



В сидрерии "**El Asador**" готовят блюда баско-наварской кухни в их подлинном виде. Мы используем лучшие продукты и работаем с лучшими поставщиками для того, чтобы наши блюда готовились чистым, полезным путем, и мы трепетно относимся к баско-наварским традициям кулинарии и потребления пищи.



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



**Баклажаны с соусом сальса** 320 Р/150 г  
*(обжаренные в печи баклажаны  
с томатами, зеленью и чесноком)*

**карпаччо** из вырезки быка 450 Р/150 г  
*(тонко нарезанная подкопченая вырезка быка  
на листьях салата)*

**красный перец с анчоусами** 490 Р/160 г  
*(маринованный красный перец, запеченный в печи,  
подается с анчоусами и белым луком)*

**хамон де пато** 490 Р/50 г  
*(сыровяленая утиная грудка)*

**хамон серрано резерва** 630 Р/50 г  
*(сыровяленый окорок из белой породы свиней)*

**хамон иберико** 830 Р/50 г  
*(сыровяленый окорок из иберийской породы свиней,  
выдержка от 20 месяцев)*

**хамон де бейота 100% Иберико** 1500 Р/50 г  
*(100% откорм желудями, выдержка от 36 месяцев)*

**плато де хамон** 1990 Р/150 г  
*(ассорти из испанских вяленых хамонов)*

**сырная тарелка** 950 Р/140 г  
*(из традиционных испанских сыров,  
подается с мармеладом и грецким орехом)*

*В счет большой компании (от 8 человек)  
включаются чаевые - 10% от счета*

## Салаты



**салат доностия** 350 Р/180 г  
(помидоры, огурцы,  
сладкий перец и маслины)

**теплый салат  
с печенью** 380 Р/200 г  
(микс из листьев салата с куриной  
печенью под соевым соусом)

**салат микста** 460 Р/200 г  
(классический салат  
с помидорами, тунцом и яйцом)

**салат с хамоном  
серрано** 380 Р/200 г  
(обжаренный картофель  
с томатами, маслинами  
и мясными деликатесами)

**энсалада руса** 390 Р/150/50 г  
(традиционный русский салат  
с копченой уткой)

**салат из авокадо  
с креветками** 650 Р/150 г/3штг.  
(микс салатов с авокадо и  
креветками на хрустящей гренке)

**салат морской  
с гребешками  
и креветками** 720 Р/150 г/2штг.  
(креветки и гребешки,  
обжаренные в соево-медовом  
соусе с листьями салата под  
пикантной заправкой из лайма)

## Морепродукты



**карпаччо** 580 Р/50/50 г  
из креветок  
(карпаччо из королевских  
креветок с соусом тар-тар  
из авокадо)

**сальпикон** 690 Р/  
из морепродуктов 120/130 г  
(холодный салат из креветок,  
осьминога и кальмара  
со свежими овощами  
и оливковым маслом)

**креветки** 590 Р/6 штг.  
**аль ахильо**  
(жареные в оливковом масле  
с чесноком очищенные  
креветки, подаются  
в глиняной тарелке)

**креветки** 650 Р/6 штг.  
**ла планча**  
(креветки в панцире,  
жареные и посыпанные  
морской солью)

**кальмары** 490 Р/  
по-бискайски 100/50/20 г  
(кальмары, приготовленные  
по баскскому рецепту,  
с соусом айоли  
на листьях салата)

**осьминог** 630 Р/200 г  
**по-галисийски**  
(отварной осьминог  
с картофелем  
и сладкой паприкой)

## Горячие закуски



- тортия** с треской 310 ₽/250/10 г  
*(традиционное блюдо сидрерий  
с треской и луком-пореем)*
- NEW анчоусы** жареные 440 ₽/100/20 г  
*(свежие североатлантические  
рыбки жареные  
в оливковом масле)*
- колбаски чисторра** 360 ₽/80 г  
*(испанские свиные колбаски  
из Наварры, жаренные в касуэле)*
- свиные уши** 240 ₽/100 г  
**орехас де сердо**  
*(в панировке,  
жарятся в оливковом масле)*
- перчики де падрон** 590 ₽/120 г  
*(зеленые испанские перчики,  
обжаренные на оливковом масле  
с солью)*

