МЕНЮ

ЛЕГКАЯ ТРАПЕЗА

Оливки «Халкидики» 100 г — **240 ₽**
Греческие оливки с косточкой

Хумус с пряным баклажаном 220 г — **280 ₽**
Ливанский хумус с зирой и паприкой. Подается с баклажанами в пряном маринаде и чиабаттой

Паштет из куриной печени 140 г — **280 ₽**
Паштет из куриной печени с томатным джемом, луком конфи и чиабаттой

Ассорти из брускетт 180 г — **390 ₽**
С марлином и сливочным сыром / с ростбифом и рукколой / с вялеными томатами и моцареллой

ТАРТАР/ПОКЕ

Севиче из лосося 220 г — **660 ₽**
Тонко нарезанный охлаждённый лосось, слайсы огурца, редиса, красный лук и бобы эдамаме под соусом «тигровое молоко» и пюре манго.

Тар-тар из говядины 160 г — **520 ₽**
Тар-тар из говядины с грибами шиитаке, каперсами и луком, заправленный васаби-майо подаётся с тостами из хлеба с водорослями

Карпаччо из говядины 120 г — **540 ₽**
Тонкие слайсы говяжьей вырезки с оливковым маслом, айоли с анчоусами, пармезаном, вялеными томатами и рукколой

Поке с тунцом 270/30 г — **580 ₽**
Популярный гавайский салат из свежего тунца с рисом и авокадо, битыми огурцами и салатом из водорослей чука. Подается с ореховым и «Понзу» соусами

WOK

Удон с цыпленком и манго-чили 320 г — **420 ₽**
Пшеничная лапша, приготовленная на воке с цыпленком и овощами в соусе «Сладкий Чили» с пюре из манго

Удон с говядиной и перечным соусом 320 г — **490 ₽**
Пшеничная лапша, приготовленная на воке с мраморной говядиной и овощами в азиатском соусе «Черный перец»

«Пад-тай» с кальмаром 300 г — **590 ₽**
Рисовая лапша, приготовленная на воке с кальмаром, овощами, яйцом и арахисом в соусе «Пад-тай»

В СТОЛ

Фермерские сыры 240 г — **740 ₽**
Пармезан, дорблю, бри, моцарелла, сулугуни, фруктовая горчица, пьядина с песто

Мясная «гастрономия» 260 г — **760 ₽**
Ростбиф, буженина, отварной язык, бастурма, сладкая горчица и маринованные корнишоны

Сало в трех подачах 230 г — **390 ₽**
Сало с чесноком и черным перцем, копченая грудинка и сало, перекрученное с чесноком и зеленью. Подаются с горчицей и бородинскими гренками

Рыбная трапеза 190 г — **980 ₽**
Лосось фирменного посола, масляная рыба холодного копчения, марлин с оливками, долькой лимона и хлебными чипсами со сливочным сыром.

Сельдь-форшмак 240 г — **320 ₽**
Сельдь пряного посола, форшмак на тостах и молодой картофель

Разносолы 320 г — **340 ₽**
Соленые огурцы, квашеная капуста, маринованные патиссоны,чеснок и черемша

РОЛЛЫ

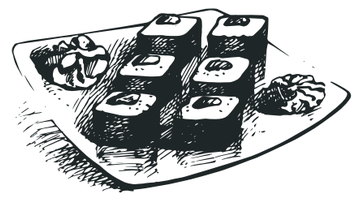
Филадельфия 200/80 г — **680 ₽**
Лосось со сливочным сыром и огурцом, нори, рис

Калифорния 200/80 г — **490 ₽**
Снежный краб, сливочный сыр, авокадо, нори, рис, икра «Тобико»

Эби Чиз 220/80 г — **490 ₽**
Тигровые креветки в темпуре, сливочный сыр, огурец, икра «Тобико»

Тунец спайси 200/80 г — **490 ₽**
Тунец с соусом спайси, огурец, стружка тунца

Чикен фрайд 230/80 г — **390 ₽**
Куриная грудка, огурец, сливочный сыр, икра «Тобико», нори, рис, обжаренный в темпуре



JUNK FOOD

Чизбургер 320 г — **490 ₽**
Классический бургер из 100% мраморной говядины, с овощами и сыром чеддер

Бургер «Гастроном» с копченой вишней и джемом из бекона 320 г — **490 ₽**
Бургер из 100% мраморной говядины на черной булочке с джемом из бекона, сыром моцарелла и копченой вишней

Бургер «Чумазый Джо» 320 г — **490 ₽**
Булочка бриошь с сочным и пряным мясным фаршем, сыром чеддер, халапеньо и салатом айсберг.

