

БАРБАРИС

РЕСТОРАН

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Тар-тар из мраморной говядины	450 ₺ 190 г
Малосольная сельдь с картофелем, запеченным в углях	290 ₺ 150/350 г
Татаки из лосося	800 ₺ 200 г
Карпаччо из гребешка с креветками	850 ₺ 180 г
Морская закуска	900 ₺ 400 г
Сырная тарелка	650 ₺ 200 г
Мясное ассорти	900 ₺ 180 г
Малосольный лосось	950 ₺ 300 г
Фруктовое плато	800 ₺ 700 г
Креветки на льду	2500 ₺ 1000 г
Брускетта с лососем	560 ₺ 250 г
Брускетта с крабом, клубникой и томатами	650 ₺ 180 г
Брускетта с крабом и авокадо	650 ₺ 250 г
Жареные спринг-роллы с уткой и фунчозой	350 ₺ 180 г
Жареные спринг-роллы с креветками и сливочным сыром	400 ₺ 180 г

САЛАТЫ

Тайский биф-салат
с мраморной телятиной

420 ₺
260 г

Салат из свежих овощей с сыром

450 ₺
230 г

Салат с хрустящими баклажанами,
томатами и сладким чили

400 ₺
300 г

Салат с теплым осьминогом и овощами вок

1200 ₺
230 г

Салат с хрустящим цыпленком

390 ₺
240 г

Салат с суши и овощами

600 ₺
270 г

Зеленый салат с татаки из тунца

580 ₺
230 г

Салат с печеной свеклой
и куриной печенью

320 ₺
250 г

Японский салат с мидиями

280 ₺
180 г

Оливье с языком «терияки»

450 ₺
300 г

Острый огуречный салат с цыпленком

300 ₺
350 г

Салат с киноа, телячьим ростбифом
и овощами-гриль

340 ₺
290 г

Салат с крабом, авокадо и томатами

1050 ₺
250 г

СУПЫ

Тайский Том Ям Кунг
с креветками и мидиями

550 ₺
300 г

Тайский Том Кха Кай с курицей

300 ₺
300 г

Вьетнамский Фо Бо с телятиной,
лапшей и зеленым луком

350 ₺
300 г

Московская солянка с языком

220 ₺
300 г

Шурпа с бараниной и нутом

350 ₺
300 г

РИС И ЛАПША

Гречневая соба с кальмарами

350 ₺
220 г

Пшеничный удон с говядиной

350 ₺
260 г

Фунчоза с рубленой свиной

390 ₺
280 г

Жареный рис с морепродуктами

350 ₺
250 г

Жареный рис с креветками в ананасе

850 ₺
200 г

МЯСО

Утиная ножка в апельсиновой глазури.
Подается с диким рисом

550 ₺
300 г

Якитори из куриной грудки
с салатом из свежих томатов

420 ₺
300 г

Курица барбекю
с картофельно-сырным пюре
и халапеньо

390 ₺
150/150 г

Свинина на сливочном соусе демиглас

490 ₺
300/100 г

Карри Тикка Масала из курицы
с рисом жасмин

390 ₺
200/100 г

Медальоны из мраморной говядины

*выход готового изделия будет зависеть
от степени прожарки, вес мяса указан в сыром виде*

750 ₺
300 г

Жареная говядина с вешенками
и сладким перцем

390 ₺
300 г

Баранина в перечном соусе

400 ₺
200 г

Мини-кебабы из баранины
в баклажане

850 ₺
150/250 г

Свинные котлетки на лемонграссе.
Подаются с жареным картофелем

480 ₺
120/150 г

Китайские жареные пельмени Бао Цзы

380 ₺
200 г

Стейк Рибай

1700 ₺
200 г

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Дорадо в тайском стиле	950 ₺ 300 г
Лосось терияки с овощами «темпура»	900 ₺ 100/150 г
Фаланги краба	2400 ₺ 500 г
Мидии в собственном соку с лимонграссом	450 ₺ 300 г
Дюжина жареных креветок	1050 ₺ 300 г
Кальмары жареные с пикантным соусом	480 ₺ 300 г
Креветочные котлетки с зеленым салатом	850 ₺ 200 г
Морское рагу с кокосовым молоком	750 ₺ 350 г

ГАРНИРЫ

Рис жасмин	90 ₺ 150 г
Хрустящие баклажаны чили	250 ₺ 150 г
Зеленый салат	180 ₺ 120 г
Овощи в воке	120 ₺ 150 г
Картофельные дольки	100 ₺ 150 г
Картофельное пюре	100 ₺ 150 г

РОЛЛЫ

Ролл с обожженным лососем	1150 ₺ 350 г
Калифорния	420 ₺ 230 г
Жареный тартар-ролл с лососем	820 ₺ 320 г
Ролл с копченым угрем и клубникой	800 ₺ 280 г
Филадельфия	520 ₺ 240 г
Ролл с камчатским крабом, сливочным сыром и киви	750 ₺ 230 г
Овощной ролл с хрустящими креветками	600 ₺ 300 г
Жареный ролл с манговым соусом	650 ₺ 280 г
Запеченный ролл с гребешками и креветками	700 ₺ 320 г
Ролл с уткой и овощами-гриль	450 ₺ 310 г
Дракон	1100 ₺ 340 г
Маки с лососем	250 ₺ 120 г
Теплый ролл с лососем, сыром и омлетом	380 ₺ 250 г
Суши-маки сет <i>лосось, угорь, креветки, маки-ролл</i>	890 ₺ 500 г

ДЕСЕРТЫ

Кокосовое суфле с манговым соусом

220 **₽**

120/50 г

Карамельный медовик

250 **₽**

150 г

Ванильный чизкейк

250 **₽**

150 г

Ягодный мильфей

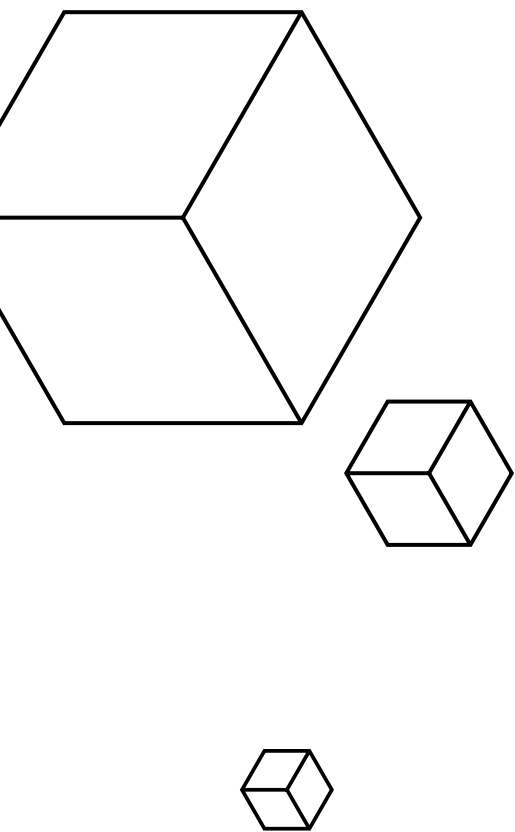
300 **₽**

150 г

Семифредо с мятой

220 **₽**

150 г



РЕСТОРАН «БАРБАРИС»

г. Ижевск, ул. Краева, 45

тел. 31-36-16

pozim.ru

Изготовлено в Main Print

г. Ижевск, ул. Карла Маркса, 271

тел. 97-01-07

mainprinter.ru