

# НАША СЫРОВАРНЯ



Да, у нас есть собственный сыроваренный цех! Моцарелла, буррата, страчателла и другие молодые сорта готовятся там исключительно на свежем молоке от фермерских хозяйств нашего региона – вкусные, нежные, сливочные. На открытие сыроварни нас побудили захвативший индустрию тренд на молодые сыры и наш большой энтузиазм овладеть этим процессом, изучив его в деталях. Как вы поняли, результатом мы по-настоящему гордимся!

## Как мы варим сыр?

Сыроварение – дело не сов, а жаворонков, и мы ежедневно готовим наш сыр с шести утра. Сперва в подогретое молоко мы добавляем фермент и лимонную кислоту. Их реакция образует зерно – паста филата. После этого сыровар работает в горячей 83-градусной воде, формируя «сырное тесто» в шарики для моцареллы и вытягивая в нити страчателлу. Только при такой температуре сыр остается плавким и податливым. Надо сказать, это дело требует определенной сноровки.

Тонкостей в сыроваренном деле много, но самое главное – это молоко, именно от него в первую очередь зависит вкус будущего сыра. Мы используем молоко счастливых удмуртских коров из села Кукуи. Оно всегда самое свежее! Тем не менее, каждый раз нам приходится досконально его проверять – на температуру, жирность, количество белка, чтобы сохранить мягкость и тягучесть сыра на должном уровне.



«Представляете, я больше 15 лет проработал шеф-поваром, чтобы сейчас, для Сыр Бора, переквалифицироваться в сыровара. Поэтому для меня этот проект, в первую очередь, стал новым вызовом. Пока мы готовились, я ездил в поисках опыта по сыроварням в других городах, изучал тонкости и набивал руку. Вообще, в работе с сыром самое важное – контролировать каждый этап. Например, если молоко будет не той температуры, то из него уже хороший сыр не сварить. Для меня большая гордость открывать первый ресторан-сыроварню в городе».

– Максим Смердов, шеф-сыровар

# НАША ЛАВКА

Вся продукция лавки продается навынос

## Сыры собственного производства

Скаморца копчёная	100	250	Страчателла	200	390
<small>Сыр коптим натуральным способом – на ольховой щепе. Цена указана за 100 г.</small>			Буратта	1 шт.	450
Рикотта	200	260	Белпер Кнолле	4 шт.	450
Моцарелла	1 шт.	370	<small>Твёрдый сыр трюфельной формы, покрытый пикантными специями. Является отличной закуской к вину или бокалу пива.</small>		

## Компоты

Компот из вишни	1000	390	Компот из калины и яблок	1000	390
Компот из клубники	1000	390	Компот из смородины и базилика	1000	490

## Пиво из нашей пивоварни

Светлый лагер	1000	450	Стаут	1000	470
Вайценбир	1000	450	Сезонное	1000	470

## Конфеты ручной работы

Ассорти из конфет ручной работы	6 шт.	650
<small>Трюфель манго-лесной орех / малиновый трюфель / молочный шоколад, клубника, брусника</small>		

*Варим компоты сами из местных ягод, чтобы каждый глоток напоминал вам о лете.*

# ТЕСТО



Перепечи мясные  
из говядины и свинины



Цезарь с курицей

## Перепечи

минимальный заказ от 3-х штук

Капустные со сметаной	1 шт.	120	👨‍🍳 С ростбифом и мятым картофелем	1 шт.	300
Мясные из говядины и свинины	1 шт.	170	👨‍🍳 С сыровяленой уткой и мятым картофелем	1 шт.	300
С индейкой и сулугуни	1 шт.	150	👨‍🍳 С лососем и мятым авокадо	1 шт.	370
👍 С лесными грибами	1 шт.	170	Набор перепечей	9 шт.	1 200
С камским судаком	1 шт.	170	Мясо, капуста, грибы		
С ветчиной и сыром	1 шт.	170			

## Неаполитанская пицца

👨‍🍳 Курица-ананас	370	550	Ветчина-грибы	350	690
Маргарита	350	590	🌶️ Дьявола	390	790
Груша-горгонзола	350	650	👨‍🍳 Страчателла-мортаделла	380	890
👍 Очень грибная	350	690	Мортаделла-трюфель	370	890
Готовим с четырьмя видами грибов			👨‍🍳 Четыре сыра	350	890
Пепперони	350	690			
Цезарь с курицей	430	790	Трюфельный соус с пицце	50	130

