Темерницкие вести

Выпуск №12

Декабрь 2023 - Май 2024

№ 131 от 1 декабря 2023 года

Крылья 3 вкуса

Блюдо для любителей куриных крылышек.
Представлено три вкуса: чили, барбекю, терияки.
Все три вкуса отличаются друг от друга и
создают последовательное приятное послевкусие.
Блюдо рекомендуется для компании из 3-5 Гостей.
(крылья куриные, соус Терияки,
соус Барбекю, соус Чили)

1/750 1350 ₽

Рулька По Классике

Рулька приготовлена в классическом
медово-соевом соусе. Подаётся с тушёной квашеной
капустой и запеченным картофелем.
Блюдо рекомендуется для компании из 3-4 Гостей.
(рулька свиная, капуста квашеная, картофель,
масло растительное)

1шт/150/150 1500 ₽ 60 min время приготовления

Акции

• Пиво

Шаттл пива 3 литра
Темерницкое
фильтрованное
(или нефильтрованное)
по специальной цене

999 ₽

Шаттл пива 3 литра
Шпатен по специальной
цене

2222 ₽

• Наливка

На выбор 4 вкуса наливки
к блюду в качестве угощения
от заведения:

Хреновуха 50 мл
Перцовка 50 мл
Вишневка 50 мл
Клюквянка 50 мл

Акции действуют при заказе
блюд, отмеченных специальными
знаками «шаттл» и «наливки».

1 блюдо = 1 акция

1 Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Ребрышки Гриль

Представлены 2 вкуса ребрышек:
Терияки и Барбекю. Сытное мясное
блюдо для любителей пива и не только.

Подается с картофелем Фри с белым
соусом. (ребрышки свиные, соус Терияки,
соус Барбекю, картофель Фри, соус белый)
Блюдо рекомендуется для
компании из 3-4 Гостей.

1/600/150/150
1575 ₽

Рыба по-казачьи

Блюдо Донской кухни.
Рекомендуем для 4-х Гостей.

Казачий рецепт: Жареная
рыба сазан, томлёный в соусе
из томатов с овощами
и картофелем. (филе сазана,
картофель, помидоры,
баклажаны, белый корень,
лук, перец болгарский,
зелень, чеснок,
паста томатная)

40 min время приготовления

600/350
1575 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Холодные закуски

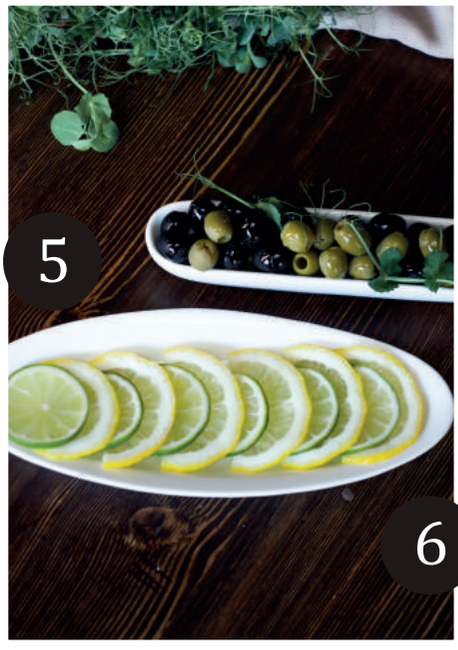
1

2

3

4

7


5

6

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

1 Сальце вкусное — 520 ₽

(сало солёное, грудинка свиная в/к, горчица, хрен)

(210/50)

2 Рыбное Плато

Ассорти нежнейшего филе трех видов рыбы (лосось, масляная, угорь копченый). Подается со сливочным маслом, лимоном, зеленью. Рекомендуем любителям нежных блюд из рыбы. Хорошо сочетается с вином, а также подается как прекрасная закуска для почитателей крепких напитков.

(255/20) — 1750 ₽

3 Карпаччо из говядины

Традиционная итальянская закуска, названная в честь художника В. Карпаччо. Простота, оригинальность и изысканный вкус оставляют это блюдо в нашем меню каждый сезон.
(вырезка говяжья, тосты из черного хлеба, масло оливковое, каперсы, сыр пармезан)

(1/150) — 595 ₽

4 Сырное плато Элитное

(камамбер, маасдам, чеддер, дор-блю, ламбер, пармезан, элитные сорта сыров подаются с виноградом, медом, джемом и грецким орехом)

300/100/60/20 — 1350 ₽

5 Микс из маслин и оливок — 1/100 320 ₽

6 Лимон/Лайм — 1/100 150 ₽

7 Царица Икра

Блюдо подается в составе лососевой и щучьей икры со сливочным маслом и тостами

Подача "Дуэт" — 2350 ₽
(икра щучья, икра лососевая, масло сливочное, тосты)
(50/50/40/70)

Подача с икрой лососевой — 1550 ₽
(икра красная, масло сливочное, тосты)
(50/20/35)

Подача с икрой щучьей — 1300 ₽
(икра щучья, масло сливочное, тосты)
(50/20/35)

Селедочка по-домашнему с картофелем

(филе сельди, лук репчатый, масло растительное, подаётся с отварным картофелем)

Для подачи этого блюда мы выбрали сельдь Атлантическую среднего посола. Пищевая ценность данного вида способствует развитию физической силы, поддержанию иммунитета, и как следствие, здоровью и долголетию.

(150/150/20/20) — 485 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Холодные закуски

Соленый Домашний погребок

(помидорчики соленые по-армянски, огурцы соленые бочковые, капуста квашеная, чеснок, сливы маринованные, цицак)

780 ₽ (1/800) 420 ₽ (1/400)

Овощной букет

(свежие огурцы, свежие помидоры, перец болгарский, зелень)

260/40

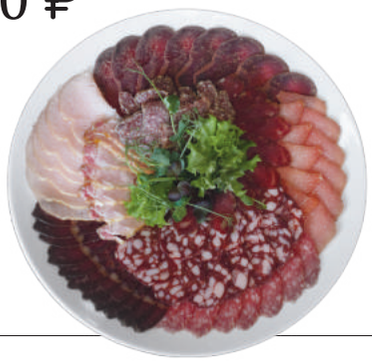
370 ₽

Мясное плато Элитное

(колбаса с/к сервелат, московская, пастрома, карбонад, суджук, колбаса "казы", говядина с/в, свинина с/в, бастурма)

(1/500)

1950 ₽



Филе Уточкино

Данная закуска приготовлена в маринаде с соусом Граната. Сочетание этого вкуса с сыром Пармезан придают блюду летние нотки.
Подается с наливкой по рецептам Темерницкого(вишневка, перцовка, хреновуха, клюквянка) на выбор - один вкус. 50 гр

(маринованное филе утки, огурец маринованный корнишон, сыр пармезан, соус гранатовый, зерна граната, масло оливковое, зелень).

1/150 520 ₽

Закусочка под водочку

(огурчики маринованные, морковь по-корейски в свежем огурце, сало соленое, тостики с сельдью, томаты черри, маслины).
Просто и со вкусом.

1/400 555 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Бургеры и паста

Родиной бургеров считается Америка. Термин «гамбургер» классически считается произведенным из говядины, но по мере распространения данного блюда бургер в разных странах и частях света стал производиться из разного мяса. В Россию попытки внедрения бургеров относятся к годам становления СССР к 1936 году. Гамбургер как самостоятельное блюдо в те времена не прижилось, а вот котлеты получили в народе название "микояновские" и пользовались громадной популярностью. Мы презентуем три бургера. Все котлеты готовятся из натурального мяса по фирменному рецепту.

