



Che-Dor

СЕРБСКИЙ ГРИЛЬ И МОРЕПРОДУКТЫ

МОРЕПРОДУКТЫ

Seafood



ЕЖ МОРСКОЙ (от 2 шт.)

Sea urchin (from 2 pcs.)

530

1 шт.

СЕЗОННЫЕ УСТРИЦЫ (от 2 шт.)

Seasonal oysters (from 2 pcs.)

590

1 шт.

**СЕВЕРНЫЕ КРЕВЕТКИ
НА ЛЬДУ С СОУСОМ
«ТАРТАР»**

Northern prawns on ice
with «tartar» sauce

2200

300/100 г

ГРИЛЬ / СОТЕ

Grill / Saute

**КАЛЬМАР
КОМАНДОРСКИЙ** (ГРИЛЬ / СОТЕ)
Grilled / Sauteed commander's squid

490/520

100 г

КАЛЬМАР ЛОЛИГО (ГРИЛЬ / СОТЕ)
Grilled / Sauteed loligo squid

630/680

100 г

КАМЧАТСКИЙ КРАБ (СОТЕ)
Sauteed Kamchatka crab

2800

100 г

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ (ГРИЛЬ)
Grilled tiger prawns, 1 pc.

260

1 шт.

МИДИИ (СОТЕ)
Sauteed mussels

470

100 г

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ (ГРИЛЬ)
Grilled king prawns 13/15, 1 pc.

430

1 шт.

ВОНГОЛЕ (СОТЕ)
Sauteed clams

490

100 г

ГРЕБЕШОК (ГРИЛЬ / СОТЕ)
Grilled / Sauteed scallop

950/1350

100 г

ОСЬМИНОГ (ГРИЛЬ / СОТЕ)
Grilled / Sauteed octopus

1650/1750

100 г

СЕРБСКИЕ НАМАЗКИ

Serbian spreads

АЙВАР

(АЙВАР / АЙВАР С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ)

Ajvar / Ajvar, beef cheeks

530/690

200/210 г

Традиционное блюдо балканской кухни — пикантная овощная икра из печеного перца рамиро, баклажана и перца чили. Может быть приготовлено в классическом варианте или дополнено говяжьими щечками.

ГУАКАМОЛЕ

(ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ / КАМЧАТСКИЙ КРАБ)

Guacamole (tiger prawns / Kamchatka crab)

680/990

195 г

Популярная закуска родом из Мексики, приготовленная из мякоти спелого авокадо с луком и специями. Подается с ароматным домашним хлебом, тигровыми креветками или камчатским крабом.

БАБАГАНУШ

(БАБАГАНУШ / БАБАГАНУШ С ЯГНЕНКОМ НА ВЕРТЕЛЕ)

Babaganoush / Babaganoush, lamb on a spit

490/680

195/210 г

Популярное блюдо восточной кухни — закуска из запеченных рубленых баклажанов с кунжутной пастой «тахини» и специями, украшенная зёрнами граната. Может быть приготовлено в классическом варианте или дополнено ягнёнком на вертеле.

ХУМУС (ТАХИНИ И ЗЕРНА ГРАНАТА / ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА И ЗЕРНА ГРАНАТА)

Hummus (tahini, pomegranate / octopus tentacles, pomegranate seeds)

490/790

200/240 г

Традиционная намазка с восточного побережья Средиземного моря. Может быть приготовлена с кунжутной пастой «тахини» или с щупальцами осьминога и зёрнами граната.

ДЗАДЗИКИ (ХРУСТЯЩИЕ ОГУРЦЫ / ЛОСОСЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ И «ЛАБНЕ»)

Tzatziki (crispy cucumbers / hot smoked salmon, «labneh»)

480/690

200 г
125/65 г

Греческая намазка из йогурта, свежего огурца и чеснока, с традиционным крем-сыром «лабне» и трюфельным маслом. Подается с огурцами или копченым лососем.



СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЕ МЕЗЕ

Mediterranean mezze

1750

490 г

Соус «дзадзики» с хрустящими огурцами, айвар, хумус, бабагануш и гуакамолем с креветками.

СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЕ МЕЗЕ №2

Mediterranean mezze №2

2750

520 г

Ассорти из холодных средиземноморских закусок: соус «дзадзики» с копченым лососем, айвар с говяжьими щечками, хумус с осьминогом, бабагануш с ягнёнком и гуакамолем с камчатским крабом. Подается с ароматным домашним хлебом.