## Фокачча с нашими сырами

С моцареллой и печёным перцем	320	690	С бурратой и свежими томатами	510	990
Со страчателлой и вялеными томатами	310	790			

👍 — рекомендуем попробовать

👨‍🍳 — блюда с сырами собственного производства

👨‍🍳 — авторские перепечи от шефа

🌶️ — острое

# ЗАКУСКИ

Икра заморская  
баклажанная

Малосольные огурцы с укропом  
и ароматным маслом



Солёные рыжики  
с уксусом и брусникой

## Пробудить аппетит

Закуски, которые мы готовим максимально быстро, они станут идеальным началом для трапезы

Малосольные огурцы с укропом и ароматным маслом	110	250	Солёные рыжики с уксусом и брусникой или сметаной на выбор	125	410
Хумус с маринованным горохом	190	290	Сыровяленая утка Сезонный продукт, наличие уточняйте у официанта	20	490
👍 Икра заморская баклажанная	160	390	👍 Солёные грузди со сметаной	100	550

👍 — рекомендуем попробовать

## С сырами собственного производства

Рикотта с тартином	100/100	270	Моцарелла с фокаччей	1 мешочек/150	590
Скаморца копчёная	100	320	👍 Страчателла с печёным перцем	130	590
Белпер Кнолле	3 шт.	390	Буратта с фокаччей	1 мешочек/150	750
Итальянские травы / чёрный перец / паприка / копчёная паприка			Креветки с кремом из рикотты и томатами	200	690
Страчателла с тартином	100/100	490			
👍 Капрезе с моцареллой	240	590			



👍 Капрезе



👍 Страчателла с печёным перцем

## С мясом, рыбой и не только

Картофель фри с пармезаном и соусом из лесных грибов	130/40	290	Вителло тоннато	150	650
👍 Паштет из куриной печени Подаём с бочковым огурцом и хлебом	80/140	330	Тартар из говядины с айоли и муссом из пармезана	180	890
Бочковая сельдь с обжаренным картофелем и красным луком	100/170	420	👍 Фаланга краба со сливочным маслом и травами Цена указана за 100 гр.	100	1 990
Жареный сулугуни с брусничным соусом	150/30	470	Икра кеты красная	50/50/3 шт.	1 990

## Закуски в стол

Сало Солёное с чесноком, солено-копчёное и классическое	170	390	🍷 Тарелка к игристому вину	480	1 890
Домашние соленья Бочковые огурцы, солёные грузди, маринованные рыжики, капуста квашеная с брусникой, маринованные черри	230	610	Сезонные ягоды, хурма вяленая, чернослив, инжир вяленый, картофель фри, скаморца копчёная, моцарелла в соусе песто с бальзамическим соусом, горгонзола, крекер, сыр маскарпоне с инжирным вареньем		
🍷 Тарелка к белому вину Сезонные свежие фрукты, скаморца копчёная, страчателла, моцарелла, салями, пармская ветчина, хлебцы	450	1 890	🍷 Молодые сыры Моцарелла, страчателла, рикотта, копчёная скаморца, коппа, фокачча с чесноком и зеленью	400	1 900
			Тарелка к красному вину	450	1 950
			Паштет куриный, говядина томлёная, салями, томаты вяленые, скаморца копчёная, сыр пармезан, горгонзола, хлебцы		

👍 — рекомендуем попробовать

🍷 — блюда с сырами собственного производства





# САЛАТЫ / СУПЫ

Салат с моцареллой, курицей гриль, маринованными цукини и картофелем



Салат с пастромой из индейки, клубникой и сыром фета

## Салаты

Из томатов с красным луком и ароматным маслом Покупаем лучшие томаты по сезону	230	390	Греческий	280	590
👍 Винегрет с печёными овощами и солёными рыжиками	250	390	Оливье с языком и красной икрой	250	630
С картофелем и беконом	220	490	Цезарь 290 / 260 / 260 С цыплёнком / лососем / креветкой	690 / 790 / 850	
🍷 С печёной свёклой, карамельным миндалём, страчателлой и соусом песто	240	550	Тёплый салат с говядиной, баклажаном, грецким орехом и кинзой	200	750
🍷 С моцареллой, курицей гриль, маринованными цукини и картофелем	250	570	С креветками, томатами и соусом манго-чили	250	850
С подкопчённой говядиной, свежими овощами и красной фасолью	200	590	🍷 С лососем, манго и рикоттой	210	890
С пастроми из индейки, клубникой и сыром фета	200	590	👍 Большой зелёный салат Добавьте лосось/креветки 50 г - 550 руб.	250	890
			🍷 С лучшими сезонными томатами, бурратой и соусом песто	380	990

