

Смече  
& Магистер

# Menu



## Весна #1

110/85/60/30/30 г

- Омлет-скрэмбл
- Микс-салат с черри и болгарским перцем
- Куриные оладьи
- Соус Айоли
- Багет



## Весна #2

120/100/35/30/30 г

- Яичница с томатами и перьями зеленого лука
- Сочное куриное филе
- Салат из битых огурцов с кунжутом
- Соус сырный
- Багет



месце  
*Мастер*

# Весенняя КОЛЛЕКЦИЯ ЗАВТРАКОВ

**Любой завтрак за 349Р**

**+ напиток на выбор:**

черный или зеленый чай, американо, капучино, какао, молоко, сок, молочный коктейль, домашнее п/сл вино (красное или белое)

**Дополнительно к завтраку  
можно заказать не более одного бокала  
шампанского по цене 50Р**

\*предложение действует каждый день до 13:00



## Весна #3

110/95/50 г

- Омлет на сливках
- Салат с обжаренной моцареллой и томатами
- Багет с авокадо-маслом

## Весна #4

190/65 г

- Яичная тортилья с ветчиной, сыром и томатами
- Салат овощной





## Каши

на растительном молоке

время приготовления 25-30 минут

300 г	<b>Овсяная</b>	<b>229.-</b>
300 г	<b>Рисовая</b>	<b>229.-</b>
300 г	<b>Манная</b>	<b>229.-</b>

## Молочные каши

время приготовления 25-30 минут

300 г	<b>Овсяная</b>	<b>149.-</b>
300 г	<b>Рисовая</b>	<b>149.-</b>
300 г	<b>Манная</b>	<b>149.-</b>



85/30 г	<b>Творог</b> с медом	<b>149.-</b>
80 г	<b>Яичница</b> из двух яиц	<b>129.-</b>
150 г	<b>Омлет</b> из трех яиц со сливками	<b>169.-</b>

## Топпинги

к яичнице и омлету

30 г	<b>Бекон</b>	<b>70.-</b>
30 г	<b>Ветчина</b>	<b>60.-</b>
30 г	<b>Сыр</b>	<b>60.-</b>
50 г	<b>Помидор</b>	<b>60.-</b>



## Супы

### ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

Из белых грибов,  
шампиньонов и вешенок  
с добавлением постных сливок

280/15 г **349.-**

## Салаты

### САЛАТ С ЖАРЕННЫМИ БАКЛАЖАНАМИ И ЦУКИНИ

С дольками помидор, перьями  
красного лука и соевого крем-чиз

1/195 г **349.-**

### САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ

Заправленный постным майонезом

1/225 г **349.-**

# Постное

— меню —

## Горячие блюда

### НЬОККИ В СОУСЕ ТОМ ЯМ

Тушеные в растительных сливках  
с ломтиками брокколи  
и помидорами Черри

1/230 г **349.-**

### ЖАРЕННЫЙ ТОФУ С ГРИБАМИ НА ПОДУШКЕ ИЗ РИСА

В кокосовых сливках

1/290 г **349.-**

### СПАГЕТТИ ИЗ ЦУКИНИ С ОВОЩАМИ

1/260 г **349.-**


Каждый день до 13.00 в нашем арт кафе действует специальное меню завтраков, которое регулярно меняется, чтобы радовать Вас как можно чаще.


Для самых маленьких гостей мы подготовили детское меню-раскраску, которое обязательно оценит каждый юный гурман. Теперь проводить время с ребенком будет еще вкуснее и интереснее.



Условные обозначения:

 — острое блюдо;

 — вегетарианское блюдо;

 — блюда, пользующиеся популярностью у наших гостей;

**NEW** — новинки.

## Кофейные коктейли

**ЭСПРЕССО КОН ПАННА** 40 / 20 мл | 149.-  
Нежное сочетание эспresso и взбитых сливок

**АРАХИСОВЫЙ РАФ** 200 мл | 269.-  
Сочетание кофе, сливок, арахисовой пасты и солёной карамели

**ЭСПРЕССО ТОНИК ICE** 150 мл | 219.-  
Прохладный кофейный напиток со вкусом грейпфрута

**ICE КОФЕ** 150 мл | 219.-  
Холодный кофе со вкусом на выбор

**ГЛЯСЕ** 120 / 30 мл | 149.-  
Изумительное сочетание сливочного мороженого и капучино

**КОФЕ ПО-ГОЛЛАНДСКИ С КОРИЦЕЙ** 120 / 40 мл | 149.-  
Ароматный американо, украшенный взбитыми сливками и корицей

**КОФЕЙНЫЙ КОКТЕЙЛЬ РАФ** 200 мл | 249.-  
Нежное сочетание кофе, сливок и карамели

## Напитки на основе эспresso

① **МИЛКИ ВЕЙ** 220 мл | 229.-  
Кофейный напиток на основе двойного эспresso с добавлением молока, корицы, мускатного ореха, сиропа «Лесной орех» и гущенного молока

② **КОФЕЙНЫЙ ЧИА-ПУДИНГ** 265 мл | 249.-  
Сочетание эспresso, молока, ванильного сиропа, семян чиа, украшенное нежными сливками и шоколадной крошкой

## Кофе с алкоголем

**КОКТЕЙЛЬ «АЛЕКСАНДР»** 200 мл | 239.-  
Неповторимое сочетание эспresso, горячего шоколада, коньяка и нежных сливок

**КОФЕ С КОНЬЯКОМ** 120 мл | 189.-

**ИРЛАНДСКИЙ КОФЕ** 150 мл | 319.-  
Традиционный кофе с виски

**БЕЙЛИС КАПУЧИНО** 150 мл | 239.-  
Капучино со сливочным ликером

## Традиционный эспрессо

ЭСПРЕССО	40 мл   149.-
АМЕРИКАНО	200 мл   149.-
Классический эспрессо с большим количеством воды	
DOUBLE АМЕРИКАНО	300 мл   239.-
ДОПИО	80 мл   189.-
Двойная порция эспрессо	

