

ВОК

Вок с говядиной

Лапша удон с говядиной, овощами и шампиньонами в авторском соусе терияки

Вок с курицей

Лапша удон с куриной грудкой, овощами, шампиньонами, в авторском соусе терияки

Вок с морепродуктами

Лапша удон с тигровыми креветками, кальмарами, овощами и шампиньонами в авторском соусе терияки

Вок Том-ям

Лапша удон с креветками, кальмарами, шампиньонами, луком порей и черри в соусе том-ям и перцем Чили

ХЛЕБ

Хлебная корзинка

Белый и черный хлеб, подается с маслом

СОУСЫ

В ассортименте

Барбекю, Сырный, Сладкий чили , Клюквенный, Кетчуп, Тар-тар, Сметана, Шрирача 

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Куриные котлетки с пюре

Обжаренные куриные котлетки с картофельным пюре. Подаются с кетчупом

Наггетсы с картошкой фри

Сочные куриные наггетсы с картофелем фри

«Осьминожки» с пюре

Отварные сосиски-осьминожки с картофельным пюре. Подаются с кетчупом

Куриный супчик

Куриный бульон с грудкой цыплёнка, морковью и пастой орзо. Подаётся с перепелиным яйцом

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк Лесные ягоды

520

380 гр

Песочная основа с начинкой на основе сливочного сыра и свежими ягодами клубники, малины, смородины и черники

450

115 гр

Красный бархат

490

390 гр

Бархатистые бисквитные коржи с прослойкой из сливочного крема

410

120 гр

Малиновый чизкейк

550

400 гр

Песочная основа с нежным сырным кремом и ягодами цельной малины

450

110 гр

Чизкейк Орео

560

410 гр

Шоколадный бисквит, творожный сыр и хрустящее печенье «Орео»

450

150 гр

Сметанник

150

100 гр

Микс шоколадных и бисквитных коржей со сметанным кремом и дробленными орехами

410

145 гр

Мороженое

В ассортименте

150

50 гр

СУВЕНИРНАЯ ПРОДУКЦИЯ

80

40 гр



Подстаканник «Казанский вокзал»

3500



Подстаканник «Курский вокзал»

3500



Подстаканник «Ленинградский вокзал»

3500



Отправьте свой отзыв в телеграм-бот



Меню

Дорогой друг!

Если ты видишь этот значок

напротив блюда, значит оно точно приедет к твоему столику



Паровозик, который привозит счастье!

Меню — это рекламный материал.

Все цены указаны в рублях. Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

ЗАКУСКИ

Брускетты с тунцом и гуакамоле

Поджаренная хрустящая чаабатта с соусом из пюрированной мякоти авокадо, желтоперым тунцом, свежим огурцом с медово-бальзамическим соусом и красным луком

Брускетты с ростбифом

Поджаренная хрустящая чаабатта с нежной говядиной, листьями салата, вяленными томатами, маслинами и каперсами со сладковатой медово-горчичной заправкой, в соусе нисуаз на основе тунца

Большая закуска

Ржаные гренки, сырные палочки, кольца кальмара, наггетсы и картофель фри. Отличный выбор для компании

Гренки с соусом тар-тар

Хрустящие гренки из ржаного хлеба с чесночным маслом и сыром пармезан. Подаются с соусом тар-тар

Креветки в сливочно-чесночном соусе

Обжаренные тигровые креветки, томленные в нежном сливочно-чесночном соусе с добавлением вина и петрушки с хрустящей чаабаттой

Креветки в соусе Дор блю

Обжаренные тигровые креветки, томленные со сливочным соусом на основе мягкого сыра Дор блю с хрустящей чаабаттой

Креветки в соусе Том-ям

Тигровые креветки в остром соусе Том-ям с нотками лайма, с кинзой и хрустящей чаабаттой

Сырные палочки

Хрустящие сырные палочки из нежной моцареллы, обжаренные во фритюре. Подаются с клюквенным соусом

Картофель фри

САЛАТЫ

Салат с баклажанами в азиатском стиле

Кусочки баклажана в сочетании с сочными томатами, красным луком, кинзой и пикантной заправкой со сладким чили и арахисом

Салат Нисуаз

Нежнейший тунец, обжаренный на гриле под соусом нисуаз с добавлением томатов черри, миксом салата, перепелиным яйцом, красным луком, каперсами, золотистым картофелем и стручковой фасолью