## Супы

👍 Уха из трёх видов рыбы с мини-расстегаями	350	490	Щи с копчёной говядиной и сметаной	350/120	550
Солянка с тремя видами мяса и сметаной	350/40	510	🍷 Гаспачо со страчателлой	350	550
👍 Столичный борщ с говядиной и сметаной Подаём с бородинским хлебом, салом и рюмкой хреновухи	350/120	550	🍷 Крем-суп грибной со страчателлой, картофелем и сморчками	400	570

## Хлеб

Бородинский	100	100	Тартин пшеничный / солодовый / льняной на выбор Подаём с взбитым сливочным маслом	100/30	150
-------------	-----	-----	--	--------	-----

# ГОРЯЧЕЕ

Люля кебаб из говядины  
и свинины



Стейк из свинины  
со свежими овощами  
и перечным соусом



К мясным блюдам рекомендуем  
коктейли из нашей фирменной  
линейки твистов на Кровавую Мэри

## На углях

Шашлык из куриного бедра Подаём на фокачке с гарниром из свежих овощей и соусом	160/200/50	590	Бифштекс с картофельным кремом и брусничным соусом	350	950
Стейк из свинины со свежими овощами и перечным соусом	200/50/40	670	👍 Говяжий язык с хумусом, сморчками и вялеными томатами	340	1 190
Шашлык из свинины Подаём на фокачке с гарниром из свежих овощей и соусом	160/200/50	690	Стейк мачете	100*	1 190
Стейк из индейки с цукини и мятными бобами	150/150	690	👍 Стейк миньон с картофельным кремом, сливочным демигласом и сморчками	110/170*	1 450
Люля кебаб из курицы с моцареллой и копчёной скаморцей	270	690	Стейк из лосося со спагетти из цукини	100/160	1 490
Люля кебаб из говядины и свинины	270	750	Большой гриль-сет на компанию из 3-4 человек	1400	2 590

\*Вес мяса указан в сыром виде. Вес блюда зависит от выбранной Вами степени прожарки (доступны три вида прожарки medium well, medium, well done). Выход стейка и другие нюансы блюда можно уточнить у официанта



🍴 Шашлык из куриного бедра

👍 — рекомендуем попробовать

## И рыба, и мясо, и птица

Котлета из птицы с орзо в сливочно-грибном соусе	400	590	👍 Филе утки с морковным кремом и маринованным грейпфрутом	330	890
Хрустящая куриная грудка с моцареллой, картофелем и сливочным соусом	300	650	По умолчанию прожарка medium		
Очень большой шницель из свинины с салатом коул слоу	450	690	Большой «строганов» со сморчками и картофельным пюре	420	950
Пирог с цыплёнком, сыром и овощами в сливочном соусе	300	750	Подаём с бочковым огурцом		
Пирог с телёнком, вешенками и овощами в сливочном соусе	300	790	Телячьи щёчки в сливочном демигласе с молодым картофелем и лесными грибами	360	950
Свиное ребро собственного копчения	480	850	Треска с молодым картофелем и цукини под соусом биск	290	990
			Дорадо с рагу из цукини с картофелем и свежим луком	320	1 590

## Овощи

Запечённый картофель с розмарином, чесноком и трюфельным соусом	150/40	190	Овощи и грибы на гриле с гуакамоле	200	490
👍 Стейк из капусты с трюфельным соусом	250	390	👍 Печёный баклажан со страчателлой	320	690

## Соусы

Томатный с кинзой	60	100	Лимонный айоли	60	150
Аджика острая	60	100	Томатная сальса	60	150
Песто	60	150	Грибной на сметане	60	150
Фисташковый	60	150	Яблочный айоли	60	150
Гуакамоле	60	150			