ЗАКУСКИ

Starters



[от шефа]



[пряное блюдо]



ЗАПЕЧЕННЫЙ ПЕРЕЦ РАМИРО С СЕРБСКОЙ БРЫНЗОЙ

Roasted ramiro pepper with serbian bryndza cheese

430

100 г



ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С ГУАКАМОЛЕ И СОУСОМ «ЮДЗУ»

Tuna tartare, guacamole, «yuzu» sauce

980

150 г



ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЬНОЙ ПАСТОЙ И КАРТОФЕЛЬНЫМИ ЧИПСАМИ

Marbled beef tartare, truffle paste, potato chips

830

125 г



**ОСЬМИНОГ ГРИЛЬ
С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ**

Grilled octopus, sun-dried tomatoes

850

90 г



ВИТЕЛЛО ТОННАТО

Vitello Tonnato

870

135 г



**ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ
И ЛУКОМ КОНФИ**

Chicken liver pate, onion confit

590

160 г



БУРЕК С СЫРОМ

Burek with cheese

Популярное блюдо балканской кухни — жареные пирожки из тонкого лаваша с начинкой из каймака и творога.

490

150 г



КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ, ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И СОУСОМ «КОКТЕЙЛЬ»

French fries with parmesan, truffle oil and «cocktail» sauce

630

130/40 г

ГИРОС С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ

Gyros with tiger prawns

890

230 г

ГИРОС С ЦЫПЛЕНКОМ

Chicken gyros

790

230 г

ГИРОС С ЯГНЕНКОМ

Gyros with lamb

1100

230 г





БРУСКЕТТА С ТУНЦОМ И СОУСОМ «ГУАКАМОЛЕ»

Bruschetta with tuna
and guacamole sauce

570

120 г

АНТИПАСТИ МИКС

Mixed antipasti

Микс из сырных и мясных закусок, подается со средиземноморскими маринадами.

1900

310 г

АНТИПАСТИ ПОД БОКАЛ ВИНА

Antipasti for a glass of wine

Пекорино, тет-де-муан, бри, пармская ветчина, оливки, вяленые томаты, каперсы и гриссини.

990

95 г



ОЛИВКИ
Olives

490

80 г

ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ
Sun-dried tomatoes

530

80 г

ПЕКОРИНО
Pecorino

390

30 г

ТЕТ-ДЕ-МУАН
Tete de moine

560

30 г

ГРАНА ПАДАНО
Grana padano

280

30 г

ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА
Parma ham

420

30 г

САЛАТЫ

Salads



САЛАТ С ТЕПЛЫМИ БАКЛАЖАНАМИ

Salad with warm eggplants

590

180 г



СТЕЙК-САЛАТ С МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНОЙ, ПЕКориНО
И ГОРЧИЧНЫМ ВИНЕГРЕТОМ

Marbled beef steak salad, pecorino,
mustard vinaigrette

1180

205 г



«НИСУАЗ» С ТУНЦОМ

Tuna «Niçoise»

1170

300 г



САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ С СОУСОМ «ДЗАДЗИКИ»

Salad with smoked salmon and «tzatziki»

1290

200 г



«ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

«Caesar» salad with chicken

790

230 г

«ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКОЙ

«Caesar» salad with prawns

950

195 г



ШОПСКИЙ САЛАТ

Shopska salad

790

240 г

ШОПСКИЙ САЛАТ С КАРЕ ЯГНЕНКА

Shopska salad with lamb chops

1530

300 г

Блюдо восточноевропейской кухни, популярное в Сербии – салат из свежих овощей с каре ягненка, запеченным болгарским перцем и брынзой.



**САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ
И ЗАПЕЧЕННЫМ ПЕРЦЕМ**

Salad with seafood and baked pepper

1290

205 г



[на одного / на двоих]

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Greek salad

630/1090

180/350 г



ТОМАТЫ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Tomatoes with stracciatella

690

185 г

СУПЫ

Soups



[от шефа]



[пряное блюдо]



ПОХЛЕБКА С ЗАПЕЧЕННЫМ ЯГНЕНКОМ

Baked lamb meat soup

790

320 г



**КРЕМ-СУП ИЗ БАТАТА
СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ**

Creamy sweet potato soup with stracciatella

640

230 г



ТОМ ЯМ (МОРЕПРОДУКТЫ / КУРИЦА)

Tom yum (seafood / chicken)

980/750

300/50 г

250/50 г



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПАСТОЙ ПТИТИМ

Chicken broth with ptitim

550

300 г



**РЫБАЦКАЯ ПОХЛЕБКА
С МОРЕПРОДУКТАМИ
НА ТОМАТНОМ БУЛЬОНЕ**

Fisherman's seafood stew with tomato broth

1250

310 г

СЕРБСКИЙ ГРИЛЬ

Serbian grill



ПЛЕСКАВИЦА (ТЕЛЯТИНА-СВИНИНА / ГОВЯДИНА)

Pjeskavica (veal-pork / beef)

Круглая плоская котлета, популярная в Сербии, готовится на сербском гриле из мясного фарша с набором традиционных ароматных специй.

