

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 ^{NEW}
булочкой бриошь 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.-

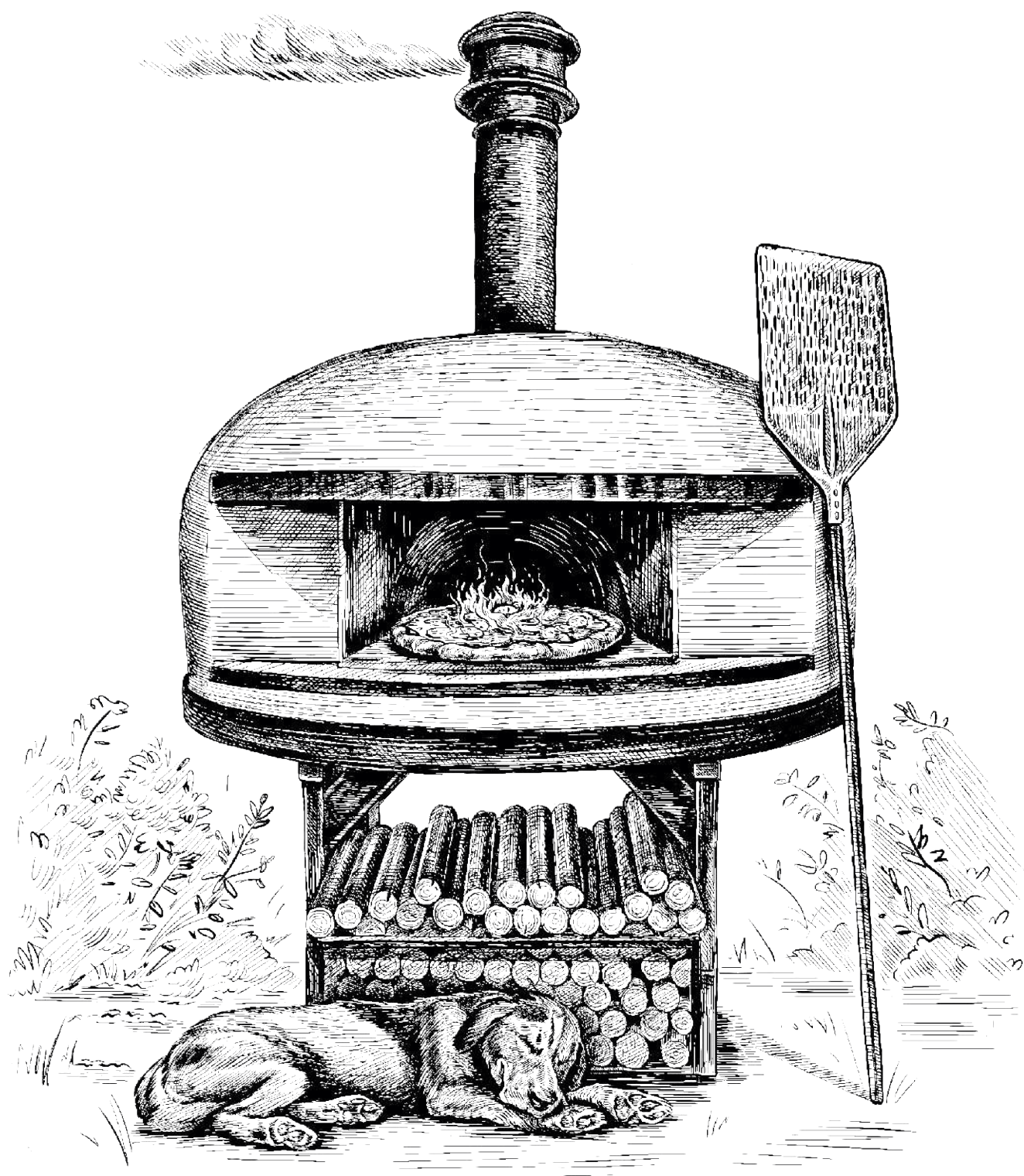
Суп с копчёными томатами и страчателлой  450г. / 650.-

