

MEHIO

SUSHI & MORE



ШВЕДСКИЙ СТОЛ
В ГОСТИНИЦЕ "КАЛИНИНГРАД" | 500₽
7:00-10:00

ЗАВТРАК В РЕСТОРАНЕ
10:00-12:00

*МЕНЮ УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА



ЗАВТРАКИ

ВАРЕНИКИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ

Вареники с ягодой
Вареники с творогом

На выбор допы:

ГЛАЗУНЯ ИЗ 2Х ЯИЦ ИЛИ
Глазунья из 6ти
Перепелиных яиц

Просто глазунья
С сосисками
С беконом
С семгой копченной
С графлаксом

Салат овощной,
заправка на выбор
(сметана, масло
оливковое),
зеленый горошек.

ЯЙЦО ПАШОТ С ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ

С тунцом
С пармской ветчиной
С гуакамоле
С семгой копченой

СКРЕМБЛ

С беконом
С семгой копченной
С графлаксом
С сыром

Салат овощной,
заправка на выбор
(сметана, масло
оливковое).
Зеленый горошек.

БЛИНЧИКИ ДОМАШНИЕ

Блинчики пшеничные тонкие
С сыром
С курицей и грибами
С творогом
Олады 2 шт

Сгущенка, сметана,
соус тар-тар,
карамельный соус,
мед, ягодный соус.

УТРЕННЯЯ КАША

Рисовая каша
Овсяная каша

На молоке, на воде,
на альтернативном
молоке.

ИЗ ТВОРОГА

Взбитый творог со сметаной
Взбитый творог с цукатами
и соусом из ягод
Сырники с домашней
рикоттой, подаются со сметаной

УТРЕННИЕ СУПЫ

Бульон куриный с гренками
"по утру проснувшись"
Похмельный Том-Ям

МОЖНО НА ВЫБОР:

ЯЙЦО ВАРЕНОЕ
ЯЙЦО ВСМЯТКУ

ДРАНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ СО СМЕТАНОЙ
ШАКШУКА С СЫРОМ
СЫРНИКИ С МАНГО
АЗИАТСКИЙ ХУМУС

ЛОКАЛЬНАЯ КУХНЯ

СТРОГАНИНА С АВТОРСКИМ СОУСОМ

Филе пеламиды, подается
с авторским соусом,
маринованным луком,
тостами и
оливковым маслом
140/165/40 **590₽**

РЕКОМЕНДАЦИЯ К ПИВУ:

К местным продуктам рекомендуем
бокал фильтрованного бельгийского пива Kristoffel

ЛИТОВСКИЙ БОРЩ

традиционный
холодный суп
из маринованной
свеклы и свежих
огурцов на кефире
320₽

СКУМБРИЯ С КАРТОФЕЛЕМ

филе скумбрии,
картофель мятый,
помидоры черри,
маринованные огурцы
360₽

БРУСКЕТТА С БАЛТИЙСКОЙ КИЛЬКОЙ

с соусом песто,
красным луком и свежим огурцом
240₽

СУДАК СО ШПИНАТОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

филе Судака, сливочный соус,
шпинат обжаренный
460₽



Фотографии носят исключительно
ознакомительный характер

Если у Вас есть какая-либо аллергическая реакция на продукты,
пожалуйста предупредите нас об этом

ГУНКАНЫ

СПАЙСИ ЛОСОСЬ

36 120Р

СПАЙСИ ТУНЕЦ

36 120Р

СПАЙСИ КРЕВЕТКА

36 120Р

СПАЙСИ УГОРЬ

36 150Р

СПАЙСИ ГРЕБЕШОК

36 120Р

СУШИ

ЛОСОСЬ

1/32 120Р

ТУНЕЦ

1/32 120Р

КРЕВЕТКА

1/32 120Р

УГОРЬ

1/30 150Р

КРАСНАЯ ИКРА

1/30 200Р

ХОСОМАКИ

РОЛЛ С ОГУРЦОМ

100 150Р

РОЛЛ С АВОКАДО

100 150Р

РОЛЛ С ЛОСОСЕМ

100 180Р

РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ

110 180Р

РОЛЛ С УГРЕМ

110 210Р

РОЛЛ С ТУНЦОМ

110 180Р

ПРЕМИУМ РОЛЛЫ

*Любой ролл Филадельфия мы можем приготовить способом "Татаки" - опалить живым огнем.

