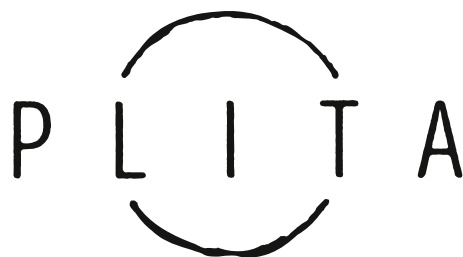


ТЕПЛО И ВКУСНО

P L I T A

RESTAURANT & BAR

M E N U



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ,
ШПИНАТОМ И ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ
С ЦЕДРОЙ АПЕЛЬСИНА.
ПОДАЁТСЯ НА ДОМАШНЕЙ БУЛОЧКЕ.

380P

NEW

БРУСКЕТТА КАПРЕЗЕ ИЗ МОЦАРЕЛЛЫ,
СПЕЛЫХ ТОМАТОВ, АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНИ
И СОУСА ПЕСТО.
ПОДАЕТСЯ НА ПОДЖАРЕННОЙ ДОМАШНЕЙ
БУЛОЧКЕ.

210P

ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЁНКА
И ЦУКАТАМИ ИЗ АПЕЛЬСИНА.
ПОДАЁТСЯ НА ДОМАШНЕЙ БУЛОЧКЕ.

210P



ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАПЕРСАМИ,
ЛУКОМ ШАЛОТ, ПЕРЦЕМ ХАЛАПЕНЬО,
СЫРОМ ПАРМЕЗАН И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ.

390P

ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ С ВЯЛЕННЫМИ ЧЕРРИ,
ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И СОЕВЫМ СОУСОМ.
ПОДАЕТСЯ С КРЕМ-ЖЕЛТКОМ И ПОСЫПКОЙ
ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК.

470P



ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА С ТОМАТАМИ КОНКАССЕ,
ОЛИВКАМИ/МАСЛИНАМИ ГИГАНТИ,
КУНЖУТНЫМ МАСЛОМ
И БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ КРЕМОМ.

510P

АНТИПАСТИ: ОЛИВКИ/МАСЛИНЫ ГИГАНТИ,
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, АРТИШОКИ, ПЕЧЕНЫЙ
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ.

440P



ТАРЕЛКА МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ PLITA:
ТОМЛЕНАЯ БУЖЕНИНА,
ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК ИЗ ПРЯНОГО БУЛЬОНА,
СЫРОКОПЧЕНАЯ КОЛБАСА И КОПЧЕНАЯ КУРИЦА.

420P

ТРАДИЦИОННЫЙ ФОРШМАК С
БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ.
ПОДАЁТСЯ СО СЛАЙСАМИ ЗЕЛЕННОГО ЯБЛОКА.

270P

NEW

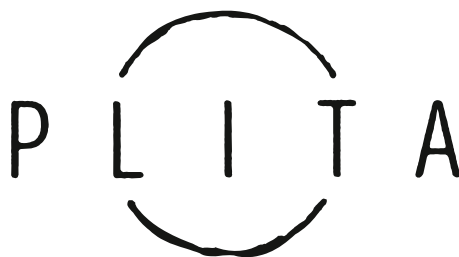
СЫРНОЕ АССОРТИ: ПАРМЕЗАН,
МААСДАМ, БЛЮЧИЗ.
ПОДАЕТСЯ С МЕДОМ, СУХОФРУКТАМИ И
ОЛИВКАМИ/МАСЛИНАМИ ГИГАНТИ.

480P



БОЧКОВАЯ СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ,
МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ И ЛУКОМ,
КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И ЛОМТИКАМИ
БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА,

280P



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

СЫРНЫЕ ШАРИКИ С ПАПРИКОЙ
И СПЕЦИЯМИ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ.

280Р



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ.
ПОДАЮТСЯ С ЛОМТИКАМИ ИЗ
МОРКОВИ И СЕЛЬДЕРЕЯ.