## Супы



- чесночный суп** 310 ₽/250/20 г  
**сопа де ахо**  
*(классический испанский суп  
с гренками и яйцом)*
- крем-суп** 450 ₽/250 г  
**из зеленой спаржи**  
*(крем-суп из зеленой спаржи  
с копченым лососем)*
- рабо де буэй** 480 ₽/350/50 г  
*(суп из бычьих хвостов)*
- NEW мармитако** 590 ₽/350 г  
**из семги**  
*(нежное рагу с семгой,  
картофелем и овощами)*
- бискайский** 590 ₽/350 г  
*(томатный суп  
рыбаков бискайского залива  
с морепродуктами)*
- похлебка** 650 ₽/400/10 г  
**кабрито**  
*(сытный суп из ребрышек  
козленка с нутом)*

## Horno de leña

блюда, приготовленные  
в настоящей испанской печи



утиная ножка **конфи де пато** 590 Р/200/100 г  
*(ножка гасконской утки, запеченная с картофелем)*

**NEW** **цыпленок асадо** 650 Р/шт/150 г  
*(цыпленок-корнишон из печи с пикантным перцем и мятым картофелем)*

**кролик из печи** 690 Р/250 г  
*(запеченный кролик с пряными травами и картофелем)*

**молочный поросенок** 850 Р/250 г  
*(подается с запеченным картофелем)*

**молочный ягненок** 490 Р/за 100 г  
*(средний вес блюда на одну персону от 300 г)*

**молочный козленок** 590 Р/за 100 г  
*(средний вес блюда на одну персону от 300 г)*

## Churrasco

блюда, приготовленные на глиняной  
или чугунной тарелке «La piedra»



**мясо быка а ла пиедра** 990 Р/250 г  
*(мясо быка не моложе трех лет, жарится на глиняной тарелке)*

**филе утки а ла пиедра** 790 Р/200 г  
*(медальоны из утиной грудки, жарятся на чугунной тарелке)*

## ОВОЩНЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ



**картофель,** 150 Р/150 г  
печеный в печи

запечённые овощи 390 Р/150 г  
**эскаливада**  
(блюдо с Майорки:  
помидоры, перцы, картофель,  
цуккини на гриле)

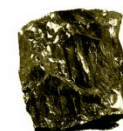
запеченные перцы 210 Р/120 г  
**ПИКИЛЬО**

зеленая 410 Р/100 г  
**спаржа гриль**

**NEW** **томбет** 390 Р/250 г  
(блюдо с Майорки:  
помидоры, перцы, картофель,  
цуккини на гриле)

**белые грибы гриль** 590 Р/100/70 г  
с картофелем  
(белые грибы жареные на гриле,  
прогретые в чесночном масле.  
Подаются  
с картофельным пюре)

## БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ



**тюрбо** 510 Р/за 100 г  
(морская камбала, жаренная на  
гриле, в басконском стиле, 600-800г. \*)

**крабаррока** 520 Р/за 100 г  
(стейк чилийского сибаса,  
приготовленный на углях,  
300-600г. \*)

**стейк на кости** 490 Р/за 100 г  
**чулетон**  
(стейк взрослого быка с кровью,  
в стиле басконских сидрерий,  
800-1200г. \*)

**ребрышки** 590 Р/250 г  
МОЛОЧНОГО ЯГНЁНКА  
**чулетильяс**  
(ребрышки молочного ягненка,  
обжаренные на гриле,  
подаются на углях)

**филе-миньон** 790 Р/200/100/30 г  
ИЗ ГОВЯДИНЫ  
**СОЛОМИЛЬО**  
(сочная говяжья  
вырезка на гриле, подается  
с печеным картофелем)

