



НА БОРТУ
ЛАЙНЕРА

ОСНОВНОЕ МЕНЮ





Телефон доставки:

+7 (3532) 92-33-30



liner-group.ru

Доставка от ресторана «На борту Лайнера» доступна ежедневно с 11:00 до 24:00. Мы работаем без выходных, чтобы вы могли насладиться любимыми блюдами в любое удобное время – будь то уютный ужин в кругу семьи или вечеринка с друзьями.

Заказать доставку можно удобным для вас способом: по телефону или через официальный сайт ресторана. Просто выберите любимые позиции из меню, и мы оперативно доставим ваш заказ свежим и вовремя.

ЗАКУСКИ

ТАРЕЛКА К ВИНУ

Сыр бри, сыр горгонзола, миндаль, пекан, хамон, оливки/маслины, грисини, томаты вяленые, карпаччо из индейки, маасдам, пармезан.

1650 ₽ 400гр



ТОСТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Чиабатта, сливочный сыр, авокадо, вяленые томаты, рукола, тигровые креветки, чесночный соус.

540 ₽ 170гр



ТОСТ С РОСТБИФОМ

Чиабатта, соус Вителло тонато, ростбиф из фермерской говядины, тартар из вяленых томатов и свежих помидоров с руколой и красным луком.

520 ₽ 185гр



ТОСТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

Чиабатта, вяленые томаты, томаты, базилик, оливковое масло, бальзамическая карамель.

490 ₽ 170гр



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Лосось, огурец свежий, лук маринованный, сливочный сыр, лайм.

790 ₽ 200гр



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Вырезка теленка, огурцы маринованные, каперсы, масло оливковое, соль, перец черный молотый, паприка, яйцо перепелиное.

690 ₽ 180гр

РЫБНОЕ ПЛАТО

Копченый угорь, лосось гравлакс, копченое филе кальмара, обжаренные креветки, грissини, оливки/гигант, тарталетки с икрой.

1650 ₽ 340гр



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Апельсин, виноград, киви, груша, манго, яблоко, мята, сахарная пудра, ягода.

980 ₽ 570гр



КАПРЕЗЕ

Моцарелла в рассоле, томаты, песто, грисини, крем бальзамический.

720 ₽ 240гр



ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЧИКИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ И СМЕТАНОЙ

Блин пшеничный, икра красная, сметана.

510 ₽ 210гр



АНТИПАСТИ

Булочка пшеничная, сливочный сыр, пастрами, копченая утиная грудка, брискет, ягода, виноград, фисташки, микрозелень.

890 ₽ 290гр



ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ ИЗ ХРЕНА

Язык говяжий отварной, микс салата, сметана, хрен столовый, лук зеленый, томаты.

850 ₽ 250гр



АССОРТИ ШПИКА

Сало соленое, сало копченое, паста из шпика, чеснок маринованный, маринованные огурцы, горчица, губернский хлеб.

750 ₽ 330гр



КОПЧЕННАЯ ГАСТРОНОМИЯ

Пастрами, копчёное филе утки, бриллиант, ростбиф, гриссини, оливки гигант.

1500 ₽ 360гр



МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Чоризо, копченая утиная грудка, пастрами, ростбиф, конина копченая, оливки/маслины, гриссини, кедровые орехи.

1350 ₽ 300гр



СЕЛЬДЬ С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Филе малосольной сельди, малосольная скумбрия, подается с маринованным ялтинским луком и печеным картофелем.

690 ₽ 400гр



ОВОЩНОЕ ПЛАТО

Огурец, перец болгарский, помидор, редис, зеленый лук, кинза, укроп/петрушка, сметанный чесночный соус (дзадзыки).

760 ₽ 450гр



СОЛЕНОЕ ГРИБНОЕ АССОРТИ

Ассорти грибов, часть замаринована со сметаной, часть с ароматным растительным маслом, маринованный древесный гриб.

650 ₽ 330гр



РАЗНОСОЛЫ

Початки маринованной кукурузы, капуста квашеная, маринованный патиссон, бочковые помидоры, лук жемчужный, маринованные огурцы, маринованный чеснок, перец пикантный солёный, зелёный лук, хлеб губернский, зелень.

740 ₽ 500гр



ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ

Сельдь, сливочное масло, лук репчатый, яблоко, яйцо куриное, майонез.

520 ₽ 200гр





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАПЕЧЁННЫЙ КАМАМБЕР С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И БАГЕТОМ

Сыр камамбер, оливковое масло, мед, тимьян, багет
пшеничный, вяленые томаты.

790 ₽ 190гр



КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА В СОУСЕ МАНГО-ЧИЛИ

Креветка тигровая, кляр японский, сухари Панко, соус манго-чили, манго.

750 ₽ 300гр



ЗАПЕЧЁННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ ПОД СЫРНОЙ ШАПКОЙ

Шампиньоны, сыр моцарелла, сыр дружба, халапеньо, микрозелень.

570 ₽ 260гр



ЖУЛЬЕН ИЗ КУРИЦЫ С ГРИБАМИ

Красное мясо цыпленка, лук репчатый, шампиньоны, белые грибы, сливки, сыр моцарелла.

550 ₽ 250гр



КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ ПОД СОУСОМ

Тигровые креветки, сливочное масло, тимьян, чеснок, лимон, лайм, кунжут.

