

**КОЛЕСО**  
т р а к т и р ь

## Меню

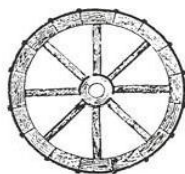
*Место приятное и без помпезности*

### Закуски:

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Сало домашнее</b>   | <b>250.-</b> |
| <i>Ассорти из сала, приготовленное в трактире: сало солёное, сало копчёное, копчёная грудинка, шпик рубленый с чесноком и перцем 170 г</i>                                   |              |
| <b>Разносолы</b>   | <b>195.-</b> |
| <i>Огурцы соленые, томаты малосольные, капуста маринованная, черемша соленая, капуста «скороспелка» 250 г</i>  |              |
| <b>Свежие овощи с домашней брынзой</b>   | <b>195.-</b> |
| <i>Свежие огурцы, томаты, редис, стебель сельдерея, перец сладкий, брынза домашняя с зеленым луком 290 г</i>   |              |
| <b>Мясное ассорти</b>  | <b>440.-</b> |
| <i>Буженина, ростбиф, отварной язык, рулет из говядины с аджикой и чесноком, паштет из куриной печени. Подается с томатами «Черри», корнишонами и соусом «Хрен» 200/50 г</i> |              |
| <b>«Двойное» карпаччо из говядины</b>  | <b>295.-</b> |
| <i>Подается с салатом «Руккола», каперсами и трюфельным майонезом 130 г</i>  |              |
| <b>Сельдь слабосоленая в банке</b>   | <b>180.-</b> |
| <i>С маринованным луком и поджаренным бородинским хлебом 210 г</i>   |              |
| <b>Форель карельская слабой соли в банке</b>   | <b>395.-</b> |
| <i>Подается с маринованным луком, драниками и сметаной 230 г</i>   |              |
| <b>Ассорти из сыров к вину</b>   | <b>479.-</b> |
| <i>Пармезан, копченый Сулугуни, Камамбер, Чечил. Сыры подаются с вареньем из манго с грушей 120/30 г</i>   |              |

*Данная печатная продукция является рекламным материалом, подробная информация по меню представлена в уголке потребителя*





**КОЛЕСО**  
т р а к т и р ь

## Меню

*Место приятное и без помпезности*

### **Чебуречки "Трактирные"**

**320.-**

*Из свинины и говядины с ароматом розмарина. Подаются с зеленью, соусами "Сальса" и "Чесночный"  
230/70 г*

### **Снек-бар «Колесо» на компанию**

**975.-**

*Фисташки копченые с солью, гренки из бородинского хлеба, наггетсы из курицы, сырные кубики «Моцарелла» с беконом, сыр копченый, хрустящий бекон в панировке, бастурма свиная, лепешка тортильяс с сырным соусом и халапеньо, чебуречки «Трактирные». Подается с соусами «Горчичный», «Сальса», «Мармелад» 800/150 г*

*Рекомендуется на 3-4 персоны*

### **Большой жульен с хрустящим багетом**

*Традиционная горячая закуска, запечённая под сыром в сливочном соусе 230 г*

***Из кури и копчёной грудинки***

**265.-**

***Язык по-кавказски с вешенками***

**265.-**

***Лесные грибы***

**265.-**

***Форель&Судак***

**265.-**

*Данная печатная продукция является рекламным материалом, подробная информация по меню представлена в уголке потребителя*





## Меню

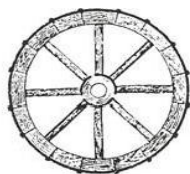
*Место приятное и без помпезности*

### САЛАТЫ

- Салат из форели и сельдью слабой соли и картофелем** **345.-**  
*Дополненный корнионами, перепелиным яйцом, томатами черри и красным луком. Заправлен соусом из желтка с подкопченной икрой мойвы 240г*
- Теплый салат с говядиной** **299.-**  
*Ломтики говядины, обжаренные в соусе на подушке из листьев салата, болгарского перца и сыра с заправкой из соуса «Сальса». Салат дополняется гренками и кунжутом 170 г*
- Салат из говядины с авокадо, томатами и красным луком** **305.-**  
*Заправляется соевым соусом, растительным маслом с уксусом. Подается с перепелиным яйцом, томатами «Черри» и японским омлетом 230 г*
- Салат с томлёной свиной шейкой** **275.-**  
*Буженина, свежий огурец и жареная вешенка на подушке из салата «Айсберг» и «Руккола» с трюфельным майонезом, вялеными томатами и перепелиным яйцом 180 г*
- Салат с копчёной грудинкой и опятами** **260.-**  
*Салатные листья, копчёная грудинка, филе курицы с томатами, корнионами и перепелиными яйцами с «розовым» соусом 190 г*
- Салат с дальневосточным кальмаром** **270.-**  
*Листья салата с томатами, свежим огурцом и обжаренным кальмаром. Подается с соусом «Тар-тар» 200 г*

