

# Дорогой Гость!

## АКЦИИ

### ресторана «Пиворама»

**СКИДКА В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ! -15%\***

\*с ВС по ЧТ на все меню кухни и бара, ПТ и СБ — на меню кухни, кроме бизнес-ланчей и банкетного меню

**КАЖДЫЙ ДЕНЬ! СКИДКА -30%\***  
на ПИВО С СОБОЙ

\*от 1 литра

**ВТОРНИК Женский день! СКИДКА -50%\***

\*на все меню кухни для женских компаний от 2-х дам

**Каждую неделю - ПИВНАЯ СРЕДА!**

**Скидка на пиво 50%\***

\*на все разливное пиво

**ВОСКРЕСЕНЬЕ - ДЕТСКИЙ ДЕНЬ!**  
**Десерт детям в подарок!\***

\*при заказе любого блюда ребенку

**ДОСТАВКА**  
**домашней еды**  
с 12:00 до 22:00

**PIVORAMA.RU**

**905-88-34**



# Холодные закуски



**Форшмак, 150г** 280 Р

на тостах из зернового хлеба



**Лосось** 690 Р

**домашнего посола, 165г**  
подается с отварным картофелем



**Сало по-домашнему, 190г** 620 Р

ассорти из 3-х видов домашнего сала с тостами из бородинского хлеба, горчицей и домашней аджикой



**Бутербродики** 250 Р

**с анчоусом, 80г**  
подается с яйцом, красным луком и зеленью



**Бутербродики** 390 Р

**с пряным лососем, 80г**  
с ароматной кинзой и чили-перцем



**Язык говяжий, 100г** 690 Р

подается с хреном





**Мясное ассорти, 180г** **850 ₺**  
буженина, говядина сыровяленая, свинина сыровяленая, утиная грудка, маслины, подается с хреном и французской горчицей



**Сырная тарелка, 200г** **690 ₺**  
ассорти из 5 видов сыров с грецким орехом, виноградом, медом и чубуком



**Домашние соленья, 200г** **450 ₺**  
маринованные черри, соленые огурчики, квашеная капуста, морковь по-корейски и маринованный чеснок



**Сельдь по-домашнему, 210г** **320 ₺**  
подается с отварным картофелем, красным луком и соленым огурцом



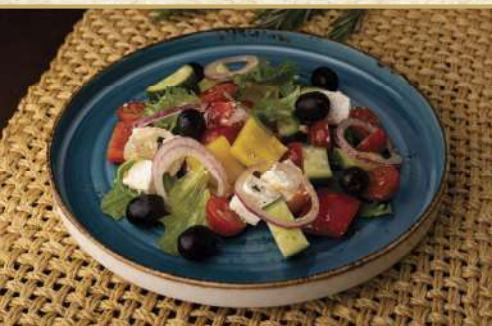
**Рулетки из баклажанов, 170г** **450 ₺**  
с сыром фета и чесноком, посыпаются грецким орехом и зеленью



**Паштет из куриной печени, 190г** **390 ₺**  
подается с белым хлебом, луком фри и ягодным соусом



# Салаты



**Греческий, 230г 590 Р**

с сыром фета, заправляется оливковым маслом



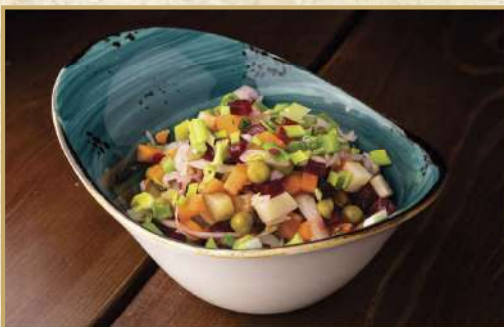
**Очень зеленый салат, 200г 450 Р**

с курицей гриль, свежим огурцом, листьями салата и луком порей, заправляется оливковым маслом, соевым соусом и бальзамическим кремом



