

РАДЫ ЗНАКОМСТВУ, СОСЕДИ!

Вы - в ресторане открытого огня.

Огонь для нас + символ единения, очаг,
у которого согреваются, преломляют хлеб
и делятся тёплыми историями.

Поэтому большую часть блюд мы готовим
в дровяной печи и на углях.

За кухню отвечает шеф-повар Антон Голубев.

А ПОЧЕМУ «СОСЕДИ»?

Мы верим, всё в мире связано узами добрососедства.

Человек человеку + если не всегда друг, то хотя бы сосед.

И лучше + добрый.

Мы бы хотели стать добрыми соседями
жильцам ЖК «Чемпион Парк», где находимся,
а также жителям и гостям Екатеринбурга.

Подсаживайтесь к нашей по-соседски тёплой компании
и разделите с нами то самое чувство жизни.

Жизни, какой она была,


пока мы все не стали такими занятыми.




Хорошее начало



Закуски:

Разные томаты со страчателлой ^{NEW}  и свежим базиликом	200г. / 690.-
Ростбиф с рукколой и имбирной заправкой	150г. / 990.-
Карпаччо из говядины с айоли ^{NEW} из печеного чеснока	90г. / 690.-
Тартар из телятины с картошкой фри	180г. / 950.-
Тартар из лосося слабой соли	220г. / 950.-


Намазки:

Крем из опалённых баклажанов 	220г. / 450.-
Паштет из печени цыплёнка с домашним бальзамиком и печёным виноградом	180г. / 510.-
Риет из подкопчённого лосося	205г. / 630.-
Ассорти намазок	50г. / 50г. / 50г. / 150г. / 990.-


На компанию:

Запечённый Монблан с грибами и трюфелем ^{NEW}	200г. / 890.-
Мясное собрание	220г. / 1390.-
(ростбиф, подкопчённая утка, чоризо, мортаделла и паштет)	
Сыры от наших сыроваров с палочками гриссини	230г. / 1390.-
(Монблан, пармезан, горгонзола, Мукка д'Оро с трюфелем, рикота аль форно)	
Оливки Каламата, Таджаске, сицилийские с косточкой, греческий сыр и вяленые томаты	360г. / 950.-
Рыбное плато ^{NEW}	160г. / 1490.-
(лосось слабой соли, масляная рыба, сибас)	
Сельдь малосольная с молодым картофелем ^{NEW} и маринованным луком	170г. / 490.-
Домашние соленья ^{NEW}	600г. / 1490.-
(перец, чеснок, огурцы, томаты, капуста)	
Малосольные грузди с домашней сметаной	160г. / 790.-
Сало домашнего посола с бородинским хлебом	280г. / 490.-