👍 — рекомендуем попробовать

👍 — блюда с сырами собственного производства



Хрустящая куриная грудка с моцареллой, картофелем и сливочным соусом



Свиное ребро собственного копчения

# ДЕСЕРТЫ



Медовик с заварным кремом



Чизкейк из рикотты



## Торты

👍 Медовик с заварным кремом	170	390	Сырное суфле с банановым бисквитом и карамелью	200	480
Морковный торт с финиковым кремом	210	470	Чёрный лес	200	490
Наполеон Подаём с земляничным вареньем	175	480			

## Пироги

👍 Чизкейк из рикотты с сезонными фруктами или ягодами В основе пирога – наш фирменный сыр рикотта, который придает десерту уникальную сливочную текстуру и нежный вкус	135	400	👍 Грушевый пирог с маскарпоне Подаём со сливочным мороженым	200	450
Вишнёвый пирог Подаём со сливочным мороженым	200	450	Штрудель вишнёвый/ с яблоком и корицей на выбор Подаём с мороженым	150	450
			Тарт с черносливом и грецкими орехами	120	490

## Десерты 18+

Сами готовим маскарпоне для тирамису

👍 Ром-баба	180	450	Клубничный тирамису	240	550
Лимонный тирамису	240	550	Классический тирамису	240	550
Фисташковый тирамису	240	550			

Наши десерты – это большие, щедрые торты и пироги, приготовленные вручную из натуральных ингредиентов: варенье из местных ягод, коржи на настоящей сливочной масле, удмуртский цветочный мёд и сыры собственного производства.

👍 – рекомендуем попробовать

👍 – блюда с сырами собственного производства

## Наша классика

Орешки с варёной сгущёнкой	5 шт.	230	☞ Сосновая шишка	130	390
			Фирменное муссовое пирожное с начинкой из брусники		
☞ Трубочка с маскарпоне и варёной сгущёнкой	95	230			

## Сорбеты и мороженое

Сливочное мороженое	150	250	Сорбет смородина-базилик	100	320
Клубничное мороженое	150	250			
Сорбет манго	100	290	Варенье к мороженому	30	70
			Брусника / земляника / малина		

## Конфеты ручной работы

Молочный шоколад, солёная карамель, арахис	1 шт.	100	Малиновый трюфель	1 шт.	150
Трюфель манго-лесной орех	1 шт.	130			

☞ Сосновая шишка



☞ — вкус леса

☞ — блюда с сырами собственного производства


Орешки с варёной  
сгущёнкой





# ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

## Классический чай


Чёрный	700	250	Красный Цзинь Цзюй Мэй	700	330
Зелёный	700	250			

 Земляничное варенье

 Удмуртский  
цветочный мёд

 Варенье из сосновых  
шишек

## Варенье и мёд к чаю

Малиновое	50	160	Земляничное	50	190
Удмуртский цветочный мёд	50	160	Кизиловое	50	190
 Из сосновых шишек	50	190			

## Тизаны / Купажи / Улуны

Чай для этого раздела мы закупаем у чайной «Нитка» — уникального проекта, который возрождает русскую чайную традицию и пропагандирует любовь к хорошему чаю.

Те Гуань Инь	700	300	Лист дикой черники	700	380
Дикая айва	700	380	Тибетская ромашка	700	380
Ароматный плотный тизан с ароматом свежего фундука и интенсивным вкусом варёной сгущёнки и топлёного молока			Габа	700	390
Вишнёвый сад	700	380			

## Фирменные сборы Сыр Бор

Травы Удмуртии	700	330	Ностальгия	700	330
Чёрный чай, крапива, зверобой, иван-чай, ягоды малины, рябины, смородины, лист берёзы, мята и ромашка			Чёрный чай, душица, зверобой, липа, чабрец, лист смородины, чага		
☞ Лесной	700	330			
Чёрный чай, берёзовый лист, ягоды можжевельника, рябины и черники, лист смородины, липы, брусники, пихта					

## Горячие чайные коктейли

Иван-чай с ягодами облепихи и мёдом	700	390	Ромашковый чай с грушей, яблоком и мёдом	700	390
Земляничный чай с липовым цветом и мёдом	700	390	Малиновый чай с ягодами смородины, травами и мёдом	700	390

## Кофе

Эспрессо	40	150	Горячий шоколад	150	290
Американо	130	150	Раф	270	350
Большой американо	260	250	Латте / Капучино на растительном молоке	270	350
Капучино	270	280	Кокосовое / миндальное		
Латте	270	280			

Варим кофе на премиальном зерне от Tasty Coffee.

# ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

## Фреши

Морковь Подаём со сливками	200	330	Грейпфрут	200	450
Яблоко	200	350	Ананас-грейпфрут	200	490
Морковь-апельсин	200	370	Ананас-яблоко-маракуйя	200	550
Апельсин	200	380			

## Смузи

Киви, банан, манго	300	350	Манго шейк	300	350
Малина, маракуйя, вишня	300	350	Брусника, мёд	300	350
Облепиха	300	350			

## Милкшейки

Классические Ваниль / шоколад / клубника	300	260	Манго-маракуйя	300	300
Карамель-банан	300	300	Черника-малина	300	350

## Разное

Сок Я В ассортименте	300	200	Вода Легенда Байкала	330	300
Тоник Эвервесс	250	250	Вода Боржоми	500	350
Кола Эвервесс	250	250	Вода Даусуз	850	390
Лимонад Воткинский	500	290			

*Сами варили компоты из местных  
ягод - калины, смородины, вишни,  
клубники, чтобы каждый  
глоток напоминал вам о лете.*

## Лимонады\*

Классический	300 / 1000	230 / 490
Малина-мята	300 / 1000	230 / 490
Зелёное яблоко- базилик	300 / 1000	230 / 490
Сезонные ягоды	300 / 1000	250 / 550
Ⓢ Хвойный лес	300 / 1000	290 / 590


## Компоты и морсы


Морс	1000	350
Клюква / брусника/ облепиха		
Компот	1000	390
Вишня / клубника / калина- яблоко / жимолость		
Компот смородина- базилик	1000	550


\*выход указан с учётом льда




# ПИВО

 Светлый лагер

 Сезонное

 Стаут

 Вайценбир

*Все сорта разливного пива мы варим сами на нашей пивоварне, расположенной в центре ресторана. Работаем на немецкой солоде Weizenmann, соблюдая традиционные рецепты. Благодаря этому наше пиво всегда свежее и ароматнее.*

## Из собственной пивоварни

Светлый лагер	300 / 500	220 / 320	Стаут	300 / 500	240 / 340
Вайценбир	300 / 500	230 / 330	Сезонное	300 / 500	250 / 350

## Светлое бутылочное

Чепецкое светлое премиум Россия	330	330	Corona Extra Мексика	330	470
Айнзидлер Пилсенер Россия	500	440	Шпатен Германия	500	650
Ceska Pinta Чехия	568	450	Крушовице Чехия	500	650

## Тёмное бутылочное

Чепецкое тёмное Россия	330	330	Guinness Draught Ирландия	440	750
---------------------------	-----	-----	------------------------------	-----	-----

## Пшеничное бутылочное

Айнзидлер Вайсбир Россия	500	440	Maisel's Weisse Россия	500	750
Paulaner, Hefe-Weissbier Германия	500	650			

## Б/а бутылочное

Крон Бланш Бир Россия	450	250	Corona Extra Cero Бельгия	330	450
Крушовице светлое Россия	330	310	Schneider Weisse TAP3 Meine Alkoholfreies Германия	500	570

## Сидр

Дальняя Дача Полусладкий / сухой / полусухой	500	790			
---	-----	-----	--	--	--



# ДИСТИЛЛЯТЫ

## Наливки и настойки

👍 Арония	40 / 500	250 / 2 650	👍 Крыжовник	40 / 500	250 / 2 750
Хреновуха	40 / 500	250 / 2 650	Джин на малине	40 / 500	250 / 3 000
Клюквенная	40 / 500	250 / 2 750	👍 Вишня-кардамон на коньяке	40 / 500	280 / 3 300
Чёрная смородина	40 / 500	250 / 2 650			
Лимончелло	40 / 500	250 / 2 650			
Жимолость- брусника	40 / 500	250 / 2 750			
Сливочная на черноплодной рябине	40 / 500	250 / 2 750			
			Ассорти из 5 настоек на выбор	200	1 100
			Ассорти из 9 настоек на выбор	360	1 980

## Мацераты 55%

Мята-смородина	40	390
Имбирь-лимон	40	390
Розмарин-малина	40	390

*Делаем наливки на ягодах, растущих  
в лесах и полях Эдиуртши*

# КОКТЕЙЛИ

## Кровавая Мэри

Трезвая Мэри Безалкогольный	300	360	Техасская Мэри На бурбоне с мясным бульоном	300	550
Кровавая Мэри	300	490	Вампиро Мексиканский брат Кровавой Мэри	300	590

