

**Барбекю-сезон**

**СТЕЙКИ**

*Cafe de Cafe*

**Филе миньон**

150/50 г 431 Ккал

Классический стейк из вырезки в подаче с ягодным соусом. Рекомендуемая шефом степень прожарки medium.

**770.-**

**Стейк из говядины**

165/70/40 г 485 Ккал

Стейк из Алтайской мраморной говядины отруба Трай-тип. С печеным картофелем и ягодным соусом.

**470.-**

**МЯСНЫЕ БЛЮДА НА ОГНЕ**

Все мясные блюда, за исключением стейков, мы подаем на подпеченной фермерской лепешке со свежими овощами и маринованным луком. Соус на Ваш выбор: томатный или сметанный с зеленью.

**Котлета из мраморной говядины**

120/240/50 г 598 Ккал

Котлета из элитного сорта говядины, приготовленная на углях.

**390.-**

**Цыпленок целиком с чесноком и зеленью**

650/240 г 1001 Ккал

Целый цыпленок без кости начиненный чесноком и свежей зеленью. Порция внушительная, поэтому рекомендуем брать это блюдо на двоих.

**690.-**

**Шашлык из индейки с ананасом**

200/240/50 г 573 Ккал

Филе индейки, замаринованное в сливочном соусе с карри, мы чередуем с кусочками сладкого ананаса.

**450.-**

**Шашлык из свиной шеи**

200/240/50 г 883 Ккал

Сочная свинина, замаринованная с луком и томатами, быстро готовится на огне и пропитывается дымком.

**470.-**

**Шашлык из куриной грудки**

200/240/50 г 675 Ккал

Курицу мы выдерживаем в остром томатном соусе и готовим на открытом огне.

**350.-**





## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ НА ОГНЕ

### Хачапури из речной форели

200 г 330 Ккал

Вместо теста в этом блюде у нас форель без кости, которую мы фаршируем сыром и яйцом, и запекаем в пергаменте.

**450.-**

### Скрумбрия на огне

200 г 330 Ккал

Ароматное филе скумбрии, запеченное на огне вместе с ломтиками французского багета.

**330.-**

### Кальмары Карри

180 г 252 Ккал

Филе кальмаров, целиком замаринованных в сливочном соусе с карри, с ароматом дымка.

**390.-**

### Овощной сэт на мангале

260/140 г 535 Ккал



Ассорти из болгарского перца, томатов, баклажана, цуккини, шампиньонов и картофеля. На подрумяненной фермерской лепешке собственного приготовления.

**250.-**

Любой овощ из ассорти отдельно **100 г — 95.-**

### Хлебное ассорти на мангале

290 г 690 Ккал



Ассорти из хлебов нашей пекарни: французский багет, чесночный багет, бородинский хлеб.

**45.-**

Любой хлеб из ассорти отдельно **100 г — 19.-**