

ЗАКУСКИ

красивое начало

ИТАЛЬЯНСКИЕ АНТИПАСТИ

ассорти итальянских деликатесов:
трюфельный фуэт, хамон, наполи,
сыр пармезан, камамбер, оливки,
артишоки, вяленые томаты, гриссини

260 г | 1790.-





ДЕРЕВЕНСКАЯ ЗАКУСКА

домашние соленья с салом,
зеленым луком и бородинским
хлебом

410 г | 1020.-

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ с брусничным вареньем

паштет из куриной печени с брусничным
вареньем на красном вине с мёдом,
теплой чиабаттой и луковым мармеладом

280 г | 660.-



ПЕЧЕННЫЕ ПЕРЦЫ С АРТИШОКАМИ и соусом тоннато

печеная паприка, маринованные
артишоки и соус вителло

225 г | 820.-

СЕВИЧЕ

ИЗ МАРИНОВАННОЙ ФОРЕЛИ с соусом манго-маракуйя

маринованная форель в соевом соусе
с оливковым маслом, авокадо, свежий
огурец, красный лук, кинза,
соус манго-маракуйя

225 г | **1050.-**



ВИТЕЛЛО ТОНАТО

итальянская закуска из глазного
мускула с соусом вителло

200 г | **890.-**



СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА С КЛУБНИКОЙ и цитрусовым соусом

тунец, клубника, лук-шнитт, соус (соевый
соус, апельсиновый фреш, кунжутное масло)

165 г | **1050.-**



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ-ПАЙ

говяжья вырезка, каперсы, соус
ворчестер, зернистая горчица, стебель
петрушки, хрустящий картофель пай

115 г | **1020.-**



ЗАКУСКИ

горячие

БАКЛАЖАН ПАРМИДЖАНО

обжаренный в пшеничной муке
баклажан с соусом наполи, сырами
моцарелла и пармезан, соус песто,
рукола

250 г | 850.-

КАМАМБЕР

камамбер запекается
с розмарином, чесноком, мёдом,
оливковым и трюфельными маслами.
Подаётся с чиабаттой с песто
и клюквенным соусом

310 г | 1150.-

КРЕВЕТКИ С РУКОЛОЙ

обжаренные креветки с каперсами,
оливками и чесноком, с добавлением
биска и белого вина, подаются
со свежей руколой

150 г | 890.-

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТКИ *из трех видов рыб*

окунь, форель, судак, баклажан,
цукини, томаты черри, соус
песто и сливки

170 г | 920.-



САЛАТЫ

*выбор
в вашем вкусе*



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ

обжаренный баклажан, томаты,
творожный сыр, сладкий чили,
грецкий орех, микс-салат, кинза,
масло кунжутное, масло оливковое

300 г | **890.-**

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ *в азиатском стиле*

ростбиф, микс салат, обжаренная
кукуруза и заправка в азиатском
стиле

140 г | **820.-**



НИСУАЗ С ТУНЦОМ

тунец, микс салат, томаты
черри, обжаренный картофель
стоун, стручковая фасоль,
горчичный соус

260 г | **970.-**

ГРЕЧЕСКИЙ

томаты, огурцы, болгарский
перец, сыр фета, оливки, каперсы,
красный лук и прованские травы,
заправленные оливковым маслом

220 г | **770.-**





ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

брокколи, огурцы, авокадо,
бобы эдамамэ, шпинат, рукола,
салат ромэн с фирменной заправкой

180 г | 720.-

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

креветки, салат ромэн, томаты
черри, слайсы пармезана
и соус цезарь

200 г | 890.-

ЦЕЗАРЬ С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА

цыпленок су-вид, салат ромэн, томаты
черри, слайсы пармезана и соус цезарь

200 г | 770.-

САЛАТ С ФОРЕЛЬЮ СЛАБОЙ СОЛИ *со сметанной заправкой*

свежий салат с форелью слабой соли,
домашними вялеными черри
и сметанным соусом

180 г | 920.-

СУПЫ

*идеальный микс
вкуса и аромата*

ХЛЕБ С МАСЛОМ

225 г | 350.-



БУЙАБЕС

традиционный французский суп
из морепродуктов с соусом песто
и хрустящим тартином

450 г | 1190.-





БОРЩ СО СМЕТАНОЙ и домашним салом

классический борщ с говядиной.
Подаётся с салом, зеленым луком,
бородинским хлебом и сметаной

450 г | **750.-**



УХА

традиционная финская уха
из судака, форели
и морского окуня

360 г | **850.-**

ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ СУП

насыщенный бульон с яичной
лапшой, филе куриного бедра,
луком и морковью

300 г | **490.-**



ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

нежный грибной крем-суп
с беконом

300 г | **550.-**



ГОРЯЧЕЕ

насыщенный вкус

ВЫРЕЗКА ИЗ ОЛЕНИНЫ *с яблоком и печеной свеклой*

оленина, яблоки, запеченная свекла,
томаты черри, соус с клюквой
и ягодами можжевельника