## Напитки на основе эспрессо

КАПУЧИНО СТАНДАРТ	200 мл   179.-
Настоящий итальянский эспрессо с воздушной молочной пеной	
DOUBLE КАПУЧИНО	300 мл   279.-
Классический капучино в двойном объеме	
ГРАНД КАПУЧИНО	250 мл   179.-
Ароматный американо с воздушной молочной пеной	
ЛАТТЕ КЛАССИЧЕСКИЙ	250 мл   189.-
Слоистый кофейный коктейль с добавлением горячего молока и пены	
ФЛЭТ УАЙТ	200 мл   189.-
Кофейный напиток на основе двойного эспрессо с добавлением молока	
КАПУЧИНО на растительном молоке	200 мл   249.-
Миндальное или кокосовое молоко на выбор	
DOUBLE КАПУЧИНО на растительном молоке	300 мл   369.-
Миндальное или кокосовое молоко на выбор	
ЛАТТЕ на растительном молоке	250 мл   279.-
Миндальное или кокосовое молоко на выбор	

ЛЮБОЙ НАПИТОК МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ  
НА ОСНОВЕ КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА

### СКИДКА 20% НА УТРЕННИЙ КОФЕ

- \* Будние дни с 8.00 до 11.00
- \* Выходные дни с 9.00 до 11.00
- \* На выделенный ассортимент



ВСЕГДА С ВАМИ!

Доставка любимых блюд на сайте [sparc-food.com](http://sparc-food.com)  
и по телефону 235-235

## Кофе по-восточному на песке

Время приготовления 15-30 минут

КОФЕ НА ВОДЕ	60		169.-
КОФЕ НА МОЛОКЕ	100		169.-
КОФЕ НА МОЛОКЕ С МЕДОМ	100		169.-

## Горячий шоколад и какао

ФИРМЕННЫЙ ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	60 мл		139.-
ФИРМЕННЫЙ ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД С КОРИЦЕЙ	60 / 3 мл		139.-
ФИРМЕННЫЙ ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ	60 / 20 мл		139.-
ФИРМЕННЫЙ ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД С КОНЬЯКОМ	60 / 10 мл		189.-
КАКАО	250 мл		149.-

## Выгодное предложение



БОЛЬШАЯ ЧАШКА  
ВАНИЛЬНОГО КАПУЧИНО  
& КРУАССАН с молочным шоколадом

300 мл / 1 шт. | 249.-

## Чай

ЗЕЛЁНЫЙ КЛАССИЧЕСКИЙ	300 мл	700 мл	159.-	199.-
ЧЁРНЫЙ КЛАССИЧЕСКИЙ	159.-	199.-		



# Напитки

## Молочные коктейли

время приготовления 10-15 минут

	200 мл
<b>БАНАНОВЫЙ</b> молоко, банан, мороженое	189.-
<b>КЛУБНИЧНЫЙ</b> молоко, клубничный соус, мороженое	189.-
<b>ШОКОЛАДНЫЙ</b> молоко, шоколад, мороженое	189.-
<b>ВАНИЛЬНЫЙ</b> молоко, ваниль, мороженое	189.-

## Марс

	180 мл	1000 мл
<b>КЛЮКВЕННЫЙ</b>	89.-	379.-

## Фреши

	180 мл	360 мл
<b>МОРКОВНЫЙ</b>	159.-	289.-
<b>АПЕЛЬСИНОВЫЙ</b>	239.-	379.-
<b>ЯБЛОЧНО-МОРКОВНЫЙ</b>	219.-	319.-
<b>ЛИМОННЫЙ</b>	219.-	319.-
<b>ЯБЛОЧНЫЙ</b>	219.-	319.-
<b>ГРЕЙПФРУТОВЫЙ</b>	329.-	569.-

## Соки и нектары

	200 мл	1000 мл
<b>АПЕЛЬСИНОВЫЙ</b>	89.-	359.-
<b>ВИНОГРАДНЫЙ ТЕМНЫЙ</b>	89.-	359.-
<b>ВИШНЕВЫЙ</b>	89.-	359.-
<b>ПЕРСИКОВЫЙ</b>	89.-	359.-
<b>ЯБЛОЧНЫЙ</b>	89.-	359.-
<b>ГРЕЙПФРУТОВЫЙ</b>	89.-	359.-
<b>АНАНАСОВЫЙ</b>	89.-	359.-

## Прохлаждающие напитки со вкусами

	250 мл	330 мл
<b>ДОБРЫЙ КОЛА с/б</b>	99.-	
<b>ДОБРЫЙ ЛИМОН-ЛАЙМ</b>		159.-
<b>ДОБРЫЙ АПЕЛЬСИН С ВИТАМИНОМ С</b>		159.-
<b>RICH TONIC ИНДИАН ТОНИК</b>		159.-

## Минеральная вода

	500 мл
<b>НАРЗАН (газ.вода)</b>	159.-
<b>КУВАКА (б/газ.)</b>	159.-
<b>MEVER (газ.вода)</b>	149.-
<b>MEVER (б/газ.)</b>	149.-



# Торты

## ① ПРАГА

Шоколадные коржи, пропитанные коньячным сиропом и прослоенные масляным кремом с какао