**Оливье, 260г 350 Р**

с колбасой и зеленым горошком



**Винегрет, 250г 230 Р**

с зеленым горошком



**Цезарь с курицей, 230г 490 Р**

на основе фирменного соуса, приготовленного с добавлением анчоусов, каперсов и французской зерновой горчицы



**Цезарь с креветками, 230г 690 Р**

на основе фирменного соуса, приготовленного с добавлением анчоусов, каперсов и французской зерновой горчицы





**Сельдь под шубой, 250г** 290 Р  
классический рецепт в его лучшем исполнении



**Салат Ташкент, 200г** 590 Р  
знаменитый салат в авторском исполнении  
с говяжьим языком и редисом дайкон



**Теплый салат с куриной печенью, 200г** 450 Р  
салат айсберг и фриллис, помидоры черри,  
с бальзамическим кремом и соусом из красного вина,  
демиглас и дижонской горчицы



**Азиатский салат, 300г** 590 Р  
с хрустящими баклажанами, томатами, сыром фета  
и кинзой, заправляется пикантным азиатским  
соусом и посыпается кунжутом



**Теплый салат с говядиной и баклажанами, 200г** 590 Р  
с добавлением соевого соуса и Унаги, стручковой фасоли,  
перца чили и чесночных чипсов



**Теплый салат с копченым лососем, 200г** 690 Р  
с молодым картофелем, салатом фриллис, зеленым луком  
и фирменным соусом с французской горчицей



# Закуски к пиву



**Драники  
картофельные**, 180г  
подаются со сметаной

290 Р



**Драники  
из кабачков**, 180г  
подаются со сметаной

310 Р



**Жареный сулугуни**, 200г  
с остро-сладким соусом

450 Р



**Картофель фри**, 180г  
с сырным соусом

320 Р



**Запеченая  
цветная капуста**, 180г  
в орехово-кунжутном соусе с добавлением кинзы

390 Р



**Острые куриные  
крылья**, 250г  
в фирменном соусе

530 Р





**Креветочные чипсы, 80г** 150 Р  
с паприкой



**Гренки, 150г** 220 Р  
с сыром и чесноком



**Шаверма с цыпленком, 270г** 490 Р  
в пите или лаваше на выбор



**Куриные потрошки, 300г** 390 Р  
подается в сметанном соусе с белым хлебом



**Сырные шарики, 150г** 270 Р  
из сыра сулугуни и моцареллы  
с добавлением чесночного масла



**Жареха с лесными грибами, 310г** 460 Р  
жареный золотистый картофель  
с лесными грибами и сметаной



# Закуски на компанию



**Фиш энд чипс, 880г** **1950 Р**

треска в тонком кляре на основе темного пива  
с картофелем айдахо и соусами тартар и спайси



**Килограмм куриных  
крыльев, 1000г** **1950 Р**

в фирменном соусе



**Ужин охотников, 920г** **1850 Р**

ассорти из 6 видов охотничьих колбас  
с картофелем айдахо и тушеной капустой,  
подается с соусом барбекю и домашней горчицей



**Цыпленок табака, 500г** **980 Р**

приготовлен по фирменному рецепту,  
подается с салатом из грунтовых томатов





### Пивной сэт, 230г

1050 ₺

ассорти пивных снеков: кольца кальмара, свинина сыро-копченая, фисташки, картофельные чипсы, сыр спагетти, арахис "васаби", сухарики



### Ребра свиные

1750 ₺

в фирменном перечном соусе, подаются с салатом из грунтовых томатов



### Фирменная закуска на компанию, 730г

1350 ₺

жареный сулугуни, острые куриные крылья, жареные пельмешки, гренки, картофель фри, три вида соусов: чесночный, сырный, барбекю



### Сырная закуска, 525г

1200 ₺

сырные шарики, жареный сулугуни, сырные палочки и луковые кольца, подается с брусничным соусом и соусом сладкий чили



