыром фета, подается с овощным гарниром и зеленью.	600р.
	Курочка «По-белорусски» 300/2гр. банкетное блюдо белорусской кухни из куриного филе, картофельных драников и ароматного грибного соуса.	600р.
	Стейк из индейки в шпинатном соусе 250/50/2гр. фирменное блюдо - сочный стейк из индейки в шпинатном соусе, подается с овощами и зеленью.	600р.

-- рыба --

	Рыбка «По-Сицилийски» 300/50/20/2гр. блюдо итальянской кухни - филе кеты под овощным «сицилийским» соусом, подается на рисовой «подушке»	650р.
	Шашлычки из морепродуктов 250/2гр. ассорти из сочного рыбного филе, кальмаров, креветок, подается с лимоном и зеленью.	650р.
NEW!	«Рыбное диво» в кукурузных хлопьях 200/30/2гр. слойка из филе красной и белой морской рыбы, нежного сливочного сыра и хрустящих кукурузных хлопьев, подается с лимоном и зеленью.	650р.
	Белорыбица с овощной «капонатой» 300/50/2гр. традиционное итальянское блюдо, сочное филе белой рыбы под овощным рагу, подается с оливками и каперсами.	650р.
	Стейк из рыбы под соусом «Конфи» 300/5гр. блюдо французской кухни (на выбор: кета/форель), филе красной рыбы под соусом «Конфи», подается с овощами, лимоном и зеленью.	650/850р.
	Стейк из форели на «овощной подушке» 200/50/30гр. сочная форель, приготовленная на гриле, подается на овощах с соусом, украшается лимоном.	850р.

-- любимое --

NEW!	Паста «Карбонара» 300/2гр.	450р.
NEW!	Паста с морепродуктами и соусом «песто» 300/2гр.	550р.
	Жульен на выбор: индейка/кальмар/грибы. 150/2гр.	350р.

(время приготовления 20-60 минут)

ГАРНИРЫ

Картофель фри 120/2гр.	200р.
Картофельные дольки 150/2гр.	150р.
Картофель «Айдахо» 150/2гр.	150р.
Рис с овощами 150/2гр.	150р.
Рис с соусом «Бешамель» 150/2гр.	150р.
Шашлычки овощные 100/2гр.	200р.
Овощи на гриле 120/2гр.	200р.
Цветная капуста в сухарях 150/2гр.	250р.
Шампиньоны на гриле 150/2гр.	250р.

СОУСЫ

Сметана 40гр.	50р.
Майонез 40гр.	50р.
Кетчуп 40гр.	50р.
Горчица 40гр.	50р.
«Острый» 40гр.	50р.
«Сырный» 40гр.	50р.
«Тар-Тар» 40гр.	50р.
«Фирменный» 40гр.	50р.
«Мускатный»	50р.
«Чесночный»	50р.

ПИВНОЕ МЕНЮ

Греночки с чесноком 100гр. хрустящие гренки из бородинского хлеба собственного производства с чесноком.	150р.
Греночки с грудинкой и сыром 150гр. хрустящие гренки из бородинского хлеба собственного производства с грудинкой, сыром и чесноком.	250р.
Ушки свиные к пиву 150/2гр. копченые свиные ушки, приправленные чесночным маслом, подаются в теплом виде.	300р.
Пельмени «Фритти» 150/50/2гр. пельмени собственного производства, обжаренные во фритюре до хрустящей корочки, подаются с соусом.	350р.
Сырные палочки 150гр. кусочки сыра Сулугуни, обжаренные в сухарях во фритюре до хрустящей корочки.	350р.
Сырные шарики 150гр. ароматные шарики из сыра и бекона.	350р.
Мясные рулетики к пиву 150гр. пикантные кусочки сыра Сулугуни, завернутые в бекон и обжаренные в сухарях во фритюре.	350р.
Кальмары «Фритти - пьяно» 200/50/2гр. кольца кальмара, обжаренные в пивном кляре, подаются с соусом «тар-тар».	450р.
Пивные шашлычки «Кабуки» 250/50/2гр. куриные шашлычки в кляре «темпура», подаются с соусом (соус на выбор) и зеленью.	450р.
Куриные крылышки «Баффало» 250/2гр. пикантные куриные крылышки, приготовленные во фритюре.	450р.
Куриные крылышки «Огонь» 250/2гр. острые куриные крылышки, приготовленные во фритюре.	450р.
Картофель фри «XXL» 300гр. большая порция картофеля фри для веселой компании.	450р.
Чипсы картофельные 80гр.	250р.

