



МОСКВА

ресторан пивоварня

8 (989) 212-15-55 / Краснодар,
ул. Александра Покрышкина д. 27
instagram: moskva_rest



• БИЛЬЯРДНЫЙ КЛУБ • ПИВНОЙ РЕСТОРАН • ЛЕТНЯЯ ТЕРРАСА • ДОСТАВКА БЛЮД



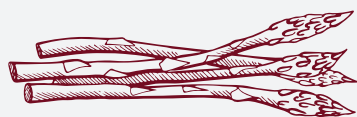
АЛЕКСЕЙ ЧЕЧЕРИН
Шеф-повар ресторана-пивоварни
«Москва»

*Кулинария – это не
работа, а образ жизни!*

Любовь к поварскому делу началась еще с детства. Алексей всегда любил вкусно покушать, поэтому ему всегда было интересно, как же так вкусно получалось готовить маме? Интерес проявился больше, нежели у сверстников, и он начал сам, с детства что-то практиковать, готовить дома. Вначале это были банальные блюда – омлет, яичница, затем переключился на всем известные пельмени. Готовил вместе с мамой, но зачастую он один удивлял родителей, когда они приезжали и видели весь стол в посуде и муке, но зато стоит тарелка с пельменями, не совсем вкусными, но приготовленные своими руками. Поэтому выбора профессии, по окончании школы, был однозначным, стать поваром – развиваться и расти в этом направлении!

На данном этапе – кулинария для него не работа, а образ жизни. Ему интереснее ставить перед собой более глобальные задачи и решать их. Вы же прекрасно понимаете, что работа шеф-повара – это не только творить и создавать какие-то новые блюда. В основном это – контроль, управление, улучшение и стабилизация однородности вкуса.

В ноябре месяце Алексей посетил школу поварского искусства «СВЧ», которая находится в Санкт-Петербурге, и где прошел повышение квалификации для шеф-поваров. И да, уже в июле этого года наш шеф-повар отправится в Италию, в известный отель «Bistro De Venice», в котором будет представлять кухню нашего ресторана «Москва».



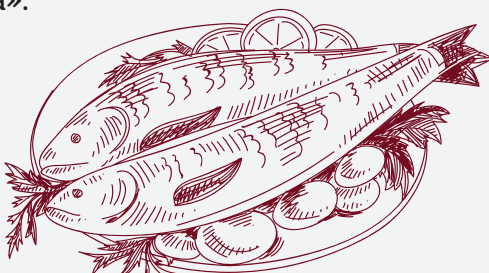
Что касается кухни ресторана-пивоварни «Москва», то её сложно назвать однозначно традиционной. Мы стремимся постоянно стимулировать вкусовые рецепторы наших гостей новыми блюдами. Совсем недавно, кухня ресторана обновила и усилила оборудование. Установили новый Jospet – гриль-печь; коптильный шкаф горячего копчения, в котором готовим все виды мяса, представленного в меню; духовой шкаф для пицц и пирогов. Занялись собственным производством пасты из самой лучшей муки твёрдого помола. Мы можем придать пасте любой цвет! Берём свёклу – будет розовая паста, томат – будет красная, шпинат – зелёный, чернила каракатицы или кальмара – чёрный, шафран – жёлтый. Попробуйте пасту аль денте, будучи в нашем ресторане! Кстати, паста аль денте особенно полезна. Чем больше вы пасту недовариваете, тем больше полезных веществ в ней сохраняется. Именно поэтому паста аль денте есть в составе средиземноморской диеты. Хорошую, правильно приготовленную пасту, можно каждый день кушать на обед, и это будет диета!

И вместе с тем поддерживаем традиции, чтобы удовлетворить более консервативные вкусы. Правильно ли это – сложно сказать. Что такое правильно? «Правильно» не существует, существуют только вкус и уместность.

