

Menu



Холодные закуски

MENU

Холодные закуски



ОВОЩНОЕ АССОРТИ

Помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень. (200 г)

475
РУБ.

СЫРЫ КАВКАЗСКИЕ

Сулугуни, имеретинский, чечил-косичка. (200 г)

475
РУБ.

ЯЗЫК ГОВЯЖЬИ

с хреном (100\30 г)

695
РУБ.

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Филе слабосоленой сельди, подается с отварным картофелем, с луком и зеленью (120/150 г)

495
РУБ.

АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ

Огурчики, квашеная капуста, соленые помидоры, черемша, маринованный чеснок, перец, ассорти из грибов (250 г)

495
РУБ.

САЛО ПО-РУССКИ

Нежное свиное сало подается с луком, соленым огурцом и горчицей (120 г)

495
РУБ.



sorokakafe.ru





MENU

Холодные закуски

КОЛБАСНОЕ ПЛАТО

Ассорти копченых колбас с горчицей (160 г)

750
РУБ.

МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ

(100 г)

270
РУБ.

РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Обжаренные баклажаны с начинкой из грецкого ореха с чесноком и специями.

Подается с зернами граната и кинзой (160 г)

475
РУБ.



АДЖАПСАНДАЛИ (ГРУЗИЯ)

Готовится из баклажанов, помидоров, сладкого перца, репчатого лука, чеснока и ароматных трав.

(200 г)

495
РУБ.

ЗАКУСКА ДЛЯ ВОДКИ

Гренки, сало, сельдь, соленья, грибочки, лук (400 г)

400
РУБ.



sorokakafe.ru



Menu



Салаты

MENU

Салаты



ОВОЩНОЙ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Свежие помидоры, огурцы, зелень, лук с грецкими орехами. (250 г)

495
РУБ.

ГРЕЧЕСКИЙ

СК лассический салат из овощей с сыром «Фета».. (200 г)

495
РУБ.

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Сочные листья салата «Айсберг» «Романо» с соусом «Цезарь», с куриным филе и хрустящими чесночными гренками. (120/40 г)

495
РУБ.

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

695
РУБ.

Микс листьев салата, обжаренные тигровые креветки
Заправляется соусом «Цезарь». (160 г)

САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

475
РУБ.

Куриная печень, обжаренная в острых специях.
Подается с микс салатом и ягодным пюре. (70/40/30 г)

«ОЛИВЬЕ» ТРАДИЦИОННЫЙ

470
РУБ.

Докторская колбаса с отварными овощами (200 г)



sorokakafe.ru





MENU

Салаты

"СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ"

Филе сельди под отварными овощами (200 г)

470
РУБ.

САЛАТ «ЛАССО»

Ломтики отварного кальмара с яйцом, морковью, Соленым и свежем огурцом, сладким перцем, Заправляется белым анчоусным соусом на основе майонеза (250 г)

575
РУБ.

САЛАТ «ОХОТНИЧИЙ»

Копченые колбаски, помидоры «Черри», шампиньоны маринованные, перец, отварной картофель (200 г)

495
РУБ.



САЛАТ «СЛАВЯНСКИЙ»

Гязык говяжий отварной, куриная грудка, обжаренные шампиньоны с овощами
Салат подается со сливочной заправкой с хреном (200 г)

595
РУБ.

САЛАТ «АЦЕЦИЛИ»

Запеченные баклажаны, куриная грудка, приправленные чесноком, грецким орехом, кинзой, грузинскими специями. Украшается зернами граната. (160 г)

475
РУБ.

САЛАТ ХОХОБИ (ГРУЗИЯ)

Отварная грудка индейки, шампиньоны жареные, перец болгарский, грецкий орех, специи.
заправляется майонезом (200 г)

495
РУБ.

sorokakafe.ru



Menu



Выпечка

MENU

Выпечка



ХАЧАПУРИ «ПО-ЦАРСКИ»

650
РУБ.

Закрýтый пирог из тонкого теста с начинкой из сыра сулугуни. Сверху посыпан мелко натертым имеретинским сыром и украшен кусочками сыра сулугуни. (1 шт 600 г)

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

590
РУБ.