# Супы



**Том ям, 420г** **860 Р**

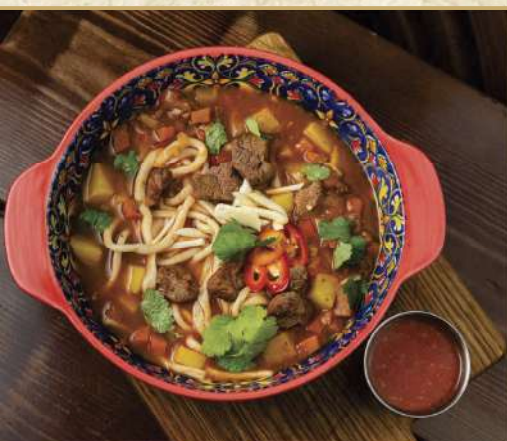
тайский суп с креветками, мидиями и кольцами кальмара с грибами и томатами черри с добавлением кокосового молока и азиатских специй



Комплимент -  
25 мл настойки

**Уха царская** **590 Р**

**со сливками, 350г**  
с форелью и треской



**Лагман, 400г** **660 Р**

с бараниной, овощами и домашней лапшой, подается с аджикой



Комплимент -  
25 мл настойки

**Солянка, 380г** **550 Р**

мясная с беконом, утиной грудкой, языком и бужениной, подается со сметаной





**Борщ**, 430г  
с гречками с горчицей и протертым салом

**430 Р**



**Тыквенный крем-суп**, 300г  
на кокосовом молоке

**300 Р**



**Куриный бульон**, 350г  
легкий суп с лапшой, морковью и зеленью

**250 Р**



**Сырный крем-суп**, 270г  
на основе чеддера и плавленного сыра

**350 Р**



**Щи похмельные**, 330г  
суп из говядины и квашеной капусты, благодаря  
особому составу ингредиентов, благоприятен  
при похмельном синдроме

**530 Р**



**Харчо**, 330г  
традиционный грузинский суп из говядины  
с национальными специями, сверху украшается кинзой

**450 Р**



# Мангал



**Куриная грудка, 210г**  
с остро-сладким соусом

**590 Р**



**Куриные сердечки, 250г**  
подаются на лаваше с маринованным луком и зеленью

**510 Р**



**Люля-кебаб из курицы, 260г**  
с соусом сацебели, лавашом и зеленью

**490 Р**



**Люля-кебаб из баранины, 260г**  
с соусом сацебели, лавашом и зеленью

**1050 Р**





**Шашлык из куриного бедра, 270г**  
с соусом сацебели, лавашом и зеленью

**520 Р**



**Шашлык из свинины, 270г**  
с соусом сацебели, лавашом и зеленью

**580 Р**



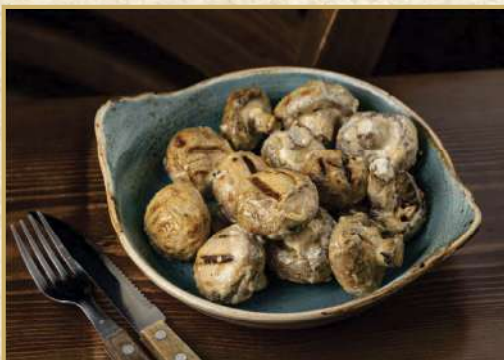
**Свинина гриль, 390г**  
с молодым картофелем  
и соусом сацебели

**670 Р**



**Стейк из говядины, 380г**  
альтернативный стейк, подается  
с перечным соусом

**1590 Р**



**Шампиньоны, 220г**  
подаются в фирменной заправке на основе майонеза,  
соевого соуса и чесночного масла

**330 Р**



**Мангальный микс, 1020г**  
свиной шашлык, куриный шашлык, люля-кебаб из курицы  
с запеченным молодым картофелем, маринованным луком,  
домашней аджикой и соусом сацебели