350Р

NEW

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА С СОУСОМ НЕОПАЛИТАНА.

260Р



ДЮЖИНА ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК ФЛАМБЕ
С АВТОРСКИМ СОУСОМ.

760Р



НОВОЗЕЛАНДСКИЕ МИДИИ ПОД СЫРНЫМ
СОУСОМ, С ЧЕСНОКОМ И СПЕЦИЯМИ.

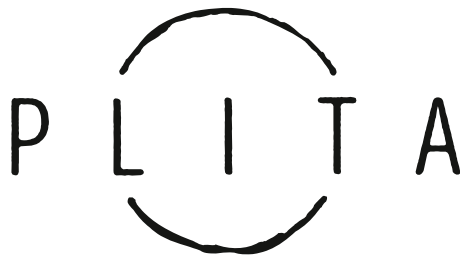
470Р



КОЛЬЦА КАЛЬМАРА С СОУСОМ ТАР-ТАР.

370Р





САЛАТЫ

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ,
КАРТОФЕЛЕМ, БЕКОНОМ, МИКСОМ САЛАТА,
СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ И ПОМИДОРАМИ.
ЗАПРАВЛЯЕТСЯ БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ КРЕМОМ.

340P

NEW

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ,
МИКСОМ САЛАТА, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ,
ОГУРЦАМИ, ТЫКВОЙ И АВТОРСКОЙ ЗАПРАВКОЙ.

540P

NEW

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ ИЗ СОЧНЫХ ЛИСТЬЕВ
С ЗАПЕЧЕННОЙ ТЫКВОЙ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ,
ВЯЛЕННЫМИ ЧЕРРИ И КРЕМ-СОУСОМ ИЗ СВЕКЛЫ.

290P



ФРАНЦУЗСКИЙ САЛАТ С ТУНЦОМ,
КАРТОФЕЛЕМ ШАТО, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ,
МАСЛИНАМИ/ОЛИВКАМИ ГИГАНТИ И АВТОРСКОЙ
ЗАПРАВКОЙ НА ОСНОВЕ ОЛИВКОВОГО МАСЛА, МЕДА
И БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА.

450P



ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ
ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ, ХРУСТЯЩИМИ ЛИСТЬЯМИ
САЛАТА, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, ПАРМЕЗАНОМ,
ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ, СУХАРИКАМИ И ДОМАШНЕЙ
ЗАПРАВКОЙ ЦЕЗАРЬ.

360P

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ ФЛАМБЕ,
ХРУСТЯЩИМИ ЛИСТЬЯМИ САЛАТА,
ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, ПАРМЕЗАНОМ, ПЕРЕПЕЛИНЫМ
ЯЙЦОМ, СУХАРИКАМИ И ДОМАШНЕЙ
ЗАПРАВКОЙ ЦЕЗАРЬ.

480P

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ, ЦУКИНИ,
БАКЛАЖАНАМИ, ПАПРИКОЙ И ЗАПРАВКОЙ
НА ОСНОВЕ СОЕВОГО СОУСА.

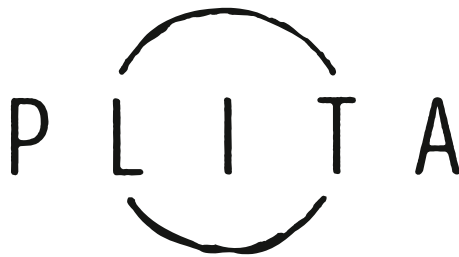
420P

ОЛИВЬЕ С ТРЕМЯ ВИДАМИ МЯСА,
ОВОЩАМИ, СОЛЕННЫМИ И СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ,
И ЗАПРАВКОЙ ИЗ ДОМАШНЕГО МАЙОНЕЗА.

