

# «Петров и Васечка»

## ЗАКУСКИ

<b>ОЛИВКИ</b> <i>подкопчённые в прованских травах</i>	420 РУБ
<b>“ЗАЙКА” ИЗ ПЕЧЕНИ ИНДЕЙКИ</b> <i>паштет глазированный в желе из вишни и стаута с чатни из апельсинов и яблок</i>	490 РУБ
<b>ХУМУС</b> <i>с айваром из запеченных овощей и хрустящей индийской лепешкой Паратха</i>	470 РУБ
<b>САЛАТ ЗЕЛЕНЬЙ</b> <i>микс салата, бобы эдамаме, огурец, брокколи и авокадо под соусом из манго-чили, мирина, кунжутного масла и соевого соуса</i>	570 РУБ
<b>САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ</b> <i>микс салатом, хрустящими слайсами цукини в тайском соусе из мисо пасты, кинзы, сладкого чили, тайского ананасового, соевого и рыбного соуса</i>	590 РУБ
<b>САЛАТ С РОСТБИФОМ</b> <i>пикантной рукколой, томатами черри и трюфельно-кунжутной заправкой</i>	570 РУБ
<b>ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> <i>с жженным маслом на березовых дровах, кремом из пахты и тархуна, чипсом из солода, желтком сувид и японской специей фурикакэ</i>	650 РУБ
<b>ТАТАКИ ИЗ ЛОСОСЯ</b> <i>обжаренное нежное филе в соусе тонкацу и терияки на подушке из огурчиков в юдзу, понзу и кунжутного масла</i>	780 РУБ
<b>ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР</b> <i>с карамелью из кваса и вареньем из белой черешни</i>	740 РУБ
<b>ЦВЕТНАЯ КАПУСТА</b> <i>обжаренная с карри, соусом из кокосового молока, лемонграсса, базилика и трюфельного масла</i>	480 РУБ
<b>КРЕВЕТКИ</b> <i>в тесте катаифи с соусом спайси</i>	640 РУБ
<b>ТАКО С РВАННОЙ КУРОЧКОЙ</b> <i>с чипотле, салатом из пекинской капусты, кинзой, красным луком, лаймом и заправкой из черного чеснока (3 шт)</i>	530 РУБ
<b>ЗАПЕЧЕННЫЙ БАТАТ</b> <i>аппетитные дольки с розмариновым айоли и кинзой</i>	440 РУБ
<b>БИТЫЕ ОГУРЧИКИ</b> <i>в соевом соусе с кунжутом</i>	420 РУБ
<b>КАРТОШКА ФРИ</b> <i>с домашним розмариновым айоли и пармезаном</i>	450 РУБ
<b>НАЧОС</b> <i>подается с соусом – спроси у ребят какие есть ;)</i>	370 РУБ

## СУПЧИКИ

### ЦЕЛЕБНЫЙ СУП

*куриный бульон, который спасет вас от всех бед ;)*

490 РУБ

### ТЫКВЕННЫЙ ТОМ ЯМ

*суп в азиатском стиле на кокосовом молоке с креветками и вешенками*

530 РУБ

## ГОРЯЧЕЕ

### БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ РЕБЕР

*400 грамм ребер в глазури терияки с запеченным бататом и битыми огурцами*

1070 РУБ

### БРИСКЕТ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

*с соусом из бурбона и цветочного красного перца, а рядом наши огурчики, которые мы сами маринуем с добавлением сельдерея и уксуса из хереса*

1 190 РУБ

### КУРИНАЯ ГРУДКА СУ-ВИД

*в азиатской глазури с запеченным баклажаном, творожным сыром, кинзой и кунжутом*

690 РУБ

### ПАСТА КАЗАРЕЧЧЕ

*с пармезаном и кремом из запеченной тыквы с шалфеем и яблок, и кунжутом кимчи  
Можно добавить курочку (+200 руб) или креветки (+250 руб)*

