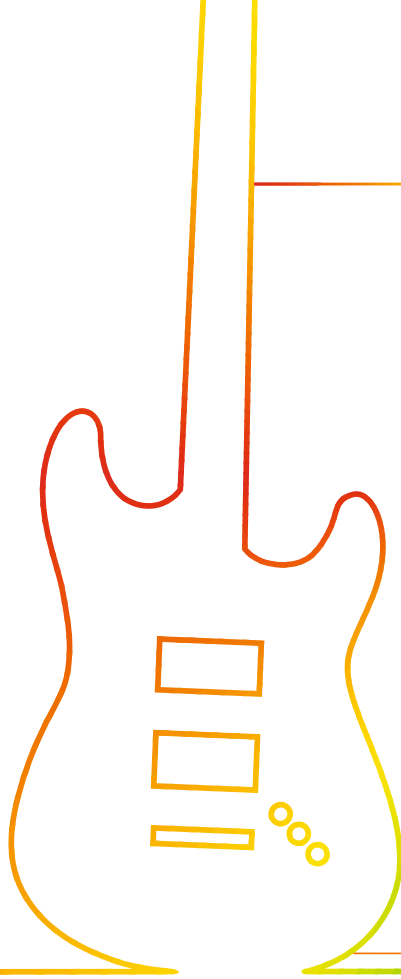


Мы рады приветствовать Вас
в караоке-ресторане «GRAMMY»
ежедневно с 18:00 до 06:00.
Резерв столиков производится по тел.:
279-000, +7 701 1000 703

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	3 200
Салат из баклажанов с телятиной	3 900
Салат с запеченной свеклой, апельсином под кокосово-сливочным соусом с красной смородиной	3 200
Классический Цезарь с курицей	3 900
Теплый салат с овощами-гриль, вырезкой из говядины и соусом «Песто»	3 900
Салат из говяжьего языка с миксом из свежих листьев салата, ростками сои и фирменным шеф-майонезом	3 800
Салат из окуня Темпура	3 800
Салат из тигровых креветок и мякоти апельсина, в кисло-сладком соусе	4 600
Салат из семги с кунжутной заправкой	3 900

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбные деликатесы	7 800
Сырное плато	7 800
Мясные деликатесы	7 500
Палитра из свежих овощей с брынзой	3 500
Разносолы	3 400
Ассорти из грибочков с острой капустой	3 400
Сельдь по-русски	4 200
Брускетты с семгой	4 500

Обслуживание - 10%

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Ассорти из спринг-роллов:

тигровые креветки в фило тесте, тушеная капуста
в фило тесте, рулетики из цуккини с сыром Филадельфия
и луковые кольца

5 300

Микс из колбасок с тушеной капустой, хреном и горчицей, на компанию

(из курицы, утки, конины, говядины, баранины)

9 500

Королевские креветки (3 шт)

9 000

Тигровые креветки с соусом «Sweet Chili»

5 500

Куриные крылышки с соусом «Дор-блю»

