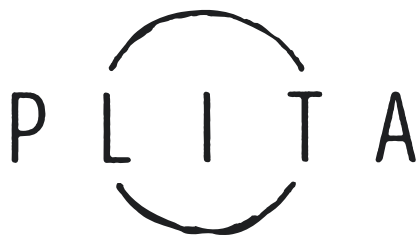


ТЕПЛО И ВКУСНО

PLITA

RESTAURANT & BAR

MENU



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В PLITA RESTAURANT & BAR!

ПОЧЕМУ PLITA?

ПЛИТА ДАВНО ЗАМЕНИЛА ПЕЧЬ И СТАЛА НЕЗАМЕНИМЫМ АТРИБУТОМ ДОМАШНЕГО УЮТА, ДУШЕВНЫХ СЕМЕЙНЫХ ПОСИДЕЛОК И ВКУСНЫХ БЛЮД. ИМЕННО ПОЭТОМУ РЕСТОРАН ИМЕЕТ ТАКОЕ НАЗВАНИЕ.

НАШЕ ГЛАВНОЕ ПРАВИЛО: **ТЕПЛО И ВКУСНО.**

ТЕПЛО – ПОТОМУ ЧТО РАССЛАБЛЯЮЩАЯ МУЗЫКА, СОГРЕВАЮЩЕЕ ВНИМАНИЕ ПЕРСОНАЛА СОЗДАЮТ НЕВЕРОЯТНУЮ АТМОСФЕРУ УЮТА.

ВКУСНО – ПОТОМУ ЧТО СОЗДАЮТСЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ШЕДЕВРЫ ПОД РУКОВОДСТВОМ ШЕФ-ПОВАРА ЕВГЕНИЯ ГЕРЦЕНШТЕЙНА – ЧЕЛОВЕКА, КОТОРЫЙ ЗАСТАВЛЯЕТ СЕРДЦЕ РЕСТОРАНА БИТЬСЯ ЧАЩЕ.

ЭКСПЕРИМЕНТЫ И БЕЗГРАНИЧНАЯ ЛЮБОВЬ К СВОЕМУ ДЕЛУ – ВСЁ ЭТО
ПРО КОМАНДУ #PLITAREST.

ЗАЙДЯ В РЕСТОРАН, СПРАВА ОКАЖЕТСЯ САМЫЙ УЕДИНЕННЫЙ И ТАЙНЫЙ ЗАЛ – **«МАЛАХИТОВАЯ ШКАТУЛКА»**. ОН ИДЕАЛЬНО ПОДОЙДЕТ ДЛЯ РОМАНТИЧЕСКИХ СВИДАНИЙ И ВАЖНЫХ ВСТРЕЧ.
СЛЕВА – **«ВЕРАНДА»** – МЕСТО, КОТОРОЕ ОТПРАВИТ ВАС В ПРИЯТНЫЕ ВОСПОМИНАНИЯ, ОСТАВИВ РУТИНУ ГДЕ-ТО ПОЗАДИ.

ПРОЙДЯ ДАЛЕЕ, ВЫ ПОГРУЗИТЕСЬ В АТМОСФЕРУ **«ВИННОЙ КОМНАТЫ»** – ТАМ ЛЮБОЙ СМОЖЕТ СТАТЬ ИСТИННЫМ СОМЕЛЬЕ!
И НАКОНЕЦ, ВЫ ОКАЖЕТЕСЬ В **«БАНКЕТНОМ ЗАЛЕ»**. ЕГО ИЗЮМИНКА – СТОЛ ИЗ ЦЕЛЬНОГО СРЕЗА ДЕРЕВА, КОТОРОЕ ПОД СТАРОСТЬЮ СВОИХ ЛЕТ УПАЛО В БОТАНИЧЕСКОМ САДУ.
ЭТО МЕСТО НАПОЛНЕНО СМЫСЛОМ И ЦЕННОСТЬЮ КАЖДОГО СКАЗАННОГО СЛОВА И КАЖДОГО СОБЫТИЯ.