*Данная печатная продукция является рекламным материалом, подробная информация по меню представлена в уголке потребителя*





**КОЛЕСО**  
т р а к т и р ь

## Меню

*Место приятное и без помпезности*

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Греческий с домашней брынзой</b>  | <b>260.-</b> |
| <i>Салат из свежих овощей с заправкой из оливкового масла и сока лимона с крупными оливками с косточкой 240 г</i>        |              |
| <b>Салат с жареными тигровыми креветками и цуккини</b>   | <b>380.-</b> |
| <i>Тигровые креветки со свежими салатами и томатами под заправкой "Цезарь" с пармезаном и бальзамическим соусом 180г</i> |              |
| <b>Салат "Руккола"</b>   | <b>315.-</b> |
| <i>Листья салата с томатами «Черри», бальзамическим соусом и пармезаном 145 г</i>  |              |
| <b>*Форель слабой соли 50 г</b>  | <b>160.-</b> |
| <b>*Креветки тигровые 75 г</b>   | <b>425.-</b> |
| <b>*Бекон жареный 50 г</b>   | <b>130.-</b> |
| <b>*Сырные кубики с беконом 150 г</b>  | <b>185.-</b> |
| <b>Салат "Цезарь"</b>  | <b>199.-</b> |
| <i>Листья салата в сочетании с заправкой «Цезарь», пармезаном и чесночными гренками 190г</i>                             |              |
| <b>*Куриная грудка 50 г</b>  | <b>80.-</b>  |
| <b>*Бекон жареный 50 г</b>   | <b>130.-</b> |
| <b>*Форель слабой соли 50 г</b>  | <b>160.-</b> |
| <b>*Креветки тигровые 75 г</b>   | <b>425.-</b> |
| <b>Салат с картофелем по-деревенски и копченой свиной</b>  | <b>255.-</b> |
| <i>С горчичным соусом, маслом кинзы и перепелиной яичницей 240 г</i>   |              |

*Данная печатная продукция является рекламным материалом, подробная информация по меню представлена в уголке потребителя*





**КОЛЕСО**  
т р а к т и р ь

## Меню

*Место приятное и без помпезности*

### Супы

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Борщ украинский</b>   | <b>199.-</b> |
| <i>Подаётся с копчёным салом, сметаной и рубленым чесноком 300/80/30 г</i>   |              |
| <b>Солянка мясная</b>  | <b>225.-</b> |
| <i>Подаётся со сметаной 270/30 г</i>   |              |
| <b>Уха из форели с судаком</b>   | <b>245.-</b> |
| <i>Овощами и ароматом копчения 320 г</i>   |              |
| <b>Шурпа</b>   | <b>220.-</b> |
| <i>Узбекский суп с рёбрышками ягнёнка, картофелем, морковью, сладким перцем и томатами. Подаётся с пшеничной лепёшкой и зеленью 350/80 г</i> |              |
| <b>Окрошка "Трактирная"</b>  | <b>195.-</b> |
| <i>С говядиной и языком. Подается со сметаной и бородинскими тостами 300/70 г</i>  |              |

### Паста

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Фарфалле с филе индейки и лесными грибами в сливочном соусе</b>                       | <b>390.-</b> |
| <i>340 г</i>   |              |
| <b>«Карбонара»</b>   | <b>420.-</b> |
| <i>Спагетти в сливочно – яичном соусе с жареной грудинкой и пармезаном 320 г</i>         |              |
| <b>Спагетти nero с копчёной форелью и дальневосточным кальмаром</b>                      | <b>440.-</b> |
| <i>В сливочном соусе с тертым пармезаном, перепелиным яйцом и томатами «Черри» 300 г</i> |              |

*Данная печатная продукция является рекламным материалом, подробная информация по меню представлена в уголке потребителя*