770 ₽ 250гр



МИДИИ ГИГАНТ НА ПОЛУСТВОРКЕ

Мидии гигант на полустворке, паста том ям, чеснок, зелень, сыр пармезан, сливки.

790 ₽ 245гр

МИНИ-ЧЕБУРЕКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Фарш из мраморной говядины, тесто для чебуреков, соус на основе кетчупа и майонеза, соус на основе майонеза и горчицы, соус на основе кисло-сладкого соуса и майонеза.

670 ₽ 350гр



«ЛОДОЧКА» ИЗ МОЗГОВОЙ КОСТИ С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ

Косточка мозговая, чесночное масло, соус чимичурри, картофель запечённый, тосты из пшеничного хлеба.

1250 ₽ 300гр



ЛАНГУСТИНЫ ГРИЛЬ

Лангустины, масло сливочное, чеснок, петрушка, вино, лист бамбука, соус на основе сливок и сыра горгонзола, кунжут, лайм.

990 ₽ 290гр



ГРЕБЕШОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ НА СТВОРКЕ

Гребешок на створке, запеченный под сырной шапкой. бшт.

1100 ₽ 220гр



САЛАТЫ



БУРРАТА С СЕЗОННОЙ ЯГОДОЙ

Буррата, сезонная ягода, бальзамическая
карамель, микс салата.

950 ₽ 320гр



ПОКЕ С УГРЕМ

Рис, угорь, морковь по-корейски, редис, авокадо, огурец, соус терияки, эдамаме, кунжут.

750 ₽ 330гр

ПОКЕ С ЛОСОСЕМ

Лосось, рис, огурец, манго, кукуруза консерва, нори, соус терияки, эдамаме, кунжут.

810 ₽ 300гр

ПОКЕ С ТУНЦОМ

Рис, тунец, огурец, чука, эдамаме, морковь по-корейски, соус терияки.

750 ₽ 330гр

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Микс салата, огурец, перец болгарский, помидор, лук красный, маслины, заправка (масло оливковое, орегано, лимонный фреш, специи), сыр фета.

720 ₽ 320гр



ЦЕЗАРЬ С ИНДЕЙКОЙ

Микс салата, индейка су-вид, черри, соус цезарь, пшеничные гренки, пармезан.

710 ₽ 220гр

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Микс салата, креветки, черри, соус цезарь, пшеничные гренки, пармезан.

750 ₽ 215гр

САЛАТ С КРЕВЕТКОЙ ТЕМПУРА

Микс салата, огурец, авокадо, помидоры черри, креветки темпурा, чеснок, тимьян, пармезан, заправка (лайм, соевый соус, сахар коричневый, масло кунжутное, масло оливковое, корень имбиря).

710 ₽ 200гр



САЛАТ С ТОМАТАМИ, СТРАЧАТЕЛЛОЙ И КРЕВЕТКАМИ

Рукола/шпинат, помидоры черри, стручателла, креветки жареные, масло оливковое, масло растительное, бальзамическая карамель, нектарин.

730 ₽ 280гр



САЛАТ С КРАБОМ И КЛУБНИКОЙ

Микс салата, клубника, помидоры черри, стручателла, помидор, заправка на основе оливкового масла и бальзамического уксуса, мясо краба.

930 ₽ 250гр



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Рукола, кальмар, мидии, вонголе, креветка, картофель бэби, заправка на основе зелени и оливкового масла, огурец свежий.

1150 ₽ 390гр



НИСУАЗ С ТУНЦОМ

Перепелиное яйцо, стручковая фасоль, помидоры черри, маслины, красный лук, картофель отварной, айсберг, тунец, кунжут.

790 ₽ 300гр

НИСУАЗ С МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ

Перепелиное яйцо, стручковая фасоль, помидоры черри, маслины, красный лук, картофель отварной, айсберг, морской гребешок.

790 ₽ 290гр

ОЛИВЬЕ С РАКОМ

Отварной картофель, морковь отварная, зеленый горошек, маринованные огурцы, куриное яйцо, подается с отварным раком и красной икрой.

820 ₽ 270гр



САЛАТ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ И СЫРОМ

Микс салата, груша, масло сливочное, мёд, горгонзола, томаты черри, кедровые орешки, грецкий орех.

750 ₽ 250гр



ОЛИВЬЕ С ОТВАРНОЙ КРЕВЕТКОЙ

Отварной картофель, морковь отварная, зеленый горошек, маринованные огурцы, куриное яйцо, подается с отварной креветкой и красной икрой.

750 ₽ 320гр

ОЛИВЬЕ С ОПАЛЁННЫМ ЛОСОСЕМ

Отварной картофель, морковь отварная, зеленый горошек, маринованные огурцы, куриное яйцо, подается с опаленным лососем и красной икрой.

790 ₽ 300гр



САЛАТ С ТЕПЛЫМ БАКЛАЖАНОМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Баклажан, томаты, сливочный сыр, кунжут, семена подсолнечника, кинза, кисло-сладкий чили соус, крахмал, специи.

690 ₽ 300гр



САЛАТ С ИНДИГОМ И СЕЗОННОЙ ЯГОДОЙ

Микс салата, свекла запечённая, черная смородина, кедровый орех, козий сыр, инжир, бальзамическая карамель, масло оливковое.