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}..... 500г. / 790.-
(томатный соус, чоризо, мортаделла, маслины, огурцы, халапеньо)

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 риеом из лосося и свежими кабачками^{NEW}..... 430г. / 870.-

Мясо:

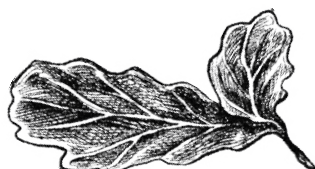
Шашлык из куриного бедра	350г. / 770.-
Шашлык из говяжьей вырезки	350г. / 1790.-
Шашлык из свиной шеи	350г. / 770.-
Кебаб из ягнёнка	330г. / 850.-
Кебаб из куриной грудки	310г. / 690.-
Бефстроганов из вырезки с вешенками и картофельным пюре	300г. / 990.-
Говяжьи щёчки с трюфельным пюре	300г. / 1250.-
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.-
Свинные 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.-

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 200г. / 390.-
(перец, кукуруза, молодой картофель, цукини, баклажан, шампиньон)
- 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

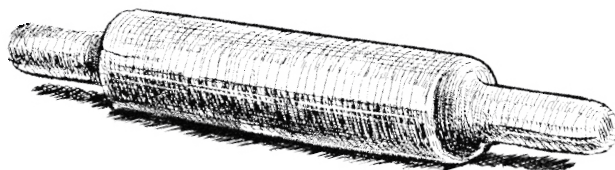
.....310г. / 690.-

Наша Болоньезе
с подкопчённым соусом из томатов

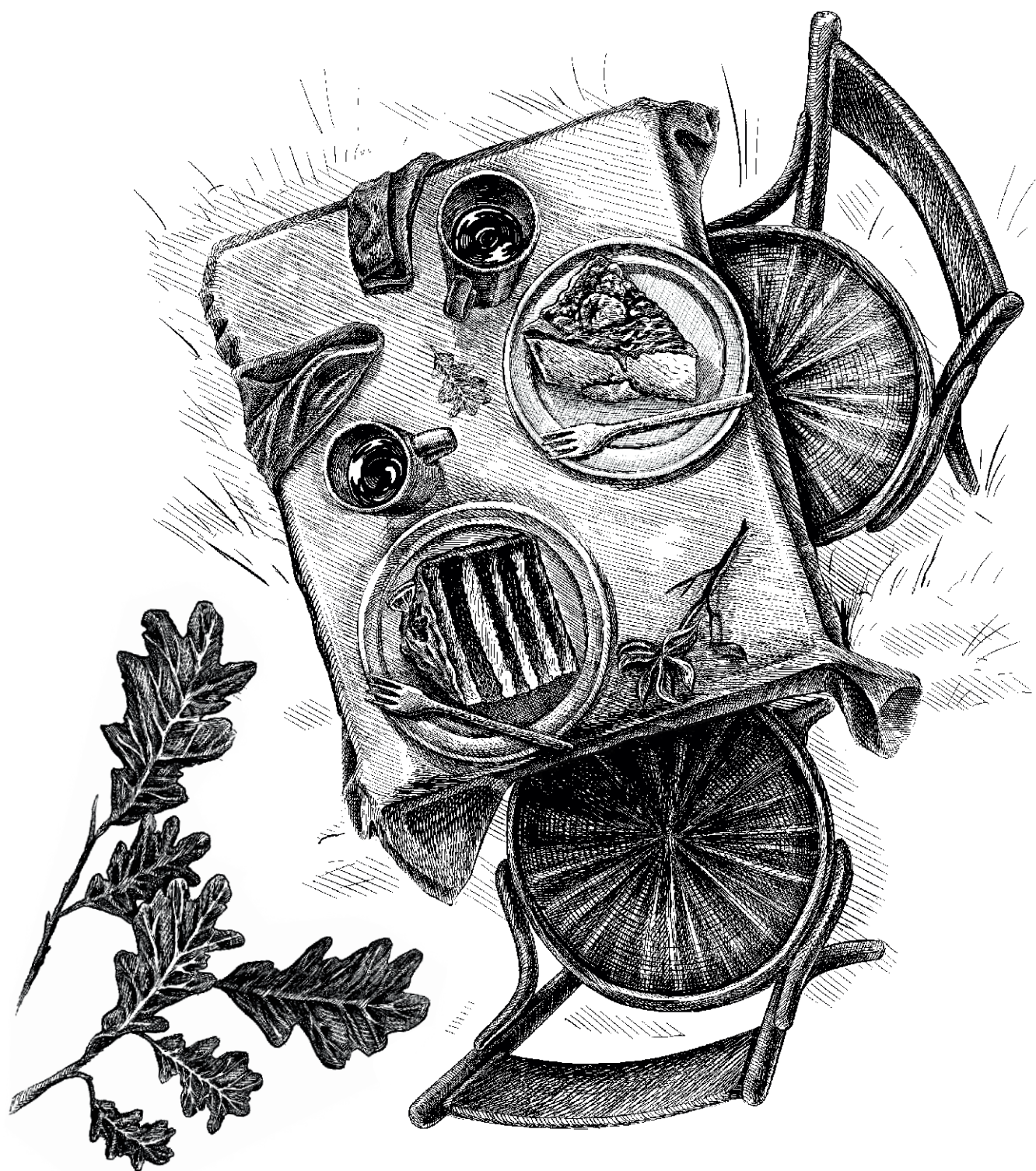
.....300г. / 690.-

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.-

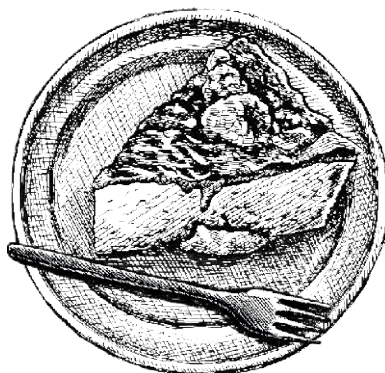