NEW

НОВИНКА



ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ



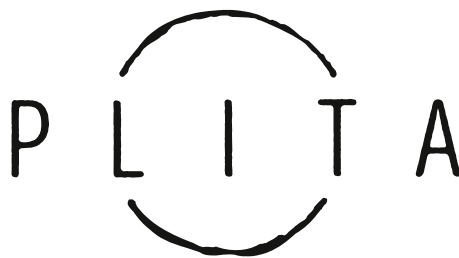
ЛУЧШЕЕ ПО ВЕРСИИ СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЕЙ



ИДЕАЛЬНО К ВИНУ



ИДЕАЛЬНО К ПИВУ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ ТЕРИЯКИ,
И ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ.
ПОДАЕТСЯ НА ХРУСТЯЩИХ ЛОМТИКАХ ЧИАБАТТЫ.

380P

NEW

БРУСКЕТТА КАПРЕЗЕ ИЗ МОЦАРЕЛЛЫ,
МИКСА ТОМАТОВ (КОНКАСЕ/ВЯЛЕННЫЕ)
И СЛИВОЧНОГО ПЕСТО.
ПОДАЕТСЯ НА ХРУСТЯЩИХ ЛОМТИКАХ ЧИАБАТТЫ.

260P



ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАПЕРСАМИ,
КРАСНЫМ ЛУКОМ, ПЕРЦЕМ ХАЛАПЕНЬО,
СЫРОМ ПАРМЕЗАН И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ.

390P



ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ,
ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И СОЕВЫМ СОУСОМ.
ПОДАЕТСЯ С ПОСЫПКОЙ ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК.

470P

ТАРЕЛКА МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ PLITA:
ТОМЛЕНАЯ БУЖЕНИНА,
ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК ИЗ ПРЯНОГО БУЛЬОНА,
СЫРОКОПЧЕНАЯ КОЛБАСА И КОПЧЕНАЯ КУРИЦА.

420P

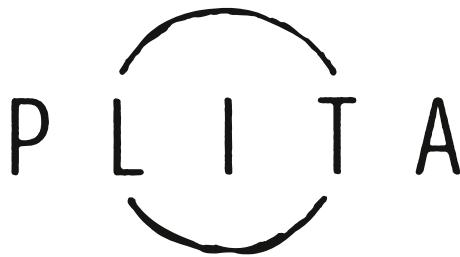
СЫРНОЕ АССОРТИ: ПАРМЕЗАН,
МААСДАМ, БЛЮЧИЗ.
ПОДАЕТСЯ С МЕДОМ, ПОСЫПКОЙ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ
ОЛИВКАМИ/МАСЛИНАМИ ГИГАНТИ.

480P



БОЧКОВАЯ СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ,
СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ, МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ,
КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И ЛОМТИКАМИ
БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА.

280P



САЛАТЫ

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ СУВИД, ОБЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ, КРИСПИ БЕКОНОМ, МИКСОМ САЛАТА, ПОМИДОРАМИ, МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ И ХРУСТЯЩИМИ СУХАРИКАМИ. **360P**

NEW

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ ИЗ СОЧНЫХ ЛИСТЬЕВ С ЗАПЕЧЕННОЙ ТЫКВОЙ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И КРЕМ-СОУСОМ ИЗ СВЕКЛЫ. **320P**



ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ, ХРУСТЯЩИМИ ЛИСТЬЯМИ САЛАТА, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, ПАРМЕЗАНА И ДОМАШНЕЙ ЗАПРАВКОЙ ЦЕЗАРЬ. **360P**

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ, ЦУКИНИ, БАКЛАЖАНАМИ, ПАПРИКОЙ И ЗАПРАВКОЙ НА ОСНОВЕ СОЕВОГО СОУСА. **420P**

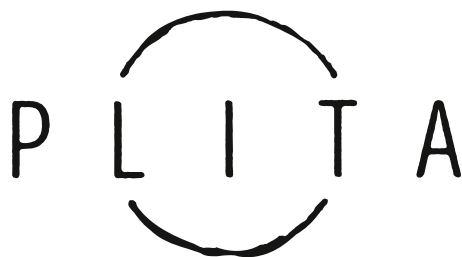
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ, С ОЛИВКАМИ/МАСЛИНАМИ ГИГАНТИ, СЫРОМ ФЕТА И ЗАПРАВКОЙ НА ОСНОВЕ ОЛИВКОВОГО МАСЛА И ПРОВАНСКИХ ТРАВ. **340P**

