

ДЕСЕРТЫ

Подаём на выбор с карамельным или шоколадным топпингом

Баскский чизкейк	195 г	390
Ванильное мороженое со взбитыми сливками и арахисом	160 г	340

НАПИТКИ БЕЗ АЛКОГОЛЯ

СОК	200 мл	160
Кола Волчок	450 мл	160
Вода минеральная газ негаз	330 мл	130

Лимонад домашний

манго-маракуйя
малина-маракуйя

500 мл	290
1400 мл	750

КОФЕ		
Бамбл	500 мл	290
Айс-латте	500 мл	260

ДОСТАВКА
ЯНДЕКС.ЛА
ДЕЛИВЕРИ КЛАБ
КУПЕР

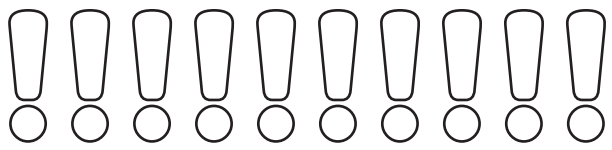
ГОРЯЧИЕ		
Эспрессо	60 мл	130
Двойной эспрессо	100 мл	150
Американо	200 мл	140
Латте	350 мл	220
Флэт уайт	200 мл	210
Капучино	350 мл	190
Какао	350 мл	250

СКАЖИ
Чайник

Ассам, чёрный с чабрецом,
молочный улун,
зелёный с жасмином,
фруктовый

600 мл 290

Добавить	
сироп	50
лимон	40
мята	50
мёд	60
молоко	40
лайм	40



ОСНОВА ДЛЯ ПИЦЦЫ
ТЕПЕРЬ В ПРОДАЖЕ

Мы готовим основу для римской пиццы по традиционной технологии, где тесто вызревает 48 часов. В составе ничего лишнего: правильная мука, дрожжи, оливковое масло и вода. Хрустящая корочка с идеальным мякишем в замороженном виде. Приготовь пиццу дома с любимой начинкой!

210 г	170
-------	-----

МЕРЧ БЫЛ ЕСТЬ БУДЕТ

QR CODE

НЕТ МОНЕТ

можно непременно оставить чаевые вместо благодарных тысяч слов

ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ

5000

ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ

2000

подари вкусный вечер в Спальнике

ОСТАВЬ ОТЗЫВ

QR CODE

2ГИС

Яндекс

МЫ ХОТИМ ТЕБЕ ПРАВИТЬСЯ

404

У НАС НЕ КУРЯТ

даже если электронки не пахнут, и никто не видит

СПАЛЬНИК

МЕНЮ

НУ-КА
МЕЧИ СТАКАНЫ НА СТОЛ

QR CODE

БАР В СЕТИ

акции, новости, бонусы, фото блюд, события, меню

Добавь карту лояльности и потраченные рублики возвратятся приятным бонусом!

QR CODE

Перед заказом предупредите нас об имеющейся аллергии на продукты. Оплата наличными и картами. Цены указаны в рублях. Рекламный материал.

ЗАКУСКИ

СНЕКИ

Фисташки	100 г	390
Крендельки	50 г	120
Солёные орехи	100 г	260

Джерки от Серёги

Сушёные из говядины

Аджика, томат, укроп	40 г	490
Халапеньо, паприка, кайенский перец	40 г	490

Чёрный перец, тмин, терияки	40 г	490
-----------------------------	------	-----

Вяленые

Билтонг, говядина	45 г	580
Бастурма, говядина	45 г	580
Сыровяленая оленина	50 г	580

ХОЛОДНЫЕ

Гуакамоле с начос	120 100 г	450
Яйцо маринованное	70 г	130
Кнuty из птицы	75 г	450
Морковь и сельдерей с соусом блю чиз	80 70 40 г	390
Оливки годзиллы	100 г	390
Корнишоны	150 г	250

ГОРЯЧИЕ

Бородинские гренки и чесночный соус	140 40 г	250
Батат фри с пармезаном и соус дзадзыки	170 40 г	480
Начос в сыре с халапеньо и соусом чеддер	135 50 г	450
Креветки в панировке и соус ранч	200 40 г	790

КРЕВЕТКИРАЗДЕТЫЕ

в сырном соусе с пармезаном и толикой чесночного масла. Подаём с фокаччей

250|50 г1090

Кольца кальмара и соус ранч	200 40 г	560
-----------------------------	----------	-----

Фишэндчипс и соус дзадзыки	130 165 40 г	730
----------------------------	--------------	-----

Печёный камамбер с фокаччей	125 50 г	730
-----------------------------	----------	-----

Креветки в панцире, обжаренные. Подаём с соевым соусом и лимоном	250 40 г	1050
--	----------	------

Наггетсы куриные и кетчуп	200 40 г	380
---------------------------	----------	-----

Картофель фри и кетчуп	165 40 г	290
------------------------	----------	-----

Картофель айдахо и кетчуп	165 40 г	290
---------------------------	----------	-----

Кукуруза с чесночным маслом	200 г	250
-----------------------------	-------	-----

Сырные палочки и брусничный соус	190 40 г	490
----------------------------------	----------	-----

Луковые кольца и чесночный соус	120 40 г	290
---------------------------------	----------	-----

