

ЯНУАРИЙ | 2019

САЛАТЫ · ЗАКУСКИ · ГРИЛЬ · БУРГЕРЫ · ЖАРКОЕ



Хмельбург

— РЕСТОРАН —

С Л М Е Н Ю

Кухонно-мичевские
открытия
на каждой странице

ДЕСЕРТЫ · СУПЫ

HMELBURG.RU

Только
ЛУЧШЕЕ

Только для Вас!

МЕНЮ
2019
ГОДА



Г О Т О В И М

ДЛЯ ВАС

Чтобы создать что-то по-настоящему новое, нужна мотивация. Для кого-то это желание стать популярным, для кого-то – богатым, а кто-то это делает в рамках соперничества с кем-либо.

Нашей же мотивацией создавать и творить являетесь Вы, наши гости. Всё, что мы делаем, исключительно для Вас. Вы – наш двигатель, мотиватор и главный вдохновитель.

Вот и в этот раз мы хотели создать для Вас коллекцию вкусов, которая отражала бы нашу любовь к вкусной еде и объединяла в себе кулинарный талант с поварской находчивостью. И мы считаем, что у нас это получилось.

Ознакомьтесь с нашим меню и найдите тот вкус, который сделает Ваш визит в «Хмельбург» особенным.

Приятного аппетита!

САЛАТЫ



Салат – не такое простое блюдо, как кажется на первый взгляд.

И пусть некоторые воспринимают его, как лёгкую закуску к основному блюду, салат вполне может сам быть основным блюдом и ключевой фигурой на вашем столе.

Каждый салат несёт свою кулинарную философию. Один создан с упором на лёгкость, другой является символом праздника, третий способен покорить сердце девушки, а четвёртый незаменим на мужском столе. Но самое главное, что эту философию определяете вы сами. Какой она будет сегодня?

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ В КОРЗИНЕ

Креветки, куриное филе, свежий огурец, помидор, морковь, салат «Романо», икра тобико, кунжутный соус, майонез, подаётся в пшеничной лепёшке.

330 гр.

391 ₺



ГРЕЧЕСКИЙ

Салат из сочных томатов, хрустящих огурцов, болгарского перца с сыром «Фета» и оливковым маслом.

350 гр.

313 ₺



САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ГРЕЙПФРУТОМ

Свежий мини-шпинат, курица, грейпфрут, соус чили, грецкий орех, подаётся с йогуртовым соусом.

190 гр.

313 ₺



САЛАТ С СЫРОМ АДЫГЕЙСКИМ

Свежие томаты,
сыр «Адыгейский»,
лук красный, тархун,
ароматное масло,
с пикантным соусом.

240/5/2 гр.

399 ₺

САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

332 ₺

Свежие томаты, баклажан, чесночное масло, чили соус, кинза.

220 гр.

Салаты пришли в международную кухню из Древнего Рима и состояли из лука, петрушки и эндивия (цикория салатного с кудрявыми и узкими листьями). Их приправляли солью, перцем и мёдом.

В средние века салаты появились во Франции. Их считали изысканным блюдом и подавали к жаркому. Можно сказать, что Франция со своим высоким уровнем кулинарного искусства, хорошим климатом, который способствует обильной растительности, стала второй родиной салатов.

«ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

Сочные листья салата «Романо»,
курица, белые пикантные гренки,
перепелиные яйца, соус «Цезарь»
и сыр «Пармезан».

180/70 гр.

393 ₺

«ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ

Сочные листья салата «Романо»,
креветки, белые пикантные гренки,
перепелиные яйца,
соус «Цезарь» и сыр «Пармезан».

180/60 гр.

483 ₺

Автором салата «Цезарь» принято считать итальянского повара Цезаря Кардини, который создал этот кулинарный шедевр совсем случайно.

Говорят, что когда в его ресторан на день Независимости США 4 июля 1924 года нагрелась целая компания знаменитостей, в кладовке не оставалось почти никаких продуктов.