**ребрышки** 540 Р/200 г  
кролика гриль  
(корейка кролика, жареная на углях)

*\*вес продукта указан в сыром виде,  
вес готового блюда зависит от степени прожарки.*

## Десерты



**сырное мороженое** 150 ₽/60 г  
*(хит басконской кухни)*

**ванильное мороженое** 130 ₽/60 г  
*(на Ваш выбор с шоколадом, орехами,  
ягодным сиропом, карамелью)*

**лимонный сорбет** 130 ₽/90 г

**NEW** **апельсиновый флан** 310 ₽/120 г  
*(нежный испанский десерт с апельсиновым соусом)*

**пирожное с горячим шоколадом** 340 ₽/70/50 г  
*(горячий шоколадный десерт с ароматными  
ванильным и шоколадным соусами)*

**сырный пирог тарта де кесо** 320 ₽/100/30 г  
*(сырный пирог с апельсиновым соусом)*

домашняя **яблочная пастила** 290 ₽/90 г

**медово-сметанный торт** 320 ₽/110 г  
*(тонкие коржи бисквита,  
пропитанные сметанно-медовым кремом)*

**карамельный десерт** 340 ₽/100 г  
*(Карамельный мусс с заварным баварским кремом  
на шоколадном штрозеле под карамельным гляссажем)*

# Сидр



## Сидр «St Anton» разливной натуральный

Сидр "St. Anton" изготовлен в строгом соответствии с классическими европейскими технологиями путем естественного брожения яблочного сока прямого отжима.

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <b>Сухой нефильТРованный</b><br><i>(алк. 5%, сахар - 0 г/дм3. Каждая партия этого игристого яблочного напитка дарит уникальные вкусовые нюансы из-за использования свежих яблок нового урожая. Сухой сидр прекрасно сочетается с мясными блюдами, рыбой и морепродуктами, птицей, сырами и фруктами)</i>   | <b>110 Р/150 мл</b>                        | <b>Барбарис газированный полусладкий</b><br><i>(алк. 5%, сахар - 50 г/дм3. Взрывной вкус свежих ягод барбариса возвращает Вас в детство и надолго остается в памяти)</i>  | <b>200 Р/500 мл</b><br><b>140 Р/330 мл</b> |
| <b>Сухой нефильТРованный «Пуаре»</b><br><i>(алк. 5%, сахар - 0 г/дм3. Это слегка игристый, легкий освежающий напиток бело-зеленоватого цвета, имеет хорошо сбалансированный тонкий вкус и элегантный сложный аромат груши с нотками апельсиновой цедры и древесной коры. Прекрасно подходит к рыбным, мясным блюдам, морепродуктам и пахучим сырам.)</i> | <b>130 Р/150 мл</b>                        | <b>Ледяной газированный полусладкий</b><br><i>(алк. 5%, сахар - 50 г/дм3. Приготовлен по оригинальной технологии. Уникальность вкуса достигается использованием яблок, подвергшихся воздействию мороза).</i>        | <b>550 Р/500 мл</b><br><b>380 Р/330 мл</b> |
| <b>Газированный полусухой</b><br><i>(алк. 5%, сахар - 15 г/дм3. Каждая партия этого игристого яблочного напитка дарит уникальные вкусовые нюансы из-за использования свежих яблок нового урожая)</i>   | <b>190 Р/500 мл</b><br><b>130 Р/330 мл</b> | <b>Ледяной «Пуаре» газированный полусладкий</b><br><i>(алк. 5%, сахар - 50 г/дм3. Приготовлен по оригинальной технологии. Уникальность вкуса достигается использованием груши, подвергшихся воздействию мороза)</i> | <b>550 Р/500 мл</b><br><b>380 Р/330 мл</b> |
| <b>Грушевый газированный полусладкий</b><br><i>(алк. 5%, сахар - 50 г/дм3. Добавление сброженного сока груши сидровых сортов наполняет напиток ярко выраженным грушевым вкусом с нотками засахаренных фруктов и ароматом летнего сада)</i>   | <b>200 Р/500 мл</b><br><b>140 Р/330 мл</b> | <b>Сидровая коллекция (9 сортов)</b><br><i>(дегустация всех сортов нашего сидра)</i>  | <b>550 Р/450 мл</b>                        |
| <b>Рубиновый газированный полусладкий</b><br><i>(алк. 5%, сахар - 50 г/дм3. Мощный вкус и аромат натурального сока черной смородины в яблочном сидре вновь и вновь заставляют Ваши вкусовые рецепторы вспоминать прошедшее лето)</i>   | <b>200 Р/500 мл</b><br><b>140 Р/330 мл</b> | <b>Горячий сидр с кальвадосом или с сидровым ликером</b>  | <b>490 Р/200 мл</b>                        |
| <b>Вишневый газированный полусладкий</b><br><i>(алк. 5%, сахар - 50 г/дм3. Натуральный сок спелой вишни элегантно смягчает терпкость и кислотку яблок, делая этот сидр удивительно нежным)</i>   | <b>200 Р/500 мл</b><br><b>140 Р/330 мл</b> |   |  |

