

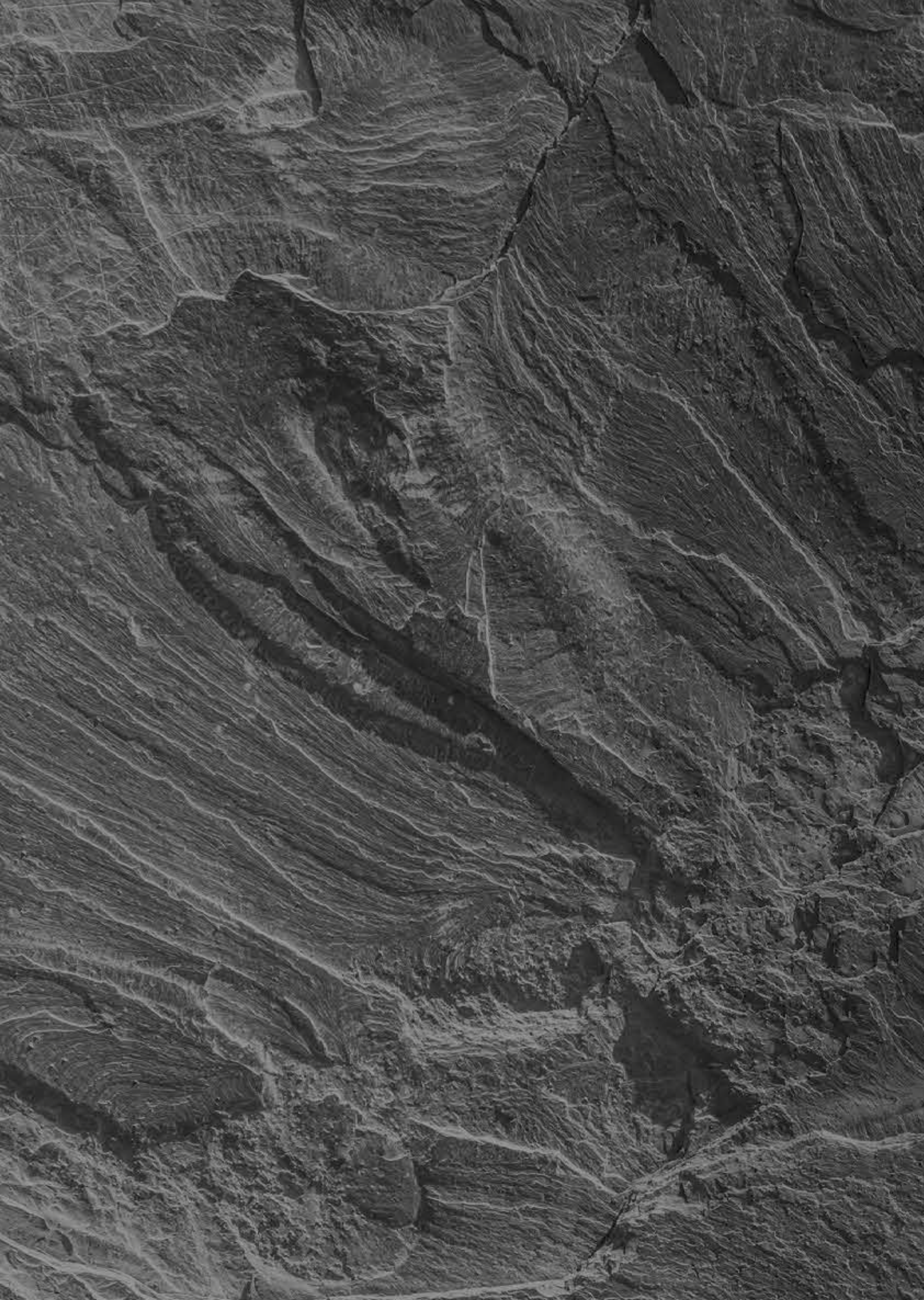


**AXIS**

РЕСТОРАН • BBQ

**МЕНЮ**







# Ресторан AXIS

В основе кухни ресторана лежит уникальный метод приготовления - BBQ, томление в *смокере*.