Бургер БифПэт

(булка для бургера, котлета из говядины, сыр чеддер, лук, лист салата, бекон, огурец маринованный, сырный соус. Подается с чесночным соусом и картофелем фри)

80/250/30/100

695 ₽

Кавказский Бургер

(булка для бургера, котлета из баранины, лук, лист салата, перец маринованный острый, помидор, соус сырный, подается с кетчупом и картофелем фри)

80/340/30/100 695 ₽

Чикенбургер

(булка для бургера, котлета из курицы, сыр моцарелла, лист салата, сырный соус, томаты, огурец свежий, подается с кетчупом и картофелем фри)

80/290/30/100

620 ₽

В каждой кухне народов Мира есть свой фаворит. Безусловной царицей кухни Италии признана Паста. Мы говорим Италия, а подразумеваем Паста. Но есть легенда, что пасту изобрели в Китае. Вроде бы более 4000 лет назад в Китае появилась первая лапша и знаменитый путешественник Марко Поло привез с Востока этот необыкновенно вкусный рецепт. Но, как оказалось, эта легенда имеет автора и им стал американский журнал Macaroni Journal, который придумал эту легенду для культивирования популярности пшеницы твердых сортов. Все макаронные изделия готовим сами.

Паста Карбонара

(спагетти из твердых сортов пшеницы, бекон, сливки, желток яичный, сыр Пармезан)

1/240

455 ₽

Паста Морская Италия

(фетучини, тигровые креветки, сливки, соус Песто из зеленого базилика)

1/240

695 ₽

Паста Паллино

Найдите свой вкус в новом зимнем блюде сезона 2023-2024. (Паста, фарш свино-говяжий. Сливки, сыр пармезан, чеснок, итальянские травы, черри вяленые)

1/250

595 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Салаты

1

2

4

5

3

6

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Теплые салаты - сравнительно недавний вид салатов, который получил широкое распространение в меню ресторанов кухни Юга России. История теплых салатов уходит еще во времена Древнего Рима, когда граждане Вечного города придумали заправлять лук и эндивий бульоном, медом, уксусом и оливковым маслом, чтобы не было так горько.
Наше меню включает в себя два теплых салата: Фирменный с телятиной и Гурман.

1 Фирменный с телятиной

(телятина, бекон, сливки, микс салата, томаты черри, орешки кедровые)

1/200 777 ₽

2 Гурман

(печень куриная жареная, специи, яичный желток жареный, перец болгарский запеченный, микс салата, соус гранатовый, подаётся теплым) 1/200 595 ₽

3 Цезарь

Лидер среди салатов, ну, не считая, конечно, Оливье. История гласит, что данный салат придумали в Мексике, и даже знают точную дату появления - 4 июля. Согласно местной легенде, салат изобрел в 1924 году американец итальянского происхождения ресторатор Сезар Кардини.

(микс салата, томаты черри, крутоны, яйцо перепелиное, соус "Цезарь")

Наше меню предлагает Вам три вида Цезаря:

1/200 485 ₽ с курицей

1/200 575 ₽ с лососем

1/200 595 ₽ с креветкой

4 Оливье

Самый популярный салат новогоднего стола бывшего СССР, и принято считать, что блюдо исконно наше. На самом деле салат был изобретен в 1860 году поваром французского происхождения Люсьеном Оливье. Он был московским ресторатором и владельцем ресторана "Эрмитаж". Самый интересный факт в том, что изначально оливье не был салатом, а был полноценным мясным блюдом, которое готовили из филе рябчика с кубиками желе из куриного бульона. Туда же шли вареные хвосты омара и куски телячьего языка, заправленные майонезом. Мясо подавалось с нарезанными кубиками отварного картофеля и маринованными корнишонами, а вот крупные куски яйца располагались по краям тарелки в виде украшений.

1/200 395 ₽ с курицей

1/200 395 ₽ с ветчиной

5 Пикантный

Салат из языка по классическому рецепту из 80-х. Пикантное сочетание нежного отварного языка с орехами и сливочной заправкой.(язык говяжий, отварной, свежие огурчики, орех грецкий, соус "Цезарь", гранат, листья салата) 1/250 675 ₽

6 Мелихов

NEW

Салат с характером. Яркий вкус, необычная подача. Надеемся, что новинка меню придется по душе любителям рыбных блюд.
(Картофель отварной, морковь отварная, яблоки, лист салата, лосось соленый. Икра лососевая, лимоны, майонез) 1/200 595 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Салаты

Посейдон

Фирменный салат с морепродуктами. Источник йода, кальция, витаминов, микроэлементов, белка.

Мы готовим салат, в котором представлены разнообразные морепродукты. (креветки, кальмар, мидии обжаренные на растительном масле, микс салата с итальянскими травами, томаты черри, заправка на основе оливкового масла с зернистой горчицей)

1/250

720 ₽

Пряный сыр

Нежный вкус сыра ДорБлю с миксом зелени и вкусом лета. Прекрасное сочетание для прохладного белого вина.

(Сыр Дор Блю, шпинат, листья салата в ассортименте, рукола, капуста пекинская, орех кедровый, свежий огурец, вишня коктейльная, сливочный соус)

1/250

720 ₽

Заморье

Салат с ярким вкусом и необычным сочетанием апельсина, авокадо и куриной грудки.

(Филе куриное, лист салата, рукола, капуста пекинская, авокадо, апельсин, соус на основе масла оливкового, украшен физалисом)

1/250

555 ₽

Греческий

Яркий и насыщенный салат напоминает о летних красках моря, свежести ароматов. Овощи с грядки в сочетани с мягким сыром = прекрасное сочетание средиземноморской кухни. Наш салат отличает фирменная заправка .

(помидоры, огурцы, маслины, перец болгарский, микс салата, мягкий сыр, заправка лимонная)

1/200

420 ₽

Домашний

Классический салат из свежих овощей, подается со сметаной, маслом душистым, майонезом по Вашему желанию.

(огурцы, помидоры, перец болгарский, лук, зелень)

1/200

345 ₽

со сметаной

с майонезом

с маслом душистым

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Мангал

Считается, что шашлык - это особое блюдо с Кавказа, свойственное только им. Но под другими названиями это блюдо можно встретить у многих народов мира. Основной принцип этого блюда - это то, что все готовится на открытом огне. И как следствие, определить кто первый изобрел не представляется возможным, или, наоборот, очень легко понять кто первый придумал шашлык - первый придумал Древний Человек, как только добыл огонь. Шашлык является искажением крымско-татарского слова "шиш"-"вертел", "Шишлык" -"что-то на вертеле". В России шашлык был известен до XVIII века, назывался "верченое" - мясо, переворачиваемое на вертеле. Знатоки восточной кухни рекомендуют с шашлыком пить любые сухие вина, которые прекрасно сочетаются с рыбой, мясом и овощами. Но выбор за Вами, здесь запретов нет.

