

## Завтраки

<b>Завтрак «Рыбака»</b> .....	<b>400</b>
Яичница из 2-х яиц, сосиски, тост, бекон, помидоры Черри, кетчуп 170/35/30	
<b>Завтрак «Лёгкий»</b> .....	<b>400</b>
Тост с форелью, авокадо и яйцо пашот 160	
<b>Каша «Овсяная»</b> .....	<b>200</b>
Молочная 250	
<b>Каша «Манная»</b> .....	<b>200</b>
Молочная 250	
<b>Каша «Гречневая»</b> .....	<b>200</b>
Молочная 250	
<b>Глазунья из 3-х яиц с тостом</b> .....	<b>200</b>
150	
<b>Омлет из 3-х яиц</b> .....	<b>220</b>
220	
<b>Сырники</b> .....	<b>250</b>
120	
<b>Блинчики (3 шт.)</b> .....	<b>250</b>
150	
<b>Сэндвич с куриным филе и помидорами</b> .....	<b>350</b>
240	
<b>Тосты из белого хлеба</b> .....	<b>50</b>
40	

### Дополнительные ингредиенты :

свежие томаты 50.....	50
лук 50.....	50
ветчина 50.....	100
сыр 30.....	50
бекон 20.....	100

### Топпинги:

Сметана 50.....	50
сгущенное молоко 50.....	50
джем 30.....	50
масло сливочное 30.....	50
мед 30.....	50
икра красная 30.....	150

## Холодные закуски

<b>Филе форели слабосоленое</b> .....	<b>370</b>
100	
<b>Форель слабосоленая «FISHERIX» (подаётся целиком)</b> .....	<b>200</b>
фирменное блюдо от шеф-повара	
100	
<b>Деревенская закуска</b> .....	<b>920</b>
Буженина, куриный рулет, ростбиф, язык отварной, индейка, хрен, горчица	
320/90/60	
<b>Ассорти из свежих овощей</b> .....	<b>420</b>
400	
<b>Ассорти сырное</b> .....	<b>1150</b>
Ассорти благородных европейский сыров	
300	
<b>Разносолы домашние</b> .....	<b>420</b>
Капуста квашеная, помидоры и огурцы солёные, перец маринованный	
500	
<b>Грузди соленые</b> .....	<b>530</b>
200	
<b>Селёdochка с картошечкой</b> .....	<b>420</b>
200/140	
<b>Икра щучья</b> .....	<b>670</b>
140/40/20	
<b>Домашний паштет с тостами</b> .....	<b>380</b>
Тосты с паштетом из куриной печени	
160/50	

## Салаты

<b>Оливье с бужениной и перепелиным яйцом</b> .....	<b>600</b>
260	
<b>Салат «Греческий»</b> .....	<b>450</b>
250	
<b>Зелёный салат с авокадо и креветками</b> .....	<b>650</b>
160	
<b>Салат с говяжьей вырезкой и ореховым соусом</b> .....	<b>680</b>
200	
<b>Микс салатов с копчёной форелью</b> .....	<b>600</b>
270	
<b>Салат «Цезарь» с куриным филе</b> .....	<b>610</b>
240	
<b>Салат «Цезарь» с обжаренными тигровыми креветками</b> .....	<b>710</b>
230	
<b>Салат «Тако» с курицей</b> .....	<b>560</b>
240	
<b>Салат с сочным ростбифом и соусом «Тонато»</b> .....	<b>730</b>
210	

## Закуски к пиву

Куриные крылья в пряном кляре.....	450
300/40	
Сырные палочки в золотистой корочке.....	420
190/50	
Тигровые креветки в кляре с соусом «Васаби».....	550
100/40/40	
Пивные креветки отварные/жаренные (блюдо на двоих).....	690
300	
Чесночные гренки с Пармезаном и «Аджикой».....	300
200/50	
Бородинские тосты с фаршмаком из шпрот.....	350
260	
Куриные нагетсы.....	320
150/50	
Кольца кальмара с сырным соусом.....	420
110/50	
Пивной сэт (блюдо на троих).....	1800
ассорти колбасок из отборного фермерского мяса	
900/150	

## Первые блюда

Уха фирменная «FISHERIX».....	550
с карельской радужной форелью и осетром	
400/50	
Уха «Финская».....	490
300	
Лапша куриная.....	400
300	
Бульон с фрикадельками.....	400
Куриный бульон с фрикадельками из индейки	
300	
Грибная похлёбка с белыми грибами.....	550
300/50	

## Рыба из собственной коптильни ресторана «FISHERIX»

Форель горячего копчения (подаётся целиком).....	200
100	
Осетр горячего копчения (подаётся целиком).....	380
По предварительному заказу	
100	
Карп башкирский горячего копчения(подаётся целиком).....	100
100	

## Пасты

Феттучини с креветками.....	620
370	
Пенне с копчёной форелью.....	650
350	
Спагетти «Карбонара».....	520
300	
Спагетти с говяжьей вырезкой в соусе «Терияки».....	620
360	
Феттучини с овощами.....	320
320	

