

**BOOTLEGGER**  
*MuzCafe*

FOOD \* DRINK \* DANCE

**MENU**

# ЗАКУСКИ

# APPETIZERS

**ФОРШМАК (FORSHMAK) ..... 250 г / 190.-**Рубленая малосольная сельдь, отварное яйцо, яблоко, репчатый лук, горчица, крем из Рикотты  
Chopped salted herring, boiled egg, apple, onion, mustard, Ricotta cream**СЕЛЬДЬ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ****(HERRING WITH NEW POTATOES) ..... 300 г / 250.-**

Сельдь с молодым картофелем и маринованным луком

**ЛЕПЕШКА С ЦЫПЛЕНКОМ И КОПЧЕНЫМ****СЫРОМ****(SCONE WITH CHICKEN AND SMOKED CHEESE) ..... 380 г / 299.-**Запеченная в печи лепешка с начинкой из цыпленка, острого соуса и копченого сыра  
Oven-baked flatbread filled with chicken, hot sauce and smoked cheese**ТАРЕЛКА РАЗНОСОЛОВ****(PICKLED VEGETABLES PLATTER) ..... 420 г / 340.-**

Маринованные томаты, огурцы, квашеная капуста, перец цицак, маринованный чеснок, зелень / Pickled tomatoes, cucumbers, sauerkraut, pepper tzitzak, marinated garlic, fresh greens

**ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА (FRUIT PLATTER) ..... 250 г / 390.-**

Herring with new potatoes and pickled onions

**МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ****(MOZZARELLA WITH TOMATOES) ..... 300 г / 399.-****ХАЛУМИ ГРИЛЬ****(GRILLED HALLOUMI CHEESE)**

230 г / 399.-

Жареный сыр Халуми, ягодный соус  
Fried Halloumi cheese, berry sauce**МИДИИ В СЫРНОМ СОУСЕ ДОР-БЛЮ****(MUSSELS IN CHEESE DOR-BLU SAUCE)**

350 г / 499.-

**МИДИИ В ШАФРАНОВОМ СОУСЕ****(MUSSELS IN SAFFRON SAUCE)**

350 г / 499.-

**ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР****(BAKED CAMEMBERT)**

220 г / 440.-

Камамбер из печи с яблочным сбитнем на меде, вялеными абрикосами и орешками  
Oven camembert with apple sourdough on honey, dried apricots and pecans**МЯСНАЯ ТАРЕЛКА****(MEAT PLATTER)**

220 г / 599.-

Буженина, Ростбиф, Пастрома из цыпленка, Суджук  
Brozen meat, Roast Beef, Chicken Pastroma, Sudjuk**БОЛЬШАЯ СЫРНАЯ ТАРЕЛКА****(LARGE CHEESE PLATE)**

700 г / 999.-

Буррата, Халуми, Чечил, Белпер Кнолле, Камамбер, Качотта  
Burrata, Halloumi, Cecil, Belper Knolle, Camembert, Cachotta

# САЛАТЫ

# SALADS

**ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ****(CAESAR SALAD WITH CHICKEN) ..... 210 г / 250.-**

Листья салата, соус Цезарь, томаты черри, сыр Грана Падано, крутоны, куриное филе / Lettuce, Caesar sauce, cherry tomatoes, Grana Padano cheese, croutons, chicken fillet

**АЗИАТСКИЙ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ****(ASIAN SALAD WITH GRILLED CHICKEN) ..... 250 г / 290.-**

Цыпленок гриль, пряная морковь, огурец, азиатская заправка, руккола, кинза, кунжут / Grilled chicken, spicy carrot, cucumber, Asian dressing, arugula, cilantro, sesame