РОЛЛЫ



КАЛИФОРНИЯ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И ГРЕБЕШОК

рис, нори, майонез,
авокадо, камчатский краб,
гребошок, икра Масаго
200 **850₽**



ФИЛАДЕЛЬФИЯ С КРЕВЕТКОЙ

рис, нори, сливочный сыр,
свежий огурец, авокадо,
лосось, тигровая креветка
210 **620₽**

МАНГО ЧИЛИ С КРЕВЕТКОЙ

рис, нори, сливочный сыр,
свежий огурец, авокадо,
тунец, тигровая креветка,
миндальные лепестки,
соус Манго Чили
210/10 **650₽**



ФИЛАДЕЛЬФИЯ

рис, нори, сливочный сыр,
свежий огурец, авокадо,
лосось, красная икра
210 **620₽**



ДРАКОН

рис, нори, сливочный сыр,
авокадо, камчатский краб,
угорь, соус Унаги, кунжут
200 **850₽**



ФИЛАДЕЛЬФИЯ С УГРЕМ

рис, нори, сливочный сыр,
свежий огурец, авокадо,
филе угря, соус унаги,
кунжут
210 **620₽**

РОЛЛЫ



КАЛИФОРНИЯ С ЛОСОСЕМ

рис, нори, сливочный сыр,
свежий огурец, авокадо,
лосось, икра Масаго

200 **450₽**



КАЛИФОРНИЯ СО СНЕЖНЫМ КРАБОМ

рис, нори, японский майонез, свежий огурец,
авокадо, снежный краб, икра Масаго

200 **390₽**



КАЛИФОРНИЯ СПАЙСИ

рис, нори, соус Спайси, свежий огурец,
авокадо, лосось, жаренный в соусе
Тирияки, икра Масаго, соус Манго Чили

200/10 **450₽**



ТАРТАР С ТУНЦОМ

рис, нори, сливочный сыр, свежий огурец,
японский омлет, салат Айсберг, тунец,
соус Спайси, кунжут, зеленый лук

220 **490₽**



ТАРТАР С ЛОСОСЕМ ЮДЗУ

рис, нори, сливочный сыр, свежий огурец,
салат Айсберг, лосось, майонез,
соус Юдзу, икра Масаго, кунжут

220 **490₽**



ТАРТАР С ГРЕБЕШКОМ И КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

рис, нори, сливочный сыр, свежий
огурец, салат Айсберг, японский омлет,
копченый лосось, гребешок, майонез,
икра Масаго

230 **490₽**

РОЛЛЫ

КУРАНЧИ

рис, нори, майонез,
икра Масаго,
огурец,
креветка Темпура,
соус Тонкацу
190/10 **450₽**



ОВОЩНОЙ

рис, нори, свежий огурец, авокадо,
болгарский перец, салат Айсберг,
салат Чукка, такуан, кунжут

180 **290₽**



КУНСЕЙ

рис, нори, сливочный сыр,
свежий огурец, зеленый лук,
копченый лосось, икра Масаго,
соус Спайси, укроп
190/10 **450₽**

АЛЯСКА

рис, нори, сливочный сыр,
свежий огурец, авокадо, лосось,
жаренный в соусе Терияки,
кунжут, красная икра

200 **470₽**



ГОРЯЧИЕ РОЛЛЫ

КАЛИНИНГРАД

рис, нори, сливочный сыр, свежий огурец, авокадо, снежный краб, копченый лосось, угорь, тунец, икра Масаго, пармезан, соус Унаги
170/10 **420Р**



КАМЧАТКА

рис, водоросли нори, сливочный сыр, снежный краб, жаренный лосось в соусе терияки, авокадо, огурец, икра масаго, соус манго чили
180/10 **420Р**

РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ ТЕМПУРА

рис, нори, сливочный сыр, свежий огурец, креветка Темпура, салат Айсберг, соус Тонкацу
180/10 **420Р**



ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ

ЗАПЕЧЕННЫЙ С УГРЕМ

рис, нори, сливочный сыр, свежий огурец, японский омлет, угорь, кунжут, соус Унаги
240/10 **450Р**



ЗАПЕЧЕННАЯ КАЛИФОРНИЯ

рис, нори, сливочный сыр, свежий огурец, авокадо, японский омлет, снежный краб, икра Масаго, соус Унаги
240/10 **450Р**

ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЛОСОСЕМ И МИДИЯМИ

рис, нори, сливочный сыр, свежий огурец, авокадо, японский омлет, мясо мидий, лосось, икра Масаго, жаренный в соусе Терияки, соус Унаги
240/10 **490Р**



СЕТЫ



ЗАПЕЧЕННЫЙ СЕТ

Запеченная Калифорния,
Запеченный с лососем
и мидиями,
Запеченный с угрем
720/30 **1350₽**