Стейк из сёмги	1/100	770 ₽
Дорадо	1шт	950 ₽
Форель	1шт	550 ₽
Шашлык из говяжьей вырезки	1/100	670 ₽
Шашлык из свинины (шея)	1/100	255 ₽
Шашлык из свиной корейки	1/100	255 ₽
Шашлык из бараньей корейки	1/100	550 ₽
Шашлык из мякоти баранины	1/100	470 ₽
Люля-кебаб из баранины	1/100	330 ₽
Люля-кебаб из курицы	1/100	190₽
Бедра куриные	1/100	230 ₽
Крылья куриные	1/100	190 ₽
Аджап -Сандал	1/100	150 ₽
Баклажан	1/100	150 ₽
Шампиньоны	1/100	170 ₽
Перец болгарский	1/100	170 ₽
Помидор	1/100	130 ₽
Картофель с салом	1/220	350 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Горячие закуски

1

2

3

7

4

5

6

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

1 Креветки в соусе Песто

Данное блюдо впервые появилось в нашем меню в 2011 году и до настоящего времени мы его готовим для Вас. Чем полюбилось оно нашим Гостям? Обжаренные в сливочном соусе креветки подаются под фирменным соусом Песто. Соус Песто считается одним из древнейших в мире. Название соуса отражает особый способ его приготовления путём измельчения ингридиентов в мраморной ступке с помощью деревянного пестика. Слово "песто" произошло от "pestare"- топтать, давить. (креветки тигровые, сливки, соус Песто из зеленого базилика)

1/220 1100 ₽

2 Креветки Фри

(Креветки тигровые, соус Свит Чили, авокадо, чеснок, панировка в составе: яйцо куриное, сухари Панко, мука пшеничная, микро-зелень)

1/220 1100 ₽

3 Мидии запечённые

Для приготовления этого блюда мы используем мидии киви. Данные моллюски водятся у берегов Новой Зеландии, в глубоких чистых водах. Мидии запекаются в сливочном соусе. Рекомендуем как закуску к белому вину. (мидии киви запеченные с сыром, зеленью и чесноком)

1/250 830 ₽

4 Драники с икрой

Название "драники" берет свое начало из старорусского языка и происходит от слова "драть", то есть тереть. Наши драники подаются с красной икрой. (картофель, яйцо куриное, масло растительное, лук зеленый, сметана, икра лососевая) 1/150 455 ₽

5 Ассорти из слоек

Слойки собственного приготовления. Достаточно съесть 150-300 гр выпечки и вы получите силы на целый день. Слойки можно отведать как самостоятельную закуску, а можно совместить с первыми блюдами нашей кухни вместо хлеба. Слойки подаются с тремя начинками: судак, куриная печень и сыр (слоеное тесто, судак, куриная печень, сыр, чесночный соус)

1/160/50 420 ₽

6 Сырный Дирижер

Фирменные сырные палочки. Это блюдо отличает необыкновенное сочетание нежного сыра внутри и особенного фритюра с тонким ароматом ванили. Подается с чесночным соусом. Это блюдо любят и взрослые, и дети. (сыр моцарелла, панировка из кукурузных хлопьев, чесночный соус)

120/30 420 ₽

7 Пельмешки Темерницкие

Пельмени ручной лепки по семейному рецепту. Тонкое тесто, травяные приправы в фарше-делают наши пельмени неповторимыми и очень вкусными. Варианты подачи блюда:

Жареные пельмешки со сметаной (тесто, фарш свино-говяжий, лавровый лист, черный перец, сметана) 200/30 390 ₽

Вареные пельмешки со сметаной (тесто, фарш свино-говяжий, лавровый лист, черный перец, сметана) 250/30 390 ₽

ПФ пельмешки (в замороженном виде для варки самостоятельно в домашних условиях)

1/500 420 ₽

Икорник Донской

Старинное блюдо, история возникновения уходит в XVI век, к корням становления казачьего войска в низовьях Дона. Именно в низовьях Дона водилось много рыбы, и рыба преобладала в пище над мясными блюдами. Блюдо имеет особый вкус, который отличает Донскую кухню от других. Польза блюда обусловлена богатым составом икры. (икра сазана, капуста, морковь, лук репчатый, томат, картофель, чеснок, зеленый горошек, зелень)

1/350 435 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Первые блюда

1

2

3

4

5

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

1 Лапша куриная домашняя

Суп готовится на курином бульоне из лапши собственного приготовления.
(куриный бульон, морковь, лапша)

1/350
375 ₽

2 Уха Донская

Уха готовится из трех видов Донской рыбы: судак, сазан, толстолобик. Насыщенный рыбный бульон в сочетании с местными овощами. Существует более 100 разных рецептов ухи. На Руси уха была одним из первых супов. Ее готовили трех видов. Белая - с луком, желтая - с шафраном, черная - уха с перцем, корицей и гвоздикой. На свадьбах и пирах подавали несколько видов ухи с различными пирожками. Донская уха отличается тем, что ее варят с картофелем, помидорами, морковью и зеленью. И готовится уха в несколько этапов, что делает нашу уху насыщенным супом с незабываемым вкусом. Подаем уху со слоеным пирожком с судаком. (рыбный бульон, картофель, лук, помидоры, перец болгарский, зелень)

1/350/80 575 ₽

3 Борщ

Борщ - славянское блюдо. Его история уходит в далекие времена, и долгое время рецепт передавался из уста в уста, пока в 16-ом веке его не упомянули в новгородских ямских книгах. Затем слава борща достигла царских высот, и суп полюбили императрица Екатерина II и Анна Павловна. С XVIII века знания о борще выходят за пределы Российской Империи и навсегда закрепляются в истории главным символом славянской культуры. (бульон говяжий, картофель, капуста, томаты, перец болгарский, свекла, лук). Подается с салом, чесноком, луком и ржаной булочкой

350/15/10/30/1шт
450 ₽

4 Солянка мясная «Дружба»

Солянка мясная представляет собой традиционное блюдо. Оно считается весьма популярным во всем мире. При этом история этого блюда отличается неоднозначностью. По одному мнению это блюдо называлось селянкой и готовилось по большим праздникам. Со временем название видоизменилось до солянки. Другие историки уверены, что блюдо изначально так и называлось из-за использования соленых ингридиентов для приготовления. (ветчина, говядина отварная, колбаса сырокопченая, ребра свиные копченые, лук жареный, томатная паста, огурцы солёные, бульон говяжий, маслины, лимон, зелень, сметана)

350/30
450 ₽

5 Шурпа

Шурпа - жирный наваристый суп. Поистине стал визитной карточкой Востока. Говяжий бульон, с большим количеством овощей, зелени и специй- сытный и вкусный суп жителей Востока. Необязательно ехать далеко, мы готовим шурпу в соотвествии с рецептом восточной кухни. Приятного аппетита! (бульон говяжий, баранина корейка, картофель, морковь, перец болгарский, лук репчатый, помидор, нут, зелень, специи)

1/400
595 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Первые блюда

Хвосты говяжьи

Имеется версия кулинарных исследователей, что суп из говяжьих хвостов был приготовлен французами-гугенотами в британской столице в XVII в. Но поскольку существует множество версий этого супа скорее всего, хвосты шли в готовку повсеместно. В настоящее время существует множество вариантов приготовления этого супа.
На Кавказе это Хаш. (говяжий наваристый бульон с кусочками хвостов с добавлением чеснока и зелени)

