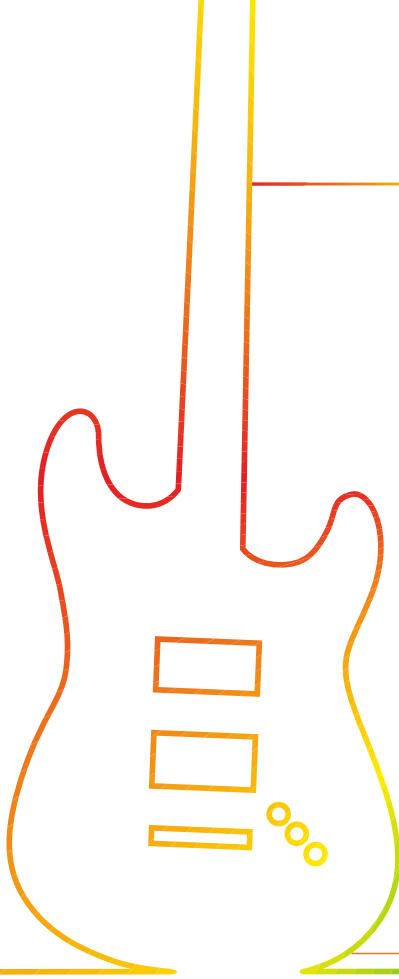


Мы рады приветствовать Вас  
в караоке-ресторане «GRAMMY»  
ежедневно с 18:00 до 06:00.  
Резерв столиков производится по тел.:  
279-000, +7 701 1000 703

## АРЕНДА

# VIP rooms

VIP 1	hour/час.....	10 000
VIP 2	hour/час.....	10 000
VIP 3	hour/час.....	7 000
VIP 4	hour/час.....	7 000
VIP 5	hour/час.....	7 000
VIP 6	hour/час.....	7 000



## САЛАТЫ

Греческий салат	2 300
Свекольный салат с сыром Фета и кедровыми орешками	2 200
Легкий салат из овощей	2 200
Классический Цезарь с курицей	3 200
<b>NEW</b> Салат с копченой уткой	3 000
Теплый салат с овощами-гриль, вырезкой из говядины и соусом «Песто»	3 100
Салат-гриль с ростбифом из конины и соусом Унаги	3 500
Салат с языком, миксом из свежих салатов с ростками сои и фирменным шеф-майонезом	3 100
Салат с тигровыми креветками и мякотью апельсина, в кисло-сладком соусе	4 000
<b>NEW</b> Салат с семгой и кунжутной заправкой	3 000

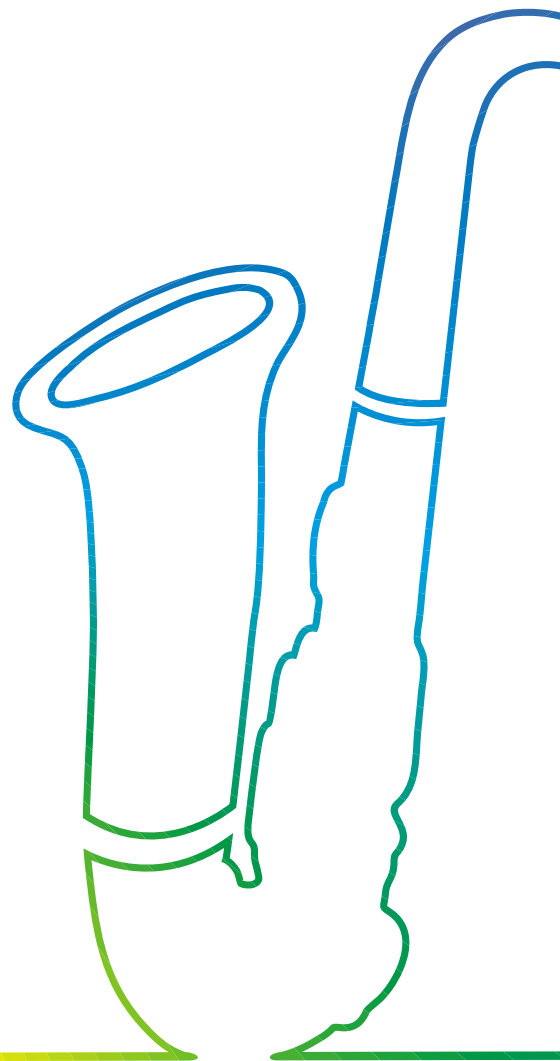
## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбные деликатесы	5 200
<b>NEW</b> Сырное плато	6 200
Мясные деликатесы	5 000
Палитра из свежих овощей с брынзой	2 800
Разносолы	2 500
Ассорти из грибочков с острой капустой	2 300
<b>NEW</b> Трио: сельдь, картофель, яйцо	3 300