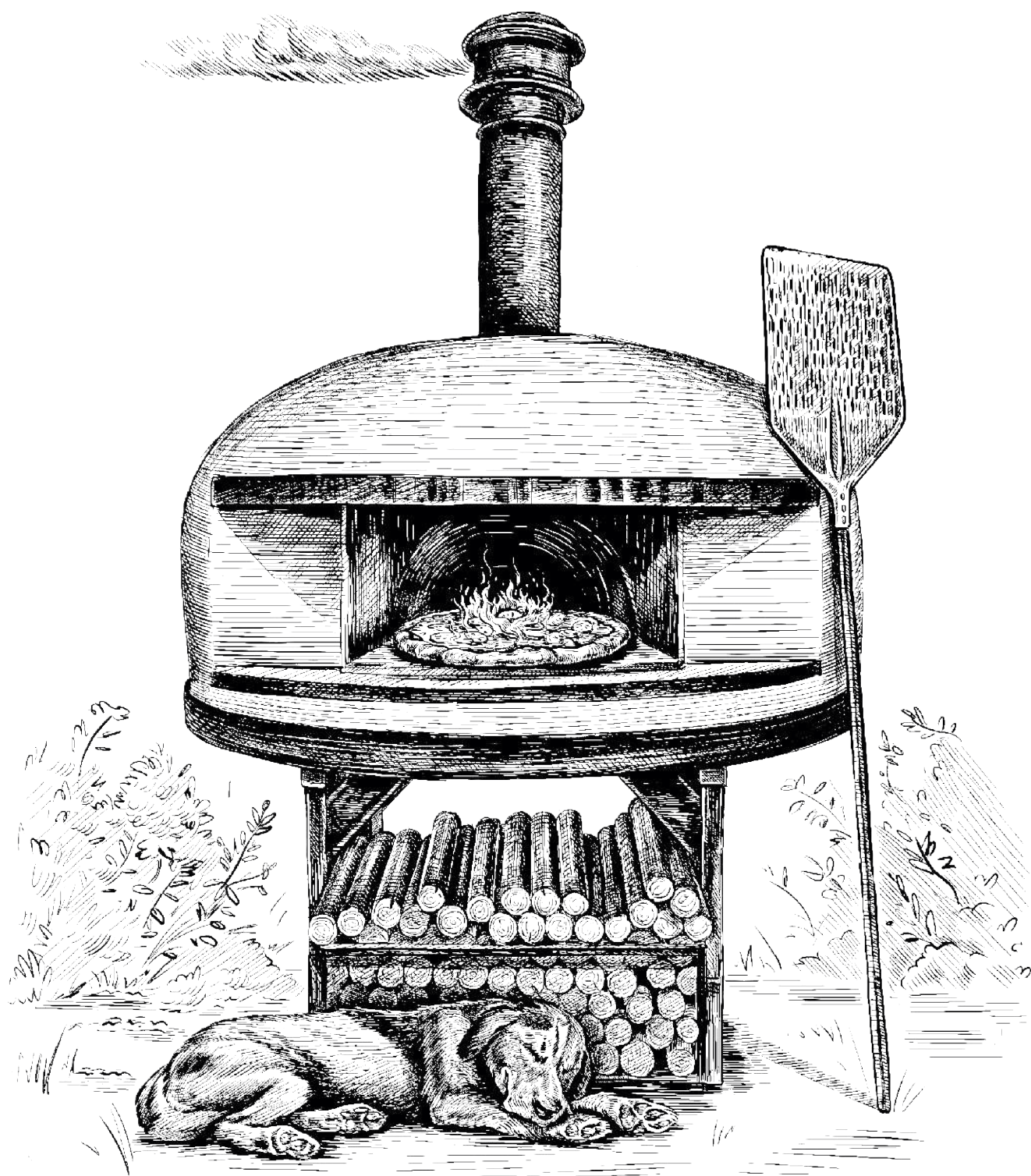
Салаты:

Салат с цыплёнком и хрустящей булочкой бриошь	280г. / 650.-
Салат с креветками на гриле и хрустящей булочкой бриошь	^{NEW} 280г. / 890.-
Салат с хрустящим лососем и спелыми томатами	280г. / 970.-
Зеленый салат с брокколи, авокадо, цуккини  и ореховым соусом	290г. / 690.-
* ДОБАВИТЬ КРЕВЕТКИ +390.- * ДОБАВИТЬ КАЛЬМАР +290.- * ХРУСТЯЩИЙ ЛОСОСЬ +390.-	
Салат с тёплыми баклажанами  и имбирно-чесночной заправкой	180г. / 550.-
Как греческий с сицилийскими оливками 	230г. / 590.-
Оливье с телячьим языком	170г. / 590.-
Салат с ростбифом, вялеными томатами и овощами	200г. / 890.-
Стейк-салат со свежими томатами и авокадо	240г. / 990.-

Есть ложкой:

Грибница из лесных грибов со сметаной ^{NEW}	480г. / 550.-
Суп с копчёными томатами и страчателлой 	450г. / 650.-
Наша солянка на копчёном бульоне	480г. / 690.-
Уха царская (палтус, лосось)	450г. / 650.-
Щи из печи с говядиной, квашеной капустой и грибами	520г. / 550.-


От горячего сердца



Горячие закуски:

Хрустящий бри с малиново-трюфельным вареньем..... ^{NEW}	190г. / 690.-
Оладьи из кабачка с лососем слабой соли	260г. / 790.-
Драники картофельные со сметаной и красной икрой ^{NEW}	220г. / 650.-
Креветки темпура с соусом тартар	180г. / 870.-
Домашние гренки со сметанно-чесночным соусом.....	170г. / 350.-

