



THE GRILLED
RESTAURANT



Меню паназиатской кухни

Закуски

Севиче из тунца с азиатским соусом

Классическая азиатская закуска из тунца прожарки blue, авокадо, сладкого перца, ялтинского лука и ароматных трав, заправлен азиатским соусом

170 г **480 руб**

Севиче из лосося с устричным соусом

Классическая азиатская закуска из лосося прожарки blue, авокадо, сладкого перца, ялтинского лука и ароматных трав, заправлен азиатским соусом

170 г **390 руб**

Татаки из говядины в устричном соусе и тыквенным муссом

Маринованная говядина на муссе из медовой тыквы с устричным соусом и листьями салата

170 г **350 руб**



Поке с тунцом и устричным соусом

Гавайское блюдо в азиатском стиле. Японский рис, свежий тунец, краснокочанная капуста, редис, бобы эдамаме, свежий огурец, водоросли чука, заправленные устричным соусом

290 г **450 руб**

Поке с лососем и азиатским соусом

Гавайское блюдо в азиатском стиле. Японский рис, свежий лосось, краснокочанная капуста, редис, бобы эдамаме, свежий огурец, водоросли чука, заправленные персиковым и унаги соусами

280 г **350 руб**

Тайские жареные спринг роллы с цыпленком и соусом чили

Тайская горячая закуска из куриного филе, болгарского перца, микса пекинской капусты и зелени, завернутые в лист рисовой бумаги и обжаренная до хрустящей корочки; подается с азиатским соусом

360 г **350 руб**



Меню паназиатской кухни

САЛАТЫ

Салат с хрустящими баклажанами, клубникой, мятой с устричной заправкой

Традиционное сочетание вкусов Азии. Хрустящий баклажан, свежие листья салата, мяты, базилика, клубника, ялтинский лук, сладкий перец, заправленные устричным соусом

230 г **390 руб**



Салат азиатский с хрустящим кальмаром, креветкой и соусом свит чили

Хрустящие кальмар и креветка, микс салатов, помидор черри, свежий огурец, бэби-кукуруза, сладкий перец, соус персиковый и соус сладкий чили

310 г **480 руб**

Салат с лапшой фунчозой и морепродуктами

Традиционный азиатский салат со стеклянной лапшой фунчоза, креветкой, кальмаром, мидиями, свежим огурцом, помидором, ялтинским луком, заправленный азиатской заправкой, соусом сладкий чили и кунжутным маслом

270 г **390 руб**



Салат с манго, огурцом, цыпленком и имбирно-лаймовым соусом

Авторский азиатский салат. Куриное филе жареное в кляре, свежий огурец, манго, помидор черри, перец болгарский, клубника, авокадо, лук ялтинский, микс зелени и салатов заправленные имбирно-лаймовым соусом

270 г **550 руб**

СУПЫ

Суп Том Кха с курицей

Тайский суп на основе куриного бульона кокосового молока и ароматных азиатских специй. Том Кха подается с жасминовым рисом или лапшой на выбор, курицей, томатами черри, грибами, лаймом и кинзой

400 г **390 руб**

Суп Том Ям с морепродуктами

Тайский суп на основе кокосового молока и ароматных азиатских специй. Том Ям подается на выбор с лапшой или жасминовым рисом, креветкой, кальмаром, мидиями, лососем, палтусом, томатами черри, грибами и кинзой

300 г **450 руб**

Суп Фо с рисовой лапшой и ростбифом

Вьетнамский суп. Фо готовится на основе говяжьего бульона, имбиря и ароматных азиатских специй, подаем с рисовой лапшой, грибами, помидорами черри, свежим шпинатом, ялтинским луком, мятой и тонкими слайсами говядины

350 г **450 руб**

Суп Рамен с цыпленком

Рамен на основе куриного бульона, овощей, имбиря и соевой пасты. Подаем с яичной лапшой, курицей, шпинатом, куриным яйцом, остро-сладким соусом и зеленью

350 г **390 руб**



Меню паназиатской кухни

WOK

Рисовая лапша с морепродуктами в соусе Том Ям

Современная интерпретация WOK лапши с морепродуктами. Обжаренные кальмар, креветка, мидии с чесноком, имбирем, сладким перцем, ялтинским луком и яичной лапшой в соусе том ям, на основе кокосового молока

360 г **390 руб**

Пат тай с яичной лапшой, овощами и курицей

Яичная лапша, куриное филе жаренные на раскаленной WOK сковороде с бэби кукурузой, сладким перцем, имбирем, ялтинским луком, капустой брокколи, стручковой фасолью в азиатском соусе, с перцем чили

300 г **350 руб**

Топпинг: с тигровыми креветками

3 шт **200 руб**

Гречневая лапша с говядиной в устричном соусе

Гречневая соба, обжаренная на раскаленной WOK сковороде, с говядиной, сладким перцем, морковью, ялтинским луком, зеленой фасолью, имбирем, чили перцем в устричным и унаги соусах