890 ₽ 330гр



САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ И НЕКТАРИНАМИ

Микс салата, нектарин, яблоко, кедровый орех, копченая утиная грудка, сливовый соус (апельсин, бадьян, бальзамический уксус, гвоздика, имбирь, масло кунжутное, масло оливковое, мускат, перец чили, слива красная, тростниковый сахар), стручателла.

750 ₽ 260гр



САЛАТ С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ И ЦЫГЛЕНКОМ

Микс салата, печенный болгарский перец, мусс из сливочного сыра и грецкого ореха, огурец, куриное филе су-вид, заправка на основе меда, зернистой горчицы, лимонного сока и оливкового масла.

750 ₽ 290гр



САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ, ТОМАТАМИ И КРАСНОЙ СЛИВОЙ

Помидор, слива, заправка (бальзамический уксус, имбирь, перец чили, соевый соус, мед, оливковое масло, кунжутное масло), вырезка теленка, чеснок, розмарин, специи, чипсы из пармезана.

750 ₽ 230гр

СУПЫ



ЛУКОВЫЙ СУП

Белый лук, лук порей, лук красный, куриный бульон, вино белое, сливочное масло, тимьян, багет, пармезан, чеснок.

520 ₽ 450гр

ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

Помидор, томаты с\с, чеснок, лук репчатый, куриный бульон, лук порей, перец чили, специи, багет, пармезан, мидии, вонголе, кальмар, сахар.

650 ₽ 350гр



СУП ЛАПША КУРИНАЯ

Бульон куриный, лапша домашняя, курица отварная, сметана, зелень, яйцо перепелиное.

490 ₽ 350гр



ОВОЩНОЙ СУП

Картофель, лук репчатый, морковь, бульон куриный, кролик, специи, зелень, паста.

550 ₽ 350гр

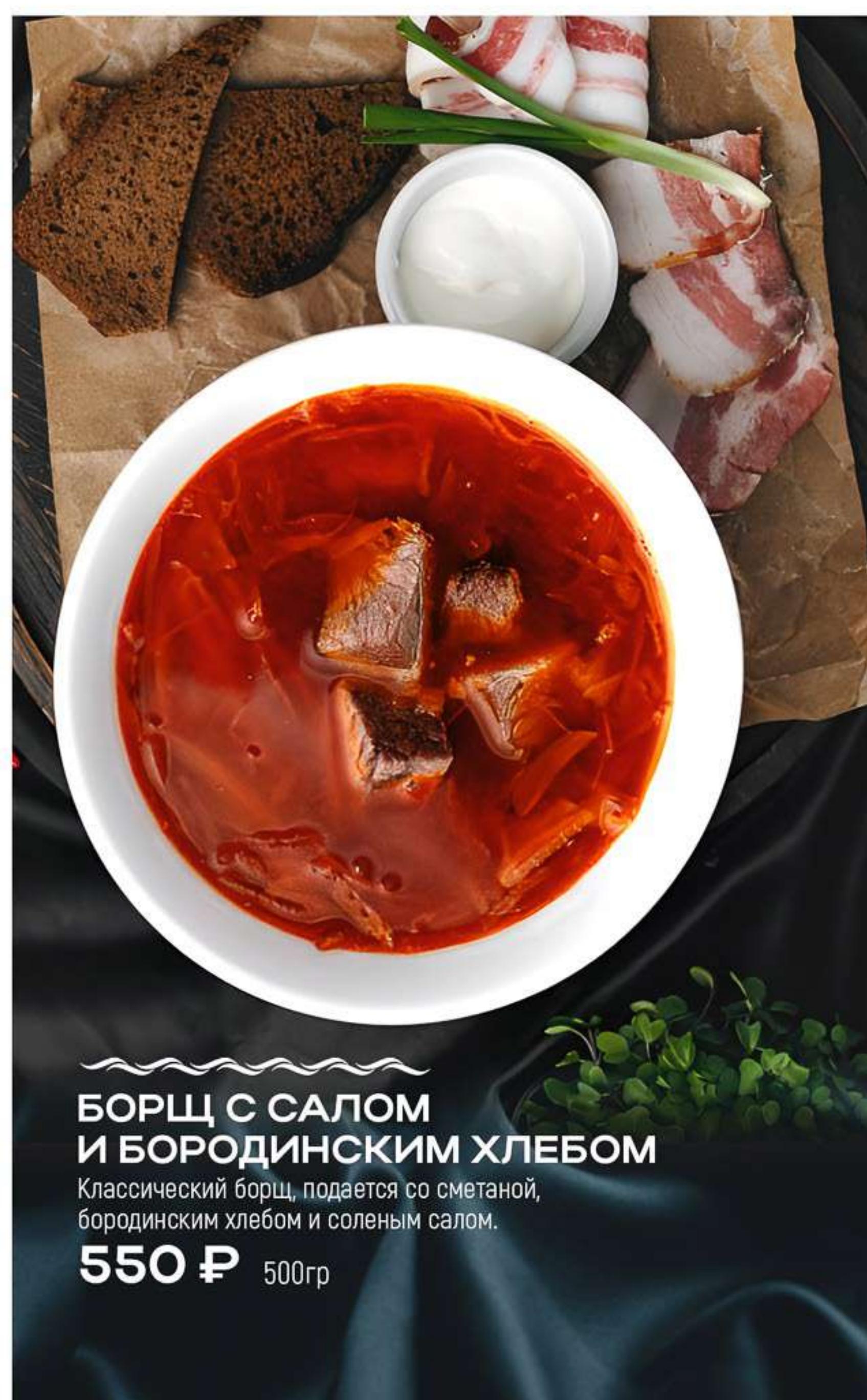


ТОМ ЯМ

Тайский острый суп с морепродуктами (креветка, палтус) шиитаке, кокосовое молоко, рис, перчик чили, кинза, лайм.