750/870

150/40 г

120/40 г



УШТИПКИ ГУРМЕ С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ И СОУСОМ «ЛАБНЕ» 870/980

170/40/80 г

(ГОВЯДИНА-СВИНИНА / ГОВЯДИНА)

Uštipci gourmet with tomato salsa and labneh sauce (beef-pork / beef)

Сербские котлетки из говядины и свинины, приготовленные на сербском гриле, с добавлением ароматных трав и специй, с сыром гауда внутри.



ЧЕВАПЧИЧИ С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ И СОУСОМ «ЛАБНЕ» 790/930

170/40/80 г

(ГОВЯДИНА-СВИНИНА / ГОВЯДИНА)

Cevapcici with tomato salsa and «labneh» sauce

НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

on open fire



СТЕЙК РИБАЙ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ «ЖЮ» (от 100 г)

980

Ribeye steak with truffle «jus»

100 г
(сырого мяса)



КАРЕ ЯГНЕНКА

1890

Rack of lamb

140/55/50 г



СКЕРТ-СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
С ЧИМИЧУРРИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ «ЖЮ»

1470

Marbled beef skirt steak with chimichurri and truffle «jus»

205/40 г



**ДОРАДО
С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ
И ПЕТРУШКОЙ**

Dorado, garlic butter, parsley

1550

250/40 г



**СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ
СО ШПИНАТОМ
И СОУСОМ «ДЗАДЗИКИ»**

Salmon steak, spinach, «tzatziki»

1850

240 г



**СТЕЙК ИЗ ТУНЦА
С ГУАКАМОЛЕ
И ШПИНАТОМ**

Tuna steak, guacamole, spinach

1390

210 г

БУРГЕР С ЗАПЕЧЕННЫМ ЯГНЕНКОМ, ВЕШЕНКАМИ И ЛУКОМ КОНФИ

Burger with baked lamb, oyster mushrooms and confit onions

1250

220 г



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main course



[от шефа]



[пряное блюдо]



УЖИН РЫБАКА

Fisherman's dinner

Обжаренные гребешки, кальмар лолиго, креветки, дорадо и мидии на подушке из картофельного крема, со шпинатом и средиземноморским томатным соусом.

1950

490 г



**ЩУПАЛЪЦА ОСЪМИНОГА
С СОУСОМ «АКВА ПАЦЦО»**

Octopus tentacles
with «aqua pazzo» sauce

1740

130 г



**ФИЛЕ ДОРАДО
СО ШПИНАТОМ, ВЕШЕНКАМИ
И ТОМАТАМИ**

Dorado fillet with spinach, oyster
mushrooms and tomatoes

1380

210 г



КУРИНАЯ ГРУДКА СУ-ВИД
С СОУСОМ «РАНЧО»

690

Chicken sous-vide breast with «ranch» sauce

220/50 g



БЕФСТРОГАНОВ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

980

Beef Stroganoff with truffle puree

320 g



УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ
И ВЕШЕНКАМИ

1150

Confit duck leg with potato cream
and oyster mushrooms

350 g



ЦЫПЛЕНОК ПАРМИДЖАНО

Chicken parmigiano

Сочное куриное бедро с сыром моцарелла в хрустящей панировке с томатным соусом.

780

300 г

ПАСТА

Pasta



РИЗОТТО С ОСЬМИНОГОМ И СОУСОМ «ПЕСТО»

Risotto with octopus and sauce «pesto»

1750

310 г



В любое блюдо
из меню вы можете добавить:

ПАРМЕЗАН	120
Parmesan	6 г

РИЗОТТО С КАЛЬМАРОМ И СОУСОМ «АКВА-ПАЦЦО»

Risotto with squid and sauce
«aqua pazzo»

990

210 г



ЛИНГВИНИ С КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ «БИСК»

Linguine with prawns and «bisque»
sauce

970

290 г



ЛИНГВИНИ КАЧО-Э-ПЕПЕ С МРАМОРНЫМ СКЕРТ-СТЕЙКОМ
И ПЕКОРИНО

Linguini cacio e pepe with marbled skirt steak and pecorino

1250

340 г



ЛИНГВИНИ КАРБОНАРА
С ГРАНА ПАДАНО

Linguine carbonara with grana padano

870

330 г



ЛИНГВИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Linguini in tomato sauce with seafood

Тигровые креветки, вонголе, кальмар и мидии.