140 г | 219.-

## ② НАПОЛЕОН

Тонкие хрустящие коржи, прослоенные заварным кремом

160 г | 249.-

## ③ ОРЕХОВЫЙ С КОРИЦЕЙ

Хрустящие коржи с корицей, прослоенные английским кремом. Покрит йогуртовой глазурью

120 г | 219.-

## ТОРТ БАНОФФИ

Бисквит со сливочным кремом, маскарпоне, бананами и карамелью, залитый молочной глазурью

155 г | 289.-

СКИДКА 15% НА ЦЕЛЫЙ СТАНДАРТНЫЙ ТОРТ

\* Целые торты рекомендуется заказать заранее

\* Скидка не распространяется на эксклюзивные торты

\*Скидки не суммируются

# Тарты

## ВИШНЯ ПОД ШАФЕ NEW

Торт шоколадный с вишней в шоколаде. Шоколадный бисквит, прослоенный сливочным кремом с сыром Маскарпоне и молочным шоколадом, с легким вкусом «вишня в коньяке»

140 г | 289.-

## ТРЮФЕЛЬ С БАНАНОМ

Тонкие коржи с какао, прослоенные кремом из темного шоколада и банана

135 г | 219.-

## 4 ВОРОНОВЫХ

Рецептура данного торта была предложена нашими гостями Анатолием и Оксаной Вороновыми и воплощена на их свадьбу

Бисквиты с фундуком, прослоенные кремом «Тирамису» со свежей клубникой и ананасом

175 г | 289.-

## 5 ФРАНЦУЗСКИЙ ПОЦЕЛУЙ ★

Тонкие коржи с грецким орехом, прослоенные английским кремом, покрытые молочным шоколадом

150 г | 289.-

Скидка 10% на всё меню  
КАЖДОМУ ИМЕНИННИКУ  
В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ  
и 6 дней после него



# Пирожные

①

## ① МАКАРОНЫ НА ВЫБОР

МАКАРОН С БАНАНОВОЙ НАЧИНКОЙ

МАКАРОН С ТИРАМИСУ

МАКАРОН С ЯГОДНОЙ НАЧИНКОЙ

30 г | 119.-

## ② ДЕСЕРТ ПАВЛОВА

Десерт из безе со сливочным кремом на основе сыра маскарпоне из черной смородины

120 г | 289.-

## ТИРАМИСУ

Крем из сыра Маскарпоне, савоярди, пропитанные крепким кофе

100 г | 219.-

## МУРАВЕЙНИК

Настоящее песочное тесто, смешанное с вареным сгущенным молоком

105 г | 149.-

## КАРАМЕЛЬНОЕ С БАНАНОМ

Бисквит в шоколадной глазури с фундуком и бананом, прослоенный сливочным кремом с Маскарпоне

150 г | 299.-

## ЭКЛЕР

с кремом Наполеон

60 г | 119.-

## ③ ПИРОЖНОЕ С БАНАНОМ ★

Нежный бисквит с заварным кремом и бананами в молочной глазури

150 г | 229.-

СКИДКА 10% НА ВСЕ МЕНЮ ПРИ САМОВЫВОЗЕ

\* За исключением алкогольных напитков

# Пироги

## ④ КЕКС

Апельсиновый кекс с грецкими орехами и изюмом. Подается с долькой апельсина и сливочным мороженым

100/30/30 г | 149.-

## ГИБАНИЦА

Сербский сладкий пирог, прослоенный начинками из творога, яблок, орехов и меда

230 г. | 289.-

## ⑤ ЧИЗКЕЙК

Чизкейк с белым шоколадом и крем-чиз на песочной основе с корицей. Подается с соусом из маракуйи

110/20 г | 279.-

## ПИРОГ С АПЕЛЬСИНОМ И ВИНОГРАДОМ

200 г | 259.-

ВСЕГДА С ВАМИ!

Доставка любимых блюд на сайте [sparc-food.com](http://sparc-food.com)  
и по телефону 235-235



# Сырники, блинчики и мороженое

Время приготовления 10-20 минут



1



## 2 СЫРНИКИ

Классические	3 шт/150/15/10	219.-
С вишней	3 шт/160/30	219.-
С бананом	3 шт/160/30	219.-



2

## 3 МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ВАШ ВЫБОР

С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ	100 г	169.-
С ЕЖЕВИКОЙ ★	100 г	169.-
ВАНИЛЬНОЕ	100 г	199.-

## ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Банан, апельсин, груша, яблоко, киви,  
виноград

700 г | 399.-



3

## ФРАНЦУЗСКИЕ ТОНКИЕ БЛИНЧИКИ С МАСЛОМ

Время приготовления 10-20 минут

100 г | 99.-

ВСЕГДА С ВАМИ!

Доставка любимых блюд на сайте [sparc-food.com](http://sparc-food.com)  
и по телефону 235-235

# Штрудели

Время приготовления 10-20 минут

## ① ШТРУДЕЛЬ С ВИШНЕЙ

Подается со сливочным мороженым

100/40/30 г | 259.-

## ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ

Традиционный рулет из тонкого теста с яблоками, изюмом, корицей и орехами (арахис, фундук)

100/40/30 г | 229.-

## ШТРУДЕЛЬ С КУРИЦЕЙ, ГРИБАМИ И СЫРОМ

Подается со сметанным соусом и микс-салатом

140/30/5 г | 329.-

## ТОППИНГИ

Рекомендуем к блинчикам и мороженому

Соус карамельный	30 г	45.-
Соус клубничный	30 г	45.-
Соус шоколадный	30 г	45.-
Сгущенное молоко	30 г	49.-
Творог с бананом	80/15 г	119.-
Сыр и ветчина	30 г	69.-
Курица и грибы	70 г	129.-
Семга	30 г	149.-
Грильяж	15 г	15.-
Фрукты	60 г	55.-

