

Дорогой Гость!
АКЦИИ
ресторана «Пиворама»

СКИДКА В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ! -15% на все!*

*6 дней до и 6 дней после, кроме бизнес-ланчей и банкетного меню

КАЖДЫЙ ДЕНЬ! СКИДКА -30% на пиво с собой

ВТОРНИК Женский день!
для компании от 4-х дам! **СКИДКА 50%** на все меню

Каждую неделю - **ПИВНАЯ СРЕДА!**
Скидка на пиво **50%**

ВОСКРЕСЕНЬЕ - ДЕТСКИЙ ДЕНЬ! Десерт в подарок!

ДОСТАВКА
настоящей еды
с 12:00 до 22:00

PIVORAMA.RU

905-88-34



Холодные закуска



Форшмак, 150г 230 Р
на тостах из зернового хлеба



Лосось домашнего посола, 165г 590 Р
подается с отварным картофелем



Сало по-домашнему, 190г 410 Р
ассорти из 3-х видов домашнего сала с тостами из бородинского хлеба, горчицей и домашней аджикой



Бутербродики с анчоусом, 80г 210 Р
подается с яйцом, красным луком и зеленью



Бутербродики с пряным лососем, 80г 250 Р
с ароматной кинзой и чили-перцем



Язык говяжий, 150г 590 Р
подается с хреном



Мясное ассорти, 230г 650 Р

буженина, салями, утиная грудка су-вид, балык, гренки из бородинского хлеба, подается с хреном и французской горчицей



Сырная тарелка, 180г 570 Р

ассорти из 5 видов сыров с грецким орехом, медом и чубуком



Домашние соленья, 200г 470 Р

маринованные черри, соленые огурчики, квашеная капуста, морковь по-корейски и маринованный чеснок



Сельдь по-домашнему, 210г 320 Р

подается с отварным картофелем, красным луком и соленым огурцом



Рулетики из баклажанов, 170г 350 Р

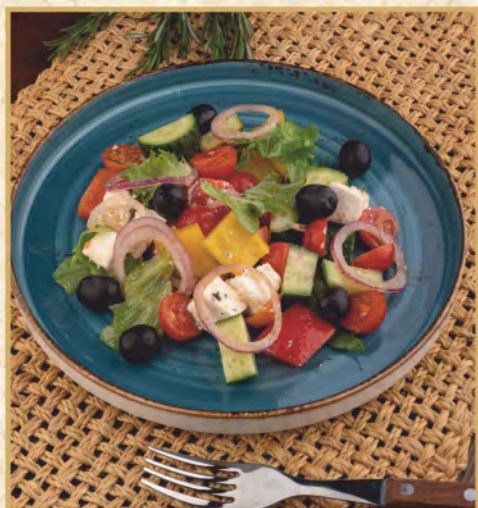
с сыром фета и чесноком, посыпаются грецким орехом и зеленью



Паштет из куриной печени, 200г 390 Р

подается с белым хлебом, луком фри и ягодным соусом

Салаты



Греческий, 230г 390 Р

с сыром фета, заправляется оливковым маслом



Очень зеленый салат, 200г 390 Р

с курицей гриль, свежим огурцом, листьями салата и луком порей, заправляется оливковым маслом, соевым соусом и бальзамическим кремом



Оливье, 260г 390 Р

с колбасой и зеленым горошком



Салат "Сытый папа" с нежными кусочками телятины, 300г 550 Р

обжаренными на гриле с болгарским перцем, брокколи, цукини, молодым картофелем и баклажанами с зеленью в фирменно-пикантной заправке



Цезарь с курицей, 230г 390 Р

на основе фирменного соуса, приготовленного с добавлением анчоусов, каперсов и французской зерновой горчицы



Цезарь с креветками, 230г 470 Р

на основе фирменного соуса, приготовленного с добавлением анчоусов, каперсов и французской зерновой горчицы



Винегрет, 250г
с зеленым горошком

230 Р



Сельдь под шубой, 250г
классический рецепт в его лучшем исполнении

270 Р



Салат Ташкент, 200г
знаменитый салат в авторском исполнении
с говяжьим языком и редисом дайкон

390 Р



Азиатский салат, 300г
с хрустящими баклажанами, томатами, сыром фета
и кинзой, заправляется пикантным азиатским
соусом и посыпается кунжутом

410 Р



**Теплый салат с говядиной
и баклажанами**, 200г
обжаренными в кунжутном соусе с добавлением соевого соуса
и Унаги, стручковой фасоли, перца чили и чесночных чипсов

