
Буфет/Buffet

Сет из брускет <i>(с томатами, с беконом, с сыром)</i>	200 гр	410 р
A set of bruschetta (with tomatoes, bacon, and cheese)		
Мясная тарелка собственного копчения (свинина, говядина, парма)	250 гр	900 р
Meat platter-smoked (pork, beef, parma)		
Сырное плато (дор блю, камамбер, моцарелла, сливочный итальянский сыр)	250 гр	850 р
Cheese plate (dorblu, camembert, mozzarella, creamy italian cheese)		
Рыбное ассорти от Шеф-повара (лосось, масленичная белая рыба, копчёный лосось)	250 гр	1200 р
Fish platter from the Chef (salmon, pancake, white fish, smoked salmon)		
Фруктовая тарелка (сезонные фрукты)	500 гр	800 р
Fruit plate (Seasonal fruit)		

Закуски/ Snacks

Русский тартар из сельди с гренками и копченой сметаной <i>(сельдь собственного посола, огурец, копчёная сметана, зелень)</i>	150 гр	300 р
Russian tartar of herring with croutons and smoked sour cream <i>(salted herring, cucumber, smoked sour cream, potherbs)</i>		
Тартар из лосося Шеф-посол <i>(лосось собственного посола, зелень)</i>	150 гр	600 р
Salted salmon by Chef <i>(Salted salmon , potherbs)</i>		
Креветки в соусе Том Ям <i>(тигровые креветки, руккола, соус том ям)</i>	200 гр	680 р
Prawns in Tom Yum sauce <i>(tiger prawns, rucicola sauce tom yum)</i>		
Рулетки из блинов с лососем собственного соления <i>(лосось, сыр креметта, блины)</i>	200 гр	580 р
Rolls of pancakes with salted salmon <i>(salmon, cream cheese cremette, pancakes)</i>		
Лосось собственного соления со сливочным сыром <i>(лосось, маскарпоне, зелень)</i>	200 гр	780 р
Salted salmon with mascarpone <i>(salmon, mascarpone, potherbs)</i>		
Шеф-соленья по старому русскому рецепту <i>(огурцы, томаты, груша, огурцы в меду)</i>	300 гр	360 р
Chef pickles to the Old Russian recipe <i>(cucumbers, tomatoes, pear, cucumber and honey)</i>		
Домашние картофельные драники с селедочкой и маринованным луком <i>(запечённый картофель, селедочка)</i>	220 гр	300 р
Potatoes with herring <i>(baked potato, herring, pickled onion)</i>		
Карпаччо из фермерской свеклы с копченым сыром и орешками кешью <i>(копчёная свекла, копчёный сыр, орехи кешью)</i>	200 гр	320 р
Carpaccio of beets with farmer's cheese and smoked cashew <i>(smoked beet, smoked cheese, cashew nuts)</i>		
Голубые мидии в сливочном соусе <i>(голубые мидии в половине раковины)</i>	250 гр	650 р
Blue mussels in a creamy sauce <i>(blue mussels in a half shell)</i>		

Салаты/Salads

Цезарь с курицей <i>(салат айсберг, соус цезарь, куриное филе)</i>	260 гр	530 р
Caesar salad with chicken <i>(iceberg lettuce, caesar sauce, chicken fillet)</i>		
Цезарь с королевскими креветками <i>(салат айсберг, соус цезарь, королевские креветки)</i>	250 гр	840 р
Caesar with prawns <i>(Iceberg lettuce, caesar sauce, king prawns)</i>		
Итальянский салат с томатами и брынзой <i>(томаты, брынза, руккола, песто)</i>	250 гр	400 р
Italian salad with tomatoes and fetta cheese <i>(tomatoes, cheese, rucicola, pesto)</i>		
Салат с лососем и огурцом <i>(микс салат, огурец свежий, лосось собственного посола, масло оливковое)</i>	250 гр	550 р
Salad with salmon and cucumber <i>(mix salad, cucumber, salted salmon, olive oil)</i>		
Биф салат <i>(салат айсберг, томаты черри, маринованный огурец, биф говядина, шеф-соус)</i>	260 гр	570 р
Beef salad <i>(iceberg lettuce, cherry tomatoes, pickled cucumber, beef, chef sauce)</i>		
Салат Чукка с овощами <i>(салат Чука, свежий огурец, паприка, ореховый соус)</i>	250 гр	310 р
Chukka salad with vegetables <i>(chukka salad, cucumber, paprika, peanut sauce)</i>		
Шеф Оливье <i>(огурец свежий, маринованный огурец, картофель, зелёный горошек, курица, говядина, шеф-соус)</i>	280 гр	390 р
Russian salad by Chef <i>(cucumber, pickled cucumber, potatoes, green peas, ham, beef, chef sauce)</i>		

Супы/ Soups

Томатный крем суп с морепродуктами	250 гр	420 р
Tomato cream soup with seafood		
Крем-суп из лесных грибов	250 гр	350 р
Cream soup of forest mushrooms		
Крем-суп «четыре сыра»	250 гр	450 р
Cream soup « four cheese»		
Куриный бульон	250 гр	200 р
Chicken broth		
Борщ с фермерским мясом	350 гр	390 р
Soup from the farm meat “Borsh”		
Уха	250 гр	450 р
Russian fish soup “Ukha”		
Щи Русские	300 гр	310 р
Russian soup “Sche”		

