

Жевать или не жевать, вот в чем вопрос...

Некоторые советуют не жевать устрицу, а сразу проглатывать, но тогда вы не сможете почувствовать вкус устрицы, ее текстуру, особенности.

Так что жуем! Но если вы пробуете устрицы впервые и вам не понравилось, то можете прибегнуть к этому лайфхаку разок.

Устрицы

Императорская устрица #2/1 шт

255

Императорская устрица #1/1 шт

315

Пол дюжины #2/6 шт

1410

Пол дюжины #1/6 шт

1750

Дюжина #2/12 шт

2805

Дюжина #1/12 шт

3465

Нежные, как августовский штиль, солоноватые, как морские брызги, и пронзительные, как крымский ветер. Не искушают, не соблазняют, а бесстыдно заискивают. Устоять невозможно.

Сливочно-цитрусовый восторг от устриц становится наваждением, стоит только добавить к ним немного вина. Только не пышного – оно перебьет деликатный вкус моллюсков и скомпрометирует себя усилившимся металлическим привкусом. Зато тонкие сухие белые с минеральным характером, аккуратной фруктово-сладостью и сдобным фоном совпадают с ними, как отпуск с летом. Шардоне, Совиньоны, Траминеры, Рислинги и конечно брюты, кажется, появились в природе специально, чтобы угодить устрицам.



610

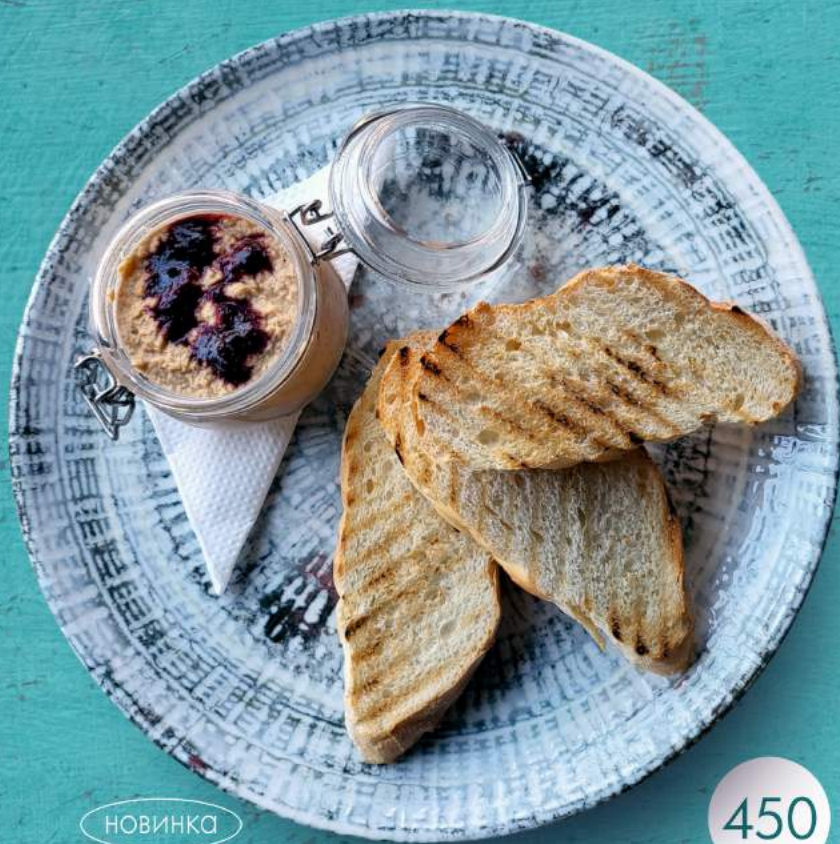
Сырное ассорти

Камамбер, Парез, Российский, виноград, орехи, мёд/210/30/20/30 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Данное меню является рекламной информацией кафе «Калучино» и блюда представленные на фотографиях могут незначительно отличаться. В блюдах с рыбой/ ягодами/ орехами могут быть небольшие косточки.

Просьба предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты.