СКИДКА 10% НА ВСЕ МЕНЮ ПРИ САМОВЫВОЗЕ

\* За исключением алкогольных напитков



# Холодные закуски

Время приготовления 10-15 минут

## АССОРТИ ИЗ БРУСКЕТТ

Брускетта с ростбифом и помидорами черри, брускетта с лососем и сливочным сыром, брускетта с творожным муссом и вялеными томатами

3/120 г | 379.-

## ① АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ

Набор свежих и выдержанных сыров: Голубая лагуна, Булет д'Авен, Белпер Кнолле, Бри, Страчателла, подаётся с джемом из брусники, грушей, голубикой

150/50/30 г | 749.-

## ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

и овощей. Подается с хрустящими тостами

70/30/20 г | 129.-

## ПАШТЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ

Подается с карамелизированным луком и хрустящими тостами

60/30 г | 129.-

## АССОРТИ ПАШТЕТОВ

из куриной печени и индейки

130/20/70 г | 219.-

## ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Свежие овощи с соусом «Айоли»

347/30 г | 259.-

## СЛАБОСОЛЕНАЯ СЕМГА

с хрустящими тостами

70/30/25/10 г | 459.-

## ② МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Копченая говядина, запечённая куриная грудка, Пепперони, бекон, паштет из индейки, хрустящие тосты, горчица

160/20/30 г | 449.-



# Торжественные закусочки

Время приготовления 10-20 минут

## СЭНДВИЧ С ГРУШЕЙ И КУРИНЫМ ФИЛЕ **NEW**

с соусом «Блю чиз»

220/100/30 г | 419.-

## ③ ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ

запеченный в чесночной булке

105 г | 169.-

## ④ СЭНДВИЧ С АВОКАДО И КУРИЦЕЙ

двумя видами сыра.

Подается с картофелем фри и кетчупом

230/110/20 г | 419.-

## ⑤ СЭНДВИЧ С КУРИНЫМ ФИЛЕ-ГРИЛЬ

с соусом «Цезарь» и свежим салатом.

Подается с микс-салатом и ломтиками свежего огурца

220/30 г | 319.-

## КЛАБ-СЭНДВИЧ С ИНДЕЙКОЙ

с соусом «Тар-тар», помидорами, беконом, отварным яйцом и свежим салатом. Подается с картофелем фри и соусом «Айоли»

300/100/30 г | 419.-

## КЛАБ-СЭНДВИЧ С ХРУСТЯЩИМ БЕКОНОМ

свежими томатами, сыром и чесночным «Айоли».

Подается с картофелем фри и кетчупом

220/110/30 г | 349.-

## ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ-ГРИЛЬ

6 шт. | 419.-

## СЫР ЖАРЕННЫЙ

Ломтики сливочного сыра, обжаренного до золотистой корочки

140 г | 279.-



4



5



# Салаты

Время приготовления 10-20 минут



## ① САЛАТ ИЗ СЛАБОСОЛЕННОЙ СЕМГИ

с хрустящим салатом  
в масляно-лимонной заправке

210 г | 439.-



## ② САЛАТ С ПАРМСКИМ ОКОРОКОМ

рукколой, сыром Пармезан  
и зернистой горчицей

180 г | 429.-

## ГРЕЧЕСКИЙ

Классический овощной салат  
с маслинами и сыром Брынза,  
заправленный пикантным соусом

230 г | 279.-



## САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ - ГРИЛЬ

свежими овощами и микс-салатом,  
заправленный розовым соусом

190 г | 329.-



## ③ ТЕПЛЫЙ САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

рукколой, кедровыми орехами, кинзой  
помидорами, муссом из сыра Брынза,  
в медовой заправке  
с кунжутным маслом

200 г | 359.-

Скидка 10% на всё меню  
КАЖДОМУ ИМЕНИННИКУ  
В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ и 6 дней после него

# Салаты

Время приготовления 10-20 минут

## ④ САЛАТ «МОНМАРТР» С ТЕПЛЫМ ЦЫПЛЕНКОМ ★

беконом и свежими овощами,  
в лимонно-горчичной заправке

230 г | 359.-

## ⑤ САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ

Микс-салат с шампиньонами, помидорами  
черри и маринованными огурцами

170 г | 329.-

## САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ ГРИЛЬ

с микс-салатом, свежими томатами  
и мякотью апельсина в заправке  
с зернистой горчицей

160 г | 399.-

## ⑥ САЛАТ С РОСТБИФОМ, ТЕПЛЫМ КАРТОФЕЛЕМ И КАПЕРСАМИ

со свежими томатами  
в горчично-медовой заправке на микс-салате

215 г | 399.-

## ЦЕЗАРЬ

с салатом Романо, чесночными гренками,  
сыром Пармезан и перепелиным яйцом

с запечённой куриной грудкой

190 г | 319.-

с тигровыми креветками-гриль

175 г | 419.-

+ дополнительные креветки

3 шт. | 159.-



ВСЕГДА С ВАМИ!  
Доставка любимых блюд на сайте [sparc-food.com](http://sparc-food.com)  
и по телефону 235-235

# Супы

Время приготовления  
15-25 минут

## СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКАМИ ★

сыром Блю Чиз и шпинатом

300 г | 359.-

## СЛИВОЧНО-ГРИБНОЙ СУП

300 г | 249.-

## КУРИНАЯ ЛАПША С ОВОЩАМИ

300 г | 199.-

## ① СЫРНЫЙ СУП

Запеченный с гренками под  
сырной корочкой

400 г | 329.-

## КРЕМ-СУП ИЗ КОПЧЕНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКИ

с кусочками обжаренного бекона

300/10/8 г | 249.-



1

ВСЕГДА С ВАМИ!  
Доставка любимых блюд на сайте [sparc-food.com](http://sparc-food.com)  
и по телефону 235-235

