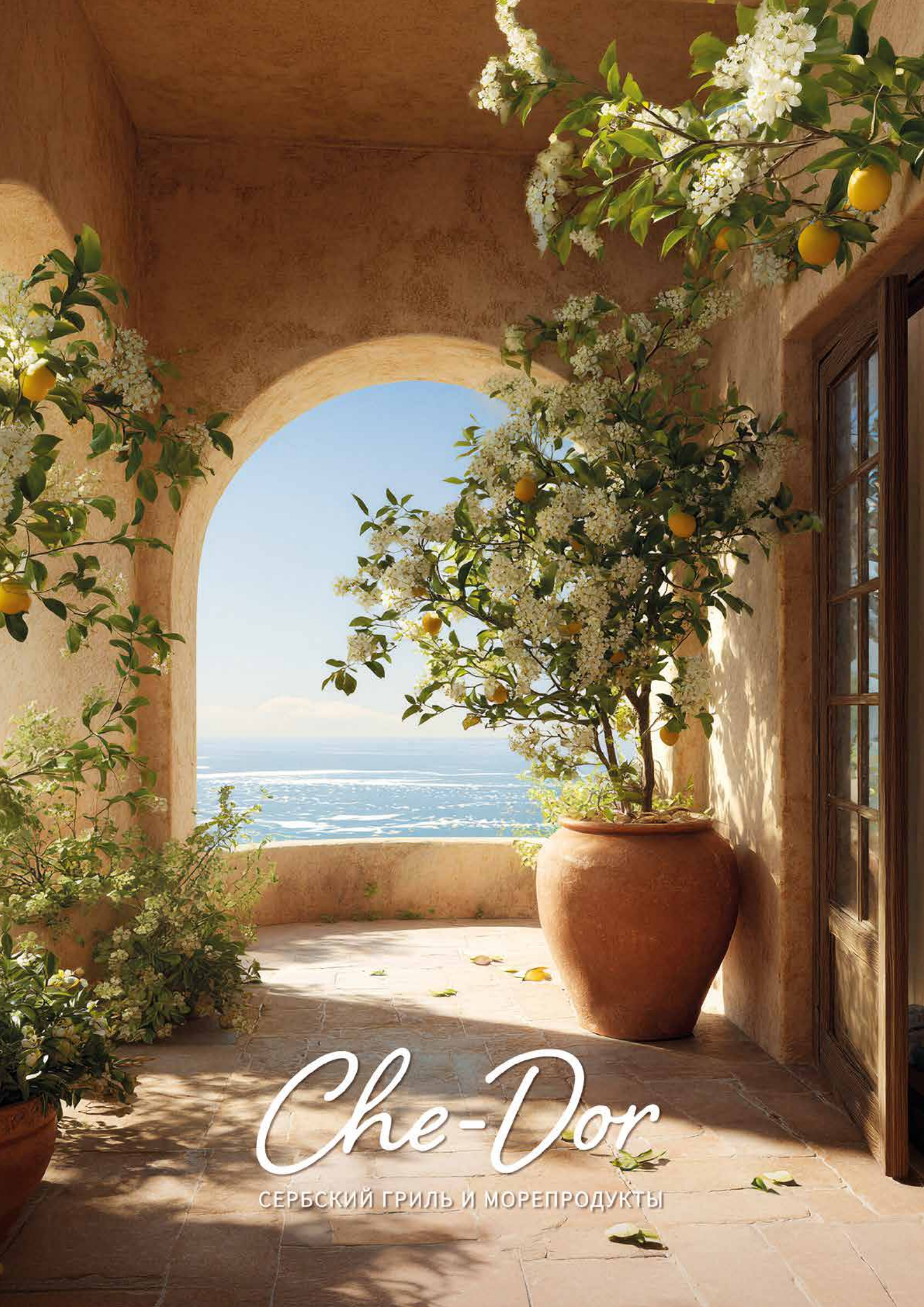




Che-Dor

СЕРБСКИЙ ГРИЛЬ И МОРЕПРОДУКТЫ

МОРЕПРОДУКТЫ

Seafood



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 / COTE

Grill / Saute

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

490/570
100 г

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

630/680
100 г

КАМЧАТСКИЙ КРАБ (COTE)
Sauteed Kamchatka crab

2800
100 г

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

260
1 шт.

МИДИИ (COTE)
Sauteed mussels

470
100 г

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

430
1 шт.

ВОНГОЛЕ (COTE)
Sauteed clams

490
100 г

ГРЕБЕШОК (ГРИЛЬ / COTE)
Grilled / Sauteed scallop

1300/1400
100 г

ОСЬМИНОГ (ГРИЛЬ / COTE)
Grilled / Sauteed octopus

1790/1750
100 г

СЕРБСКИЕ НАМАЗКИ

Serbian spreads

ГУАКАМОЛЕ (ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ)

Guacamole (tiger prawns)

680

195 г

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

АЙВАР

Ajvar

580

200 г

Традиционное блюдо балканской кухни – пикантная овощная икра из печеного перца рамиро, баклажана и перца чили. Подается с ароматным домашним хлебом.