ТЕМПУРА

Ролл Калининград,
ролл Камчатка,
горячий ролл
с креветкой Темпура
530/30 **1200₽**

ОСТРЫЙ

Калифорния Спайси,
ролл Кунсей,
ролл Тартар с тунцом
610/20 **1350₽**

ТАРТАР

Тартар с тунцом,
тартар с лососем Юдзу,
тартар с гребешком
и копченым лососем
670 **1470₽**



СЕТЫ

ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Филадельфия классическая,
филадельфия с угрем,
филадельфия с креветкой

620 **1800₽**

РЕКОМЕНДАЦИЯ К ВИНУ:

Кортезе Чареа Гави Ди Гави
Аромат булочки бриошь с
изысканной минеральностью
и цитрусовыми оттенками.



ПРЕМИУМ

Манго Чили,
Калифорния с крабом
и гребешком, Дракон

410/10 **2300₽**

САШИМИ

ЛОСОСЬ

60/30 **570₽**

ТУНЕЦ

60/30 **330₽**

УГОРЬ

60/30 **730₽**



РЕКОМЕНДАЦИЯ К ВИНУ:

Совиньон Блан Вал де Луар
Изысканный аромат спелых
желтых фруктов и цукатов со
сливочными нюансами.
Новозеландский стиль.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАР ТАР ИЗ ЛОСОСЯ В СОУСЕ ЮДЗУ

Тартар из лосося с
икрой масаго,
подается с
креветочными чипсами
1/110 **590Р**



ТАР ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с каперсами, перепелиным
яйцом и трюфельным
соусом, подается
с булочками бриошь
1/100 **490Р**

ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА

опаленное филе тунца
с сальсой из манго
1/100 **450Р**



АССОРТИ АЗИАТСКИХ ЗАКУСОК

капуста кимчи,
картофельный салат,
баклажаны в специях
1/300 **340Р**



ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

говядина с соусом Понзу
и цитрусовым гелем
1/110 **550Р**



СТАРТЕРЫ



БИТЫЕ ОГУРЦЫ

Маринованные огурцы
в азиатском соусе,
подаются с орехами кешью
и кинзой

1/200 220₽



ГУАКАМОЛЕ ИЗ АВОКАДО С БОБАМИ ЭДАМАМЭ И МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ

подается с фоккачо

140/90 490₽



ЧУКА С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

традиционное азиатское
блюдо из маринованных
водорослей

1/150 330₽



АЗИАТСКИЙ ХУМУС

с добавлением кунжута
и оливкового масла,
подается с
фокаччо

100/90 310₽



ХРУСТЯЩАЯ КУКУРУЗА

Семена кукурузы в кляре

1/140 210₽



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В МЕДОВО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

Цветная капуста в кляре
в медово-чесночном соусе
1/240 **330₽**



БАКЛАЖАНЫ В МЕДОВОМ СОУСЕ

обжаренные баклажаны
сервируем с луком порей
1/300 **430₽**



ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Куриные крылышки
в остром соусе
1/300 **410₽**

РЫБНОЕ АССОРТИ ШАШЛЫЧКОВ

шашлычки из тунца,
судака и кальмара,
маринованные в соусе Вафу
1/100 **490₽**



МЯСНОЕ АССОРТИ ШАШЛЫЧКОВ

шашлычки из свинины,
курицы и куриных сердечек,
маринованные в соусе Вафу
1/100 **450₽**



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В СОУСЕ ВАСАБИ

с миндалем
1/150 **590₽**

РЕКОМЕНДАЦИЯ К ВИНУ:

Вино Аромо розе сира -
фруктово-ягодный аромат,
с нотками пряной вишни и
сливочным послевкусием

Пино гриджио оранж Каттен Саваж
фруктовый аромат с нотками
персика и цитрусовых.
Яркий, сочный вкус спелых яблок.

✓ СЫР ТОФУ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

домашний сыр тофу,
имбирь, лук красный
1/200 **430₽**

NEW

ЗАКУСКА ИЗ СВИНЫХ УШЕЙ

традиционная китайская
закуска в соусе Понзу
и сладком Чили соусе
120 **210₽**

САЛАТЫ

NEW САЛАТ "ХАРБИН"

самый популярный салат в Китае. Зеленый лук, пекинская и красная капуста, морковь, болгарский перец, свежий огурец, омлет, рисовая лапша, древесные грибы и секретный соус.
1/150 **240₽**