И тогда находчивый итальянец создал салат из того, что удалось найти: это были яйца, оливковое масло, пармезан, чесночные крокеты, листовая салат и вустерский соус.

Стоит заметить, что в первоначальном рецепте курицы и в помине не было, этот ингредиент был добавлен в рецепт позже.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



КРЕВЕТКИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Ледяные креветки из «Хмельбургской» коптильни.
Рекомендуем на 2 персоны.

370/50/50 гр.

1199 ₺



СЕТ ИЗ БРУСКЕТТ

Брускетты с Пармской ветчиной, томатами, слабосоленой сёмгой и с тапенадом из оливок.
Рекомендуем на 2 персоны.

260/3 гр.

712 ₺



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ

Сельдь по-домашнему,
подаётся с тёплым мини-картофелем.

140/120/2 гр.

294 ₺

РЫБНОЕ АССОРТИ

Угорь холодного копчения, сёмга слабосоленая,
масляная рыба холодного копчения, палтус холодного копчения, сливочное масло, багет.

180/80/1 гр.

759 ₺



СЫРНОЕ АССОРТИ

Сыры: Дор Блю, Гоюс, Маасдам, кавказский копчёный, с виноградом, мёдом и грецкими орехами

200/115/1 гр.

623₹



СОЛЕНЬЯ ДОМАШНИЕ

Солёные огурцы, помидоры, квашеная капуста, черемша, маринованный чеснок, маринованный перец.

415/2 гр.

383₹

Если сможете назвать закуску лучше и универсальнее, чем домашние русские соленья, то мы вам поаплодируем. Блюдо имеет вековую традицию и до сих пор остаётся одним из самых популярных на любом столе. Возможно, весь секрет в простоте, но объяснить феномен этой закуски сложно. Да и нужно ли, когда главное – потрясающий вкус?

ГРУДИНКА СОЛЁНАЯ

С русской горчицей.

120/80/20/10 гр.

284₹



ПАШТЕТ

Из куриной печени с багетом.

95/30/15/35 гр.

294₹



ПИВНАЯ СТРОГАНИНА

Сырокопчёная говядина с зернистой горчицей.

80/15/20/2 гр.

339₹



МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Буженина, чоризо, куриный рулет с курагой, говяжий балык холодного копчения с маринованными помидорами черри и корнишонами.

200/70/1 гр.

626₹

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подаётся с перепелиным яйцом, на белом багете с сыром «Пармезан».

195 гр.

429₹

ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА

Тунец, авокадо.

190/20/30 гр.

469₹



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Горячо любимые закуски – так можно назвать главные действующие «лица» этого раздела меню. Они горячи не только по температуре, но и теми эмоциями, что вызывают у каждого, кто их попробует.

Идеальная гармония с пенным делает их ещё более удивительными блюдами, которые выбирают любители холодного янтарного напитка. И если вы сегодня один из этих людей, обратите внимание на нашу пивную карту и не забудьте выбрать закуску, что станет идеальным дополнением.

ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ

Из заварного хлеба
с сыром «Пармезан».

135/20/1 гр.

246 ₺



КАЛЬМАР КОМАНДОРСКИЙ

Панированный кальмар
с йогуртовым соусом.

215/50/1 гр.

373 ₺



СУЛУГУНИ ЖАРЕНЬЙ

Ассорти из жареного сыра сулугуни:
копчёного и традиционного с клюквенным соусом.

180/25/1 гр.

297 ₺



По одной из версий, сыр сулугуни происходит из городка Самергело в Сванетии, и по-мергельски его название звучит как селегин. Селе (мешать, замешивать) и гин (крупно-рогатый скот). В то же время в Осетии этот сыр называют сулу-гун (созданный из сыворотки), что ближе к русскому названию. До сих пор в ходу две версии происхождения сыра, но народная грузинская расшифровка примиряет обе версии, трактуя сулу как сули (душа) и гуни – как гуди (сердце).