340 г **420 руб**



РИС

Курица по-тайски с жасминовым рисом

Куриное филе бедра в азиатском соусе, подается с обжаренным чесноком и луком, жасминовым рисом, капустой краснокочанной, печеным сладким перцем, зеленым луком, заправленный имбирно-лаймовым соусом

370 г **350 руб**

Говядина в устричном соусе с рисом

Вырезка говядины обжаренная с овощами: сладким перцем, стручковой фасолью, капустой брокколи, ялтинским луком, в устричном соусе. Подается с жасминовым рисом и бобами эдамаме, устричным соусом, зеленью и кунжутом

340 г **450 руб**



Меню паназиатской кухни

ГРИЛЬ

Кушияки-мини шашлычки из курицы

Куриные шашлычки в остро-сладком соусе. Подаются с миксом салата, зелени, свежих овощей и азиатским соусом

250 г **400 руб**

Стейк филе с муссом из тыквы и соусом унаги

Филе говядины обжаренное на сливочном масле с чесноком, подается на муссе из тыквы, с обжаренным шпинатом, зеленью и устричным соусом

330 г **850 руб**

Утиная ножка в соусе хойсин со шпинатом и жасминовым рисом

Утиная ножка, приготовленная по технологии Су вид и глазированная в соусе Хойсин, подается со шпинатом, чесноком, репчатым луком жасминовым рисом, такуаном, зеленью и кунжутом

450 г **890 руб**

Бургер с курицей с соусом карри и фиолетовой капустой

Бургер в азиатском стиле. Куриная котлета, свежий огурец, свежий помидор, капуста краснокочанная, много сыра, лук ялтинский, соус карри, соус азиатский, кунжут

450 г **450 руб**



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Мидии в кокосово-сливочном соусе

Мидии томленые в соусе Том Ям на кокосовом молоке. Подается с кусочками хрустящего хлеба

410 г **490 руб**

Стейк из лосося с жасминовым рисом с соусом унаги

Стейк лосося в соусе унаги, со сливочным рисом и соусом сладкий чили

300 г **900 руб**

Морепродукты в темпуре с овощами в остро-сладком соусе

Тигровые креветки, кальмары, баклажаны, кабачки, ялтинский сладкий лук в темпуре, обжаренные до хрустящей корочки с соусом сладкий чили

370 г **450 руб**

Стейк из тунца в кунжуте с азиатским салатом

Тунец в кунжутной корочке, подается с ореховый и остро-сладким соусами, миксом салата, сладким перцем, ялтинским луком

300 г **1200 руб**



Меню европейской кухни

Цезарь с тигровой креветкой

Тигровые креветки, хрустящие листья салата, помидоры черри, заправленные классическим соусом Цезарь, сыр пармезан, подается с хрустящими крутонами

270 г **630 руб**

Паста Карбонара

Спагетти с беконом, в соусе из белого вина, сливок и куриного желтка, сыр пармезан

300 г **470 руб**

Цезарь с курицей

Филе куриное обжаренное на гриле, хрустящие листья салата, помидоры черри, заправленные классическим соусом Цезарь, сыр пармезан, подается с хрустящими крутонами

270 г **380 руб**



Борщ классический

Подается со сметаной, чесноком и зеленью

280 г **350 руб**

Бефстроганофф с картофельным пюре

Говяжья вырезка томленая в сливочном соусе деми глясс, подается с французским картофельным пюре

250 г **695 руб**



ДЕСЕРТЫ

Спринг роллы с бананом и нутеллой

Банан,
орехово-шоколадный
мусс в хрустящей
рисовой бумаге.
Подается с соусом
манго-маракуйя

190 г **350 руб**

Десерт Чиа с безглютеновой гранолой

Мусс Чиа на кокосовом
молоке с
безглютеновой
гранолой, свежей
клубникой и ореховым
соусом

230 г **350 руб**

Десерт тропический манго-боул

Мусс маскарпоне,
желе манго-маракуйя,
лепестки миндаля,
кокосовая стружка и
соус киви-кокос

190 г **350 руб**

Торт Медовик

Классический Медовик
в азиатском стиле, со
свежей клубникой,
мятой и творожным
кремом