310P

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ ИЗ ЛЕТНИХ ОВОЩЕЙ,
С ОЛИВКАМИ/МАСЛИНАМИ ГИГАНТИ,
СЫРОМ ФЕТА И ЗАПРАВКОЙ НА ОСНОВЕ
ОЛИВКОВОГО МАСЛА И ПРОВАНСКИХ ТРАВ.

320P



СУПЫ

КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ-СУП*. **240P**

*ДЛЯ БОЛЕЕ НАСЫЩЕННОГО ВКУСА
ДОБАВЬТЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ **150P/3 ШТ**

NEW

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КУСОЧКАМИ
ПЕЧЕНОЙ ТЫКВЫ И СЕМЕЧКАМИ*. **210P**

ДОМАШНИЙ БОРЩ СО СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ. **250P**
ПОДАЕТСЯ С ЧЕРНЫМ ХЛЕБОМ,
САЛОМ И ЧЕСНОКОМ.

РУССКАЯ СОЛЯНКА С КОПЧЕНОСТЯМИ,
СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ. **310P**

КРЕМ-СУП ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ
С МОЛОЧНОЙ ПЕНОЙ КАПУЧИНО. **270P**

ФИНСКАЯ УХА ИЗ КРАСНОЙ
И БЕЛОЙ РЫБЫ, С ДОБАВЛЕНИЕМ
СЛИВОК И КАРТОФЕЛЯ ШАТО. **380P**

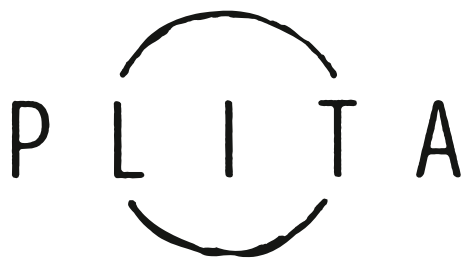


КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ
И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ. **170P**

ОСТРЫЙ ТАЙСКИЙ СУП С КУРИЦЕЙ,
МОРЕПРОДУКТАМИ, ПАСТОЙ
И КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ. **410P**

СЫРНЫЙ СУП В ШОТЛАНДСКОМ СТИЛЕ С
ПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ, СЛИВКАМИ,
ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ, БУЛГУРОМ И ГОВЯДИНОЙ. **350P**





ГОРЯЧЕЕ

ФИЛЕ СУДАКА С БЛАНШИРОВАННЫМИ
ОВОЩАМИ В РЫБНОМ КРЕМИНЕ И
КРЕМОМ ИЗ СВЕКЛЫ.

480Р



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С
АРОМАТНЫМ РИСОМ БАСМАТИ И
ПЕЧЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ.

680Р

ФИРМЕННЫЙ СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С ПЮРЕ
ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ, ПЕЧЕНЫМ БОЛГАРСКИМ
ПЕРЦЕМ, ТЫКВОЙ И СОУСОМ ИЗ МАНГО.

1200Р



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С
ГРИБНЫМ СОУСОМ.
ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО.

780Р

NEW

КОРЕЙКА С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ,
ГРИБНЫМ ДЕМИГЛАСОМ,
СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ В БЕКОНЕ
И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ.

640Р



СТЕЙК РИБАЙ.
ПОДАЕТСЯ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И
АВТОРСКИМ СОУСОМ.

1400Р

NEW

НЕЖНАЯ УТКА КОНФИ С
ТОМЛЕННЫМИ ЯБЛОКАМИ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС.

620Р

ГРУДКА ЦЫПЛЕНКА СУВИД С БУЛГУРОМ,
ТОМАТНЫМ СОУСОМ И ЗЕЛЕНЬЮ.

320Р

ПОЖАРСКИЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ.

290Р

НЕГУШСКИЙ СТЕЙК-РУЛЕТ ИЗ СВИНИНЫ С
СЫРОМ, ГОРЧИЦЕЙ И СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ.
ПОДАЕТСЯ С БИГУСОМ И КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО.