NEW

Морковный торт с джемом

..... 170г. / 470.-

Теплый пирог с грушей под соленой карамелью

..... 200г. / 450.-



Барная карта



Лимонады:

Малина и огурец	400мл. / 1200мл.	270.- / 610.-
Гранат и базилик	400мл. / 1200мл.	270.- / 610.-
Киви и фейхоа	400мл. / 1200мл.	270.- / 610.-
Клубника и базилик	400мл. / 1200мл.	270.- / 610.-
Вишня юдзу	400мл. / 1200мл.	270.- / 610.-

Домашняя газировка:

Кола	500 мл. / 400.-
Апельсиновая	500 мл. / 400.-
Дюшес	500 мл. / 400.-
Барбарис	500 мл. / 400.-
Крем-сода	500 мл. / 400.-

Сок и морс:

Сок свежавыжатый из яблока/груши/моркови/апельсина/грейпфрута	100 мл. / 200.-
Морс из клюквы/облепихи	300 мл. / 200.-
Минеральная вода Dausuz	500 мл. / 250.-
Сок Rich апельсин/яблоко/томат/вишня	200мл. / 250.-

Чай листовой:

Ассам	800 мл. / 300.-
Эрл грей	800 мл. / 300.-
Молочный улун	800 мл. / 300.-
Сенча	800 мл. / 300.-
Альпийские травы	800 мл. / 300.-
Гречишный чай	800 мл. / 300.-

Авторский чай:

Облепиха с апельсином	800 мл. / 400.-
Лимонный с мёдом и имбирём	800 мл. / 400.-
Сибирский с пихтой	800 мл. / 400.-
Смородина с мятой	800 мл. / 400.-
Клубника с персиком	800 мл. / 400.-
Масала с тыквой	800 мл. / 400.-

Кофе:

Эспрессо	40 мл. / 200.-
Американо	250 мл. / 200.-
Капучино	250 мл. / 300.-
Латте	400 мл. / 350.-
Классический раф	250 мл. / 350.-
Кедровый раф	250 мл. / 350.-

Холодный кофе и не только:

Фраппучино	400 мл. / 350.-
Айс-Латте	400 мл. / 350.-
Эспрессо-тоник	400 мл. / 310.-
Лавандовый холодный раф	400 мл. / 350.-
Банановый айс-какао	400 мл. / 350.-
Айс-матча	400 мл. / 350.-
Холодный зелёный чай с малиной и эстрагоном	400 мл. / 350.-
Холодный белый чай с персиком и жасмином	400 мл. / 350.-

Не кофе:

Матча латте	400 мл. / 350.-
Какао	400 мл. / 310.-
Клубнично-малиновый какао	400 мл. / 330.-

Безалкогольные коктейли:

Мохито с безалкогольным тёмным ромом

..... 350 мл. / 350.-

Апероль Шприц

..... 350 мл. / 350.-

Кофейный сауэр

..... 180 мл. / 350.-

Молочный коктейль

ванильный/шоколадный/клубничный

..... 400мл. / 590.-

Горячие коктейли:

Горячий Апероль

..... 350 мл. / 550.-

Горячий Апероль б/а

..... 350 мл. / 450.-

Вишневый грог

..... 350 мл. / 490.-

Глинтвейн на красном вине

..... 350 мл. / 550.-

Вино по-бокалам:

Вино игристое

Prosecco Bruni Extra Dry 125 мл. / 550.-
Коронный аперитив! В аромате оттенки спелых груш и яблок

Белое

Vinho Verde Mare & Grill 125 мл. / 450.-
Легкое и колкое. В аромате - цитрусы и зелёное яблоко. Прекрасно соло и с десертами.

Sauvignon Blanc Kotuku 125 мл. / 570.-
Яркое, свежее, с тонами смородины и спелых тропических фруктов. Пара: крем из опаленных баклажанов, как греческий салат

Riesling Urban 125 мл. / 670.-
В аромате - спелые желтые фрукты и минеральные ноты. Дымные специи и цитрусовые в долгом послевкусии. Пара: салат с хрустящим лососем, томаты со страчателлой и свежим базиликом, говяжий язык с соусом BBQ

Chardonnay Camden Park 125 мл. / 550.-
С яркими ароматами лимона, персика, ананаса, корочки хлеба и ореховыми оттенками. Округлое, и маслянистое во вкусе. Пара: бефстроганов, цыпленок на углях, шашлык из свинины

Verdejo Medusa 125 мл. / 550.-
В аромате - спелые фрукты и сочные травы. Сбалансированное, лёгкое вино с гладкой текстурой, приятной горчинкой в послевкусии. Пара: сибас на гриле, сливочный палтус.

Trebbiano Terre Allegre п/сл. 125 мл. / 450.-
Яркое, цветочное в аромате. Легкое и питкое. Пара: пицца и паста Четыре сыра.

Розовое

Румянец Фанагория 125 мл. / 470.-
Клубника со сливками - в аромате. Сочная вишня - во вкусе. Пара: паста Карбонара, равиоли с камчатским крабом и тигровой креветкой, сливочные десерты.

Красное

Garnacha Davne 125 мл. / 570.-
В аромате - красные и черные ягоды, специи и шоколад. Фруктово-пряное, округлое и сочное. Пара: кебаб из ягнёнка, фермерские сыры.

Zinfandel Crab & More 125 мл. / 570.-
С тонами спелой ежевики, малины, вишни и ягодного джема. Спелое, пряное, слегка дымное, насыщенное, но не терпкое. Пара: бифштекс из мраморной говядины.

Семисам Резерв Шумринка 125 мл. / 550.-
В аромате - спелая вишня, слива, сладкие специи и пряности с оттенками табачного листа. Мощное и бархатистое во вкусе. Пара: томленные говяжьи щечки, каре ягнёнка.

