**Меню «Эстрагон» Водный**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Меню** | **Состав** | **Вес** | **Цена** | | **Закуски** |  |  |  | | 1. Креветки отварные | Креветки северные, Лимон | 200/30 | 629р | | 2. Креветки отварные | Креветки северные, Лимон | 1000/60 | 1999р | | 3. Сельдь с гарниром | Селедка, гренки, картофель, лук | 230/10 | 369р | | 4. Картофель фри | Картофель фри, соус чесночный | 160/40 | 219р | | 5. Луковые кольца | Лук, панировочная мука, соус чесночный | 200/30 | 299р | | 6. Орешки острые | Микс орешков( соленые/острые) | 70/30 | 199р | | 7. Мясные снеки | Хлеб черный, сырокопченаные колбаски | 250/30 | 299р | | Пельмени (отварные/жареные) | Мука, яйцо, свинина, говядина, соль, лук. | 200/30 | 299р | | Ассорти сыров | Чедер,пармезан,дор блю,бри | 220/20 гр | 679р | | Закуска к водке | Сало, хлеб черный, лук красный, соус. | 120/180 | 329р | | Мясное асорти | Буженина, язык говяжий, пасторма, кинза | 160/80 | 599р | | Асорти маринованных овощей | Капуста, морковь, черри, перец, лук, чеснок | 200 гр | 360р | | Шаурма на тарелке | карт. фри капуста, курица, помидоры, огурцы, соус, морковь | 280/40 | 299р | | Хрустящая куриная грудка | Филе куриное, панировочные сухари, картофель фри, айсберг | 160/240 | 389р | | Куриные крылья | Куриные крылья, соус, картофель фри | 220/100/40 | 429р | | Карпачо | Вырезка говяжья, приправы соль/перец/орегано, руккола, пармезан | 120 гр | 590р | | Сушеный улов | Анчоус, кальмар, желтый полосатик, минтай | 140гр | 399р | | Сырные палочки | Сыр моцарелла, панировочная мука, яйцо, соус | 150/50 | 389р | | Картофельные дольки | Картофель дольками, соус, соль | 160/40 | 219р | | Креветки тигровые в остром соусе | Креветки тигровые, соус кимчи, лимон, уксус винный, томатный соус | 150/50 | 620р | | Овощи гриль | Шампиньоны, кабачок, баклажан, перец, помидор, картофель, лук | 270 гр | 259р | | Сырная тарелка | Сыр бри, пармезан, чедар, дор блю, мед, грецкий орех, тосторный хлеб | 200/40 | 679р | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | **Салаты** |  |  |  | | 1. Цезарь с курицей | салат айсберг, филе куриное, яйцо перепелиное, хлебные сухари | 215 гр | 399р | |  | соус, помидоры черри, сыр пармезан |  |  | | 2. Цезарь с тигровыми креветками | салат айсберг, креветки, яйцо перепелиное, хлебные сухари | 215 гр | 459р | |  | соус, помидоры черри, сыр пармезан |  |  | | 3. Салат греческий | помидоры, огурцы, перец болгарский, соус, орегано, оливки | 215 гр |  | |  | маслины, сыр в рассоле, соевый соус, масло оливковое | 215 гр | 359р | | 4. Салат руккола с креветками | Руккола, помидоры черри, креветки, масло оливковое, орешки |  |  | |  | кедровые, масло оливковое | 180 гр | 499р | | 5. Салат с морепродуктами | Руккола, помидоры, апельсин, мидии, креветки, кальмар, лосось | 215 гр | 529р | |  | сыр пармезан, крем бальзамический, маслины, мясо мидии |  |  | | 6. Салат фламбэ | Язык говяжий, помидоры, лук красный, масло оливковое, орегано | 180 гр | 469р | | 7. Цезарь с лососем | салат айсберг,филе лосося, яйцо перепелиное, хлебные сухари | 215 гр | 499р | |  | соус, помидоры черри, сыр пармезан |  |  | |  |  |  |  | | **Горячие блюда** |  |  |  | | 1. Корейка свиная | корейка свиная, соус, картофель гриль, огурцы маринованные | 220/150/30 | 450р | | 2. Картофель жареный с мясом | Картофель, свинина, кетчуп, масло подсолнечное, укроп, перец, соль. | 350 гр | 469р | | 3. Ребра свиные барбекю | Ребра свиные, соус барбекю, картофель дольками, черри, перец марин. | 370/190 | 559р | | 4. Стейк из лосося | Филе лосося, лук, лимон, перец болгарский, кабачок, баклажан | 110/90 | 649р | | 5. Скумбрия на гриле | филе