1/450 595 ₽

Гороховый с дымком NEW

Новинка нашего меню. Гороховый суп-пюре с копчёностями. Подается с гренками с чесноком из ржаного хлеба. Имеет мягкий вкус с дымком. Этот суп – «Древний Гость». На территории России блюдо появилось еще во времена скифов. Блюдо пользуется популярностью у разных народов мира. (бульон куриный, горох, морковь, картофель, лук репчатый, масло растительное для зажарки, ребрышки свиные копченые)

1/350 375 ₽

Том Ям

Мы готовим этот суп по классическому тайскому рецепту. (бульон из креветок с добавлением соуса из морепродуктов, имбиря, лимонной травы, чеснока, мисо пасты соевой, пасты Том Ям карри; рис отварной, грибы древесные Шиитаке, молоко кокосовое, креветки, зелень кинзы, перец острый, томаты Черри, кунжут, лайм) 350/50

595 ₽

15 Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Говядина гриль

1 шт/100
3500 ₽

Степень прожарки уточняйте у официанта

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Основные горячие блюда

1

2

3

4

5

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

1 Котлеты по -казачьи

Особое место в казачьей кухне занимала рыба. Рыбу не только варили, запекали на углях, но и готовили такое блюдо как "катушки". Из мякоти судака, щуки, осетра готовили фарш, добавляли соль, лук, черный перец. Фарш делали в виде шариков и обжаривали. Наш шеф-повар усовершенствовал данный рецепт и предлагает вам испробовать котлеты из сазана в нежном сливочно-укропном соусе (Фарш из сазана, лук репчатый, белый корень, морковь, фасоль стручковая, икра лососевая, зелень)

1/300 675 ₽

2 Рыбка в грибном соусе

Донская рыбка сазан - колорит нашего края. Рекомендуем попробовать любителям рыбных продуктов. Советуем как цельное блюдо с гарниром из картофеля и грибов. (Филе сазана, шампиньоны, сливки, каперсы, картофель, перец болгарский, фисташки, микрозелень)

1/300 695 ₽

Жаркое по-домашнему

Любимая жареная картошка. В этом варианте подается с тушеной говядиной, ароматным луком и специями

1/300 695 ₽

3 Уткино лукошко

Новое фирменное блюдо готовится из фермерской утки с двумя видами грибов. Утку едят во многих кухнях мира. Мясо утки богато белками, витаминами группы В. (филе утки, грибы шампиньоны, белые грибы, зелень)

1/300 875 ₽

4 Курица по-нашему

Блюдо, которое по вкусу пришлось нашим Гостям и уже третий сезон не покидает нашего меню. Лучше один раз попробовать, чем описывать это блюдо. (филе куриное, картофель, грибы, сливки, лук репчатый, томаты, бекон, колбаски охотничьи)

555 ₽

1/260

5 Цыпленок Тапака

Вах! Ах! Уфф! Только восторженные звуки порождает вкус этого классического грузинского блюда. Подается с фирменной наливкой хреновухой, квашеной капустой, соленым огурчиком и запеченным картофелем

795 ₽

1 шт./200

Шкворчашка

Это блюдо получило такое название у нас по причине того, что подается на стол, когда картошечка ещё шкворчит и яркий аромат «только с печи» разносится вокруг. Жарёха из картофеля с беконом, свининой, грибами, луком, чесноком, зеленью. Подается с глазуньей(яйцо куриное)

1/350 530 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Основные горячие блюда

Мясной сочник

Сочная свинина в хрустящей панировке на сливочной подушке - новинка зимнего сезона. Сытное, оригинальное блюдо по сочетанию мясного вкуса с маринованным корнем лотоса. Рекомендуем любителям мяса.(филе свинины, чеснок, лук репчатый, соус на основе сливок с добавлением хрена, маринованный корень лотоса)

1/250 675 ₽

Таранчук

Это блюдо уходит своими корнями еще в староказачью кухню. Изначально готовилось из баранины, томленой с баклажанами. Сам способ приготовления оставался неизменным - томление мяса с овощами в чугунном или глиняном горшке в русской печи. Мы подаем это блюдо в глиняном горшочке с фирменной настойкой на выбор (50 мл) и соленьями собственного производства. (картофель, лук репчатый, чеснок, морковь, помидор, баклажан, перец острый, фасоль стручковая, зелень, зеленый помидор, огурец соленый бочковой, цицак маринованный). Мясо на выбор: баранина, свинина, курица. Готовится в течение 40 минут

1/500

Таранчук с бараниной - 895 ₽

Таранчук со свининой - 650 ₽

Таранчук с курицей - 650 ₽

Бабушкина сковородка (картошка жареная с луком на сале)	1/250	310 ₽
Картофель "Фри"	1/150	310 ₽
Картофель "Айдахо"	1/150	310 ₽
Овощи гриль (баклажан, помидор, перец болгарский)	1/150	250 ₽
Рис отварной	1/150	110 ₽
Картофель отварной	1/150	150 ₽
Картофельное пюре	1/150	180 ₽
Булочка в ассортименте (пшеничная, ржаная)	1 шт.	35 ₽
Хлеб бородинский, батон	1/100	30 ₽

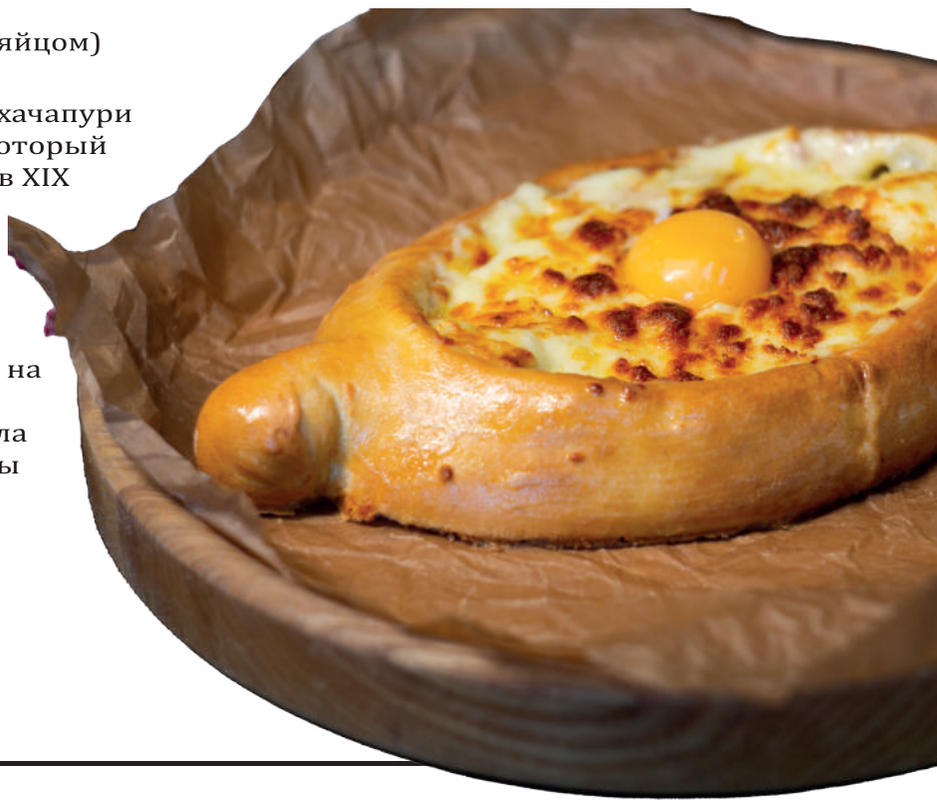
Горчица Баварская	1/50	120 ₽
Соус хрен	1/50	120 ₽
Соус наршараб	1/50	120 ₽
Соус тар-тар	1/50	100 ₽
Соус чесночный	1/50	100 ₽
Соус чесночный чили	1/50	100 ₽
Соус шашлычный	1/50	100 ₽
Соус аджика	1/50	100 ₽
Соус кисло-сладкий	1/50	100 ₽
Горчица Русская	1/50	100 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Хачапури по-Аджарски

(грузинская лепешка с сыром и яйцом)

По одной из версий аджарский хачапури создал французский кулинар, который побывал на родине в Аджарии в XIX веке. Другая легенда красивее. Она гласит, что выпечку в форме лодки придумали прибрежные жители, точнее, моряки, а яйцо в блюде олицетворяет солнечный закат на море. Сами аджарцы едят хачапури только руками. Сначала отламывают заостренные концы "челнока", ими перемешивают сыр с яйцом.