Наша пицца:

Домашняя пицца..... ^{NEW} (томатный соус, чоризо, мортаделла, маслины, огурцы, халапеньо)	500г. / 790.-
Маргарита 	350г. / 550.-
С беконом и фетой	420г. / 650.-
Пицца Болоньезе..... ^{NEW}	470г. / 750.-
Четыре сыра.....	380г. / 790.-
С чоризо	390г. / 750.-
С лесными грибами и копчёным сыром	450г. / 770.-
Пицца с риемом из лосося и свежими кабачками..... ^{NEW}	430г. / 870.-

Мясо:

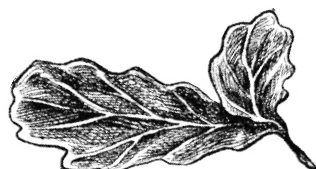
Шашлык из куриного бедра	350г. / 770.-
Шашлык из говяжьей вырезки	350г. / 1790.-
Шашлык из свиной шеи	350г. / 770.-
Кебаб из ягнёнка	330г. / 850.-
Кебаб из куриной грудки	310г. / 690.-
Бефстроганов из вырезки с вешенками и картофельным пюре	300г. / 990.- ^{NEW}
Говяжьи щёчки с трюфельным пюре	300г. / 1250.-
Бифштекс с картофелем по-деревенски	350г. / 990.-
Говяжий язык с соусом BBQ и квашеной капустой	300г. / 890.-
Стейк Мачете с молодым картофелем и соусом из домашнего бальзамика	300г. / 1590.-
Свиные рёбра с коул слоу и перцем халапеньо	330г. / 1290.-
Цыплёнок на углях с ореховым соусом и салатом из трав	260г. / 790.-
Каре ягнёнка с овощами гриль	330г. / 1390.-
Утиная грудка под соусом апельсиновый демиглас	300г. / 990.- ^{NEW}

Рыба:

Кальмар на гриле с брокколи и артишоками ^{NEW}	260г. / 990.-
Палтус с зелеными овощами и сливочным соусом	270г. / 1590.-
Филе сибаса на гриле с маринованными томатами черри	200г. / 990.-
Креветки на гриле с маринованными кабачками	250г. / 1390.-
Шашлык из сёмги с молодым картофелем и брокколи	390г. / 1630.-
Тигровые креветки с кальмарами и молодым картофелем в белом вине	230г. / 990.-

Гарниры:

Картофель фри с пармезаном и трюфелем	190г. / 350.-
Овощи гриль (перец, кукуруза, молодой картофель, цукини, баклажан, шампиньон)	200г. / 390.-
Кукуруза на гриле	200г. / 390.-
Картофельное пюре	150г. / 250.-
Молодой картофель с розмарином	150г. / 350.-



Лепим варим



Паста и пельмени:

