





noone

Craft Way bar & Bali cafe

# МЕНЮ



Маршала Бирюзова, 18



Завтраки .....	3
Салаты и закуски .....	4
Горячие закуски .....	8
Супы .....	12
Пицца .....	13
Бургеры .....	15
Хот-доги .....	17
Горячее .....	19
Гарниры .....	22
Десерты .....	25



\* все разделы меню кликабельны

# ЗАВТРАКИ

---

## БЛИНЧИКИ ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Домашние блинчики, выпекаются на нашей кухне, подаются с лососем, сливочным сыром Филадельфия, свежим огурцом, икрой тобико и укропом.

**550 Р**

---



## БЛИНЧИКИ С ПЕЧЕНЫМИ ПРЯНЫМИ ЯБЛОКАМИ И КАРАМЕЛЬЮ

Домашние блинчики, выпекаются на нашей кухне, подаются с печеными яблоками, карамельным соусом, корицей и мятой.

**470 Р**

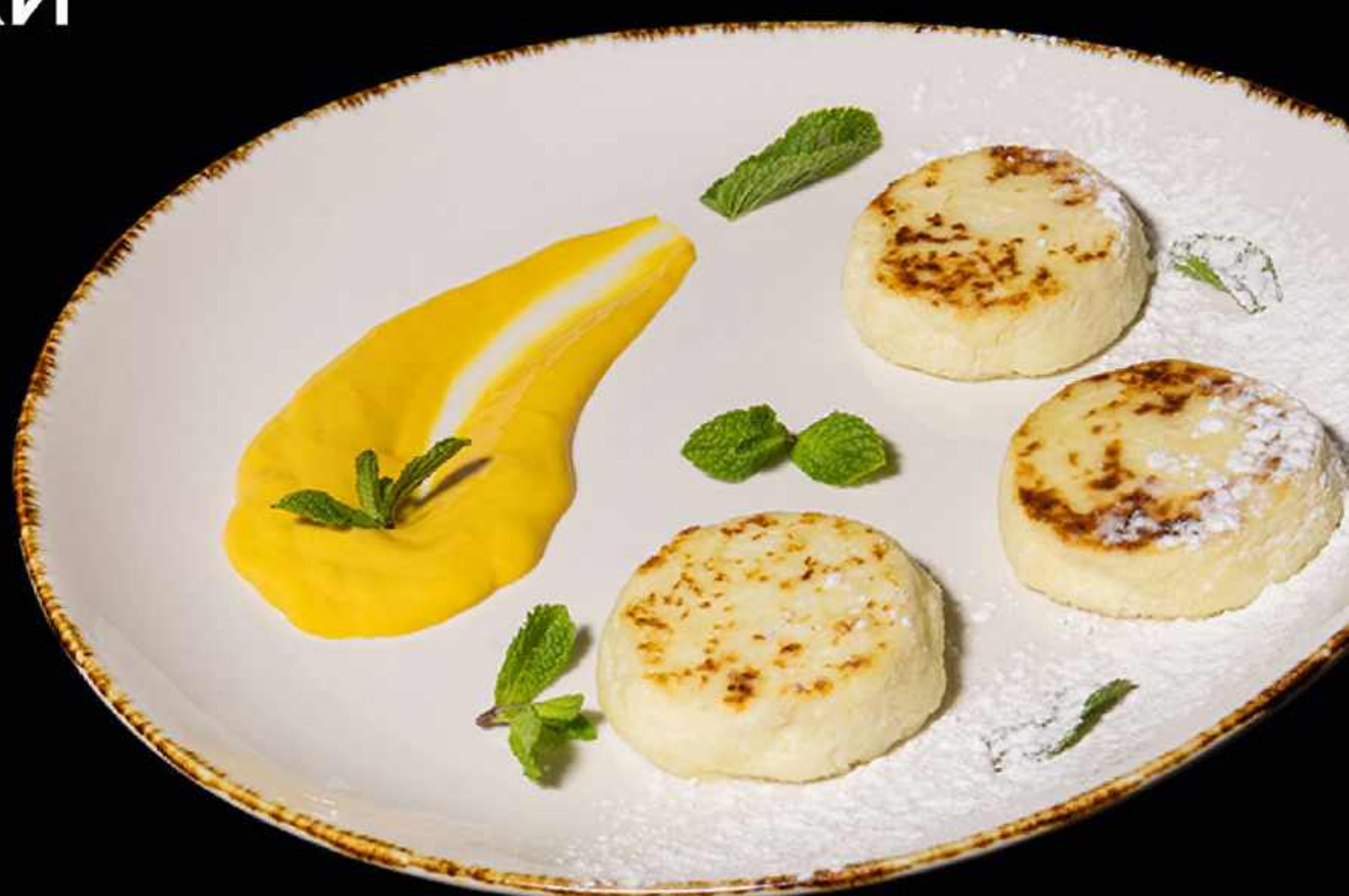
---



## КРЕМОВЫЕ СЫРНИКИ С СОУСОМ МАНГО

Домашние кремовые сырники, выпекаются на нашей кухне, подаются с соусом манго-сгущенка, сахарной пудрой и мятой.

**490 Р**



# САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

## САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Теплый салат с томленой в красном вине куриной печенью, печеными яблоками, микс салата, печеный картофель, томаты черри.

**720 Р**



## САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ

Микс салата, цыпленок су-вид, битые огурцы, киноа, спелые томаты. Подается с кунжутом и фирменным соусом.

**690 Р**



## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

Теплый салат с говяжьей вырезкой, руккола, картофель бэби, спелые томаты. Подается под соусом винегрет.

**690 Р**



---

## САЛАТ С ЛОСОСЕМ

Нежный лосось, маринованный в азиатском соусе, микс салата, печеные маслины, томаты черри, сливочный сыр.

**790 Р**



---

## САЛАТ ЭЛЬ ГРЕКО

Авторский взгляд на греческий салат. Свежие овощи под соусом цитронет. Подается с шариками сливочного сыра в панировке из картофеля пай.