1790

460 г



ДЕТЯМ

For children

ОВОЩНОЙ
САЛАТ

Vegetable salad

370

160 г

ПАСТА СО СЛИВОЧНЫМ
МАСЛОМ И ГРАНА
ПАДАНО

Pasta with butter
and grana padano

520

200 г

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
С КУРИНЫМ БЕДРОМ
И КЕТЧУПОМ

Chicken thigh, mozzarella,
fries, ketchup

470

210 г

ГАРНИРЫ И ХЛЕБ

Side dishes and bread

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	550	ОВОЩИ ГРИЛЬ	590
Mashed potatoes, parmesan, truffle oil	150 г	Grilled vegetables	190 г
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ	490	ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ	460
French fries with ketchup	140/40 г	Rosemary potatoes	150 г
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	350	ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ	480
Mashed potatoes	150 г	Grilled champignons	150/30 г
ШПИНАТ, ПРИПУЩЕННЫЙ В БЕЛОМ ВИНЕ	580	Подаются с соусом из каймака.	
Wilted spinach with white wine	80 г		

ХЛЕБ ДОМАШНИЙ

Homemade bread

380

140/60 г

ПИТА С СЕРБСКОЙ БРЫНЗОЙ

Pita with serbian brynza

340

130/20 г



СОУСЫ

Sauce

ТАРТАР	110	МАЙОНЕЗ	100	ТРЮФЕЛЬНЫЙ «ЖЮ»	320
Tartare	50 г	Mayonnaise	50 г	Au jus truffle sauce	50 г
СЫРНЫЙ СОУС	120	СМЕТАНА	90	ТОМАТНЫЙ СОУС	120
Cheese sauce	50 г	Sour cream	50 г	Tomato sauce	50 г
БАРБЕКЮ	110	КЕТЧУП	90	МАЛИНОВЫЙ СОУС	160
BBQ	50 г	Ketchup	50 г	Raspberry sauce	50 г

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Sharing plates



МЯСНОЙ СЕТ НА ГРИЛЕ

Grilled meat platter

Каре ягненка, кефте, овощи на гриле, буреки, картофель фри и томатный соус.

3650

630/40 г

МЯСНОЕ ПЛАТО

Meat platter

7900

1050/50/50/50 г

Стейк Рибай, скерт-стейк, каре ягненка, чевапчичи, шампиньоны, картофель фри, томатный соус.





СОТЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ В СОУСЕ «БЕР БЛАН»

Sauteed seafood in «beurre blanc» sauce

Гребешок, кальмары лолого, креветки 13/15, мидии, вонголе, осьминог, кальмар командорский, лимон и ароматный домашний хлеб.

3590

640/65 г

СОТЕ ИЗ МИДИЙ (В СОУСЕ ИЗ БЕЛОГО ВИНА / В ТОМАТНОМ СОУСЕ)

1390/1250

Sauteed mussels (white wine sauce / tomato sauce)

470 г



МОРСКОЕ ПЛАТО

Seafood platter

3980

4/300/55 г

Сезонные устрицы, салат с морепродуктами, тартар из тунца и лосося, северные креветки, камчатский краб, желток перепелиный и три соуса: понзу, соус к устрицам и цитронет





МОРСКОЕ ПЛАТО (гриль)

Grilled seafood platter

Щупальца осьминога, тигровые креветки, кальмары, гребешки, филе тунца, мидии в ракушках, соус «цитронет», чесночное масло

5900

790/50/50 г

ДЕСЕРТЫ

Desserts



ВАФЕЛЬНАЯ ТРУБОЧКА
С КРЕМОМ ИЗ МАСКАРПОНЕ
И ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКИ, 1 ШТ.

460

Waffle cone with mascarpone cream
and boiled condensed milk, 1 pc.

100 г



МЕДОВИК

Honey cake (Medovik)

630

140 г



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
С МОРОЖЕНЫМ

730

Chocolate fondant with ice cream

100/40 г



**ФИСТАШКОВЫЙ ЧИЗКЕЙК
С МАЛИНОВЫМ КРЕМОМ**

Pistachio cheesecake
with raspberry cream

690

200 г



**ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ
С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ
И СОРБЕТ**

Apple pie with vanilla ice cream

580

170 г

**ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ
И СОРБЕТ (1 шарик)**

Assorted ice cream (1 scoop)

290

50 г



Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом блюд, напитков и энергетической ценностью находится на доске потребителя. Предъявляется гостям по первому требованию.