



КУХНЯ

ресторан «Аллегория»

МЕНЮ

◊ ЗАВТРАКИ ◊

С 8.00 ДО 12.00

Яичница из 3 яиц	100 гр	220Р		
◊ бекон	50 гр	100Р	◊ помидор	50 гр 70Р
◊ ветчина	50 гр	50Р	◊ лук	50 гр 50Р
◊ сыр	50 гр	50Р	◊ шампиньоны	50 гр 70Р

Тонкие блинчики	120 гр	180Р		
◊ мёд	30 гр	50Р		
◊ сгущенное молоко	30 гр	50Р		
◊ ягодный соус	30 гр	50Р		

Сырники с ягодным соусом	140/30/20 гр	290Р		
Сэндвич с ветчиной и сыром	150 гр	280Р		
Омлет классический	120 гр	250Р		
◊ помидор	50 гр	70Р		
◊ грибы	50 гр	70Р		
◊ ветчина	50 гр	50Р		
◊ перец болгарский	50 гр	80Р		

Каша овсяная на воде или молоке с фруктами	250 гр	180Р		
--	--------	------	--	--

Каша рисовая на кокосовом молоке	250 гр	450Р		
Салат фруктовый с йогуртом (виноград, киви, груша, яблоко, клубника)	200 гр	290Р		

Сосиски венские	100 гр	150Р		
Овощной салат	150 гр	250Р		
Скрэмбл с лососем	200 гр	490Р		

◊ ПИЦЦА ◊

Аллегория (куриная грудка, бекон, соленый огурец, перец болгарский, томатный соус)	400 гр	770Р
--	--------	------

4 сыра (сыр чеддер, пармезан, дор блю, сырный соус)	400 гр	690Р
---	--------	------

Баварская (колбаски баварские, соленые огурцы, сыр пармезан, соус томатный)	400 гр	860Р
---	--------	------

Маргарита (соус томатный, сыр)	400 гр	480Р
--------------------------------	--------	------

Пепперони (соус томатный, итальянская пепперони, сыр пармезан)	400 гр	540Р
--	--------	------

Цезарь (соус Цезарь, куриная грудка, бекон, салат Айсберг)	400 гр	710Р
--	--------	------

Морская (спайс соус, кальмар, лосось, креветки, сыр)	400 гр	980Р
--	--------	------

Ветчина с грибами (ветчина, грибы шампиньоны, соус томатный, сыр)	400 гр	540Р
---	--------	------

Мексиканская (колбаса, куриная грудка, бекон, перец холопеньо, соус томатный, сыр)	400 гр	650Р
--	--------	------

Фокача с томатами	200 гр	150Р
-------------------	--------	------

Фокача с травами	200 гр	150Р
------------------	--------	------

◊ ДЕСЕРТЫ ◊

Чизкейк	100 гр	490Р
---------	--------	------

Пирожное в ассортименте	100 гр	300Р
-------------------------	--------	------

Фруктовое плато (сезонные фрукты)	1000 гр	950Р
-----------------------------------	---------	------

◊ ХЛЕБ ◊

Чесночный багет	170 гр	90Р
-----------------	--------	-----

Ассорти французских мини булочек	170 гр	90Р
----------------------------------	--------	-----

Хлеб бородинский	170 гр	90Р
------------------	--------	-----

◊ СОУС ◊

Тар-тар (холодный соус на основе майонеза и зеленого лука)	40 гр	70Р
--	-------	-----

Чесночный Айоли (чеснок с маслом/такая простая и гениальная классика)	40 гр	70Р
---	-------	-----

Барбекю (по техасски)	40 гр	70Р
-----------------------	-------	-----

Наршараб (гранатовый)	40 гр	70Р
-----------------------	-------	-----

Блю Чиз (сметанно-сырный)	40 гр	70Р
---------------------------	-------	-----

◇ ПАСТА ◇

Карбонара (спагетти, бекон, яйцо, лук, вино, сыр, сливки)	280 гр	550Р
Фетучини с креветками (паста, креветки, сливочный соус, сыр)	300 гр	710Р
Пенне Арабьята (паста, томаты, перец чили, чеснок, сыр)	250 гр	550Р
Ризотто с грибами	250 гр	540Р
Фетучини с курицей и грибами	250 гр	480Р

◇ СУПЫ ◇

Домашняя лапша (куриное филе, паста, лук, морковь)	300 гр	350Р
Том ям с креветками (креветки, кальмары, шампиньоны, дикий рис)	300 гр	590Р
Борщ с салом и гренками (говядина, свекла, картофель, морковь, лук)	300 гр	350Р
Нежный крем-суп из белых грибов (белые грибы, сливки, гренки)	300 гр	350Р

◇ ПИВНОЕ МЕНЮ ◇

Сырные шарики обжаренные во фритюре	200 гр	390Р
Луковые кольца в кляре	200 гр	380Р
Золотистые Кольца кальмаров	200 гр	380Р
Хрустящие Чесночные гренки	200 гр	290Р
Острые Куриные крылышки в соусе	200 гр	370Р
Мега Пивной сет (гренки, сырные палочки, кольца кальмара, луковые кольца, куриные крылья)	200 гр	1650Р

Креветки жаренные	200 гр	850Р
--------------------------	--------	-------------

◇ ГАРНИРЫ ◇

Картофель фри	170 гр	190Р
Картофель по-деревенски	170 гр	190Р
Картофельное пюре	170 гр	190Р
Овощи на гриле	170 гр	390Р
Спаржа на гриле	170 гр	750Р
Мини-картофель с травами	170 гр	190Р
Рис с травами	170 гр	190Р
Шампиньоны на гриле	170 гр	270Р