1/400
530 ₽

Хачапури по-Мегрельски

(грузинский пирог с адыгейским сыром и сулугуни)

«Хатчо» в переводе с грузинского — творог, а «пури» — хлеб. Сложно назвать это грузинской ватрушкой, все-таки хачапури — лепешка с сыром. Справедливости ради, творожное зерно — изначальный продукт в изготовлении сыра. Хачапури - второе по-популярности блюдо грузинской кухни, заказываемое с доставкой на дом; на первом месте – хинкали. В хачапури по – Мегрельски используется сыр как внутри, так и сверху пирога.

1/400
530 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Закуска к пиву

1

2

3

4

5

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

1 Домашний пикник для дружной компании

(шашлык из свинины на кости, шашлык из свинины мякоть, люля-кебаб куриные, крылья куриные на мангале, картофель запечённый, соус чесночный, соус шашлычный, лук маринованный)

1/2000
3757 ₽

2 Сет с мангала "Темерницкий"

(крылья куриные, люля куриные, шашлык из свинины, аджика, соус чесночный, лаваш, зелень, помидоры свежие, огурцы свежие)

1/2000
2200 ₽

3 Сет "Донской жареный"

(судак жареный, филе жареное сазана, филе жареное толстолобика, лук фри, картофель отварной, томаты, черри, лимон, зелень)

200/350/50/300/125
2200 ₽

4 Сет "Хрустящая рыбка"

(мойва, корюшка, луковые кольца фри, лимон, зелень) 360/200/150/80
1888 ₽

5 Мидии ФРИ

(мидии панированные в сухарях, жареные во фритюре, соус белый с васаби, микрозелень)

150/50 495 ₽

Креветки пивные отварные

1/125
795 ₽

Креветки пивные жареные

1/125
795 ₽

Кольца к пиву

(кольца кальмаров жареные во фритюре с соусом тар-тар)

150/50
495 ₽

Гренки чесночные Фирменные

(хлеб Бородинский, соль, масло растительное, чеснок)
В Темерницком не бывал, если гренки не вкушал!!!

1/150
355 ₽

Рыбец***
Рыбка вяленая ***
Тарань***
Раки***

*** стоимость уточняйте у официантов

Чипсы Lays 1//81	300 ₽
Суджук 1//50	320 ₽
Фисташки 1//50	280 ₽

При заказе отмеченных знаком «шаттл» блюд:

Шаттл пива 3 литра Темерницкое фильтрованное (или нефильтрованное) по специальной цене
999 ₽

Шаттл пива 3 литра Шпатен по специальной цене
2222 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Закуска к пиву

Сет BIG

(кольца кальмаров, крылья куриные жареные, луковые кольца, картофель фри, гренки чесночные, картофельные чипсы, соус чесночный, соус барбекю)

960/50/50 2200 ₽

Сет Мясной Еж

(кусочки из индейки, курицы, свинины, маринованные в сметане, обжаренные во фритюре, соус шашлычный, соус чесночный, соус перечный, картофель Айдахо, гренки чесночные)

350/150/150/150 1888 ₽

Сет Мясной

(свинина с/в, говядина с/в, бастурма, суджук, гренки чесночные, колбаса"казы", соус чесночный)

30/30/30/50/150/30/50

1888 ₽

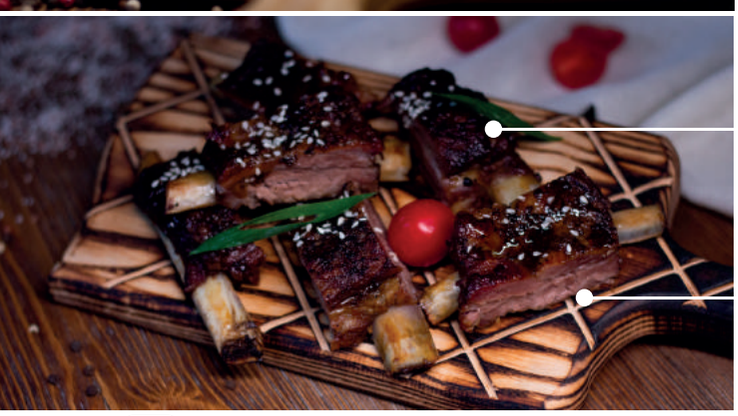
Крылья NEW

крылья чили 1/250 420 ₽
(куриные крылья, соус чили)

крылья барбекю 1/250 420 ₽
(куриные крылья, соус барбекю)

крылья Терияки 1/250 420 ₽
(куриные крылья, соус терияки)

Рёбрышки NEW



Ребрышки Барбекю 1/300 790 ₽
(свиные ребрышки, соус барбекю)

Ребрышки Терияки 1/300 790 ₽
(свиные ребрышки, соус Терияки)

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Водка

ОНЕГИН		500		**3800** ₽
Чистые Росы		500		**3800** ₽
Органика Арктик	50	500	**210** ₽	**1900** ₽
Русский Стандарт Gold	50	500	**210** ₽	**1900** ₽
Русский Стандарт Original	50	500	**180** ₽	**1500** ₽
Царская Золотая	50	500	**190** ₽	**1700** ₽
Царская Оригинальная	50	500	**180** ₽	**1500** ₽
Хаски Ориджинал	50	500	**150** ₽	**1200** ₽

Настойки

Собственное производство

Хреновуха	50	500	**210** ₽	**1800** ₽
Перцовка	50	500	**210** ₽	**1800** ₽
Клюквянка	50	500	**210** ₽	**1800** ₽
Вишнёвка	50	500	**210** ₽	**1800** ₽

Текила

Подаётся с лаймом и солью

Каза Диего и Мария Сильвер	50	700	**350** ₽	**4500** ₽
Ольмека Золотая	50	700	**555** ₽	**7500** ₽
Ольмека Белая	50	700	**480** ₽	**6750** ₽

Виски

ШОТЛАНДСКИЙ СМЕШАННЫЙ ВИСКИ

Рэд Энд Блек	50	700	**350** ₽	**4500** ₽
Баллантайнс Файнест	50	700	**595** ₽	**7900** ₽

ЛЕГЕНДАРНЫЙ ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ ЧИВАС РИГАЛ

Чивас Ригал 12 лет	50	700	**695** ₽	**9500** ₽
Макаллан Дабл Каск 12 лет	50	700	**1800** ₽	**23000** ₽