Горячее/ Hot meals

Стейк из лосося с красным ризотто, шпинатом и луком пореем <i>(лосось, красное ризотто, шпинат, лук порей)</i>	480гр	1300 р
Salmon steak with red risotto, spinach and leek <i>(salmon, red risotto, spinach, leeks)</i>		
Треска от Шеф-повара с масляным соусом и картофельным пюре <i>(филе трески, яйцо, картофельное пюре)</i>	450гр	950 р
Cod from chef with butter sauce and mashed potatoes <i>(cod fillet, egg, and mashed potato)</i>		
Запеченная куриная грудка с сыром и томатами черри на Булгуре <i>(филе куриной грудки, сыр моцаррелла, томаты черри)</i>	450гр	560 р
Baked chicken breast with cheese and cherry tomatoes <i>(chicken breast, cheese mozzarella, cherry tomatoes)</i>		
Рулет из утки с грушей и кускусом <i>(филе утиной грудки, виноград, апельсин, груша, кускус)</i>	450 гр	830 р
Roulade of duck with pears and couscous <i>(duck breast fillet, grapes, orange, pear, couscous)</i>		
Бефстроганов «Театро» (подается в хлебе) с картофельным пюре <i>(говяжья вырезка, солёный огурец, картофельное пюре)</i>	450 гр	750 р
Beef Stroganoff "Teatro" (served in bread) with mashed potato <i>(beef sirloin, pickled cucumber, mashed potatoes)</i>		
Стейк миньон с копченой чечевицей <i>(вырезка говяжья, копченая чечевица, томаты черри)</i>	450 гр	1100 р
Steak Mignon with smoked lentils <i>(beef fillet, smoked lentils, cherry tomatoes)</i>		
Медальоны из свинины на гренках с грибным соусом и запеченным картофелем <i>(мякоть свинины, грибы, запеченный картофель)</i>	500 гр	650 р
Pork medallions on toast with mushroom sauce and baked potatoes <i>(flesh of pork, mushrooms, baked potatoes)</i>		
Шеф-котлета из говядины с зеленым булгуром <i>(фарш из говяжьей вырезки, яйцо, булгур)</i>	400 гр	850 р
Chef-cutlet of beef with a green bulgur <i>(minced beef, egg, bulgur)</i>		

Паста/ Pasta

Карбонара Carbonara	250 гр	540 р
Пенне с морскими гадами Penne with marine reptiles	260 гр	550 р
Фетучини «четыре сыра» Four cheese fettuccine	300 гр	490 р
Гнезда с говядиной Nests with beef	300 гр	580 р

Гарниры/ Side dishes

Картофель запечённый Baked potato	100 гр	120 р
Картофельное пюре Mashed potato	100 гр	120 р
Красное ризотто Red risotto	100 гр	190 р
Копчёная чечевица Smoked lentils	100 гр	120 р
Зелёный булгур Green bulgur	100 гр	180 р
Овощи гриль Grilled vegetables	150 гр	270 р
Кускус Couscous	100гр	120 р
Шпинат с луком пореем Spinach and leek	100гр	130 р

Соусы/ Sauces

Тар-тар на сметане Tartar with sour cream	50гр	50 р
Креветочный Shrimp	50гр	60 р
Сливочный Creamy	50гр	100 р
Грибной Mushroom	50гр	100 р
Польский Polish	50гр	60 р
Чесночный Garlic	50гр	50 р

Дополнительно/Additionally

Хлебная корзина большая <i>(французские булочки 4 шт, масло)</i> Large breadbasket <i>(french rolls four PCs, oil)</i>	200г	240 р
Хлебная корзина маленькая <i>(французские булочки 2 шт, масло)</i> Small breadbasket <i>(french rolls two PCs, oil)</i>	100г	180 р

Десерты/ Desserts

Мороженое в ассортименте Ice cream in assortment	50гр	120 р
Сорбет в ассортименте Sorbet in assortment	50гр	120 р
Манговый десерт Mango dessert	160 гр	370 р
Чизкейк Cheesecake	150 гр	320 р
Яблочный штрудель Apple strudel	180 гр	390 р
Панна-кота Panna cotta	170 гр	370 р
Шоколадный кекс Chocolate cupcake	160 гр	370 р

**Если размер Вашей компании составляет 8 человек и более, то к сумме
Вашего счёта будет добавлено 10% сервисного сбора.**

For the parties of 8 or more people additional service charge of 10% will be
included into the bill.

Пароль WiFi: 9004488t

WiFi password: 9004488t

Все цены указаны в рублях с учётом НДС. Оплата производится в рублях или основными банковскими картами. Данное издание является рекламным материалом. Меню с полной информацией о способе приготовления, содержании белков, жиров, углеводов и энергетической ценности блюд, предлагаемых в нашем ресторане, находится у администратора и предъясняется по первому требованию.

All the prices include taxes. You can pay in Russian rubles or by main credit cards. This material carries advertising information. Menu with full data on the method of cooking, content of proteins, fats, carbohydrates and nutritional value of our products can be shown to you on demand by the administrator.

Убедительно просим Вас предупредить нас об имеющейся у Вас пищевой аллергии.
Please let us know if you have any allergy.

Директор

Корольков А.Г.

CAFÉ
TEATRO
... *Est. 2006* ...

MEHIO