410 Р



**Теплый салат
с копченым лососем**, 200г
молодым картофелем, салатом фриллис, зеленым луком
и фирменной заправкой с французской горчицей

520 Р

Горячие закуски



Драники картофельные, 210г
270 ₽
с беконом и сметаной



Драники из кабачков, 180г
350 ₽
подаются со сметаной



Жареный сулугуни, 200г
390 ₽
с остро-сладким соусом



Картофель фри, 180г
270 ₽
с сырным соусом



Запеченая цветная капуста, 180г
320 ₽
в орехово-кунжутном соусе



Острые куриные крылья, 250г
490 ₽
в соусе из домашней аджики



Креветки жареные, 180г
с лимоном, чесноком и перцем чили

540 Р



Гренки, 150г
с сыром и чесноком

220 Р



Шаверма с цыпленком, 270г
в пите или лаваше на выбор

450 Р



Куриные потрошки, 300г
подается в сметанном соусе с белым хлебом

450 Р



Лепешка, 350г
с сыром сулугуни

450 Р



Жареха с лесными грибами, 310г
жареный золотистый картофель с лесными грибами и сметаной

430 Р

Закуски на компанию



Фиш энд чипс, 880г

1490 ₺

треска в тонком кляре на основе темного пива с картофелем айдахо и соусами тартар и спайси



**Килограмм куриных
крыльев, 1000г**

1650 ₺

в соусе из домашней аджики



Ужин охотников, 920г

1590 ₺

ассорти из 6-ти видов охотничьих колбас с картофелем айдахо и тушеной капустой, подается с соусом барбекю и домашней горчицей



Рулька свиная

1490 ₺

фирменное блюдо, подается с тушеной квашеной капустой



Пивной сэт, 230г

950 ₺

ассорти пивных снеков: кольца кальмара, свинина сыро-копченая, фисташки, картофельные чипсы, сыр спагетти, арахис "васаби", картофельные чипсы, сухарики



Ребра свиные

1250 ₺

в фирменном перечном соусе



Фирменная закуска на компанию, 730г

1050 ₺

жареный сулугуни, острые куриные крылья, жареные пельмешки, гренки, картофель фри, три вида соусов: чесночный, сырный, барбекю



Цыпленок тапака, 500г

690 ₺

приготовлен по фирменному рецепту с грунтовыми томатами и соусом сацебели

Супы



Том ям, 390г

550 Р

тайский суп с креветками, грибами и томатами черри, с добавлением кокосового молока и азиатских специй



Комплимент -
25 мл настойки

Уха царская

470 Р

со сливками, 350г
с форелью и треской



Лагман, 400г

570 Р

с бараниной, овощами и домашней лапшой, подается с аджикой



Комплимент -
25 мл настойки

Солянка, 380г

490 Р

мясная с беконом, утиной грудкой, языком и бужениной, подается со сметаной

Комплимент -
25 мл настойки



Борщ, 430г
с гренками с горчицей и протертым салом

350 ₺

Вегетарианское
блюдо



Тыквенный крем-суп, 300г
на кокосовом молоке

300 ₺



Куриный бульон, 350г
легкий суп с лапшой, морковью и зеленью

250 ₺



Сырный крем-суп, 270г
с добавлением пармезана, чеддера
и плавленого сыра

420 ₺

Блюда на огне



Куриная грудка, 210г
с остро-сладким соусом

490 Р



Шашлык из баранины, 270г **950 Р**
с курдюком, соусом сацебели, лавашом и зеленью



**Люля-кебаб
из баранины, 260г**
с соусом сацебели, лавашом и зеленью

940 Р



Каре ягненка, 420г **1100 Р**
подается с печеным молодым
картофелем и домашней аджикой



Куриные сердечки, 250г **430 Р**
подаются на лаваше с маринованным луком и зеленью



Люля-кебаб из курицы, 260г **470 Р**
с соусом сацебели, лавашом и зеленью



Шашлык из куриного бедра, 270г **530 Р**
с соусом сацебели, лавашом и зеленью



Шашлык из свинины, 270г **570 Р**
с соусом сацебели, лавашом и зеленью



Свинина гриль, 390г **690 Р**
с молодым картофелем и соусом сацебели



Мангальный микс, 1020г **1600 Р**
свиной шашлык, куриный шашлык, люля-кебаб из курицы с запеченным молодым картофелем, маринованным луком, домашней аджикой и соусом сацебели