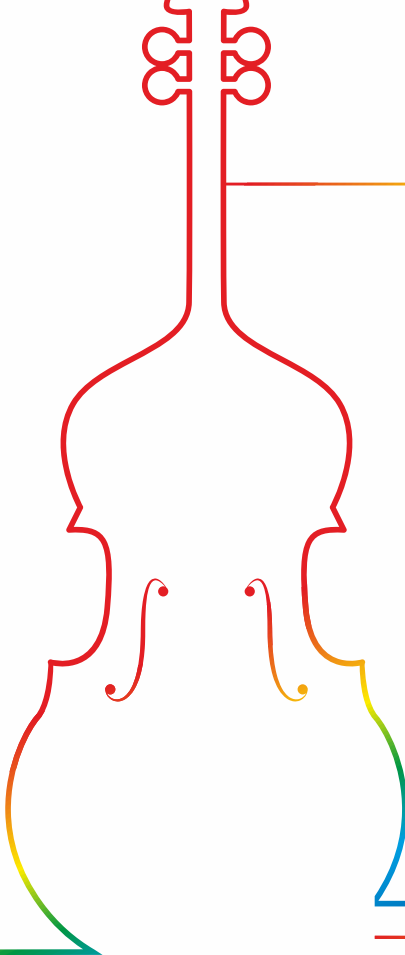
Обслуживание - 10%

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Ассорти из спринг-роллов:</b> тигровые креветки в фило тесте, капуста тушеная в фило тесте, рулетики из цуккини с сыром Филадельфия и луковые кольца	3 600
<b>Микс из всех видов колбасок с тушеной капустой, хреном и горчицей</b> (из курицы, утки, конины, говядины, баранины)	7 500
<b>Королевские креветки</b> (3 шт)	7 500
<b>Тигровые креветки с соусом «Sweet Chili»</b>	4 700
<b>Куриные крылышки с соусом «Дор-блю»</b>	2 800
<b>NEW Гамбургер</b>	3 100
<b>Обжаренный на гриле говяжий язык с овощным соте</b>	3 700
<b>NEW Мини-самса с семгой и шпинатом</b>	2 200
<b>NEW Мини-самса с говядиной и зеленым луком</b>	2 200
<b>NEW Мини-самса с копченой уткой и шпинатом</b>	2 200
<b>NEW Мини-самса с курицей и сыром гауда</b>	2 200



Обслуживание - 10%



## ЗАКУСКИ К ПИВУ

<b>NEW</b> Пивное плато: кольца кальмара в кляре, чечел в кляре, тигровые креветки в кляре, луковые кольца в кляре, судак в кляре	3 900
Креветки криль (на выбор отварные или жареные)	3 000
Чечел	1 000
Мини-ребрышки	3 100
Фисташки	900

## СУПЫ

Минестроне	2 200
Кеспе из курицы	2 200
<b>NEW</b> Солянка	2 200
Сорпа из бараньих ребрышек	2 200
Кеспе из конины	2 200
<b>NEW</b> Уха по-норвежски	3 200

Обслуживание - 10%

---

## ПАСТА

Пенне Арабиата с острым томатным соусом	3 700
Фетучини с курицей и грибами	3 700
Спагетти Болоньезе (говядина)	3 700
Спагетти Карбонара (говядина)	3 700
Фетучини с семгой в сливочном соусе	4 200

---

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Блюдо на компанию! Большая тарелка из морепродуктов с овощами (королевские креветки - 2 шт., филе семги - 2 шт., филе дорадо - 1 шт., филе греческого сибаса - 1 шт., морской грешбок - 3 шт., мидии - 3 шт., подается с овощами)	22 500
<b>NEW</b> Черная треска с карамельным соусом и тыквой темпура	15 000
Стейк из семги, приготовленный на гриле, с салатом «Кайсо сарада»	6 000
Греческий сибас «Папильот» с ароматными травами	6 000
<b>NEW</b> Дорадо, жаренное на гриле, с ризотто и шпинатом	6 000



Обслуживание - 10%

---



---

## БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

<b>NEW</b> Филе утки с фруктовым фламбе	3 900
Цыпленок табака	4 000
Сочная куриная грудка, приготовленная при низкой температуре	3 200

---

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

Большая мясная тарелка для компании (филе миньон из конины, Рибай из говядины, карэ ягненка, утиная грудка, куриные крылья) подается с картофельными дольками и овощным соте	24 000
Стейк Ангус	12 000
Каре ягненка с овощами	5 500
<b>NEW</b> Рибай-стейк	6 200
Медальоны из телятины с отварным картофелем и грибным соусом	5 500
Пеппер-стейк	6 000
<b>NEW</b> Стейк из конины с копченой говядиной под соусом «Café de Paris»	6 000

---

Рекомендуемые 5 степеней прожарки стейков:  
RARE (с кровью) - t мяса 49-55 С;  
MEDIUM RARE (слабой прожарки) - t мяса 55-60 С;  
MEDIUM (средней прожарки) - t мяса 60-65 С;  
MEDIUM WELL (почти прожаренное) - t мяса 65-69 С;  
WELL DONE(прожаренное) - t мяса 71-100 С.