Сэндвич с куриной грудкой, и сыром 300/100 г — **490 ₽**
Клаб сэндвич с куриной грудкой, овощами и сыром моцарелла и чеддер, с фирменным соусом на тостовом хлебе с картофелем фри

САЛАТЫ

Греческий 290 г — **360 ₽**
Овощной салат в греческом стиле с сыром фета

С копченой индейкой 270 г — **380 ₽**
С хрустящим картофелем пай, салатом айсберг, свежим огурцом и соусом с каперсами

С лососем, кальмаром, сливочным сыром и азиатским соусом 250 г — **680 ₽**
Салат со слабосоленым лососем, овощами и сливочным сыром под соусом «Лимонный кимчи»

Нисуаз 280 г — **580 ₽**
Классический салат прованской кухни с обжаренным тунцом, листьями салата и овощами под пикантным соусом на основе дижонской горчицы, анчоусов, мёда и оливкового масло.

Стейк-салат 260 г — **560 ₽**
Фланк стейк обжаренный на открытом огне, с миксом салатов, стручковой фасолью, вялеными томатами и цукини гриль под медовым соусом с дижонской горчицей

Салат с кебабом 270 г — **520 ₽**
Хрустящий баклажан, листья салата и зелени, кебабы из ягненка, томаты черри, маринованный лук и соус на основе наршараб, кинзы и чеснока

Цезарь с курицей 270 г — **420 ₽**
Куриное филе, помидоры черри, сыр пармезан , листья салата, гренки, перепелиное яйцо, соус «Цезарь»

Цезарь с креветками 270 г — **520 ₽**
Креветки, помидоры черри, сыр пармезан, листья салата, гренки, перепелиное яйцо, соус «Цезарь»

НА ПЕРВОЕ

Тори удон с уткой и маринованным яйцом 450 г — **460 ₽**
Пряный бульон с уткой и лапшой удон, грибами шиитаке и маринованным яйцом

Борщ с пампушкой и салом 250/60 г — **340 ₽**
С копченой грудинкой

Сырный крем-суп 300 г — **390 ₽**
Нежный крем-суп из трёх видов сыра, овощей и сливок

Тайский суп 300/80 г — **540 ₽**
Тайский ароматный суп на кокосовом молоке, с креветками и куриным филе. Подается с роллом.

Уха карельская с калиткой 445 г — **580 ₽**
Насыщенный рыбный бульон с лососем, окунем, овощами и зеленью. Подаётся с «угольными» сливками и традиционной карельской калиткой с толченым картофелем

ГастрономЪ
КАФЕ

ТЕСТО

Спагетти карбонара 230 г — **420 ₽**
Классическая паста с беконом и сыром пармезан. Подается с сырым перепелиным яйцом

Тубини с мясным рагу 350 г — **420 ₽**
Паста с рагу из телятины в сливочно-томатном соусе

Тубини 4 сыра 320 г — **420 ₽**
Паста в стиле мак&чиз с соусом на основе сыров чеддер, моцарелла, пармезан и дорблю

Вареники 270 г — **340 ₽**
Вареники с кислой капустой, беконом и копчёной сметаной

Пельмени в грибном бульоне 250 г — **340 ₽**
Пельмени с фаршем из говядины и свинины. Подаются в бульоне с белыми грибами

Вкусные завтраки: каждый день с 9:00
Сытные ланчи: по будням с 12:00 до 16:00

Любимые блюда с доставкой на дом, сделайте заказ по телефону или на нашем сайте

+7 (4842) 757-000 — gr-food.ru

Подписывайтесь на наш вк, будьте в курсе всех акций и новинок!

vk.com/gastronomcafekaluga

МЯСО/РЫБА

Телячьи щечки с булгуром 250 г — 790 ₽
Нежные телячьи щечки по фирменному рецепту с булгуром «бородино» и брусничным соусом

Свиная вырезка в беконе с картофельным кремом и трюфельным маслом 220 г — 440 ₽
Свиная вырезка, обернутая в бекон и приготовленная методом Sous Vide, обжаренная на открытом огне, подаётся с кремом из печёного картофеля, трюфельным маслом и луком фри