2 вида расплавленного сыра, как внутри, так и сверху. Хрустящая хлебная корочка — это бесподобно. (1 шт 450 г)

ХАЧАПУРИ СЛОЕНЫЙ

490
РУБ.

Пеновани (1 шт 400 г)

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

400
РУБ.

Знаменитый грузинский пирог с сырной начинкой (1 шт 400 г)

ХАЧАПУРИ ПО -АДЖАРСКИ

490
РУБ.

Сырная лепешка в форме лодочки, с начинкой из расплавленного сыра сулугуни, яйца и масла сливочного (1 шт 400 г)

ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ

490
РУБ.

НГрузинская лепешка с сочным шпинатом и сыром сулугуни (1 шт 400 г)



sorokakafe.ru





MENU

Выпечка

ЛОБИАНИ

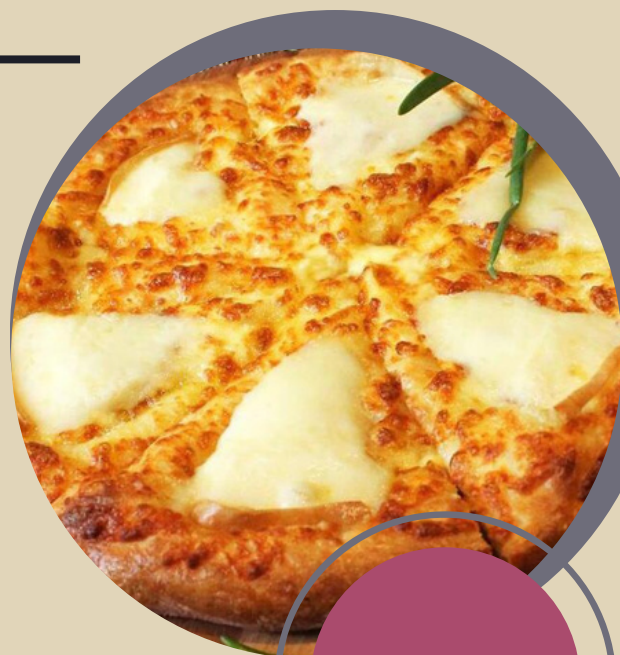
Представляет из себя вкусную лепешку
Очень сытная и вкусная крестьянская еда.
(1 шт 400 г)

375
РУБ.

ХАЧАПУРИ С МЯСОМ И ГРИБАМИ

Хачапури с сыром сулгуни, курицей и
шампиньонами (1 шт 450 г)

650
РУБ.



ХАЧАПУРИ С БЕКОНОМ

Ароматный поджаристый бекон и сыр сулгуни
(1 шт 450 г)

650
РУБ.

ЧЕБУРЕКИ С МЯСОМ / СЫРОМ)

на выбор (150 г)

220
РУБ.

sorokakafe.ru



Menu



Хинкали



MENU

Хинкали

ХИНКАЛИ

Говядина/Баранина
(1шт 90 г)

95
РУБ.



ХИНКАЛИ

ТРАДИЦИОННЫЙ
(фарш смешанный свинина/
говядина) (1 шт 90 г)

85
РУБ.

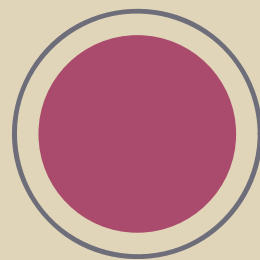


ХИНКАЛИ С СЫРОМ
(1 шт 90 г)

85
РУБ.

ХИНКАЛИ ОБЖАРИТЬ
(1 шт)

10
РУБ.



sorokakafe.ru



Menu



Горячие закуски

MENU

Горячие закуски



ЖУЛЬЕН

На выбор: куриный, грибной (120 г)

320
РУБ.

СУЛУГУНИ ЖАРЕННЫЙ

Обжаренный сулугуни,
с запеченным баклажаном и помидором
(150/100 г)

495
РУБ.

ЛОБИО КРАСНЫЙ

Обжаренный сыр во фритюре.
П одается с микс салатом и ягодным соусом.
(150/30/30 г)

350
РУБ.