САЛАТ ОВОШНОЙ С СЫРОМ ТОФУ

помидоры, листья салата, огурец, сыр тофу, заправка цитрусовая
1/180 **270₽**

САЛАТ С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ ПОД СОУСОМ ЯСАЙ

с миксом салата, томатами черри и свежим огурцом
1/200 **510₽**

САЛАТЫ

NEW САЛАТ С КУРИЦЕЙ ПО-ТАЙСКИ

салат микс, куриное мясо,
огурец, помидоры,
соус тайский

1/180 **490₽**



САЛАТ С УТКОЙ ПО-ПЕКИНСКИ

древесными грибами,
миксом салата,
пекинской капустой
и с соусом Хой-Син

1/200 **380₽**



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С СЕМГОЙ

лапшой Удон,
пекинской капустой,
сельдереем,
соевой спаржей,
древесными грибами,
болгарским перцем
и пряной заправкой

1/200 **650₽**



У ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

в сладком чили соусе с
добавлением личи и томатов черри

1/250 **490₽**



У САЛАТ С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ

соевой лапшой, болгарским
перцем, свежим огурцом
и Тайской заправкой

1/250 **530₽**



У ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КАЛЬМАРОМ

с пекинской капустой,
соевой спаржей, древесными
грибами, болгарским
перцем и пряной заправкой

1/200 **390₽**

СУПЫ

МИСО СУП С ТОФУ

традиционный азиатский суп Мисо с добавлением сыра Тофу, водорослями Вакамэ и грибами Намэко
1/250 **230₽**



РАМЕН СО СВИНИНОЙ

свинная грудинка, маринованная в фирменном соусе, кукуруза, нори, маринованное яйцо, яичная лапша, имбирь, зеленый лук

1/250 **420₽**



ТОМ-ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

классический азиатский суп с креветками, кальмаром, шампиньонами, томатами черри и кинзой, подаем с рисом

1/260 **560₽**



СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

Суп на основе сливок с чечевицей, ростками пророщенной сои, зеленым горохом, сыром сулугуни и зеленью

1/250 **290₽**



ФО БО С ГОВЯДИНОЙ

Суп на основе говяжьего бульона с говядиной, рисовой лапшой, кинзой, лаймом, зеленым луком, красным луком и мятой

1/250 **470₽**



СУП С ЛАПШОЙ УДОН

и с сычуанскими пельменями с говядиной

1/350 **270₽**

ГАРНИР

РИС БАСМАТИ
180₽

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
200₽

ОВОЩИ-ГРИЛЬ
370₽

NEW БАТАТ-ФРИ
210₽

ХЛЕБ, НААН

БУЛОЧКА БРИОШЬ 30₽

НААН С СЫРОМ Индийская лепешка с сыром 1/190 **220₽**

НААН С ЧЕСНОКОМ Индийская лепешка с чесноком 1/130 **200₽**

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 150₽

БАГЕТ 50гр 30₽

ФОКАЧЧА 170₽



ДИМ САМ

ДИМ САМ - Китайские пельмени из рисового теста с начинкой, подаются с пикантным соусом из печёного перца

- СНЕЖНЫЙ КРАБ 120/40 350Р
- КУРИЦА 120/40 340Р
- РЫБА 120/40 390Р

ПЕЛЬМЕНИ СЫЧУАНЬСКИЕ С ГОВЯДИНОЙ

Китайские пельмени с начинкой из маринованной говядины, тушеные в пикантном соусе
1/200 490Р

ВСЕ ПЕЛЬМЕНИ, ДИМ САМЫ И ГЁДЗА ЛЕПИМ ВРУЧНУЮ

ПЕЛЬМЕНИ ГЁДЗА СО СВИНИНОЙ

подаются с соусом Понзу
120/40 390Р

АССОРТИ ДИМ САМОВ

Ассорти азиатских пельменей с тремя видами начинки: снежный краб, курица, филе рыбы. Подаются с пикантным соусом из печеного перца / порция 6 штук
120/40 370Р

ПЕЛЬМЕНИ ГЁДЗА С КРЕВЕТКОЙ

подаются с соусом Понзу
120/40 470Р

ЛАПША

NEW РИСОВАЯ ЛАПША ПАД-ТАЙ С КРЕВЕТКОЙ

сыром тофу, куриным яйцом, ростками сои, тигровой креветкой, имбирем, лаймом, чесноком и арахисом

1/300 **620₽**



РЕКОМЕНДАЦИЯ К ВИНУ:

Креман Каттен Саваж Эльзас Франция брют
Свежий и цветочный букет с утонченным ароматом.
Освежающий комплексный вкус, с преобладанием нот яблок и белых косточковых фруктов, приятными кремовыми акцентами.