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ ОСНОВНОЕ МЕНЮ ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

◇ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ◇

Плато де формаж (сырное ассорти из благородных сыров: изысканный бри, многогранный пармезан, рокфор голубых кровей, игристая горгонзолла и нежнейший камамбер. Подается с грецкими орехами, янтарным медом и спелой клубникой)	200 гр	850Р
--	--------	-------------

Мясное плато по-домашнему (буженина из индейки, ростбиф, буженина из свинины с прованскими травами, приготовленные нашими поварами)	200 гр	880Р
---	--------	-------------

Рыбное плато (царская рыба лосось слабого посола, копченый угорь и нежнейшая масляная рыбка холодного копчения)	200 гр	890Р
---	--------	-------------

Селедочка с отварным картофелем (классическое сочетание вареного картофеля с селедочкой и маринованным красным лучком, что может быть проще и вкуснее)	200 гр	280Р
--	--------	-------------

Овощное Крюдите (овощное ассорти из свежих сезонных овощей, спелые томаты, хрустящий огурчик, редис и ароматная зелень)	350 гр	490Р
---	--------	-------------

Домашние разносолы (Хрустящие огурчики, скороспелая капуста, черемша, помидорчики и чеснок, вкусно, как у бабушки)	350 гр	430Р
--	--------	-------------

Тартар из тунца Аками (кусочки нежной сочной рыбы в легкой заправке с азиатским акцентом)	170 гр	530Р
---	--------	-------------

Тартар из говядины (маринованные кусочки отборной говядины с перепелиным яйцом в пикантном маринаде)	170 гр	670Р
--	--------	-------------

◊ САЛАТЫ ◊

Цезарь с жаренной курицей (обжаренное куриное филе с микс-салатом, соусом Цезарь, хрустящими сухариками и помидорами черри, приправленный ароматным пармезаном)	250 гр	430₽
Цезарь с тигровыми креветками (микс салат, тигровые креветки, помидоры черри, сыр, соус «Цезарь»)	250 гр	630₽
Нисуаз со свежим тунцом (ароматный и нежный французский салат по традиционному рецепту из свежего тунца с яйцом «Пашот» и зеленой стручковой фасолью)	250 гр	780₽
Стейк-салат из говядины с овощами и сладким соус чили (легкий овощной салат, с нежной обжаренной говядиной, и травяной заправкой)	250 гр	740₽
Салат «Ачичук» (самые спелые Помидорки, душистая кинза, пикантный соус и ничего лишнего микс салат, тигровые креветки, помидоры черри, сыр, соус «Цезарь»)	200 гр	470₽
Баварский теплый салат с пряными колбасками (баварский салат с прямыми охотничьими колбасками. Смелая интерпретация классического салата от нашего шеф-повара)	200 гр	410₽
Греческий салат (греческий салат из спелых и сочных овощей, маслин Каламата с пикантным сыром фета)	250 гр	390₽
Insalata di руккола с креветками (необычайно утонченный и великолепный вкус салата, таится в его необычной заправке из бальзамического уксуса, оливкового масла, соков лимона и апельсина и мёда)	250 гр	800₽
Салат с языком (хрустящий салатный микс с ломтиками языка в медово - горчичном соусе)	250 гр	730₽
Салат с жареным кальмаром и сельдереем (оригинальный салат с насыщенным вкусом кальмара и приятным послевкусием тимьяна)	250 гр	530₽
Оливье с ветчиной (старая классика)	250 гр	350₽

◊ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ◊

Запеченный Бри с ягодным соусом (таящий сыр бри в панировке темпура, обжаривается до золотистой корочки, подается с кисло-сладким соусом из ягод)	200 гр	660₽
Мидии Киви под сырной корочкой (Аппетитные и низкокалорийные моллюски, свежий морской привет, под хрустящим сырным соусом)	220 гр	530₽
Буше a la reine из грибов (сливочный жульен в песочном воловане под сырной корочкой Аппетитные и низкокалорийные моллюски, свежий морской привет, под хрустящим сырным соусом)	170 гр	390₽
Клаб сэндвич «Чулково club» (фирменное блюдо)	400 гр	540₽

◊ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ◊

Утиная грудка конфи (в сливовом соусе с кускусом, приготовленные методом медленного томления)	250 гр	970₽
Stracotto из телячьих щечек (телячьих щечки с нежным картофельным пюре)	300 гр	560₽
Стейк из лосося (Нежнейший лосось, приготовленный на гриле с овощами, свежим лимоном и оригинальным соусом)	200 гр	840₽
Дорадо на гриле со стручковой спаржей (Дорада в соусе палермитано со спаржей и лимоном)	250 гр	720₽
Филе Миньон (деликатесное блюдо из тонкой части говяжьей вырезки высшего качества. Обжаренный до золотой корочки и доведенный до идеала в духовом шкафу)	250 гр	990₽
Рибай стейк с кукурузой на гриле (стейк имеет яркий вкус и аромат. Сочная и ароматная говядина, испещренная прослойками нежного жира. Любимое блюдо всех гурманов)	300 гр	1900₽
Куриная грудка обжаренная на гриле со сливочным рисом (сочное филе с аппетитными полосочками гриля с рисом в сливочном соусе)	250 гр	490₽
Бефстроганов с картофельным пюре (Классика мясной кухни и эталон жареного мяса. Вкусный, сытный и одновременно нежный, и сочный, он полюбился гурманам со всего мира)	300 гр	680₽
Свинная корейка с овощным соте и соус песто (Мягкая и сочная корейка с соусом песто, впитавшего лучи теплого солнца базилика, жгучая нотка чеснока, утонченный вкус выдержанного сыра, мягкость оливкового масла. И овощным соте)	300 гр	790₽