## Классика

Дайкири	120	400	Сарти Спритц	300	500
Белый русский	250	400	Кампари Спритц	300	500
Космополитен	120	400	Негрони	250	530
Джин-тоник	300	450	Авиация	120	550
Мартини Фиеро-тоник	300	450	Манхэттен	120	650
Крёстный отец	250	450	Апельсиновый Спритц	300	650
Гарибальди	300	490	Май Тай	350	650
Виски сауэр	250	490	Порнстар мартини	300/50	650
			Маргарита	120	790

## Б/а коктейли

Негрони ягодный	200	390	Апельсиновый Спритц	300	550
Беллини	150	550			



АПЕРОЛЬ Спритц  
КАМПАРИ Спритц  
САРТИ Спритц

3 ЛЮБЫХ  
ПО СПЕЦ.  
ЦЕНЕ\*

1 400 ₽

\*При одновременном заказе трех коктейлей в любой комбинации. Подробности у официанта.

## MARTINI

ВКУС ИТАЛЬЯНСКОЙ ЖИЗНИ

MARTINI  
FIERO & TONIC SET\*

3 коктейля  
Martini Fiero & Tonic\* 1 400 ₽

\*Мартини Фиеро и Тоник Антипасти Сет, Мартини Фиеро и Тоник

# КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

## Водка / Дистилляты

Калашников	40	200	Органик	40	300
Хаски	40	240	Золотая Корона	40	360
Косогоров	40	280	Белуга Нобл	40	390
Пшеничный / ржаной / виноградный			Грей Гус	40	450
Гастроном	40	300			
Мясо / рыба					

## Коньяк / Бренди / Граппа

Граппа Коктебель	40	270	Calvados Père Magloire Fin VS	40	650
Коньяк Ной	40	350	Коньяк Marret VS	40	790
Традиционный 5 лет			Коньяк Baron Otard VSOP	40	1 200
Чача Асканели	40	390	Коньяк Daniel Bouju Empereur XO	40	2 650
Платиновая / золотая					
Sibona, La Grappa di Barolo	40	590			
Коньяк Courvoisier	40	790			

## Ром

Viejo de Caldas Roble	40	300	327 XO	40	890
Oakheart Original Spiced Gold	40	350	Matusalem Gran Reserva 23	40	1 750
Plantation originale sombre	40	380	Angostura Tribute	40	1 900

## ДЖИН

Barrister	40	250	Opshr	40	790
Bosford	40	250	Nordes	40	790
Hendrick's	40	790			

## Виски

William Lawson's	40	260	Chivas Regal 12 YO	40	640
Old Smuggler	40	350	Teeling Single Malt	40	720
Old Virginia	40	400	Aberfeldy 12 YO	40	1 290
Dewar's «White Label»	40	400	Laphroaig 10 YO	40	1 490
Jack Daniels	40	500	Ardbeg 10 YO	40	1 690
Jameson	40	550	Bellevoys	40	1 750
Loch Lomond Original Single Malt	40	590	Macallan 12 YO	40	1 950

## Вермуты / Портвейны / Хересы

Вермут Martini Бьянко / Россо / Экстра Драй	80	290	Херес Valdespino Fino Inocente	40	450
Портвейн Cedro Tawny	40	300	Херес Valdespino Manzania Delisios	40	520
Портвейн Cedro Branco	40	300	Херес Valdespino Amontillado Kontrabandista	40	650
Херес Tio Toto Fino	40	350	Херес Valdespino Amontillado Tio Diego	40	700
Херес Tio Toto Creme	40	350			
Портвейн Cedro Rubi	40	450			

## Биттеры / Ликёры

Aperol	40	390	Jagermeister	40	400
Amaretto	40	390	Becherovka Original	40	400
Campari	40	400	Абсент	40	400
Cynar	40	400			

## Текила

Los Corrales Silver	40	350	Espolon blanco	40	490
Jose Cuervo «Especial» Silver	40	450			

