

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

900



**Карпаччо
из индейки BBQ
с горчичным соусом**

Копченая индейка,
соус горчичный

100/70/10 г **850**

Закуски для креплёного^o

Огурцы в бурбоне

Маринованные огурцы

150 г

650

Соленья

Огурцы солёные,
огурцы в бурбоне, кимчи,
маслины, оливки, помидоры

120/120/120/50/50 г

800

**Сало из смокера
с бородинскими гренками**

Копчёное сало с чесноком,
гренки, хрен столовый

50/100/20 г

750

Холодец BBQ

Говядина, курица, горчица

200 г

950

Сырная тарелка



Ассорти сыров, маслины,
оливки, гриссини, мёд

30/30/30/30/60/30/50 г **2100**

Салаты



Хрустящий зеленый салат

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

170 г

650



**Салат цезарь BBQ
с цыплёнком**

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

220 г **850**



**Тёплый салат
«Острый Боб»**

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

190 г **750**



Теплый салат с семгой

Семга, салат айсберг, томаты Черри, огурец, кунжут, соус Цезарь BBQ

220 г

850

Салат «Греко»

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

220 г

700



Салат из свеклы с мягким сыром и фирменным соусом

Свекла печеная, мягкий сыр, салат айсберг, орех грецкий, соус фирменный

190 г

650

Салат оливье BBQ с брискетом

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

180 г 750

Первые блюда



Борщ с говядиной и пампушками

Классический борщ на копчёном бульоне с чесночными булочками и сметаной

350/70/20 г

750



Лесной суп из грибов

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

350 г **650**



**Суп лапша BBQ
с цыплёнком BBQ**

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

350 г **650**



Финская уха

Уха по фирменному рецепту
с добавлением сливок

350 г **950**



**Похлёбка из бобов
с говядиной**

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

350/20 г **850**

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 пикантным салатом**

Подкопченный окунь, пикантный салат (груша, перец болгарский, огурец, грейпфрут, зеленое масло) соус

200/150 г

1350



**Форель радужная
из смокера | гриля**

Форель барбекю | гриль
фирменный соус, лимон

200/50 г

1350



**Куриные крылья BBQ
в глазури**

Куриные крылья в глазури
из смокера

300 г

950



**Половинка цыпленка BBQ
с огурцами в бурбоне**

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

400 г **1050**



**Утиная ножка
с картофельным гратеном**

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

200/150 г **1150**

Брискет с перечным соусом

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

150/30/30 г

1350

Ребро говяжье BBQ

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

100 г

850

Свинные ребра в апельсиновой глазури

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

350 г

1150



**Томленные говяжьи щечки
с перечным соусом
и пюре из картофеля**

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

150/120/20 г **1250**



**Голень молодого
барашка из смокера**

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

100 г **950**

Плато из смокера



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

150/350/300/150/50/50/50/20 г

4100

Паста карбонара с цыпленком BBQ



Спагетти, курица BBQ,
яйцо, сливки, перец
молотый

350 г

850

Бургеры и хычины

Бургер с индейкой

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

320 г

950





**Бургер
с котлетой из говядины**

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

350 г **950**

**Хычин с картофелем
и сыром**

Картофелем, сыр, сметана,
масло сливочное

200/40 г

350

Хычин с сыром

Сыр, сметана,
масло сливочное

200/40 г

400

Хлебная корзина

200

Гарниры



Овощи гриль

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

300 г

750



**Картофель жареный
с луком**

Обжаренный картофель
на сковороде, лук

300 г

450

**Картофельные дольки/
картофель фри**

Картофель,
жареный во фритюре

150 г

350

**Картофельный гратен
с мясным соком**

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

150/30 г **500**

**Картофельное
пюре**

Картофельное
пюре

150 г

350

**Рис
басмати**

Отварной
рис

150 г

350

**Гречка
с грибами**

Гречка
с грибами

120 г

400

Десерты



Фирменный десерт ВВQ «Три молока»

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

150/10 г

650

Тирамису

Бисквит, маскарпоне,
какао, кофе, сахар

170 г

600



Пирог с вишней

Песочное тесто,
вишня

200 г

550

Штрудель

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

150/50/30 г

400

Медовик

Классический медовик

130/30 г

550

Мороженое

Шоколадное/ванильное

40 г

150

Фруктовая тарелка

Ассорти из фруктов

1000 г

1900

Копченое яблоко с кремом маскарпоне



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

200 г

650