860 ₽ 560гр





РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ФИЛЕ ДОРАДО С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

Дорадо, оливковое масло, соус песто, баклажан, кабачок, перец болгарский, цветная капуста, тыква запечённая.

1550 ₽ 370гр



ГРЕБЕШКИ С КРЕМ-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЖАРЕНОГО ЛУКА

Обжаренные гребешки подаются на подушке из картофельного пюре и обжаренного репчатого лука.

870 ₽ 290гр



ФАЛАНГИ КРАБА ПОД СОУСОМ ГОРГОНЗОЛА

Фаланги камчатского краба, подаются под соусом горгонзола.

2650 ₽ 300гр



ГОЛУБЦЫ ИЗ МЯСА КРАБА С АРОМАТНЫМ СОУСОМ ГОЛЛАНДЕЗ

Голубцы, приготовленные из пекинской капусты, куриного отварного яйца и мяса краба. При подаче поливаются соусом Голландез.

1650 ₽ 260гр



АССОРТИ МОРСКИХ ГАДОВ

Ассорти из морепродуктов (вонголе, осьминог, гребешок на створке, мидии), томленых в белом вине со сливочным маслом и зеленью петрушки.

1850 ₽ 500гр



ОСЬМИНОГ С КИНОА И КАРТОФЕЛЕМ БЭБИ

Отварной осьминог, прогретый на ароматном сливочном масле. Подается на подушке из отварного киноа с томленым картофелем бэби.

1050 ₽ 290гр

СУДАК С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ

Запеченный судак, подается с обжаренными шампиньонами, шпинатом и копченой сметаной.

1050 ₽ 340гр



ФИЛЕ ПАЛТУСА НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

Палтус, черри, брокколи, цветная капуста, стручковая фасоль, соль, специи, сливки, тобико, лайм.

970 ₽ 400гр



ЛОСОСЬ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Запеченный лосось с пастой птицы, припущененным шпинатом и сливочным соусом.

1250 ₽ 360гр



МАКРЕЛЬ ПРИГОТОВЛЕННАЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ КОНФИ

Скумбрия, масло оливковое, лавровый лист, черный перец, соус тартар, молодой картофель.

890 ₽ 300гр



ФИЛЕ ЛОСОСЯ С СОТЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

Лосось, стручковая фасоль, черри, масло сливочное, специи, сливки.

1250 ₽ 360гр



ФИЛЕ СИБАСА С СОТЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

Филе сибаса, баклажан, цукини, перец болгарский, оливковое масло, базилик, томаты в собственном соку, специи.

1050 ₽ 260гр





~~~~~ КАМБАЛА С БЭБИ КАРТОФЕЛЕМ ПОД СОУСОМ РОМЕСКО

Камбала, картофель бэби, соус ромеско (печеный перец, томаты, красный винный уксус, оливковое масло, чеснок, специи), черри.

820 ₽ 330гр



~~~~~ ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ

Шашлык из лосося, подается с дольками лайма и лимона, соусом тартар и спагетти из огурца.

1650 ₽ 385гр



~~~~~ ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК

Шашлык из креветок, подается с дольками лайма и лимона, соусом тартар и спагетти из огурца.

1050 ₽ 345гр



~~~~~ МИДИИ В СОУСЕ ГОРГОНЗОЛА

Мидии, сливки, вино, зелень, горгонзола, багет, лайм.

1050 ₽ 400гр



МОРСКОЕ АССОРТИ

Сет из 6 устриц размера М, открытым морским ежом, отварных лангустинов (6 шт.) Подаётся с соусом шалот (красный лук, красный винный уксус, сахарная пудра), дольками лайма, нарезанным стеблем сельдерея и филе апельсина.

2900 ₽



СЕТ ГУРМАН

Сет из 6 устриц размера М, маринованным филе гребешка на створке и одним открытым морским ежом. Подаётся с соусом шалот (красный лук, красный винный уксус, сахарная пудра), дольками лайма, нарезанным стеблем сельдерея и филе апельсина.

2650 ₽



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ СЕТ

Сет из 6 устриц размера S, подается с дольками лайма и лимона и соусом шалот. Два бокала вина.

1950 ₽



УСТРИЦА XL

Открытая устрица, лайм, можно предложить соус шалот, апельсин с сельдереем и обжаренный тост со сливочным маслом.

550 ₽ 150-200гр

УСТРИЦА L

Открытая устрица, лайм, можно предложить соус шалот, апельсин с сельдереем и обжаренный тост со сливочным маслом.