## Горячие блюда

Бефстроганов с картофельным пюре.....	680
150/200	
Перепелочка фаршированная сыром Дор-блю.....	650
150/100	
Бифштекс с яйцом и салатом «Коул Слоу».....	670
220/100	
Куриное филе с грушей.....	570
200	
Пряное филе индейки на гриле.....	620
250/50	
Осетрина запечённая с овощами от Шеф-повара.....	1500
240/160	

## Блюда приготовленные на углях

Мясное ассорти из тандыра.....	3600
Карэ ягненка, люля-кебаб из баранины, цыплёнок Корнишон шашлык куриный, шашлык свиной	
1000/100/100	
Шашлык из баранины.....	900
Мякоть баранины, лук маринованный, помидоры солёные, соус	
200/150	
Шашлык из свинины.....	560
Свиная шея, лук маринованный, помидоры солёные, соус	
200/150	
Шашлык куриный.....	500
Филе куриного бедра, лук маринованный, помидоры солёные, соус	
200/150	
Люля-кебаб из баранины.....	650
Фарш из бараньей мякоти, лук маринованный, помидоры солёные, соус	
200/150	
Филе форели на углях.....	1180
300/50/20	
Стейк из осетрины.....	1200
250/40	
Стейк из говяжьей вырезки.....	980
180/100/50	

## Гарниры

<b>Картофель запеченный дольками.....</b>	<b>320</b>
200	
<b>Молодой картофель запеченный до золотистой корочки.....</b>	<b>320</b>
200	
<b>Соте из овощей.....</b>	<b>380</b>
200	
<b>Картофель Фри.....</b>	<b>280</b>
200	
<b>Спагетти со сливочным маслом.....</b>	<b>250</b>
200	
<b>Шампиньоны гриль.....</b>	<b>300</b>
150	
<b>Кабачки гриль.....</b>	<b>300</b>
150	
<b>Баклажаны гриль.....</b>	<b>300</b>
150	
<b>Перец Болгарский гриль.....</b>	<b>300</b>
150	

## Хлеб

<b>Булочка ржаная (чёрная).....</b>	<b>50</b>
2 шт.	
<b>Булочка пшеничная (белая).....</b>	<b>50</b>
2 шт.	
<b>Лепешка из тандыра.....</b>	<b>100</b>
1 шт.	
<b>Хлеб бородинский.....</b>	<b>50</b>
50	
<b>Тост из белого хлеба.....</b>	<b>50</b>
40	

# Десерты

<b>Штрудель яблочный.....</b>	<b>420</b>
200/50	
<b>Пирожное домашнее «Наполеон».....</b>	<b>420</b>
200/60	
<b>Чизкейк классический .....</b>	<b>350</b>
100	
<b>Пирожное «Брауни».....</b>	<b>420</b>
90/50	

# Холодные напитки

<b>Домашний клюквенный морс</b> .....	<b>120/500</b>
200/1000	
<b>Морс из черной смородины</b> .....	<b>160/800</b>
200/1000	
<b>Сок свежавыжатый</b> в ассортименте.....	<b>280</b>
200	
<b>Минеральная вода «Courtois»</b> .....	<b>150/400</b>
Газированная/негазированная	
250/750	
<b>Минеральная вода «Боржоми»</b> .....	<b>220</b>
500	
<b>Газированные напитки</b> .....	<b>200</b>
Кока-кола, фанта, спрайт	
330	
<b>Лимонад домашний</b> .....	<b>600</b>
1000	
<b>Энергетический напиток «Red Bull»</b> .....	<b>250</b>
250	
<b>Сок «Раго» в ассортименте</b> .....	<b>200</b>
200	

# Зерновой кофе

<b>Эспрессо</b> .....	<b>90</b>
50	
<b>Двойной Эспрессо</b> .....	<b>160</b>
90	
<b>Американо</b> .....	<b>120</b>
120	
<b>Латте</b> .....	<b>200</b>
220	
<b>Капучино</b> .....	<b>170</b>
120	
<b>Ванильный Раф</b> .....	<b>250</b>
220	
<b>Медовый Раф</b> .....	<b>270</b>
220	
<b>Сиропы в ассортименте</b> .....	<b>30</b>
10	

# Молочные коктейли

<b>Ванильный</b> .....	<b>250</b>
Мороженое ванильное, молоко, сироп	
220	
<b>Клубничный</b> .....	<b>250</b>
Мороженое клубничное, клубничное пюре, молоко	
220	
<b>Шоколадный</b> .....	<b>250</b>
Мороженое шоколадное, молоко	
220	
<b>Банановый</b> .....	<b>250</b>
Мороженое ванильное, молоко, банан	
220	
<b>Орео</b> .....	<b>250</b>
Мороженое ванильное, молоко, печенье «Орео»	
220	
<b>Сникерс</b> .....	<b>300</b>
Мороженое ванильное, молоко, батончик «Сникерс»	
220	

# Смузи

<b>Тропический</b> .....	<b>300</b>
Ананас, апельсин, клубничное пюре, сахарный сироп	
320	
<b>Ягодный взрыв</b> .....	<b>300</b>
Вишня, клубничное пюре, черничное пюре, сахарный сироп	
320	
<b>Освежающий</b> .....	<b>300</b>
Киви, банан, яблоко, сахарный сироп	
320	



