



**ОДИЧАЛЫЕ**

— РЕСТОРАН —

• ПСЕХАКО •

# МЕНЮ

## Холодные закуски гр

Брускетта тунец страчателла	140	<b>590</b>
Брускетта с крем чизом и креветкой	110	<b>590</b>
Брускетта ростбиф с соусом тонатто	110	<b>590</b>
Тартар из тунца в азиатском стиле	230	<b>870</b>
Тартар из бычка на картофельном гротене	190	<b>850</b>
Тартар из лосося с крем чизом и икрой из семян чиа	125	<b>900</b>
Ростбиф с соусом тоннато, каперсами, салатом рукола и сыром пармезан	150	<b>970</b>
Салат с сыром буррата и свеклой в малиновом дресинге	250	<b>1100</b>
Хрустящий баклажан с нежнейшей страчателлой	200	<b>680</b>
Стейк салат с соусом сальса верде, листьями шпината, цукини гриль огуречным релишем, томатами черри и беби картофелем	250	<b>960</b>
Овощной салат с розовыми томатами, огурцом, авокадо, легким сырным муссом, соус песто и фисташкой	190	<b>590</b>
Винное платто из мясной и сырной гастрономии, с оливками, гриссини и медом	350	<b>2300</b>

## Бургеры гр

<b>Мечты сбываются</b> <i>Булочка бриошь в сусальном золоте, котлета из 100 % говядины, соус из баклажан, микс салата, томат, красный лук, хрустящий бекон, сыр чеддер. Подаём с хрустящим картофелем фри, кетчупом и солёным огурчиком</i>	360	<b>1440</b>
<b>Одичалый парень</b> <i>Булочка бриошь, котлета из 100 % говядины, соус бургер, микс салата, томат, красный лук, огуречный релиш, сыр чеддер. Подаём с хрустящим картофелем фри, кетчупом и солёным огурчиком</i>	350	<b>990</b>
<b>1389</b> <i>Булочка бриошь, Рванина из говядины в трюфельном соусе с томатами, огуречным релишем, с сыром чеддер и микс салата. Подаём с хрустящим картофелем фри, кетчупом и солёным огурчиком</i>	350	<b>1100</b>

## Основные блюда

	гр	
Куриная грудка на гриле с сальсой из печенных овощей и пюре из брокколи	350	<b>870</b>
Цыпленок корнишон с печеным картофелем и соусом баклажан	450	<b>1150</b>
Хрустящие куриные крылья в азиатском стиле	300	<b>850</b>
Фермерский рибай	100	<b>1100</b>
Рваная говядина с грибами, картофелем фри и соусом чеддер	400	<b>1230</b>
Томленное говяжье ребро в глазури	100	<b>580</b>
Томленные ребрышки поросенка в глазури, домашний соус BBQ, подается с картофелем фри и салатом коул слоу	600	<b>1250</b>
Ножка ягненка в глазури из портвейна с картофельным пюре	450	<b>1290</b>
Шашлычек из куриного бедра с клоу слоу и рисом басмати	350	<b>870</b>
Стейк лосося с пастой птитимом в сливочно-томатном соусе	300	<b>1200</b>
Тунец с овощами вок в азиатском стиле	300	<b>920</b>
Грудинка из свинины BBQ с мятым картофелем, гренками из бородинского хлеба и солёным огурчиком	500	<b>1850</b>
Домашняя паста с говяжьей щечкой	300	<b>1130</b>
Паста с креветками, мидиями и кальмаром в тайском стиле	310	<b>980</b>

## Супы гр

<b>Борщ</b> <i>Подается с гренкой из бородинского хлеба, сметаной, салом и зеленью</i>	400	<b>950</b>
<b>Том ям с морепродуктами</b>	400	<b>970</b>
<b>Рамен с говядиной и маринованным яйцом</b> <i>Суп на крепком говяжьем бульоне с яичной лапшой, маринованным яйцом, ростбифом, бобами эдамаме и грибами шиитаке</i>	400	<b>860</b>

## Гарниры гр

<b>Овощи гриль</b> <i>Цукини, баклажан, перец болгарский, шампиньон, соус песто, травы</i>	150	<b>380</b>
<b>Картофельное пюре</b>	150	<b>350</b>
<b>Рис басмати</b>	150	<b>320</b>
<b>Картофель фри</b>	130	<b>350</b>
<b>Молодой картофель с розмарином</b>	150	<b>420</b>
<b>Коул Слоу</b>	150	<b>300</b>

## Соусы гр

<b>Соус баклажан</b>	50	<b>150</b>
<b>Соус песто</b>	50	<b>150</b>
<b>Соус BBQ</b>	50	<b>150</b>
<b>Соус азия</b>	50	<b>150</b>
<b>Кетчуп</b>	50	<b>100</b>
<b>Сметана</b>	50	<b>100</b>
<b>Сырный соус</b>	50	<b>100</b>