**570 Р**



---

## ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНА

Хрустящие баклажаны, спелые томаты, кинза, зеленый лук, фирменный томатный соус.

**560 Р**



## САЛАТ С РОСТБИФОМ

Авторский салат с нежным ростбифом, микс салата, томаты черри, соус винегрет.

**690 Р**



## ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говяжья вырезка в фирменном маринаде с каперсам и перепелиным желтком. Подается с пшеничными чипсами.

**990 Р**



## ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Опаленная говяжья вырезка под азиатским соусом, картофель пай, перья зеленого лука, лук порей.

**1090 Р**



## СЕВИЧЕ ИЗ ЛАНГУСТИНОВ

Нежное мясо лангустинов под соусом манго-цитрус, свежий огурец. Подаются с перцем чили.

**750 ₺**



## СЕЛЕДКА С КАРТОФЕЛЕМ И САЛОМ

Селедка по-исландски с картофелем бэби и салом. Подается с зубчиками чеснока, маринованным луком, свежей зеленью и гренками.

**550 ₺**



## ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА

Подается с булочкой бриошь и теплым соусом на основе сливочного масла, белого вина, сока лайма, лука порей и специй.

**900 ₺ (100гр)**



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## ФИРМЕННЫЕ КРЫЛЫШКИ

Острые/сладкий чили/  
BBQ. Подаются  
с ломтиками морковки,  
сельдерея и сливочным  
соусом.

**510 ₺**



## ФИШ&ЧИПС

Кусочки трески  
в панировке, обжаренные  
во фритюре. Подаются  
с картофелем фри,  
долькой лимона  
и соусом тар-тар.

**610 ₺**



## ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

Подаются с соусом  
тар-тар.

**350 ₺**



---

## КАЛЬМАР ФРИ

Подается с ломтиками морковки и сельдерея и соусом спайси.

**550 Р**



---

## ХАЛАПЕНЬО В БЕКОНЕ

Подается с ломтиками морковки и сельдерея и соусом спайси.