«СУЛИКО» ГРУЗИЯ

Шампиньоны, запеченные на кецы под сулугуни
(300 г)

495
РУБ.

ВЕЕР ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Веер из баклажанов, помидоров и сыром сулугуни
Запекается в духовке . (1 шт)

495
РУБ.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

Грибы Шампиньоны (200 г)

290
РУБ.



sorokakafe.ru



Menu



Пивное меню

MENU

Пивное меню



ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ

Соломки ароматного бородинского хлеба, обжаренные во фритюре с чесноком, с сыром пармезаном (150 г)

220
РУБ.

ЧИПСЫ «ПРОСТО И ВКУСНО»

Подается с чесночным соусом (50/50 г)

190
РУБ.

АРАХИС

Соленый
(100 г)

170
РУБ.

СЫРНЫЕ ШАРИКИ

2 сыра (сулугуни и моцарелла) в виде шариков обжаренный во фритюре. (150 г)

325
РУБ.

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Маринованные, обжаренные куриные крылышки. (220 г)

375
РУБ.

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Маринованные и обжаренные кур. колышки (200 г)

375
РУБ.

БОЛЬШАЯ ПИВНАЯ ТАРЕЛКА

Креветки, гренки чесночные, куриные крылья, кольца кальмаров, луковые кольца и картофель фри.

Подается с чесночным соусом и соусом тар-тар. (400/60г)

850
РУБ.



sorokakafe.ru



Menu



Супы

MENU

Супы



**СУП-ЛАПША КУРИНАЯ
ДОМАШНЯЯ**
(250 г)

295
РУБ.

КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ

Крем суп из белых грибов и шампиньонов
Подается с гренками и зеленью
(250/20 г)

350
РУБ.

СОЛЯНКА МЯСНАЯ

Классическая сборная мясная солянка.
Подается со сметаной и лимончиком.
(250/30 г)

405
РУБ.

БОРЩ

Классический борщ, томленный в горшочке.
(250\30 г)

295
РУБ.

ХАРЧО ПО –ГРУЗИНСКИ

(Баранина /Говядина) на выбор
Традиционный наваристый грузинский острый суп
(250/30 г)

395
РУБ.

УХА ИЗ СЕМГИ

Наваристый рыбный суп с кусочками семги
(250/30 г)

495
РУБ.



sorokakafe.ru



Menu



Пасты

MENU

Пасты



СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

с беконом и обжаренными в оливковом масле шампиньонами. Подается с сыром «Пармезан» (300 г)

475
РУБ.

ТЕЛЪЯТЕЛЛИ «ОСТРАЯ»

С говядиной, курицей, свиной в остром кисло-сладком соусе с овощами, приправленными чесноком. Подается с сыром «Пармезан» (350 г)

575
РУБ.

ПАППАРДЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ

Итальянская паста « Паппарделе» в сливочном соусе с нежным лососем. Подается с сыром «Пармезан» (300 г)

595
РУБ.

ФЕТТУЧИНИ

с креветками и грибами
Итальянская паста с тигровыми креветками, грибами и овощами. Подается с сыром «Пармезан» (300 г)

595
РУБ.

ПАППАРДЕЛЛЕ С МЯСОМ

Традиционная Итальянская паста в сливочном соусе с нежными кусочками говяжье вырезки и грибами Подается с сыром «Пармезан» (300 г)

550
РУБ.



sorokakafe.ru



Menu



Горячие блюда

MENU

Горячие блюда



ЧАШУШУЛИ (ГРУЗИЯ)

Тушеная говядина с овощами в собственном соку. Заправлена зеленью и грузинскими специями. (250 г)

575
РУБ.

ОДЖАХУРИ (ГРУЗИЯ)

Свинина или курица (на выбор)
Грузинское традиционное "семейное" блюдо из мяса, овощей и картофеля. (300 г)

475
РУБ.

ОДЖАХУРИ ГОВЯДИНА (ГРУЗИЯ)

Грузинское традиционное "семейное" блюдо из мяса, овощей и картофеля. (300 г)

575
РУБ.

