

Завтраки

Завтрак «Рыбака»	500
Яичница из 2-х яиц, сосиски, тост, бекон, помидоры Черри, кетчуп 170/35/30	
Завтрак «Лёгкий»	550
Тост с форелью, авокадо и яйцо пашот 160	
Каша «Овсяная»	200
Молочная 250	
Каша «Манная»	200
Молочная 250	
Каша «Гречневая»	200
Молочная 250	
Глазунья из 3-х яиц с тостом	250
150	
Омлет из 3-х яиц	270
220	
Сырники	300
120	
Блинчики (3 шт.)	250
150	
Сэндвич с куриным филе и помидорами	420
240	
Тосты из белого хлеба	80
40	

Дополнительные ингредиенты :

свежие томаты 50.....	50
лук 50.....	50
ветчина 50.....	100
сыр 30.....	90
бекон 20.....	100
икра красна 30.....	400
зелёный горошек 50.....	70

Топпинги:

сметана 50.....	50	хрен 50.....	100
молоко 50.....	50	майонез 30.....	50
сливки 30.....	50	соус «Кетчуп» 50.....	50
лимон 100.....	100	соус «Чесночный» 50.....	50
сгущенное молоко 50.....	50	соус «Наршараб»50.....	50
джем 30.....	50	соус «Сырный» 50.....	50
масло сливочное 30.....	90	соус «Аджика» 50.....	50
мед 30.....	50	соус «Тар-тар» 50.....	50
горчица 30.....	50		

Холодные закуски

Филе форели слабосоленое	530
100	
Форель слабосоленая «FISHERIX» (подаётся целиком)	400
фирменное блюдо от шеф-повара	
100	
Мясное плато	1300
Буженина, куриный рулет, ростбиф, язык отварной, индейка, хрен, горчица	
320/90/60	
Ассорти из свежих овощей	540
400	
Ассорти сырное	1250
Ассорти благородных европейский сыров	
300	
Разносолы домашние	420
Капуста квашеная, помидоры и огурцы солёные, перец маринованный	
500	
Грузди соленые	650
200	
Селёdochка с картошечкой	600
200/140	
Икра щучья	1650
140/40/20	
Домашний паштет с тостами	380
Тосты с паштетом из куриной печени	
160/50	
Сало по-домашнему	600
С гренками из бородинского хлеба горчицей и хреном	
150/50/50	

Салаты

Оливье с бужениной и перепелиным яйцом	680
260	
Салат «Греческий»	580
250	
Зелёный салат с авокадо и креветками	810
160	
Салат с говяжьей вырезкой и ореховым соусом	810
200	
Микс салатов с копчёной форелью	730
270	
Салат «Цезарь» с куриным филе	650
200	
Салат «Цезарь» с обжаренными тигровыми креветками	810
200	
Салат «Тако» с курицей	680
240	
Салат с сочным ростбифом и соусом «Тонато»	900
200	

Закуски к пиву

Куриные крылья в пряном кляре.....	550
300/40	
Сырные палочки в золотистой корочке.....	600
160/40	
Тигровые креветки в кляре с соусом «Васаби».....	780
100/40/40	
Пивные креветки отварные/жаренные (блюдо на двоих).....	900
300/60	
Чесночные гренки с Пармезаном и «Аджикой».....	400
200/50	
Бородинские тосты с фаршмаком из шпрот.....	400
260	
Куриные нагетсы.....	320
150/50	
Кольца кальмара с сырным соусом.....	500
110/50	

Первые блюда

Уха фирменная «FISHERIX».....	690
с карельской радужной форелью и осетром	
400/50	
Уха «Финская».....	720
300	
Лапша куриная.....	400
300	
Бульон с фрикадельками.....	400
Куриный бульон с фрикадельками из индейки	
300	

Рыба из собственной коптильни ресторана «FISHERIX»

Форель горячего копчения (подаётся целиком).....	300
100	
Осетр горячего копчения (подаётся целиком).....	450
По предварительному заказу	
100	
Карп башкирский горячего копчения(подаётся целиком).....	100
100	

Пасты

Феттучини с креветками	800
370	
Пенне с копчёной форелью	800
350	
Спагетти «Карбонара»	690
300	
Спагетти с говяжьей вырезкой в соусе «Терияки»	780
360	
Паста с овощами	550
320	

Горячие блюда

Бефстроганов с картофельным пюре	810
150/200	
Перепелочка фаршированная сыром «Дор-блю»	880
150/100	
Бифштекс с яйцом и салатом «Коул Слоу»	790
220/100	
Куриное филе с грушей	750
230/30	
Пряное филе индейки на гриле	730
250/50	
Осетрина запечённая с овощами от Шеф-повара	1650
240/160	