НОВИНКА

450

Пате из индейки
/150/45 г



550

Брускетты с
слабосоленой сёмгой/150 г



410

Закуска национальная

Традиционное сочетание сала, зелени и горчицы с тостами из бородинского хлеба /100/30/120 г



610

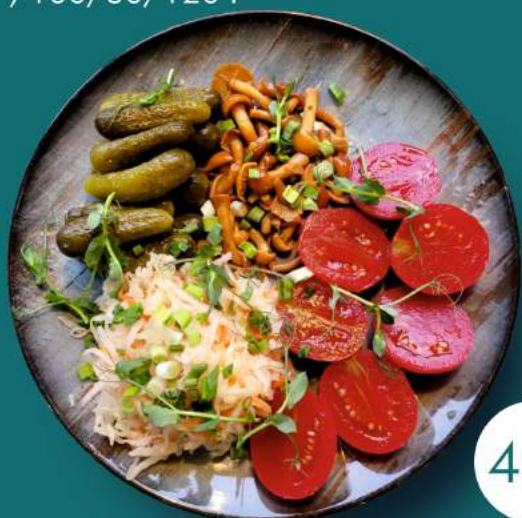
Мясное ассорти

Сыровяленые телятина, свинина и индейка собственного приготовления/150 г



Маслины и
оливки
/100 г

230



450

Ассорти домашних солений

Помидор, огурец, квашеная капуста, опята маринованные/550 г



400

Ассорти из свежих овощей

Помидор, огурец, болгарский перец, зелень/500 г



290

Филе
сельди с
картофелем и
маринованным луком
/100/100/50 г



590

Тар-тар из тунца
/190 г



510

Блины с слабосоленой
сёмгой и крем-сыром
/180 г



690

Сёмга
слабосоленая
с багетом и крем-сыром
/100/50/30 г

Данное меню является рекламной информацией кафе «Капучино» и блюда представленные на фотографиях могут незначительно отличаться. В блюдах с рыбой/ ягодами/ орехами могут быть небольшие косточки. Просьба предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты.



590

Салат "Турин"

Легкий салат из вяленой индейки, козьего сыра, артишока, вяленых томатов, микса рукколы и салатов с авторским соусом/200 г

САЛАТЫ



590

Тайский с сёмгой

Легкий салат из свежих овощей с маслинами в сочетании со слабосоленой сёмгой с добавлением кунжута и азиатским соусом/200 г



630

Цезарь с креветками

Классический салат с тигровыми креветками, крутонами и ароматным сыром пармезан/240 г



480

Цезарь с курицей

Классический салат с запеченным куриным филе, крутонами и ароматным сыром пармезан/240 г



710

Салат с морепродуктами

Микс из морепродуктов и салатов в сочетании с азиатским соусом и помидорами черри/210 г



НОВИНКА

550

Салат со страчателлой и томатами

С добавлением шпината и соуса песто (в состав соуса входят кедровые орехи)/270 г



590

Салат с индейкой

Необычное сочетание нежной индейки, крымской груши, винограда, микса из салатов, сыра камамбер, миндальных хлопьев и авторского соуса/260 г



270

Хияши вакаме

Салат из маринованных водорослей с кунжутом, подается с ореховым соусом и лимоном/120/30 г



320

Салат овощной

Помидор, огурец, перец болгарский, лист салата, лук ялтинский, заправка на выбор/230 г



390

Салат греческий

Классический салат из свежих овощей, ялтенского лука с нежным сыром фета и маслинами/260 г



Сырные палочки
Подаются с чесночным соусом
/180/30 г

390

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Данное меню является рекламной информацией кафе «Капучино» и блюда представленные на фотографиях могут незначительно отличаться. В блюдах с рыбой/ ягодами/ орехами могут быть небольшие косточки.

Просьба предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты.



Пельмени по-домашнему
Пельмени из свинины и говядины, заправленные сливочным маслом с соусом на выбор: сметана, майонез, уксус/200/30 г

310

Бургер с мраморной говядиной
Мраморная говядина, лист салата, томаты, огурец соленый, лук ялтинский, лук фри, моцарелла, фирменный соус/230 г



390


Бургер

СУПЫ & ХЛЕБ собственного приготовления



230

Суп куриный

Легкий куриный суп с лапшой, куриным филе, яйцом и зеленью/300 г



310

НОВИНКА

Окрошка

Подается с горчицей и бородинским хлебом/300/20/30 г



590

Том Ям

с морепродуктами

Традиционное блюдо тайской кухни в авторском исполнении/300 г



530

НОВИНКА

Уха по-фински

Сочетание семги, овощей, специй и сливок/300 г



350

Борщ

Традиционный борщ со свининой. Подается с салом, зеленью, сметаной и хрустящими тостами/300/100 г



25

Хлеб бородинский

С семенами льна, подсолнуха и кунжута/40 г



20

Багет

/25 г



180

Хлебная корзина

Хлеб бородинский темный, багет, чиабатта/360 г



120

Чиабатта

Итальянский хлеб, хрустящий снаружи и пористый внутри/160 г

Данное меню является рекламной информацией кафе «Калучино» и блюда представленные на фотографиях могут незначительно отличаться. В блюдах с рыбой/ ягодами/ орехами могут быть небольшие косточки. Просьба предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты.

