

## Завтраки

<b>Завтрак «Рыбака»</b> .....	<b>500</b>
Яичница из 2-х яиц, сосиски, тост, бекон, помидоры Черри, кетчуп 170/35/30	
<b>Завтрак «Лёгкий»</b> .....	<b>550</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>250</b>
150	
<b>Омлет из 3-х яиц</b> .....	<b>270</b>
220	
<b>Сырники</b> .....	<b>300</b>
120	
<b>Блинчики (3 шт.)</b> .....	<b>250</b>
150	
<b>Сэндвич с куриным филе и помидорами</b> .....	<b>420</b>
240	
<b>Тосты из белого хлеба</b> .....	<b>80</b>
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

<b>Филе форели слабосоленое</b> .....	<b>530</b>
100	
<b>Форель слабосоленая «FISHERIX» (подаётся целиком)</b> .....	<b>400</b>
фирменное блюдо от шеф-повара	
100	
<b>Мясное плато</b> .....	<b>1300</b>
Буженина, куриный рулет, ростбиф, язык отварной, индейка, хрен, горчица	
320/90/60	
<b>Ассорти из свежих овощей</b> .....	<b>540</b>
400	
<b>Ассорти сырное</b> .....	<b>1250</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>650</b>
200	
<b>Селёdochка с картошечкой</b> .....	<b>600</b>
200/140	
<b>Икра щучья</b> .....	<b>1650</b>
140/40/20	
<b>Домашний паштет с тостами</b> .....	<b>380</b>
Тосты с паштетом из куриной печени	
160/50	
<b>Сало по-домашнему</b> .....	<b>600</b>
С гренками из бородинского хлеба горчицей и хреном	
150/50/50	

# Салаты

<b>Оливье с бужениной и перепелиным яйцом</b> .....	<b>680</b>
220	
<b>Салат «Греческий»</b> .....	<b>580</b>
200	
<b>Зелёный салат с авокадо и креветками</b> .....	<b>810</b>
160	
<b>Салат с говяжьей вырезкой и ореховым соусом</b> .....	<b>810</b>
200	
<b>Микс салатов с копчёной форелью</b> .....	<b>730</b>
270	
<b>Салат «Цезарь» с куриным филе</b> .....	<b>650</b>
200	
<b>Салат «Цезарь» с обжаренными тигровыми креветками</b> .....	<b>810</b>
200	
<b>Салат «Тако» с курицей</b> .....	<b>680</b>
240	
<b>Салат с сочным ростбифом и соусом «Тонато»</b> .....	<b>900</b>
200	

## Закуски к пиву

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

## Первые блюда

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

## Рыба из собственной коптильни ресторана «FISHERIX»

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

## Пасты

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

## Горячие блюда

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

## Блюда приготовленные на углях

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

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

# Холодные напитки

<b>Домашний клюквенный морс</b> .....	<b>150/600</b>
200/1000	
<b>Морс из черной смородины</b> .....	<b>180/800</b>
200/1000	
<b>Сок свежавыжатый</b> в ассортименте.....	<b>280</b>
200	
<b>Минеральная вода «Courtois»</b> .....	<b>150/400</b>
Газированная/негазированная	
330/750	
<b>Минеральная вода «Боржоми»</b> .....	<b>270</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>160</b>
50	
<b>Двойной Эспрессо</b> .....	<b>250</b>
90	
<b>Американо</b> .....	<b>170</b>
120	
<b>Латте</b> .....	<b>250</b>
220	
<b>Капучино</b> .....	<b>230</b>
180	
<b>Ванильный Раф</b> .....	<b>350</b>
220	
<b>Медовый Раф</b> .....	<b>370</b>
220	
<b>Сиропы в ассортименте</b> .....	<b>30</b>
10	

# Молочные коктейли

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

# Коктейли безалкогольные

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

# Смузи

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



# Чай листовой

<b>Дян Хун</b> .....	<b>250/400</b>
Классический китайский черный чай 600/900	
<b>Сенча</b> .....	<b>250/400</b>
Классический китайский зеленый чай 600/900	
<b>Зеленый с жасмином и цветами</b> .....	<b>250/400</b>
Купаж различных сортов зеленого чая, цветов и лепестков жасмина 600/900	
<b>Те Гуань Инь</b> .....	<b>250/400</b>
Китайский улун высшей категории.600/900	
<b>Гречишный чай с персиком и апельсином Ку Цяо Мей</b> .....	<b>250/400</b>
Чай гречишный светлый, персик резанный, цедра апельсина, папайя 600/900	
<b>Ройбуш с малиной</b> .....	<b>250/400</b>
Ройбуш, лист малины, толокнянки, ежевики 600/900	
<b>Травяной чай «Сердце Алтая»</b> .....	<b>250/400</b>
Лист ежевики, мята, Melissa, лепестки розы, календулы, кожура шиповника, ягоды облепихи. 600/900	
<b>Травяной чай «Монастырский сбор»</b> .....	<b>250/400</b>
Лемонграсс, Melissa, шалфей, чабрец, мята, лист капивы, земляники, ежевики, лепестки календулы 600/900	
<b>Дополнения к чаю</b> .....	<b>50</b>
Мята свежая, чабрец, бергамот, каркаде, шиповник, мед	

# Согревающие напитки

<b>Чай «Облепиховый»</b> .....	<b>250/400</b>
Напиток на основе черного чая со свежей облепихой Рекомендуется пить с медом 600/900	
<b>Чай «Смородиновый»</b> .....	<b>300/500</b>
Напиток на основе черного чая со свежей смородиной и корицей 600/900	
<b>Чай «Черничный»</b> .....	<b>300/500</b>
Напиток на основе черного чая с черникой, апельсином и корицей 600/900	
<b>Чай «Вишнево-черешневый»</b> .....	<b>300/500</b>
Напиток на основе черного чая с ягодами вишни, яблоком и апельсином 600/900	
<b>Пряный чай латтэ</b> .....	<b>300/500</b>
Напиток на основе черного чая и молока со специями 600/900	
<b>Чай «Согревающий»</b> .....	<b>250/400</b>
Нечайный чай с имбирем, лимоном и <u>медом</u> <u>600/900</u>	

# ПИВО

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

# 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 куриным филе и помидором</b> .....	<b>420</b>
240	
<b>Блинчики (3 шт.)</b> .....	<b>250</b>
150	
<b>Сырники</b> .....	<b>300</b>
120	

## **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>90</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, 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.