ШОТЛАНДСКИЙ СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

Гленливет 12 лет	50	700	**1500** ₽	**18500** ₽
Шилдейг Спейсайд	50	700	**1300** ₽	**17500** ₽

ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

Джемесон	50	700	**850** ₽	**9500** ₽

БУРБОН

Джек Дэниел"с Теннесси	50	700	**495** ₽	**6500** ₽

Коньяк

Мартель ВСОП	50	700	**950** ₽	**12500** ₽
Мартель ВС	50	700	**750** ₽	**8500** ₽
Коктебель пятилетний	50	500	**333** ₽	**2850** ₽
Коктебель трехлетний	50	500	**295** ₽	**2500** ₽
Матисс пятилетний армянский ординар	50	500	**333** ₽	**2850** ₽
Матисс трехлетний армянский ординар	50	500	**295** ₽	**2500** ₽

Ром

Ботафого уайт карибский	50	700	**395** ₽	**4500** ₽
Бакарди Спайсд	50	700	**430** ₽	**5500** ₽

Аперитивы

Апероль	50	700	**395** ₽	**4000** ₽
Кампари	50	700	**430** ₽	**5500** ₽

Вермуты

Мартини Фиеро	50	1000	**270** ₽	**3950** ₽
Мартини Бьянко	50	1000	**295** ₽	**4500** ₽
Мартини Россо	50	1000	**250** ₽	**3500** ₽
Чинзано Бьянко	50	1000	**230** ₽	**2500** ₽
Чинзано Россо	50	1000	**285** ₽	**4500** ₽
Ганча Бьянко	50	1000	**230** ₽	**2500** ₽

Ледяной шот

Ягермайстер (-18С)	50	**395** ₽

Подаётся с зелёным яблоком или апельсином на выбор

Ликёры

Фруко Шульц кофейный	50	700	**285** ₽	**3700** ₽
Фруко Шульц Трипл сек	50	700	**285** ₽	**3700** ₽
Кэроланс	50	700	**285** ₽	**2300** ₽
Самбука	50	500	**200** ₽	**2300** ₽
Ламоника Экстра				

Абсент

Фруко Шульц	50	700	**420** ₽	**4500** ₽

Джин

Цитадель	50	700	**450** ₽	**5500** ₽
Бифитер	50	700	**450** ₽	**4500** ₽
Строберри Пинк				

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Барная карта

Игристые вина

Мартини Асти D.O.C.G.	750	**3500** ₽
Мартини Просекко D.O.C.	750	**3500** ₽
Мартини Брют	750	**3500** ₽
Ганча Асти	750	**2500** ₽
Ганча Просекко	750	**2500** ₽
Ганча Брют	750	**2500** ₽
Проветто розовое сухое	750	**1500** ₽
Проветто белое полусладкое, брют	750	**1500** ₽
Абрау Дюрсо, брют	750	**1500** ₽
Абрау Дюрсо белое полусладкое	750	**1500** ₽

Винная карта

Ди Ленардо Шардоне белое, сухое (Италия)	750	**3300** ₽
Бэквудс Зинфандель красное, полусухое (США)	750	**3300** ₽
Ренессанс Вионье (Вионье 100%) белое сухое	750	**2800** ₽
Ренессанс Шардоне (Шардоне 100%) белое сухое	750	**2800** ₽
Ренессанс Темпранильо (Темпранильо 100%) красное сухое	750	**2800** ₽
Генацвале Цинандали Кахетия белое сухое, Грузия	750	**2500** ₽
Генацвале Алазанская долина белое полусладкое, Грузия	750	**2500** ₽
Генацвале Саперави красное, сухое, Грузия	750	**2500** ₽
Генацвале Киндзмараули красное, полусладкое, Грузия	750	**2500** ₽
Гаэтано Пино Гриджо белое полусухое, Италия	750	**2500** ₽
Рислинг Пфальц Брюкентаг белое полусухое , Германия	750	**2300** ₽
Винью Верде Кампелу розовое сухое, Португалия	750	**2100** ₽
Гаэтано Санджовезе красное полусухое, Италия	750	**1900** ₽
Жардан Флёри Сира Пеи д"Ок красное сухое, Франция	750	**1900** ₽
Жардан Флёри Шардоне Пеи д"Ок белое сухое, Франция	750	**1900** ₽
Грин Лайф Совиньон Блан Вестерн Кейп белое сухое, ЮАР	750	**1900** ₽

Вина по бокалам

Трес Амигос белое сухое, Испания	150 750	**420** ₽	**1900** ₽
Трес Амигос белое п/сладкое, Испания	150 750	**420** ₽	**1900** ₽
Трес Амигос красное сухое, Испания	150 750	**420** ₽	**1900** ₽
Трес Амигос красное п/сладкое, Испания	150 750	**420** ₽	**1900** ₽

Пиво

Шпатен светлый лагер	330 500	**295** ₽ **400** ₽
Темерницкое светлое н/ф	330 500	**155** ₽ **190** ₽
Темерницкое светлое фильтрованное	330 500	**155** ₽ **190** ₽

Пиво бутылочное

Хугарден	440	**320** ₽
Эль Капулько с лаймом	400	**350** ₽
Аббе Блонд	330	**280** ₽
Аббе Брюн	330	**280** ₽
Bud	440	**320** ₽
Стелла Артуа б/а	440	**320** ₽

Напитки

С Легким паром (лимонный фреш с добавлением меда и минеральной воды)	500	**320** ₽
Лимонад Лимонный	1000	**655** ₽
Лимонад Вишневый	1000	**655** ₽
Лимонад Имбирный	1000	**655** ₽
Лимонад Дыня-мята	1000	**655** ₽
Лимонад Арбузная жвачка	1000	**655** ₽
Морс клюквенный	1000	**350**₽
Морс облепиховый	1000	**350** ₽
Компот из ягод	1000	**220** ₽
Узвар	1000	**220** ₽
Квас	1000	**220** ₽
Боржоми	500	**270** ₽
Нарзан	500	**150** ₽
Мевер б/г, газ	500	**150** ₽
Tassay мин. прир. стол.газ/негаз	750	**350** ₽
Пепси	250	**150** ₽
Evervess Апельсин	250	**150** ₽
Evervess Лемон-лайм	250	**150** ₽
Evervess Тоник, Биттер лемон	250	**150** ₽
Кока - Кола	250/330	**220** ₽
Сок в ассортименте	200/1000	**150/380** ₽
Адреналин	250	**250** ₽
Ред Бул	250	**320** ₽

Фреш

Ананас	200	**650** ₽
Грейпфрут	200	**555** ₽
Апельсин	200	**320** ₽
Лимон	200	**320** ₽
Яблоко	200	**250** ₽
Морковь со сливками	200	**250** ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Кофе

Латте	175	**220** ₽
Гляссе	175	**220** ₽
Капучино	150	**210** ₽
Американо	150	**170** ₽
Эспрессо	50	**120** ₽

Коктейли безалкогольные

Мохито 350 **450** ₽
(7 up, сироп, лайм, мята, лёд)

Мохито клубничный 350 **450** ₽
(7 up, сироп, лайм, мята, лёд)

Багама Мама 350 **350** ₽
(сок ананас, сок апельсин, сироп клубника, сироп кокос, лимон, лёд)