610 РУБ

### КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ

*нежная картофельная вафля с яйцом пашот, слабосоленым лососем и голландским соусом*

740 РУБ

### КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ

*с курицей и пикантной колбаской чоризо в сливках, вялеными томатами, шпинатом и соусом амба на основе манго*

690 РУБ

### ЧИЗБУРГЕР С БЕКОНОМ

*с котлетой из мраморной говядины, соусом нью-йорк, маринованным огурчиком, луком фри, свежими томатами и сыром, подается с картофелем фри*

820 РУБ

## ДЕСЕРТЫ

### БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК

*с соленой карамелью и сезонной ягодой*

470 РУБ

### ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ

*нежный бисквит, а еще там сметана и соленая карамель)))*

460 РУБ

**\*А ЕЩЕ ВЫ МОЖЕТЕ ВЫПИТЬ  
КЛАССИЧЕСКИЙ КОКТЕЙЛЬ, СТОИТ  
ТОЛЬКО РАССКАЗАТЬ НАМ О СВОИХ  
ВКУСАХ**

**ОРАНЖЕВЫЙ - ХИТ СЕЗОНА**

*если вы любите апероль, джин и маракуйю также как и мы, то этот хит однозначно для вас*

**КАРТОННЫЙ КОРАБЛИК**

*если вам знаком “Бумажный самолетик”, то вот его альтер эго с бурбоном, травяным биттером и кордиалом из апельсина и карамельного ройбуша*

**ВИНОГРАДНЫЙ ДЕНЬ**

*если надо объяснять, то не надо объяснять. Вдохновившись легендой юности и мороженым “Почемучка”, соединили ром, ананас и виноград*

**ОХАПКА ДРОВ**

*если вы любитель неординарных, но вкусных сочетаний, то для вас мы приготовили текилу на лапсанг сушонге в сочетании с нежнейшей пеной из белого вина на зире*

**ЯЩЕРИЦА**

*если мем о мальчике Ване и его выборе для вас не пустой звук, то вы знаете, что фигни он не выберет, ведь джин с жасмином и лемонграссом - это вкусно*

**НЕСКВИК ПОВЗРОСЛЕЛ**

*если вы не прочь попить какао, то .....*

**РЕЦЕПТ ДЕДА АФИНОГЕНА**

*если вы спросите кто такой Афиноген, то мы скажем вам, что это прадед Олеговны, который любил пригубить скотч с вишней и яблочной содовой*

**ВЕЧЕР В ПОРТУ**

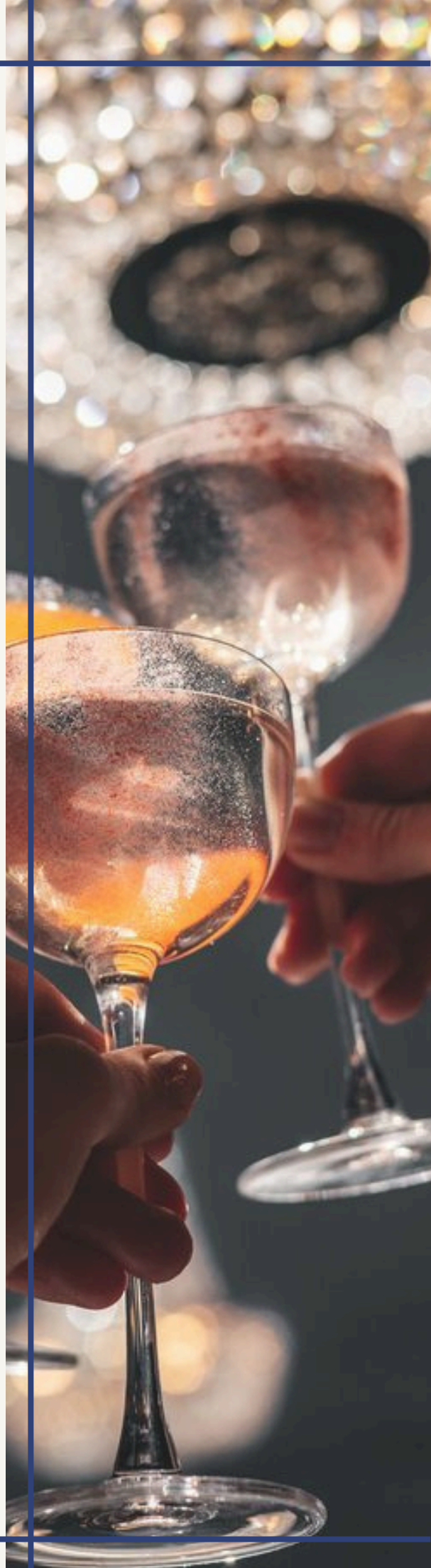
*если вы давно следите за нами, то знаете, что “Утро в Лиссабоне” у нас уже было, а белый порто с кордиалом из фенхеля и тоником - это уже к вечеру*