**510 Р**



---

## СЫРНЫЕ ШАРИКИ С ХАЛАПЕНЬО

Пикантные шарики из сыра моцарелла, приготовленные во фритюре. Подаются с ломтиками морковки и сельдерея и соусом спайси.

**510 Р**



## ЧИКЕН БАЙТС

Кусочки куриного филе в панировке, обжаренные во фритюре, под соусом сладкий чили. Подаются с ломтиками сельдерея и кунжутом.

**450 Р**



## КРЕВЕТКИ СЕВЕРНЫЕ 70/90

Отварные или жареные с ароматными травами и чесноком.

**1650 Р**



## ЛАНГУСТИНЫ ГРИЛЬ

Нежные лангустины, обжаренные на гриле, приправленные кинзой. Подаются с чесночным соусом.

**1200 Р**



---

## ПИВНОЕ АССОРТИ

Чесночные гренки, Фиш&Чипс, халапеньо в беконе, крылышки сладкий чили, картофель фри. Соусы: спайси, тар-тар, кетчуп.

**1750 ₺**



---

## РЫБНОЕ АССОРТИ

Фиш&Чипс, кальмар фри, отварные креветки. Соусы: спайси, тар-тар.

**1650 ₺**



# СУПЫ

---

## КУРИНОЕ КОНСОМЕ

Насыщенный бульон с лапшой, куриной грудкой и яйцом.

**350 Р**



---

## БОРЩ С ГОВЯЖЬИМИ ХВОСТАМИ

Наваристый суп на бульоне из бычьих хвостов.

Подается со сметаной, чесночными гренками и салом.

**450 Р**



# ПИЦЦА

---

## МАРГАРИТА

Классическая пицца с томатами, сыром моцарелла и базиликом.

**490 Р**



## ПЕППЕРОНИ

Пицца с томатами, сыром моцарелла и пикантными колбасками.

**610 Р**



## С МОРТАДЕЛЛОЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Пицца с томатами, нежной мортаделлой, сырами моцарелла и страчателла и соусом песто.

**1200 Р**



---

## ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Пицца со сливочным соусом, лососем, сырами моцарелла и филадельфия и свежими огурцами.

**950 ₺**



---

## С РОСТБИФОМ

Пицца с томатами, нежным ростбифом и рукколой.

**820 ₺**



# БУРГЕРЫ

---

## ПОЛЕ БУРГЕР

Фирменный бургер с котлетой из мраморной говядины, сырами чеддер и моцарелла, карамелизированным клюквенным луком, спелыми томатами, маринованными огурчиками и салатом айсберг.

**730 ₺**



---

## БРИСКЕТ БУРГЕР

Бургер с нежным brisketом, сыром чеддер, маринованными огурчиками, спелыми томатами, красным луком, салатом айсберг и соусами: BBQ и медово-горчичный.

**790 ₺**



---

## СПАЙСИ БУРГЕР

Острый бургер с котлетой из мраморной говядины, сыром чеддер, спелыми томатами, маринованными огурчиками, красным луком, перцем чили и халапеньо.

**730 ₽**



---

## БАРБЕКЮ БУРГЕР

Сытный бургер с котлетой из мраморной говядины, беконом, сыром чеддер, спелыми томатами, красным луком, маринованными огурчиками, яйцом и соусом BBQ.

**790 ₽**



# ХОТ-ДОГИ

---

## ДАТСКИЙ

Нежная булочка бриошь идеально дополняется говяжьей колбаской, маринованными огурчиками и жареным луком. Заправляется кетчупом и фирменным горчичным соусом.

**480 Р**

---



## С КРАБОМ

Нежная булочка бриошь идеально дополняется сочным мясом краба, битыми огурцами, кинзой, соусом коул-слоу и свежими листьями салата айсберг.

**1180 Р**

---



## С ГОВЯЖЬЕЙ КОЛБАСКОЙ И БЕКОНОМ

Нежная булочка бриошь идеально дополняется говяжьей колбаской и беконом, а также маринованными огурчиками и жареным луком. Заправляется соусами: сливочный хрен и сырным.