# Маста

Время приготовления 25-45 минут

## ФУЗИЛЛИ С ХРУСТЯЩЕЙ ГОВЯДИНОЙ И БЕКОНОМ

в остром томатно-сливочном соусе 🍷

320 г | 469.-

## ① ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КУРИЦЕЙ И БРОККОЛИ

300 г | 399.-

## ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КРЕВЕТКОЙ И ШПИНАТОМ

В сливочном соусе с помидорами черри

380 г | 529.-

## СПАГЕТТИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, ШАМПИньОНАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ ★

310 г | 349.-

## СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

в сливочном соусе

315 г | 399.-

### ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Креветки	3 шт.	159.-
Сыр Пармезан	5 г	29.-
Бекон	30 г	60.-



①

# Теплые блюда

Время приготовления  
40-45 минут



1

## 1 КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ

Подается с квашеной капустой и маринованными огурчиками

190/50/30 г | 259.-



1

2

## 2 КУРИНАЯ ГРУДКА С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

Начиненная сливочным сыром и зеленью, в хрустящей панировке

260/120 г | 419.-



3

## 3 КУРИНЫЕ ГРУДКИ «КОРДОН БЛЮ» ★

Хрустящая куриная грудка, начиненная сыром и ветчиной. Подается с картофельным пюре и горчичным соусом с базиликом

160/150/30 г | 419.-



СКИДКА 10% НА ВСЕ МЕНЮ ПРИ САМОВЫВОЗЕ

\* За исключением алкогольных напитков

# Горячие блюда

Время приготовления  
40-45 минут

## ④ СУДАК С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ

в сливочном соусе

Подается с картофельным пюре

300 г | 449.-



## ⑤ СВИНИНА ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБНЫМ ЖУЛЬЕНОМ

Подается с тушеными овощами в сливках

200/260/5 г | 699.-



## ⑥ СВИНИНА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

с картофелем и грибами в сливках

300 г | 419.-



ВСЕГДА С ВАМИ!

Доставка любимых блюд на сайте [sparc-food.com](http://sparc-food.com)  
и по телефону 235-235

# Стейки

Время приготовления 40-45 минут

## ① ФИЛЕ МИНЬОН

Медальоны из нежной говяжьей вырезки

210 г | 999.-

## СТЕЙК ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ ★

175/10 г | 399.-

## СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ

100 г | 599.-

Цена указана за 100 г сырого продукта

Средний вес стейка — 250 г

## ② СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

130/10/10 г | 999.-

Medium-rare — стейк с кровью, красно-розовый внутри

Medium — стейк средней прожарки, розовый внутри

Medium-well — стейк почти без крови,  
светло-розовый внутри

Выход готового блюда зависит от выбранной  
вами степени прожарки

## К СТЕЙКАМ НА ВЫБОР ПРЕДЛАГАЕМ:

Гарнир:

Овощной салат  
Картофель фри  
Картофельное пюре

Соус:

Томатная сальса  
Соус «Айоли»  
Кетчуп  
Гуакамоле

## Выбранное блюдо мы можем подать:

- Под томатно-сырной шапкой
- На сливочном соусе со шпинатом и сыром «Блю Чиз»
- На сливочно-грибном соусе

Любое за 129.-

СКИДКА 10% НА ВСЕ МЕНЮ ПРИ САМОВЫВОЗЕ

\* За исключением алкогольных напитков

# Тартиры

Время приготовления  
10-15 минут

## ① ТАЛЬЯТЕЛЛЕ ОТВАРНЫЕ

150 г | 119.-

## ② МИНИ-ОВОЩИ НА ПАРУ

150 г | 139.-

## ③ ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

120 г | 139.-

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 г | 169.-

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150 г | 99.-

## БРОККОЛИ ОТВАРНАЯ

100 г | 119.-

## СОУСЫ

КЕТЧУП	30 г   29.-
МАЙОНЕЗ	30 г   19.-
СМЕТАНА	30 г   29.-
СОУС «ПЕСТО»	30 г   89.-
СОУС СОЕВЫЙ	30 г   19.-
СОУС «САЛЬСА»	30 г   49.-
СОУС «ЦЕЗАРЬ»	30 г   59.-
ТАР-ТАР	30 г   49.-
АЙОЛИ	30 г   29.-
ГУАКОМОЛЕ	30 г   79.-
ГОРЧИЧНЫЙ	30 г   59.-
ПЕРЕЦ ЧИЛИ	10 г   19.-



①



②



③

ВСЕГДА С ВАМИ!

Доставка любимых блюд на сайте [sparc-food.com](http://sparc-food.com)  
и по телефону 235-235



# Безалкогольные коктейли

## ГЛИНТВЕЙН

подается теплым

Сок вишневый,  
сок виноградный, апельсин,  
лимон, корица, гвоздика

230 мл | 189.-

## ГРЕЙПФРУТОВАЯ СВЕЖЕСТЬ

Сок апельсиновый,  
сок грейпфрутовый,  
сок лимона, сироп  
«Гренадин», газ. вода, лимон

285 мл | 189.-

## ФИДЖИ

Сок ананасовый,  
сок яблочный,  
сироп «Блю Кюрасао»,  
сок лимона

235 мл | 189.-

\*выход коктейлей указан без учета льда

## ЯГОДНЫЙ ЛИМОНАД

Сок яблоко, сироп арбуз, лимон, малина, черника, клюква, мята

220 мл | 229.-

## АНТИКОЛАДА

Сок ананаса, сироп кокос, сливки

210 мл | 199.-

## ЧЕРРИ ЧИА

Сок вишневый, сироп «Гренадин», сливки, семена чиа

205 мл | 219.-

## МОХИТО

Мин.вода, мята, лайм, сироп «Мохито Минт»

