

• ГАРНИРЫ •

	вес/г	цена/руб
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150гр	180 =
КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ с сыром и майонезом	200гр	180 =
КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ/карт.пюре, сливки, масло сливочное/	200гр	180 =
СЛИВОЧНЫЙ КАРТОФЕЛЬ/картофель тушеный в сливках/	200гр	200 =
БРОККОЛИ В СУХАРИХ	150гр	280 =
 ОВОЩИ НА ПАРУ /кабачки, перец, брокколи, специи, масло сливочное/	150гр	250 =
СПАГЕТТИ С СЫРОМ	150гр	150 =

• ДЕСЕРТЫ •

	вес/г	цена/руб
ТОРТЫ В АССОРТИМЕНТЕ /наличие уточняйте у официанта/		300 =
«ПЬЯНОЕ МОРОЖЕНОЕ» /мороженое собственного производства с ликером бейлис, калуда, вафельной трубочкой и шоколадными шариками/	110/штг	300 =
Домашнее МОРОЖЕНОЕ «РАДОСТЬ» /мороженое собственного производства, с печеньем орео, топпингом и шоколадными шариками/	150/60г	240 =
ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ с топпингом на выбор	100/20г	180 =
СЫРНИКИ ТВОРОЖНЫЕ со взбитыми сливками, голубикой и топпингом	120/30/10/30г	300 =

• СОУСЫ •

	вес/г	цена/руб
СОУС СЫРНЫЙ	40г	50 =
СОУС ТАР-ТАР	40г	50 =
СОУС СЛИВОЧНЫЙ	40г	50 =
СОУС ВВQ (барбекью)	40г	50 =
СОУС ЦЕЗАРЬ	40г	50 =
СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ	40г	50 =
СОУС БРУСНИЧНЫЙ	40г	50 =

Стол-единственное место, за которым мы не скучаем с первой минуты.

Ансельм Брий-Саварен

Женщины едят за разговорами,
мужчины разговаривают за едой.

Малькольм де Шезаль

ООО «Традиция»
Гастропаб «ФрендЫ»
«Утверждаю»
Управляющая (Матвеева А.А.)

Уважаемые гости,

Просим вас ознакомиться с правилами посещения Гастропаба «ФрендЫ».

- Оплата заказа производится сразу после его подачи гостю. Администрация кафе не несет материальной ответственности за вещи, оставленные без присмотра.
- При причинении гостем вреда имуществу кафе с виновного взыскивается полная стоимость причиненного ущерба, согласно прайс-листу на имущество и посуду.
- Администрация имеет право отказать в посещении клуба лицам, агрессивно ведущим себя по отношению к гостям и персоналу кафе, лицам склонным к совершению противоправных действий, а также лицам в сильном алкогольном опьянении.
- Лицам, не достигшим 18 лет, продажа алкогольных напитков и сигарет запрещена.
- Категорически запрещено проносить в кафе огнестрельное, газовое и холодное оружие, колющие и режущие предметы, взрывчатые вещества, а так же сильнодействующие медицинские средства и наркотики.
- Запрещено употреблять в кафе алкогольные и безалкогольные напитки, а также продукты питания, приобретенные за пределами кафе.
- Запрещено распитие алкогольных напитков у входа в кафе.

обращаем Ваше внимание:

- Несовершеннолетним лицам запрещается распитие алкогольных напитков на территории Гастропаба «ФрендЫ»
- Несовершеннолетним лицам запрещается находиться на территории Гастропаба «ФрендЫ» в период с 22 часов до 6 часов утра без сопровождения своих законных представителей (родителей, либо законных опекунов). В соответствии с Федеральным Законом РФ от 28.04.2009 № 71-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный Закон «Об основных гарантиях прав ребенка в РФ», а также статьей 13 «Нарушение запрета на нахождение несовершеннолетних в общественных местах в ночное время без сопровождения своих законных представителей» (Закон Республики Марий Эл от 04.12.2002 № 43-3 (ред. от 29.04.2008) «Об административных правонарушениях в Республике Марий Эл» (принят Госсобранием РМЭ 26.11.2002)).

Просим Вас принять во внимание, что Ваши заказы готовятся индивидуально, а не заранее (исключение – бизнес-обед).

При заказе, пожалуйста, учитывайте время его ожидания:

- Снэки, холодные напитки, алкоголь – от 10 мин
- Коктейли, горячие напитки – от 15 мин
- Холодные закуски, салаты – от 20 мин
- Горячие закуски, первые и вторые блюда – от 40 мин

Время приготовления может увеличиться, о чём Вас предупредит официант. /если на момент принятия заказа полная загрузка зала/

Время обслуживания во время бизнес-обеда - не более 50 минут (с момента принятия заказа, до предоставления счета)

ОБРАЩАЕМ ВАШЕ ВНИМАНИЕ

Все блюда в нашем кафе готовятся по собственным оригинальным рецептам, в соответствии с утвержденной рецептурой и технологией приготовления. Вкус и внешний вид блюда может отличаться от того, что Вы пробовали в других заведениях. В связи с этим, несоответствие блюда Вашим ожиданиям, основанным на ложном представлении о том, какими «на самом деле» должно быть блюдо, при отсутствии признаков нарушения рецептуры и технологии приготовления, не является основанием для замены блюда и отказа от его оплаты.

