



КОЛЕСО
т р а к т о р ъ

Меню

Место приятное и без помпезности

Закуски:

Сало домашнее	250.-
<i>Ассорти из сала, приготовленное в трактире: сало солёное, сало копчёное, копчёная грудинка, шпик рубленый с чесноком и перцем 170 г</i>	
Разносолы	195.-
<i>Огурцы и томаты соленые, капуста маринованная, черемша соленая, капуста «скороспелка» 250 г</i>	
Свежие овощи с домашней брынзой	195.-
<i>Свежие огурцы, томаты, редис, стебель сельдерея, перец сладкий, брынза домашняя с зеленым луком 290 г</i>	
Мясное ассорти	440.-
<i>Буженина, ростбиф, отварной язык, рулет из говядины с аджикой и чесноком, пащтет из куриной печени. Подается с томатами «Черри», корнисионами и соусом «Хрен» 200/50 г</i>	
«Двойное» карпаччо из говядины	295.-
<i>Подается с салатом «Руккола», каперсами и трюфельным майонезом 130 г</i>	
Сельдь слабопросольная в банке	180.-
<i>С маринованным луком и поджаренным бородинским хлебом 210 г</i>	
Форель карельская слабой соли в банке	380.-
<i>Подается с маринованным луком, драниками и сметаной 230 г</i>	
Ассорти из сыров к вину	479.-
<i>Пармезан, копченый Сулугуни, Камамбер, Чечил. Сыры подаются с вареньем из манго с грушей 120/30 г</i>	
Рыбное ассорти	390.-
<i>Форель слабой соли, филе сельди, сом горячего копчения с канапес красной икрой 180 г</i>	

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





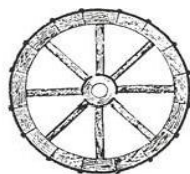
Меню

Место приятное и без помпезности

Грузди белые соленые <i>Подаются со сметаной 210 г</i>	270.-
Рыжики соленые <i>Подаются со сметаной 210 г</i>	290.-
Чебуречки "Тракторные" <i>Из свинины и говядины с ароматом розмарина. Подаются с зеленью, соусами "Сальса" и "Чесночный" 230/70 г</i>	320.-
Пивная тарелка «Баварская» <i>Сырные кубики «моцарелла» с беконом, чебуречки «Тракторные», горячий ролл с копчёной форелью, куриные наггетсы, хрустящий бекон. Подаётся с соусами: «Блючиз», «Тартар», «Имбирно-томатный», «Сальса мексиканская» 360/120 г</i>	555.-
Большой жульен с хрустящим багетом <i>Традиционная горячая закуска, запечённая под сыром в сливочном соусе 230 г</i>	
Из кури и копчёной грудинки	245.-
Язык по-кавказски с вешенками	245.-
Лесные грибы	245.-
Форель&Судак	335.-
Снек-бар «Колесо» на компанию	955.-
<i>Фисташки копченые с солью, гренки из бородинского хлеба, наггетсы из курицы, сырные кубики «Моцарелла» с беконом, сыр копченый, крылья куриные, шейка по-тамбовски, чебуречки «Тракторные». Подаётся с соусами «Горчичный», «Имбирный», «Мармелад» 800/150 г</i> <i>Рекомендуется на 3-4 персоны</i>	
Выяеная нога черного кабана, выдержанная по рецепту Трактира <i>Подается с соусом из черного перца 80 г</i>	220.-

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





КОЛЕСО
г р а к т и р ь

Меню

Место приятное и без помпезности

САЛАТЫ

- Салат из форели слабой соли и сома горячего копчения** **345.-**
Дополненный корншионами, 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, корншионами 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
- Салат с лосятиной** **285.-**
Мякоть томленого лосося с корншионами, томатами, кинзой, красным луком, рукколой и горчичным соусом 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

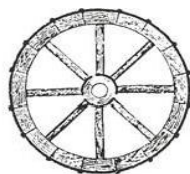
Меню

Место приятное и без помпезности

Греческий с домашней брынзой	260.-
<i>Салат из свежих овощей с заправкой из оливкового масла и сока лимона с крупными оливками с косточкой 240 г</i>	
Салат с жареными тигровыми креветками и цуккини	380.-
<i>Тигровые креветки со свежими салатами и томатами под заправкой "Цезарь" с пармезаном и бальзамическим соусом 180г</i>	
Салат "Руккола"	305.-
<i>Листья салата с томатами «Черри», бальзамическим соусом и пармезаном 145 г</i>	
*Форель слабой соли 50 г	160.-
*Креветки тигровые 50 г	425.-
*Бекон жареный 50 г	130.-
*Сырные кубики с беконом 150 г	185.-
Салат "Цезарь"	199.-
<i>Листья салата в сочетании с заправкой «Цезарь», пармезаном и чесночными гренками 190г</i>	
*Куриная грудка 50 г	80.-
*Бекон жареный 50 г	130.-
*Форель слабой соли 50 г	160.-
*Креветки тигровые 75 г	425.-
Салат с картофелем по-деревенски и копченой свиной	255.-
<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