176 мл | 219.-

## ЛИМОНАД

Мин.вода, сок лимона, сироп на ваш выбор

325 мл | 189.-

## МОРСКАЯ ГЛАДЬ

Сок апельсина, сок ананасовый, сироп «Дыня», сироп «Блю Кюрасо»

130 мл | 189.-

## БАЗИЛИКОВЫЙ ЛИМОНАД

Сок яблочный, мин. вода, сироп «Лайм Джус», сироп «Маракуйя», сироп «Базилек», базилик, киви

290 мл | 229.-



\*выход коктейлей указан без учета льда

# Алкоолинные коктейли

## САНГРИЯ БЕЛАЯ

Вино белое п/сл.,  
сок яблочный, сироп «Сангрия»,  
сироп «Мохито Минт», сок  
лимона, клюква, мята

250 мл | 289.-

## САНГРИЯ КРАСНАЯ

Вино красное п/сл.,  
сок виноградный,  
сироп «Сангрия»,  
сироп «Мохито Минт»,  
сок лимона, апельсин

250 мл | 289.-

## СЕКС НА ПЛЯЖЕ

Клюквенный морс,  
сок ананасовый,  
ликер «Персик», водка

200 мл | 299.-

## ЭФФЕКТ КРАСНОГО СОЛНЦА

Вермут «Бьянко», клюквенный  
морс, сок апельсина,  
апельсин

200 мл | 369.-

## МАНГО ЧИА

Ром, сок персик, сироп  
«Манго», семена чиа

205 мл | 289.-

## КЛУБНИЧНЫЙ ЗАКАТ

Текила, сироп  
«Клубника», сок  
лимона, газ. вода

235 мл | 369.-



## СЛИВОЧНОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ

Ликер сливочный, сок персиковый,  
сироп «Персик»

170 мл | 339.-

## ЦИТРУСОВЫЙ РОЗМАРИН

«Апероль», ликер «Персик»,  
джин, газ. вода, розмарин

180 мл | 359.-

## ТРОПИЧЕСКИЙ ОСТРОВ

Водка, лайм, киви,  
сок лимона,  
сироп «Банан», газ. вода

320 мл | 319.-

## СОЛЕНАЯ СОБАКА

Водка, грейпфрутовый сок

200 мл | 199.-

## МОХИТО

Ром, мин. вода, мята, лайм,  
сироп «Мохито Минт»

250 мл | 419.-

## ЛОНГ АЙЛЕНД АЙС ТИ

Водка, джин, текила,  
ром, апельсиновый ликер,  
кола, сок лимона

225 мл | 419.-

## СОМБРЕРО

Водка, ликер кофейный,  
ликер сливочный, сливки

120 мл | 399.-



\*выход коктейлей  
указан без учета льда

# Алкоолинные коктейли

## АПЕРОЛЬ ШПРИЦ

«Апероль», вино игристое  
«Просекко», мин. вода

150 мл | 419.-

## АПЕРОЛЬ ШПРИЦ XL

225 мл | 549.-

## ГОЛУБАЯ ЛАГУНА

Водка, ликер «Блю Кюрасао»,  
сироп «Блю Кюрасао», газ. вода

220 мл | 289.-

## ДЫННЫЙ ТОДДИ

подается теплым

Джин, сироп «Дыня»,  
морс клюквенный, лимон,  
клюква, орех мускатный

200 мл | 319.-

## ГЛИНТВЕЙН НА КРАСНОМ ВИНЕ

подается теплым

Вино красное п/сл., коньяк,  
сок виноградный, апельсин,  
лимон, корица, гвоздика

230 мл | 299.-

## СВИТЕР С ОЛЕНЯМИ

подается теплым

Ликер апельсиновый, сок  
яблочный, лимон, клюква, бадьян,  
палочка корицы, гвоздика

200 мл | 329.-

## ПИНА КОЛАДА

Ром, ликер «Малибу»,  
сок ананасовый, сливки

230 мл | 359.-



# Крепкий алкоголь

## Виски

	50 мл	
ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС	259.-	
(Шотландия), алк. 40%		
ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС СПАЙС	249.-	
(Шотландия), алк. 35%		
БАЛЛАНТАЙС ФАЙНЕСТ	319.-	
(Шотландия), алк. 40%		
ДЖЕМЕСОН	389.-	
(Ирландия), алк. 40%		
ДЖИМ БИМ	349.-	
(США), алк. 40%		
КЕРРИГАН'С	239.-	
(Ирландия), алк. 40%		

## Коньяк

	50 мл	
МАРТЕЛЬ ВСОП	899.-	
(Франция) алк. 40%		
АРАРАТ *****	259.-	
(Армения) алк. 40%		
АРАРАТ ***	219.-	
(Армения) алк. 40%		
АХТАМАР 10 ЛЕТ	549.-	
(Армения) алк. 40%		

## Мексика

	50 мл	
ОЛЬМЕКА БЕЛАЯ КЛАССИКО	399.-	
(Мексика), алк. 38%		
ОЛЬМЕКА ЗОЛОТАЯ СУПРЕМО	399.-	
(Мексика), алк. 38%		

## Джин

	50 мл	
БОМБЕЙ САПФИР ДРАЙ	499.-	
(Великобритания), алк. 47%		
БИФИТЕР	379.-	
(Великобритания), алк. 40%		