520 ₽ 100-150гр

УСТРИЦА М

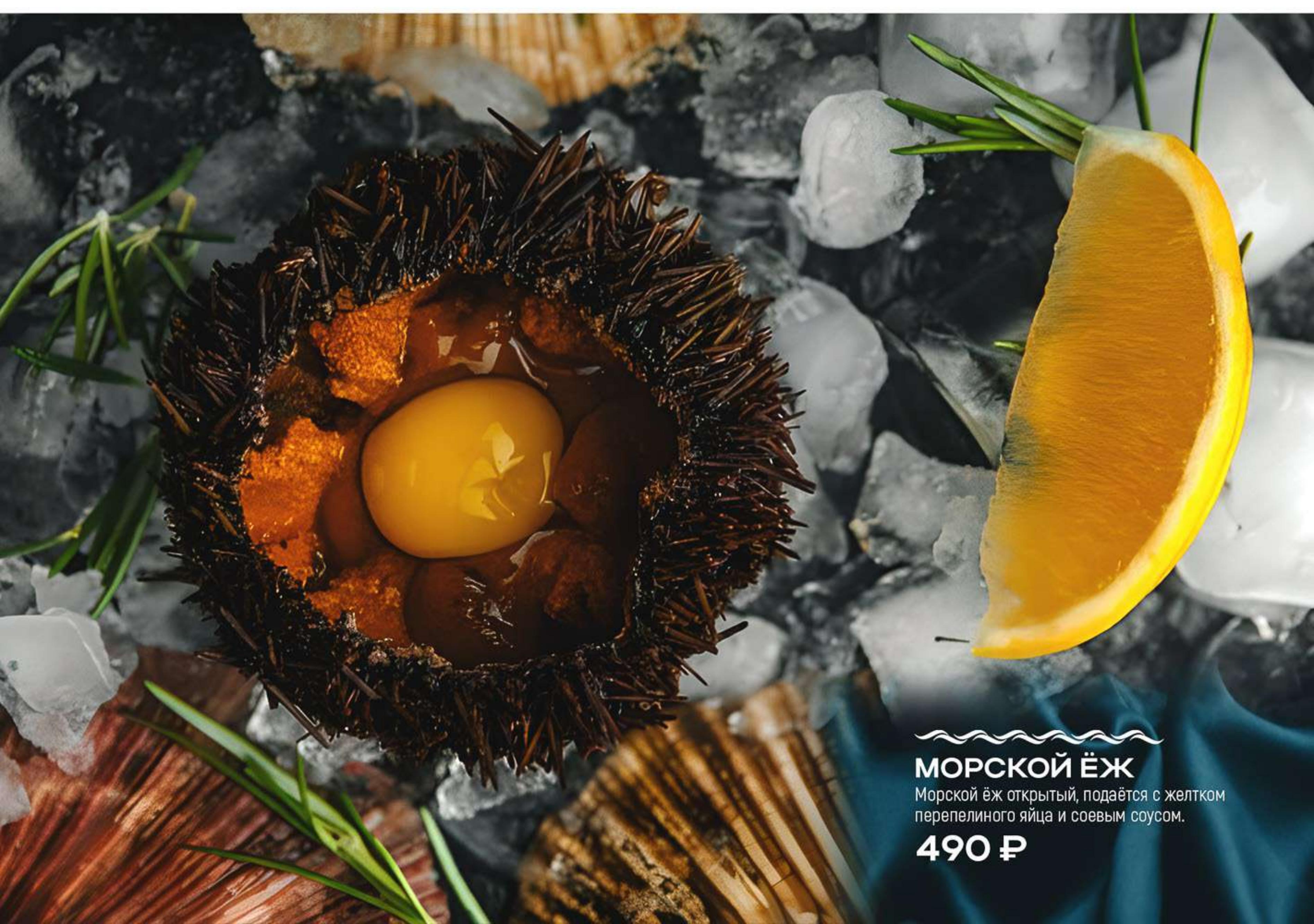
Открытая устрица, лайм, можно предложить соус шалот, апельсин с сельдереем и обжаренный тост со сливочным маслом.

450 ₽ 60-100гр

УСТРИЦА S

Открытая устрица, лайм, можно предложить соус шалот, апельсин с сельдереем и обжаренный тост со сливочным маслом.

250 ₽ 30-60гр



МОРСКОЙ ЁЖ

Морской ёж открытый, подаётся с желтком перепелиного яйца и соевым соусом.

490 ₽

МЯСО И ПТИЦА

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

Вырезка говядьи, кабачок, баклажан, болгарский перец,
картофель бэби, соус на основе клюквы, специи.

1350 ₽ 370гр





Говяжьи щечки с картофельным пюре под соусом деми глясс

Томленые говяжьи щечки, подаются на подушке из воздушного картофеля и поливаются соусом деми глясс.

950 ₽ 400гр



ТОМЛЕНЫЙ БРИСКЕТ С БИТЫМИ ОГУРЦАМИ

Говяжья грудинка, томленная в американском смокере, подается с маринованными, битыми огурцами и соусами горчица и домашний барбекю.

1450 ₽ 380гр



КЮФТА ИЗ БАРАНИНЫ

Баранина мякоть, перец болгарский, мятя, чеснок, лук, говяжий жир, кориандр, картофельное пюре с копченой паприкой и чесночным соусом.

850 ₽ 350гр



ТОМЛЕНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА

Томленые свиные ребра глазированные соусом барбекю, подаются с картофелем конфи.

850 ₽ 500гр



ГРУДКА ЦЫПЛЕНКА С БЕКОНОМ И СЛИВОЧНОЙ ПАСТОЙ

Грудка цыпленка, бекон с/к, вино белое, паста, сливки, пармезан.

850 ₽ 340гр



ГРУДКА ЦЫПЛЕНКА С СОУСОМ ПЕСТО

Куриное филе, соус песто, шпинат, моцарелла, вяленые томаты, масло растительное, специи, кенийская фасоль, томаты черри.

