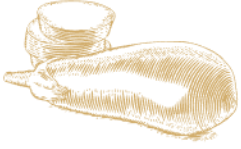
РЕСТОРАН-ГРИЛЬ БАРАК

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ — ***495***
с начинкой из сыра фета, грецких орехов, чеснока и зелени

ТОМАТЫ С СЫРОМ, ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ — ***395***



ПЕЧЁНЫЙ БАКЛАЖАН С РОСТБИФОМ, — ***795***
творожным кремом и рукколой

РОСТБИФ С РУККОЛОЙ — ***850***
и имбирным соусом

ХОЛОДЕЦ ДОМАШНИЙ* — ***330***
** СЕЗОННОЕ БЛЮДО*
Уточняйте наличие у официантов

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ, ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ — ***475***

ГРИБЫ БЕЛЫЕ МАРИНОВАННЫЕ — ***390***
с луком и маслом

ДОМАШНИЕ ГРУЗДИ — ***390***
со сметаной и луком

СЁМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ — ***995***
с лимоном и зеленью

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

МЯСНОЕ ПЛАТО — *1210*

ростбиф из телятины,
рулет куриный,
буженина домашняя,
отварной телячий язык

РЫБНОЕ ПЛАТО — *2150*

лосось холодного копчения,
масляная рыба, муксун
холодного копчения, угорь копчёный,
сёмга слабой соли

Подаётся с лимоном и зеленью

АССОРТИ СЫРОВ — *1990*

отлично подобранная композиция сыров,
дополненная сладким виноградом,
хрустящим крекером,
мёдом и грецким орехом

ОВОЩНОЕ ПЛАТО — *445*

томаты, огурцы, болгарский перец,
редис, листья салата, укроп,
петрушка, зелёный лук и кинза

ЗАКУСКА ПОД ВОДКУ — *810*

грузди, белые грибы, соленое сало,
копченое сало, маринованные огурцы,
квашеная капуста, маринованные черри

САЛАТЫ

ОВОЩНЫЕ

АЧИЧУК *295*
традиционный восточный салат из томатов, огурцов, маринованного красного лука, базилика, кинзы, перчика чили

БАХОР *325*
салат из щавеля, редиса, огурца с заправкой из растительного масла с лимонным соком и перцем

ГРЕЧЕСКИЙ *455*
салат из свежих овощей, брынзы фета, маслин, зелени с французской заправкой

ИЗ ХРУСТЯЩИХ БАКЛАЖАНОВ *570*
с томатами, мятой, базиликом и творожным сыром

МЯСНЫЕ

ОЛИВЬЕ С КРЕВЕТКАМИ, КУРИЦЕЙ И ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ *635*

ОСТРЫЙ С ГОВЯДИНОЙ *395*
отварная говядина, перец болгарский, морковь острая, свежие огурцы, сыр, майонез

С ОТВАРНЫМ ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ И РУККОЛОЙ *725*
руккола, черри томаты, кедровые орехи под имбирной заправкой

ЛАНСАЙ *395*
рисовая лапша, свежие огурцы, нежные ломтики ростбифа, корейская морковь, устричный соус

С КОПЧЁНЫМ ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ *595*
телячий язык домашнего копчения, руккола, листья салата, яйцо пашот, сухарики, анчоусная заправка

САЛАТЫ

ЦЕЗАРИ

С КУРИНЫМ ФИЛЕ	***680***
С ЛОСОСЕМ ГРИЛЬ	***995***
С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ	***895***

ТЁПЛЫЕ САЛАТЫ

С ГОВЯДИНОЙ ПО-ТАЙСКИ ***635***
тёплый салат с говядиной, миксом салатов, овощами и тайским соусом

С ГОВЯДИНОЙ ***595***
маринованный ростбиф, обжаренные цукини гриль, лук порей, томаты черри, под горчичной заправкой

С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ ***655***

СО СВИНИНОЙ ***520***
нежная свиная вырезка, обжаренная на оливковом масле с томатами, баклажанами, луком порей, сочными листьями салата

С МОРСКИМИ ГАДАМИ

ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ ***895***
креветки, кальмары, мидии, микс салатов, сельдерей, ананас, с оригинальной заправкой от шеф-повара