ДЗАДЗИКИ (ХРУСТЯЩИЕ ОГУРЦЫ)

Tzatziki (crispy cucumbers)

480

200 г

Греческая намазка из йогурта, хрустящего огурца и чеснока, с традиционным крем-сыром «лабне» и трюфельным маслом. Подается с ароматным домашним хлебом.



СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЕ МЕЗЕ

Mediterranean mezze

1180

280 г

Соус дзадзики с хрустящими огурцами, айвар и гуакамоле с креветками



ЗАКУСКИ

Starters



[от шефа]



[пряное блюдо]



ЗАПЕЧЕННЫЙ ПЕРЕЦ РАМИРО С СЕРБСКОЙ БРЫНЗОЙ

Roasted ramiro pepper with serbian bryndza cheese

490

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



КРЕВЕТКИ С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ И БРЫНЗОЙ

Shrimp with roasted pepper
and bryndza cheese

890

135 г



ВИТЕЛЛО ТОННАТО

Vitello Tonnato

870

120 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 ЦЫПЛЕНКОМ

Chicken gyros

790

230 г



БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКАМИ

Bruschetta with shrimp

590

125 г

БРУСКЕТТА С ТУНЦОМ И СОУСОМ «ГУАКАМОЛЕ»

Bruschetta with tuna
and guacamole sauce

570

170 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



СТЕЙК-САЛАТ
С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ,
ПЕКориНО И ГОРЧИЧНЫМ
ВИНЕГРЕТОМ

Marbled beef steak salad, pecorino,
mustard vinaigrette

1250

205 г



«НИСУАЗ» С ТУНЦОМ

Tuna «Niçoise»

1170

300 г



ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

Green salad

780

190 г



САЛАТ С ТЕПЛЫМИ БАКЛАЖАНАМИ

Salad with warm eggplants

650

180 г

САЛАТ С ТЕПЛЫМИ БАКЛАЖАНАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Salad with warm eggplant
and stracciatella cheese

790

210 г



«ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

«Caesar» salad with chicken

790

230 г

«ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ

«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

140 г



[на одного / на двоих]

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Greek salad

630/1090

180/350 г



**БУРРАТА С ТОМАТАМИ
И РУКОЛОЙ**

Burrata with tomatoes and arugula

990

170 г

СУПЫ

Soups



[от шефа]



[пряное блюдо]



ПОХЛЕБКА С ЗАПЕЧЕННЫМ ЯГНЕНКОМ

Baked lamb meat soup

790

320 г



ХОЛОДНЫЙ БОРЩ

Cold borscht

580

310/40 г



КРЕМ-СУП ИЗ БАТАТА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Creamy sweet potato soup
with stracciatella

640

230 г



[от шефа]



[пряное блюдо]



ТОМ ЯМ (с морепродуктами / с курицей)

Tom yum (seafood / chicken)

980/750

300/50 г 340/50 г



**КУРИНЫЙ БУЛЬОН
С ПАСТОЙ ПТИТИМ**

Chicken broth with ptitim

580

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)

Pljeskavica (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»

(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.

870/980

170/40/80 г

170/40/80 г



ЧЕВАПЧИЧИ С ТОМАТНОЙ
САЛЬСОЙ И СОУСОМ «ЛАБНЕ»

(ГОВЯДИНА-СВИНИНА / ГОВЯДИНА)

Cevapcici with tomato salsa
and «labneh» sauce

790/930

170/40/80 г

170/40/80 г

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

200 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

1950

490 г

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



**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 «РАНЧ»

690

Chicken sous-vide breast with «ranch» sauce

220/50 г



БЕФСТРОГАНОВ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

980

Beef Stroganoff with truffle puree

320 г



УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ
И ВЕШЕНКАМИ

1150

Confit duck leg with potato cream
and oyster mushrooms

350 г



ЦЫПЛЕНОК ПАРМИДЖАНО

Chicken parmigiano

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

780

300 г

ПАСТА

Pasta



ПАСТА «АЛЛА ВОДКА» С ЛОСОСЕМ

Salmon pasta alla vodka

1180

340 г



**ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ
С ГРАНА ПАДАНО**

Linguine bolognese with grana padano

780

350 г



ЛИНГВИНИ С КРЕВЕТКАМИ

Linguine with prawns

970

290 г



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

Linguini cacio e pepe with marbled skirt steak and pecorino

1250

340 г



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



РИЗОТТО С ГРИБАМИ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ

Mushroom risotto with truffle cream

830

220 г



РИЗОТТО С ОСЬМИНОГОМ И СОУСОМ «ПЕСТО»

Risotto with octopus and sauce «pesto»

1750

310 г



ПТИТИМ С ГОВЯЖЬИМИ ЩЕЧКАМИ

Ptitim with beef cheeks

1100

320 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

КОНКИЛЬОНИ БОЛОНЬЕЗЕ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Conchiglioni stuffed with Bolognese, stracciatella

840

390 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	130 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 380

Homemade bread 140/60 г

ПИТА С СЕРБСКОЙ БРЫНЗОЙ 340

Pita with serbian brynza 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

8900

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, осьминог, 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)

Sauteed mussels (white wine sauce / tomato sauce)

1390/1250

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

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.