**ИНДИЙСКИЙ С ЦЫПЛЕНКОМ КАРРИ****(INDIAN SALAD WITH CURRIED CHICKEN) ..... 230 г / 299.-**Куриное филе в хрустящей панировке с миксом салатных листьев, цитрусовым майонезом и заправкой Карри  
Chicken fillet in crispy breading with salad mix, citrus mayonnaise and curry dressing**ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ****(CAESAR SALAD WITH SHRIMPS) ..... 180 г / 299.-**Листья салата, соус Цезарь, томаты черри, сыр Грана Падано, крутоны, креветки  
Lettuce, Caesar sauce, cherry tomatoes, Grana Padano cheese, croutons, shrimps**САЛАТ С БУРРАТОЙ И ТОМАТАМИ****(SALAD WITH BURRATA AND TOMATOES) ..... 310 г / 399.-****САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ****(SALAD WITH EGGPLANT) ..... 220 г / 299.-**Обжаренный до хруста баклажан, сливочный крем, фреш-салат, черри, семена тыквы, сладкий чили  
Fried eggplant, butter cream, fresh-salad, cherry tomatoes, pumpkin seeds, sweet chili**ГРЕЧЕСКИЙ****(GREEK SALAD) ..... 250 г / 299.-**Томат, огурец, болгарский перец, красный лук, листовой салат, сыр Фета  
Tomato, cucumber, bell pepper, red onion, lettuce, Feta cheese**САЛАТ С ПЕРСИКАМИ И СЫРОМ ХАЛУМИ****(SALAD WITH PEACHES AND HALUMI CHEESE) ..... 220 г / 299.-**Хрустящий сыр Халуми, персики, фреш-салат, ягодный соус  
Crispy Halloumi cheese, peaches, fresh-salad, berry sauce

# СУПЫ

# SOUPS

**СУП ЛАПША (LAPE SOUP) 300 г / 220.-**

Куриный бульон, лапша и отварная курица  
 Chicken broth, noodles and boiled chicken

**КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ (CHAMPIGNONS CREAM-SOP) 300 г / 220.-**

Сливочный бульон, шампиньоны.  
 Подается с сухариками  
 Creamy broth, champignons.  
 Served with croutons

**ТОМ ЯМ (ТОМ YUM) 300 г / 399.-**

Традиционный тайский суп на кокосовом молоке с морепродуктами и грибами Шиитаке.  
 Подается с отварным рисом  
 Traditional thai coconut milk soup with seafood and Shiitake mushrooms. Served with boiled rice



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

# MAIN COURSES

**ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ КАЛЬМАР С ТОМАТАМИ И КАБАЧКАМИ**

(**FAR EASTERN SQUID WITH TOMATOES AND ZUCCHINI**) 270 г / 460.-  
 Филе кальмара с томатами, травами, белым вином и гарниром из кабачка, приготовленным на гриле  
 Squid fillet with tomatoes, herbs, white wine grilled zucchini garnish

**ФИЛЕ СУДАКА В СОУСЕ КАРБОНАРА**

(**FILLET OF PIKEPERCH IN CARBONARA SAUCE**) 230 г / 440.-  
 Филе судака с картофелем пай и сливочным соусом, приготовленное с добавлением жареного бекона / Fillet of pikeperch with pai potatoes and cream sauce, cooked with fried bacon

**ЦЫПЛЕНОК ГРИЛЬ В СЫРНОМ СОУСЕ**

(**GRILLED CHICKEN IN CHEESE SAUCE**) 270 г / 440.-  
 Сочное мясо цыпленка гриль со сливочно-сырным соусом и Песто / Juicy grilled chicken with creamy cheese sauce and Pesto

**ФЛАНК СТЕЙК В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ**

(**FLANK STEAK IN PEPPER SAUCE**) 220 г / 599.-  
 Покромка бычка, сливочно-мясной соус с черным перцем / Steak lining, creamy meat sauce with black pepper

**ТОМЛЕННЫЕ ЩЕЧКИ В СЛИВОВОМ СОУСЕ**

(**STEWED CHEEKS IN PLUM SAUCE**) 350 г / 460.-  
 Томленые говяжьи щечки в пряном сливовом соусе с глазированным луком, картофельным пюре и зеленой аджикой  
 Stewed beef cheeks in spicy plum sauce with glazed onions, mashed potatoes and green adjika

**ТОМЛЕНАЯ ГРУДИНКА С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ**

(**STEWED BREAST WITH YOUNG POTATOES**) 300 г / 540.-  
 Томленая говяжья грудинка в мясном соусе с медом, вином и молодым картофелем, обжаренным с чесноком и розмарином / Stewed beef brisket in meat sauce with honey, wine and young potatoes fried with garlic and rosemary