С СЁМГОЙ, АВОКАДО и КИНОА ***775***

С КРЕВЕТКАМИ ГРИЛЬ И АВОКАДО ***750***

РЕСТОРАН-ГРИЛЬ БАРАК

МИДИИ

С СОУСОМ ДОР-БЛЮ	***1295***
В СЛИВОЧНОМ ЧИЛИ	***1295***
КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ	***595***

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАКУСКИ К ПИВУ

ТАРЕЛКА К ПИВУ ***750***

сырные палочки, чесночные гренки, кольца кальмара, луковые кольца, куриные наггетсы, с соусом тар тар, соусом сальса и ореховым соусом

ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ ***515***

с соусом BBQ

КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ ***520***

жареные в кляре кальмары с соусами тар тар и сальса

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ ***330***

закуска к пиву из сочной курицы в хрустящей панировке с соусом сальса

МОЙВА В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ ***355***

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ ***195***

с соусом тар тар

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА ***295***

с соусом сальса

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ ***490***

с соусом тар тар

СУПЫ

УХА ПО-СИБИРСКИ — **535**
ароматный рыбный суп с кусочками сёмги, судака и овощей

БОРЩ СИБИРСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ — **595**
Подаётся с крученым салом и сметаной

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ — **450**
наваристый грибной суп на мясном бульоне со сметаной

ЩИ СО СВЕЖИМ ЩАВЕЛЕМ — **550**
наваристый мясной бульон с яйцом-пашот и сметаной

КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ — **425**

КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ — **370**

СУП СЫРНЫЙ С КУРИЦЕЙ — **550**

СОЛЯНКА МЯСНАЯ — **495**
с домашними копчёностями

ОКРОШКА ОВОЩНАЯ* — **300**

ОКРОШКА МЯСНАЯ* — **395**

** сезонное блюдо.*
Уточняйте наличие у официантов

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

КОТЛЕТКИ ИЗ МЯСА КРАБА — *890*

ПАЛТУС — *1100*
с пюре из брокколи

ЗАПЕЧЁННОЕ ФИЛЕ СУДАКА — *780*
под сырной корочкой

ЗАПЕЧЁННЫЙ ЛОСОСЬ С АВОКАДО — *1460*
с соусом терияки и сырным кремом

ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ — *735*
со сливочно-икорным соусом

НА ГРИЛЕ

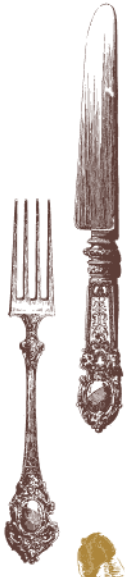
ДОРАДА НА ГРИЛЕ — *1290*
с азиатским соусом

ШАШЛЫК ИЗ КАЛЬМАРОВ — *855*
с овощами-гриль

СТЕЙК СЁМГИ НА ГРИЛЕ — *1570*
со сливочно-икорным соусом

ШАШЛЫК ИЗ СЁМГИ — *1250*

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА



ЖАРКОЕ ПО-РУССКИ — *840*
готовится по старинному рецепту из свинины, куриной печени, обжаренных на сале с луком и белыми грибами

NEW **ПОТРОШКИ ЖАРЕНЫЕ С ЛУКОМ** — *790*

NEW **ТОМЛЁНЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ХВОСТЫ** — *1100*
с картофельным пюре

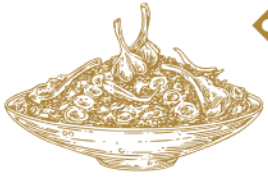
ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ ТУШЁНЫЙ — *945*
с грибами в сливочно-горчичном соусе

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ЦЫПЛЁНКА — *795*
с овощами гриль, с соусом дор-блю и кедровыми орехами

РЁБРА СВИНЫЕ — *1295*
в имбирно-медовой глазури

РУЛЬКА СВИНАЯ — *1590*
с тушеной капустой и картофельным пюре

ТОМЛЁНАЯ ГОЛЕНЬ ЯГНЁНКА — 1390
под сливочным соусом с белыми грибами на картофельном пюре



◇ ВОСТОЧНЫЕ

ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ — *595*
традиционный узбекский плов из риса, кусочков баранины, моркови, лука и чеснока