ФРАНЦУЗСКИЙ САЛАТ С ТУНЦОМ, КАРТОФЕЛЕМ ШАТО, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, МАСЛИНАМИ/ОЛИВКАМИ ГИГАНТИ И АВТОРСКОЙ ЗАПРАВКОЙ НА ОСНОВЕ ОЛИВКОВОГО МАСЛА, МЕДА И БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА. **450P**

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ ФЛАМБЕ, ХРУСТЯЩИМИ ЛИСТЬЯМИ САЛАТА, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, ПАРМЕЗАНА И ДОМАШНЕЙ ЗАПРАВКОЙ ЦЕЗАРЬ. **470P**



КЛАССИЧЕСКИЙ ОЛИВЬЕ С ТРЕМЯ ВИДАМИ МЯСА С ЗАПРАВКОЙ НА ОСНОВЕ ДОМАШНЕГО МАЙОНЕЗА И ГОРЧИЦЫ. **340P**



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

СЫРНЫЕ ШАРИКИ С ПАПРИКОЙ
И СПЕЦИЯМИ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ.

310P



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ БАФФАЛО
С СОУСОМ ДОР-БЛЮ.

350P

NEW

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА С СОУСОМ НЕОПОЛИТАНА.

260P



ДЮЖИНА ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК ФЛАМБЕ
С АВТОРСКИМ СОУСОМ.

760P



ЗАПЕЧЕННЫЕ НОВОЗЕЛАНДСКИЕ МИДИИ
ПОД СПАЙСИ СОУСОМ.

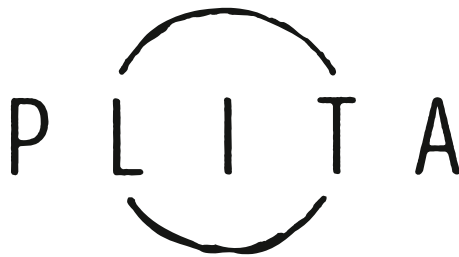
470P



КОЛЬЦА КАЛЬМАРА С СОУСОМ ТАР-ТАР.

370P





СУПЫ

КРЕМ-СУП ИЗ ФИЛЕ ЛОСОСЯ С ПОСЫПКОЙ ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК. **420P**

NEW

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КУСОЧКАМИ ЗАПЕЧЕННОЙ ТЫКВЫ. **230P**

КРЕМ-СУП ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ С МОЛОЧНОЙ ПЕНОЙ КАПУЧИНО. **310P**

КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ. **190P**

ДОМАШНИЙ БОРЩ СО СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ. ПОДАЕТСЯ С ЧЕРНЫМ ХЛЕБОМ, САЛОМ И ЧЕСНОКОМ. **310P**

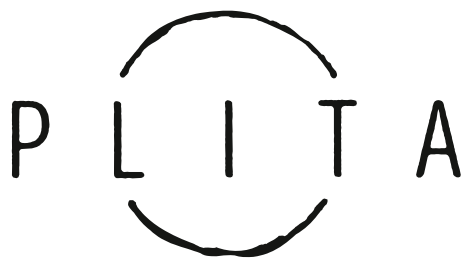


РУССКАЯ СОЛЯНКА С КОПЧЕНОСТЯМИ, СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ. **330P**

ФИНСКАЯ УХА ИЗ КРАСНОЙ И БЕЛОЙ РЫБЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ СЛИВОК И КАРТОФЕЛЯ ШАТО. **390P**



ОСТРЫЙ ТАЙСКИЙ СУП С КУРИНЫМ ФИЛЕ, МОРЕПРОДУКТАМИ И КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ. **410P**



ГОРЯЧЕЕ

ФИЛЕ ТРЕСКИ С ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА, **590P**
КАРТОФЕЛЯ И ПАРМЕЗАНА.
ПОДАЕТСЯ С ЗАПЕЧЕННЫМ БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ И
КРЕМ-СОУСОМ ИЗ СВЕКЛЫ.

NEW

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С РИСОМ БАСМАТИ. **680P**
ПОДАЕТСЯ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И
ВЯЛЕННЫМИ ЧЕРРИ.



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ГРИБНЫМ
СОУСОМ ДЕМИГЛАС. **810P**
ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО И ОБЖАРЕННОЙ
КУКУРУЗОЙ.

