

TOM SAWYER



Каждый день у нас тепло,
уютно, атмосферно!

ГРАФИК РАБОТЫ

Вс - Чт: 11:00-23:00

Пт - Сб: 11:00-02:00

РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Пт - Сб: 21:00-02:00 танцы, живая музыка
(музыкальная программа - 150 р./чел.)

БРОНЬ СТОЛОВ:

79-20-10

+7 930 791-20-10

20% скидка
на самовывоз

TOM SAWYER



ВЕРАНДА

**КОМПЛЕКСНЫЕ
ОБЕДЫ**

310

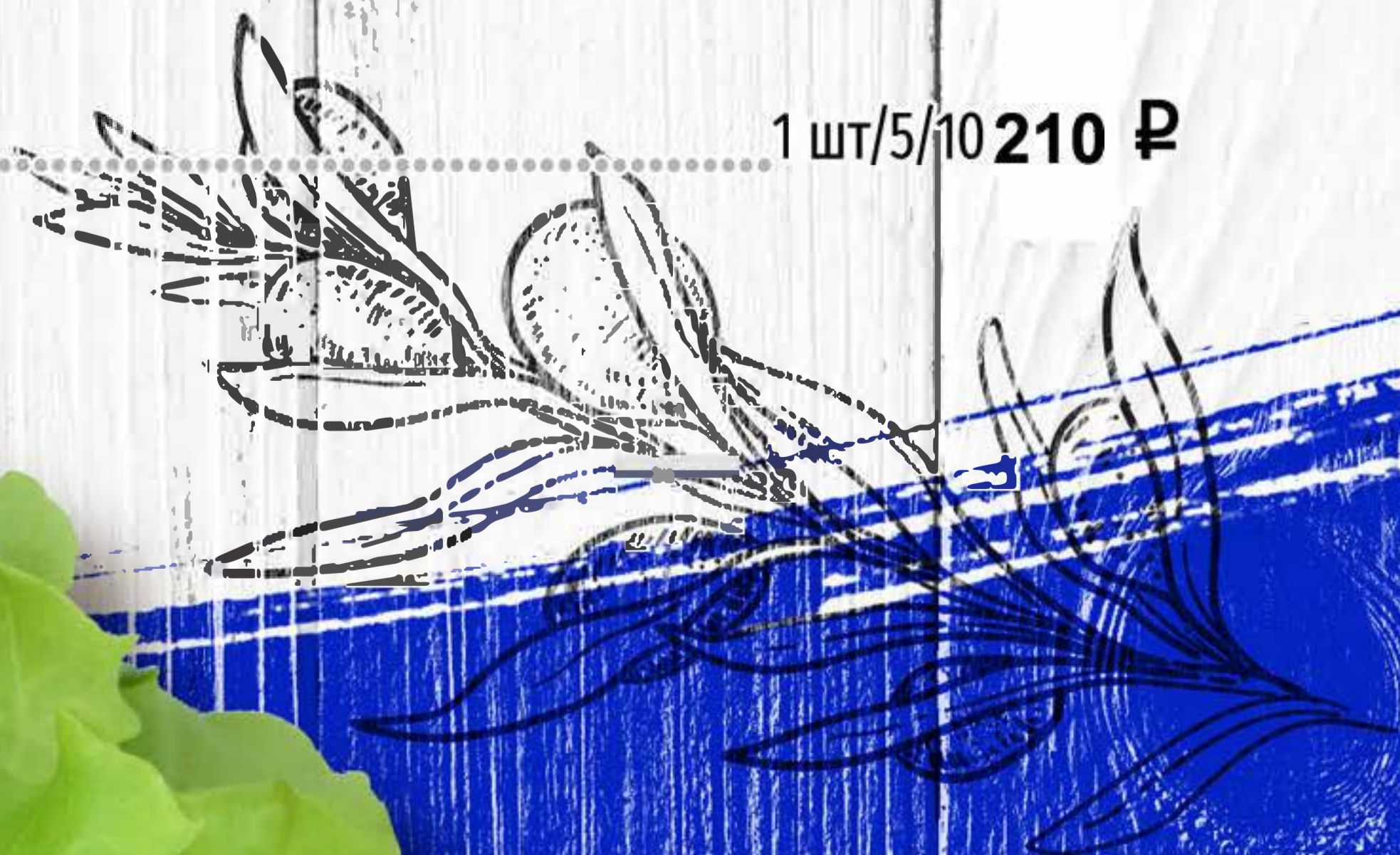
рублей

Пн - Пт: 12:00-16:00*
*Кроме праздничных дней

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Язык говяжий с хреном	100/30/30	580 ₺
Семга слабосоленая	100/40	610 ₺
Огурчики под водочку	180	180 ₺
Чеснок, укроп, огурчики		
Тарелка мясная	300/30/30	680 ₺
Мясная тарелка собственного приготовления: запеченный карбонат, свиная шейка, отварной говяжий язык, куриное карпаччо, хрен.		
Огурцы с креветкой	310/6 шт	500 ₺
Рулетки из огурца с творожным сыром и тигровой креветкой		
Тарелка овощная	350/25	360 ₺
Огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, зелень		
Тарелка с зеленью	160	270 ₺
Петрушка, укроп, зеленый лук, кинза		
Сельдь с картофелем и луком	100/100/50	410 ₺
Сало по-деревенски	200/30/30/5	390 ₺
Подается с аджикой и хрустящими гренками		
Бабушкин погребок	300	310 ₺
Квашеная капуста, бочковые огурцы и помидоры, маринованный чеснок		
Рулетки из семги с творожным сыром	275/6 шт	730 ₺
Капрезе	285	580 ₺
Моцарелла, помидоры, салатный лист, Руккола, соус Песто и кедровые орешки		
Оливки/маслины	100	230 ₺
Тарелка сулугуни	180/30/80/2	530 ₺
Сулугуни, мед, грецкие орешки и виноград		
Рыбное ассорти «Дары моря»	300/50	1200 ₺
Ассорти из трех рыб: слабосоленая семга, масляная рыба х/к, балык кеты х/к, маслины и лимон		
Буженина с горчицей	100/40/30	310 ₺
Буженина собственного приготовления, подается с горчицей		
Сырное ассорти с моцареллой	200/80/60/2	900 ₺
Четыре вида сыра: сыр с голубой плесенью, мягкий сыр с белой плесенью, твердый сыр и моцарелла. Подается с медом, грецким орехом, виноградом и физалисом		
Тарталетки с икрой	1 шт/5/10	210 ₺



Свежие
и освежающие!

САЛАТЫ

Салат Греческий «Полли» 300 **310 ₺**

Свежие овощи с сыром Фета и оливковой заправкой

Салат Цезарь «Тетчер» с курицей 285 **350 ₺**

Салатный лист Айсберг, запеченная курочка, помидоры Черри, сыр Пармезан, пшеничные гренки, фирменный соус «Цезарь»