МИДИИ ЗАПЕЧЁННЫЕ

Под шапкой из сыра,
икры летучей рыбы
и васаби.

170/3 гр.

345 ₺



КАРУСЕЛЬ

Кольца кальмаров, куриный хворост, жареный сулугуни, острые сырные шарики, чесночные гренки, соус «1000 островов», креветочные чипсы.

30/46/85/76/80/85/10 гр.

761 ₺

Кесадилья олицетворяет собой слияние двух культур: испанской и индейской. Задолго до появления на американском континенте европейских завоевателей рацион местных жителей в основном состоял из самых простых продуктов: кукурузы, фасоли, томатов, чили и мексиканского кактуса. Испанцы добавили к ним мясо, масло, вино и сыр. Со временем все они легли в основу самых разных блюд, одним из которых является кесадилья.



КУРИНЫЙ ХВОРОСТ

Зажаренные ломтики куриного филе в хрустящем кляре.

150/30 гр.

313 ₺

Возможно вы не знали, а в Америке отмечают учрежденный в 1977 году Национальный день куриных крылышек. Наряду с гамбургерами – это самое популярное блюдо американцев. Они съедают в год 28 миллиардов куриных крылышек. Из них – почти полтора миллиарда – в выходные, когда проходит телевизионная трансляция Супербоула – финала в американском футболе. Отмечают Национальный день крылышек специальной ценой на курятину и проведением конкурсов на их скоростное поедание.

КРЫЛЬЯ КУРИНЫЕ «BBQ»

Ароматные запечённые крылья.

260/2 гр.

393 ₺



КЕСАДИЛЬЯ

С курицей, шампиньонами, сладким перцем, пассированным луком и соусом «Спайс».

200/50/2 гр.

314 ₺



ПАУТИНА ИЗ ЦУКИНИ

Ломтики цукини, обжаренные во фритюре.

135 гр.

269 ₺



КРЕВЕТКИ ПРЯНЫЕ

Сваренные в светлом пиве, дополнены морской солью.

250/20/2 гр.

483 ₺



СУПЫ



Слово «суп» французского происхождения, сами же французы взяли название этого вида первого блюда из латыни,

где слово «supra» означает размоченный в отваре хлеб.

Древнейший рецепт супа находится в кулинарной книге Апикура, написанной в IV веке. Там упомянуты следующие ингредиенты: пшеница, оливковое масло, мясной фарш, мозги, перец, лавровый лист, тмин, вино и ферментированный рыбный соус.

На сегодняшний день в мире насчитывается приблизительно 150 типов супов, которые подразделяются на более чем тысячу видов, при этом каждый вид может иметь несколько вариантов.

ТОМ-ЯМ

Кисло-острый суп с креветками, на курином бульоне. Является национальным блюдом Таиланда, а так же средством спасения россиян по утрам.

300 гр.

323 ₺



СУП ИЗ ГОРБУШИ

Суп из горбуши холодного копчения с луком, картофелем и морковью.

300 гр.

276 ₺



БОРЩ

Традиционный борщ на говяжьем бульоне со сметаной.

300/30/1 гр.

217 ₺



БАВАРСКИЙ СЫРНЫЙ СУП

Наваристый сырный суп с беконом, охотничьими колбасками и луком пореем.

320/35/1 гр.

283 ₺



СУП С РЕБРОМ И МАСЛИНАМИ

Наваристый суп с копченными свиными ребрами и оливками.

300 гр.

323 ₺



ВОК



Впервые пасту начали готовить в Китае еще в V веке до н. э. Муку смешивали с водой, нарезали тесто на мелкие фрагменты и сушили на солнце. На территорию современной Италии пасту, вероятнее всего, доставили в VIII веке н. э. арабы. Многие сицилийские рецепты пасты до сих пор изобилуют традиционными арабскими ингредиентами, такими как изюм и корица.