Cabernet Sauvignon Miriades Chateau de Talu 125 мл. / 470.-
В аромате - смородиновый джем, зеленый перец и легкий дым. Спелое и сочное во вкусе, с мягкими танинами. Пара: паштет из цыпленка, говяжий язык с квашеной капустой, паста Болоньезе.

Shiraz Noseworthy 125 мл. / 530.-
В аромате - черный перец, табачный лист и сухие полевые травы. Спелая слива, малина и ежевика во вкусе. Пара: свиные рёбра BBQ, стейк Мачете с картофельным пюре.

Киндзмараули Братья Асканели п/сл. 125 мл. / 450.-
Яркий аромат специй и подвяленных ягод черешни, ежевики и сливы. Бархатное во вкусе, с приятной сладостью черешни и гранатовых зерен. Пара: шашлыки и кебабы, пицца чоризо.

Креплёное

Херес Fino Valdespino 50 мл. / 490.-
В аромате зеленые оливки и пряные травы. Сухой, чуть солоноватый вкус с миндальными нюансами. Отличный аперитив. Пара: уха, кальмар с креветками в белом вине.

Херес Lustau Cream Superior Solera Reserva 50 мл. / 590.-
В аромате - подвяленные ягоды, изюм и сухофрукты. Во вкусе - пряный сливочный чернослив. Пара: шоколадная картошка с черносливом, шоколадный фондан.

Портвейн Barros Ruby 50 мл. / 490.-
Пряный аромат спелой черешни, горького миндаля, красных и черных ягод. Плотный, сочный ягодно-шоколадный вкус. Пара: стейк Мачете, каре ягнёнка, шоколадная картошка с черносливом, шоколадный фондан.

Портвейн Barros Tawny Reserve 50 мл. / 590.-
Букет с тонами апельсина, мандарина, грецких орехов и жареного миндаля. Гладкий, фруктовый, карамельный вкус. Превосходный дижестив. Пара: морковный торт с джемом, домашний Тирамису.

Безалкогольное вино

Riesling Hans Baer 125 мл. / 410.-
Яркий аромат персика, лимона, жимолости и трав. Свежее, цитрусовое, очень гастрономичное вино. Пара: томаты со страчателлой и свежим базиликом, филе сибаса, наш медовик или домашний Тирамису.

Полубутылки

Amarone della Valpolicella Tenuta Sant'Antonio, Италия 2013	375 мл. / 5690.-
Brunello di Montalcino Castelgiocondo Frescobaldi, Италия	375 мл. / 5950.-
Pinot Noir Laforet Joseph Drouhin, Франция	375 мл. / 3490.-

Вино бутылками:

Игристое

Bruni Asti	750 мл. / 3390.-
Cava Sumarroca Brut Nature Gran Reserva	750 мл. / 5490.-
Gauthier Brut	750 мл. / 9990.-
Pierre Gimmonnet & Fils Blanc de Blancs Premier Cru Brut Nature	750 мл. / 19190.-

Белое

Sauvignon Blanc Cantina Terlan, Италия	750 мл. / 7970.-
Albarino Bodegas Altos de Torona Albanta, Испания	750 мл. / 4270.-
Gavi dei Gavi Etichetta Nera La Scolca, Италия	750 мл. / 7370.-
Riesling Kabinett J.B.Becker, Германия	750 мл. / 5990.-
Ballet Blanc Галицкий и Галицкий, Россия	750 мл. / 5270.-
Шардоне Satera Kacha Valley, Россия	750 мл. / 5570.-
Chardonnay Errazuriz Max Reserva, Чили	750 мл. / 4270.-
Chardonnay Prototype, США	750 мл. / 4900.-
Bourgogne Olivier Leflaive, Франция	750 мл. / 8190.-
Chablis Maison Olivier Tricon, Франция	750 мл. / 5590.-
Chardonnay Palmiet JH Meyer Wines, ЮАР	750 мл. / 5590.-