Это технология Low&Slow - продукт готовится длительное время и при невысокой температуре. Это позволяет сохранить витамины и питательные вещества и придаёт блюдам изысканный аромат барбекю.



# Закуски



## Картофельные деруны с индейкой

Картофельные драники,  
индейка BBQ, копченая  
соль, горчичный соус

220/80/50 г

**550**





**Карпаччо  
из индейки BBQ  
с горчичным соусом**

100/70/10 г **500**

## Закуски для креплёного<sup>o</sup>

<b>Огурцы в бурбоне</b>	Маринованные огурцы	150 г	<b>400</b>
-------------------------	---------------------	-------	------------

<b>Соленья</b>
Огурцы солёные, огурцы в бурбоне, кимчи, маслины, оливки, помидоры
120/120/120/50/50 г <b>550</b>

<b>Сало из смокера с бородинскими гренками</b>
Копчёное сало с чесноком, гренки, хрен столовый
50/100/20 г <b>450</b>

<b>Холодец BBQ</b>	Говядина, курица, горчица	200 г	<b>750</b>
--------------------	---------------------------	-------	------------

# Сырная тарелка



Ассорти сыров, маслины,  
оливки, гриссини, мёд

30/30/30/30/60/30/50 г **1050**



# Салаты



## Хрустящий зеленый салат

Салат айсберг, стебель сельдерея,  
брокколи, огурец, зелёное масло с петрушкой

170 г

**400**



**Салат цезарь BBQ  
с цыплёнком**

Фирменный салат цезарь.  
Салат айсберг, цыплёнок барбекю,  
сыр пармезан, гренки, томаты Черри

220 г **550**



**Тёплый салат  
«Острый Боб»**

Фасоль двух видов, болгарский  
перец, лук красный, томаты,  
салат айсберг, петрушка, чеснок,  
сладкий чили, чёрный перец

190 г **450**





### Салат охотничий

Салат айсберг, колбаса говяжья, болгарский перец, огурец в бурбоне, соус понзу

190 г

450

### Салат «Греко»

Томаты, огурцы свежие, перец болгарский, лук красный, сыр фета, соус Понзо, маслины, гренки

220 г

450



### Салат оливье ВВQ с brisketом

Фирменный салат оливье с briskетом. Два вида огурца, копчёная говядина, картофель, майонез, морковь, зелёный горошек, зелёный лук, бородинские гренки

180 г 500

### Салат коул-слоу

Капустный салат со сметаной и майонезом

150 г 300



# Первые блюда



## **Борщ с говядиной и пампушками**

Классический борщ на копчёном бульоне с чесночными булочками и сметаной

350/70/20 г

**550**





**Лесной суп из грибов**

Воздушный крем-суп из шампиньонов, и белых грибов, с добавлением небольшого количества сливок

350 г **450**



**Суп лапша BBQ  
с цыплёнком BBQ**

Куриный бульон, цыплёнок BBQ, лапша яичная, лук, морковь

350 г **450**





**Финская уха**

Уха по фирменному рецепту  
с добавлением сливок

350 г 600



**Похлёбка из бобов  
с говядиной**

Насыщенный суп с томатами  
и фасолью, с добавлением  
чили и кинзы

350/20 г 600



# Соусы

## Фирменный BBQ

Фирменный соус на основе томатов и горчицы

50 г

**150**

## Фирменный соус-глазурь

Фирменный соус на основе апельсинового сока

50 г

**150**

## Сметанный

Сметана, горчица

50 г

**150**

## Кетчуп

Классический томатный кетчуп

50 г

**150**

## Топпинги

- Шоколадный
- Клубничный
- Варенье ассорти
- Мёд

30 г **150**



# Вторые блюда

Окунь из смокера  
с лёгким салатом

Подкопчёный окунь,  
фруктовый салат, соус

200/150 г

**850**







**Форель радужная  
из смокера | гриля**

Форель барбекю | гриль  
фирменный соус, лимон

200/50 г

**850**



**Куриные крылья BBQ  
в глазури**

Куриные крылья в глазури  
из смокера

300 г

**650**





**Половинка цыпленка BBQ  
с огурцами в бурбоне**

Цыплёнок, томлёный  
в смокере 3 часа.  
Маринованные огурцы  
с добавлением бурбона