В мире насчитывают от 400 до 600 видов макаронных изделий, и самое необычное то, что паста может быть десертом! Существует множество рецептов сладких макарон: с мёдом и фисташками, фаршированные рикоттой и приправленные апельсиновой цедрой, с миндалём, корицей и просто с сахаром.



ПАСТА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

В сливочном соусе.

310/20/2 гр.

389 р



ЛИНГВИНИ «АЛЛА КАРБОНАРА»

Лингвини в сливочном соусе с копчёной грудинкой, луком и яичным желтком.

310/15 гр.

343 р



ВОК-ЛАПША С КРЕВЕТКАМИ

Тигровые креветки, мясо мидий, рисовая лапша, имбирь, чеснок, ростки сои.

350 гр.

348 р

ТАЛЪЯТЕЛЛИ С КУРИЦЕЙ, ВЕТЧИНОЙ И ШАМПИНЬОНАМИ

В сливочном соусе.

350 гр.

373 р



КОЛБАСКИ

Страной, где колбаски являются национальной гордостью, можно смело назвать Германию. Немецкие колбаски насчитывают около 1500 сортов. Многие из них отображают особый колорит и аутентичность отдельного региона Германии. Где колбаски, там и пиво! Оно сопровождает это блюдо уже много столетий подряд. При чем не ясно, что к чему подают: колбаски к пиву или пиво к колбаскам.

В Германии, например, за это время были изобретены сорта пива, которые подаются к определенному сорту колбасок.



ХМЕЛЬБУРГСКИЕ

Говяжьи колбаски со специями.

2 шт. (150)/220/1 гр.

423 ₺



ВАЙССВЮРСТ

Традиционная «белая» колбаска из нежной телятины.

2 шт. (160)/220/1 гр.

473 ₺

КРАИНСКАЯ С СЫРОМ

Колбаска с добавлением созревшего эментальского сыра.

2 шт. (194)/220/1 гр.

489 ₺

Довольно часто название «Краинская» воспринимают, как слово написанное с опечаткой, думая, что колбаска на самом деле украинская. Нет, слово написано верно, и это кулинарное творение родом из Словении.



БУРГЕРЫ

ХМЕЛЬБУРГЕР

Булочка «Бриошь» с котлетой из 100% говядины, солёным огурцом, свежими томатами, беконом, салатом «Айсберг» и сыром «Чеддер».

340 гр.

387 ₺



История бургера начинается в далеком 1904, когда на всемирной выставке-ярмарке в Сент-Луисе (США) этот продукт впервые был представлен широкой публике.

До открытия первой закусочной быстрого питания, где основным блюдом были бургеры, прошло еще 17 лет с 1904 года. В 1921 году, опять же в Америке, был зарегистрирован

первый бургерный ресторан, где это блюдо стоило всего 5 центов. Интересно, что эта первая сеть закусочных до сих пор процветает в США.

Сегодня бургеру посвящен не только ежегодный фестиваль, но и целый музей в городе Сеймур, с Залом Славы Бургера.

БУРГЕР С КРЕВЕТКАМИ

Булочка «Бриошь» с котлетой из тигровых креветок и снежного краба со свежими томатами, соусом «Карри», свежим огурцом, салатом «Романо» и гарниром из жареных картофельных долек.

400/100 гр.

475 ₺



КУРИНЫЙ

Булочка «Бриошь» с куриным шницелем, свежим томатом, солёным огурцом, сыром «Чеддер», листьями салата «Айсберг», кетчупом, майонезом, жареным беконом, омлетом и гарниром из картофеля фри.

370/150 гр.

387 ₺

ШВАРЦБУРГЕР

Чёрная булочка с двумя котлетами из 100% говядины, с соусами «Блю чиз», «BBQ», карамелизированным луком, солёным огурцом, томатом, сыром «Чеддер», листьями салата «Айсберг», жареным беконом.

530 гр.

536 ₺



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РЁБРА «JACK DANIELS»

Запечённые свиные рёбра
в соусе «Jack Daniels».

200/8/10/2 гр.