Равиоли с камчатским крабом и тигровой креветкой

.....200г. / 1190.-

Паста четыре сыра с чатни из груши

.....320г. / 890.-

Тальятелле со шпинатом, креветками и кальмаром
в соусе Бёр блан

.....290г. / 1190.-

Наша Карбонара

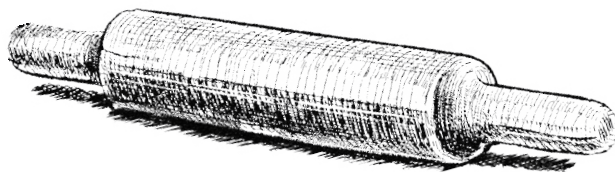
.....310г. / 690.-

Наша Болоньезе
с подкопчённым соусом из томатов

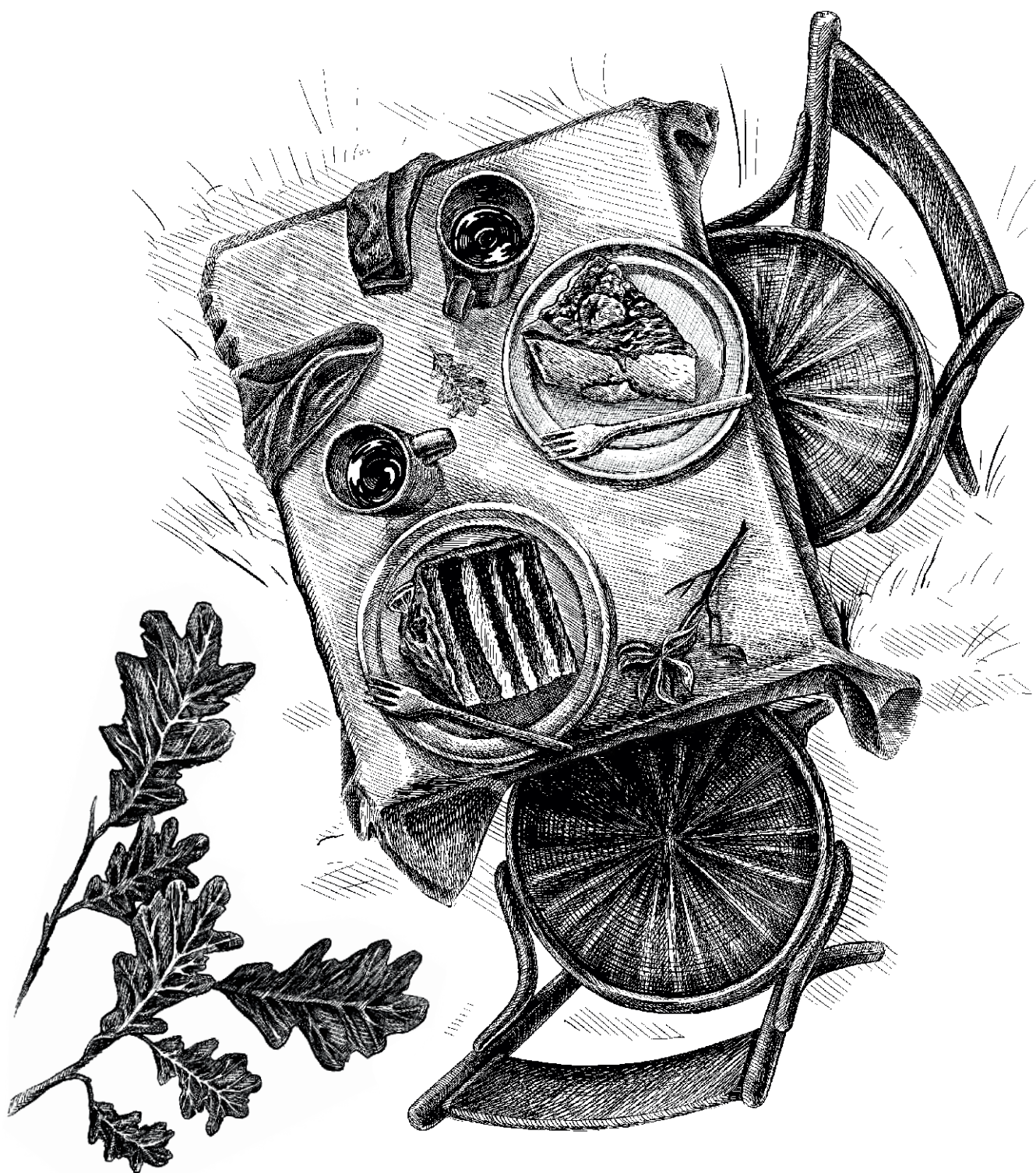
.....300г. / 690.-

Пельмени Уральские из трех видов мяса

.....250г. / 550.-



На сладкое



Десерты (все приготовлены вручную):

NEW Наполеон с малиновым вареньем	220г. / 450.-
Сан-Себастьян с шоколадным соусом	190г. / 550.-
Домашний Тирамису	180г. / 490.-
Шоколадный фондан с конфитюром из чёрной смородины	170г. / 490.-
Наш медовик	150г. / 470.-
NEW Морковный торт с джемом	170г. / 470.-
Теплый пирог с грушей под соленой карамелью	200г. / 450.-

