

КОЛЕСО
т р а к т и р ь

Меню

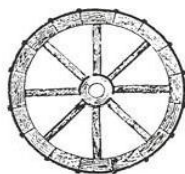
Место приятное и без помпезности

Закуски:

Сало домашнее <i>Ассорти из сала, приготовленное в трактире: сало солёное, сало копчёное, копчёная грудинка, шпик рубленый с чесноком и перцем 170 г</i>	255.-
Разносолы <i>Огурцы соленые, томаты малосольные, капуста маринованная, черемша соленая, капуста «скороспелка» 250 г</i>	195.-
Рыжики соленые <i>Подаются со сметаной 210 г</i>	320.-
Свежие овощи с домашней брынзой <i>Свежие огурцы, томаты, редис, стебель сельдерея, перец сладкий, брынза домашняя с зеленым луком 290 г</i>	199.-
Мясное ассорти <i>Буженина, ростбиф, отварной язык, бастурма из свинины, пащтет из куриной печени. Подается с томатами «Черри», корнизионами и соусом «Хрен» 200/50 г</i>	465.-
«Двойное» карпаччо из говядины <i>Подается с салатом «Руккола», каперсами и трюфельным майонезом 130 г</i>	295.-
Сельдь слабосоленая в банке <i>С маринованным луком и поджаренным бородинским хлебом 210 г</i>	195.-
Форель карельская слабой соли в банке <i>Подается с маринованным луком, драниками и сметаной 230 г</i>	395.-
Ассорти из сыров к вину <i>Пармезан, копченый Сулугуни, Камамбер, Чечил. Сыры подаются с вареньем из манго с грушей 120/30 г</i>	485.-

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"

330.-

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

Снек-бар «Колесо» на компанию

995.-

*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». 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

275.-

Форель&Судак

285.-

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



Меню

Место приятное и без помпезности

САЛАТЫ

Жареные баклажаны с рукколой, томатами и соусом мацухиса 190 г	215.-
* Куриная грудка 50 г	85.-
* Бекон жареный 50 г	160.-
* Форель слабой соли 50 г	175.-
* Креветки тигровые 75 г	430.-
Теплый салат с говядиной	325.-
<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</i> 170 г	
Салат с томлёной свиной шейкой	280.-
<i>Буженина, свежий огурец и жареная вешенка на подушке из листьев салата с трюфельным майонезом, вялеными томатами и перепелиным яйцом</i> 180 г	
Салат с копчёной грудинкой и опятами	260.-
<i>Салатные листья, копчёная грудинка, филе кури с томатами, корнисионами и перепелинными яйцами с «розовым» соусом</i> 190 г	
Салат с картофелем по-деревенски и копченой свиной	255.-
<i>С горчичным соусом, маслом кинзы и перепелиной яичницей</i> 240 г	
Салат с копченым угрем, мидиями и кабачками-гриль	410.-
<i>С кремом из авокадо</i> 230 г	
Салат из форели, сельди слабой соли и картофеля	350.-
<i>Дополненный корнисионами, перепелиным яйцом, томатами черри и красным луком. Заправлен соусом из желтка с подкопченной икрой мойвы</i> 240г	
Салат с жареными тигровыми креветками и цуккини 180 г	385.-
Греческий с домашней брынзой 240 г	270.-
Салат "Цезарь" 190 г	199.-
* Куриная грудка 50 г	85.-
* Бекон жареный 50 г	160.-
* Форель слабой соли 50 г	175.-
* Креветки тигровые 75 г	430.-

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	225.-
<i>С копчёным салом, чесноком, сметаной и рубленым чесноком 300/80/30 г</i>	
Солянка мясная	240.-
<i>Подаётся со сметаной 270/30 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>	

Лепешки

приготовленные из цельнозерновой муки в дровяной печи по нашим рецептам

Лепешка с брынзой и зеленью 135 г	105.-
Лепешка с двойным сыром и соусом "сальса" 190 г	140.-
Лепешка с чедером и беконом 155 г	145.-
Фирменная лепёшка «Колесо» 300 г / 600 г	250.-/395.-