## ПАСТА

## PASTAS

## КАРБОНАРА

(CARBONARA) 260 г / 299.-

Спагетти, бекон, сливочный соус, сыр Грана Падано  
Spaghetti, bacon, creamy sauce, Grana Padano chesse

## ДОМАШНЯЯ ПАСТА С ЦЫПЛЕНКОМ И ГРИБАМИ

(HOMEMADE PASTA WITH CHICKEN AND MUSHROOMS) 320 г / 299.-

Домашняя лапша, мясо цыпленка, вешенки и сливочный соус с зеленой аджикой / Homemade noodles, chicken meat, oyster mushrooms and creamy sauce with green adjika

## ГАРНИРЫ

## SIDE DISHES

ХЛЕБНАЯ ТАРЕЛКА (BREAD PLATTER) 99.-

КАРТОФЕЛЬ ЧИЛИ АЙДАХО (IDAHO CHILI POTATO) 180 г / 99.-

ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ (GRILLED CHAMPAGNONS) 200 г / 180.-

ОВОЩИ ГРИЛЬ (GRILLED VEGETABLES) 250 г / 199.-

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (MASHED POTATO) 150 г / 190.-

СОУСЫ  
SAUCES

КЕТЧУП ХАЙНЦ (KETCHUP HEINZ), СМЕТАНА (SOUR CREAM), ТОМАТНЫЙ ДОМАШНИЙ (HOMEMADE TOMATO SAUCE), ЦАХТОН (TZAKHTON SAUCE), СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ (CREAMY CHEESE SAUCE), СЛАДКИЙ ЧИЛИ (SWEET CHILI SAUCE), ЛИМОННЫЙ МАЙОНЕЗ (CITRIC MAYONNAISE)

49.-

РОЛЛЫ  
SUSHI ROLLS

## КАЛИФОРНИЯ С КРЕВЕТКАМИ

(CALIFORNIA WITH SHRIMP)

230 г / 399.-

Тигровые креветки, огурец, тобико, авокадо  
Tiger shrimp, cucumber, tobiko, avocado

## ТУНА СЯКИ (TUNA SYAKI)

270 г / 399.-

Филе тунца, лосось, сливочный сыр, авокадо, соус Сладкий чили, микрозелень, кунжут  
Tuna fillet, salmon, cream cheese, avocado, Sweet chili sauce, microgreens, sesame

## ФИЛАДЕЛЬФИЯ ПРЕМИУМ

(PHILADELPHIA PREMIUM)

250 г / 499.-

Лосось, сыр Филадельфия, огурец  
Salmon, Philadelphia cheese, cucumber

## СЛИВОЧНЫЙ УГОРЬ ЛЮКС

(CREAMY EEL DELUXE)

220 г / 499.-

Креветка в темпуре, копченый угорь, сливочный сыр, огурец, тобико, соус Унаги и кунжут  
Shrimp tempura, smoked eel, cream cheese, cucumber, tobiko, Unagi sauce and sesame

## АЛЯСКА (ALASKA)

250 г / 499.-

Лосось, огурец, майонез, филе угря, тобико, кунжут, соус Унаги и микрозелень / Salmon, cucumber, mayonnaise, eel fillet, tobiko, sesame, Unagi sauce, micro greens

## ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ

## ИМПЕРАТОР (EMPEROR)

240 г / 499.-

Угорь, лосось, тобико, соус Спайс, соус Унаги  
Eel, salmon, tobiko, Spice sauce, Unagi sauce

## ДИНАМИТ ЯНТАРНЫЙ (AMBER DYNAMITE) 240 г / 399.-

Лосось, мидии, жареные шампиньоны, плавленый сыр, майонез, тобико, соус Унаги / Salmon, mussels, fried mushrooms, melted cheese, mayonnaise, tobiko, Unagi sauce

## МУРАКАМИ (MURAKAMI)

210 г / 399.-

Угорь, сливочный сыр, плавленый сыр, панировочные сухари, соус Унаги, темпура / Eel, cream cheese, melted cheese, breadcrumbs, Unagi sauce, tempura