Салат Цезарь «Тетчер» с креветками 265/30 **490 ₺**

Салатный лист Айсберг, жареные тигровые креветки, помидоры Черри, сыр Пармезан, пшеничные гренки, фирменный соус «Цезарь»

Салат «Миссисипи» 265 **530 ₺**

Салатный лист Айсберг, слабосоленая семга, картофельные драники, соус «Цезарь», кунжутные семечки

Салат «Индеец Джо» 235 **390 ₺**

Говяжий язык, запеченное куриное филе, ветчина, жареные шампиньоны, микс салат, помидоры Черри, сыр и соус «Цезарь»

Салат «Бекки» 260 **480 ₺**

Сегменты апельсина, микс салат, перепелиные яйца, помидоры Черри, сыр Фета, запеченное филе индейки, кедровые орешки, соус на основе апельсинового сока

Салат «Сид и Том» (с морепродуктами) 220/30 **550 ₺**

Салатный лист Айсберг, кальмары, креветки, маринованный лук, сыр Пармезан, помидоры конкассе, оливковое масло

Салат «Огородный с баклажанами» 230 **390 ₺**

Салатные листья, кинза, мята, свежие помидоры, сливочно-творожный сыр, хрустящие баклажаны и сладкий соус Чили

Салат «Мечта Фиона» теплый 255 **590 ₺**

Теплый салат с языком, печеными овощами и фирменной заправкой на основе оливкового масла

СУПЫ

Лапша куриная 300 **230 ₺**

Крем-суп грибной 300/30 **290 ₺**

Уха «Троерыбица» 300/20/2 **610 ₺**

Уха из трех видов рыб: семга, судак и треска

«О! Крошка овощная» 300/20 **170 ₺**

Сезонное блюдо. На выбор - кефир или квас

«О! Крошка мясная» 300/20 **240 ₺**

Сезонное блюдо. На выбор - кефир или квас

Солянка мясная 300/20 **460 ₺**

«Домашний Борщевский» 300/30/20/20 **380 ₺**

Подается с салом, чесночными гренками и сметаной



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жюльен грибной	160	270 ₺
Жюльен с курицей и грибами	160	270 ₺
Жюльен с морепродуктами	160	390 ₺

Навстречу
приключениям!

ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ

Чесночные гренки	10 шт/50	190 ₺
Чесночные гренки подаются с сырным соусом		
Рыба моей мечты, скумбрия	280/1 шт/50/60	570 ₺
Скумбрия собственного копчения, подаётся с лимоном и свежей зеленью		
Крылышки барбекю		410 ₺
Подаются с соусом Барбекю 4 шт/250/40/50		
Сыр чечил	100/50	430 ₺
Жареный хрустящий сыр подаётся со сливочным соусом с кинзой		
Наггетсы куриные	200/50	350 ₺
с соусом Барбекю		
Креветки к пиву	250/30/50	650 ₺
Жаренные креветки на тимьяновом масле		
Чипсы мясные	100	360 ₺
Чипсы куриные	100	320 ₺
Уши свиные	200	350 ₺