3 900

Гамбургер

4 500

Мини-самса с семгой и шпинатом

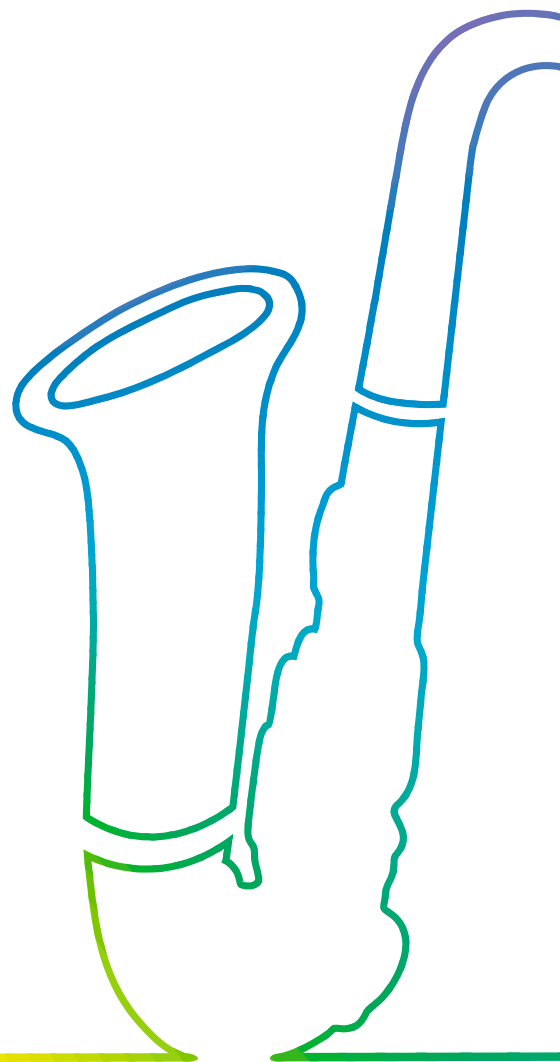
3 500

Мини-самса с говядиной и зеленым луком

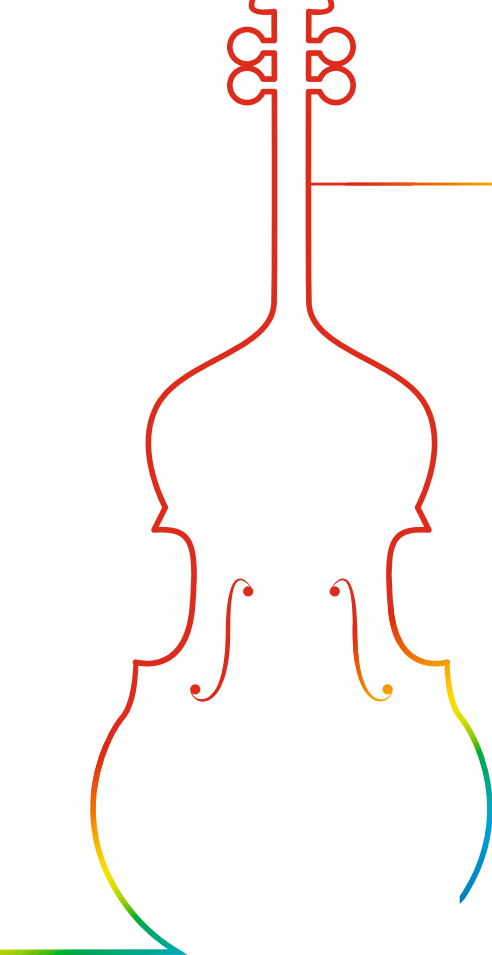
3 200

Мини-самса с курицей и сыром гауда

3 000



Обслуживание - 10%



ЗАКУСКИ К ПИВУ

Пивное плато: кольца кальмара в кляре, чечил в кляре, тигровые креветки в кляре, луковые кольца в кляре, судак в кляре	6 500
Креветки криль (на выбор отварные или жареные)	3 700
Чечил	1 200
Мини-ребрышки	4 300
Фисташки	1 200

СУПЫ

Том Ям	4 500
Кеспе из курицы	2 400
Солянка	3 200
Кеспе из конины	2 900
Уха по-норвежски	3 500