390Р

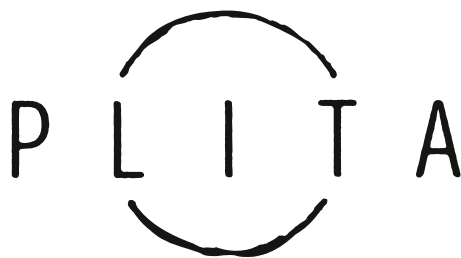
ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ
ПЮРЕ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ.

310Р

БЕФСТРОГАНОВ С ГРИБАМИ.
ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
И СОЛЁНЫМ ОГУРЦОМ.

490Р





Б У Р Г Е Р Ы

ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР С МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНОЙ, БЕКОНОМ, СПЕЛЫМИ
ПОМИДОРАМИ, САЛАТОМ АЙСБЕРГ,
МАРИНОВАННЫМ ОГУРЧИКОМ,
ЛОМТИКОМ СЫРА И ГРИБНЫМ СОУСОМ ДЕМИГЛАС.

550P

ПОДАЕТСЯ НА ДОМАШНЕЙ БУЛОЧКЕ.

NEW

ФРЕШ-БУРГЕР С СОЧНОЙ КОТЛЕТОЙ
ИЗ БЕЛОЙ И КРАСНОЙ РЫБЫ, КРЕВЕТКАМИ
И КРАБА, СВЕЖИМИ ЛИСТЬЯМИ САЛАТА,
ОГУРЦОМ, ЛОМТИКОМ СЫРА И СОУСОМ ТАР-ТАР.

640P

ПОДАЕТСЯ НА ДОМАШНЕЙ БУЛОЧКЕ.



П А С Т А

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

290P

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

350P

Р И З О Т Т О

РИЗОТТО С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

580P

NEW

РИЗОТТО С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

670P



У Д О Н

С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ

280P

С ТЕЛЯТИНОЙ И ОВОЩАМИ

390P

С МОРЕПРОДУКТАМИ И ОВОЩАМИ

480P

Г А Р Н И Р Ы

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, АЙДАХО
КАРТОФЕЛЬ ФРИ

100P

ОВОЩИ-ГРИЛЬ

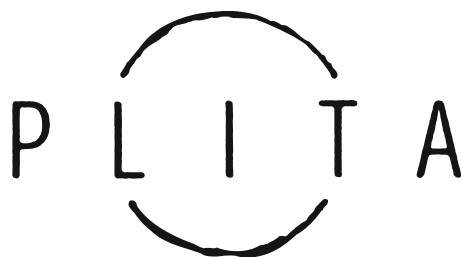
180P

ГРЕЧА С ГРИБАМИ

200P

РИС С ОВОЩАМИ

150P



ДЕСЕРТЫ

ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ С
МАЛИНОВЫМ СОРБЕТОМ И ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ.

360Р

ПИРОЖЕНОЕ КАРТОШКА.

70Р

NEW

NEW

МОРКОВНЫЙ ТОРТ С ОРЕХАМИ
И ПОСЫПКОЙ ИЗ ШОКОЛАДНОЙ КРОШКИ.

250Р

КЛУБНИЧНЫЙ СУП
С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО
И ЛИСТИКОМ МЯТЫ.

210Р



ТАРТ ТАТЕН ИЗ ТОНКОГО ПЕСОЧНОГО
ТЕСТА С КАРАМЕЛЬНЫМИ ЯБЛОКАМИ.
ПОДАЕТСЯ С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО
МОРОЖЕНОГО.

230Р

НАПОЛЕОН С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ И
КАРАМЕЛИЗОВАННОЙ КЛЮКВОЙ ФЛАМБЕ.

210Р



ТИРАМИСУ КЛАССИЧЕСКИЙ С КОФЕ,
АМАРЕТТО И КАКАО.

240Р

ДОМАШНИЕ СЫРНИКИ (3 ШТ.)

190Р

МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР (3 ШАРИКА)

150Р