ЧАКАПУЛИ (ГРУЗИЯ)

Баранина тушеная в собственном соку с зеленью, и специями, добавлением белого вина
Особую пикантность блюду добавляет эстрагон и алыча (250 г)

895
РУБ.

БЕФСТРОГАНОВ

(Говяжья вырезка с луком в сливочном соусе, картофельным пюре и солеными огурчиками. (150/150 г)

595
РУБ.

БИФШТЕКС С ЯЙЦОМ

Сочная рубленая говядина под яйцом (250 г)

595
РУБ.



sorokakafe.ru





MENU

Горячие блюда

КЛАССИЧЕСКИЙ НЕМЕЦКИЙ ШНИЦЕЛЬ

475
РУБ.

Шницель из свиной шейки
Подается с маринованным луком, яйцом,
(200 г)

ПЕЛЬМЕНИ «ДОМАШНИЕ» В ГОРШОЧКЕ

395
РУБ.

(Пельмени ручной лепки,
приготовленные по оригинальному рецепту
Подается со сметаной или сливочным маслом.
(200/30 г)



СВИНИНА ПО – ФРАНЦУЗИКИ

495
РУБ

Свиная вырезка, запеченная под свежими томатами и сыром. (200 г)

КОЛБАСКИ «СЛАВЯНСКИЕ»

455
РУБ.

Охотничьи колбаски с картофелем фри и горчицей
(100/120 шт)

sorokakafe.ru



Menu



Птица

MENU

Птица



ЧАХОХБИЛИ (ГРУЗИЯ)

Тушеная куриная грудка с овощами помидорами в собственном соку. Заправлена зеленью и грузинскими специями. Подается на кеци.
(250 г)

425
РУБ.

КУЧМАЧИ (НА КЕЦИ) ГРУЗИЯ

Куриная печень, обжаренная с луком. Заправлена чесноком, грузинскими специями подается грецкими орехами и зернами граната
(200 г)

425
РУБ.

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

Маринованный в аджике, жареный до хрустящей корочки (1 шт)

555
РУБ.

САЦИВИ

куриные кусочки филе грудки в ореховом соусе с грузинскими специями (130/100 г)

595
РУБ.

КУРИНАЯ ГРУДКА С АНАНАСОМ И ИМБИРЕМ

Нежная запеченная куриная грудка с обжаренным ананасом и имбирем. Подается с ананасовым соусом. (150/100 г)

525
РУБ.

ЧКМЕРУЛИ (ГРУЗИЯ)

Цыпленок табака в сливочно-чесночном соусе. С добавлением грецких орехов и грузинских специй подается на кеци с зернами граната и кинзой (1 шт)

595
РУБ.



sorokakafe.ru



Menu



Рыба



MENU

Рыба

СИБАС С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

Целый морской Сибас, запеченный с прованскими травами. Гарнир на Ваш выбор. (1 шт)

950
РУБ.



ДОРАДО В СТИЛЕ ГРАНАДА

(Целая морская Дорадо. Подается на горячей сковороде с запеченным картофелем и томатами. (1 шт)

950
РУБ.



ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ

Обжаренное филе лосося на гриле. (200 г)

1150
РУБ

СУДАЧОК ПО -СЛАВЯНСКИ

Филе речного судака, запеченное под сыром. Подается на сковородке с картофелем и луком. (150/120 г)

650
РУБ.

sorokakafe.ru



Menu



Блюда на гриле

MENU

Блюда на гриле



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

(180/50 г)

550
РУБ.

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

(180/50 г)

550
РУБ.

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

(200/50 г)

425
РУБ.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

(200/50 г)

850
РУБ.

ЛЮЛЯ КЕБАБ (КУРИЦА)

(180/50 г)

425
РУБ.

ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

(180/50 г)

850
РУБ.

**ЛЮЛЯ КЕБАБ (ГОВЯДИНА/
СВИНИНА)**

(180/50 г)

550
РУБ.

ОВОЩИ ГРИЛЬ

баклажаны, цуккини, болгарский перец,
помидоры, шампиньоны (180 г)

530
РУБ.



sorokakafe.ru



Menu



Гарниры

MENU

Гарниры



РИС ПРОПАРЕННЫЙ

(150 г)

150
РУБ.