250 г | 1950.-





ТЕЛЯЧЬИ ЩЕКИ С ЗЕЛЁНОЙ ГРЕЧЕЙ
и лесными грибами

тушеные телячьи щеки, ризотто из зеленой гречи с ассорти лесных грибов

350 г | **1350.-**



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ
и картофельным гратеном

говяжья вырезка, перечный соус, картофельный гратен

290 г | **1950.-**



ШНИЦЕЛЬ ИЗ КУРИЦЫ
С МИКС САЛАТОМ
и греческим йогуртом

шницель из куриной грудки в сухарях панко, микс салата с томатами черри и соусом дзадзики

350 г | **950.-**



**СУДАК С КРЕМОМ
ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ**
и соусом биск

стейк судака, крем-пюре из сельдерея,
сливочный соус биск

300 г | **1290.-**

**ФАРШИРОВАННЫЙ
КАЛЬМАР**

кальмар, цукини, креветки,
сливки, соус наполи

200 г | **1200.-**



**ФОРЕЛЬ
С ПРИПУЩЕННЫМ ШПИНАТОМ**
и соусом голландез

форель, шпинат, соус голландез, чеснок

225 г | **1350.-**



ПАСТА & РИЗОТТО



ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ, БРОККОЛИ, ЧЕРРИ И ПЕСТО

паста тельятелле, креветки, мидии, кальмар,
сливки, томаты черри, брокколи с соусом песто

300 г | **1090.-**





СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

паста спагетти, куриное яйцо,
бекон, сливки, сыр пармезан

260 г | **750.-**

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

паста тельятелле, говядина,
сыр пармезан, соус наполи

320 г | **750.-**



**ПАСТА ПОМИДОРНИ
С ПЕЧЕНЫМ БАКЛАЖАНОМ**
и рассольной моцареллой

паста спагетти, соус наполи, запеченный
баклажан, моцарелла буффало

300 г | **620.-**



Вы можете заказать вегетарианскую
версию блюда без моцареллы

**ПАСТА С ОЛЕНИНОЙ
И ТОПИНАМБУРОМ**

паста тельятелле, оленина, лесные грибы,
вяленые черри, ягоды можжевельника

220 г | **1190.-**

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

рис арборио, лесные грибы, сыр пармезан, трюфельное масло, зелень

290 г | 1020.-

РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ

рис арборио, биск, сливочное масло, тигровые креветки, петрушка, сыр пармезан

350 г | 1090.-

РИЗОТТО С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

рис арборио, соус демиглас, сливки, тартар из говяжьей вырезки с трюфельным маслом и сыром пармезан

350 г | 1190.-



ГАРНИРЫ

яркий акцент



ОВОЩИ ГРИЛЬ

150 г | 520.₮





КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ

150 г | 390.-



РУКОЛА
С ПАРМЕЗАНОМ

65 г | 490.-



БРОККОЛИ НА ПАРУ

120 г | 390.-



МИКС САЛАТ
С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ

120 г | 390.-



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150 г | 290.-



КАРТОФЕЛЬ СТОУН

150 г | 290.-

РИС БАСМАТИ

120 г | 290.-



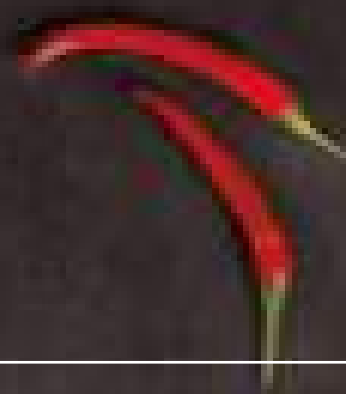
КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 г | 290.-



ГРИЛЬ

мясо



☆ ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ
350 г | 890.-



СОУСЫ 50 г | 150.-

ПЕРЕЧНЫЙ
ШАШЛЫЧНЫЙ
СЛИВОЧНОЕ ВИНО
ЛИМОННЫЙ
НЬЮ-ЙОРК
СЫРНЫЙ
ГОРЧИЧНЫЙ



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ
350 г | 790.-





СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ

200 г | 790.-

СВИНЫЕ РЕБРА

с салатом Коул-Слоу

томленые свиные ребра с салатом из капусты, моркови, ворчестера, майонеза. С домашним соусом барбекю

400 г | 950.-





КАРЕ ЯГНЕНКА

250 г | 1990.-

ТАЛЬЯТА ИЗ ГОВЯДИНЫ

стейк стриплойн, нарезанный
на слайсы, с руколой, черри
и пармезаном

300 г | 2750.-



ВЫДЕРЖАННЫЕ СТЕЙКИ *Dry Aged*

Стейки сухого вызревания – это процесс естественной ферментации в контролируемых условиях с использованием специально оборудованной камеры. Правильно подобранная температура и влажность позволяет мясу приобрести благородный, неповторимый, насыщенный мясной вкус с легким ореховым оттенком.