Обслуживание - 10%

---

## БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

	Шашлык из баранины	3 500
	Шашлык из куриной грудки	2 800
NEW	Шашлык из телятины	3 500
	Шашлык из утки	2 800
NEW	Шашлык из баранины антрекот	3 500
	Люля-кебаб из баранины	3 200
	Шашлык из овощей	2 200

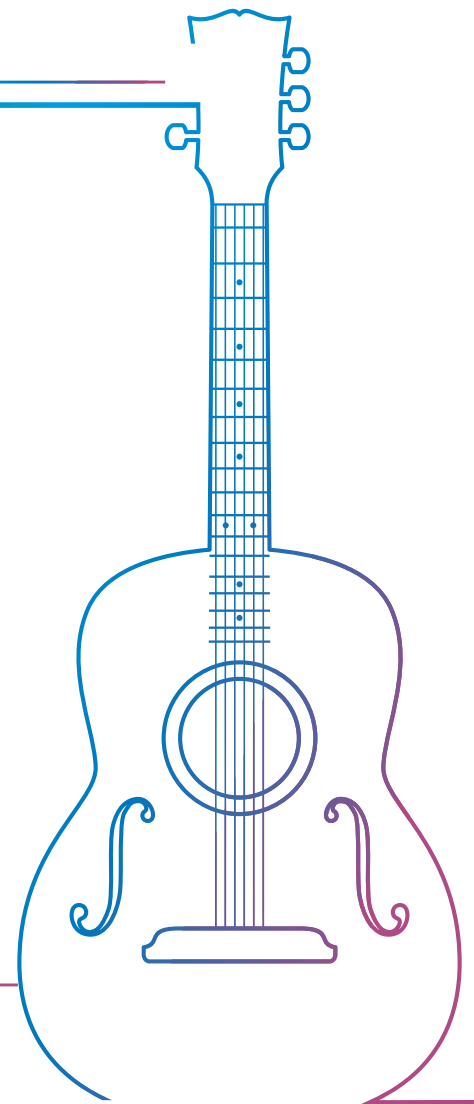
## ГАРНИРЫ

	Картофель на выбор: фри, по-домашнему, пюре, дольки	1 000
	Брокколи и цветная капуста	1 300
	Овощи-гриль	1 300
	Рататуй	1 300
	Капуста тушеная	900
	Грибы с луком	1 300
	Рис	900

## СОУСЫ, 50 гр.

	горчица, хрен, бальзамический уксус, перечный соус, сливочный соус, демиглас, тар-тар, табаско (10 гр.), сметана	300
	сырный соус «Дор Блю», грибной	600

Обслуживание - 10%





## АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ

<b>NEW</b>	Шоколадно-ореховое пирожное	2 200
	Тирамису «Neapolitano»	2 200
	Чизкейк «New York»	2 200
<b>NEW</b>	Красный бархат	2 200
<b>NEW</b>	Десерт «Mozart»	2 200
	Бельгийские вафли	2 200
<b>NEW</b>	Пирожное «Brownie»	2 200
	Медовый торт	2 200

## ТОРТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА

	Черный принц	8 500 тг/кг
<b>NEW</b>	Вупи Пай	8 500 тг/кг
	Шоколадно-банановый	8 500 тг/кг
<b>NEW</b>	Красный бархат	8 500 тг/кг
	Творожный	8 500 тг/кг
	Медовый	8 500 тг/кг
<b>NEW</b>	Молочная девочка	8 500 тг/кг
<b>NEW</b>	Торт с ягодами	12 000 тг/кг

Обслуживание - 10%



---

## СЛАДОСТИ К ЧАЮ

<b>NEW</b> Фруктовое ассорти	6 500
Ягоды в ассортименте (100 гр)	3 200
Мороженое (1 шарик)	900
Сорбет (1 шарик)	900
Мед	900
Джем в ассортименте (100 гр) (клубника, малина, ежевика, голубика, красная смородина)	900