**1690 Р**





**Овощи гриль, 270г**

перец болгарский, кукуруза, шампиньоны,  
томат, цукини, баклажан, красный лук

**450 Р**



**Молодой картофель  
на мангале, 240г**

**250 Р**



**Свежие овощи, 450г**

**690 Р**



**Свежая зелень, 75г**

**230 Р**



# Лепим сами



**Кутабы, 170г**

**360 Р**

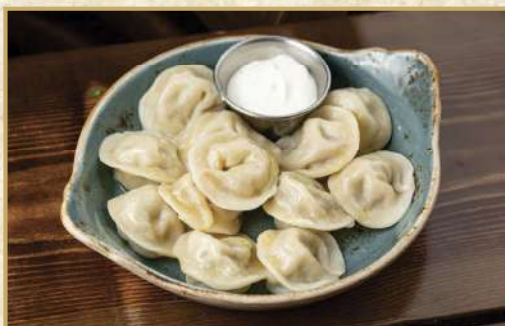
с сыром, зеленью и томатами,  
подаются со сметаной



**Чебуреки, 230г**

- с говядиной  
- с бараниной

**490 Р**  
**510 Р**



**Пельмени, 240г**

**460 Р**

ручной работы из говядины,  
подаются со сметаной



**Вареники, 270г**

**350 Р**

жареные или отварные с толченым картофелем,  
обжаренным луком и сметаной



**Фирменные пельмени  
ручной работы п/ф, 450г**

**580 Р**



**Домашние вареники  
с картофелем п/ф, 450г**

**510 Р**



# Горячие блюда



**Куриное бедрышко**, 350г **650 Р**  
с томатами и грибным жульеном под сырной шапкой



**Шницель куриный**, 315г **550 Р**  
с картофелем фри и кетчупом



**Домашние колбаски**, 350г **690 Р**  
с молодым картофелем и соусом сацебели



**Говяжьи щечки**, 360г **960 Р**  
с картофельным пюре с вешенками под мясным соусом



**Хрустящая куриная котлета**, 300г **550 Р**  
с зеленым маслом, подается с картофельным пюре и зеленым горошком



**Мясо по-деревенски**, 430г **1150 Р**  
с обжаренным картофелем, репчатым и зеленым луком

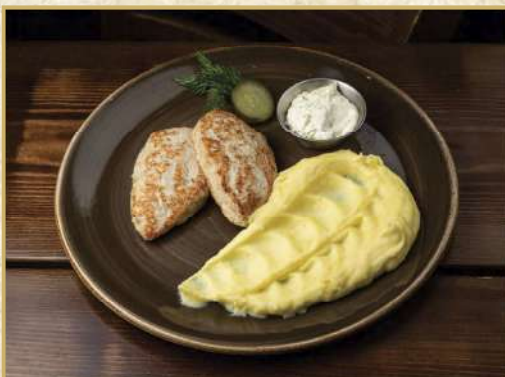




**Пожарская котлета**, 345г **490 Р**  
с жареным картофелем и соусом тартар



**Утиная ножка конфи**, 500г **930 Р**  
подается с тушеной капустой, сельдереем и морковью



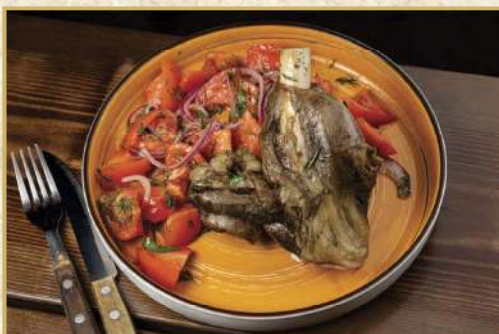
**Куриные котлеты**, 310г **450 Р**  
с пюре и соусом тартар, жареные или на пару



