

Завтраки

Яичница глазунья с тостами.....	180
из трех яиц/50	
Омлет французский.....	180
из трех яиц	
<i>Добавьте к яичнице или омлету:</i>	
ветчина 50.....	50
свежие томаты 50.....	50
сыр пармезан 30.....	50
бекон 20.....	70
зеленый горошек 50.....	50
Сырники.....	250
150	
Блинчики.....	250
150	
<i>Добавьте к сырникам или блинчикам:</i>	
сметана 50.....	50
сгущенное молоко 50.....	50
джем 50.....	50
мед 30.....	50
икра красная 30.....	150
Сэндвичи.....	300
с ветчиной, сыром и помидором	
235	
Каши молочные с топленным маслом.....	200
геркулесовая, гречневая, рисовая, манная	
240/20	
Тосты гриль.....	50
30	
<i>Добавьте к тостам:</i>	
красная икра 30.....	150
масло сливочное 30.....	50
джем 50.....	50

Холодные закуски и салаты

Форель слабосоленая «FISHERIX»	200
фирменное блюдо от шеф-повара	
100	
Мясное плато	920
язык телячий, буженина, ростбиф, рулет из курицы	
400	
Ассорти из свежих овощей.....	390
400	
Икра щучья.....	670
на тосте со сливочным маслом	
110/40/15	
Ассорти из европейских сыров.....	1150
с цукатами, орехами и медом	
300	
Разносолы домашние.....	360
500	
Грузди архангельские соленые.....	530
в сметане	
170	
Белые грибы соленые.....	650
с крупным луком и ароматным маслом	
170	
Оливье с запеченной утиной ножкой и перепелиным яйцом.....	570
370/40	
Цезарь с обжаренными тигровыми креветками.....	560
230	
Цезарь с обжаренным куриным филе.....	460
240	
Салат МИКС.....	590
с теплым языком и медово-горчичной заправкой	
250	
Рукола со слабосоленой форелью, манго, апельсином и кедровыми орешками.....	630
210	

Первые блюда

Уха фирменная «FISHERIX».....420

с карельской радужной форелью

300/50/20

Сливочный финский суп.....460

с тигровыми креветками и радужной форелью

300

Бульон куриный.....300

с яйцом пашот, хрустящими сухариками и ароматной зеленью

300

Паста

Паппарделле с креветками.....570

в сливочном соусе

300

Спагетти «Карбонара».....490

с беконом и сливочным соусом

300

Блюда для детей

Биточки куриные.....520

130/120

Котлетки из щуки.....520

130/120

Котлетки из телятины.....520

130/120

На гарнир: картофельное пюре, картофель фри или спагетти

Блинчики домашние.....160

90

Добавьте к блинчикам:

Мед 30.....50

Джем.....50

в ассортименте 30

Молоко сгущенное 50.....50

Рыба из собственной коптильни ресторана «FISHERIX»

Форель горячего копчения.....	180
100	
Осетр горячего копчения.....	290
По предварительному заказу	
100	
Карп башкирский горячего копчения.....	60
100	

Блюда приготовленные в тандыре

Мясное ассорти.....	2980
Люля-кебаб из баранины, шашлык куриный, каре ягненка, цыпленок тапака	
1000/100/100	
Шашлык из баранины.....	690
200/100/50	
Шашлык из свинины.....	460
200/100/50	
Шашлык куриный.....	390
200/100/50	
Люля-кебаб из баранины.....	550
200/100/50	
Филе форели на углях.....	890
300/50	
Стейк из осетрины.....	1260
250/50	

Гарниры

Картофель запеченный дольками.....	320
с пряными травами	
200	
Молодой картофель запеченный до золотистой корочки.....	320
200	
Драники.....	400
со сметаной	
200/60	
Соте из овощей.....	380
баклажаны, цукини, помидоры, шампиньоны, болгарский перец	
250	

Хлеб

Булочка черная.....	50
2	
Булочка белая.....	50
2	
Лаваш.....	100
1	
Хлеб бородинский.....	50
50	
Тост из белого хлеба.....	50
50	
Ржаные чесночные гренки.....	140
50	