## Водка

	50 мл	
ЦАРСКАЯ	119.-	
ОРИГИНАЛЬНАЯ (Россия), алк. 40%		
ЧИСТЫЕ РОСЫ (Россия), алк. 40%	229.-	

## Ром

	50 мл	
БАККАРДИ	329.-	
КАРТА БЛАНКА (Германия), алк. 40%		
БАККАРДИ	329.-	
КАРТА ОРО (Германия), алк. 40%		
БАККАРДИ	329.-	
ОАКХАРТ (Италия), алк. 35%		
БАРСЕЛО БЛАНКО	279.-	
(Доминикана), алк. 37,5%		
БАРСЕЛО АНЬЕХО	279.-	
(Доминикана), алк. 37,5%		
БАРСЕЛО ДОРАДО	279.-	
(Доминикана), алк. 37,5%		

## Настойки/ликеры

	50 мл	
TUNDRA BITTER (Россия), алк. 35%	119.-	
АЛЬТЕР ЮРГЕН (Франция), алк. 35%	189.-	
БЕХЕРОВКА (Чехия), алк. 35%	279.-	
САМБУКА ОАЗИС (Россия), алк. 40%	139.-	
ЯГЕРМАЙСТЕР (Германия), алк. 35%	279.-	
БЕЙЛИЗ (Ирландия), алк. 17%	289.-	

## Разливное пиво

	300 мл	500 мл
БИРХАУС СВЕТЛОЕ	139.-	189.-
ФИЛЬТРОВАННОЕ (Россия), алк. 4,6 %		

## Бутылочное пиво

	500 мл	
ЛИТОВЕЛ ПРЕМИУМ	379.-	
Светлое фильтрованное (Чехия), алк. 5,0 %		
ЗУБР ГОЛД	379.-	
Светлое фильтрованное, (Чехия), алк. 4,6%		
ЗУБР КЛАССИК ДАРК	379.-	
Темное фильтрованное, (Чехия), алк. 4,1%		
ЖИГУЛИ БАРНОЕ	149.-	
БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ		
Светлое фильтрованное (Россия)		

# Вино



## Вино по бокалам

150 мл

**ЭЛЬ ПАРО ШАРДОНЕ-СОВИНЬОН БЛАН** 269.-

белое сухое (Чили), алк. 12,5%.  
Вино защищённого места происхождения, Регион  
Центральная Долина, категория DO

**ЭЛЬ ПАРО КАБЕРНЕ** 269.-

**СОВИНЬОН-МЕРЛО** красное сухое (Чили), алк.  
12,5%. Вино защищённого места происхождения, Регион  
Центральная Долина, категория DO

**КАСТИЛЬО САН СИМОН АЙРЕН** 279.-

белое полусухое (Испания), алк. 11%. Вино сортовое.  
Место происхождения винограда Ла Манча

**КАСТИЛЬО САН СИМОН** 279.-

**МОНАСТЕЛЬ** красное сухое (Испания),  
алк. 11%. Вино сортовое. Место происхождения  
винограда Хумилья

**АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА** 199.-

белое п/сладкое (Грузия), алк. 12%. Вино столовое

**АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА** 199.-

красное п/сладкое (Грузия), алк. 12%. Вино столовое

## Вершуты

**МАРТИНИ БЬЯНКО**  
(Италия), алк. 15%

**АПЕРОЛЬ**  
(Италия), алк. 11%

100 мл

359.-

50 мл

229.-

## Чистое вино

**АБРАУ ДЮРСО**  
п/сладкое белое (Россия), алк. 12%

**АБРАУ ДЮРСО**  
брют белое (Россия), алк. 12%

**ШАТО ДЕ ЛЯ МЕР**  
п/сладкое белое (Россия), алк. 10,5-12,5%

**ШАТО ДЕ ЛЯ МЕР**  
брют белое (Россия), алк. 10,5-12,5%

**ЛУНА ДЕЛЬ КАСПИО**  
брют розовое (Россия), алк. 10,5-12,5%

750 мл

999.-

999.-

899.-

899.-

1199.-

## Розовое вино

**АЛЛА МОДА ПИНО ГРИДЖО**  
**РОЗАТО ПРОВИНЦИЯ ДИ ПАВИЯ**  
сухое (Италия), алк. 11,5%. Вино защищенного географического указания, Регион Ломбардия, категория IGT

**КАСТИЛЬО САН СИМОН**  
**МОНАСТЕЛЬ** п/сухое (Испания), алк. 12%. Вино сортовое. Место происхождения винограда Хумилья

750 мл

1399.-

1299.-

## Домашнее вино

**БЕЛОЕ** п/сладкое, алк. 10 %

**БЕЛОЕ** сухое алк. 10 %

**КРАСНОЕ** п/сладкое, алк. 10 %

**КРАСНОЕ** сухое, алк. 10 %

500 мл 1000 мл

489.- 839.-

489.- 839.-

489.- 839.-

489.- 839.-

## Белое вино

**ЭЛЬ ПАРО ШАРДОНЕ-СОВИНЬОН БЛАН** сухое (Чили), алк. 12,5%. Вино защищенного места происхождения, Регион Центральная Долина, категория DO

**МУНРАЙЗ СОВИНЬОН БЛАН** сухое (Чили), алк. 13%. Вино защищенного наименования места происхождения, Регион Центральная Долина

**КАСТИЛЬО САН СИМОН АЙРЕН** полусухое (Испания), алк. 11%. Вино сортовое. Место происхождения винограда Ла Манча

**АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА** п/сладкое (Грузия), алк. 12%. Вино столовое

**МАКУЛУ ШЕНИН БЛАН** сухое (ЮАР), алк. 12,5%. Вино сортовое. Место происхождения винограда: Вестерн Кейп, Южная Африка

750 мл

1299.-

1199.-

1399.-

899.-

1199.-

## Красное вино

**ЭЛЬ ПАРО КАБЕРНЕ СОВИНЬОН-МЕРЛО** сухое (Чили), алк. 12,5%. Вино защищенного места происхождения, Регион Центральная Долина, категория DO