Рагу из цыпленка с овощами 400 г — 420 ₽
Сковорода с рагу из курицы с овощами, молодым картофелем, томатным соусом и чесноком

Картофельный пирог с говядиной 400 г — 540 ₽
Мраморная говядина в сливочном соусе с белыми грибами на картофельном пюре с сахарной косточкой в хрустящем тесте. Подается с соусом «Демиглас»

Котлеты с гречотто с белыми грибами 320 г — 540 ₽
Котлеты из телятины и свинины с гречотто с белыми грибами, сыром пармезан, дополненные соусом «Сливочный Демиглас»

Стейк тунца с муссом Том Ям 300 г — 980 ₽
Обжаренный в хоспере стейк тунца, с птитимом и муссом «Том ям»

Лосось 230 г — 1170 ₽
Филе лосося с кремом из брокколи и томатной фасолью

Треска по-средиземноморски 320 г — 640 ₽
Филе трески с бланшерованной стручковой фасолью и томатами черри в винном соусе

Утка от Шефа 1/2 — 1290 ₽
Половина утки, запеченая при низкой температуре в апельсиновой глазури. Подается с ванильным яблоком

Утка от Шефа — 2300 ₽
Целая утка, запеченая при низкой температуре в апельсиновой глазури. Подается с ванильным яблоком

БЛЮДА НА ДРОВАХ

Филе миньон 200 г — 1170 ₽
Рибай 100 г — 780 ₽
Фланк 100 г — 390 ₽
Свиная шея 100 г — 260 ₽
Свиные ребра BBQ 100 г — 260 ₽
Пол цыпленка 400 г — 660 ₽
Стейк индейки 100 г — 260 ₽
Микс гриль 1400/120 г — 2900 ₽
Пол цыплёнка, свиная шея, индейка, свиные рёбра, фланк стейк, 2 порции овощей на гриле
Дорадо 1 шт — 790 ₽

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре 150 г — 190 ₽
Картофель, молоко, сливочное масло, специи

Картофель жареный с грибами 150 г — 190 ₽
Жареный картофель с шампиньонами, луком и зеленью

Картофель фри 150 г — 190 ₽

Овощи на гриле 150 г — 240 ₽
Баклажан, сладкий перец, цукини, шампиньон

Хрустящие вешенки с соусом терияки 180 г — 240 ₽

К ПИВУ

Ржаные гренки с чесночным соусом 150/40 г — 190 ₽
Ржаные гренки во фритюре, подаются с чесночным соусом

Горячие сыры 210/40 г — 520 ₽
Сулугуни в слоеном тесте, «чебуреки» с сыром моцарелла, гауда в панировке с ягодным соусом

Чебуреки со свининой кимчи 160/40 г — 360 ₽
Чебуреки с пряной свининой кимчи и соусом сладкий чили

Картофель по-канадски 280 г — 290 ₽
Картофель фри с халапеньо, хрустящим луком и соусами «BBQ» и «Сырный чеддер»

Техас Чикен 300/40 г — 480 ₽
Жареная хрустящая курочка с халапеньо, картофелем «стейкхаус» и соусом сальса

Фиш&чипс 300/40 г — 480 ₽
Филе трески в хрустящем кляре, с картофелем фри и соусом «Тартар»

Куриные крылья 250/40 г — 290 ₽
Крылья в соусе барбекю, подаются с соусом сладкий Чили

ДЕСЕРТЫ А-ЛЯ КАРТ

Медовик 220 г — 320 ₽
Подается с сорбетом маракуйя и манговым гелеем

«Планетарий» 200 г — 320 ₽
Трио из лавандового мусса на бретонском печенье, с конфи голубика-имбирь и лимонным курдом в аккомпанементе шоколадной «земли» с соусом черная смородина и «луной» с лаймовым суфле с нотками манго - маракуя

Маковый 180 г — 390 ₽
Нежный бисквит, пропитанный английским сливочным кремом, под шоколадной глазурью. Подается с маковыми макарунами, черничным мармеладом, карамельными маслинами и маковым твилем

Манговый чизкейк 320 г — 390 ₽
Воздушный манговый чизкейк с кедровыми орешками в брусничном соусе и манговым желе

Штрудель 370 г — 390 ₽
Тонкое тесто, яблоки, изюм. Подается на подушке из английского крема с обжаренными персиками

Меренговый рулет 140 г — 320 ₽
С фисташкой, кремом из сыра Маскарпоне, желе из малины в лепестках миндаля с мороженным «Тархун»