Аджика			Шампань
/30 г 60			/30 г 60
Охотничий			Чесночный
/30 г 60			/30 г 60
Барбекю			Перец халапеньо
/30 г 60			/30 г 60
Тар-тар			Ореховый
/30 г 60			/30 г 60

Цезарь			Грибной
/30 г 60			/30 г 60
Унаги			Ягодный
/30 г 60			/30 г 60
Кимчи			Апельсиновый
/30 г 60			/30 г 60
Кетчуп			Горчица
/30 г 60			/30 г 60

ГАРНИРЫ & СОУСЫ

Овощи гриль
Помидор, кабачок,
перец, шампиньоны,
лук, баклажан

/210 г 330



Картофель по-деревенски

/200 г 170



Рис со сливочным маслом

/180 г 150



НОВИНКА

Картофельные дольки в специ "Карри"

/200 г 170



Картофель фри

/150/30 г 210



Картофельное пюре

/210 г 170



ПАСТА

Паста с чернилами каракатицы и морепродуктами

Итальянская паста с чернилами каракатицы в сочетании с мидиями, кальмаром, морским гребешком и креветками в сливочном соусе/310 г



710

Лапша с морепродуктами

Лапша с обжаренными овощами, миксом из морепродуктов и омлетом, в сочетании с восточными соусами, чесноком, пряностями и кунжутом/250 г



510

Лапша с курицей

Нежная лапша с обжаренными овощами, куриным филе и омлетом в сочетании с соусом унаги, чесноком, пряностями и кунжутом /260 г



380

Паста с чернилами каракатицы, страчателлой и шпинатом

Итальянская паста с чернилами каракатицы в сочетании с сыром страчателла, вялеными томатами, свежим шпинатом и авторским томатным соусом /280 г



490

НОВИНКА

Паста Карбонара

Классическая итальянская паста с беконом и луком, в сливочном соусе. Подается с перепелиным желтком/280 г



450



Шатобриан сьювид

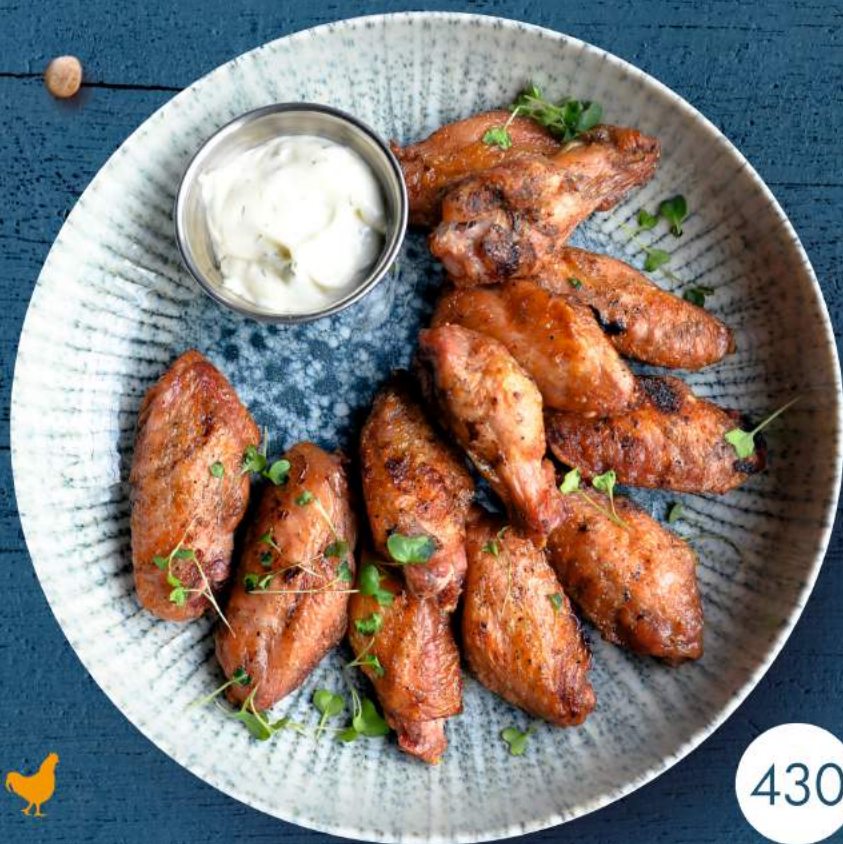
Подаётся с соусом демиглас. Цена за 100 г
(окончательный выход блюда уточнять у официанта)

