

МЕНЮ

НЮ

ВОК

Удон с лососем	280гр	750.-
Соба с говядиной	350гр	790.-
Яичная лапша с курицей	320гр	590.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетты:		
- с лососем и медово-горчичным соусом	190гр	660.-
- с ростбифом, копченым айоли и печеным перцем	120гр	550.-
- с мортаделлой, сливочно-трюфельным муссом и пармезаном	150гр	440.-
Паштет из печени индейки с соусом из черной смородины	240гр	490.-
Сырная тарелка	180/30гр	990.-
Мясная тарелка	200/40гр	1200.-

ПАСТА

Карбонара с говяжьим беконом	300гр	580.-
Птитим с томленой индейкой и грибами	280гр	590.-
Нери с морепродуктами в сливочно-томатном соусе	290гр	790.-

САЛАТЫ

Цезарь с курицей	260гр	560.-
Греческий с сыром фета и тапенадом из маслин	240гр	450.-
Салат с креветками, томатами черри и сливочно-цитрусовым муссом	240гр	850.-
Салат с ростбифом и хрустящими баклажанами	230гр	820.-
Салат с печеной свеклой, финиками и сыром страчателла	240гр	460.-
Мимоза с форелью слабой соли и красной икрой	200гр	590.-
Салат с жареным сыром халуми с овощами	270гр	590.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мидии в винно-чесночном соусе	260гр	1200.-
Крылья куриные в азиатском соусе	320гр	790.-
Свинные ребра с соусом чимичурри и печеным перцем	400гр	1100.-
Печеный баклажан с моцареллой и грибной икрой	340гр	560.-
Гренки с пармезаном	180гр	380.-

СУПЫ

Борщ с пампушками и салом	280/80/30гр	430.-
Щи из утки с квашеной капустой и сметаной	200гр	390.-
Гороховый суп с копченостями в булке	300/200гр	390.-
Томатный крем-суп с моцареллой	290гр	590.-
Азиатский суп с морепродуктами	370гр	650.-

ПИЦЦА

Маргарита	470гр	650.-
Мясная	580гр	850.-
4 сыра	400гр	780.-
Пепперони	580гр	750.-
С мортаделлой, фисташками и рукколой	510гр	790.-
С беконом, грибами и рукколой	460гр	750.-

НА ДЕСЕРТ

В нашем собственном кондитерском цехе мы с любовью создаем идеальные рецептуры. На витрине представлено то, чем мы заслуженно гордимся! Подробности у Вашего официанта.

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Стейк Рибай (точный вес уточняйте у официанта)	100гр	990.-
Стейк Мачете (точный вес уточняйте у официанта)	100гр	690.-
Котлеты из индейки с картофельным пюре, морковным муссом и соусом из чернослива	120/100/50гр	590.-
Запеченная утка с капустой и картофельными дольками	300/150/120гр	970.-
Ножка ягненка с нутом и овощами	500гр	1290.-
Плов из баранины	480гр	760.-
Говяжьи щеки с картофельным пюре и соусом Демиглас	100/150гр	750.-
Запеченная индейка с рисом Басмати, шпинатом и соусом из зеленого лука	320гр	680.-
Свиная вырезка с печеным картофелем и ежевичным соусом	140/100/40гр	680.-

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Дорадо (точный вес уточняйте у официанта)	100гр	470.-
Сибас (точный вес уточняйте у официанта)	100гр	450.-
Стейк из лосося с брокколи и лимонно-имбирным соусом	130/70/40гр	1550.-

ГАРНИР

Картофельное пюре	150гр	150.-
Рис длиннозерный	150гр	150.-
Овощи на гриле	180гр	350.-
Картофельные дольки под соусом чимичурри	150гр	230.-

СОУСЫ / ДОБАВКИ

Лимонно-имбирный / Сливочно-сырный / Грибной / Барбекю / Фирменный томатный	50гр	100.-
Пармезан тертый	30гр	150.-

ХЛЕБ

Хлебная корзина	70гр	100.-
Пампушки чесночные	80гр	70.-

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

Облепиховый с апельсином и имбирем	600мл	450.-
Голубая масала со специями	600мл	450.-
Лесные ягоды	600мл	450.-
Фирменный с молодыми сосновыми шишками	600мл	450.-
Кедровый с чагой	600мл	450.-
Яблоко и можжевельник	600мл	450.-

