



**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>	
<b>Рыбное ассорти</b>	<b>390.-</b>
<i>Форель слабой соли, филе сельди, сом горячего копчения с канapé с 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** 290.-  
*Подаются со сметаной 210 г*

**Чебуречки "Тракторные"** 320.-  
*Из свинины и говядины с ароматом розмарина. Подаются с зеленью, соусами "Сальса" и "Чесночный" 230/70 г*

**Пивная тарелка «Баварская»** 575.-  
*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*

**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.-

**Снек-бар «Колесо» на компанию** 975.-  
*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*  
*Рекомендуется на 3-4 персоны*

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





## 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*

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





**КОЛЕСО**  
т р а к т и р ь

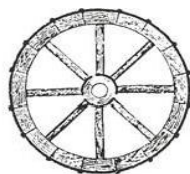
## Меню

*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 50 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 копчёным сомом</b>	<b>245.-</b>
<i>Наваристый суп из форели, судака и копчёного сома с овощами 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>	

### Свежевыпеченные лепешки

<b>Фирменная лепёшка «Колесо» 300 г</b>	<b>250.-</b>
<b>Большая фирменная лепёшка «Колесо» 600 г</b>	<b>395.-</b>
<b>Лепёшка с «двойным» сыром и соусом «Сальса» 190 г</b>	<b>135.-</b>
<b>Лепешка с брынзой и зеленью 135 г</b>	<b>99.-</b>
<b>Лепешка с сулугуни, аджикой и маслом кинзы 170 г</b>	<b>125.-</b>
<b>Лепешка с чедером и беконом 155 г</b>	<b>140.-</b>

*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*

<b>Грудинка говяжья</b>	<b>499.-</b>
<i>Грудинка мраморных бычков, изжаренная на углях. Подается с соусом "Копченый демиглас" Это блюдо мы готовим с прожаркой Medium Well 180/100 г</i>	
<b>Стейк из филе говядины «Соль&amp;перец»</b>	<b>660.-</b>
<i>Подается с соусом «Мармелад» 190/30 г Рекомендуем прожарки: Medium Rare/Medium</i>	
<b>Язык на углях жареный</b>	<b>595.-</b>
<i>Подается с сырным соусом, дополненный острым перцем 170/60 г</i>	
<b>Большой гриль на двоих</b>	<b>999.-</b>
<i>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</i>	
<b>Свиная шейка в маринаде «Пряная брусника»</b>	<b>395.-</b>
<i>Подается со спаржей, обжаренной на гриле, соусом «Демиглас» и брусникой 260 г</i>	
<b>Эскалоп из филе индейки</b>	<b>299.-</b>
<i>Самая ценная часть индейки, выдержанная в горчичном маринаде. Подается с томатно-имбирным соусом 120/50 г</i>	
<b>Кесадила гриль с бифштексом из шейки черного бычка</b>	<b>585.-</b>
<i>Рубленый 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</i>	

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





## Меню

*Место приятное и без помпезности*

<b>Говяжий филей</b>	675.-
<i>С кабачками гриль и грибным соусом 300 г</i>	
<b>Свинина на косточке</b>	335.-
<i>Корейка на реберной кости, жаренная на углях. Подается с соусом из чернослива 200/50 г</i>	
<b>Стейк "Стриплойн"</b>	995.-
<i>Вырезается из премиального спинного отруба - тонкий край. Отличается насыщенной мраморностью и наличием жировой прослойки. Подается с соусами "Мармелад" и "Блючиз"</i>	
<i>Категория мраморности: Prime 250/60 г</i>	
<i>Рекомендуемая прожарка: Medium Rare/Medium</i>	
<b>Шашлык из свинины</b>	295.-
<i>Свиная шейка, выдержанная с аджикой, специями и луком 150/60 г</i>	
<i>Подается со свежеспеченной лепешкой, соусами "Мармелад" и "Сметанный с солеными огурцами"</i>	

## Гарниры и овощные блюда

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

<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. Подается 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. Подается с картофелем, брокколи и яичницей 390 г</i>	
<b>Котлеты из кабана</b>	<b>330.-</b>
<i>С опятами в сливках с картофельным пюре 360 г</i>	
<b>Томленые говяжьи щеки</b>	<b>515.-</b>
<i>В соусе из портвейна с картофелем в сливках 250.-</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

<b>Тунец</b>	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>	
<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>	415.-
<i>Филе судака в сливочно-грибном соусе с картофелем и кабачками 350 г</i>	
<b>Судак на углях</b>	455.-
<i>Филе судака с салатом «Чука», свежим огурцом и зелёным луком Подаётся с соусом "Тартар" 230/30 г</i>	
<b>Стейк из карельской форели</b>	499.-
<i>Подается с соусом "Тартар" 130/30 г</i>	
<b>Креветки и кальмары</b>	390.-
<i>В соусе "Кимчи" 200 г</i>	
<b>Котлеты из щуки с картофельным ризотто с кабачками</b>	295.-
<i>Подаются с кремом из водорослей 340 г</i>	

### Паста

<b>Фарфалле с филе индейки и лесными грибами в сливочном соусе</b>	340 г	390.-
<b>«Карбонара»</b>		420.-
<i>Спагетти в сливочно – яичном соусе с жареной грудинкой и пармезаном 320 г</i>		
<b>Спагетти nero с копчёной форелью и дальневосточным кальмаром</b>		440.-
<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*

### 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*





## Меню

*Место приятное и без помпезности*

### Японская кухня

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

*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*