Пина Колада 350 **350** ₽
(сок ананас, сироп кокос, сливки)

Голубая лагуна 350 **350** ₽
(7 up, фреш лимона, сироп ванильный, сироп блю-кюросао, лайм, лимон, лёд)

Солнечный 350 **350** ₽
(7 up, фреш лимона, сироп персик, сок апельсин, сок ананас, апельсин, мята, лёд)

Гавайский бриз 350 **450** ₽
(сок ананас, сироп гренадин, сироп вишня, сироп кокос, сливки, апельсин, мята, лёд)

Коктейли алкогольные

Лонг - Айленд 350 **600** ₽
(джин, ром, текила, водка, трипл сек, фреш лимона, лайм, кока-кола, лёд)

Мохито 350 **550** ₽
(ром, 7 up, сироп сахарный, лайм, мята, лёд)

Мохито клубничный 350 **550** ₽
(ром, 7 up, сироп клубничный, лайм, мята, лёд)

Маргарита классическая 180 **550** ₽
(текила, трипл сек, фреш лайма, сироп сахарный, лайм, лёд)

Маргарита клубничная 180 **550** ₽
(текила, трипл сек, фреш лайма, сироп клубничный, лайм, лёд)

Апероль Шприц 250 **550** ₽
(апероль, вино игристое брют, содовая, апельсин, лёд)

Кампари Шприц 250 **550** ₽
(кампари, вино игристое брют, содовая, апельсин, лёд)

Грёзы Шприц 250 **550** ₽
(ликер черная смородина, вино игристое брют, содовая, апельсин, лёд)

Гламур Шприц 250 **550** ₽
(ликер блю-кюросао, вино игристое брют, содовая, апельсин, лёд)

Шарм Шприц 250 **550** ₽
(ликер зелёное яблоко, вино игристое брют, содовая, апельсин, лёд)

Линчбургский лимонад 250 **500** ₽
(виски, трипл сек, сироп сахарный, фреш лимона, 7 up, лимон, лёд)

Виски по - карибски 250 **500** ₽
(виски, сироп кокос, сок ананас, содовая, фреш лимона, лимон, лёд)

Голубые Гавайи 250 **500** ₽
(водка, ликер блю-кюрасао, сироп кокос, сок ананас, сливки, апельсин, лёд)

Пина Колада 250 **500** ₽
(ром, малибу, сливки, сок ананас, апельсин, лёд)

Мартини Бьянко тоник 250 **500** ₽
(вермут, тоник, сироп лайма, фреш лимона, лайм, мята, лёд)

Мартини Тоник Россо 250 **500** ₽
(вермут, тоник, сироп лайма, фреш лимона, апельсин, мята, лёд)

Мартини фиеро тоник 250 **500** ₽
(вермут, тоник, сироп лайма, фреш лимона, апельсин, мята, лёд)

Текила Санрайз 250 **500** ₽
(текила, сок ананас, сок апельсин, сироп гренадин, апельсин, фреш лимона, лёд)

Бабл Гам 250 **500** ₽
(джин, сироп бабл-гам, фреш лимона, лимон, 7 up, лёд)

Батарейка 350 **500** ₽
(водка, ред бул, лёд)

Виски-кола 200 **420** ₽
(виски, кока-кола, лёд)

Бренди-кола 200 **420** ₽
(бренди, кока-кола, лед)

Джин-тоник 200 **420** ₽
(джин, тоник, лёд)

Ром-кола 200 **420** ₽
(ром, кока-кола, лёд)

Шот Б-52 60 **420** ₽
(ликёр кофейный, кэроланс, трипл сек)

Шот Хиросима 60 **420** ₽
(самбука, кэроланс, абсент, сироп гренадин)

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Фирменный Темерницкий

Самовар

Чаепитие для большой компании

(блинчики, сахар рафинад, лимон, джем, мёд, сметанка, сушки, козинаки, сырники, слойка с сыром, слойка с яблоком)

6 шт./100/50/50/50/50/ 100/ 20/300/120/120

1550 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Кофе

Латте	175	**220** ₽
Гляссе	175	**220** ₽
Капучино	150	**210** ₽
Американо	150	**170** ₽
Эспрессо	50	**120** ₽

Коктейли безалкогольные

Мохито 350 **450** ₽
(7 up, сироп, лайм, мята, лёд)

Мохито клубничный 350 **450** ₽
(7 up, сироп, лайм, мята, лёд)

Багама Мама 350 **350** ₽
(сок ананас, сок апельсин, сироп клубника, сироп кокос, лимон, лёд)

Пина Колада 350 **350** ₽
(сок ананас, сироп кокос, сливки)

Голубая лагуна 350 **350** ₽
(7 up, фреш лимона, сироп ванильный, сироп блю-кюросао, лайм, лимон, лёд)

Солнечный 350 **350** ₽
(7 up, фреш лимона, сироп персик, сок апельсин, сок ананас, апельсин, мята, лёд)

Гавайский бриз 350 **450** ₽
(сок ананас, сироп гренадин, сироп вишня, сироп кокос, сливки, апельсин, мята, лёд)

Коктейли алкогольные

Лонг - Айленд 350 **600** ₽
(джин, ром, текила, водка, трипл сек, фреш лимона, лайм, кока-кола, лёд)

Мохито 350 **550** ₽
(ром, 7 up, сироп сахарный, лайм, мята, лёд)

Мохито клубничный 350 **550** ₽
(ром, 7 up, сироп клубничный, лайм, мята, лёд)

Маргарита классическая 180 **550** ₽
(текила, трипл сек, фреш лайма, сироп сахарный, лайм, лёд)

Маргарита клубничная 180 **550** ₽
(текила, трипл сек, фреш лайма, сироп клубничный, лайм, лёд)

Апероль Шприц 250 **550** ₽
(апероль, вино игристое брют, содовая, апельсин, лёд)

Кампари Шприц 250 **550** ₽
(кампари, вино игристое брют, содовая, апельсин, лёд)

Грёзы Шприц 250 **550** ₽
(ликер черная смородина, вино игристое брют, содовая, апельсин, лёд)

Гламур Шприц 250 **550** ₽
(ликер блю-кюросао, вино игристое брют, содовая, апельсин, лёд)

Шарм Шприц 250 **550** ₽
(ликер зелёное яблоко, вино игристое брют, содовая, апельсин, лёд)

Линчбургский лимонад 250 **500** ₽
(виски, трипл сек, сироп сахарный, фреш лимона, 7 up, лимон, лёд)

Виски по - карибски 250 **500** ₽
(виски, сироп кокос, сок ананас, содовая, фреш лимона, лимон, лёд)

Голубые Гавайи 250 **500** ₽
(водка, ликер блю-кюрасао, сироп кокос, сок ананас, сливки, апельсин, лёд)

Пина Колада 250 **500** ₽
(ром, малибу, сливки, сок ананас, апельсин, лёд)

Мартини Бьянко тоник 250 **500** ₽
(вермут, тоник, сироп лайма, фреш лимона, лайм, мята, лёд)

Мартини Тоник Россо 250 **500** ₽
(вермут, тоник, сироп лайма, фреш лимона, апельсин, мята, лёд)

Мартини фиеро тоник 250 **500** ₽
(вермут, тоник, сироп лайма, фреш лимона, апельсин, мята, лёд)