ЛАПША С КУРИЦЕЙ

Яичная лапша с курицей и овощами: болгарским перцем, бобами, пекинской капустой и зеленым луком, в соево-устричном соусе

1/300 **360₽**

У ЛАПША С ОВОЩАМИ

Гречневая лапша с краснокочанной капустой, морковью, болгарским перцем, зеленым луком, в медово-устричном соусе

1/270 **250₽**



ЛАПША С ГОВЯДИНОЙ

Рисовая лапша с говядиной, болгарским перцем, пекинской капустой, бобами и зеленым луком, в медово-устричном соусе

1/250 **590₽**



РИС, ТЯХАН

ЛАПША УДОН NEW С СЕМГОЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Лапша Удон с семгой
в сливочном соусе

300 **560Р**

ЯГНЕНКО NEW СО СТРЕЛКАМИ ЧЕСНОКА

готовим с болгарским
перцем, грибами Цао Гу
в смеси соусов из соевых
бобов и Тамаринда

260 **690Р**

ЛАПША ДОМАШНЯЯ NEW С ЯГНЕНКОМ В СОУСЕ ИЗ ЧЕРНЫХ БОБОВ

Лапша домашняя с ягненком
в соусе из черных бобов

300 **620Р**

Ⓥ РИС С ОВОЩАМИ

Рис басмати с яйцом,
зеленым горошком, морковью,
болгарским перцем и луком,
в соево-устричном соусе

1/270 **250Р**

ТЯХАН С КУРИЦЕЙ

Японский рис с курицей,
болгарским перцем
луком и яйцом,

в соево-устричном соусе
1/250 **360Р**

ТЯХАН С КРЕВЕТКОЙ

Японский рис с креветкой,
болгарским перцем,
луком и яйцом,
в соево-устричном
соусе

1/250 **490Р**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ГОВЯЖЬИ ХВОСТЫ В ПРЯНОМ СОУСЕ

подаются с
паровыми булочками
500/60 **980₽**

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ

Запеченная
маринованная
в специях утка,
подаётся с соусом
Хой-син, свежим огурцом,
луком порей и паровыми
блинчиками
половина утки **1400₽**
целая утка **2500₽**

РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ В СОУСЕ ХОЙ-СИН

подаются с
паровыми булочками
300/60 **710₽**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ГОВЯДИНА С РИСОМ В СОУСЕ ИЗ ЧЕРНОГО ПЕРЦА

Кусочки говядины в соусе из черного перца с болгарским перцем и луком, подаем с рисом
160/100 **750Р**

NEW СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ НА КОСТИ С ОВОЩАМИ

готовим в сладком соусе Чили на тепане
300 **690Р**



СВИНИНА ГУНГ БАО С РИСОМ

маринованная свиная шея с репчатым луком, сельдереем, чесноком, Чили и арахисом, подаем с рисом Басмати
300 **410Р**



СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ АНГУС С СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОГО ПЕРЦА

блюдо подаем нарезанным
1/160 **980Р**



КУРИЦА С ОВОЩАМИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

с болгарским перцем, брокколи и ананасом, подаем с рисом
250/80 **440Р**

СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

с болгарским перцем, брокколи и ананасом, подаем с рисом
250/80 **420Р**



NEW ЩЕЧКИ ТЕЛЯЧЬИ

томленые с грибами шиитаки, подаем с азиатским ризотто
300 **690Р**





КУРИЦА С БАКЛАЖАНАМИ В СОУСЕ ПО-ШАНХАЙСКИ

Кусочки курицы
с баклажанами
в соусе Шанхай
1/270 **460₽**



ЦЫПЛЕНОК В СОУСЕ ЧАРСИУ

Мясо цыпленка
в китайском соусе
с салатом из картофеля
290/60 **690₽**

КУРИЦА КАРРИ

подается с рисом
/ пикантное блюдо
1/320 **490₽**



ЦЫПЛЕНОК ТЕРИЯКИ

подается с рисом,
маринованными огурцами
и пряным маслом
1/250 **460₽**



КУРИЦА В СОУСЕ МАСАЛА

подается с рисом
/ пикантное блюдо
1/320 **490₽**



КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ В МЕДОВО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ С ЛОТОСОМ

