

## Меню Гастробар «Entree»

### Холодные закуски

- **Мясное ассорти** 2750 тг  
(Традиционная национальная нарезка мясных деликатесов)
- **Сырное ассорти** 2950 тг  
(Пармезан, домашний сулугуни, домашняя молодая брынза, гауда, итальянская моцарелла. Подается с джемом, орехами и виноградом)
- **Паштет из куриной печени приготовленный методом SousVide\*** 1850 тг  
(Подается с маслом и домашним хлебом)
- **Купеческие разносолы** 1750 тг  
(Квашеная капуста, маринованные помидоры черри, грибы, корнишоны, лук)
- **Кавказская закуска** 1650 тг  
( Свежий огурец, помидор, редис, зеленый лук, болгарский перец, брынза, зелень)

### Салаты

- **Цезарь с лососем** 2150 тг  
(Микс салатов, малосольный лосось с сухариками, помидорами черри под оригинальным соусом)
- **Цезарь с курицей** 1650 тг  
(Листья салата, заправленные оригинальной заправкой, хрустящими гренками, пармезаном и копченой курицей)
- **Шеф салат с телятиной** 2150 тг  
(Телятина, приготовленная методом Sous Vide\* с шампиньонами в миксе салатов )
- **Греческий салат** 1650 тг  
(Крупно нарезанные свежие овощи с маслинами и оливками, заправленные оливковым маслом и сервированные сыром брынза)
- **Салат Амстердам** 1550 тг  
(Маринованный лосось с вареными овощами под домашним майонезом)

### Горячие закуски

- **Куриные наггетсы** 1550 тг  
(Обжаренные ломтики куриной грудки в сухарях панко)
- **Гренки чесночные с сырным соусом** 850 тг  
(Жареные брусочки черного хлеба, маринованные чесноком)
- **Крылышки «Баффало»** 1550 тг  
(Хрустящие куриные крылышки в соусе BBQ)

## Закуски к пиву

- Сет на компанию 5 человек 5500 мг

/куриные крылышки / креветки / охотничьи колбаски / чесночные гренки / чечел / соусы тартар и BBQ /

- Бастурма 2250 мг
- Жаренный сыр-чечел 850 мг
- Креветки в панцире 2250 мг

## Супы

- Солянка Донская с копченостями 1550 мг
- Минестроне 1350 мг
- Тыквенный крем-суп с креветками 1750 мг
- Суп лапша по-домашнему 1350 мг
- Уха по – царски 1550 мг

## Горячие блюда

- Фирменный стейк «Entree» 3500 мг  
(Нежная конина в авторском исполнении с картофельными драниками)

- Перер стейк

Перечный стейк из телятины. 3350 мг

- Ребрышки *Sous Vide*\* 2750 мг  
(Пикантный ягненок, приготовленный методом *Sous Vide* \* и обжаренный на гриле. Подается с баклажанами и томатами чили)

- Стейк «White Fish» 2950 мг  
(Филе масляной рыбы, приготовленной методом *Sous Vide* \* с запеченным картофелем под соусом Бешамель)

- Норвежский лосось *Sous Vide*\* 3350 мг  
(Лосось, приготовленный методом *Sous Vide*\* на подушке из молодого зеленого горошка)

- Чикен гриль 1950 мг

Курица, приготовленная на гриле

\* *Sous Vide* – готовка в вакууме (также су-вид, от фр. *sous-vide*, «под вакуумом») — метод приготовления пищи, при котором мясо или овощи помещаются в пластиковый пакет с откачанным воздухом и медленно готовятся при сравнительно низкой и точно контролируемой температуре, обычно в водяной бане.

- Шашлыки

|   |                |
|---|----------------|
| <i>семга</i>  | <i>2500 мг</i> |
| <i>баранина</i>   | <i>2150 мг</i> |
| <i>свинина</i>  | <i>2150 мг</i> |
| <i>конина</i>   | <i>3500 мг</i> |
| <i>утка</i>   | <i>1650 мг</i> |
| <i>курица</i>   | <i>1650 мг</i> |
| <br>  |                |
| • <i>Паста домашняя</i>   |                |
| • <i>Феттучини с лососем в сливочном соусе</i><br><i>(Свежая паста, лосось, сливки, сезонная зелень)</i>  | <i>2650 мг</i> |
| • <i>Тальятелле с курицей</i><br><i>(Сочные ломтики курицы с помидорами черри в сливочном соусе и домашней пастой)</i>  | <i>2150 мг</i> |
| • <i>Тальолини с грибами</i><br><i>(Паста со свежими шампиньонами и сыром Грано-Подано)</i>   | <i>2150 мг</i> |
| • <i>Спагетти с соусом «Болоньезе»</i>  | <i>1850 мг</i> |
| • <i>Спагетти с соусом «Карбонара»</i>  | <i>2150 мг</i> |
| <br>  |                |
| • <i>Гарниры</i>  | <i>550 мг</i>  |
| <i>/ картофель фри / овощи гриль / рис / картофельные чипсы в сливках /картофельные дольки</i>  |                |
| <br>  |                |
| • <i>Десерты</i>  |                |
| <i>Восточный набор</i>  | <i>1850 мг</i> |
| <i>Мороженое фисташковое с орехами</i>  | <i>1550 мг</i> |
| <i>Фруктовое Ассорти</i>  | <i>2750 мг</i> |
| • <i>Хлебная корзина</i>  | <i>450 мг</i>  |
| <br>  |                |
| <i>Круглосуточное меню</i>  |                |
| <i>Блинчики со сметаной/ с джемом/ с медом (на выбор)</i>   | <i>850 мг</i>  |
| <i>Блинчики с мясом</i>   | <i>1350 мг</i> |
| <i>Стандартный завтрак*</i>   | <i>2100 мг</i> |
| <i>/ каша рисовая/овсяная/омлет на выбор /сыр/, / блинчик с джемом/ с творогом/ со сметаной на выбор/ хлеб тостовый / сливочное масло/, / кефир/молоко на выбор/, / йогурт/, / чай/ кофе/ сок на выбор/</i> |                |
| <br>  |                |
| <i>Английский завтрак</i>   | <i>2500 мг</i> |
| <i>/ яичница - глазунья / куриные сосиски / свежий огурец, помидор / белая фасоль в томатном соусе / ветчина говяжья / тостовый хлеб / сливочное масло / сдобная булочка / мед / чай/кофе на выбор /</i>    |                |

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Американский завтрак</b>  | <b>2500 тг</b> |
| <i>/ яичница скрамбл / ветчина говяжья / свежий огурец, помидор / фри / тостовый хлеб / сливочное масло / сдобная булочка / джем / чай/кофе на выбор /</i> |                |
| <b>Куырдак из конины</b>   | <b>2750 тг</b> |
| <b>Вареники с картофелем</b>   | <b>850 тг</b>  |
| <b>Пельмени по-домашнему</b>   | <b>1050 тг</b> |
| <b>Манты (по предварительному заказу за 1,5 часа)</b>  | <b>1550 тг</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Бургер с салатом коул слоу и картофелем фри</b></li> </ul> <b>С сыром на выбор.</b>                            | <b>1750 тг</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Club Sandwich</b></li> </ul>   | <b>1750 тг</b> |
| <b>С говяжьей ветчиной или индейкой Sous Vide* на выбор</b>  |                |