## Натуральный сидр «St Anton» в бутылках

- |  |                     |  |                     |
|--|---------------------|--|---------------------|
| <b>Яблочный сухой нефильТРованный</b>    | <b>490 Р/700 мл</b> | <b>Полусладкий газированный «Грушевый цвет»</b>  | <b>160 Р/330 мл</b> |
| <b>«Пуаре» сухой нефильТРованный</b>     | <b>540 Р/700 мл</b> | <b>Полусладкий газированный «Рождественский»</b> | <b>100 Р/300 мл</b> |
| <b>Яблочный полусладкий газированный</b> | <b>150 Р/330 мл</b> |  |                     |



# Безалкогольные напитки



## Соки

морс клюквенный	140 Р/200 мл
апельсиновый	160 Р/200 мл
ананасовый	160 Р/200 мл
грейпфрутовый	160 Р/200 мл
вишневый	160 Р/200 мл
персиковый	160 Р/200 мл
томатный	160 Р/200 мл
яблочный	160 Р/200 мл

## Свежевыжатые соки

апельсиновый	260 Р/250 мл
грейпфрутовый	260 Р/250 мл
морковный	280 Р/250 мл
яблочный	280 Р/250 мл
сельдереевый	340 Р/250 мл
лимонный	300 Р/250 мл
ананасовый	420 Р/250 мл

## Газированные напитки

Кока-кола, Фанта, Спрайт, Тоник	150 Р/250 мл
Лимонный тоник	

## Минеральная вода

Мондарис (б/г, с/г)	220 Р/330 мл
	450 Р/750 мл
Байкал Резерв	150 Р/250 мл
(б/г, с/г)	220 Р/500 мл

## Горячие напитки

### Чай

Ассам Меленг	250 Р/500 мл
<i>Чай черный. Индия</i>	
Империял Эрл Грей	250 Р/500 мл
<i>Чай черный, аромат бергамота</i>	
Пу Эр Ан Бао	280 Р/500 мл
<i>Чай черный (постферментированный). Китай</i>	
Ганпаудер Жу-Ча	250 Р/500 мл
<i>Классический китайский зеленый чай</i>	
Молочный Улун	390 Р/500 мл
<i>Чай зеленый. Китай</i>	
Ройал Жасмин Чунг Хао	280 Р/500 мл
<i>Чай зеленый, цветы жасмина. Китай</i>	
Женьшеневый Улун	280 Р/500 мл
<i>Чай зеленый, корень женьшеня</i>	
Палм Бич	250 Р/500 мл
<i>Гибискус, черная смородина, кусочки бананов, вишни, аромат ванили</i>	

### Кофе

эспрессо	140 Р/40 мл
американо	140 Р/160 мл
двойной эспрессо	200 Р/160 мл
ристретто	140 Р/20 мл
капучино	220 Р/160 мл
латтэ	230 Р/200 мл