ПРИЯТНОГО ВАМ ОТДЫХА

Все на свете приедается, кроме еды.

Аркадий Давидович

B gastropub12

ФрендЫ
ГАСТРОПАБ

41-65-75 ☎ 911-522

• ЗАКУСКИ К ПИВУ И ВИНУ •

	вес/г	цена/руб
МИНИ-АССОРТИ /сырные палочки, куриный хворост, гренки, картофель фри, соус сырный, чесночный/	100/100/100/150/40/40г	720 =
ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ /жареные с чесноком, солью, соус чесночный/	100/40г	150 =
СЫРНЫЕ ШАРИКИ с сыром Дор Блю и соусом тар-тар /в хрустящей панировке/	120/40г	350 =
КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ в хрустящей панировке с кунжутным соусом	100/30г	450 =
КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ /жареные во фритюре в панировке/	210г	330 =
СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ с брусничным соусом /нежный сыр в панировке, жаренный во фритюре/	100/40г	330 =
КУРИНЫЙ ХВОРОСТ /сочное обжаренное филе в сухарях с сырным соусом/	150/40г	260 =
БРУСКЕТТА С СЕМГОЙ /семга с/с, сыр творожный, авокадо, редис, чабатта, крем бальзамик/	1 шт	300 =
БРУСКЕТТА С УГРЁМ /угорь, сыр творожный, огурцы св., редис, чабатта, крем бальзамик/	1 шт	300 =
БРУСКЕТТА С ЯЗЫКОМ /язык говяжий, сыр страчателла, томаты, черри, чабатта, крем бальзамик/	1 шт	300 =
РЁБРЫШКИ СВИНЫЕ С КАПУСТОЙ МАРИНОВАННОЙ	280/60г	450 =
АРАХИС	50г	100 =

• ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ •

	вес/г	цена/руб
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА /язык говяжий, балык из свинины, рулетки из ветчины, фаршированные сыром и чесноком, куриное филе в прованских травах, овощи, хрен/	220г	620 =
СЫРНОЕ ПЛАТО /сыр Гауда песто, Пармезан, Дор Блю, мини-моцарелла, творожный сыр, брусничный соус, мёд, голубика, чабатта/	230г	700 =
ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА /помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, маслины, оливки, соус белый/	220/40г	300 =
АССОРТИ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ /корнишоны, томаты черри, капуста маринованная, патиссоны, морковь по-корейски/	210г	330 =
КАРПАЧЧО ИЗ ТОМАТОВ с сыром дор блю, пармезаном и соусом прованс	150/50г	500 =
АССОРТИ РЫБНОЕ «ДАРЫ МОРЯ» /угорь, семга с/с, горбуша х/к, сыр творожный, чабатта, лимон/	190г	800 =
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ и луком маринованным	100/100/30г	300 =

• САЛАТЫ •

	вес/г	цена/руб
САЛАТ С СЕМГОЙ, АВОКАДО И ТОМАТАМИ /семга с/с, авокадо, томаты, черри, микс салата, соус тар-тар/	160г	500 =
САЛАТ «ЦАРСКИЙ» /семга с/с, красная икра, картофель отв., огурцы св., морковь, зеленый горошек, майонез/	160г	480 =
САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ОВОЩАМИ /креветки обжаренные, бобы эдамаме, огурцы св., черри, микс салата, соус белый с фетой/	160г	500 =
САЛАТ С УГРЁМ И ОВОЩАМИ /угорь, огурцы свежие, редис, перец, микс салата, сыр творожный, соус азиатский кунжутный, кунжут/	150г	500 =
САЛАТ ЦЕЗАРЬ с куриной грудкой /куриное филе, айсберг, сыр пармезан, яйца перепелиные, томаты Черри, соус Цезарь/	160г	400 =
САЛАТ ЦЕЗАРЬ с креветками, /креветки, айсберг, сыр, пармезан, яйца перепелиные, гренки, томаты черри, соус Цезарь/	160г	500 =
САЛАТ «ГОЛОДНЫЙ ДРУГ» /куриное филе, копченая грудка, огурцы свежие, перец болгарский, микс салата, майонез, зернистая горчица/	160г	380 =
САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ /говядина отв., картофель, корнишоны, патиссоны, микс салата, соус горячий/	170г	410 =
САЛАТ «ОЛИВЬЕ» с говядиной /говядина отварная, морковь, картофель, яйцо, корнишоны, зел. горошек, яйца перепелиные, майонез/	200г	380 =
САЛАТ «ОЛИВЬЕ» с говяжьим языком и стружкой лука /говяжий язык, стружка лука, морковь, картофель, яйцо, корнишоны, зел. горошек, яйца перепелиные, майонез/	200г	380 =
САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ОВОЩАМИ /язык говяжий, огурцы, перец, микс салата, стружка лука, соус цезарь/	150г	380 =
САЛАТ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА И ТОМАТАМИ /сыр страчателла, томаты черри, рукола, шпинат, кедровые орехи, соус вяленые томаты, крем бальзамик/	200г	480 =
САЛАТ С МИНИ-МОЦАРЕЛЛОЙ И ОВОЩАМИ /сыр моцарелла, томаты, огурцы, перец, маслины, редис, соус прованс, крем бальзамик/	180г	380 =
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ СЫРНЫМИ ШАРИКАМИ /сырные шарики с дор блю, помидоры, огурцы, авокадо, микс салата, соус белый с фетой/	200г	480 =