## Меню

*Место приятное и без помпезности*

### Горячие блюда

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Язык по-кавказски</b>  | <b>420.-</b> |
| <i>Говяжий язык с картофелем и вешенками, запечённый в сметане с аджикой под сыром «Моцарелла» 300 г</i>  |              |
| <b>Отбивная из свинины с картофелем</b>   | <b>365.-</b> |
| <i>Свинная шейка жареная на углях с картофелем в аджичном соусе со сливками. Подаётся на чугунной сковороде с солёным огурцом, маринованными томатами и пшеничной гренкой 330 г</i>                         |              |
| <b>Фахитас в тракторе</b>   | <b>375.-</b> |
| <i>Ломтики говядины, свинины и куриного филе, обжаренные с добавлением сладкого перца и красного лука. Подается на чугунной сковороде с пшеничной лепешкой, сметаной и соусом «Сальса». Остро! 200/60 г</i> |              |
| <b>Индейка в сливках с грибами</b>  | <b>425.-</b> |
| <i>Филе индейки в сливочном соусе с грибами. Подаётся с картофелем, брокколи и яичницей 390 г</i>   |              |
| <b>Томленые говяжьи щеки</b>  | <b>515.-</b> |
| <i>В соусе из портвейна с картофелем в сливках 250.-</i>  |              |
| <b>Пельмени с форелью</b>   | <b>245.-</b> |
| <i>Подаются в сливках с красной икрой и луком «фри» 200 г</i>   |              |
| <b>Судак запечённый «по-деревенски»</b>   | <b>415.-</b> |
| <i>Филе судака в сливочно-грибном соусе с картофелем и кабачками 350 г</i>  |              |
| <b>Котлеты из щуки с картофельным ризотто с кабачками</b>   | <b>295.-</b> |
| <i>Подаются с кремом из водорослей 340 г</i>  |              |

*Данная печатная продукция является рекламным материалом, подробная информация по меню представлена в уголке потребителя*





## Меню

*Место приятное и без помпезности*

### В ОГНЕ

#### Овощи на углях

|   |       |
|---|-------|
| <b>Болгарский перец с красным луком и соусом "Унаги"</b> 100г | 115.- |
| <b>Картофель с розмарином</b> 100 г                           | 95.-  |
| <b>Баклажаны с кинзой</b> 100 г                               | 95.-  |
| <b>Кабачки с брынзой</b> 100 г                                | 95.-  |
| <b>Спаржа с петрушкой</b> 100 г                               | 245.- |

#### Рыба & Мясо

|   |        |
|---|--------|
| <b>Филе карельской форели</b><br><i>соус тартар из копченого угря, соус из лимона и трав</i> 110/40 г   | 510.-  |
| <b>Креветки и кальмары</b><br><i>соус "Кимчи", соус из лимона и трав</i> 140/40 г   | 395.-  |
| <b>Дорадо целиком</b><br><i>соус тартар из вяленых томатов, соус из лимона и трав</i> 200/40 г  | 530.-  |
| <b>Утиная ножка</b><br><i>соус чатни из груши, соус из мандарина</i> 170/40 г   | 390.-  |
| <b>Стейк из филе говядины "Соль и перец"</b><br><i>с соусом "Мармелад"</i> 220/40 г   | 715.-  |
| <b>Фирменная котлета из мраморной говядины</b><br><i>из шейной части черных бычков. Соус сырный с халапенью, битые огурцы</i> 160/40/75   | 540.-  |
| <b>Корейка свиная на косточке</b><br><i>с соусом мармелад с брусникой</i> 240/40 г  | 445.-  |
| <b>Свиные ребра</b><br><i>с соусом из чернослива, копченого перца и сметаны</i> 400/40 г  | 665.-  |
| <b>Большой гриль на 4 персоны (для 4-х)</b><br><i>глазированные свиные ребра, свиная шейка конфи, язык томленный, бифитекс из черного бычка, креветки. Соусы: мармелад с брусникой, сырный с халапенью, кимчи, чатни из груши</i> 900/160 г | 2100.- |

*Данная печатная продукция является рекламным материалом, подробная информация по меню представлена в уголке потребителя*





## Меню

*Место приятное и без помпезности*

### Лепешки

*приготовленные из цельнозерновой муки в дровяной печи по нашим рецептам*

|   |             |
|---|-------------|
| Лепешка с брынзой и зеленью 135 г               | 99.-        |
| Лепешка с двойным сыром и соусом "сальса" 190 г | 135.-       |
| Лепешка с чедером и беконом 155 г               | 140.-       |
| Фирменная лепёшка «Колесо» 300 г / 600 г        | 250.-/395.- |

### Гриль-Гурме

|   |       |
|---|-------|
| <b>Потрошка</b><br><i>почки отварные и язык томленый, обжаренные в беконе 150/150 г</i> | 395.- |
| <b>Корюшка</b><br><i>соус тартар из копченых мидий, соус из лимона и трав 100/40 г</i>  | 295.- |

|  |       |
|--|-------|
| <b>Пицца с копченым угрём и кунжутным соусом 200 г</b> | 345.- |
|--|-------|