**Бефстроганов**, 350г **890 Р**  
из телятины с картофельным пюре и вешенками



**Оджахури**, 230г **560 Р**  
сочная свиная шея, обжаренная с картофелем, болгарским перцем, помидорами, зеленью  
с добавлением абхазской аджики и кавказских специй



**Баранья ножка**, 600г **1350 Р**  
нежное мясо, приготовленное со специями и мятой,  
подается с салатом из грунтовых томатов



# Рыба • Паста



**Жареная камбала, 450г**  
с соусом тартар и перцем чили

**850 Р**



**Стейк из форели, 190г**  
с соусом тартар и долькой лимона

**1290 Р**



**Треска жареная, 310г**  
с пюре, луком порей и соусом тартар

**730 Р**



**Треска запеченая, 420г**  
с картофелем под сливочным соусом

**760 Р**



**Паста карбонара, 300г**  
классический рецепт с беконом и сливками

**550 Р**

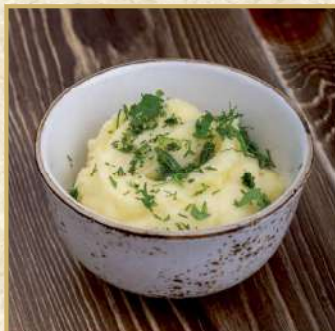


**Лингвини, 300г**  
с креветками, маринованными в вине  
с розмарином и томатным соусом

**790 Р**



# Гарниры • Хлеб



**Пюре  
картофельное  
с зеленью, 150г** 150 Р



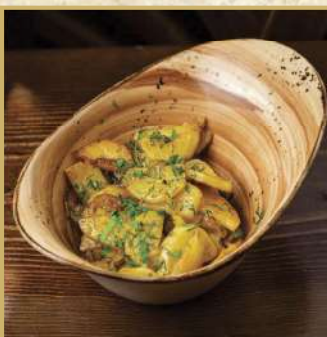
**Молодой  
запеченый  
картофель, 150г** 190 Р



**Капуста  
квашеная  
тушеная, 150г** 150 Р



**Рис  
с зеленью, 150 г** 150 Р



**Жареная  
картошка, 150г** 190 Р



**Айдахо, 150г** 190 Р



**Теплая хлебная  
корзина  
с крем-чизом, 160г** 250 Р



**Большая хлебная  
корзина  
чесночный багет, чиабатта и бурже** 500 Р



**Лепешка, 350г  
с сыром сулугуни** 550 Р



# Десерты



**Фруктовая тарелка**, 1000г 1000 Р



**Блинчики с ягодами и сгущенкой**, 195г 250 Р



**Чизкейк**, 150г 370 Р



**Вафельные трубочки**, 135г 230 Р



**Яблочный пай с шариком мороженого**, 200г 420 Р



**Шарик мороженого**, 50г 100 Р  
**Топпинг**, 8г 60 Р  
- шоколад темный/белый  
- соленая карамель





**Морковный торт**, 160г

**390 Р**



**Баноффи**, 200г

**370 Р**



**Наполеон**, 150г

**290 Р**



**Анна Павлова**, 250г

**420 Р**



**Панакота с малиной**, 170г

**290 Р**



**Шоколадный кекс  
с шариком мороженого**, 165г

**450 Р**



# Дорогие гости!

Все цены в меню указаны в рублях.

По Вашей просьбе мы предоставим подробную информацию о составе, энергетической и пищевой ценности блюд и напитков.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты.

Внешний вид блюд может отличаться от фотографий, представленных в меню.

Меню не является публичной офертой.

Стоимость утери номерка — 300 руб.

Стоимость разбитой посуды:

    Стакан — 150 руб.

    Чайная чашка — 200 руб.

    Блюдце — 200 руб.

    Рюмка — 150 руб.

    Бокал — 300 руб.

Тарелка прямоугольная — 400 руб.

Тарелка средняя — 500 руб.

Тарелка большая — 900 руб.