

# КЛАССИКА CHALBAR



## ГИРОС С ГОВЯДИНОЙ

Филе говядины, свежие огурцы, томаты, микс салата, сыр "Сиртаки", оливки, маринованный лук. Подается с лепёшкой собственного приготовления, картофелем фри или айдахо и сметанным соусом «Дзадзьики»

510.–  
500 Г

## ГИРОС С КУРИЦЕЙ

Филе курицы, свежие огурцы, томаты, микс салата, сыр "Сиртаки", оливки, маринованный лук. Подается с лепёшкой собственного приготовления, картофелем фри или айдахо и сметанным соусом «Дзадзьики»

455.–  
525 Г

## СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ

Запечённая курица, тостовый хлеб, свежие огурцы и томаты, сыр Чеддер, микс салата, глазунья, майонез. Подается с картофелем фри или айдахо и кетчупом

410.–  
435 Г

## СЭНДВИЧ С ЛОСОСЕМ

Лосось шеф-посола на тостовом хлебе с томатами, свежими огурцами, сыром Чеддер, миксом салата и соусом «Тар-тар». Подается с картофелем фри или айдахо и сырным соусом

500.–  
395 Г

## ЭНЧИЛАДАС С КУРИЦЕЙ

Обжаренное куриное филе с кукурузой, сыром моцарелла в мексиканской лепёшке с соусом «Энчиладас»

430.–  
265 Г

## КЕСАДИЛЬЯ БИГ-МАК

Говяжья котлета, томаты, сыр чеддер, тортилья мексиканская, микс салата, соус Биг Мак, картофель фри, масло растительное, попкорн

535.–  
380 Г

## БУРГЕР ФИРМЕННЫЙ

Котлета из мраморной говядины, листья салата, сыр Чеддер, томаты, корнишоны, каперсы, лук красный, соус барбекю и майонез. Подается с картофелем фри или айдахо и соусом сальса

545.–  
540 Г

## ДОБАВЬТЕ СОУС

Сырный, кетчуп, дзадзьики, цезарь, тар-тар, медово-горчичный

65.–  
30 Г

## X2 КУРИНЫЕ ШАШЛЫЧКИ

210.– / 100 Г

## X2 ШАШЛЫЧКИ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЬРЕЗКИ

255.– / 100 Г

# ГАРНИРЫ



## КАРТОФЕЛЬ ФРИ/АЙДАХО

185.–  
160 Г

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

185.–  
140 Г

## РИС С ОВОЩАМИ

140.–  
115 Г

## ОВОЩИ ГРИЛЬ

Болгарский перец, цукини, шампиньоны, томаты, красный лук

225.–  
180 Г

# MADE BY "ПОКЕШНАЯ"



## ПОКЕ С ЛОСОСЕМ

Основа на выбор (рис или киноа), филе лосося, авокадо, ананас к/с, кукуруза к/с, салат чукка, томаты черри, огурцы, лайм, микс салата, нори, зелень, перец чили, заправка на выбор (горчично-медовая, соевая, имбирно-горчичная, ореховая)

570.–  
380 Г

## ПОКЕ КАЛИФОРНИЯ

Основа на выбор (рис или киноа), авокадо, мясо краба, филе лосося, салат чукка, огурцы, лайм, майонез, микс салата, икра тобико, нори, зелень, кунжут, перец чили, заправка на выбор (горчично-медовая, соевая, имбирно-горчичная, ореховая)

520.–  
300 Г

# САЛАТЫ



## ГРЕЧЕСКИЙ

Болгарский перец, огурцы, томаты, сыр "Сиртаки", оливки, салатный микс, красный лук под бальзамическим кремом

390.–  
195 Г

## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Куриное филе, микс салата с чесночными гренками, томаты черри, перепелиное яйцо, сыр Пармезан под соусом «Цезарь»

415.–  
200 Г

## ЦЕЗАРЬ ПО-СКАНДИНАВСКИ

Обжаренные тигровые креветки, лосось шеф-посола, листья салата с чесночными гренками, томаты черри, сыр Пармезан под соусом «Цезарь»

545.–  
220 Г

## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

Говяжья вырезка, болгарский перец, стручковая фасоль, микс салата, красный лук, томаты черри, пряный соус, кунжут, бальзамический крем

500.–  
200 Г

## САЛАТ С КИНОА, АВОКАДО И КРЕВЕТКАМИ NEW

Киноа со свежим авокадо, листьями салата, томатами черри, лаймом и креветками под имбирно-горчичным соусом

530.–  
280 Г

## ГРИН СТЕЙК NEW

Мини-стейк Рибай с миксом из салата, томатами черри, печеным перцем, корнишонами, чипсами из баклажана, с соусом на основе оливкового масла, зелени и соусом Наршараб

610.–  
250 Г

# СУПЫ



## КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЯЙЦОМ

Наваристый куриный бульон с отварной курицей, яйцом, зеленью и домашней лапшой. Подается с чесночно-сырным тостом

270.–  
270 Г

## БОРЩ

Классика жанра на курином бульоне с филе говядины, свеклой, капустой, морковью, репчатый луком, картофелем, чесноком и зеленью. Подается с чесночными гренками из бородинского хлеба, зеленым луком и сметаной