цена за 100 г
430

МЯСНЫЕ БЛЮДА НА УГЛЯХ

Данное меню является рекламной информацией кафе «Капучино» и блюда представленные на фотографиях могут незначительно отличаться. В блюдах с рыбой/ ягодами/ орехами могут быть небольшие косточки.

Просьба предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты.



Куриные крылья гриль
с чесночным соусом/250/30 г

430



Свинные ребра на гриле в
медово-горчичном соусе/300/30 г

570



Цыпленок
корнишон

новинка



590

Подаётся со сладким соусом чили и апельсином / 270 / 30 г



Каре
ягненка

новинка



1190

Подаётся с гарниром из печеных овощей / 120 / 200 / 30 г



Турнедос

из свинины



610

Свинные медальоны в беконе подаются на грибном соусе с картофельными дольками "Карри" / 140 / 50 / 150 г



Шашлык

из свинины



570

Подаётся с маринованным луком / 200 / 30 г



Шашлык

из бедра индейки



570

Подаётся с маринованным луком / 200 / 30 г



Шашлык

из куриного филе



450

Подаётся с маринованным луком / 200 / 30 г

МЯСНЫЕ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Бефстроганов

Популярное блюдо русской кухни, приготовленное из мелко нарезанных кусочков телятины, шампиньонов, лука, в сливочном соусе. Подается с картофельным пюре и соленым огурцом/150/150/80 г

580



Уточните предложение у Вашего официанта. Данное меню является рекламной информацией кафе «Катюшина» и блюда представленные на фотографиях могут незначительно отличаться. В блюдах с рыбой/морепродуктами/орехами могут быть небольшие косточки. Просьба предупреждать официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты.



НОВИНКА

Утиное филе с
яблоками/130/130/30 г

650



НОВИНКА

Телятина на спарже с
грейпфрутом и каштаном/100/100/50 г

950



570



Сковородка с индейкой
Сочная индейка в сочетании с
овощами и азиатским соусом/350 г



570



Сковородка со свининой
Насыщенное блюдо со свининой, копчеными
колбасками, картофелем, грибами и луком/360 г



РЫБНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Филе тунца со шпинатом
и помидором черри
/130/90 г

НОВИНКА

670



Филе сёмги на спарже
с перечным соусом
/130/100/30 г

НОВИНКА

1050



цена за 100 г
340

490

Дорадо на углях

Цена за 100 г (окончательный
выход блюда уточнять у официанта)

Барабуля жаренная

Местная рыба, обжаренная
до золотистой корочки/200 г



цена за 100 г
340



710

Форель радужная на углях

Цена за 100 г (окончательный
выход блюда уточнять у официанта)

Филе пеленгаса с соусом "Шампань"

Местная рыба, приготовленная на углях
/170/30 г

БЛЮДА

из морепродуктов

Морской гребешок
с креветками
на овощном
канкассе и
соусом
"Шампань"
/170/30 г

790



590

Креветки на углях
Подаются с азиатским
соусом/100 г



Мидии
с жареным
луком и томатами
/250 г

НОВИНКА

450

Креветки с овощами
по-сычуаньски

Тигровые креветки, обжаренные
с овощами, шампиньонами в соусе
унаги, с добавлением кунжута
и чеснока/270 г

730



Сковородка
с морепродуктами

Идеальное сочетание овощей
и шампиньонов с морепродуктами
и белой рыбой в соусе унаги
с добавлением чеснока/310 г

690



590

Пицца Царская

Бекон, вяленая свинина, Шампиньоны, томаты, моцарелла, томатная основа/470 г



520

Пицца Пепперони

Острая салями "пепперони", томатно-сливочная основа, перец халапеньо, моцарелла/430 г