578₺

Рецепт рёбер в соусе «Jack Daniels» кажется простым, но на самом деле, одна небольшая ошибка во время приготовления и вкус будет уже не тот. От ошибок не застрахован никто, но в этом случае мы их не допускаем.



КАРТОФЕЛЬ «ТИРОЛЬСКИЙ»

Жареный картофель с копчёными колбасками, яйцом и луком.

260/30 гр.

353₺



ГОВЯДИНА «БЛЮ ЧИЗ»

Говяжья вырезка под соусом «Блю чиз»
с гарниром из картофельных крокетов.

160/100 гр.

583₺

СБОРНАЯ ГЕРМАНИИ

Рагу из говядины, свинины и овощей.

250/10 гр.

463₺

Рагу, как и многие другие европейские блюда, появилось в России благодаря Петру I. Но некое подобие рагу существовало на Руси и раньше. Например, блюдо под названием «ушное». Оно представляло собой тушёное в горшочке мясо кролика с репой, морковью и луком.



ФИШ & ЧИПС

Традиционное британское блюдо: рыбное филе в нежном кляре с картофелем фри и соусом «1000 островов».

230/150/30/20 гр.

389 ₺



КУРИЦА В КУНЖУТЕ

Мякоть куриного бедра, обжаренная в кунжутно-чесночном соусе. Подается с салатом из моркови, редиса и свежего огурца.

300/100 гр.

453 ₺



Итальянцы считают родиной ризотто Милан, хотя историки уверяют, что у блюда арабские корни, ведь в Италии рис стали выращивать только с XIV века.

И, кстати, первые рецепты ризотто, в отличие от современных, помимо риса, содержали в себе яйца, сахар и шафран.

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

В сливочном соусе.

340/20/2 гр.

395 ₺



МОРСКОЕ АССОРТИ

495 гр.

557 ₺

Тихоокеанские мидии в створках в томатном соусе с тигровыми креветками, кальмарами и специями.

МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

380/1 гр.

493 ₺

Горка тихоокеанских мидий в створках с луком-порей.



ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ

Лосось в соусе «Терияки» с овощами гриль.

125/95/30/3 гр.

698 ₺

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

Жареные на гриле тигровые креветки с соусом «1000 островов».

230/20/30 гр.

537 ₺



ОГНЕННОЕ МЕНЮ

МАНГАЛ

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Куриное бедро без кости, жареное на древесных углях.

200/35/25/2 гр.

395 ₺

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАШКА

150/35/20/10 гр.

415 ₺

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Сочный шашлык из свиной шейки.

200/35/4 гр.

415 ₺



СВИНИНА «ОКТОБЕРФЕСТ»

Свиная шейка, маринованная в соусе «BBQ» и мёде.

200/40/30/10/2 гр.

483 ₺



ПЛЕСКАВИЦА С АЙВАРОМ И ПОМФРИТОМ

Традиционная плескавица готовится из говядины на огне. Подается с картофелем фри и соусом «Айвар».

190/150/30/20/20/3 гр.

448 ₺



КАРЕ БАРАШКА

240/20/10/3 гр.

795 ₺

Мясо ягненка ценится среди кулинаров всех мастей с давних времён. Оно универсально в приготовлении, сочетается со многими специями и не обладает специфическим запахом.

ФИЛЕ-МИНЬОН

Стейк из говяжьей вырезки.

260/30/20/3 гр.

999 ₺

Первые исторические подробные описания готовки стейка, более-менее приближенного к тому блюду, которые мы с вами знаем, появились в 1460-ом году, в книге кулинара Белтиса Платинуса. Также известно, что мясо представленное стейком, в кратчайшие сроки смогло покорить как Америку, так и Европу. А развитие животноводческой отрасли с упором на бычков стало отличным подспорьем для развития культуры стейка.



ОВОЩИ С МАНГАЛА

250 гр.