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

ФАХИТОС

С ГОВЯДИНОЙ *930*

С КУРИЦЕЙ *770*

КЛАССИЧЕСКАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ ПАСТА

ФЕТУЧИНИ *790*
с курицей, грибами

КОТЛЕТЫ

ИЗ КУРИЦЫ *575*
на картофельном пюре
со сливочно-грибным соусом

ПЕЛЬМЕНИ / ВАРЕНИКИ

ДРАНИКИ СО СМЕТАНОЙ *350*

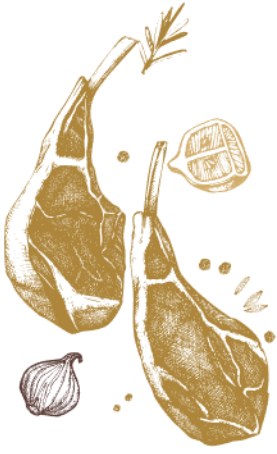
ПЕЛЬМЕНИ БАРАК *430*
пельмени, приготовленные
по оригинальному рецепту шеф-повара

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ *430*
ручной лепки со свининой,
луком и специями

NEW **ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ** *450*

NEW **ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ** *195*
подаются со сметаной

МЯСО НА ГРИЛЕ



СТЕЙКИ

СТРИПЛОЙН *1810*
с перечным соусом
рекомендуемая степень прожарки – medium

РИБАЙ *2690*
с перечным соусом

ФИЛЕ МИНЬОН *1390*
с перечным соусом

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ *1350*
с перечным соусом

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ *635*

КАРЕ БАРАШКА *1990*

ЯЗЫК-ГРИЛЬ *865*
с малосольными огурчиками

ШАШЛЫКИ

ИЗ СВИНИНЫ	*495*	**ИЗ КУРИЦЫ**	*475*
ИЗ БАРАНИНЫ	*870*	**ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**	*1090*

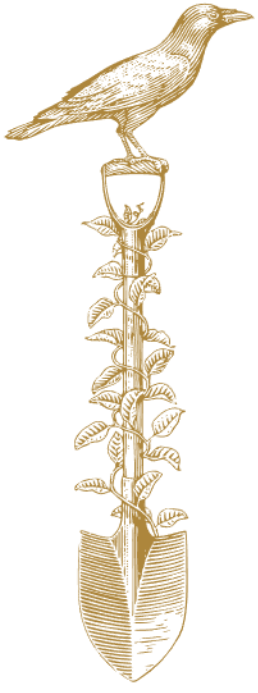
ЛЮЛЯ-КЕБАБЫ

ИЗ БАРАНИНЫ *595*

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ *655*

РЕСТОРАН-ГРИЛЬ БАРАК

ГАРНИРЫ



КАРТОФЕЛЬ-ГРИЛЬ	***195***
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	***160***
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	***650***
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	***295***
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	***175***
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ	***295***
ОТВАРНОЙ РИС *с овощами*	***195***
ОВОЩИ-ГРИЛЬ *цукини, баклажаны, перец болгарский, шампиньоны, картофель и кукуруза*	***495***

50 ОТТЕНКОВ ВКУСА

СОУСЫ

СМЕТАНА
50

САЛЬСА
САЦЕБЕЛИ
ЧЕРНОСЛИВОВЫЙ
АДЖИКА СЛАДКАЯ
ТАРТАР
ОРЕХОВЫЙ
60

АДЖИКА ОСТРАЯ
СОУС АДЖИКА
90

ХРЕН СЛИВОЧНЫЙ
120

ПЕРЕЧНЫЙ СОУС
180

ДЕСЕРТЫ

ПИРОГ СЛОЁНЫЙ *410*
с начинкой из ананасов или персиков
Подается с шариком мороженого и мятой

ШОКОЛАДНЫЙ МАФФИН *390*
с мороженым

ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ *370*

ЧИЗКЕЙК МАНГО *350*

МЕРЕНГА С ЯГОДАМИ *450*
с ванильным кремоми фисташками

ШТРУДЕЛЬ
С ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВОЙ НАЧИНКОЙ *395*
Подается с шариком мороженого

ТОРТ НАПОЛЕОН *295*

ТОРТ МЕДОВЫЙ *270*

ДЕСЕРТ ТАЁЖНЫЙ *195*
со сгущёнкой или мёдом

ФРУКТЫ

АССОРТИ ФРУКТОВОЕ *960*
Меняются в зависимости от сезона

МОРОЖЕНОЕ

МОРОЖЕНОЕ */1 шарик* *150*

ВАРЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ

ВИШНЯ/ КЛУБНИКА/ ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА *60*
МАЛИНА *120*

СОУСЫ

КАРАМЕЛЬНЫЙ / ШОКОЛАДНЫЙ *60*