Сыр халуми-гриль и мёд	200 40 г	650
------------------------	----------	-----

СОУСЫ НА ВЫБОР

барбекю, баварская горчица, брусничный, дзадзыки, чили, гуакамоле, сырный, соевый, чеддер, кетчуп, ранч, цезарь, чесночный, том ям, блю чиз, сметана, вишнёвый барбекю, перечный	40 г	100
--	------	-----

САЛАТЫ

Цезарь. Романо, томаты черри, пармезан, гренки, соус цезарь с куриным филе с креветками	245 г265 г	590790
---	------------	--------

Коулсло. Капуста двух видов, морковь, сметанный соус, мёд горчица, чеснок, копчёная паприка	135 г	250
---	-------	-----

Креветка ям. Романо, рукола, обжаренные креветки, черри, мёд, соус том ям, кунжут, оливковое масло	265 г	790
--	-------	-----

А я томат. Рукола, вяленые томаты, красный лук, оливковое масло	75 г	250
---	------	-----

СУПЫ

Рамен с пшеничной лапшой, куриным филе в специях и маринованным яйцом	450 г	390
---	-------	-----

Борщ с отборной говядиной. Подаём с чесночными гренками и сметаной	450 70 40 г	450
--	-------------	-----

Том ям с креветками, черри, вешенками и острым чили. Подаём с рисом и лаймом	450 100 10 г	690
--	--------------	-----



ПИВНОЙ СЕТ

куриные крылья в хрустящей панировке, луковые кольца, сырные палочки, бородинские гренки, картофель фри, миндаль, начос, соусы: дзадзыки, кетчуп и ранч

825|120 г1490

МЯСО

Стейк цыплёнка. Филе, сырный соус, рукола, черри, оливковое масло, бальзамик	160 50 40 г	620
--	-------------	-----

Митболы. Обжаренные мясные шарики из свинины и говядины в соусе барбекю с чеддером и луком фри	200 г	550
--	-------	-----

Рёбра говяжьи мраморные с кукурузой под соусом вишнёвый барбекю

380|80 г1190

Рёбра свиные с хрустящим луком фри под соусом на выбор

баварская горчица барбекю чили

335 г690

добавить картофель фри или айдахо

165 г190

СТРИПЛОЙН

Стейк Нью-Йорк из мраморной говядины средней прожарки и перечный соус

Цена за 100 грамм в сыром виде850

Крылья куриные

в хрустящей панировке с чесночнымсоусом	250 40 г	490
---	----------	-----

пять специй с морковью, сельдереем и чесночным соусом	290 150 40 г	650
---	--------------	-----

много крыльев пять специй с морковью, сельдереем, соусами чесночный, ранч и чили	870 150 120 г	1900
--	---------------	------

Колбаски

Баварские свиные. Нюрнбергские улитки в натуральной оболочке. Подаём с картофелем айдахо, салатом коулсло и баварской горчицей	190 245 40 г	890
--	--------------	-----

КОЛБАСНЫЙ СЕТ

одиннадцать видов колбасок, луковые кольца, картофель айдахо, салат коулсло, соусы: чили, барбекю и баварская горчица

11 колбасок500|400|120 г2550

22 колбаски1000|400|120 г3550

Тирольские говяжьи. Подкопчённые колбаски с добавлением куриного мяса и без оболочки. Подаём с картофелем айдахо, салатом коулсло и соусом барбекю	190 245 40 г	880
--	--------------	-----

РИМБУРГЕР

стритфуд в римской основе

Рваная свинина, бекон, чеддер, баварская горчица, красный лук и лук фри. Подаём на выбор с корнизоном или халапеньо

340 г730

Томлёная говядина, бекон, капуста двух видов, чеддер, соус ранч, вишнёвый барбекю и ворчестер. Подаём на выбор с халапеньо или без

370 г760

ФОКАЧЧА с песто и базиликом	130 г	260
с оливковым маслом и базиликом	130г	250

РИМСКАЯ ПИЦЦА

На томатном соусе

Мясная. Пепперони, бекон, свиной окорок, моцарелла, оливки, оливковое масло, базилик	485 г	980
--	-------	-----

Ветчина и грибы. Ветчина, моцарелла, шампиньоны, черри, пармезан, рукола, песто, трюфельное масло	510 г	880
---	-------	-----

Маргарита. Моцарелла, вяленые томаты, базилик	370 г	650
---	-------	-----

Барбекю. Митболы, колбаски чоризо, чеддер, печёный перец, красный лук, соус барбекю, лук фри	485 г	830
--	-------	-----

Кура барбекю. Моцарелла, курица в специях, бекон, красный лук, соус барбекю, петрушка	465 г	810
---	-------	-----

Хеллбой. Пепперони, печёный перец, моцарелла, мёд, песто халапеньо, базилик	450 г	790
---	-------	-----

Дабл пепперони. Моцарелла, пепперони, оливковое масло, базилик	405 г	760
--	-------	-----

На сливочном соусе

Груша-горгондзола. Моцарелла, горгондзола, груша, мята, грецкие орехи, трюфельное масло	455 г	890
---	-------	-----

Грибная. Шампиньоны, вешенки, моцарелла, черри, лук, пармезан, рукола, трюфельное масло	460 г	780
---	-------	-----

Креветка. Моцарелла, креветки, черри, пармезан, чесночное масло, рукола, устричный соус	510 г	1100
---	-------	------

Четыре сыра. Моцарелла, чеддер, горгондзола, пармезан, грецкие орехи, мята	420 г	950
--	-------	-----