150 г **300 руб**



СУШИ И РОЛЛЫ

Острый ролл с лососем
и снежным крабом

400 г **550 руб**

Черный ролл с угрем,
авокадо и снежным
крабом

350 г **550 руб**

Ролл в огурце с тунцом,
угрем и авокадо

290 г **500 руб**

Ролл с чуккой и
огурцом с ореховым соусом

330 г **300 руб**

Ролл с тунцом,
крабом и авокадо

360 г **550 руб**

Ролл овощной

340 г **300 руб**



Острый ролл с
тунцом и омлетом

420 г **550 руб**

Филадельфия

390 г **600 руб**

Филадельфия
с ананасом

400 г **600 руб**

Калифорния
с снежным крабом

350 г **350 руб**





Запеченный чёрный ролл
с креветками, лососем
и соусом амир

360 г **500 руб**

Ролл с угрем,
такуаном и
сливочным сыром

320 г **600 руб**

Запеченный ролл
с мидиями

420 г **400 руб**

Ролл с креветкой
и базиликом

350 г **500 руб**

Запеченный красный
ролл со снежным
крабом и лососем

420 г **500 руб**

Запеченный ролл
с угрем, омлетом и
сливочным сыром

360 г **550 руб**

Ролл с угрем, авокадо
и тигровой креветкой

350 г **700 руб**

Сет роллов

Ролл «Классическая
Филадельфия»,
ролл «Острый с
тунцом», ролл
«Запеченный с
угрем»

790/270 г **1 500 руб**

Запеченный ролл
со снежным крабом
и моцареллой

380 г **400 руб**



Суши с лососем

классические/
острые/запеченные

50 г **190 руб**



Суши с тунцом

классические/
острые/запеченные

50 г **190 руб**



Суши с угрём

классические/
острые/запеченные

50 г **190 руб**



Суши с креветкой

классические/
острые/запеченные

50 г **190 руб**



ГРУЗИНСКИЕ БЛЮДА



Хачапури по-аджарски

Грузинский пирог с сыром моцарелла, желтком куриного яйца и сливочным маслом

400 г **400 руб**



Хачапури по-имеретински

Грузинский пирог с рассольным сыром и сыром сулугуни внутри

415 г **400 руб**



Хачапури по-мегрельски

Грузинский пирог с рассольным сыром и сыром моцарелла

440 г **400 руб**



Хачапури с мясом

Грузинский пирог с мясом и специями

400 г **450 руб**

ПИЦЦА

Пицца с баклажанами, соусом песто

Слайсы печеного баклажана, томаты черри, сыр пармезан, моцарелла и соус песто

575 г **700 руб**

Пицца с тигровыми креветками, авокадо, рукколой, черри с итальянским соусом

Венецианская пицца с тигровой креветкой, авокадо, свежей рукколой, сочным томатом черри и итальянской моцареллой

530 г **850 руб**

Пицца с овощами гриль

Авторская пицца. Спелые баклажаны, сладкий перец, кабачок, сочные томаты черри, маринованный ялтинский лук и итальянский сыр моцарелла

615 г **650 руб**





Пицца с горгонзолой и грушей

Совершенное сочетание вкусов и ароматов из региона Ломбардия. Отличительной особенностью является легкое терпкое послевкусие сыра горгонзола и слегка заметный ореховый аромат, в сочетании со сладкой грушей и цветочным медом. Эта пицца относится к десертным

500 г **700 руб**

Пицца 4 Сыра

Родина этого шедевра поварского искусства, Неаполь. Исходя из названия, мы сочетаем вкусы четырех сыров: выдержанный Пармезан, терпкая Горгонзола, Камамбер и Итальянская Моцарелла

430 г **750 руб**

Маргарита

Самая древняя пицца, происхождением из Неаполя. Имя свое получила в честь супруги короля Умберто Первого. Ее состав очень прост: отборные сочные томаты, Итальянская Моцарелла и базилик

490 г **500 руб**

Пицца карбонара

Состав этого великолепия похож на пасту Carbonara. Мы используем сырокопченый бекон, сочные томаты черри, сливочный соус на основе твороженного сыра, Сыр Пармезан и Итальянская Моцарелла

525 г **600 руб**

Пицца с грибами и ростбифом

Авторская пицца, в которой мы сочетаем вкус двух стран, Италии и Англии. Нежнейший Ростбиф, свежий шампиньон под итальянским соусом, листья шпината, сливочный соус, Итальянская Моцарелла и томаты черри

645 г **750 руб**



Острая Неаполитанская пицца

Острая мясная пицца в Неаполитанском стиле, в состав которой входит: мясной итальянский соус Болоньезе, охотничьи колбаски, томаты черри, сливочная Моцарелла, Пармезан и соус Барбекю

570 г **700 руб**

Пепперони

Пицца «Пепперони» - одна из самых популярных в мире, происхождением из Неаполя. Пепперони мы дополняем насыщенным вкусом Итальянского соуса и большим количеством сливочной Моцареллы

485 г **600 руб**

Американская Пицца

Буженина и соус барбекю подчеркивает американский стиль вкуса, сочные томаты черри и маринованный ялтинский лук делают этот вкус еще ярче, а Пармезан придает колорит Италии

575 г **650 руб**



THE GRILLED
RESTAURANT