

**КОЛЕСО**  
т р а к т и р ь

## Меню

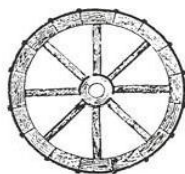
*Место приятное и без помпезности*

### Закуски:

<b>Сало домашнее</b> <i>Ассорти из сала, приготовленное в трактире: сало солёное, сало копчёное, копчёная грудинка, шпик рубленый с чесноком и перцем 170 г</i>	<b>250.-</b>
<b>Разносолы</b> <i>Огурцы соленые, томаты малосольные, капуста маринованная, черемша соленая, капуста «скороспелка» 250 г</i>	<b>195.-</b>
<b>Свежие овощи с домашней брынзой</b> <i>Свежие огурцы, томаты, редис, стебель сельдерея, перец сладкий, брынза домашняя с зеленым луком 290 г</i>	<b>199.-</b>
<b>Мясное ассорти</b> <i>Буженина, ростбиф, отварной язык, бастурма из свинины, паишет из куриной печени. Подается с томатами «Черри», корнیشонами и соусом «Хрен» 200/50 г</i>	<b>455.-</b>
<b>«Двойное» карпаччо из говядины</b> <i>Подается с салатом «Руккола», каперсами и трюфельным майонезом 130 г</i>	<b>295.-</b>
<b>Сельдь слабосоленая в банке</b> <i>С маринованным луком и поджаренным бородинским хлебом 210 г</i>	<b>185.-</b>
<b>Форель карельская слабой соли в банке</b> <i>Подается с маринованным луком, драниками и сметаной 230 г</i>	<b>395.-</b>
<b>Ассорти из сыров к вину</b> <i>Пармезан, копченый Сулугуни, Камамбер, Чечил. Сыры подаются с вареньем из манго с грушей 120/30 г</i>	<b>485.-</b>

*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**

**990.-**

*Фисташки копченые с солью, гренки из бородинского хлеба, наггетсы из курицы, сырны кубики «Моцарелла» с беконом, сыр копченый, хрустящий бекон в панировке, бастурма свиная, лепешка тортильяс с сырным соусом и халапеньо, чебуречки «Трактирные». Подаётся 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***

**275.-**

***Форель&Судак***

**275.-**

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





## Меню

*Место приятное и без помпезности*

### САЛАТЫ

<b>Салат из форели и сельдью слабой соли и картофелем</b>	<b>350.-</b>
<i>Дополненный корнисионами, перепелиным яйцом, томатами черри и красным луком. Заправлен соусом из желтка с подкопченной икрой мойвы 240г</i>	
<b>Теплый салат с говядиной</b>	<b>320.-</b>
<i>Ломтики говядины, обжаренные в соусе на подушке из листьев салата, болгарского перца и сыра с заправкой из соуса «Сальса». Салат дополняется гренками и кунжутном 170 г</i>	
<b>Салат с томлёной свиной шейкой</b>	<b>280.-</b>
<i>Буженина, свежий огурец и жареная вешенка на подушке из салата «Айсберг» и «Руккола» с трюфельным майонезом, вялеными томатами и перепелиным яйцом 180 г</i>	
<b>Салат с копчёной грудинкой и опятами</b>	<b>260.-</b>
<i>Салатные листья, копчёная грудинка, филе кури с томатами, корнисионами и перепелинными яйцами с «розовым» соусом 190 г</i>	
<b>Греческий с домашней брынзой</b>	<b>270.-</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>385.-</b>
<i>Тигровые креветки со свежими салатами и томатами под заправкой "Цезарь" с пармезаном и бальзамическим соусом 180г</i>	
<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>85.-</b>
<b>*Бекон жареный 50 г</b>	<b>155.-</b>
<b>*Форель слабой соли 50 г</b>	<b>175.-</b>
<b>*Креветки тигровые 75 г</b>	<b>430.-</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>220.-</b>
<i>Подаётся с копчёным салом, сметаной и рубленым чесноком 300/80/30 г</i>	
<b>Солянка мясная</b>	<b>230.-</b>
<i>Подаётся со сметаной 270/30 г</i>	
<b>Уха из форели с судаком и копченым сомом</b>	<b>260.-</b>
<i>Наваристый суп с овощами 300 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>199.-</b>
<i>С говядиной и языком. Подается со сметаной и бородинскими тостами 300/70 г</i>	