Мороженое 50 г — 119 ₽
Шоколадное, ванильное, фисташковое, мандариновое печенье, грецкий орех, малиновое, клубничное

Сорбеты 50 г — 119 ₽
Манго, маракуйя, черная смородина

ПИВО

СВЕТЛОЕ

1782 Лагер 0,3/0,5 л — 170/220 ₽
Шпатен 0,3/0,5 л — 320/420 ₽
Бакалар сухого охмеления 0,3/0,5 л — 290/390 ₽
Аффлигем блонд 0,3/0,5 л — 370/490 ₽

ПШЕНИЧНОЕ

1782 Вайзен 0,3/0,5 л — 170/220 ₽
Францисканер 0,3/0,5 л — 290/390 ₽

ТЕМНОЕ

1782 Дарк 0,3/0,5 л — 170/220 ₽
Леффе брюн 0,3/0,5 л — 340/450 ₽
Black sheep stout 0,3/0,5 л — 320/430 ₽

КРАФТОВОЕ

Бородинское 0,3/0,5 л — 260/350 ₽
Василий Островский Крик 0,3/0,5 л — 270/360 ₽
Сидр п/сух 0,3/0,5 л — 240/320 ₽

БУТЫЛОЧНОЕ

Крафт Издат 0,47 л — 270 ₽
Нат Баттер 0,5 л — 360 ₽
Сидр 0,33 л — 290 ₽
Медовуха 0,33 л — 290 ₽
Пиво Крафт бутылка 0,33 л — 290/390 ₽

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

Хугарден (баночное) 0,33 л — 240 ₽
Аркоброй (бутылочное) 0,5 л — 360 ₽

МИНЕРАЛКА И ГАЗИРОВКА!

Ice Mountain газ/негаз 0,5 л — 179 ₽
Герольстайнер газ/негаз 0,33 л — 249 ₽
Pepsi, 7up, Evervess 0,25 л — 179 ₽

СОК/ФРЕШ

Сок 0,25/1 л — 99/390 ₽
Фреш Морковь 0,25 л — 270 ₽
Фреш Лимон 0,25 л — 290 ₽
Фреш Апельсин 0,25 л — 290 ₽
Фреш Грейпфрут 0,25 л — 290 ₽
Фреш Яблоко 0,25 л — 270 ₽
Морс 0,25/1 л — 90/360 ₽

ЛИМОНАДЫ *Освежись!*

Лимон 0.33/1 л — 170/290 ₽
Апельсин 0.33/1 л — 250/420 ₽
Малина 0.33/1 л — 250/420 ₽
Вишня 0.33/1 л — 250/420 ₽
Клубника/крыжовник 0.33/1 л — 250/420 ₽

КОФЕ *Взбодрись!*

Эспрессо/Дабл эспрессо 30/60 мл — 140/190 ₽
Флет уайт 100 мл — 220 ₽
Американо/Дабл американо 150/300 мл — 140/190 ₽
Капучино/Дабл капучино 150/300 мл — 195/230 ₽
Латте макиато/ Дабл латте макиато 150/300 мл — 195/230 ₽
Раф 200 мл — 220 ₽
Легенда майя 200 мл — 220 ₽
Острый какао с чили перцем и шоколадом
Некапучино/Дабл некапучино 150/300 мл — 220/280 ₽
Нелатте 200 мл — 220 ₽
Гляссе 200 мл — 220 ₽
Кокосовый капучино 150 мл — 250 ₽

ЧАЙ *Согрейся по-классике!*

Ассам/Сенча/Эрл Грей 900 мл — 220 ₽
Няй сян/Шу пуэр/Те гуан инь/ Иван-чай/Травяной сбор/ Матча/Чанг шу 900 мл — 280 ₽

ДОБАВКИ *Добавь!*

Чабрец/мята/ромашка/мед/лимон/ сливки/молоко/сироп — 70 ₽
Лайм — 90 ₽
Альтернативное молоко 50 мл — 70 ₽

ГАСТРОЧАЙ *Согрейся со вкусом!*

Молоко и Пуэр 900 мл — 360 ₽
Малина и имбирь 900 мл — 380 ₽
Облепиха и клюква 900 мл — 380 ₽
Имбирь и сенча 900 мл — 360 ₽
Бабушкин рецепт 900 мл — 360 ₽
Вишневый 900 мл — 360 ₽