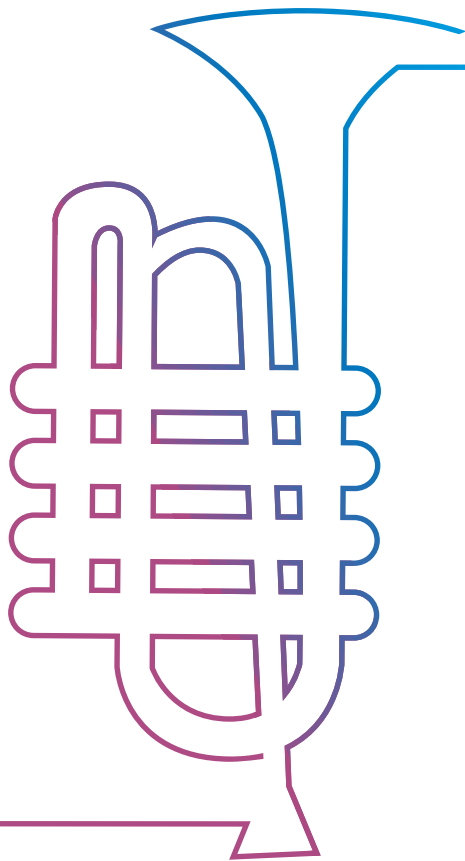
---

## МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Хлебное ассорти	800
Ржаные хлебцы с чесноком	900
<b>NEW</b> Хлеб Бородино с тмином	300

Обслуживание - 10%

---



## САШИМИ

<b>Сяке</b> (лосось)	3 700
<b>Магуро</b> (тунец)	3 900
<b>Хамачи</b> (лакедра)	4 500
<b>Унаги</b> (угорь)	4 700

## СУШИ

<b>Сяке</b> (лосось)	3 100
<b>Магуро</b> (тунец)	3 100
<b>Хамачи</b> (лакедра)	2 600
<b>Унаги</b> (угорь)	3 400
<b>Эби</b> (Тигровая креветка)	3 100

## МАКИДЗУСИ (РОЛЛЫ)

<b>Калифорния маки</b> (ролл с крабом и икрой летучей рыбы)	4 800
<b>Филадельфия с лососем</b> (ролл с сыром Филадельфия и лососем)	4 900
<b>Канадиан маки</b> (ролл «Филадельфия» с угрем)	4 900
<b>Сяке абокадо</b> (ролл с лососем и авокадо)	3 600
<b>Эби темпура маки</b> (ролл с креветкой темпура)	4 500

Обслуживание - 10%

## МАКИДЗУСИ (РОЛЛЫ)

<b>Крейзи калифорния</b> (ролл «Калифорния» с двойной порцией крабового мяса)	5 700
<b>Кунсей рору</b> (ролл с копченым лососем)	3 600
<b>Кадзари маки</b> (ролл «Мозаика»: лосось, тунец, лакедра)	3 900
<b>Катана</b> (острый ролл с зеленым луком)	3 400
<b>Темпура рору</b> (горячий ролл с сыром Филадельфия)	3 700
<b>Калифорния хатто маки</b> (теплый ролл «Калифорния»)	4 900
<b>Фудзи хатто маки</b> (горячий ролл с сыром Моцарелла)	3 700
<b>Унаги маки</b> (ролл с угрем)	3 800
<b>Сяке маки</b> (ролл с лососем)	3 200
<b>Тека маки</b> (ролл с тунцом)	3 400
<b>Каппа маки</b> (ролл с огурцом)	2 200
<b>Унаги темпура маки</b> (ролл с угрем темпура)	3 950
<b>Сяке кава маки</b> (ролл с жареной кожей лосося)	3 300



Обслуживание - 10%

## СУШИ, САШИМИ МОРИАВАСЭ (ассорти)

<b>Сяке сет</b> (ролл Сяке маки, суши Сяке)	4 700
<b>Унаги сет</b> (ролл Унаги маки, суши Унаги)	5 300
<b>Фудзи</b> (лосось, тунец, лакедра)	6 700
<b>Акебоно</b> (лосось, тунец)	4 300
<b>Фуне «Уми»</b> (сашими: лосось, тунец, лакедра; суши: лосось, тунец, угорь; роллы: Калифорния, Канадиан маки)	22 500
<b>Фуне «Кики»</b> (сашими: лосось, тунец, лакедра, унаги; суши: сяке, магуро, лакедра, креветка, угорь; роллы: Калифорния, Филадельфия, Катана)	31 000



## БЛЮДА ЯПОНСКОЙ КУХНИ

<b>Мисо сиру</b> (суп из соевой пасты)	1 400
<b>Сифудо мисо сиру</b> (суп с морепродуктами)	3 100
<b>Унадзю</b> (угорь с рисом)	4 700
<b>Унаги кабаяки</b> (угорь с овощами)	4 700
<b>Кайсо сарада</b> (салат из морских водрослей)	2 900

Обслуживание - 10%