**СКУФСТАР МАРТИНИ**

*если ванильной водке и маракуйе вы предпочтете хреновуху и рассол из-под огурчиков, то этот коктейль просто ЛЕГЕНДА!*

**МАРСЕЛИН**

*если вы любитель приключений, то наверняка знаете бледнокожую принцессу с пикантным характером, которая нашла отражение в коктейле на текиле с ликером чили и красным вином*



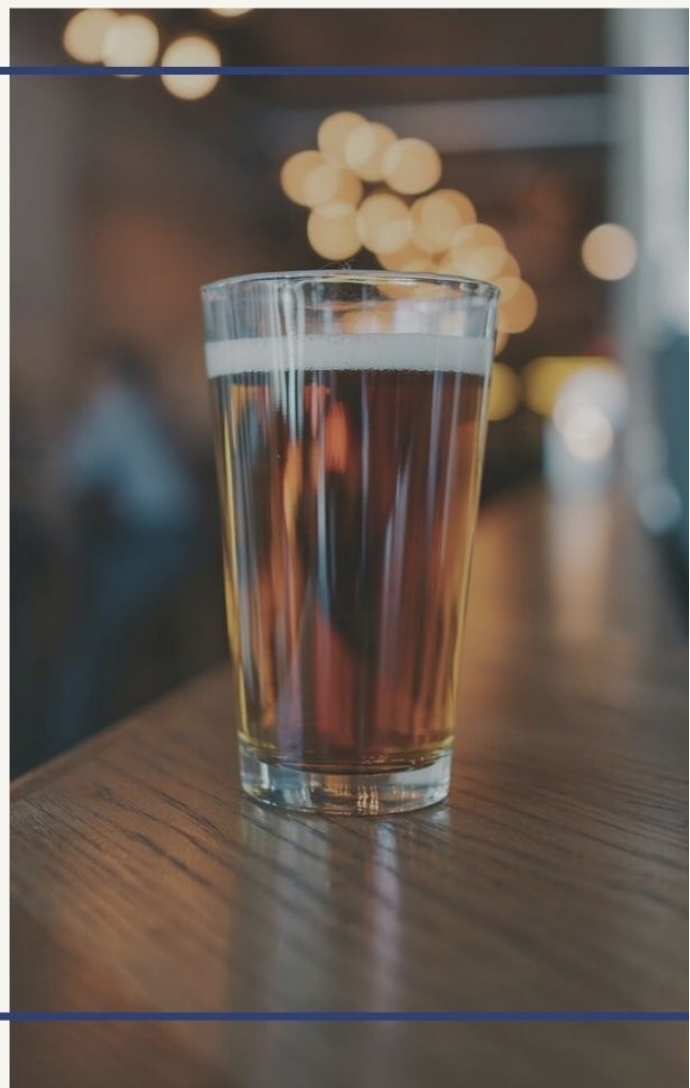


## НАСТОЕЧКИ

ИРИСКА	300 РУБ
ХРЕНОВУХА	300 РУБ
КОФЕЙНАЯ	300 РУБ
ЛИМОНЧЕЛЛО	300 РУБ
КЛЮКВА-ЛИМОН	300 РУБ
КЛУБНИКА-ЧИЛИ	300 РУБ
ОБЛЕПИХА-ИМБИРЬ	300 РУБ
СМОРОДИНА-КАРКАДЕ	300 РУБ
ЧЕРРИ-БРЕНДИ	300 РУБ