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА, ФАРШИРОВАННАЯ
СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ
И КАПЕРСАМИ. **640P**
ПОДАЕТСЯ С АРОМАТНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ.

БЕФСТРОГАНОВ С ГРИБАМИ. **490P**
ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
И МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ.

УТИНАЯ ГРУДКА SOUS VIDE. **690P**
ПОДАЕТСЯ НА ПОДУШКЕ ИЗ ПЕРСИКОВОГО ПЮРЕ,
С ТУШЕНОЙ КРАСНОКАЧАННОЙ КАПУСТОЙ, КЛЮКВОЙ
И ТОМЛЕННОЙ ГРУШЕЙ.



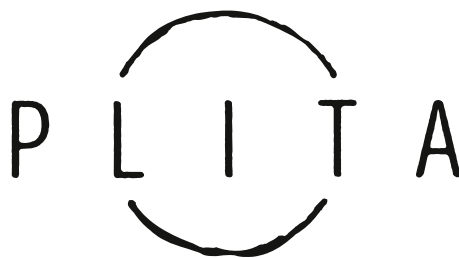
ГРУДКА ЦЫПЛЕНКА SOUS VIDE С **320P**
АРОМАТНЫМ БУЛГУРОМ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ.

ДОМАШНИЕ СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ **350P**
СО СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ.

NEW

ТРАДИЦИОННЫЕ ПОЖАРСКИЕ КОТЛЕТЫ **330P**
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ.

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ **350P**
ПЮРЕ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ.



БУРГЕРЫ

ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ, КРИСПИ БЕКОНОМ, СПЕЛЫМИ ПОМИДОРАМИ, САЛАТОМ АЙСБЕРГ, МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ, СЫРОМ ЧЕДДЕР И СОУСОМ ОТ ШЕФ-ПОВАРА. **550P**

ПОДАЕТСЯ НА ДОМАШНЕЙ СЫРНОЙ БУЛОЧКЕ И С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ.



ФИШБУРГЕР С ФИЛЕ ТРЕСКИ В ПАНИРОВКЕ, СВЕЖИМИ ЛИСТЬЯМИ САЛАТА, ОГУРЦОМ, ЛОМТИКОМ СЫРА И СОУСОМ ТАР-ТАР. **640P**

ПОДАЕТСЯ НА ДОМАШНЕЙ СЫРНОЙ БУЛОЧКЕ И С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ.

NEW

ПАСТА

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ **330P**

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА **350P**

РИЗОТТО

РИЗОТТО С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ **580P**

РИЗОТТО С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ **670P**



УДОН

С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ **310P**

С ТЕЛЯТИНОЙ И ОВОЩАМИ **390P**

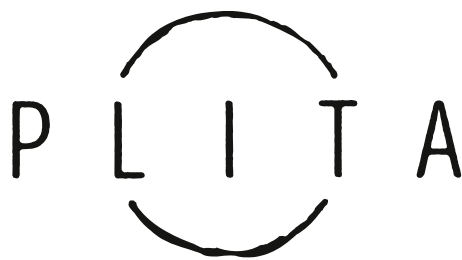
С МОРЕПРОДУКТАМИ И ОВОЩАМИ **480P**

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ **120P**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

РИС С ОВОЩАМИ **180P**



ДЕСЕРТЫ

ДОМАШНИЙ МОРКОВНЫЙ ТОРТ С
ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ **290P**



ТАРТ ТАТЕН ИЗ ТОНКОГО ПЕСОЧНОГО
ТЕСТА С КАРАМЕЛЬНЫМИ ЯБЛОКАМИ И КОРИЦЕЙ.
ПОДАЕТСЯ С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО
МОРОЖЕНОГО. **270P**

НАПОЛЕОН С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ И
КАРАМЕЛИЗОВАННОЙ КЛЮКВОЙ ФЛАМБЕ. **250P**



ДОМАШНИЕ СЫРНИКИ (3 ШТ.) **230P**

КЛУБНИЧНЫЙ СУП
С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО
И ЛИСТИКОМ МЯТЫ. **230P**

МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР (3 ШАРИКА)
ВАНИЛЬНОЕ/ШОКОЛАДНОЕ/КЛУБНИЧНОЕ **150P**

ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА. **90P**

ТЕПЛО И ВКУСНО

PLITA

