

КУХНЯ

Закуски от бара

Ореховое ассорти 100 г	190
фундук, копченый миндаль, арахис	
Начос с гуакомоле 80/40 г	190
Рыбные чипсы 90 г	290
кальмар, вобла и горбуша	
Мясные чипсы 90 г	320
конь, говядина и индейка	

Закуски от кухни

Чесночные гренки с сыром 150 г	170
Овощные палочки 150/40 г	190
с соусом блю чиз	
Цветная капуста в кляре 150/40 г	190
с соусом сливочный чили	
Ржаные тосты с домашним паштетом 100/100 г	245
из куриной печени	
Брускетта с томатами 140 г	250
и муссом из моцареллы	
Брускетта с тар-таром из лосося 140 г	280
и сливочным сыром	
Сыр Камамбер 140/40 г	320
в темпуре с брусничным соусом	
Сырная тарелка 120/60/40 г	480
Большой набор закусок 250/200/200/160/80 г	1190
микс из наших закусок на компанию	

Салаты

Коул Слоу 200 г	190
из белой и красной капусты	
Австрийский салат 220 г	220
с хрустящим беконом, картофелем и горчицей соусом	
Острый салат с говядиной 180 г	380
по-азиатски	
Салат Романо с соусом цезарь 220/180 г	350 / 475
с цыпленком / креветками	
Нисуаз 220 г	520
с ломтиками свежего тунца в горчице-медовом соусе	

Супы

Домашний куриный суп 300 г	240
Борщ со сметаной 330/30/30 г	270
и кусочком бородинского хлеба с салом	
Томатный суп 280/20 г	290
с нежной моцареллой	

Паста (вы можете выбрать любой вид пасты)

Спагетти Карбонара 320 г	320
Пенне с копчёным лососем 380 г	420
Фетучини с креветками и цукини 250 г	520

Горячее

Куриная грудка 150/40 г	320
с сальсой из свежих томатов	
Щуцы котлетки на пару 135/40 г	350
со сливочно-шпинатным соусом	
Бургер с цыпленком 250/100/40 г	390
и моцареллой	
Классический бургер 270/100/40 г	420
с хрустящим беконом и сыром чеддер	
Ребра BBQ 300/100 г	450
с салатом коул слоу	
Ассорти из колбасок 250/100 г	520
с картофелем фри	
Стейк из лосося 150/40 г	690
с соусом тар-тар	
Филе Миньон 160/40 г	790
с перченым соусом	

Гарниры

Картошка по-деревенски 150 г	150
Гречка с грибами и луком 180 г	150
Картофель фри / с пармезаном 130/140 г	150 / 190
Овощи на гриле / на пару 180 г	180
Соусы 40 г	50
барбекю / сырный / кетчуп / горчичный / тар-тар / брусничный / сливочный со шпинатом / чесночный / сливочный чили	

Десерты

Мороженое [1 шарик] 40 г	69
ваниль, клубника, шоколад, кокос, с карамелью и грецким орехом	
Торт Соленая Карамель 130 г	240
Торт Морковный 130 г	250
Тарталетка Малина и Базилик 100 г	260
Сезонная фруктовая тарелка 250 г	295

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Фирменный салат ART LAB MEDOVARUS 490

В творческой лаборатории ART LAB MEDOVARUS креатив приветствуется в любом его проявлении.

Приготовьте наш фирменный салат на свой вкус.

Возьмите за основу свежий салатный микс и добавьте по одному ингредиенту из списка по своему желанию. Какое бы сочетание Вы не выбрали, мы уверены, что получится вкусно.

Основной ингредиент:

Форель копченая / Курица / Тигровые креветки / Анчоусы

Сыры:

Камамбер / Моцарелла / Дор Блю / Пармезан

Овощи / Фрукты:

Яблоко / Груша / Огурец / Картофель

Дополнительные ингредиенты:

Черри / Каперсы / Фасоль / Перепелиное яйцо

Соусы:

Лимонный дрессинг / Домашний майонез / Сметана / Блю Чиз / Масло оливковое / Ароматное масло

Топпинги:

Крутоны белые / Орех кедровый / Чипсы из бекона / Семечки подсолнечные / Чипсы яблочные

ВЗЯТЬ С СОБОЙ

Алкогольные

Стекло 330 мл / ПЭТ 1 л 85 / 189

Яблочный сидр
полусухой / полусладкий

Грушевый сидр [пуаре]

Вишневый крик

Малиновый ламбик

Черносмородиновый ламбик

Стекло 330 мл / ПЭТ 1 л 79 / 155

Хмельной мед
традиционный / дикий

Champagne bottle 750 мл 189

Игристый жемчужный сидр *Le Jardin des Fruits*
яблочный полусухой или полусладкий / вишневый / грушевый
малиновый ламбик / черносмородиновый ламбик

Безалкогольные

Стекло 330 мл / 500 мл 55 / 65

Лимонад Ride
Fruit Mix, Ginger Ale, Cherry, Honey and Herbs

ПЭТ 1 л

Натуральный квас 60

Янтарный питень 79

Основы для горячих напитков

Сбитень 0,03 12

Сбитень пряный 0,18 79

Основа для глинтвейна 0,18 79

Медовый чай TEAHON 120

цитрус-имбирь / клюквенный глогг
черносмородиновый / вишневый глинтвейн