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





Меню

Место приятное и без помпезности

Горячие блюда

Язык по-кавказски	435.-
<i>Говяжий язык с картофелем и вешенками, запечённый в сметане с аджикой под сыром «Моцарелла» 300 г</i>	
Отбивная из свинины с картофелем	380.-
<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>	
Фахитас в трактире	395.-
<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	440.-
<i>Филе индейки в сливочном соусе с грибами. Подается с картофелем, брокколи и яичницей 390 г</i>	
Томленые говяжьи щеки	525.-
<i>В соусе из портвейна с картофелем в сливках 250.-</i>	
Пельмени с форелью	255.-
<i>Подаются в сливках с красной икрой и луком «фри» 200 г</i>	

Гриль-Гурме

Копчёный Тофу с томатами и кунжутным соусом 230 г	225.-
Печеный авокадо с томатной сальсой и креветками 230 г	445.-

Гарниры

Картофельное пюре с хрустящим луком 160 г	105.-
Свежие овощи по-деревенски 185 г	150.-
Картофель "Айдахо" 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

Болгарский перец с красным луком и соусом "Унаги" 100г	125.-
Картофель с розмарином 100 г	95.-
Баклажаны с кинзой 100 г	95.-
Кабачки с брынзой 100 г	95.-
Спаржа с петрушкой 100 г	245.-

Рыба & Мясо

Большой гриль на 4 персоны (для 4-х)	2150.-
<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 900/160 г</i>	
Стейк Стриплойн 270 г / 30 г	990.-
Стейк из филе говядины "Соль и перец" 140 г / 200 г	625.-/765.-
Грудинка Абердинского бычка 140 г / 40 г	520.-
Стейк "Копченый Трактирщик"	525.-
<i>Стейк из свиной шейки, подается с соусом "Брусничный мармелад" 250/30 г</i>	
Свиные ребра 400/40 г	680.-
Фирменная котлета из мраморной говядины	560.-
<i>из шейной части черных бычков. Соус сырный с халапенью, битые огурцы 160/40/75</i>	
Куриная грудка 160/40 г	295.-
Говяжий язык 140/40 г	580.-
"Кейк" из тунца на углях с салатом из овощей-гриль 170/80 г	505.-
Филе карельской форели 110/40 г	530.-
Дорадо целиком 200/40 г	560.-

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





Меню

Место приятное и без помпезности

Японская кухня

Ролл "Окинава"	230.-
<i>Горячий ролл с форелью слабой соли, омлетом и зеленым луком 200 г</i>	
Ролл "Хияше"	230.-
<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»	305.-
<i>Ролл с карельской форелью, огурцом, сливочным сыром 190 г</i>	
Ролл «Эби Темпура»	299.-
<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, зеленым луком и огурцом 170 г</i>	
Ролл «Бонито»	250.-
<i>Ролл с угрем, сливочным сыром, свежим огурцом, японским омлетом в стружке тунца 170 г</i>	
Ролл «Калифорния с креветкой»	290.-
<i>Ролл с тигровыми креветками, авокадо, майонезом, свежим огурцом и икрой "Тобико" 180 г</i>	
Горячий ролл «Темпура»	355.-
<i>Горячий ролл в хрустящей темпуре с форелью, копченым угрем, авокадо, устричным соусом 170г</i>	
Мисо суп с форелью и креветками	195.-
<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 стущёнка с вишней и кедровым орехом	60 г	75.-
Манговый пирог с карпаччо из ананаса	120/75 г	215.-
<i>С пломбиром и соусом из банана и меда</i>		
Чизкейк кокосовый		225.-
<i>С соусом ананас/маракуйя и мятной пудрой 180 г</i>		
Теплый Брауни из горького шоколада		240.-
<i>Подается с пломбиром или шоколадным мороженым - на Ваш выбор 200 г</i>		
Сметанник		145.-
<i>По семейному рецепту шеф-повара с вареньем из садовых ягод 130 г</i>		
«Семифредо»		165.-
<i>Домашнее мороженое с фисташками и карамелью 115 г</i>		

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