# ПОЗДНИЕ ЗАВТРАКИ

ПО ВЫХОДНЫМ С 12:00-16:00

Омлет со страчателлой и сморчками

Шакшука с рикоттой

## Завтраки на сковороде

- ☞ Омлет с вялеными томатами и рикоттой 280 490
- ☞ Шакшука с рикоттой и лепёшкой 290/70 590
- Яичница по-охотничьи 300/40 590  
с колбасками, картофельными крокетами и малосольными огурчиками  
Подаём с икрой заморской баклажанной
- ☞ Омлет со страчателлой и сморчками 300 650
- ☞ Омлет с сёмгой цитрусового посола и страчателлой 270 690

## Бульоны

- Мясной бульон с томлёной говядиной и зеленью 300 290
- Куриный бульон с перепелиным яйцом и зеленью 300 290

☞ — блюда с сырами собственного производства



## Завтраки на большой тарелке

Деревенский 390 590

Омлет с зелёным луком, картофельные драники с тартаром из бочкового огурца и слабосоленой сельдью, сметана, микс салата

Английский 360 690

Яичница, бекон, фасоль в томатном соусе, картофельные крокеты, сосиски, свежие овощи

Скандинавский 300 790

Яичница, слабосоленая семга, тартин с льняными семечками, сливочный крем, свежие овощи

Итальянский 370 750

Омлет с рикоттой, томаты с песто, базиликом и моцареллой из нашей сыроварни, микс салата, оливки, фокачча

## Каши

Овсяная с вяленой 240/40/20 390

хурмой и вареньем из вишни

Рисовая с сезонными 250/20 390

ягодами

Гречневая со сморчками 300 550

и вешенками

Перловая по-походному 250 490

с томлёной говядиной

## В центр стола

все закуски подаем с пшеничным тартином

Икра заморская 60/4 шт. 200

баклажанная

Взбитое масло 50/4 шт. 250

с зеленью

Грибной крем 50/4 шт. 250

Намазка из тунца и яйца 60/2 шт. 250

Хумус 60/4 шт. 290

Паштет из куриной 60/4 шт. 290

печени

На компанию 420/8 шт. 990

Намазка из тунца, грибной крем, хумус, паштет из куриной печени, баклажанная икра, овощные палочки со сметанным соусом

На двоих 250/4 шт. 790

Взбитое масло с зеленью, намазка из тунца, грибной крем, овощные палочки со сметанным соусом

## Завтраки на хлебе

Брускетта со страчателлой 180 490  
и томатами

Хлеб мужской с икорным 210 570

маслом, тартаром из бочковых огурцов и сельдью

Бриошь хот-дог с сёмгой 270 690

и скрэмблом под соусом голландез

Крок-мадам на тартине 230 690

## Сырники, оладьи, драники

Оладьи с сезонными ягодами и топпингом	200/50	310	☞ Картофельные драники с зажаркой из лесных грибов в сливочном соусе с рикоттой и сметаной	280	490
☞ Рикоттники с вишнёвым вареньем и сметаной	210	420	Драники из цукини с яйцом пашот и щучьей икрой	250	550
Топпинг на выбор: сгущёнка / сметана / варенье земляничное, брусничное, черничное или малиновое			Оладьи с сёмгой слабой соли и сырным кремом	250	750

## Утро на сыроварне

☞ Крем маскарпоне с вяленым инжиром и хурмой, ягодным соусом	200	570	Гранола с кремом из йогурта, сезонными ягодами и сухофруктами	200	650
☞ Рикотта со свежими сезонными ягодами и фруктами, сметаной, лесными орешками и мёдом	250	630			



☞ Крем из маскарпоне с вяленым инжиром и хурмой



☞ Рикотта со свежими сезонными ягодами и фруктами

## Горячие напитки

Эспрессо	40	150	Капучино	270	220
Американо	130	150	Чай Травы Удмуртии	700	270
Чай чёрный / зелёный	700	190			