ПАСТА

Фетучини с курицей и грибами	4 500
Фетучини с семгой в сливочном соусе	5 200

Обслуживание - 10%

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

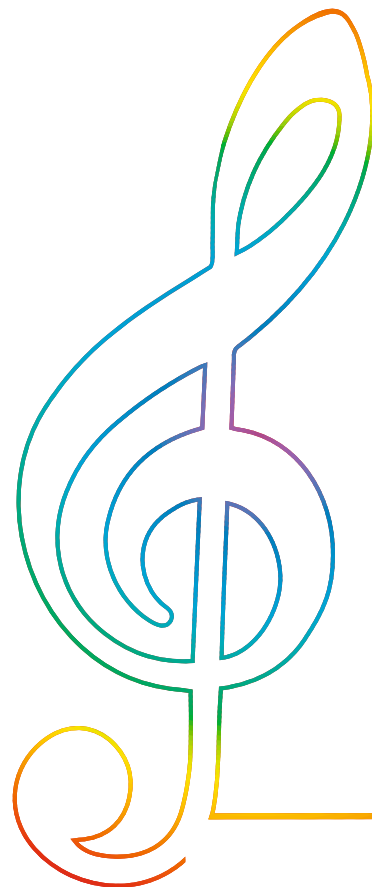
Большая тарелка из морепродуктов с овощами (королевские креветки - 2 шт., филе семги - 2 шт., филе дорадо - 1 шт., филе греческого сибаса - 1 шт., морской гребешок - 3 шт., мидии - 3 шт., подается с овощами)	35 000
Стейк из семги, приготовленный на гриле, с салатом «Кайсо сарада»	6 900
Греческий сибас «Папильот» с ароматными травками	6 500
Дорадо, жаренное на гриле, с ризотто и шпинатом	6 900

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

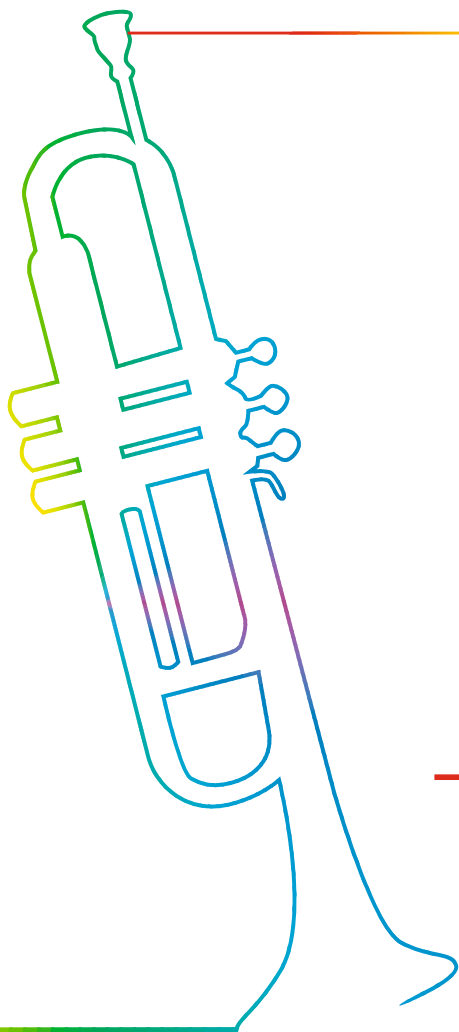
Цыпленок табака	5 200
Сочная куриная грудка с овощами, приготовленная при низкой температуре	3 500

СОУСЫ, 50 гр.

сырный соус «Дор Блю», грибной соус, горчица, хрен, бальзамический уксус, перечный соус, сливочный соус, демиглас, тар-тар, табаско (10 гр.), сметана	700
--	-----



Обслуживание - 10%



БЛЮДА ИЗ МЯСА

Большая мясная тарелка для компании (казы-гриль, Рибай из говядины, карэ ягненка, куриная грудка, куриные крылья) подается с картофельными дольками и овощным соте	38 000
Стейк Ангус	15 000
Каре ягненка с овощами	5 800
Рибай-стейк	7 500
Медальоны из телятины с отварным картофелем и грибным соусом	6 500
Казы-гриль под соусом Барбекю	8 500

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

ГАРНИРЫ

Картофель на выбор: фри, по-домашнему, пюре, дольки	1 800
Брокколи и цветная капуста	1 900
Овощи-гриль	2 100
Рататуй	1 800
Капуста тушеная	1 400
Грибы с луком	2 100
Рис	1 400

Обслуживание - 10%

АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ

Фисташковый рулет	3 200
Чизкейк шоколадный с вишней	3 560
Ягодная корзина	3 780
Брауни	2 850
Маковый эклер	2 980