## ПИВКО

<b>LAGER</b> <i>классическое светлое пиво 0,4</i>	350 РУБ
<b>WHITE BEER</b> <i>пшеничное пиво 0,4</i>	370 РУБ
<b>CIDER</b> <i>сухой и яблочный 0,4</i>	390 РУБ
<b>STOUT</b> <i>темное пиво 0,4</i>	390 РУБ
<b>ESTRELLA DAMM</b> <i>бутылочное светлое пиво 0,33</i>	390 РУБ
<b>OETTINGER WEISS</b> <i>бутылочное пшеничное пиво 0,45</i>	390 РУБ
<b>APA</b> <i>баночка 0,45</i>	390 РУБ
<b>СЕЗОНКА</b> <i>бутылочное пиво 0,33</i>	390 РУБ
<b>BAKALAR N/A</b> <i>безалкогольное бутылочное пиво 0,33</i>	390 РУБ




## Белые вина

- Vinho Verde** 470 руб   
 полусухое, 10,5%  
 Винью Верде / Португалия
- Colubitskoe Estate Riesling** 520 руб   
 сухое, 12%  
 Краснодарский край / Россия
- Gros Plant sur lie Huteau** 590 руб   
**Boulangier**  
 сухое, 11%  
 Долина Луары / Франция
- GreenLife Marlborough** 3 200   
**Sauvignon Blanc**  
 сухое, 13%  
 Мальборо / Новая Зеландия

## Красные вина

- Aromo Carmenere** 470 руб   
 сухое, 13,5%  
 Долина Мауле / Чили
- Castellani Chianti DOCC** 590 руб   
 сухое, 12,5%  
 Тоскана / Италия
- Vina Bujanda Rioja DOC** 520 руб   
 сухое, 13%  
 Риоха / Испания
- Colubitskoe Cabernet** 520 руб   
**sauvignon**  
 сухое, 13,7%  
 Краснодарский край / Россия

## Розовые вина

- Rose d'Anjou AOP** 570 руб   
 полусухое, 11%  
 Долина Луары / Франция

## Игристые вина

- Tete de cheval** 590 руб   
 blanc de blanc / rose  
 Россия
- Prosecco brut** 550 руб   
 сухое, 11%  
 Италия
- Cava brut** 550 руб   
 сухое, 11,5%  
 Испания