**МУНРАЙЗ КАРМЕНЕР** сухое (Чили), алк. 13%. Вино защищенного наименования места происхождения, Регион Центральная Долина

**ВИА КАССИЯ КЬЯНТИ** сухое (Италия), алк. 12%. Вино защищенного наименования места происхождения, Регион Тоскана, категория DOCG

**КАСТИЛЬО САН СИМОН**  
**МОНАСТЕЛЬ** сухое (Испания), алк. 11%. Вино сортовое. Место происхождения винограда Хумилья

**АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА** п/сладкое (Грузия), алк. 12%. Вино столовое

**ВЕСТЕРН КЕЙП МАКУЛУ ПИНОТАЖ** сухое (ЮАР), алк. 13,5%. Вино сортовое. Место происхождения винограда: Вестерн Кейп, Южная Африка

750 мл

1299.-

1199.-

1599.-

1399.-

899.-

1199.-





скидка  
**10%**  
на всё меню

каждому имениннику

\* в день рождения и 6 дней после него

*Подарочная карта Sparcfood – это универсальный и оригинальный подарок к любому празднику*

*Приобрести можно в любом заведении ресторанного холдинга Sparcfood. А также сделать заказ на сайте доставки [sparc-food.com](http://sparc-food.com)*



# Мы приготовили ваш любимый торт на заказ

ВЫХОД	НАИМЕНОВАНИЕ	ЦЕНА ЗА ТОРТ В заведении / на доставку	ЦЕНА ЗА ТОРТ Самовывоз
1/1500	ТОРТ БАНАНОВЫЙ нежный бисквит с заварным кремом и бананами в молочной глазури	<b>2190.-</b>	<b>1861.-</b>
1/1600	ТОРТ БЕЗЕ С ФУНДУКОМ крем заварной шантильи, залитый шоколадным глянсе	<b>2890.-</b>	<b>2456.-</b>
1/1500	ТОРТ БЕЗЕ со сливочным кремом	<b>2190.-</b>	<b>1861.-</b>
1/1200	ТОРТ ОРЕХОВЫЙ С КОРИЦЕЙ хрустящие коржи с корицей, прослоенные английским кремом. Покрыт йогуртовой глазурью	<b>2190.-</b>	<b>1861.-</b>
1/1400	ТОРТ ПРАГА шоколадные коржи, пропитанные коньячным сиропом и прослоенные масляным кремом с какао	<b>2190.-</b>	<b>1861.-</b>
1/1350	ТОРТ ТРЮФЕЛЬ С БАНАНОМ тонкие коржи с какао, прослоенные кремом из темного шоколада и банана	<b>2190.-</b>	<b>1861.-</b>
1/1600	ТОРТ ШОКОЛАДНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ цитрусовые бисквиты с грецким орехом, прослоенные сливочным кремом с мякотью апельсина, покрытые глазурью из шоколада	<b>2190.-</b>	<b>1861.-</b>
1/1500	ТОРТ ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ с варёной сгущенкой и сливочным кремом	<b>2190.-</b>	<b>1861.-</b>
1/1350	ТОРТ МЕДОВЫЙ легкие медовые коржи, прослоенные сметанным кремом	<b>2190.-</b>	<b>1861.-</b>
1/1600	ТОРТ НАПОЛЕОН тонкие хрустящие коржи, прослоенные заварным кремом	<b>2490.-</b>	<b>2116.-</b>
1/2250	ПИРОГ С АПЕЛЬСИНОМ И ВИНОГРАДОМ песочный корж с начинкой из заварного крема со свежими фруктами	<b>2590.-</b>	<b>2201.-</b>
1/1550	ТОРТ ПЕНЗА бисквиты с фундуком, прослоенные сливочно-ореховым кремом с орехами, покрытый шоколадной глазурью	<b>2590.-</b>	<b>2201.-</b>
1/2300	ГИБАНИЦА сербский сладкий пирог, прослоенный начинками из творога, яблок, орехов и меда	<b>2890.-</b>	<b>2456.-</b>
1/1750	ТОРТ ВОРОНОВЫХ бисквиты с фундуком, прослоенные кремом «Тирамису» со свежей клубникой и ананасом	<b>2890.-</b>	<b>2456.-</b>
1/840	ТОРТ КРАСНЫЙ БАРХАТ сочные и бархатные коржи с легкими нотками шоколада, пропитанные нежным сливочным кремом	<b>1890.-</b>	<b>1606.-</b>
1/1500	ТОРТ ФРАНЦУЗСКИЙ ПОЦЕЛУЙ тонкие коржи с грецким орехом, прослоенные английским кремом, покрытые молочным шоколадом	<b>2890.-</b>	<b>2456.-</b>
1/720	ЧИЗКЕЙК чизкейк с белым шоколадом и крем-чиз на песочной основе с корицей. Подаётся с соусом из маракуйи	<b>2232.-</b>	<b>1897.-</b>
1/1860	ТОРТ БАНОФФИ Бисквит со сливочным кремом, маскарпоне, бананами и карамелью, залитый молочной глазурью	<b>3468.-</b>	<b>2947.-</b>

Цена указаны на стандартный торт, любые изменения рассчитываются индивидуально. Целые торты рекомендуется заказывать за 24 часа до мероприятия

\* Скидка не распространяется на эксклюзивные торты \* Скидки не суммируются