350.–  
360 Г

## ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП

Крем-суп из запечённых овощей с добавлением мексиканских специй. Подается с шашлыкком из болгарского перца и куриного филе, с сырной тортильей

455.–  
385 Г

## СЕН-ЖЕРМЕН

Суп-пюре из зелёной горошка, сельдерея, творожного сыра и буженины из индейки. Подается с чесночными тостами

370.–  
270 Г

## КУКУРУЗНЫЙ СУП

Классический крем-суп из кукурузы в сочетании со свежим авокадо и рукколой. Подается с пшеничной тортильей с креветками

360.–  
300 Г

## ТОМ ЯМ С МОРПРОДУКТАМИ

Тайский суп с креветками, кальмарами и грибами, готовится с добавлением кокосового молока, подается с суси и лососем

630.–  
430 Г

## СЫРНЫЙ КРЕМ-СУП NEW

Крем-суп из сыра чеддер и мусса из пармезана. Подается с бужениной из индейки, чипсами из баклажана и чабаттой

435.–  
370 Г

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



## СТЕЙК СТРИПЛОЙН NEW

Премиальный стейк из мяса мраморной говядины с тонкой полоской жира, которая придает ему сочность и мягкость. Подается с салатом коул слоу и сливочно-перечным соусом

1050.–  
340 Г

## СТЕЙК РИБАЙ NEW

Премиальный стейк из мяса мраморной говядины с французким картофелем gratin, томатами черри, перцем халапеньо, мусом из пармезана и брусничным соусом

1250.–  
550 Г

## СТЕЙК ЛОСОСЯ

Запеченое филе лосося с гарниром из риса, цукини, болгарского перца и красного лука

800.–  
385 Г

## СТЕЙК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ NEW

Запеченная куриная грудка с картофелем чамп, фасолью, томатами черри и муссом из пармезана

430.–  
360 Г

## БЕФСТРОГАНОВ

Вырезка из говядины, корнишоны, шампиньоны. Подается в булочке с гарниром из картофельного пюре и салатом с лисичками

645.–  
415 Г

## ИНДЕЙКА ГРИЛЬ В СЛИВОЧНО-ГРИБНОМ СОУСЕ

Обжаренное на гриле филе индейки, томаты черри, руккола с гранатовым соусом и с соусом из кабачка, болгарского перца, шампиньонов, красного лука и сливок

500.–  
260 Г

## КУРИЦА ТЕРИЯКИ

Обжаренное куриное филе, рис, перец болгарский, фасоль стручковая, кешью, ананас, соус терияки

420.–  
330 Г

## АЛЯ-КАРБОНАРА

Классическая паста с бужениной из индейки в сливочно-сырном соусе, с добавлением томатов Черри, лука, базилика, куриного яйца и сыра Пармезан

430.–  
270 Г

## ГРЕЧОТТО С ЯЙЦОМ ПАШОТ NEW

Гречневая крупа с яйцом пашот, сыром пармезан, авокадо и рукколой

330.–  
250 Г

# ЗАКУСКИ



## МЯСНОЙ СЕТ NEW

Вяленая индейка, казылык из конины, вяленая говядина, буженина из индейки, мини гренки. Подается с томатной сальсой

720.–  
240 Г

## ПИВНОЙ СЕТ NEW

Сушеная индейка, горбуша, жаренный сыр в панировке, куриные колбаски, картофель по-деревенски, мини гренки, сельдерея. Подается с горчичным, чесночным и соусом сальса

715.–  
450 Г

## СЫРНЫЙ СЕТ NEW

Дор Блю, Камамбер, Маздам, Пармезан, Чеддер, подается с медом, грецкими орехами, виноградом, клубничкой, крекерами и палочки из слоеного теста

720.–  
300 Г

## ФРУКТОВЫЙ СЕТ NEW

Ананас, груша, киви, грейпфрут, апельсин, виноград

520.–  
505 Г

## СЕТ БРУСКЕТТ NEW

Сет брускетт из говядины, лосося, томатов канкасе и печеного болгарского перца

470.–  
250 Г

## ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ NEW

Мелкорубленая говядина, корнишоны, каперсы, лук красный, специи. Подается с вялеными томатами, базиликом, чабаттой, мусом из пармезана и желтком

510.–  
230 Г

## ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ NEW

Мелкорубленый лосось, авокадо, икра тобико, специи. Подается с соусом манго-чили, кинзой и чабаттой

520.–  
220 Г

## КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ БАРБЕКЮ NEW

Куриные крылья барбекю с сельдереем и морковью. Подается с чесночным соусом, зеленым луком и перцем чили

375.–  
330 Г

# ДЕСЕРТЫ



## ЧИЗКЕЙК

290.–  
135 Г

## МЕДОВИК

285.–  
125 Г

## ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

365.–  
210 Г

## ФОНДАН МАТЧА

385.–  
210 Г

## ФРУКТОВЫЙ БОУЛ С МАНГО И ЧИА

385.–  
290 Г

## АПЕРЛЬ БЛАН NEW

365.–  
90 Г