890 ₽ 400гр



КУРИНЫЕ ЧУПСЫ С ОТВАРНЫМ РИСОМ

Голень куриная, соевый соус, чеснок, кетчуп, горчица, мед, сок лимона, отварной рис, овощной соус.

870 ₽ 320гр



ЦЫПЛЕНOK ТАБАКА

Тушка цыпленка без костей (кости только в крыле и в голени) запеченная с приправами, подается с соусом чимичурри и легким салатом из салатного микса, огурцов и томатов черри.

1050 ₽ 650гр



КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С КРЕМ-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Котлеты из филе индейки, подаются с картофельным пюре и соусом гремолата.

690 ₽ 310гр



ФИЛЕ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ ПОД ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

Обжаренное филе индейки подается с овощами гриль и поливается соусом на основе сливок и зернистой горчицы.

920 ₽ 300гр



УТИНАЯ ГРУДКА ПО-ПЕКИНСКИ С РИСОВЫМИ ЛЕПЁШКАМИ

Филе обжаренной утки. Гарнируется соломкой лука порея и огурца. Подается с соусом хойсин и рисовыми лепешками.

1050 ₽ 320гр



УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ЛУКОВЫМ МАРМЕЛАДОМ

Утиная ножка, томленная в масле с травами, с воздушным картофельным пюре с добавлением трюфельного масла и пармезана.

990 ₽ 300гр

МЯСО НА УГЛЯХ



КАРЕ ЯГНЕНКА С КИНОА

Каре ягненка на кости, подается с черри,
кукурузой на гриле, цветной капустой
и соусом барбекю виктория.

1350 ₽ 330гр

ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЕНКА

Подается на лаваше, с помидорами черри, маринованным красным луком и соусом аджика.

730 ₽ 430гр

ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подается на лаваше, с помидорами черри, маринованным красным луком и соусом аджика.

760 ₽ 430гр

ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Подается на лаваше, с помидорами черри, маринованным красным луком и соусом аджика.

940 ₽ 430гр

ШАШЛЫК

ИЗ ДАГЕСТАНСКОГО БАРАШКА

Нежное мясо молодого барашка, маринованное с репчатым луком, киви и специями, подается с печеным на угле болгарским перцем, репчатым луком, зернами граната и картофельными дольками.

990 ₽ 670гр



ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ В ДОМАШНЕМ МАРИНАДЕ

Шашлык из сочной свиной шеи, маринованный со специями, яблочным уксусом и репчатым луком. Подается на лаваше с помидорами, маринованным красным луком и соусом аджика.

790 ₽ 570гр



ШАШЛЫК ИЗ КРАСНОГО МЯСА ЦЫПЛЕНКА

Сочное красное мясо цыпленка, маринованное с травами в кефире. Подается на лаваше с помидорами, маринованным красным луком и соусом аджика.

760 ₽ 430гр



ЧАЛАГАЧ

Свиная корейка на кости, приготовленная на угле, подается с помидорами и маринованным луком.

790 ₽ 200гр



СТЕЙКИ НА УГЛЯХ

ДЕНВЕР

Подается с печеным кукурузным початком и чесноком.
Рекомендованная прожарка Медиум.

1650 ₽ 210гр

РИБАЙ

Подается с печеным кукурузным початком и чесноком.
Рекомендованная прожарка Медиум.

3900 ₽ 300гр

МИНЬОН

Подается с печеным кукурузным
початком и чесноком.
Рекомендованная прожарка Медиум.

2150 ₽ 200гр



МАЧЕТЕ

Подается с печеным кукурузным
початком и чесноком.
Рекомендованная прожарка Медиум Велл.

2050 ₽ 250гр



ТОП СИРЛОЙН

Подается с печеным кукурузным
початком и чесноком.
Рекомендованная прожарка Медиум.

1750 ₽ 230гр



НЬЮ-ЙОРК

Подается с печеным кукурузным
початком и чесноком.
Рекомендованная прожарка Медиум.

2350 ₽ 270гр



ПАСТА



СЛИВОЧНАЯ ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ

Паста с креветками в сливочном соусе
с пармезаном и красной икрой.

690 ₽ 270гр





ФЕТУЧИНИ С ГРИБАМИ

Паста, лисички, шампиньоны, сельдерей, лук порей, бульон куриный, сливки, белое вино, сливочное масло, тимьян.

690 ₽ 240гр



БОЛОНЬЕЗЕ

Классическая итальянская паста с фаршем, томатами, морковью и сельдереем. Фарш (свинина, говядина).

590 ₽ 250гр

РАВИОЛИ С КРАБОМ И ОКУНЕМ

Тесто на равиоли, окунь, снежный краб, камчатский краб, подается с соусом том ям.

690 ₽ 300гр



СПАГЕТТИ С ЛИСИЧКАМИ И КУРИЦЕЙ

Спагетти, сливки, лисички, куриное бедро, сливки, шафран, пармезан, микрозелень.

590 ₽ 230гр

РИМСКАЯ ПИЦЦА



ПИЦЦА С ГРИБАМИ

Тесто для пиццы, томатный соус, моцарелла, шампиньоны, лисички, трюфельное масло.

820 ₽ 450гр



ПИЦЦА СЛИВОЧНАЯ С ЦЫПЛЕНКОМ

Тесто для пиццы, сыр моцарелла, куриное филе сувид, соус бешамель, пряное масло.