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

Ассам	600мл	300.-
Эрл Грей	600мл	300.-

ЗЕЛЕНый ЧАЙ

Сенча	600мл	300.-
Молочный Улун	600мл	300.-
Зеленый с жасмином	600мл	300.-

ФРУКТОВЫЙ / ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

Малиновый с мятой	600мл	350.-
Альпийский луг	600мл	350.-
Гречишный со вкусом овсяного печенья	600мл	350.-
Киви и клубникой	600мл	350.-

КОФЕ

Эспрессо	30мл	120.-
Американо	130мл	150.-
Капучино	250/350мл	260/390.-
Капучино на альтернативном молоке	250/350мл	320/490.-
Латте	250мл	270.-
Раф	250мл	350.-
Голубая матча латте	200мл	300.-
Горячий шоколад с маршмеллоу	250мл	280.-

ЛИМОНАДЫ

Манго-Пихта / Арбуз-Огурец	400/1000мл	350/800.-
Клубника-Базилик-Эвкалипт / Земляника-Ревень / Мохито 0% / Айс-Ти ванильная вишня		

НАПИТКИ Б / А

Сок в ассортименте	200/1000мл	170/700.-
Морс ягодный	200/1000мл	90/350.-
Вода газ/негаз.	330/450мл	200.-
Вода Байкал газ/негаз. (в стекле)	530мл	440.-
Cola / Fanta	330мл	360.-
Chillout Тоник / Chillout Кола	330мл	250.-

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсин / Яблоко / Грейпфрут / Морковь	200мл	380.-
---	-------	-------

МИЛКШЕЙКИ

Кокосовый / Ягодный / Ванильный / Соленая карамель	300мл	390.-
--	-------	-------

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Мята / Розмарин / Чабрец	2гр	50.-
Лимон / Лайм	30гр	50.-
Молоко	50мл	50.-
Сироп в ассортименте	20мл	50.-
Варенье из шишек	50гр	150.-
Мед	30гр	50.-

ПИВО РАЗЛИВНОЕ

Пражечка	400мл	490.-
Чешское светлое, фильтрованное пиво. Вкус пива легкий, освежающий, питкий, с тонкой хмелевой горчинкой		
Либенвайс	400мл	490.-
Вкус пива мягкий, обволакивающий, с нотками пшеницы, солода, фруктов и специй. Послевкусие длительное, с тонами специй и легкими пшеничными оттенками.		

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Май Тай	300мл	490.-
Мохито	400мл	550.-
Московские огни	300мл	590.-
Теорема земляники	400мл	480.-
Апероль Сприц	350мл	590.-
Питахайя Сприц	350мл	490.-
Пряность и сладость	150мл	390.-
Негрони Сауэр	150мл	450.-
Клубничный Сауэр	300мл	550.-
Зеленый веспер	150мл	390.-
Баден санрайз	300мл	620.-
Сеновал	400мл	590.-
Мартини Фиеро (акция 2+1)	350мл	550.-
Глнтвейн Белый	250мл	490.-
Глнтвейн Красный	250мл	490.-

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Шнайдер Вайс original (TAP-7) Нефильтрованное пшеничное пиво. Сладкие фруктовые и солодовые оттенки уравновешены терпкими нотками земли, цитрусовых специй	500мл	590.-
Айингер Лагер Хелль Ячменное фильтрованное светлое баварское пиво, сваренное в популярном стиле дортмундер	500мл	590.-
Айингер Альтбайриш Дункель Фильтрованное темное пиво, обладает теплым ореховым ароматом	500мл	590.-
Бургонь де Фландерс Коричневый эль наполнен тонами фруктов (вишни, нектарина, яблока), солода, фруктового пунша, ванили, нюансами шоколада, фенхеля, камня, дуба	330мл	620.-
Корона Экстра Светлое, фильтрованное пиво. Легкий, освежающий вкус с нотами хмеля и лайма	330мл	560.-
Бакалар 0% Вкус сбалансированный, плотный, с заметной хмелевой горечью и хлебными тонами солода	500мл	490.-

www.baden74.ru Тел. + 7 351 200 33 33

Wi-Fi: сеть LS GUEST Пароль: weloveyou

О наличии пищевой аллергии просьба сообщить Вашему официанту.