Шампиньоны, 220г
с соусом терияки

310 Р



Молодой картофель, 240г

190 Р



Овощи гриль, 270г
перец болгарский, кукуруза, шампиньоны,
томат, цукини, баклажан, красный лук

390 Р



Свежая зелень, 75г
лук зеленый, кинза, укроп, перец чили

230 Р



Свежие овощи, 500г
болгарский перец, редис, томаты, огурцы, зелень

550 Р

Лепим сами



Кутабы, 170г

350 Р

с сыром, зеленью и томатами,
со сметанным соусом



Чебуреки, 230г

390 Р

510 Р

- с говядиной и соусом сацебели
- с бараниной и домашней аджикой



Пельмени, 240г

390 Р

ручной работы из говядины,
подаются со сметаной



Вареники домашние, 270г

350 Р

жареные или отварные с толченым картофелем,
обжаренным луком и сметаной

Горячие блюда



Куриное бедрышко, 350г 550 Р
с томатами и грибным жульеном под сырной шапкой



Шницель куриный, 315г 530 Р
с картофелем фри и кетчупом



Домашние колбаски, 350г 690 Р
с молодым картофелем и соусом сацебели



Говяжьи щечки, 360г 620 Р
с картофельным пюре с вешенками под мясным соусом



Паста карбонара, 300г 430 Р
классический рецепт с беконом и сливками



Лингвини, 300г 560 Р
с креветками, маринованными в вине с розмарином и томатным соусом



Пожарская котлета, 345г 410 ₺
с жареным картофелем и соусом тартар



Утиная грудка су-вид, 300г 890 ₺
с пюре из батата и малиновым соусом



Куриные котлеты, 310г 390 ₺
с пюре и соусом тартар, жареные или на пару



Бефстроганов, 350г 590 ₺
из телятины с картофельным пюре и вешенками



Оджахури, 230г 480 ₺
сочная свиная шея, обжаренная с картофелем, болгарским перцем, помидорами, зеленью с добавлением абхазской аджики и кавказских специй



Мясо по-деревенски, 430г 820 ₺
с обжаренным картофелем, репчатым и зеленым луком

Рыба



Жареная камбала, 450г
с соусом тартар и перцем чили

690 Р



Стейк из форели, 190г
с соусом тартар и долькой лимона

990 Р



Треска жареная, 310г
с пюре, луком порей и соусом тартар

670 Р



Треска запеченая, 420г
с картофелем под сливочным соусом

660 Р

Гарниры Хлеб



**Пюре
картофельное
с зеленью, 150г** 150 Р



**Молодой
запеченый
картофель, 150г** 190 Р



**Капуста
квашеная
тушеная, 150г** 150 Р



**Рис
с зеленью, 150 г** 150 Р



**Теплая хлебная
корзина 250 Р
с крем-чизом, 160г**

Соусы фирменные, 30г :

- Чесночный
- Спайси
- Сырный
- Тартар
- Фирменный
- Цезарь
- Аджика домашняя
- Сацебели
- Сладкий чили
- Барбекю

70 Р

Десерты



Фруктовая тарелка, 1000г 1000 Р



Блинчики с ягодами и сгущенкой, 195г 230 Р



Чизкейк, 150г 270 Р



Вафельные трубочки, 135г 230 Р



Яблочный пай с шариком мороженого, 200г 330 Р



Шарик мороженого, 50г 100 Р
Топпинг, 8г 60 Р
- шоколад темный/белый
- соленая карамель



Морковный торт, 160г

320 ₺



Баноффи, 200г

350 ₺



Наполеон, 150г

290 ₺



Анна Павлова, 250г

320 ₺



Панакота с малиной, 170г

250 ₺



Шоколадный кекс с шариком мороженого, 165г

330 ₺

Дорогие гости!

Все цены в меню указаны в рублях.

По Вашей просьбе мы предоставим подробную информацию о составе, энергетической и пищевой ценности блюд и напитков.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты.

Внешний вид блюд может отличаться от фотографий, представленных в меню.

Меню не является публичной офертой.

Стоимость утери номерка — 300 руб.

Стоимость разбитой посуды:

 Стакан — 150 руб.

 Чайная чашка — 200 руб.

 Блюдце — 200 руб.

 Рюмка — 150 руб.

 Бокал — 300 руб.

Тарелка прямоугольная — 400 руб.

Тарелка средняя — 500 руб.

Тарелка большая — 900 руб.