**650 Р**



---

## С ГРЕБЕШКАМИ И КРЕВЕТКАМИ

Нежная булочка бриошь идеально дополняется королевскими креветками, морскими гребешками, куриным яйцом, кинзой и свежими листьями салата айсберг. Заправляется соусами спайси и терияки, а также посыпается кунжутом.

**890 ₺**



---

## С МОРТАДЕЛЛОЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Нежная булочка бриошь идеально дополняется сыром страчателла, нежной мортаделлой, рукколой и пикантным соусом песто.

**750 ₺**



# ГОРЯЧЕЕ

---

## БЕФСТРОГАНОВ

Говяжья вырезка, обжаренная с шампиньонами в сливочном соусе. Подается с нежным картофельным пюре и маринованными огурчиками.

**750 Р**

---



## КОЛБАСКИ «УЛИТКИ»

Свинные пряные колбаски. Подаются с картофелем по-деревенски, маринованным луком, огурчиками и домашней аджикой.

**690 Р**

---



## БРИСКЕТ

Говядина, томленая 12 часов в собственном соку. Подается с битыми огурцами, маринованным луком и горчичным соусом.

**1400 Р**

---



## ФИЛЕ МИНЬОН

Говяжья вырезка с ароматными травами, приготовленная на гриле. Подается с печеным чесноком и перечным соусом.

**1490 Р**



## СТЕЙК ЛОСОСЯ

Нежный лосось, приготовленный на гриле. Подается с пюре из брокколи.

**1350 Р**



## СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ

Томленые свиные ребрышки под фирменной пикантной глазурью с карамелизированным клюквенным луком. Подаются с битыми огурцами.

**850 Р**



## ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ

Томленые говяжьи ребрышки с карамелизированным клюквенным луком. Подаются с битыми огурцами и медово-горчичным соусом.

**1200 Р**



## СПАГЕТТИ АЛЛЕ ВОНГОЛЕ

Спагетти с моллюсками вонголе, томаты черри, азиатский соус, лайм.

**810 Р**



## НАСИ-ГОРЕНГ

Блюдо традиционной балийской кухни: жареный рис с овощами, глазунья, нежные лангустины.