840 ₽ 450гр



ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ

Тесто для пиццы, томатный соус, моцарелла, Пепперони, халапеньо маринованный, пряное масло.

890 ₽ 450гр



ПИЦЦА 4 СЫРА

Тесто, томатный соус, горгонзола, пармезан, моцарелла, моцарелла в рассоле, пряное масло.

890 ₽ 450гр



ПИЦЦА АССОРТИ

Тесто, томатный соус, моцарелла, ветчина, шампиньоны, маслины/оливки, помидоры.

990 ₽ 500гр



ПИЦЦА С ЛАНГУСТИНАМИ

Тесто для пиццы, томатный соус, сыр моцарелла, лангустин, маслины/оливки, пряное масло.

950 ₽ 450гр

БУРГЕРЫ



БУРГЕР С ГОВЯЖЬЕЙ КОТЛЕТОЙ И БЕКОНОМ

Специальная булочка, котлета из говядины, микс салата, сыр чеддер, бекон, специальный соус на основе соуса барбекю и соус на основе зерновой горчицы, картофельные дольки, кетчуп.

720 ₽ 500гр

~~~~~ БУРГЕР С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ

Специальная булочка, томленая говяжья грудинка, домашний барбекю, микс салата, сыр чеддер, микс салата, луковый мармелад, соус на основе барбекю и зернистой горчицы, картофельные дольки.

690 ₽ 500гр



~~~~~ БУРГЕР С УТИНОЙ КОТЛЕТОЙ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Котлетка из утки, специальная булочка, соус на основе вишни и колы, сыр моцарелла, микс салата, картофельные дольки.

650 ₽ 500гр



РУЧНАЯ ЛЕПКА



РЫБНЫЕ ПЕЛЬМЕШКИ

Тесто на пельмени, судак, палтус, лук репка, молоко, булочка пшеничная, масло сливочное, сливки, икра красная.

650 ₽ 330гр

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Пельмени из мраморной говядины с говяжьим бульоном, сметаной и зеленью.

590 ₽ 500гр





ХИНКАЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Фарш из рубленой говядины с луком и зеленью.

125 ₽ 100гр

ХИНКАЛИ ИЗ БАРАНИНЫ

Фарш из рубленой баранины с луком и зеленью.

140 ₽ 100гр



ГЁДЗА С КРЕВЕТКОЙ

Тесто для гёдза, креветка тигровая, пекинская капуста, сливочное масло, специи, соус тартар.