подается с рисом
260/100 **380₽**

КУРИЦА В МЕДОВОМ СОУСЕ

подается с грибами,
болгарским перцем
и брокколи
1/300 **450₽**





**КАЛЬМАР
В КИТАЙСКОМ
СОУСЕ**

с болгарским перцем
и ростками сои
1/220 **510₽**



**ФИЛЕ ОКУНЯ
В ЧИЛИ СОУСЕ**

с шампиньонами
1/190 **420₽**



**ДОРАДО В
СОЕВО-УСТРИЧНОМ СОУСЕ
И ГРИБАМИ ЦАО ГУ**

Дорадо в соево-устричном
соусе и грибами Цао Гу
1/380 **890₽**



**КАЛЬМАР
В ЧИЛИ СОУСЕ**

с болгарским
перцем и луком
250/80 **580₽**



**СУДАК С ОВОЩАМИ
В КИСЛО-СЛАДКОМ
СОУСЕ**

с добавлением ананаса,
болгарского перца
и репчатого лука.
250/80 **490₽**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

КАРП В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

с добавлением ананаса,
зеленого горошка
и болгарского перца
блюдо на двоих 1500₽

АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ

Ассорти из морского гребешка,
кальмара, судака,
тигровой креветки и паприки,
в соусе чили
1/600 2600₽

РЕКОМЕНДАЦИЯ К ВИНУ:

Мальбек Зуккарди серия А
Полнотелое вино с ароматом
чернослива, шоколада,
вишнёвого ликёра и специй.

АССОРТИ МЯСНОЕ

Ассорти из говяжьих хвостов,
свинных ребрышек и цыпленка
1/1200 2500₽

РЕКОМЕНДАЦИЯ К ВИНУ:

Пино Гриджио/Рислинг Жозеф Каттен
Аромат citrusовых, груши и сливы.
И пикантный фруктовый вкус с
оттенком пряностей и
свежим послевкусием

ДЕСЕРТЫ

**ЧИЗКЕЙК
САН СЕБАСТЬЯН**
с запеченной корочкой,
подается
с домашней сметаной
100/30 **320Р**



ЖАРЕННОЕ МОЛОКО
Молочный десерт
в кляре, подается
с ягодным соусом
1/180 **230Р**



ЖАРЕНОЕ МОРОЖЕНОЕ

ванильное мороженое
в хрустящей корочке
из кукурузных хлопьев,
подается с карамельным
соусом

160/40 **340₽**



ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

классический десерт,
подается с ванильным
соусом и шариком
ванильного мороженого

150/40/50 **320₽**



БАНАН В КЛЯРЕ

в карамельном соусе

1/170 **230₽**



ФОНДАН НА ОСНОВЕ БЕЛОГО ШОКОЛАДА

подается с ванильным
мороженым

100/50 **300₽**



ТОРТ НАИРИ

нежный кремовый десерт
на основе бисквита
с добавлением
лесных ягод

1/140 **310₽**



ДЕСЕРТ МОТИ

японский десерт
из рисового теста
с творожной начинкой
и соусом манго

1/190 **320₽**



NEW ПАННА-КОТТА С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ

нежный десерт со
вкусом кокоса
и клубничным соусом

130 **230₽**



БАР

КОФЕ

Эспрессо	140₽
Доппио	180₽
Американо	140₽
Капучино	170₽
Капучино XXL	230₽
Флэт уайт	210₽
Латте	180₽
Раф	250₽
Альтернативное молоко (банан/кокос)	70₽

ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ 175₽

ЗЕЛЕНый

Сенча
Моргентау
Жасмин

ЧЕРНЫЙ

Ассам
Эрл грей

ТРАВЯНОЙ

Ройбуш
с лесными ягодами
Горные травы

ФРУКТОВЫЙ

Клубника со сливками
Дикая вишня
Сладкий фрукт

УЛУНЫ

Молочный улун	195₽
Гречишный	235₽
Тайский синий чай	285₽

ГУН ФУ ЧАЙНИК 340₽

Си Ху Лун Цзин
Бай Хао Инь Чжень
Те Гуань Инь с земляникой
Юдзу Габа
Габа Алишань манго
Да Хун Пао
Пуэр красная печать

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Кока кола	240₽
Эвервесс Апельсин	190₽
Эвервесс Блэк роял	190₽
Эвервесс Лемон Лайм	190₽
Эвервесс тоник	190₽

СОГРЕВАЮЩИЕ КОКТЕЙЛИ

Облепиховый чай	360₽
Чай с черной смородиной	380₽
Чай масала	300₽
Глинтвейн	300₽

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

RED BULL 250мл 280₽

Red Bull ED

СОК В АССОРТИМЕНТЕ 200мл 130₽

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК 200мл

Апельсин	240₽
Грейпфрут	270₽
Яблоко	210₽
Морковь	210₽
Сельдерей	270₽

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Перье 330мл	350₽
Перье 750мл	440₽
Аква Минерале 260мл газ/негаз	180₽
Байкал газ/негаз 530мл	290₽