Закуски к пиву

Кольца кальмара.....	280
с сырным соусом	
110/50	
Тигровые креветки в кляре.....	620
170	
Сулугуни в хрустящих сухарях.....	280
150/50	
Жареные креветки.....	750
в соевом соусе и пряными травами	
280/60	
Ржаные чесночные гренки.....	140
50	
Луковые колечки.....	280
с соусом чили	
110/50	

Десерты

Штрудель яблочный	420
с ягодным соусом и шариком ванильного мороженого	
200/50	
Пирожное домашнее «Наполеон»	420
с ягодным соусом	
200/60	
Чизкейк классический	350
100	
Чизкейк клубничный	350
100	
Мороженое	110
в ассортименте	

Холодные напитки

Домашний клюквенный морс	120/500
200/1000	
Морс из черной смородины	160/800
200/1000	
Сок свежавыжатый	220
в ассортименте	
200	
Вода «МИА»	150/300
в ассортименте	
330/700	
Минеральная вода «Боржоми»	150
330	
Газированные напитки	150
Кока-кола, фанта, спрайт	
330	
Лимонад домашний	600
1000	

Зерновой кофе

Эспрессо	90
60	
Двойной эспрессо	160
120	
Американо	160
200	
Латте	160
250	
Капучино	160
160	

Чай

Грюн Матине	300/400
зеленый чай с цветочно-фруктовым ароматом 400/800	
Английский завтрак	300/400
классический черный чай 400/800	
Эрл Грей	300/400
черный чай с бергамотом 400/800	
Горные травы	300/400
черный чай с чабрецом 400/800	
Сенча Сенпай	300/400
классический зеленый чай 400/800	
Молочный Улун	300/400
зеленый чай с цветочно-фруктовым ароматом 400/800	
Ред Фрут	300/400
фруктовый чай 400/800	

ПИВО

Кромбахер	320/530
светлое (бочковое)	
300/500	
Корона	300
светлое	
355	
Будвайзер	380
темное	
500	
Будвайзер	380
светлое	
500	
Клаустайлер	250
безалкогольное	
330	
Бернард Черная Лавина	450
Непастеризованное темное (бочковое)	
500	
Эредингер	450
Светлое пшеничное нефiltroванное	
500	
Францискайнер Вайсбир	450
Светлое пшеничное нефiltroванное	
500	
Гинесс Вест Индиес Портер	450
Темное пастеризованное	
500	
Баллантайн Стаут	150
Темное пастеризованное	
400	
Магнерс Ориджинал Айриш	550
Яблочный полусладкий	
568	
Магнерс Пиар Айриш	550
грушевый полусладкий	
568	
Жигули Барное	150
Светлое фильтрованное пастеризованное	
500	

Информация по аллергенам

(Перечень продуктов, употребление которых может вызывать аллергические реакции при отдельных видах заболеваний).

- Злаки, содержащие глютен (пшеница, рожь, ячмень, овес) и продукты их переработки;
- Моллюски, ракообразные и продукты их переработки;
- Яйца и продукты их переработки;
- Рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в переработках, содержащих витамины и каротиноиды);
- Арахис, соя и продукты их переработки;
- Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);
- Орехи и продукты их переработки;
- Диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 мг на один килограмм или 10 мг на один литр в пересчете на диоксид серы;
- Сельдерей и продукты его переработки;
- Кунжут и продукты его переработки;
- Горчица и продукты ее переработки.

Как правило, аллергическая реакция на пищевые продукты наступает по прошествии от нескольких минут до одного часа после употребления в пищу продукта или аллергена. Симптомы могут сохраняться в течение нескольких дней или даже недель. На конкретных симптомах и остроте аллергической реакции сказывается количество употребленного аллергена и чувствительность лица, предрасположенного к аллергии.

В меню цены указаны в рублях без НДС, выход блюд указан в граммах, миллилитрах и штуках. К оплате принимаются рубли и платежные карты: VISA, MASTER CARD, МИР.

Доставка заказа за пределы ресторана осуществляется в персональных ланч-боксах, минимальная сумма заказа 500 рублей, и составляет 10% от счета. Время ожидания заказа не более 40 минут. В случае невозможности обслуживания в ресторане услуга за доставку не взимается и время ожидания заказа – не более 60 минут.

Данное издание является рекламной продукцией. Прейскурант цен находится на доске информации для потребителей.

Телефон для заказа: **101 (140) или +7 (495) 646 - 07 - 18.**