ГРЕЧКА С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

(120 г)

200
РУБ.

КАРТОФЕЛЬ ЧЕРРИ, ОБЖАРЕННЫЙ

(120 г)

195
РУБ.

ОВОЩИ, ОБЖАРЕННЫЕ

Цветная капуста, Брокколи, фасоль (120 г)

195
РУБ.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

(120 г)

175
РУБ.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

(120 г)

200
РУБ.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

(150 г)

175
РУБ.

КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

(150 г)

200
РУБ.



sorokakafe.ru



Menu



Десерты

MENU

Десерты



ШУ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

Профитроли – французская выпечка из заварного теста, Заполнено ароматным ванильным кремом.
(120 г)

175
РУБ.

ТОРТ «МЕДОВИК»

Медово-ореховые коржи, Пропитанный кремом из вареной сгущенки и посыпанный медово-ореховой крошкой.
(135 г)

225
РУБ.

ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ

Традиционный австрийский яблочный штрудель.
(120 г)

225
РУБ.

ШТРУДЕЛЬ ВИШНЕВЫЙ

Традиционный австрийский вишневый штрудель.
(120 г)

275
РУБ.

ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК» КЛАССИЧЕСКИЙ

Тонкой сливочно-песочный корж и крем из сливочного сыра (125 г)

255
РУБ.

ЧИЗКЕЙК

Чизкейк «Нью-Йорк» с шоколадной крошкой и орехами пекан (130 г)

295
РУБ.

ПИРОЖНОЕ «РЕД ВЕЛЬВЕТ»

Трехслойное пирожное с трюфельным шоколадным филлером и нежнейшим сливочным кремом
(120 г)

225
РУБ.

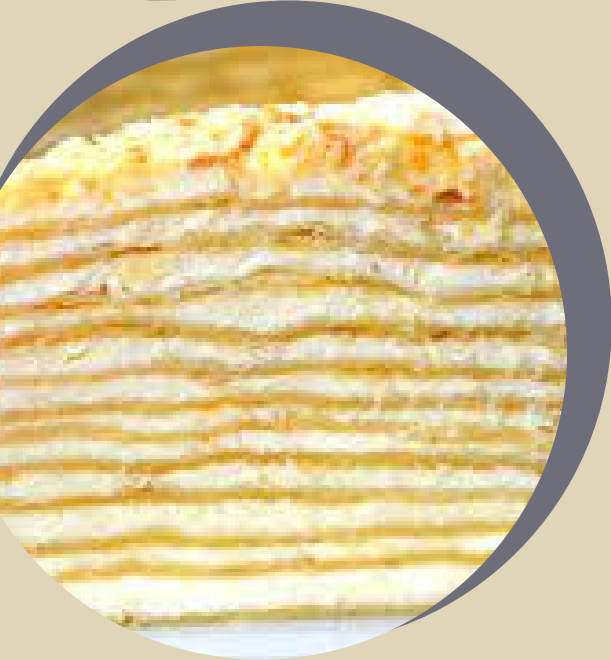


sorokakafe.ru



MENU

Десерты



ТОРТ «НАПОЛЕОН»

Слоеное тесто и заварной крем (155 г)

225
РУБ.

ТИРАМИСУ МАСКАРПОНЕ

Совоярди с Маскарпоне прослоенные сливочной массой со вкусом кофе и Амаретто ,прекрасно (110 г)

330
РУБ.

ТОРТ «ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ»

Подложка из песочного теста со слоем заварного крема, украшен сверху смесью из лесных ягод (95 г)

330
РУБ.

ЭКЛЕР ВАНИЛЬНЫЙ

Эклер из заварного теста ,с начинкой из заварного крема и взбитых сливок
Украшенный шоколадной глазурью (85 г)

195
РУБ.

МОРОЖЕНОЕ 3 ШАРИКА (НА ВЫБОР)

б(Ванильное, клубничное, шоколадное, фисташковое)(150 г)

275
РУБ.

БРАУНИ С КАРАМЕЛЬЮ И ФУНДУКОМ

Шоколадный брауни с тянучкой из сливочной пасты, карамелью и лесным орехом. (130 г)

330
РУБ.



sorokakafe.ru