## Фреши / смузи / милкшейки

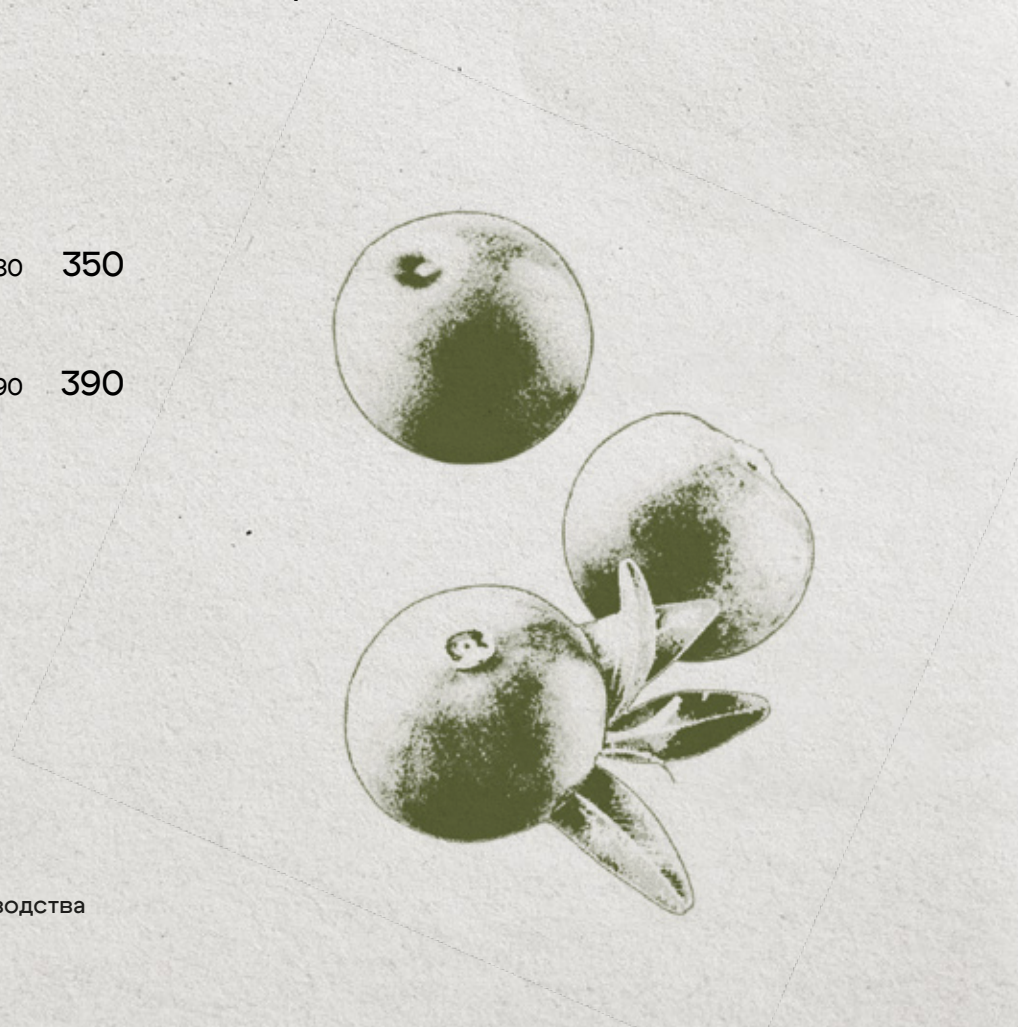
Милкшейк Ваниль / шоколад / клубника	300	230	Смузи облепиха	300	320
Фреш морковный	200	250	Смузи малина, маракуйя, вишня	300	320
Фреш яблочный	200	250	Смузи брусника, мёд	300	320
Смузи киви, банан, манго	300	320	Фреш апельсиновый	200	340

## Бокал выходного дня

Пиво из нашей пивоварни Светлый лагер / вайценбир / стаут / сезонное	500	270	Мимоза	180	390
Беллини	130	390	Cava «Vinart» Vintage	125	450
			Негрони Сбальято	250	450

## Десерты

Синнабон с шоколадным кремом и орехами	180	350
Лесные дровишки в сметанном креме с сезонными ягодами и орехами	190	390



# Ресторан-сыроварня Сыр бор

## Режим работы:

пн-чт 12:00-23:00

пт 12:00-00:00

сб 12:00-00:00

вс 12:00-23:00

Пушкинская, 130а,  
телефон 97-22-00

Вы можете забронировать  
стол по номеру телефона  
или через форму на сайте.



## Вступайте в бонусный клуб Welcome Group

и получайте от 2 до 10%  
бонусов за каждый заказ!

У вас день рождения?  
Начислим двойные бонусы  
на ваш счёт в сам день  
рождения и 6 дней после!



## Дарите любимым праздник!

Подарочный сертификат  
на посещение любимых  
ресторанов. Вы можете  
приобрести сертификат в любом  
из ресторанов Welcome Group  
или выбрать электронный  
сертификат на нашем сайте.