290 ₺



ТОП-БЛЭЙД

Альтернативный стейк. Это мясо взято из самой нежной, верхней части лопатки молодого бычка зернового откорма. Эта мышца мало участвует в движении быка, что делает стейк вторым по нежности после «филе миньона». Его название так и переводится с английского «TOP BLADE» - верх лопатки.

254/30/2 гр.

999 ₺



ГАРНИР

Гарнир к блюдам с мангала и рёбрам «Jack Daniel's»: картофель фри, тушёная капуста с тмином, картофель по-деревенски, картофельное пюре.

150 гр.

110 ₺



СТЕЙК ИЗ СЁМГИ

С рукколой.

170/10/20/20/3 гр.

698 ₺



СТЕЙК ИЗ ТУНЦА

С овощами гриль.

135/75/20/4/2 гр.

659 ₺

КАЛЬМАР ГРИЛЬ

Кальмар, жареный на гриле с чесночным маслом и пикантным соусом.

210/30 гр.

483 ₺



СИБАС

255/20/20/10 гр.

587 ₺



ДЕСЕРТЫ

ПАНКЕЙК С РОМОВОЙ ВИШНЕЙ

Нежные блинчики с соусом из вишни.

180/50 гр.

228 ₺



Панкейки – это традиционное блюдо Северной Америки, популярное как в США, так и в Канаде. В этих странах панкейки являются неотъемлемой частью завтрака, но и на других континентах мира уже давно оценили вкус этого потрясающего десерта.



ТОРТ КАРАМЕЛЬНЫЙ

292 ₺

Шоколадный бисквит брауни, карамельный мусс, груша в желе, корица под шоколадным гляссажем.

1шт. (140 гр.)



ТОРТ БЭЙЛИС

307 ₺

Сливки, шоколад белый, ликёр сливочный, молоко, арахис, пюре апельсина, апельсин, кофе, шоколадная глазурь.

1шт. (100 гр.)



ЧИЗКЕЙК

273 ₺

Сыр творожный, творог, шоколад белый, белая глазурь, лимон, арахис, ликёр апельсиновый, апельсин.

1шт. (110 гр.)



ТОРТ КОКОСОВЫЙ

Белая глазурь, миндальная пудра и арахисовая пудра, шоколад белый, кокосовое молоко, сливки.

1шт. (90 гр.)

293 ₺



ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ

Традиционный австрийский десерт. Подается с шариком ванильного мороженого.

1шт(150)/60/15 гр.

297 ₺





МАКОВЫЙ ТОРТ

265 ₺

Вишня, изюм, шоколад чёрный, мак.

1шт. (130 гр.)

ТОРТ 2 ШОКОЛАДА

287 ₺

Сливки, зеркальный тёмный шоколад, сироп мятный, шоколад белый, шоколад чёрный.

1шт. (100 гр.)



МОРОЖЕНОЕ

1шт. (60 гр.)

80 ₺

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Ананас, киви, яблоко, груша, виноград, апельсин, грейпфрут, банан.

1300 гр.

758 ₺



ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ОСНОВНЫМ БЛЮДАМ

БУЛОЧКА ФРАНЦУЗСКАЯ С КУНЖУТОМ

40 гр.

35 ₺

БУЛОЧКА ФРАНЦУЗСКАЯ С КОРИАНДРОМ

40 гр.

35 ₺

ЛАВАШ

300 гр.

150 ₺

БАТАТ

120 гр.

250 ₺

СОУСЫ

Горчица, сметана, коктейль, майонез, хрен

30 гр.

40 ₺

СОУСЫ

Блю Чиз, гранатовый (наршараб), клюквенный.

30 гр.

85 ₺

СОУСЫ

Аджика, из диких слив, чесночный, барбекю, томатный с зеленью, сацебели, сладкий чили, тар-тар, 1000 островов, спайс.

30 гр.

60 ₺

ХЛЕБНАЯ ТАРЕЛКА

Лаваш, хлеб столичный, редис, лук зелёный, масло подсолнечное нерафинированное, соль морская.

115/280 гр.

175 ₺



H M E L B U R G . R U