Текила Санрайз 250 **500** ₽
(текила, сок ананас, сок апельсин, сироп гренадин, апельсин, фреш лимона, лёд)

Бабл Гам 250 **500** ₽
(джин, сироп бабл-гам, фреш лимона, лимон, 7 up, лёд)

Батарейка 350 **500** ₽
(водка, ред бул, лёд)

Виски-кола 200 **420** ₽
(виски, кока-кола, лёд)

Бренди-кола 200 **420** ₽
(бренди, кока-кола, лед)

Джин-тоник 200 **420** ₽
(джин, тоник, лёд)

Ром-кола 200 **420** ₽
(ром, кока-кола, лёд)

Шот Б-52 60 **420** ₽
(ликёр кофейный, кэроланс, трипл сек)

Шот Хиросима 60 **420** ₽
(самбука, кэроланс, абсент, сироп гренадин)

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Чайный напиток "Фруктовый рай"

Это уникальный напиток, обладающий ярким сочетанием фруктов: гибискуса, шиповника, яблочных и ананасовых кубиков, изюма и сочной папайи. Насыщен фруктово-ягодными оттенками с приятной кислинкой. Польза: благодаря гибискусу чай обладает мочегонным, антибактериальным и спазмолитическим действием. Также чай нормализует артериальное давление – горячий напиток повышает его, а холодный наоборот понижает.

Черный чай "Вишня"

Вкус чая терпкий с фруктовыми нотами, характерные для хорошего цейлонского чая, переходящие в легкую вишневую ноту в послевкусии. Польза: чай оказывает благоприятное воздействие на нервную систему и повышает мозговую активность. Наличие аронии (черноплодной рябины) позволяет держать в норме артериальное давление, значительно улучшает качество и количество крови.

Травяной сбор для бани.

Это уникальный травяной сбор, обладающий ярким богатым вкусом и выраженным антистрессовым воздействием на организм.
В составе душица, иван-чай, листья малины, чабрец, шалфей, мелисса, мята, листья смородины, зверобой, плоды шиповника, плоды барбариса. Польза: напиток действует успокаивающе на центральную нервную систему, повышая сопротивляемость организма к стрессам и эмоциональным потрясениям. Способствует улучшению сна.

Чай Сенча

Вкус чая Сенча тонкий, со свежим ароматом и нежным, сладковатым и богатым послевкусием. Польза: большое количество антиоксидантов в напитке помогает бороться со свободными радикалами, вредоносными бактериями и вирусами. Ускоряет метаболизм и процесс сжигания жиров. Напиток снимает чувство усталости и расслабляет.

Чай Зеленый с жасмином

Освежающий, нежный вкус премиального зеленого китайского чая в сочетании с завораживающим и тонким ароматом жасмина. Польза: помогает бороться с усталостью и стрессами, улучшает память, концентрацию, снижает уровень холестерина, восстанавливает метаболические процессы. Чай благотворно влияет на общее состояние здоровья и имеет выраженное положительное действие на работу сердца и сосудов.

Чай Ассам

Премиальный черный индийский чай категории TGFOP1. Для истинных ценителей классического черного (красного) чая. "Черная классика" наполненная терпкими нотами и легкими ореховыми оттенками. Чай, который придаст бодрости и изменит ваше представление об "обычном" черном чае. Польза: антиоксиданты, содержащиеся в чае Ассам, способствуют сохранению молодости, защищают от патологических изменений в клетках. Органические кислоты и танины улучшают обмен веществ, тонизируют, стимулируют работу головного мозга.

Чай Эрл Грей

Черный, крепкий чай с тонким ароматом бергамота, классической легкой горчинкой и богатым цветочным послевкусием отборного индийского чая. Польза: регулярное употребление этого чая благотворно влияет на психоэмоциональное состояние, бодрит и тонизирует, снимает напряжение и стрессовые состояния. Чай оказывает спазмолитическое воздействие.

Зеленый чай Айва персик

Аромат наполнен сладкими оттенками свежего персика и айвы в сочетании с нежным вкусом премиального зеленого китайского чая. Польза: помогает бороться с усталостью и стрессами, улучшает память, концентрацию, снижает уровень холестерина, восстанавливает метаболические процессы. Чай благотворно влияет на общее состояние здоровья и имеет выраженное положительное действие на работу сердца и сосудов.

Стоимость любого чая:

500 мл	1000 мл
200 ₽	400 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Дальневосточный лимонник

качества ягод лимонника следующие: производят тонизирующий эффект, улучшают трудоспособность, повышают выносливость организма, прибавляют сил

500 мл 250 ₽ 1000 мл 500 ₽

Молочный Улун

В Китае он занимает среднюю ступень между черными, красным и зелеными чаями, комбинируя в себе их лучшие качества. По вкусу схож с последним, а по запаху – со вторым. Черные сорта ферментированы на 100%, зеленый – на 10-12%, а молочный улун имеет показатель в 50%. Готовый, правильно заваренный напиток, отличается карамельно-сливочным послевкусием, светло-лимонным оттенком и легкими, трудноуловимыми нотками свежих сливок.

500 мл 250 ₽ 1000 мл 500 ₽

Фирменные чаи

- Шиповник с чабрецом
- Имбирный рай
- Смородина с брусничным листом
- Свежий лайм
- Облепиховый рай
- Малиновая мята
- Клюква в апельсине

1000 мл 555 ₽

Добавки к чаю:					
Лимон	50 гр	50 ₽	Лайм	50 гр	50 ₽
Мёд	50 гр	50 ₽	Молоко	50 гр	50 ₽

Профитроли

1/90 470 ₽

Жареное мороженое

130/20 470 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

Чизкейк Классический
450 ₽
1/120

Первый рецепт чизкейка был написан в 230 году н. э. греческим писателем Афинеем. Рецепт был очень простым - растереть сыр до тестообразной массы, смешать с медом и мукой, запечь, перед подачей дать остыть.

Шоколадный Фондан
470 ₽
100/50/30

Подается с шариком мороженого Пломбир

Блинчики русские
150/50/50
375 ₽

Исконно русское блюдо, которое почитали наши предки. Символ Солнца. Тонкие сладкие блинчики, подаются с медом и сметаной

Штрудель
470 ₽

яблочный, 180/50/20 | грушевый, 180/50/20 | вишнёвый 200/50/20

Выпекается из слоеного теста собственного приготовления с фруктовой начинкой на выбор: яблоко, груша или вишня. Подается с шариком мороженого Пломбир. Десерт пользуется популярностью у Гостей. Штрудель произошел от пахлавы – восточной сладости из тонкого теста с орехами в меду

Сырники
150/50/50
375 ₽

Петр 1 завез из Европы сыр твердых сортов, и чтобы не было путаницы, производители переименовали наш сыр в творог. Мы подаем сырники с медом и сметаной.

Мороженое в ассортименте
(пломбир, клубничное,шоколадное) 1/100
150 ₽

Добавки: топпинг карамельный, шоколадный, фруктовый 1/30
50 ₽

Грецкий орех 1/30
100 ₽

Фрукты сезонные
(ассортимент и цены запрашивайте у официанта)
***

Фруктовая тарелка
(яблоко, апельсин, виноград, киви) 1/700
450 ₽

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

★★★ Темерницкий

вконтакте

telegram

сайт

г. Ростов-на-Дону, ул.Лелюшенко, 10
тел. +7 (863) 320-07-41
www.rk-temer.ru