Борщ украинский	199.-
<i>Подаётся с копчёным салом, сметаной и рубленым чесноком 300/80/30 г</i>	
Солянка мясная	225.-
<i>Подаётся со сметаной 270/30 г</i>	
Уха из форели с копчёным сомом	245.-
<i>Наваристый суп из форели, судака и копчёного сома с овощами 320 г</i>	
Шурпа	220.-
<i>Узбекский суп с рёбрышками ягнёнка, картофелем, морковью, сладким перцем и томатами. Подаётся с пшеничной лепёшкой и зеленью 350/80 г</i>	
Суп-гуляш с дичью и фасолью	220.-
<i>Наваристый суп из форели, судака и копчёного сома с овощами 320 г</i>	

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





Меню

Место приятное и без помпезности

Свежевыпеченные лепешки

Фирменная лепёшка «Колесо»	250.-
<i>Готовятся с тремя видами сыров: моцарелла, брынза, сулугуни и желтком 300 г</i>	
Большая фирменная лепёшка «Колесо»	395.-
<i>Готовятся с тремя видами сыров: моцарелла, брынза, сулугуни и желтком 600 г</i>	
Лепёшка с «двойным» сыром и соусом «Сальса»	135.-
<i>190 г</i>	
Лепешка с брынзой и зеленью	99.-
<i>135 г</i>	
Лепешка с сулугуни, аджикой и маслом кинзы	125.-
<i>170 г</i>	
Лепешка с голубым сыром и хрустящим луком	140.-
<i>170 г</i>	
Лепешка с чедером и беконом	140.-
<i>155 г</i>	
Лепешка с острым перцем и паприкой	115.-
<i>150 г</i>	
Лепешка с сыром "Чечил" и кориандром	110.-
<i>150 г</i>	

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





Меню

Место приятное и без помпезности

Блюда приготовленные на углях

Предлагаем Вам насладиться блюдами, приготовленным в испанской печи «Хоспер», на открытом огне

- Кабан-кебаб** **340.-**
с кориандром, луком и кинзой. Подается с пиеничной лепешкой, маринованным сладким луком, сметанным соусом и соусом "Мармелад" 150/60 г
- Стейк "Стриплойн"** **975.-**
*Вырезается из премиального спинного отруба - тонкий край. Отличается насыщенной мраморностью и наличием жировой прослойки. Подается с соусами "Мармелад" и "Блючиз"
Категория мраморности: Choice 250/60 г
Рекомендуемая прожарка: Medium Rare/Medium*
- Язык на углях жареный** **520.-**
Подается с сырным соусом, дополненный острым перцем 170/60 г
- Грудинка говяжья** **499.-**
*Грудинка мраморных бычков, изжаренная на углях. Подается с соусом "Копченый демиглас"
Это блюдо мы готовим с прожаркой Medium Well 180/100 г*
- Большой гриль на двоих** **999.-**
Рубленый ножом бифштекс из говядины, свиная шейка по-тамбовски, свиные ребрышки, куриные крылья, куриное филе в маринаде «Имбирный», стейк из свинины "Аля-Рус". Подается с соусами «Мармелад», «Сальса», «Имбирный» 700/90 г
- Свиная шейка в маринаде «Пряная брусника»** **395.-**
Подается со спаржей, обжаренной на гриле, соусом «Демиглас» и брусничной 260 г
- Эскалоп из филе индейки** **299.-**
*Самая ценная часть индейки, выдержанная в горчичном маринаде.
Подается с томатно-имбирным соусом 120/50 г*

