

Салаты

Хрустящий тофу, авокадо и печёный перец
в мятной заправке:

– веганский 320
– с креветками 420

Тёплый салат с печенью цыплёнка 360

Маринованный лосось и сливочный сыр 360

Куриное филе в пряной заправке
с жареным сыром и яйцом пашот 390

Нисуаз с красным тунцом и яйцом пашот 430

Горячее

Овощи гриль 280

Курица в соусе карри 420
с овощами и картофельными ньокки

Куриные мини-котлеты San Jacopo 490
с сыром грюйер и окороком, подаются
с картофельным пюре и соусом блю-чиз

Нежный судак 560
с птитимом и зелёным горошком

Фланк стейк 590
со стручковой фасолью и беконом

Скёрт стейк 590
с соусом блю-чиз и бэби-картофелем

Стейк из лосося 660
с соусом из сидра, печёными овощами,
со стручковой фасолью и обожжённой кукурузой

Десерты

Мильфей 290
с заварным кремом и малиновым вареньем

Шоколадный фондан 320
со сливочным пломбиром

Заварной апельсин 320
фирменная вафля под апельсиновым соусом
с заварным кремом и сливочным пломбиром



ЗАВТРАКИ
доступны
ВСЬ ДЕНЬ

Соберите яичницу с топингами на ваш вкус.
Попросите анкету у официанта.



Сидрерия

Меню кухни

 [spb_sidreria](https://www.instagram.com/spb_sidreria)

 vk.com/sidreria

Закуски

Гигантские оливки и маслины	220
Вяленые томаты	220
Орешки к сидру	220
Гренки из ржаного хлеба в соусе айоли	260
Картофель фри с пармезаном и трюфельным маслом	320
Жареный чечил с малиновым вареньем	320
Хумус с тостами	330
Паштет с луковым конфитюром	340
Сырные палочки с ягодным соусом	390
Бастурма из говядины	420
Жареный сыр халуми с бэби-картофелем и горчичным соусом	590
Сырная тарелка М бри, дор-блю, пармезан, чеддер, мёд, гречневые чипсы	690
Сырная тарелка L бри, дор-блю, пармезан, чеддер, грюйер, крем-чиз, фета, мёд, гречневые чипсы	990
Большая тарелка закусок крылышки в яблочном BBQ, крылышки в соусе чили, свиные рёбра в яблочном BBQ, гренки с соусом айоли, картофель фри, жареный чечил, соус сырный, соус айоли, яблочный BBQ	1490

Если у вас есть аллергия на
какой-либо продукт, пожалуйста,
сообщите об этом официанту!

Фирменные крылышки Сидрерии

6 шт. 350 12 шт. 680 24 шт. 1260

Техасские

в яблочном BBQ

Чили

с соусом блю-чиз

Прикопчёные в кляре

с паприкой в соусе унаги

Пряные

с мёдом, имбирём и розмарином

Orange Buffalo

можно выбрать степень остроты
(вплоть до огненно-острых)

Медово-горчичные

на основе двух видов горчицы и кленового сиропа

Нежные сливочно-сырные

Выберите несколько
вкусов при заказе
12 и более крыльев

Рёбрышки

Размер М 590 Размер L 1090
250 гр 550 гр

Подаём с бэби-картофелем и огурцами,
маринованными в сидре и кимчи:

Яблочный BBQ

С вишней и бальзамическим соусом

Медово-горчичные с кленовым сиропом

Дополнительные соусы к нашим блюдам 80

яблочный BBQ, айоли, медово-горчичный, сырный,
блю-чиз, чили, острый (можно выбрать степень остроты)

Запечённые мидии

Киви

В соусе кимчи	320
В соусе блю-чиз	320
С пармезаном, анчоусами и вялеными томатами	320

Тар-тары

Телятина с трюфельным маслом и пармезаном на гречневых чипсах	590
Телятина в печёном картофеле с соусом блю-чиз	590
Тунец с авокадо и огурцами в соусе понзу	690

Супы

Куриный бульон с яйцом пашот и зелёным горошком	290
Крем-суп из белых грибов с трюфельным маслом и обжаренными вешенками, подаём в хлебе	390
Ватерзой с лососем и судаком традиционный бельгийский сливочный суп	420
Чили с фасолью и кукурузой, подаём в хлебе	420

Фирменные вафли

Подаются с коул слоу.

Тунец и томаты	320
Запечённое куриное филе и овощная сальса	320
Вегетарианская овощи и сливочный сыр	320
Котлета из мраморной говядины и яблочный BBQ	420
Лосось, сливочный сыр и яйцо пашот	520