Ø 28 см

на дровах

Пожалуйста, предупредите официанта, если имеется аллергия на продукты

ПИЦЦА



550

Пицца Оригинальная

Куриное филе, колбаса п/к, шампиньоны, томаты, моцарелла, томатная основа/490 г



НОВИНКА

630

Пицца Мясная

Бекон, ветчина, куриное филе, моцарелла, томаты, томатная основа/490 г



570

Пицца Цезарь с курицей

Куриное филе, соус цезарь, помидоры черри, микс салатов, пармезан, моцарелла, сливочная основа/590 г



610

Пицца Четыре сыра

Пармезан, фета, моцарелла, Дор Блю, сливочная основа/430 г



690

Пицца с сёмгой

Сёмга, томаты черри, моцарелла, сливочная основа/460 г



430

Пицца Маргарита

Томаты, сыр моцарелла, руккола, прованские травы, томатная основа/410 г



Филадельфия с угрем

лайт/ Угорь, крем-сыр,
огурец, кунжут/200 г

590



Филадельфия с лососем

лайт/ Лосось, крем-сыр,
огурец, кунжут/200 г

510



Филадельфия с лососем

Лосось, крем-сыр, огурец,
кунжут/220 г

590



Калифорния с угрём

Угорь, огурец, тобико
/190 г

490



Калифорния с лососем

Лосось, огурец, тобико
/190 г

490



Калифорния с тунцом

Тунец, огурец, тобико
/190 г

470



Калифорния с креветкой

Креветка, огурец, тобико
/190 г

470

РОЛЛЫ





Запеченный ролл

с лососем

с тунцом

с креветкой

Лосось/ тунец/ креветка, майонез япико, крем-сыр, моцарелла, шрирача, кунжут /210 г

430



Запеченный ролл с угрем

Угорь, майонез япико, крем сыр, соус шрирача, моцарелла, кунжут /210 г

470



Сет Запеченный

Запеченные роллы с креветкой, тунцом и лососем /650 г

1250





СЕМИФРЕДО

Классическое итальянское мороженое с добавлением карамели и орехов/120 г

280



ПОРЦИЯ МОРОЖЕНОГО 3 ШАРИКА

/150 г

240



ВАНИЛЬНОЕ



ШОКОЛАДНОЕ



КЛУБНИЧНОЕ



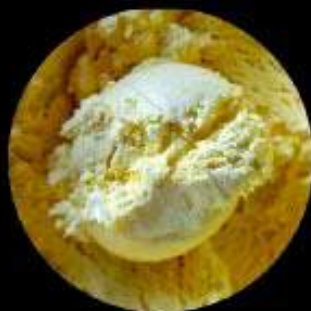
ДЫННОЕ



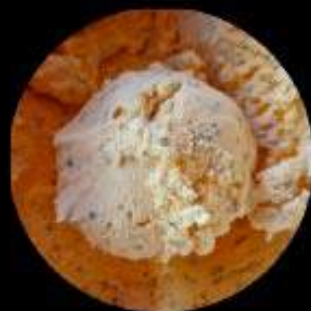
ЯГОДНОЕ



ФИСТАШКОВОЕ



ЦИТРУСОВОЕ



МАНГО-МАРАКУЙЯ

100 %
natural

Итальянское
домашнее
мороженое

МОРОЖЕНОЕ

Уточните предложение у Вашего официанта. Данное меню является рекламной информацией кафе «Колучино» и блюда представленные на фотографиях могут незначительно отличаться. В блюдах с рыбой/ ягодами/ орехами могут быть небольшие косточки. Просьба предупредить официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты.

ЛЕТНЯЯ КОЛЛЕКЦИЯ ВКУСОВ

Уточните предложение у Вашего официанта.
Данное меню является рекламной информацией.
Кафе «Катючина» и блюда представленные
на фотографиях могут незначительно отличаться.
В блюдах с рыбой/ягодами/орехами могут
быть небольшие косточки.
Просьба предупредить официанта
об имеющейся у вас аллергии на
определенные продукты.



Чизкейк 290
авторский
Уточнять у официанта
/140 г

новинка



Десерты
собственного приготовления





Наполеон

Приготовлен по классическому рецепту /160 г

250



Шоколадный медовик

Классический медовик по авторскому рецепту /160 г

270



Штрудель яблочный

Десерт из слоеного теста с яблоком, орехами, изюмом и корицей /180/50/30 г

310



Тирамису

Классический итальянский десерт /140 г

290



Торт Капучино

Фирменный десерт по авторскому рецепту /180 г

290



Карамельный фундук

Бисквитный авторский торт с сливочным кремом, соленой карамелью и жареным фундуком /150 г

290

НОВИНКА