скумбрии, соль, перец, лимон, укроп, кинза, масло оливковое | 220/30 | 429 р | | 6. Кальмар на гриле | Тушка кальмара, лимон, соус гарганзола, дор блю сыр, соль. | 200/60 | 469р | | 7. Хинкали | Мука, яйцо, свинина, говядина, соль, лук. | 450/50 | 520р | | 8. Шашлык куриный | Куриное бедро, картофель дольки, соус, салат, огурцы, помидор | 150/190/30 | 430р | | 9. Шашлык свиной | окорок свиной, картофель дольки, соус, салат, огурцы, помидор | 150/190/30 | 465р | | 10. Колбаски в ассортименте | колбаска говяжья/свиная/куриная: картофель, салат капуста, соус | 2/160/40 | 529р | |  | черри маринованный, |  |  | | 11. Шашлык баранина | Мясо баранье, картофель дольки, соус, салат, огурцы, помидор | 150/190/30 | 569р | |  |  |  |  | | **Паста** |  |  |  | | 1. Паста с морепродуктами | Макароны, мясо мидии, креветки тигровые, сливки, мидии в раковине | 320гр | 569р | |  | кальмар, яйцо, соль, перец, сыр пармезан |  |  | | 2. Карбонара нэри | Макароны, бекон, соль, перец, яйцо, сыр пармезан, сливки , чеснок | 310гр | 450р | | 3. Фетучинни ветчина грибы | Макароны, ветчина, шампиньон, сливки, сыр пармезна, соль, перец | 320 гр | 399р | | 4. Спагетти болоньезе | Макароны, фарш говяжий, соль, перец, томаты, сыр пармезан | 350 гр | 420р | | 5. Фетучинни с овощами | Макароны, сливки, черри, кабачок, баклажан, соль, перец, цукини | 250 гр | 400р | | 6. Спагетти с креветками и цукини | Макароны, креветки, цукини, сливки, перец, соль, яйцо | 320гр | 499р | | 7.Фетучинни с курицей и  вялеными томатоми |  | 435гр | 435р | | **Пицца & бургеры** |  |  |  | | 1. Бургер свиной с беконом | Свинина,булочка,лук,айсберг,сыр,соус,огурцы,помидор,картофель | 330/70/30 | 399р | | 2. Бургер с говядиной | Говядина,булочка,лук,айсберг,сыр,соус,огурцы,помидор,картофель | 330/70/30 | 430р | |  |  |  |  | | 4. Куриный бургер | Булочка,куриное филе,соус,айсберг,помидор,огурцы,сыр моцарелла | 330/70/30 | 360р | | 5. Клаб сэндвич | Хлеб тостовый,айсберг,соус,помидоры,филе куриное,сыр плавленный | 400/70/30 | 429р | |  | Картофель фри, соус кетчуп |  |  | | 6. Эстрагон с карпаччо из говядины | Тесто, соус томатный, моцарелла, говядина, лук красный, крем бальзам | 450гр | 600р | |  | ичсекий |  |  | | 7. Маргарита | тесто, соус пилатти,моцарелла, базилик | 400гр | 399р | | 8. Ветчина грибы | тесто, соус пилатти,моцарелла, шампиньоны, ветчина, сыр чеддар, | 450гр | 479р | |  | орегано |  |  | | 9. Барбекю | тесто, соус пилатти,моцарелла, тушеный лук, курица, свинина, соус | 450гр | 569р | |  | барбекю, руккола |  |  | | 10. Мексикано | тесто, соус пилатти, моцарелла, сыр чедр, лук, масло острое,курица, | 450гр | 549р | |  | свинина, перец болгарский зеленый и красный |  |  | | 11. Пеперони | тесто, соус пилатти, мацарелла, колбаса пеперони | 450гр | 569р | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | | **Супы** |  |  |  | | 1. Том ям | Паста том ям, креветки тигровые, лапша стеклянная, айсберг, лимон | 300/70/25/20гр | 329р | |  | шампиньоны, бульон куриный, кокосовое молоко |  |  | | 2. Борщ с гренками | Говядина, капуста, картофель, лук, свекла, соль, перец, помидор, хлеб | 300/70/25/20 | 259р | | 3. Крем суп грибной | Шампиньоны, сливки, соль, перец | 250 гр | 249р | | 4. Гаспачо | Томаты в соку, чеснок, лук, огурец, перец, сельдирей, лимон, острый | 300/70/25/20 | 389р | |  | перец, соль, кинза, уксус бальзамический |  |  | | Ящики:  1.Ящик реберный | Ребра свиные запеченные горчичные,барбекю,копченые,огурцы соленые,помидоры черри маринованные | 700/90 | 1499 | | 2.3 ведра крыльев | Крылья куриные маринованные  Фри,баффало,хрустящие,соус чесночный,соус аджика | 600/120 | 999 | | 3. |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  | |