ДЕНВЕР

100 г | 2100.-*

РИБАЙ

100 г | 2950.-*

СТРИПЛОЙН

100 г | 2100.-*

*Стоимость указана за 100 гр мяса, итоговую стоимость уточняйте у персонала.



ФЛАНК

200 г | 1550.-



СКЕРТ

200 г | 1850.-



РИБАЙ

250 г | 3850.-

НЬЮ-ЙОРК

250 г | 2590.-

КОПЧЕНИЕ

стоит попробовать



БРИСКЕТ

томленая говяжья грудинка подается с салатом коул-слоу, соусом барбекю, чиабаттой, маринованным огурцом, халапеньо

420 г | 2290.-



ФОРЕЛЬ

300 г | 1750.-

МАКРЕЛЬ

300 г | 750.-



ГРИЛЬ РЫБА & МОРЕПРОДУКТЫ

АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ *на гриле*

гребешки, креветки, кальмар
и тунец приготовленный на гриле.
Подаётся с соусом тартар и чиабаттой

890 г | 2990.-

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ

190 г | 1450.-



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

креветки с песто, ворчестером,
салатом с томатами черри

285 г | 1650.-



СИБАС

сibas с томатом, болгарским перцем, цукини

300 г | 1550.-

МАКРЕЛЬ ГРИЛЬ

180 г | 650.-



КАЛЬМАР

300 г | 1350.-

БУРГЕРЫ



БУРГЕР СТАРАЯ КЛАССИКА С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

булочка бриошь, мраморная говядина,
сыр чеддер, томаты, огурцы, красный
лук, соус барбекю, салат.

380 г | 920.-



БУРГЕР С КРЕВЕТКАМИ *и гуакамоле*

булочка бриошь, креветки, гуакамоле,
огурцы малосольные, салат,
сырный соус

400 г | 1250.-



ДЕСЕРТЫ

на сладкое



БРАУНИ
с соленой карамелью

шоколадный бисквит с тянущейся
соленой карамелью

155 г | **690.-**



ЧЕРНИЧНЫЙ ТАРТ

классический тарт на песочном тесте с черникой и легким заварным кремом

180 г | 540.-



ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

слоеное тесто, яблоки, изюм, мед, корица, ванильное мороженое

200 г | 450.-



АННА ПАВЛОВА

классическая меренга, заварной крем, персики, ягоды, малиновый соус

150 г | 540.-



МОРОЖЕНОЕ ИЛИ СОРБЕТ *в ассортименте*

1 шарик | 70 г | **250.-**

ТИРАМИСУ

нежный сливочный маскарпоне,
терпкий кофе, ароматный ликёр,
сладкое сахарное печенье

215 г | **620.-**

БАНОФФИ ПАЙ

песочное тесто, банан обжаренный
в карамели, итальянская меренга

180 г | **540.-**



ЛЕНИВЫЙ ЧИЗКЕЙК

творожный сыр, сливки,
ягоды, малиновый соус

180 г | **720.-**



АССОРТИ

из сезонных фруктов

1000 г | 2300.-

НАПОЛЕОН

слоеное тесто,
ванильный заварной крем

270 г | 620.-



МЕДОВИК

фирменный медовик от шефа,
подается с пчелиными сотами

140 г | 450.-



ДОСТАВКА В НОМЕР
БРОНЬ СТОЛИКА
ИЛИ ЛЕТНЕГО ШАТРА



+7 931 376-77-76

1010 – внутренний номер
из номеров и апартаментов

ОРГАНИЗАЦИЯ ВАШИХ МЕРОПРИЯТИЙ:
ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ, СВАДЬБА,
КОРПОРАТИВНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ



+7 921 938-30-10

SALES@PEARLBASE.RU

ПРИБРЕСТИ ЗАМАРИНОВАННОЕ МЯСО
И СВЕЖИЕ ОВОЩИ ДЛЯ ВАШЕГО
ИДЕАЛЬНОГО ШАШЛЫКА



+7 (931) 376-77-76 1010 (из номера)



МЕНЮ BBQ

*Больше информации на сайте
и в наших социальных сетях*



www.pearlbase.ru



ВКонтакте



Telegram



Таблица КБЖУ

Обозначения в меню



- вегетарианское блюдо



- рекомендуем с вином



- шеф рекомендует



- любимое блюдо наших гостей

- Меню носит информационный характер.
- Возможна погрешность в весе +/- 5 грамм.
- Некоторые ингредиенты могут содержать аллергены, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, обязательно предупредите вашего официанта.
- В меню представлены варианты сервировки блюда, ресторанная подача может незначительно отличаться от фото.
- При обслуживании компаний от 7 человек в чек добавляется сервисный сбор в размере 10% от суммы чека.
- Все цены указаны в рублях.



Генеральный директор ООО «Астра»
Сергеев Сергей Владимирович