Розовое и оранжевое

Listel Billette	750 мл. / 3370.-
Martilde Malvasia Piume	750 мл. / 5650.-

Красное

Chateau Begadan, Франция	750 мл. / 4170.-
Gigondas Guigal, Франция	750 мл. / 6550.-
Pinot Noir Cuvee NOS JH Meyer Wines, ЮАР	750 мл. / 5590.-
Vespa Il Rosso dei Vespa, Испания	750 мл. / 4690.-
Soffoccone Bibi Graetz, Италия	750 мл. / 7190.-
Comando G La Bruja de Rozas, Испания	750 мл. / 5890.-
Hacienda Lopez de Haro, Crianza, Испания	750 мл. / 3490.-
Hacienda Lopez de Haro, Gran Reserva, Испания	750 мл. / 6490.-
Pinotage Kaapzicht, ЮАР	750 мл. / 4050.-
Barolo Batasiolo, Италия	750 мл. / 8170.-
Chianti Classico Castello della Paneretta, Италия	750 мл. / 5250.-
Cabernet Sauvignon Prototype, США	750 мл. / 4900.-
Shiras Gnarly Dudes Two Hands, Австралия	750 мл. / 5890.-

Дижестив:

Jagermeister	50 мл. / 450.-
Ликеры Fruko-Schulz	50 мл. / 270.-
Aperol	50 мл. / 350.-
Campari	50 мл. / 390.-

Ром:

Viejo de Caldas 5 old, Колумбия	50 мл. / 390.-
Viejo de Caldas 8 old dark, Колумбия	50 мл. / 490.-
Ром Angostura 7, Тринидад	50 мл. / 630.-

Виски:

Glenfarclas 10, Шотландия	50 мл. / 1190.-
Auchentoshan Single Malt 12, Шотландия	50 мл. / 1050.-
Smokehead High Voltage, Шотландия	50 мл. / 1490.-
Writers' Tears Copper Double Oak, Ирландия	50 мл. / 890.-
Nikka Coffey Grain, Япония	50 мл. / 1890.-
Shinobu pure malt, Япония	50 мл. / 1250.-

Текила:

Rancho Alegre Blanco	50 мл. / 590.-
Patron reposado	50 мл. / 690.-

Джин:

Barrister B47, Россия	50 мл. / 250.-
Bombay sapphire, Великобритания	50 мл. / 470.-

Водка:

ОНЕГИН, Россия	50 мл. / 450.-
Царская золотая, Россия	50 мл. / 450.-
Царская оригинальная, Россия	50 мл. / 390.-
Царская чёрная смородина, Россия	50 мл. / 450.-

Коньяк:

Roulet Cadet XO, Франция	50 мл. / 1590.-
Roulet VSOP, Франция	50 мл. / 790.-
Арарат Наири 20 лет, Армения	50 мл. / 1490.-
Askaneli 8 лет, Грузия	50 мл. / 450.-

Граппа/чача:

Sibona di Moscato	50 мл. / 550.-
Nonino Grappa Nonino Riserva	50 мл. / 1190.-
Асканели чача Платиновая	50 мл. / 370.-

Кальвадос:

Pere Magloire VSOP	50 мл. / 650.-
--------------------------	----------------



Пиво разливное:

Чешский лагер Zubr Gold 300 мл. / 500 мл. 410.- / 550.-

Пиво и сидр бутылочные:

Boon Kriek 250 мл. / 690.-
Konix Munich Helles 450 мл. / 330.-
Ayinger Hell 500 мл. / 750.-
Ayinger urweisse 500 мл. / 750.-
Guinness 440 мл. / 750.-
Wieninger Dunkel 500 мл. / 650.-
Kulmbacher Pils безалкогольное 500 мл. / 650.-
Wieninger Weißbier безалкогольное 500 мл. / 650.-
Уральский сидр Cube Ciders 450 мл. / 570.-

Классические коктейли:

Мохито 350 мл. / 550.-
Белый русский 280 мл. / 550.-
Джин тоник 280 мл. / 550.-
Неправильный Негрони 280 мл. / 550.-
Апероль шприц 300 мл. / 550.-
Лонг айленд айс ти 350 мл. / 550.-
Базиликовый смеш 280 мл. / 550.-

Наши коктейли:

^{NEW}
Яблоне́вый цвет 150 мл. / 550.-
Кисло-сладкий коктейль с цветочным ароматом и ярким вкусом зелёных яблок. Как у бабушки в саду.