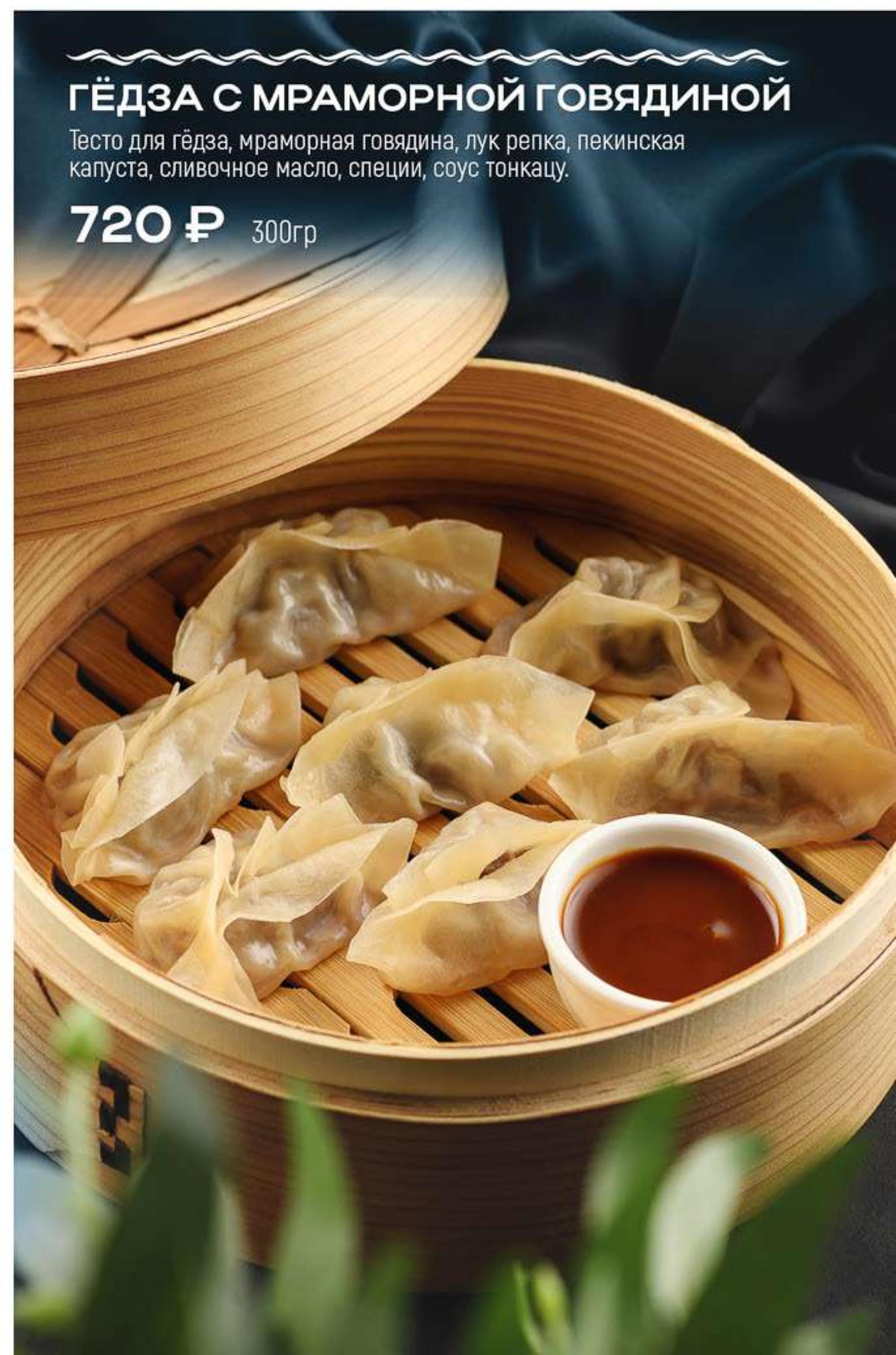
690 ₽ 280гр



МАНТЫ ИЗ РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНЫ

Манты из рубленой говядины с говяжим жиром.
Подаются с домашней аджикой.

550 ₽ 360гр



ГЁДЗА С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

Тесто для гёдза, мраморная говядина, лук репка, пекинская капуста, сливочное масло, специи, соус тонкацу.

720 ₽ 300гр

ХАЧАПУРИ



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Тесто, сыры сулугуни, адыгейский, моцарелла, подается со сливочным маслом и 2 сырными куриными желтками.

690 ₽ 500гр



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Тесто, сыры (сулугуни, адыгейский).

710 ₽ 500гр



ХАЧАПУРИ С ТОМАТАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

Тесто, сыры (сулугуни, адыгейский), помидор, зелень.

690 ₽ 540гр



ХАЧАПУРИ С ЛОСОСЕМ ГРАВЛАКС

Тесто, сыры (сулугуни, адыгейский), лосось гравлакс.

890 ₽ 540гр

ГАРНИРЫ

БРОККОЛИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Брокколи, сливки, специи.

420 ₽ 200гр

МИКС СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ

Рукола, шпинат, айсберг, укроп, петрушка, кинза.

270 ₽ 40гр

ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ

Шампиньоны, сметана, чеснок, зелень.

490 ₽ 200гр

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Кабачок, перец болгарский, баклажан, цветная капуста, тыква, шампиньоны.

570 ₽ 450гр

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

Картофель, лук репка, вешенки, растительное масло, сливочное масло, зелень, чеснок.

360 ₽ 350гр

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

260 ₽ 150гр

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

280 ₽ 160гр

КРЕМ-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

280 ₽ 150гр

СОУСЫ

АДЖИКА

130 ₽ 50гр

БАРБЕКЮ

130 ₽ 50гр

БАРБЕКЮ ДОМАШНИЙ

130 ₽ 50гр

БАРБЕКЮ ТАБАДЖАН

130 ₽ 50гр

БЛЮ ДРАГОН

130 ₽ 50гр

ВАСАБИ

130 ₽ 50гр

ВИШНЁВЫЙ

130 ₽ 50гр

ГОРЧИЦА

130 ₽ 50гр

НАРШАРАБ

170 ₽ 50гр

ИМБИРЬ

130 ₽ 50гр

СОЕВЫЙ

130 ₽ 50гр

КЕТЧУП

130 ₽ 50гр

МАНГО-ЧАТНИ

140 ₽ 50гр

МЕД

130 ₽ 50гр

ПЕРЧИК ХАЛАПЕНЬО

130 ₽ 50гр

ЧЕСНОЧНЫЙ

130 ₽ 50гр

САЦЕБЕЛИ

140 ₽ 50гр

ТКЕМАЛИ

140 ₽ 50гр

СМЕТАНА

130 ₽ 50гр

БАРБЕКЮ «ВИКТОРИЯ»

130 ₽ 50гр

ДЖЕК

130 ₽ 50гр

КИМЧИ

130 ₽ 50гр

МАНГО-ЧИЛИ

130 ₽ 50гр

ЦЕЗАРЬ

130 ₽ 50гр

СПАЙСИ

140 ₽ 50гр

СЫРНЫЙ

130 ₽ 50гр

ТАРТАР

130 ₽ 50гр

ТЕРИЯКИ

130 ₽ 50гр

УНАГИ

130 ₽ 50гр

УСТРИЧНЫЙ

130 ₽ 50гр

ХОЙСИН

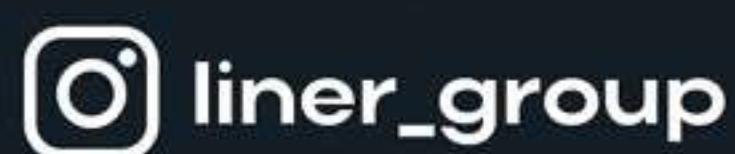
140 ₽ 50гр



Ресторан "На Борту Лайнера"

г. Оренбург, ул. Салмышская 51
+7 (3532) 690 008

www.liner-group.ru
oren_liner56@mail.ru



Режим работы:

Пн-Ср 11:00 - 01:00

Чт 11:00 - 02:00

Пт-Сб 11:00 - 03:00

Вс 11:00 - 02:00