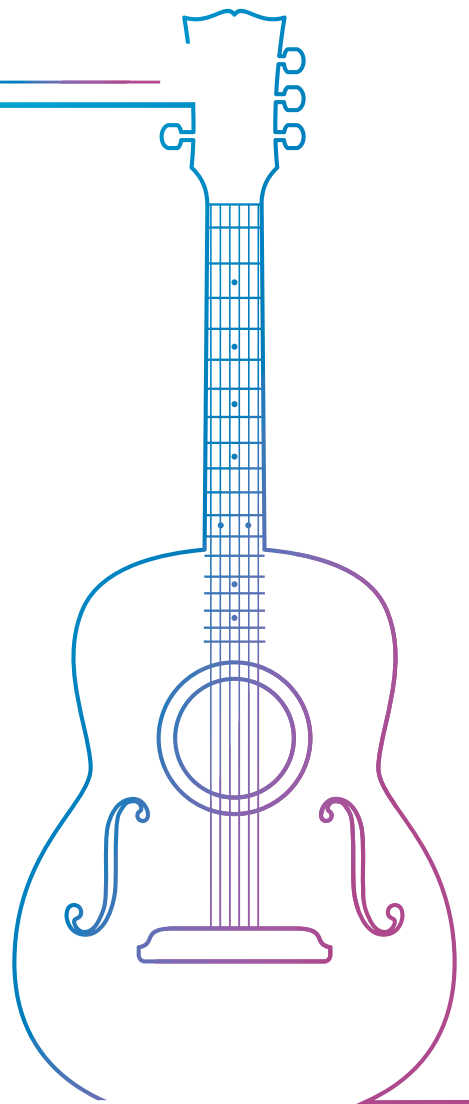
СЛАДОСТИ К ЧАЮ

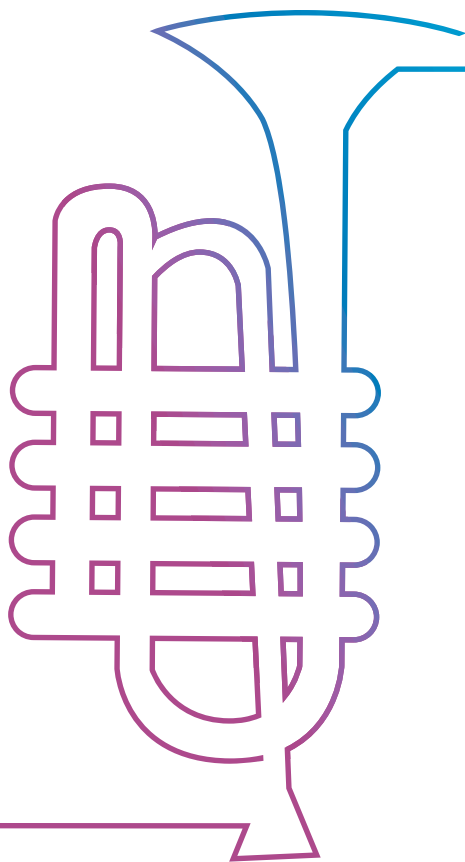
Фруктовое ассорти	9 500
Мороженое (1 шарик)	1 300

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Хлебное ассорти	1 000
Ржаные хлебцы с чесноком	1 800
Хлеб Бородино с тмином	400

Обслуживание - 10%





САШИМИ

Сяке (лосось)	3 900
Унаги (угорь)	5 200

СУШИ

Сяке (лосось)	3 500
Унаги (угорь)	3 500

МАКИДЗУСИ (РОЛЛЫ)

Калифорния маки (ролл с крабом и икрой летучей рыбы)	4 800
Филадельфия с лососем (ролл с сыром Филадельфия и лососем)	4 900
Канадиан маки (ролл «Филадельфия» с угрем)	5 600
Темпура рору (горячий ролл с сыром Филадельфия)	4 200
Фудзи хатто маки (горячий ролл с сыром Моцарелла)	4 200

Кимучи рамен (суп из яичной лапши с острой китайской капустой "Кимчи")	3 800
--	-------

Кимучи рамен с грибами и яйцом	3 600
---------------------------------------	-------

Обслуживание - 10%