Блюда приготовленные на углях

Мясное ассорти из тандыра	4800
люля-кебаб из баранины, цыплёнок Корнишон шашлык куриный, шашлык свиной, шашлык из баранины	
1000/100/100	
Шашлык из баранины	900
Мякоть баранины, лук маринованный, помидоры солёные, соус	
200/150	
Шашлык из свинины	650
Свинная шея, лук маринованный, помидоры солёные, соус	
200/150	
Шашлык куриный	610
Филе куриного бедра, лук маринованный, помидоры солёные, соус	
200/150	
Люля-кебаб из баранины	730
Фарш из бараньей мякоти, лук маринованный, помидоры солёные, соус	
200/150	
Филе форели на углях	1600
300/50/20	
Стейк из осетрины	1750
250/40	

Гарниры

Картофель запеченный дольками.....	350
200	
Молодой картофель запеченный до золотистой корочки.....	350
200	
Картофельное пюре.....	350
200	
Соте из овощей.....	500
200	
Картофель Фри.....	280
200	
Спагетти со сливочным маслом.....	250
200	
Шампиньоны гриль.....	300
150	
Кабачки гриль.....	300
150	
Баклажаны гриль.....	300
150	
Перец Болгарский гриль.....	300
150	

Хлеб

Булочка ржаная (чёрная).....	80
2 шт.	
Булочка пшеничная (белая).....	80
2 шт.	
Лепешка из тандыра.....	150
1 шт.	
Хлеб бородинский.....	80
50	
Тост из белого хлеба.....	80
40	

Десерты

Штрудель яблочный.....	560
200/50	
Пирожное домашнее «Наполеон».....	550
200/60	
Чизкейк классический	350
100	
Пирожное «Брауни».....	420
90/50	
Мороженое в ассортименте.....	110
50	

Холодные напитки

Домашний клюквенный морс	150/600
200/1000	
Морс из черной смородины	180/800
200/1000	
Сок свежавыжатый в ассортименте.....	280
200	
Минеральная вода «Courtois»	150/400
Газированная/негазированная	
330/750	
Минеральная вода «Боржоми»	270
500	
Газированные напитки	200
Кока-кола, фанта, спрайт	
330	
Лимонад домашний	600
1000	
Энергетический напиток «Red Bull»	250
250	
Сок «Раго» в ассортименте	200
200	

Зерновой кофе

Эспрессо	160
50	
Двойной Эспрессо	250
90	
Американо	170
120	
Латте	250
220	
Капучино	230
180	
Ванильный Раф	350
220	
Медовый Раф	370
220	
Сиропы в ассортименте	30
10	

Молочные коктейли

Ванильный	350
Мороженое ванильное, молоко, сироп	
220	
Клубничный	350
Мороженое клубничное, клубничное пюре, молоко	
220	
Шоколадный	350
Мороженое шоколадное, молоко	
220	
Орео	350
Мороженое ванильное, молоко, печенье «Орео»	
220	
Сникерс	390
Мороженое ванильное, молоко, батончик «Сникерс»	
220	

Коктейли безалкогольные

Мохито	350
Спрайт, мята, лайм	
300	
Пина Колада	300
Ананас, сливки, кокосовый сироп	
300	
Дайкири	300
Клубника, лайм,	
300	
Голубая Лагуна	300
Апельсиновый сок, ананасовый сок, яблочный сок, сироп Блю Кюрасао	
300	
Кофейно-карамельный коктейль	300
Апельсиновый сок, эспрессо, сироп карамельный	
300	

Смузи

Тропический	300
Ананас, апельсин, клубничное пюре, сахарный сироп	
320	
Ягодный взрыв	300
Вишня, черная смородина, черничное пюре, сахарный сироп	
320	
Освежающий	300
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	
Гречишный чай с персиком и апельсином Ку Цяо Мей	250/400
Чай гречишный светлый, персик резанный, цедра апельсина, папайя 600/900	
Ройбуш с малиной	250/400
Ройбуш, лист малины, толокнянки, ежевики 600/900	
Травяной чай «Сердце Алтая»	250/400
Лист ежевики, мята, Melissa, лепестки розы, календулы, кожура шиповника, ягоды облепихи. 600/900	
Травяной чай «Монастырский сбор»	250/400
Лемонграсс, Melissa, шалфей, чабрец, мята, лист капивы, земляники, ежевики, лепестки календулы 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 <u>медом</u> <u>600/900</u>	

ПИВО

Шлиц	300/500
Светлое (бочковое)	
300/500	
Корона	400
Светлое	
355	
Будвайзер	550
Темное	
500	
Францискайнер Вайсбир	550
Светлое пшеничное нефiltroванное	
500	
Хугарден с грейпфрутом	500
Светлое фильтрованное	
440	
Магнерс Ориджинал Айриш	750
Сидр Яблочный полусладкий	
568	
Жигули Барное	380
Светлое фильтрованное пастеризованное	
500	
Стелла Артуа	400
Светлое безалкогольное	
440	

Детское меню

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

На гарнир:

Картофель Фри 120
Картофельное пюре 120
Спагетти отварные 120

Топпинги:

Сметана 50.....	50
Сгущенное молоко 50.....	50
Джем 30.....	50
Масло сливочное 30.....	90
Мед 30.....	50

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, 10% за доставку не взимается и время ожидания заказа – не более 60 минут.

Телефоны для заказа: 140(внутренний), +7(495)646-07-18, +7(966)389-34-43.