## ЭБИ ТЕМПУРА С СОУСОМ ЧИЛИ-МАНГО

И УНАГИ (EBI TEMPURA WITH CHILI-MANGO

AND UNAGI SAUCE)

250/40/12/6 г / 399.-

Сливочный сыр, креветка в темпуре, икра тобико, салат Айсберг, микрозелень, соусы Чили-манго и Унаги  
Cream cheese, shrimp in tempura, tobiko caviar, Iceberg lettuce, micro greens, Chili-mango and Unagi sauces

## ГЕЙЗЕР МАКИ (GEYSER MAKI)

260/40/12/6 г / 499.-

Сливочный сыр, плавленый сыр, мидии, тигровые креветки, авокадо, тобико, майонез, соус Унаги, соус Чили  
Cream cheese, melted cheese, mussels, tiger shrimp, avocado, tobiko, mayonnaise, Unagi sauce, Chili sauce

## ФУТАРИ (FUTARI)

210/40/12/6 г / 499.-

Лосось, авокадо, сливочный сыр, плавленый сыр, майонез, соус Унаги, кунжут, микрозелень  
Salmon, avocado, cream cheese, melted cheese, mayonnaise, Unagi sauce, sesame, microgreens

## СЯКИ ХОТ МАКИ (SYAKI HOT MAKI)

250/40/12/6 г / 499.-

Лосось, огурец, майонез, соус Унаги, тобико, соус Спайс  
Salmon, cucumber, mayonnaise, Unagi sauce, tobiko, Spice sauce



# ГРИЛЬ

# GRILL MENU

## ЛЮЛЯ-КЕБАБ КУРИЦА

(CHICKEN KEBAB)

Подается с лавашом, соусом, маринованным луком и зеленью / Served with lavash, sauce, marinated onion and herbs

160/100 г / 299.-

## ЛЮЛЯ-КЕБАБ БАРАНИНА

(MUTTON KEBAB)

Подается с лавашом, соусом, маринованным луком и зеленью / Served with lavash, sauce, marinated onion and herbs

150/100 г / 340.-

## ЛЮЛЯ-КЕБАБ ГОВЯДИНА

(BEEF KEBAB)

Подается с лавашом, соусом, маринованным луком и зеленью / Served with lavash, sauce, marinated onion and herbs

150/100 г / 340.-

## ЛОСОСЬ ГРИЛЬ (GRILLED SALMON)

Стейк из филе лосося. Подается с запеченным лимоном  
Grilled salmon steak. Served with baked lemon

140/100 г / 699.-

## ШАШЛЫК КУРИЦА

(CHICKEN SHISH KEBAB)

Подается с лавашом, соусом, маринованным луком и зеленью  
Served with lavash, sauce, marinated onion and herbs

170/100 г / 370.-

## ШАШЛЫК СВИНИНА

(PORK SHISH KEBAB)

Подается с лавашом, соусом, маринованным луком и зеленью  
Served with lavash, sauce, marinated onion and herbs

170/100 г / 399.-

# ДЕСЕРТЫ

## DESSERTS

## МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

(ICE-CREAM IN ASSORTMENT)

70 г / 140.-

## ЭСТЕРХАЗИ (ESTERHAZI)

Ореховые коржи, заварной крем с фундуком, соус Бейлис / Custard nuts cakes, cream with hazelnuts, Bailis sauce

130 г / 299.-

## ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

(CHOCOLATE CAKE WITH WALNUT)

Миндальный корж, кремю с грецким орехом, кранч, мусс с тёмным шоколадом / Almond shell, walnut cremeux, cranch, dark chocolate mousse

115 г / 299.-

## ТОРТ ДОМАШНИЙ МЕДОВЫЙ

(HOMEMADE HONEY CAKE)

120 г / 199.-

## ЧИЗКЕЙК

(CHEESECAKE)

100 г / 199.-

Сырно-сливочный десерт по традиционному итальянскому рецепту  
Cream cheese dessert by traditional italian recipe

## ТАЕЖНЫЙ (TAIGA)

130 г / 290.-

Карамельный мусс, бисквит брауни, солёная карамель и кедровые орешки / Caramel mousse, brownie sponge cake, salted caramel and pine nuts