• СУПЫ •

	объем/мл	цена/руб
БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ /сметана, чабатта, чеснок/	300мл	220 =
СОЛЯНКА МЯСНАЯ со сметаной	250мл	300 =
БУЛЬОН С КУРИЦЕЙ , перепелиным яйцом и гренками	300мл	180 =
ОКРОШКА С ГОВЯДИНОЙ /на квасе/сезон	300мл	270 =

• ГОРЯЧИЕ БЛЮДА •

	вес/г	цена/руб
ФОРЕЛЬ С ОВОЩАМИ В СЛИВКАХ /филе форели на пару, припущенные овощи: бобы эдамаме, шпинат, брокколи, сливки/	120/120г	800 =
ФИЛЕ ФОРЕЛИ С ПАСТОЙ РИЗОНИ И БРОККОЛИ В СЛИВКАХ	120/180г	800 =
НЕЖНОЕ ФИЛЕ СУДАКА с обжаренным картофелем, пармезаном и сливочно-кунжутным соусом	120/150/60г	730 =
ФИЛЕ СУДАКА с зеленым салатом /авокадо, бобы эдамаме, огурцы св., микс салата, кедровые орехи, соус азиатский/	120/100г	750 =
МОРЕПРОДУКТЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ /мидии, судак, креветки, томаты, перец, кабачки, сыр моцарелла, чеддер/	310г	730 =
ПАСТА ФЕТТУЧНИ С КУРИЦЕЙ, ГРИБАМИ И ЧЕРРИ /сливки, сыр пармезан/	280г	450 =
ПАСТА РИЗОНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ И КРАСНОЙ ИКРОЙ /креветки, мидии, красная икра, шпинат, сливки, сыр пармезан/	240г	650 =
ТРИ ВИДА СЫРА , запеченные с овощами и прованскими травами /сыры: чеддер, моцарелла, российский, кабачки, перец, томаты, специи/	220г	450 =
КУРИНОЕ ФИЛЕ СО СЛИВОЧНЫМ КАРТОФЕЛЕМ и сыром страчателла /куриное филе со специями, картофель тушеный со сливками, сыр страчателла/	100/150/20г	520 =
КУРИНОЕ ФИЛЕ ЗАПЕЧЕННОЕ С КАРТОФЕЛЕМ /куриное филе, картофель отварной, томаты, лук, соус тар-тар, сыр/	320г	500 =
КУРИНОЕ ФИЛЕ С СЫРОМ ДОР БЛЮ /куриное филе, запеченное с сыром Дор Блю, Моцареллой и сыром Чеддер/	150г	450 =
КУРИНОЕ ФИЛЕ С ТОМАТАМИ И АВОКАДО /куриное филе со специями, томаты, авокадо, руккола, айсберг, соус прованс/	100/110г	500 =
«БОЛЬШОЙ ДРУГ» с соусом барбекью /отбивная из свиной шеи в специях с картофелем жареным, капустой маринованной, черри маринован./	130/150/20/10/40г	550 =
МЯСО ЗАПЕЧЕННОЕ С КАРТОФЕЛЕМ /свинина запеченная с шампиньонами на сковороде под майонезом и сыром в окружении отварного картофеля/	320г	500 =
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ с картофельным кремом /телячьи щечки, томленные со специями и вином/	100/150г	650 =
ГОВЯДИНА, ТОМЛЕННАЯ В ВИНЕ с картофелем обжаренным, брокколи и перцем	100/200г	700 =
НЕЖНЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК , обжаренный с овощами /язык обжаренный на сливочном масле с картофелем, перцем болгарским, брокколи, сливками и кунжутом/	260г	670 =
ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК СО СЛИВОЧНО-ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ /язык обжаренный на сливочном масле с картофелем в сливках и стружкой лука/	100/200/40г	670 =
БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ с картофельным кремом и луковой стружкой	100/150/10г	500 =