400 г 750



**Утиная ножка  
с картофельным гратеном**

Томленая в су-вид утиная  
ножка в глазури из дикой  
брусники, картофельный гратен

200/150 г 800



# Брискет с перечным соусом

Нежную говяжью грудинку мы готовим в смокере 12 часов. Сперечным соусом на основе бульона

150/30/30 г

950



# Свинные ребра в апельсиновой глазури



Копченые свиные ребра  
в глазури, соус BBQ,  
огурцы в бурбоне

350 г

750





**Томлёная говядина  
с перечным соусом  
и пюре из картофеля**

Томим говядину в смокере 10 часов, добавляем соус перечный и воздушное пюре

150/120/20 г **750**



**Голень молодого  
барашка из смокера**

Голень молодого барашка, подкопчённая в смокере 6 часов, картофель, маринованный лук, огурцы в бурбоне, соус BBQ

350/100 г **950**



# Плато из смокера



Брискет, свиные рёбра, куриные крылья,  
салат коул-слоу, соус BBQ, соус глазурь,  
огурцы в бурбоне, лук фри

150/350/300/150/50/50/50/20 г **2500**



# Паста карбонара



Спагетти, курица BBQ,  
яйцо, сливки, перец  
молотый

350 г

**550**



# Бургеры и хычины

## Бургер с индейкой

Картофельная булочка, котлета из индейки, салат коул-слоу, сыр Чеддер, помидоры, соус горчичный, огурец в бургоне

320 г

650







**Бургер  
с томлёной говядиной**

Картофельная булочка,  
соус BBQ, котлета из говядины,  
огурец в бурбоне, салат Айсберг,  
сыр Чеддер, помидор

350 г **650**

**Хычин с картофелем**

Картофель, сметана,  
масло сливочное

200/40 г **250**

**Хычин с сыром**

Сыр, сметана,  
масло сливочное

200/40 г **300**

**Хлебная корзина**

**200**



# Гарниры



## Овощи гриль

Цукини, морковь, свекла,  
болгарский перец, картофель,  
лук репчатый, соус сметанный

300 г

550





**Картофель жареный  
с луком**

Обжаренный картофель  
на сковороде, лук

300 г

**300**

**Картофельные дольки/  
картофель фри**

Картофель,  
жаренный во фритюре

150 г

**300**

**Картофельный гратен  
с мясным соком**

Тонко нарезанный картофель,  
с мясным соком запечённый  
с сыром и соусом бешамель

150/30 г **350**

**Пюре  
с картофельным паем**

Пюре, картофельная соломка

150 г

**250**

**Рис басмати**

Отварной рис

120 г

**250**



# Десерты



## **Фирменный десерт BBQ «Три молока»**

Нежнейший бисквит пропитан тремя видами молока: топлёным, копчёным, сгущёным варёным

150/10 г

**400**



### Тирамису

Бисквит, маскарпоне,  
какао, кофе, сахар

170 г

350



### Пирог с вишней

Песочное тесто,  
вишня

200 г

350

### Штрудель

Яблоко, чернослив, мед,  
грецкий орех, тесто слоеное,  
мороженое, карамельный соус

150/50/30 г

400

### Медовик с ягодным соусом

Классический медовик

150 г

400

### Мороженое

Шоколадное/ванильное

40 г

120

### Фруктовая тарелка

Ассорти из фруктов

1000 г

1500



# Копченое яблоко с кремом маскарпоне



Копченое яблоко, крем  
маскарпоне, мёд, ягодный  
соус, копчёный творог

200 г

450