Салат с креветками и соусом манго

Обжаренные на гриле креветки в сочетании с сочной мякотью апельсина, орехами кешью, томатами черри и огурцами, миксом салата под ярким соусом на основе манго

Цезарь с креветками

Классический салат с обжаренными на гриле креветками, хрустящими листьями салата, томатами черри, пармезаном и гренками под анчоусной заправкой

Цезарь с курицей

Классический салат с куриным филе, хрустящими листьями салата, томатами черри, пармезаном и гренками под анчоусной заправкой

Салат с ростбифом

Необычайно нежный и сочный ростбиф в сочетании с вялеными томатами, маслинами, каперсами, миксом салата и томатами в медово-горчичным соусом

СУПЫ

Борщ с говядиной

Ароматный традиционный суп на говяжьем бульоне на основе свеклы и капусты с добавлением говядины, картофеля, моркови, лука и уксуса. Подается с чесночным салом, сметаной, булочкой и зеленым луком

Грибной крем-суп

Сливочный суп с нежной текстурой на основе шампиньонов, белых грибов, картофеля, лука и трюфельного масла. Подается с хлебными палочками

Том Ям с кокосовым молоком

Кисло-сладкий и островатый азиатский суп с морепродуктами, шампиньонами, томатами черри и кокосовым молоком. Подается с рисом и сочным ломтиком лайма

Уха по-фински

Наваристая сливочная уха из филе лосося и трески с добавлением картофеля, моркови и лука порей

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Бифштекс с картофельной крокетой

Говяжья котлета прожарки МЕДИУМ на картофельной крокете с соусом из кваса с хрустящим жареным луком, и маринованными томатами на муссе из соуса тар-тар

Бефстроганов

Филе говядины в сливочном соусе с шампиньонами и белыми грибами подается с тар-таром из маринованных огурцов с картофельным пюре

Свинные ребра в соусе BBQ

Ребра свинные в соусе BBQ с легким салатом из белокочанной и краснокочанной капусты в бальзамическом соусе с чили перцем и кинзой

Треска в апельсиновой глазури

С брокколи, помидорами черри и овощным пюре

Свинные ребра в соусе Блэк Пеппер

Ребра в соусе из дробленного черного перца в пикантной заправке с легким салатом из белокочанной и краснокочанной капусты в бальзамическом соусе с чили перцем и кинзой

БУРГЕРЫ

Бургер BBQ

Бриошь с сочной котлетой из мраморной говядины прожарки МЕДИУМ, жареным беконом, с хрустящими листьями салата, свежими томатами и маринованными огурцами с соусом BBQ и сыром Чеддер

Бургер Классический

Бриошь с сочной котлетой из мраморной говядины прожарки МЕДИУМ с хрустящими листьями салата, свежими томатами, красным луком и маринованными огурцами с классическим фирменным соусом и сыром Чеддер

Бургер Клюквенный Блю Чиз

Бриошь с сочной котлетой из мраморной говядины прожарки МЕДИУМ, с хрустящими листьями салата, свежими томатами, клюквенным соусом и сливочным соусом Дор блю.

Бургер Куриный

Бриошь с сочной котлетой из куриной грудки с хрустящими листьями салата, свежими томатами и маринованными огурцами с классическим фирменным соусом и сыром Чеддер

Бургер с копченым сыром

Бриошь с сочной котлетой из мраморной говядины прожарки МЕДИУМ, с хрустящими листьями салата, свежими томатами и маринованными огурцами, карамелизированным луком и копченым сыром с соусом тар-тар

ПАСТА

Паста Карбонара

Паста с беконом и молотым перцем, в сливочном соусе с добавлением желтка и сыра пармезан

Паста с креветками и цукини

Паста с тигровыми креветками и цукини. Подаётся с цедрой лимона и пармезаном

Паста с курицей и грибами

Сливочная паста с куриной грудкой, шампиньонами с добавлением песто

Паста с морепродуктами

Паста с креветками и кальмарами в сливочном соусе биск

460

190 гр

440

170 гр

1300

500 гр

280

130 гр

680

190 гр

680

250 гр

680

190 гр

390

150 гр

250

130 гр

580

250 гр

520

240 гр

620

280 гр

450

480 гр

410

400 гр

610

450 гр

480

360 гр

680

380 гр

750

400 гр

650

410 гр

740

320 гр

650

410 гр

580

360 гр

580

370 гр

580

350 гр

540

360 гр

580

370 гр

530

380 гр

610

310 гр

550

390 гр

640

370 гр