^{NEW}
Черешня 400 мл. / 550.-
Коктейль с дымным ароматом бурбона и ванили. Во вкусе сочная черешня.

Маракуйя стар 150 мл. / 550.-
Кисло-сладкий коктейль с нашей наливкой «Маракуйя и куркума».

Малиновый тини 280 мл. / 550.-
Красный малиновый коктейль на основе джина и игристого вина.

Фудзияма 150 мл. / 590.-
Сливочно-ягодный коктейль на черносмородиновой водке и ежевичном сиропе со сливочной шапкой.

Ежевичный шприц 400 мл. / 590.-
*Такой же, как Апероль шприц, только другой. Вместо биттера – ром, а вместо апельсина – ежевика.
Конечно, на игристом.*

^{NEW}
Маяковский 400 мл. / 550.-
Как любил поэт: коньяк и игристое. А мы смешали!))

Азбука настоек

50мл. / 270.-
сет из 5 настоек 1250.-

Драгоценная черта русской гастрономической культуры - приготовление настоек. Угостить соседа домодельной рябиновкой, дать на дорогу бутылочку сливянки или попотчевать гостей после пышного обеда мёдом или вишнёвкой - с древности было в порядке вещей. Особой роскошью считалось иметь в коллекции 33 наливки - на каждую букву алфавита.

Мы продолжаем эту славную и вкусную традицию. Познакомьтесь с нашим алфавитом настоек. Соберите свое имя! От души завидуем Александрам и Владимирам. Отведайте все 33.

Мы настаиваем!
Ваши соседи.



- А - Анисовая 24°
- Б - Брусничная 24°
- В - Вишня на бурбоне 24°
- Г - Гибискус на джине 24°
- Д - Дынная 24°
- Е - Ежевика с мятой 24°
- Ё - Ёлка-кола 20°
- Ж - Жгучая малина на джине 30°
- З - Зеленый чай с лимоном 40°
- И - Ириска 24°
- Й - Йогуртовая с печёной грушей 24°
- К - Копчёная вишня на бурбоне 24°
- Л - Лимонная 24°
- М - Маракуйя с куркумой 24°
- Н - Нектариновая 20°
- О - Облепиховая 24°
- П - Пряная с лавром 40°
- Р - Роза и смородина 24°
- С - Сливочный лимончелло 24°
- Т - Тмин и кориандр 40°
- У - Укроповая 40°
- Ф - Финики на сливках 24°
- Х - Хреновуха 40°
- Ц - Цветочная 24°
- Ч - Черешня на бурбоне 22°
- Ш - Шалфеевая 40°
- Щ - Щавелевая 24°
- Ъ - Перѣцовка 40°
- Ы - Операция Ы 28°
- Ь - Клубника со сливками 18°
(мягкая-мягкая)
- Э - Эстрагоновая 24°
- Ю - Юкон
(апельсин виски, розмарин, анис) 40°
- Я - Яблочная 40°



Спасибо,
что вы с нами

БУДЕМ
СОСЕДЯМИ!



Данный носитель является рекламным материалом. Людям с пищевой аллергией, а также тем, кто придерживается специальной диеты и хочет узнать об используемых ингредиентах, следует обратиться к сотрудникам заведения.

Всю дополнительную информацию, в том числе о блюдах и используемых продуктах, можно получить в уголке потребителя.

Все цены указаны в рублях. Не является публичной офертой.