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Поцелуй гейши коктейль на основе сливок с персиком и клубникой	310₽
Холодный вишневый чай	310₽
Лимонад Киви-маракуйя	310₽
Молочный коктейль 300 мл банан/клубника/ваниль /шоколад/маракуйя	350₽

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ФУКУСИМА

Дынный ликер, трипл сек и лимон. Освежает

320₽

НАГАНО

Апероль, нотки ананаса и маракуйя, водка

440₽

ИСИКАВА

Грушевая водка, лимонный сок и клюква

320₽

ТИХОКУ

Коктейль на основе джина, Кампари и Амаретто с нотками грейпфрута и лимона

330₽

АОМОРИ

Ликер, личи, sake, лимонный сок

550₽

МИЯГИ

Драгон фрукт, личи, кардамон, игристое и джин

450₽

СИДЗУОКА

Яблоко, имбирь, корица и, естественно, виски

350₽

ЯМАГАТА

Ананас, имбирь, лимон и заводная текила

370₽

АКИТА

Лимонный тарт, сенча, ванильная водка, трипл сек

550₽

КОКТЕЙЛЬНАЯ КЛАССИКА

МАРТИНИ ФИЕРО-ТОНИК
370₽

ПИНА КОЛАДА
коктейль на основе рома
и сливок с тропическим вкусом
кокоса и ананаса
450₽

ФИРМЕННЫЙ АПЕРОЛЬ СПРИЦ
Апероль, апельсиновый фреш, проссеко
670₽

ФИРМЕННЫЙ ДАЙКИРИ
Только наш бармен знает
секрет этого коктейля
на основе рома
480₽

БЕЛЫЙ РУССКИЙ
Кофейный коктейль
на основе водки и сливок
370₽

НЕГРОНИ
Джин, кампари,
красный вермут
и немного цитруса
440₽

ВИСКИ САУЭР
Классика на основе
виски и лимонного сока
330₽

ГРУШЕВЫЙ САУЭР
Грушевая водка, грушевый
сироп, грушевые чипсы -
очень много груши
350₽

ПИВО РАЗЛИВНОЕ 300мл/500мл
Kristoffel нефильтрованное 220₽/320₽
Sushi&More светлое 190₽/230₽
Kristoffel светлое фильтрованное 220₽/320₽

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ
Kristoffel темное 330 390₽
Майзелс б/а 330мл 310₽
Премиальное
Паназиатское пиво 420₽

НАСТОЙКИ 210₽
Имбирная
Хреновуха
Облепиха
Сливочный лимончелло
Брусника
Запеченная груша



АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ВИСКИ 50мл

Ирландия

Джемесон 450₽

Даблинер 390₽

США

Джим Бим 440₽

Джим Бим Ред Стаг 440₽

Япония

Шинобу 610₽

Шотландия

Чивас Ригал 12 лет 630₽

Чивас Ригал 18 лет 1400₽

Макалан 12 лет

Трипл Каск 1300₽

ТЕКИЛА 50мл

Ольмека Сильвер 380₽

Ольмека Голд 390₽

Патрон Сильвер

100% Агава 680₽

ВЕРМУТ 50мл

Мартини Фиеро 180₽

Мартини Бьянко 180₽

Мартини Россо 180₽

Мартини Экстра Драй 180₽

ЛИКЕР 50мл

Минту 340₽

Бейлис 370₽

Апероль 320₽

Самбука 270₽

Кампари 310₽

Трипл Сек 270₽

Ягермайстер 450₽

КОНЬЯК 50мл

Курвуазье V.S. 710₽

Курвуазье V.S.O.P. 950₽

Хеннесси VS 850₽

Хеннесси VSOP 950₽

Хеннесси X.O. 2500₽

БРЕНДИ 50мл

Сараджишвили 5 лет 260₽

ВОДКА 50мл

Русский Стандарт 220₽

Коскенкорва Ориджинал 280₽

Коскенкорва

черника-можжевельник 290₽

Грей Гуз Ориджинал 430₽

ДЖИН 50мл

Року (Японский крафтовый) 530₽

Бифитер Пинк 450₽

Бифитер Ориджинал 450₽

Бифитер Блад Орандж 450₽

Бомбей Сапфир 470₽

РОМ 50мл

Баккарди Карта Оро 290₽

Баккарди Карта Нэгра 290₽

Баккарди Оакхарт 290₽

Баккарди Резерва 8 лет 490₽

ШОТЫ

Драгон-

Личи

240₽

Дыня-

водка

230₽

Джин-

Маракуйя

210₽

Б-52

550₽



SAKE



50мл

SAKE / ПЛОДОВОЕ ВИНО

Сакагура Сакэ	2590₽
Алладин Юдзу	
Хакусика Сноу	2200₽
Бьютти Нигори	1810₽
Хакусика Хана-Кохакү	3770₽
Ханаби Спаркинг	