(время приготовления 20-40 минут)

ПИВНЫЕ СЕТЫ

для большой компании

ШашлыковЪ №1” 1050/150/100/10гр. шашлык свиной (4шт.), шашлык куриный (4шт.), картофельные дольки, греночки с чесноком, подаются с овощным гарниром, с соусами «Фирменный», «Барбекю» и зеленью.	2000р.
«ШашлыковЪ №2” 1500/150/150/10гр. шашлык свиной (4шт.), шашлык куриный (4шт.), кальмары в кляре «Фритти-пьяно», сырные палочки, картофельные дольки, греночки с чесноком, подаются с овощным гарниром, с соусами «Фирменный», «Тар-Тар», «Барбекю» и зеленью.	2500р.
«ШашлыковЪ №3” 1500/150/150/10гр. шашлык свиной (4шт.), шашлык куриный (4шт.), сырные шарики, мясные рулетики, картофельные дольки, греночки с чесноком, подаются с овощным гарниром, с соусами «Фирменный», «Тар-Тар», «Барбекю» и зеленью.	2500р.
«ШашлыковЪ XXL” 2200/300/200/10гр. ассорти из шашлыков: шашлыки из свинины (4шт.), шашлыки из индейки (4шт.), шашлыки из курицы (4шт.), шашлыки из курицы в беконе (4шт.), картофельные дольки, овощи, подаются с соусами «Фирменный», «Барбекю», «Сацебели» и зеленью.	3500р.
«Дуэт Грилье» 1100/100/5гр. крылышки куриные «Баффало», сырные шарики, мясные рулетики, греночки с чесноком, картофель фри, картофельные дольки, подаются с соусами «Тар-Тар», «Фирменный» и зеленью.	1500р.
«Дуэт Фритти» 1100/100/5гр. куриные крылышки «Баффало», кальмары в кляре «Фритти-пьяно», сырные палочки, греночки с чесноком, картофель фри, картофельные дольки, подаются с соусами «Тар-тар», «Фирменный» и зеленью.	1500р.
«Сырный Микс» 800/100/2гр. ассорти из сырных шариков, сырных палочек и мясных рулетиков, подается с соусом «Тар-Тар» и «Сырный»	1500р.
«Рыбные палочки к пиву» 100гр. на выбор (минтай соломка/таранка соломка/щука соломка)	350р.
«Ореховый блюз» 150гр. фисташки соленые, арахис соленый.	350р.

(время приготовления 20-60 минут)

ПИВО РАЗЛИВНОЕ

КРАФТ!	Пильзнер / Pilsner 0,5л. классический крафтовый пильзнер с чистым освежающим вкусом. (светлое / алк. 4,1% / пивоварня: «Тагильское пиво»)	250р.
КРАФТ!	Стаут / Stout 0,5л. пиво с выраженным вкусом жареного солода, который придает кофейный и несколько шоколадный вкус. (темное / алк. 4,3% / пивоварня: «Тагильское пиво»)	250р.
КРАФТ!	Баллантайн Эль / Ballantine Ale 0,5л. классический янтарный эль с ароматом полевых цветов и трав, с легкой карамельностью и умеренной горечью. (светлое / алк. 4,7% / пивоварня: «МПК» г.Москва)	300р.
КРАФТ!	Шлиц Хеллес / Schlits Helles 0,5л. мягкий солодовый вкус, легкая горчинка, нотки луговых цветов и пряных трав. (светлое / алк. 5% / пивоварня: «МПК» г.Москва)	300р.
	Мальц Вайзен / Malz Weizen 0,5л. оригинальное пиво на основе ячменного и карамельного солода. Обладает свежим хмельным ароматом с медовыми нотками. (светлое пшеничное / алк. 4,5% / пивоварня: «АБ ИнБев Эфес», г.Омск)	200р.
	Хайнекен / Heineken 0,5л. классическое пиво с деликатным ароматом хмеля, легкой нотой горчинки и мягким послевкусием. (светлое / алк. 4,3% / пивоварня: «Сибирская пивоварня Хейнекен», г.Новосибирск)	200р.
КРАФТ!	Сидр «Дабл Три» 0,5л. сухой яблочный сидр с фруктовыми нотками. (алк. 5,6% / пивоварня: ООО «Сидр Хаус», г.Москва)	250р.
КРАФТ!	Медовуха «Мистер Би» 0,5л. классическая медовуха с мягким вкусом. (алк. 5% / пивоварня: ООО «Сидр Хаус», г.Москва)	250р.

ПИВО

«Бергауэр» 0,5л. светлое, алк. 4,8% / темное, алк. 5% / «бланш», алк. 4%. пивоварня: «Демидовская пивоварня», г.Нижний Тагил	250р.
«Крушовице» 0,45л. светлое, алк. 4,2% / темное, алк. 4,1% пивоварня: «Хейнекен», г.Екатеринбург.	250р.
Пиво безалкогольное в ассортименте, 0%,	200р.