ПАСТА

Паста «Карбонара»	
300/20	420 ₺
Паста с семгой и брокколи	
300/20	790 ₺
Паста с курицей и песто	
300/20	440 ₺

СОУСЫ

Сливочно-сырный	50	55 ₺
Сливочно-чесночный	50	70 ₺
Сметана	50	50 ₺
Кетчуп	50	50 ₺
Барбекю	50	50 ₺
Шашлычный соус	50	50 ₺
Горчица	50	50 ₺
Хрен	50	50 ₺
Аджика	50	60 ₺
Сливочный с кинзой	50	80 ₺
Демиглас	50	60 ₺
Варенье	50	60 ₺
Мёд	50	60 ₺
Сгущеное молоко	50	60 ₺
Сливочный домашний	50	60 ₺
Гранатовый соус	50	120 ₺

ГРИЛЬ МЕНЮ

* Блюда подаются с фирменным соусом

Стейк Семги «Не из Упы»

Стейк из семги готовится на углях, подается с гранатовым соусом

200/60/30 **1300 ₺**

«Отжаренная цыпа»

Мягкий куриный шашлычок*

200/50/50/50 **350 ₺**

Стейк Семги «Не из Упы»

100/60/30 **730 ₺**

«Аппетитная дичь»

Жаренные хрустящие перепёлки*

2 шт/250/50/50/50 **730 ₺**

«Может быть Porky?»

Нежнейшая свиная шейка подается с фирменным соусом*

200/50/50/50 **490 ₺**

Колбаски «Рамси Болтон»

Диетические колбаски из индейки подаются вместе с легким салатом и хрустящей лепешкой *

2 шт/170/100/50/50/50 **510 ₺**

«Жади́на-барани́на»

Молодой барашек на кости подается на тонком лаваше*

200/50/50/50 **650 ₺**

Грибочки «Супер Марио»

Жаренные шампиньоны на углях*

130/30 **260 ₺**

«Хотите люлей?»

Сочнейшие люля из трех видов мяса*

150/50/50/50 **410 ₺**





ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА



All we need
is meat.

- Медальоны из говяжьей вырезки**180/100/35/180 **870 ₺**
Говяжьи медальоны под сливочно-грибным соусом с хрустящими драниками
- Жаркое по-краснодарски**370 **370 ₺**
Жаркое из свинины, томленое в горшочке, подается с овощным рагу под легкой шапочкой с румяной корочкой
- Рокку с овощами гриль**150/150/45/50 **500 ₺**
Свиная шейка, болгарский перец, помидор, баклажан и цуккини
- Говяжий стейк с рукколой и грибами**255/35 **890 ₺**
Стейк из говяжьей вырезки подается с салатными листьями Рукколы, жареными шампиньонами в сливках
- Куриное филе с брокколи**245/130 **450 ₺**
Куриное филе запеченное с брокколи под сырным соусом
- Свиная шейка под соусом Строгановф**150/150/130/35 **530 ₺**
Стейк из свиной шейки под фирменным соусом с гарниром из картофельного крема

А рыбку съесть?



РЫБНОЕ МЕНЮ



- 
- Семга в икорном соусе**100/5/65/50 **880 ₺**
Филе семги в сливочном соусе, подается с красной икрой
- Судак под грибной шапочкой**220/20/60 **620 ₺**
Филе судака запеченное с шампиньонами, подается с луком фри
- Филе трески с овощным жульеном**150/150/30 **650 ₺**
Жаренное филе трески, подается с овощным жульеном
- Сибас с овощами гриль и соусом**280/1 шт/150/50/50 **990 ₺**
Жаренный сибас подается с овощами гриль и гранатовым соусом
- 

ГАРНИРЫ

Картофель запеченный	150	210 ₺
Картофель отварной	150	210 ₺
Картофель фри	150/30	210 ₺
Картофель жаренный	150	210 ₺
Капуста цветная в сухарях	150	250 ₺
Овощи гриль	250	450 ₺

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хлеб орловский	1 кусок	7 ₺
Лаваш	175	60 ₺

Заслуженное
удовольствие!

ДЕСЕРТЫ

Мороженное	100	250 ₺
Мороженное с фруктами	200	310 ₺
Блинчики	2 шт	220 ₺
Меренговый рулет	100	250 ₺
Торт «Наполеон»	100	250 ₺
Торт «Прага»	100	250 ₺
Торт «Три шоколада»	100	250 ₺
Торт «Шоколадная вишня»	100	250 ₺
Торт «Эстерхази»	100	250 ₺
Торт чизкейк	100	250 ₺
Фруктовая ваза	1500	1500 ₺
Фруктовая нарезка	750	750 ₺
Фруктовый салат «Искушение вкуса»	260/2	170 ₺
Эклер классический	90	150 ₺
Эклер клубничный	90	150 ₺
Эклер смородина	90	150 ₺
Штрудель яблочный/вишневый	150/50/10/2	250 ₺