190₽



ВИННАЯ КАРТА



ШАМПАНСКОЕ 750мл

Еужен 3 Традишон
Шампань Франция/Брют
Юбер Фавье Шампань
Франция/Брют
Моет Шандон Империял
Шампань Франция/Брют
Вдова Клико Шампань
Франция

13000₽

12400₽

17200₽

19200₽

КРАСНЫЕ ВИНА 100мл/750мл

Карменер Эстелар Чили/сухое
Киндзмараули Грузия/полусладкое
Шираз МакВильямс Австралия/сухое
Темпранильо Сеньорио
Де Сегорбе Испания/сухое
Санджовезе Терра Алеры
Италия/полусладкое
Зинфандель Кастель
ди Парано Италия/полусухое
Мальбек Зуккарди серия А
Аргентина/сухое
Примитиво Примасоле
Италия/сухое
Кьянти резерва
Кастеллани DOCG Италия/сухое
Пино Нуар Мареа
Де Лейда Чили/сухое
Шато Барон о Медок Бордо
Франция/сухое
Каберне Совиньон Кол Солара
США/сухое
Куне Империял Гран
Резерва Риоха Испания/сухое



РОЗОВЫЕ ВИНА

Зинфандель Торнберрис
США/полусладкое
Сира Аромо розе Чили/сухое
Совиньон Блан Киви Кюве
Новая Зеландия/сухое



250₽	1260₽
200₽	1100₽
240₽	1290₽
180₽	990₽
180₽	990₽
	1690₽
	3180₽
280₽	1400₽
200₽	990₽
	2560₽
	2790₽
	23282₽
	14100₽
240₽	1220₽
210₽	1100₽
390₽	2100₽

ВИННАЯ КАРТА



ИГРИСТЫЕ ВИНА 100мл/750мл

Просекко Ла Сагрестано
Италия /экстра драй
Мальвазия Фестина Дольче
Италия/полусладкое
Ханс Баер Рислинг Зект
Германия/брют
Кавало Оло
Испания/брют
Кава Вальформоса
ориджен резерва Испания/брют
Креман Каттен
Саваж Эльзас Франция/брют
Проссекко Ганча розе
Италия/брют

230Р	1200Р	
175Р	990Р	
	2300Р	
	2100Р	
	1900Р	
	1990Р	
	1800Р	

БЕЛЫЕ ВИНА 100мл/750мл

Алазанская Долина
Грузия/полусладкое
Пино Гриджио Делла Венеция
Италия/полусухое
Шардоне Аромо Чили/сухое
Ханс Баер Рислинг
Германия/полусухое
Совиньон Блан Паддл Крик
Новая Зеландия/полусухое
Совиньон Блон Вал де Луар
Франция/сухое
Фоль Бланш сюр ли
Юто Буланже Франция/сухое
Рислинг Фамилле Катин Куве
Нобле №2 Франция/полусухое
Ханс Баер Гевюрцтраминер
Германия/полусладкое
Кортеше Чареа Гави де Гави
Италия/сухое
Пти Шабли Домен Дез Ат АОС
Франция/сухое
Совиньон Блан Барон Де Эль
Пуйи Фюме Франция/сухое
Шардоне Черваро Каstellа
Делла Сала Италия/сухое

160Р	850Р	
190Р	1100Р	
250Р	1260Р	
	1540Р	
	2400Р	
260Р	1300Р	
260Р	1300Р	
	1960Р	
	1500Р	
	4330Р	
	4330Р	
	25560Р	
	26000Р	

ОРАНЖЕВОЕ ВИНО

Эльзас блан Пино Гриджио оранж Каттен
Саваж Эльзас Франция/полусухое

1840Р

Bon Appetite

Мы дарим вам праздник!
Кейтеринговая служба



@bon_appetite_39

🌐 bonappetite39@yandex.ru

☎ Юлия +79969599543

☎ Татьяна +79097753093



С лучшими традициями русско-европейской кухни.

У нас не только вкусно, но и атмосферно!

Летняя терраса, шум прибоя и чистый воздух - идеальное место для проведения времени с друзьями или семьей, или просто для того, чтобы насладиться тишиной и покоем в одиночестве.

Ждем вас в пгт. Янтарный, ул. Морская Набережная, 9