ЧАЙНАЯ КАРТА

Чай в пакетиках 300мл. черный/зеленый/бергамот.	100р.
Чай черный 600мл./1200мл. цейлон/ассам/эрл-грей/пуэр	150р./250р.
Чай зеленый 600мл./1200мл. традиционный/жасмин/молочный улун/сенча	150р./250р.
Чай красный 600мл./1200мл. каркаде	150р./250р.
Чайная композиция 600мл./1200мл. фруктовый/ягодный/травяной/цветочный	150р./250р.
Чай авторский «Ягодный микс» 600мл./1200мл. композиция из вишни, клюквы, брусники, мяты, корицы и меда (мед по желанию)	300р./450р.
Чай авторский «Облепиховый» 600мл./1200мл. композиция из облепихи, апельсина, сока лимона и меда (мед по желанию)	300р./450р.
Чай авторский «Лимонно-имбирный» 600мл./1200мл. композиция из имбиря, лимона и меда (мед по желанию)	300р./450р.
Чай авторский «Яблочный штрудель» 600мл./1200мл. композиция из сочных яблок, корицы и меда (мед по желанию)	300р./450р.
NEW! Чай авторский «Таёжный» 600мл./1200мл. композиция из домашнего варенья с цукатами из сосновых шишек и меда (мед по желанию)	300р./450р.

Дополнение

Лимон 10гр/50гр.	10р./50р.
Мед 50гр.	100р.
Молоко 100мл.	50р.
Сливки 50мл.	50р.

КОФЕЙНАЯ КАРТА

Эспрессо 50 мл. классический вкус и аромат свежемолотого кофе.	150р.
Доппио 100 мл. классический кофе из двойной порции эспрессо.	150р.
Американо 150 мл. мягкий напиток для ценителей некрепкого, но очень ароматного кофе.	150р.
Капучино 250 мл. кофейный напиток, состоящий из эспрессо, молока и молочной пенки.	200р.
Латте Макиато 300 мл. кофейный напиток, состоящий из эспрессо, двойной порции молока и молочной пенки.	250р.
Флэт уайт 300 мл. кофейный напиток, состоящий из двойного эспрессо, молока и молочной пенки.	250р.
Раф кофе 300 мл. кофейный напиток, состоящий из эспрессо, двойной порции молока и молочной пенки. на выбор: кленовый/карамельный/фисташковый/мятный/лавандовый.	250р.
NEW! Раф авторский 300 мл. на выбор: медовый/тыквенный/кедровый.	250р.
Мокко 300 мл. кофейный напиток, состоящий из эспрессо, молока и горячего шоколада.	250р.
Гляссе 300 мл. коктейль, приготовленный из эспрессо, взбитых сливок, мороженого и шоколада.	250р.
Горячий шоколад 200 мл. напиток, состоящий из шоколада, нежного молока и маршмеллоу.	250р.

ДЕСЕРТЫ

Блинчики с рикоттой и фруктовым миксом 180/2гр.	350р.
Блинчики «Креп-сюзетт» с мороженым 200/2гр.	350р.
Сырники из творожного крема 200/2гр. подаются со сметаной, сгущенным молоком и ягодами.	350р.
Тыквенная «Бондива» 250/2гр. авторский десерт из тыквы, яблок, кураги и грецкого ореха.	350р.
Чизкейк 125гр. на выбор: «Нью-Йорк»/ягодный/шоколадный/фисташковый/карамельный/ореховый	350р.
Тирамису 100гр. итальянский многослойный кофейный десерт.	350р.
Торт морковный 125гр.	350р.
Торт фисташковый с малиной 125гр.	350р.
Торт брусничный с белым шоколадом 125гр.	350р.
Профитроли 150гр. «Латте»/шоколадный.	450р.
Мороженое 120гр. подается с грецким орехом, арахисовыми лепестками и шоколадом.	300р.
«Цитрусовый микс» 350 гр. ассорти из апельсина и лимона.	350р.
Фруктовое ассорти 1000/20 гр. ассорти из сезонных фруктов.	1200р.

НАПИТКИ

Минеральная вода 500мл./1500мл.	100р./200р.
Кока/Лимон-лайм 500мл./1000 мл.	200р./300р.
Лимонад/мохито/тархун 500мл./1000 мл.	200р./300р.
Тоник 330мл./1000 мл. Биттер Лемон/Биттер Гранат/Кола/Индиан	150р./300р.
NEW! Лимонад «от Шефа» 1000мл. лимонад собственного производства на выбор: классический/ягодный/базилик	350р.
Морс «Клюквенный» 250мл./1000мл. собственного производства.	100р./350р.
Морс «Облепиховый» 250мл./1000мл. собственного производства.	100р./350р.
Морс «Брусничный» 250мл./1000мл. собственного производства.	100р./350р.
Сок фруктовый 200мл./1000мл. в ассортименте	100р./350р.