### Лепешки

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

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

*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>	425.-
<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>	375.-
<i>Свинная шейка жареная на углях с картофелем в аджичном соусе со сливками. Подаётся на чугунной сковородке с солёным огурцом, маринованными томатами и пшеничной гренкой 330 г</i>	
<b>Фахитас в трактире</b>	385.-
<i>Ломтики говядины, свинины и куриного филе, обжаренные с добавлением сладкого перца и красного лука. Подается на чугунной сковородке с пшеничной лепешкой, сметаной и соусом «Сальса». Остро! 200/60 г</i>	
<b>Индейка в сливках с грибами</b>	430.-
<i>Филе индейки в сливочном соусе с грибами. Подаётся с картофелем, брокколи и яичницей 390 г</i>	
<b>Томленые говяжьи щеки</b>	515.-
<i>В соусе из портвейна с картофелем в сливках 250.-</i>	
<b>Пельмени с форелью</b>	245.-
<i>Подаются в сливках с красной икрой и луком «фри» 200 г</i>	
<b>Судак запечённый «по-деревенски»</b>	430.-
<i>Филе судака в сливочно-грибном соусе с картофелем и кабачками 350 г</i>	
<b>Котлеты из щуки с картофельным ризотто с кабачками</b>	305.-
<i>Подаются с кремом из авокадо 340 г</i>	

### Гриль-Гурме

<b>Копчёный Тофу с томатами и кунжутным соусом</b>	225.-
<b>Печеный авокадо с томатной сальсой и креветками</b>	445.-
<b>Корюшка</b>	295.-
<i>соус тартар из копченых мидий, соус из лимона и трав 100/40 г</i>	

### Гарниры

<b>Картофельное пюре с хрустящим луком</b>	160 г	105.-
<b>Свежие овощи по-деревенски</b>	185 г	150.-
<b>Картофель "Айдахо"</b>	100/30 г	135.-

*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	120.-
<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>Большой гриль на 4 персоны (для 4-х)</b> <i>глазированные свиные ребра, свиная шейка конфи, язык томленный, бифштекс из черного бычка, креветки. Соусы: мармелад с брусникой, сырный с халапенью, кимчи, чатни из груши</i> 900/160 г	2120.-
<b>Баклажан запеченный с моцареллой и копченой свиной</b>	295.-
<b>Мякоть молочного теленка</b> <i>соус чатни из груши, соус "Кимчи"</i> 140/40 г	575.-
<b>Куриная грудка</b> <i>соус чатни из груши,</i> 160/40 г	285.-
<b>Говяжий язык</b> <i>соус сальса и соус чеддар,</i> 140/40 г	570.-
<b>Фирменная котлета из мраморной говядины</b> <i>из шейной части черных бычков. Соус сырный с халапенью, битые огурцы</i> 160/40/75	545.-
<b>Свиные ребра</b> <i>с соусом из чернослива, копченого перца и сметаны</i> 400/40 г	670.-
<b>Филе карельской форели</b> <i>соус тартар из копченого угря, соус из лимона и трав</i> 110/40 г	520.-
<b>Креветки и кальмары</b> <i>соус "Кимчи", соус из лимона и трав</i> 140/40 г	399.-
<b>Дорадо целиком</b> <i>соус тартар из вяленых томатов, соус из лимона и трав</i> 200/40 г	540.-
<b>Стейк из филе говядины "Соль и перец"</b> <i>с соусом "Мармелад"</i> 220/40 г	715.-

*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>225.-</b>
<i>Горячий ролл с форелью слабой соли, омлетом и зеленым луком 200 г</i>	
<b>Ролл "Хияше"</b>	<b>230.-</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>299.-</b>
<i>Ролл с обжаренной в темпуре креветкой, японским омлетом, сливочным сыром, зелёным 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, зелёным луком и огурцом 170 г</i>	
<b>Ролл «Бонито»</b>	<b>245.-</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>Горячий ролл «Темпура»</b>	<b>340.-</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.-

из вяленых бананов 60 г 75.-

Сорбет из Дыни 60 г 75.-

Морковный бисквит с кремом из манго 195.-

Чизкейк кокосовый 225.-

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

Теплый Брауни из горького шоколада 235.-

*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*

«Семифредо» 165.-

*Домашнее мороженое с фисташками и карамелью 115 г*

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