# Чай листовой

**Дян Хун**.....250/400

Классический китайский черный чай 600/900

**Сенча**.....250/400

Классический китайский зеленый чай 600/900

**Зеленый с жасмином и цветами**.....250/400

Купаж различных сортов зеленого чая, цветов и лепестков жасмина  
600/900

**Те Гуань Инь** .....250/400

Китайский улун высшей категории.600/900

**«Наглый фрукт»** .....250/400

Фруктовый чай 600/900

**Дополнения к чаю** .....50

Мята свежая, чабрец, бергамот, каркаде, шиповник, мед

# Согревающие напитки

**Чай «Облепиховый»**.....250/400

Напиток на основе черного чая со свежей облепихой  
Рекомендуется пить с медом  
600/900

**Чай «Смородиновый»**.....300/500

Напиток на основе черного чая со свежей смородиной и корицей  
600/900

**Чай «Черничный»**.....300/500

Напиток на основе черного чая с черникой, апельсином и корицей  
600/900

**Чай «Вишнево-черешневый»**.....300/500

Напиток на основе черного чая с ягодами вишни, яблоком и апельсином  
600/900

**Пряный чай латтэ**.....300/500

Напиток на основе черного чая и молока со специями  
600/900

**Чай «Согревающий»**.....250/400

Нечайный чай с имбирем, лимоном и медом  
600/900

# ПИВО

<b>Кромбахер</b> .....	<b>320/530</b>
Светлое (бочковое)	
300/500	
<b>Корона</b> .....	<b>350</b>
Светлое	
355	
<b>Будвайзер</b> .....	<b>490</b>
Темное	
500	
<b>Будвайзер</b> .....	<b>490</b>
Светлое	
500	
<b>Клаустайлер</b> .....	<b>350</b>
Безалкогольное	
330	
<b>Францискайнер Вайсбир</b> .....	<b>450</b>
Светлое пшеничное нефiltroванное	
500	
<b>Магнерс Ориджинал Айриш</b> .....	<b>550</b>
Яблочный полусладкий	
568	
<b>Магнерс Пиар Айриш</b> .....	<b>550</b>
Грушевый полусладкий	
568	
<b>Жигули Барное</b> .....	<b>200</b>
Светлое фильтрованное пастеризованное	
500	

## Постное меню

<b>Брускетта с овощами</b> .....	<b>350</b>
Баклажаны, томаты, лук репка, соус Песто, соус-крем Бальзамик, Пармезан	
180	
<b>Овощной ролл</b> .....	<b>350</b>
Перец Болгарский, цукини, капуста, морковь и соус из томатов	
180	
<b>Драники</b> с постной сметаной.....	<b>400</b>
200/50	
<b>Салат «Санторини»</b> .....	<b>450</b>
Баклажаны, руккола, томаты, Пармезан, кедровые орешки, соус Песто	
180	
<b>Суп из белых грибов</b> с постной сметаной.....	<b>550</b>
300/50	
<b>Тыквенный суп</b> .....	<b>420</b>
300	
<b>Чебуреки с картофелем и грибами</b> .....	<b>350</b>
250	
<b>Паста с овощами</b> .....	<b>320</b>
320	
<b>Жаренный картофель с белыми грибом</b> .....	<b>600</b>
250	

# Детское меню

<b>Бульон с фрикадельками</b> .....	<b>350</b>
Куриный бульон с фрикадельками из индейки 250	
<b>Лапша куриная</b> .....	<b>300</b>
250	
<b>Овощной салатик со сметанкой</b> .....	<b>250</b>
190	
<b>Салатик от «Зайки»</b> .....	<b>200</b>
Морковь, яблоко, мёд 200	
<b>Пельмешки со сметанкой</b> .....	<b>350</b>
200/50	
<b>Куриный шашлычок</b> .....	<b>350</b>
120/50	
<b>Весёлые сосиски (гарнир на выбор)</b> .....	<b>270</b>
140/120	
<b>Котлетки рыбные из щучки (гарнир на выбор)</b> .....	<b>520</b>
100/120	
<b>Котлетки куриные (гарнир на выбор)</b> .....	<b>420</b>
150/120	
<b>Нагетсы куриные</b> .....	<b>320</b>
150/50	
<b>Макароны с сыром</b> .....	<b>250</b>
170	
<b>Тост с ветчиной и сыром</b> .....	<b>300</b>
160	
<b>Сендвич с курицей</b> .....	<b>350</b>
240	
<b>Блинчики (3 шт.)</b> .....	<b>250</b>
150	
<b>Сырники</b> .....	<b>250</b>
120/50	

## На гарнир:

Картофель Фри 120  
Картофельное пюре 120  
Спагетти отварные 120

## Топпинги:

Сметана 50.....	<b>50</b>
Сгущенное молоко 50.....	<b>50</b>
Джем 30.....	<b>50</b>
Масло сливочное 30.....	<b>50</b>
Мед 30.....	<b>50</b>

# 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 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.