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





Меню

Место приятное и без помпезности

- Кесадилья гриль с бифштексом из шейки черного бычка** 575.-
*Рубленный ножом бифштекс из мраморной говядины с овощами на углях.
Подается в пшеничной лепешке с соусом "Сальса" и сметаной
Рекомендуемая прожарка: Medium Well 350/30 г*
- Стейк из филе говядины «Соль&перец»** 660.-
*Подается с соусом «Мармелад» 190/30 г
Рекомендуем прожарки: Medium Rare/Medium*
- Медальоны из говядины** 655.-
С кабачками гриль и грибным соусом 300 г
- Свинина на косточке** 315.-
Корейка на реберной кости, жаренная на углях. Подается с соусом из чернослива 200/50 г
- Шашлык из свинины** 295.-
*Свиная шейка, выдержанная с аджикой, специями и луком 150/60 г
Подается со свежееиспеченной лепешкой, соусами "Мармелад" и "Сметанный с солеными огурцами"*

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





Меню

Место приятное и без помпезности

Мясные блюда

Язык по-кавказски	420.-
<i>Говяжий язык с картофелем и вешенками, запечённый в сметане с аджикой под сыром «Моцарелла» 300 г</i>	
Отбивная из свинины с картофелем	365.-
<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>	
Фахитас в тракторе	375.-
<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>	
Индейка в сливках с грибами	425.-
<i>Филе индейки в сливочном соусе с грибами. Подаётся с картофелем, брокколи и яичницей 390 г</i>	
Котлеты из лосятины	330.-
<i>В соусе из куриных потрошков с картофельным пюре 400 г</i>	
Томленые говяжьи щеки	515.-
<i>В соусе из портвейна с картофелем в сливках 250.-</i>	
Манты из дичи разной	350.-
<i>Подаются с домашним хренодером 350/50 г</i>	
Митболы с моцареллой и рисом	340.-
<i>В соусе из черного перца с "битыми" огурцами 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 из рыбы

Тунец	665.-
<i>Стейк из спинки тунца в маринаде из соевого соуса, имбиря и кориандра. Подается нарезанный с соусами "Унаги" и "Брускетта" 200 г Степень прожарки: Medium</i>	
Пельмени с форелью	235.-
<i>Подаются в сливках с красной икрой и луком «фри» 200 г</i>	
Судак запечённый «по-деревенски»	405.-
<i>Филе судака в сливочно-грибном соусе с картофелем и кабачками 350 г</i>	
Судак на углях	455.-
<i>Филе судака с салатом «Чука», свежим огурцом и зелёным луком Подаётся с соусом "Тартар" 230/30 г</i>	
Стейк из карельской форели	499.-
<i>Подаётся с соусом "Тартар" 130/30 г</i>	
Креветки и кальмары	390.-
<i>В соусе "Кимчи" 200 г</i>	
Котлеты из щуки с картофельным ризотто с кабачками	295.-
<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

Гарниры и овощные блюда

Шампиньоны печеные на углях <i>С чесночным маслом 100 г</i>	185.-
Овощи Гриль с соусом «Песто» <i>Баклажаны, молодые кабачки, болгарский перец и спаржа 135 г</i>	230.-
Картофель «Айдахо» или «Фри» <i>С соусом «Хайнц» 100/30 г</i>	135.-
Картофельное пюре на сливках <i>Подается с луком «Фри» 205 г</i>	85.-
Спаржа на гриле 100 г	180.-

Паста

Фарфалле с филе индейки и лесными грибами в сливочном соусе 340 г	380.-
«Карбонара» <i>Спагетти в сливочно – яичном соусе с жареной грудинкой и пармезаном 320 г</i>	390.-
Спагетти nero с копчёной форелью и дальневосточным кальмаром <i>В сливочном соусе с тертым пармезаном, перепелиным яйцом и томатами «Черри» 300 г</i>	420.-

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 70.-

йогурт с вялеными ягодами 60 г 70.-

вятская сметана с печеньем в молочном шоколаде и ванилью 60 г 70.-

Крамбл яблочно-вишневый 225.-

Запеченные под сахарным песочным тестом фрукты, обжаренные с корицей 300 г

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 280.-

яблоки, мандарины, 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



Меню

Место приятное и без помпезности

Японская кухня

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

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





Меню

Место приятное и без помпезности

Горячий ролл «Темпура»

330.-

Горячий ролл в хрустящей темпуре с форелью, копченым угрем, авокадо, устричным соусом 170г

Горячий ролл «Сегун»

225.-

Горячий ролл с копченым сомом, форелью, грудинкой, огурцом и острым соусом. Подается со стружкой тунца 180 г

Мисо суп с форелью и креветками

195.-

Классический японский суп с форелью, креветками и лапшой удон 300 г

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