**690 Р**

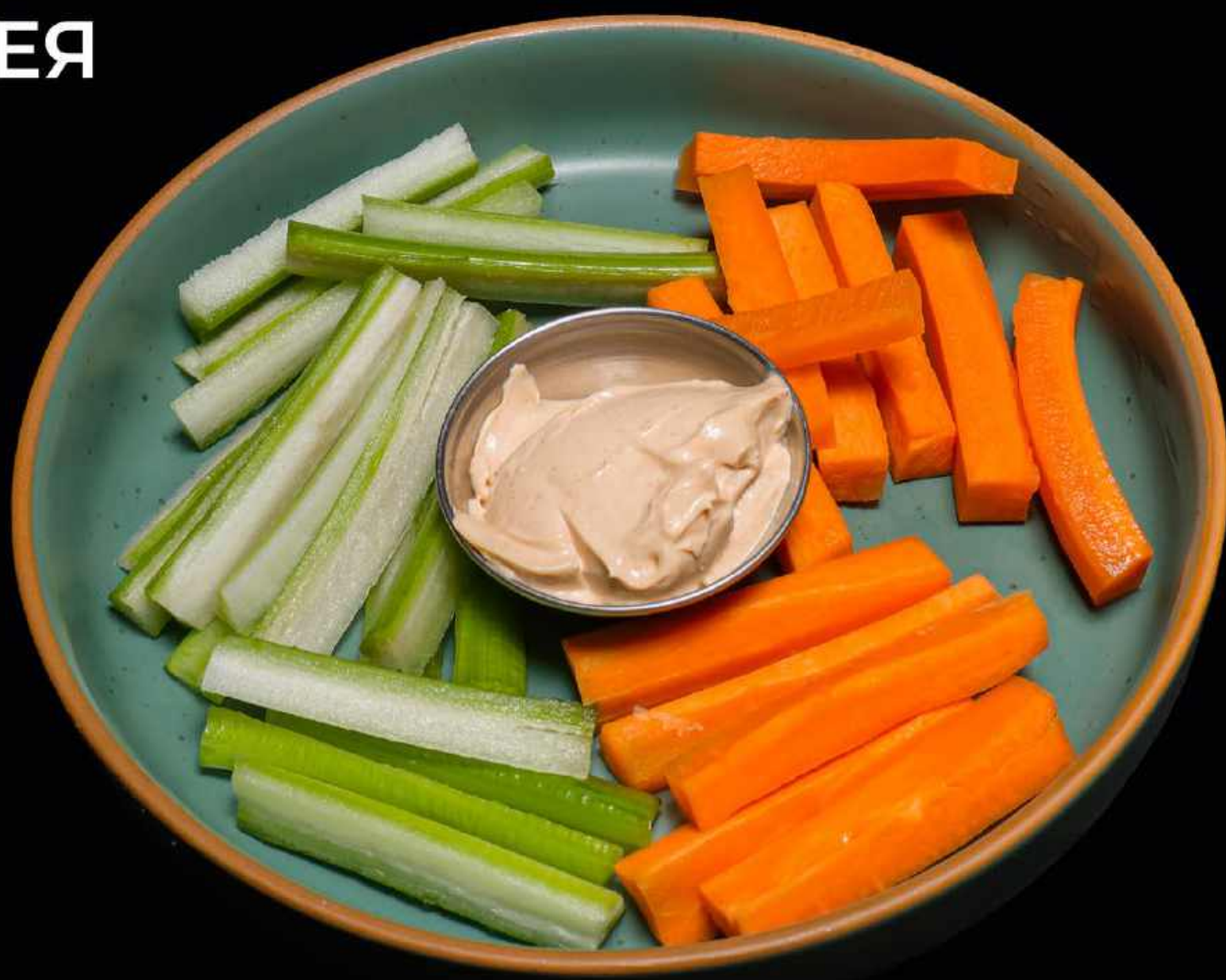


# ГАРНИРЫ

---

ЛОМТИКИ СЕЛЬДЕРЕЯ  
И МОРКОВИ

270 ₽



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ  
С БЕКОНОМ

290 ₽



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

270 ₽



---

## БАТАТ ФРИ

310 ₺



---

## ОВОЩИ ГРИЛЬ

320 ₺



---

## ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ

310 ₺



---

## БИТЫЕ ОГУРЦЫ

290 ₺



---

## БЭБИ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ

290 ₺



# ДЕСЕРТЫ

---

## МЕДОВИК

Великолепное сочетание тонких медовых коржей на гречишном меду, крема из натуральной сметаны и топпинга из лимонного крема. Подается с лимонной цедрой.

**380 Р**



## КОФЕ

Классический мокко. Шоколадный крем на сливках с двумя видами темного шоколада, сочный брауни и карамелью. Десерт покрыт темным шоколадом и декорирован какао.

**380 Р**



---

## ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК

Классика, не требующая представления. Нежный, сливочный, идеальный. Густая текстура и насыщенный вкус для настоящих гурманов.