### Гарниры

|   |       |
|---|-------|
| Картофельное пюре с хрустящим луком 160 г             | 105.- |
| Свежие овощи по-деревенски 185 г                      | 150.- |
| Картофель, жаренный в масле с копченой паприкой 150 г | 105.- |
| Рис "Басмати" с петрушкой 180 г                       | 105.- |
| Булгур с чатни из груши и зеленью 180 г               | 105.- |

*Данная печатная продукция является рекламным материалом, подробная информация по меню представлена в уголке потребителя*





## Меню

*Место приятное и без помпезности*

### Японская кухня

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Ролл "Окинава"</b>  | <b>220.-</b> |
| <i>Горячий ролл с форелью слабой соли, омлетом, зеленым луком и рыбными чипсами 200 г</i>  |              |
| <b>Ролл "Хияше"</b>  | <b>225.-</b> |
| <i>Ролл с форелью слабой соли, сливочным сыром и чука салатом. Дополняется майонезом кимчи 160г</i>                                    |              |
| <b>Ролл "Фурикакэ"</b>   | <b>245.-</b> |
| <i>Ролл с копченой форелью, брынзой, томатами и острым соусом. Панируется в смеси жареного кунжута и измельченных водорослей 160 г</i> |              |
| <b>Ролл «Филадельфия»</b>  | <b>295.-</b> |
| <i>Ролл с карельской форелью, огурцом, сливочным сыром 190 г</i>   |              |
| <b>Ролл «Эби Темпура»</b>  | <b>295.-</b> |
| <i>Ролл с обжаренной в темпуре креветкой, японским омлетом, сливочным сыром, зеленым луком и икрой 170 г</i>                           |              |
| <b>Ролл «Российский»</b>   | <b>195.-</b> |
| <i>Запечённый ролл в кунжуте под устричным майонезом с сыром, копчёной грудинкой, зеленым луком и огурцом 170 г</i>                    |              |
| <b>Ролл «Бонито»</b>   | <b>235.-</b> |
| <i>Ролл с угрем, сливочным сыром, свежим огурцом, японским омлетом в стружке тунца 170 г</i>   |              |
| <b>Ролл «Калифорния с креветкой»</b>   | <b>280.-</b> |
| <i>Ролл с тигровыми креветками, авокадо, майонезом, свежим огурцом и икрой "Тобико" 180 г</i>  |              |
| <b>Ролл "Туно татаки"</b>  | <b>280.-</b> |
| <i>Ролл с обжаренным тунцом, соусом "Брускетта", авокадо и водорослями хияши вакаме 180 г</i>  |              |
| <b>Горячий ролл «Темпура»</b>  | <b>330.-</b> |
| <i>Горячий ролл в хрустящей темпуре с форелью, копченым угрем, авокадо, устричным соусом 170г</i>                                      |              |
| <b>Мисо суп с форелью и креветками</b>   | <b>195.-</b> |
| <i>Классический японский суп с форелью, креветками и лапшой удон 300 г</i>   |              |

*Данная печатная продукция является рекламным материалом, подробная информация по меню представлена в уголке потребителя*





## Меню

*Место приятное и без помпезности*

### Десерты

#### Домашнее мороженое:

варёная сгущёнка с вишней и кедровым орехом 60 г 75.-

йогурт с вялеными ягодами 60 г 75.-

вятская сметана с печеньем в молочном шоколаде и ванилью 60 г 75.-

**Чизкейк кокосовый** 220.-

*С соусом ананас/маракуйя и мятной пудрой 180 г*

**Теплый Брауни из горького шоколада** 230.-

*Подается с пломбиром или шоколадным мороженым - на Ваш выбор 200 г*

**Сметанник** 145.-

*По семейному рецепту шеф-повара с вареньем из садовых ягод 130 г*

**Медовик «Романовский»** 145.-

*Многослойный десерт из медового бисквита в сочетании с нежным заварным кремом 130 г*

**«Тирамису»** 175.-

*Многослойный десерт из бисквита и крема со сливочным сыром. Подается с апельсиновым желе 150 г*

**«Семифредо»** 165.-

*Домашнее мороженое с фисташками и карамелью 115 г*

**Ассорти из фруктов** 290.-

*яблоки, апельсины, груши и виноград 600 г*

**Мороженое "Пломбир"** 130.-

*Знаменитое вятское мороженое 100 г*

*Данная печатная продукция является рекламным материалом, подробная информация по меню представлена в уголке потребителя*