## ТЕКИЛА / МЕСКАЛЬ

**Ley 925 blanco**  
Мексика, Халиско 40мл

490 руб

**El Koch Espadin**  
Мексика, Оахака 40мл

600 руб

**Ley 925 reposado**  
Мексика, Халиско 40мл

550 руб

**Derrumbes**  
Мексика, Дуранго 40мл

760 руб

## РОМ

**Don Papa**  
Филиппины 40мл

580 руб

**Relicario Peated Finish**  
Доминикана/Испания 40мл

650 руб

**Sailor Jerry**  
Карибы 40мл

390 руб

**The Lovers**  
Нидерланды 40мл

420 руб

**Doorly's 5 years**  
Барбадос 40мл

420 руб

**Cachaca**  
Бразилия 40мл

350 руб

## ВИСКИ

**Monkey Shoulder**  
Шотландия, Спейсайд 40мл

660 руб

**Torabhaig**  
Шотландия, остров Скай 40мл

820 руб

**The Famous Grouse**  
Шотландия, Хайленд 40мл

410 руб

**Tullamore Dew**  
Ирландия 40мл

460 руб

**Auchentoshan American Oak**  
Шотландия, Лоуленд 40мл

730 руб

**Jim Beam Apple/Red stag**  
США 40мл

450 руб

**Auchentoshan 12**  
Шотландия, Лоуленд 40мл

960 руб

**Bankhall rye**  
Великобритания 40мл

400 руб

**Mossburn**  
Шотландия, Спейсайд 40мл

620 руб

**Joe Got a Gan**  
США 40мл

460 руб

## ДО И ПОСЛЕ

<b>Porto Ruby/Tony</b> Португалия 75мл	460 руб	<b>Tselovalnik Coffee</b> Россия 40мл	550 руб
<b>Porto Lbv</b> Португалия 75мл	540 руб	<b>Absinthe</b> Франция 40мл	370 руб
<b>Fino/Cream/Oloroso Jerez</b> Испания 75мл	470 руб	<b>Fernet Branca</b> Италия 40мл	450 руб
<b>Cocchi Rosso</b> Италия 40мл	420 руб	<b>Jagermeister</b> Германия 40мл	450 руб
<b>Martini Fiero</b> Италия 40мл	350 руб	<b>Hunting Berry Bitter</b> Россия 40мл	350 руб
<b>Amaro Montenegro</b> Италия 40мл	450 руб	<b>Hunting Herbal Bitter</b> Россия 40мл	350 руб
<b>Campari</b> Италия 40мл	450 руб		

## ВОДКА

<b>Beluga Gold Line</b> Россия 40мл	450 руб	<b>Tchaikovsky</b> Россия 40мл	350 руб
<b>Beluga Noble</b> Россия 40мл	320 руб	<b>Koskenkorva</b> Финляндия 40мл	300 руб
<b>Orthodox</b> Россия 40мл	300 руб	<b>Заморская</b> Красная икра/Черная икра Россия 40мл	280 руб

## ДЖИН

<b>Berkshire</b> Малина/ревень, Лопух/одуванчик, Тёрн Великобритания 40мл	370 руб	<b>Botica</b> Лондон драй/Валенсиан орандж Испания 40мл	500 руб
<b>East London Dry</b> Великобритания 40мл	510 руб	<b>Sour Cherry Gin</b> Италия 40мл	450 руб
<b>Mankai</b> Япония 40мл	600 руб	<b>NordÉs</b> Испания 40мл	550 руб
<b>Green Baboon Black Currant</b> Россия 40мл	300 руб	<b>Neroly</b> Великобритания 40мл	570 руб

## БРЕНДИ

<b>Martignac VS</b> Франция 40мл	890 руб	<b>Calvados</b> Франция 40мл	550 руб
<b>Brandy Napoleon</b> Франция 40мл	380 руб	<b>Pisco</b> Перу 40мл	390 руб

## КОФЕ

Эспрессо	170 руб
Американо	170 руб
Двойной эспрессо	220 руб
Капучино	250 руб
Флэт уайт	250 руб
Раф	300 руб
Латте	300 руб
Эспрессо-тоник	350 руб

## ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ

Ассам классический черный чай	380 руб
Сенча классический зеленый чай	380 руб
Эрл Грэй черный чай с бергамотом	380 руб
Молочный улун зеленый чай со сливочным вкусом	380 руб
Ройбуш травяной чай с карамелью и клубникой	380 руб
Лапсанг сушонг черный чай с копченым вкусом	380 руб
Фруктовый чайный напиток с цукатами и гибискусом	380 руб

## ГАЗИРОВКА

Cola	260 руб
Rawish "Классический тоник"	330 руб
Rawish "Травяной тоник"	330 руб
Rawish "Цветочный тоник"	330 руб
Rawish "Имбирный эль"	330 руб
Сок 0.28л яблоко/ананас/вишня/томат	270 руб

## ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

300 МЛ

Маракуйя маракуйя, лимон, сахар, содовая	380 руб
Груша-бузина Груша, бузина, лимон, сахар, содовая	380 руб
Бasilik базилик, лимон, сахар, содовая	380 руб
Грейпфрут-ваниль грейпфрут, ваниль, лимон, содовая	380 руб