**380 Р**

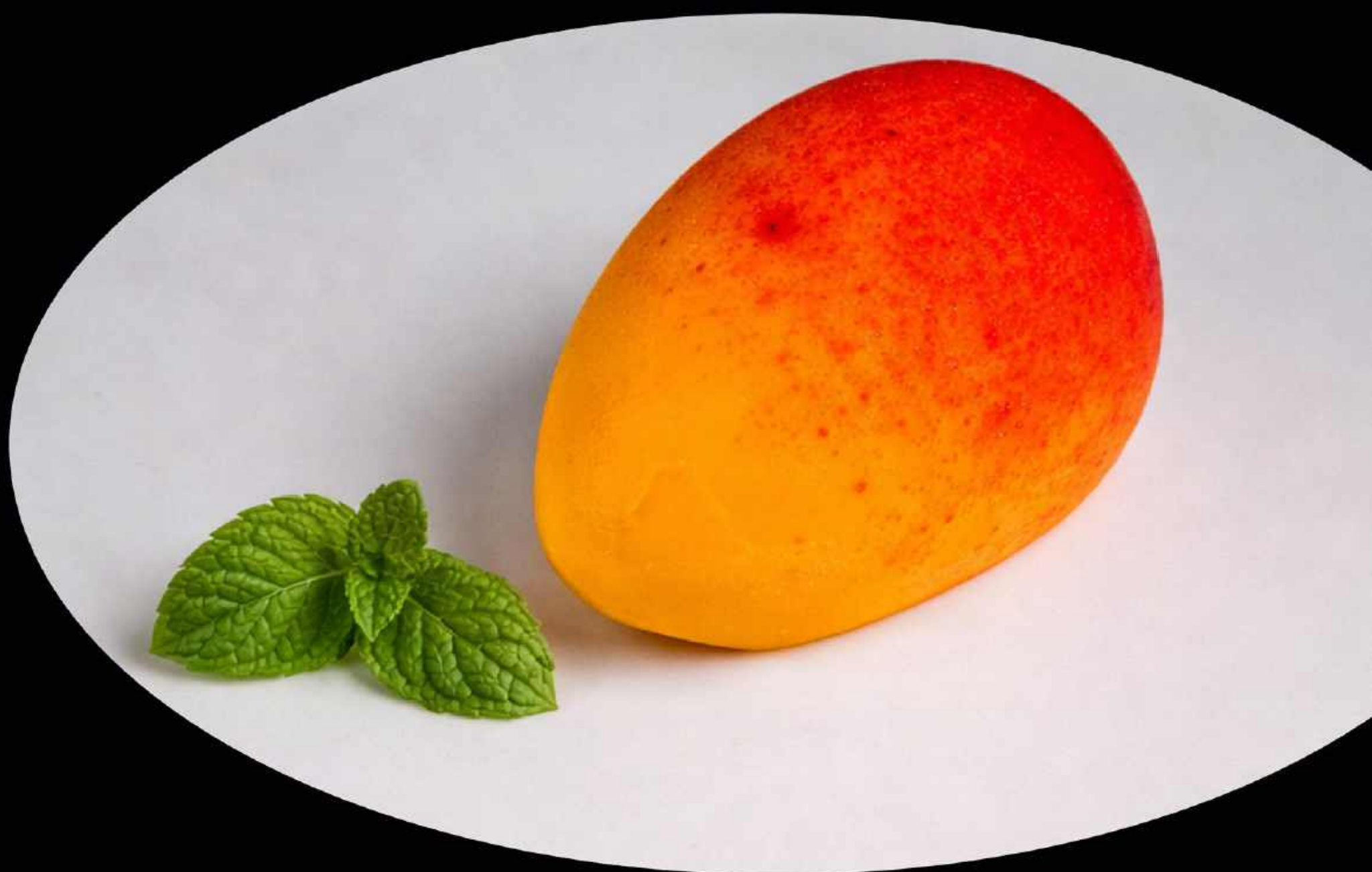


---

## МАНГОВЫЙ МУСС

Капсула из белого шоколада, покрытая велюром, скрывает нежный сливочный крем с белым шоколадом и взрывной вкус пюре из маракуйи и кусочков манго.

**380 Р**



---

## НАПОЛЕОН

Слоеное бездрожжевое тесто, запеченное под прессом, затем карамелизованное, обильно промазывается нежным сливочным кремом и обсыпается карамелизованным тестом. Новая технология подачи всем знакомого и любимого десерта.

**380 Р**



---

## КОКОС

Нежнейший кокосовый мусс, начинка из малины со сливками, кокосовый молочный шоколад. Подается украшенный кокосовой стружкой и жареным миндалем.

**380 Р**



## МАФФИН ВАНИЛЬНЫЙ

150 Р



## МАФФИН ШОКОЛАДНЫЙ

150 Р



## ТРУБОЧКА СО СГУЩЕНКОЙ

150 Р (1 шт)





noone

Craft Way bar & Bali cafe

**ЖДЕМ  
ВАС СНОВА!**



Маршала Бирюзова, 18