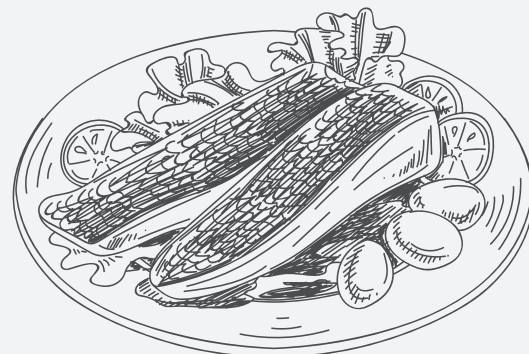
*В чём же секрет успешной кухни?
В натуральных фермерских
продуктах и в профессиональной
команде!*

*Кухня – это сложный
механизм, работающий
под руководством шефа.*

Как говорит наш шеф-повар Алексей Чечерин: «Кулинария – это не работа, а образ жизни! Кроме того, это способ реализации, адреналин миссии: когда готовишь в ресторане, ты в состоянии непрерывного бодрствования и ощущения того, что ты успешный в своем деле. Каждое блюдо – которое уходит в зал – это моя самореализация, гости – возвращающиеся из-за дня в день и из года в год – это стабильный долгосрочный результат твоего труда».



БЛЮДА от шеф-повара



«Карпаччо» из семги.....100/40/20г 650Р

Рекомендуем с Гави DOCG (белое сухое)

Треска с пюре
из сельдерея.....150/100/40г 780Р

Рекомендуем с Така Совиньон Блан
(белое сухое)

Стейк из тунца
подаётся с перлотто.....140/165/15г 520Р

Рекомендуем с Ля Круа дю Пен Сира
Гренаш (розовое сухое)

Креветки
тигровые «Темпура».....180/20/20г 650Р

Рекомендуем с фирменным «Пшеничным»

Салат «Чешский».....265г 600Р

Бифштекс с сыром.....350г 710Р

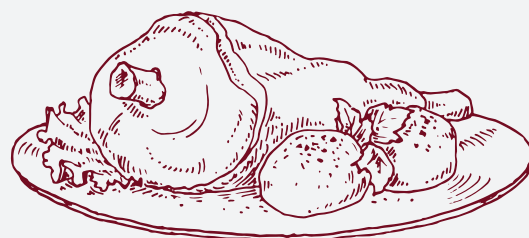
Рекомендуем с Престиж Кьянти Азиенда
Уджиано (красное сухое)

Вырезка говяжья фаршированная
перцем.....220/120/35г 840Р
Подается с полентой

Рекомендуем с Культус Органик
Темпранильо Кастилья (красное сухое)

Рулька свиная.....650/150/50г 760Р

Рекомендуем с фирменным «М» Тёмное»



*Приятного
аппетита!*



МОСКВА
ресторан пивоварня

МЕНЮ

{ Приятного аппетита! }

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Рыбная гастрономия.....450/430г 1350Р

Закуска «лосось в чили маринаде».....100г 590Р

Сельдь с луком и картофелем.....150/150г 350Р

Закуска «Тунец на ржаном тосте».....170г 250Р

«Тар – тар» из семги.....175г 600Р

Мясная закуска.....260г 780Р

«Тар – тар» из говядины.....190г 640Р

Сало с гренками.....150/80г 390Р

Сырные деликатесы.....160/60/35г 750Р

Домашние соленья.....350г 300Р

Свежие фермерские овощи.....450г 300Р

ПАСТА

собственного производства

«Карбонара».....265/20г 350Р

«Сливочная с морепродуктами».....330г 510Р

«Фетучини с телятиной».....270г 465Р

«Фетучини с куриным филе».....260г 250Р



ПЕРВЫЕ БЛЮДА



Уха.....300г 390Р

Острый суп с морепродуктами.....300г 490Р

Суп-лапша с курицей.....300г 220Р

Борщ.....300/50/40г 275Р

Солянка мясная.....300/25/30г 360Р

Суп «Харира» с бараниной.....500г 360Р

Суп «Фермерский» с говядиной.....350/40г 320Р

Суп «Грибной» с курочкой.....450г 275Р

САЛАТЫ

Теплый салат с телятиной.....160г 420Р

Салат «Аля-Оливье».....200г 290Р

Цезарь с мясом курицы.....200г 350Р

с тигровыми креветками.....200г 490Р

Греческий.....200г 285Р

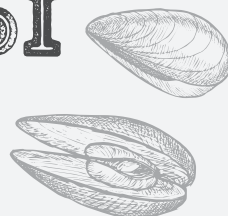
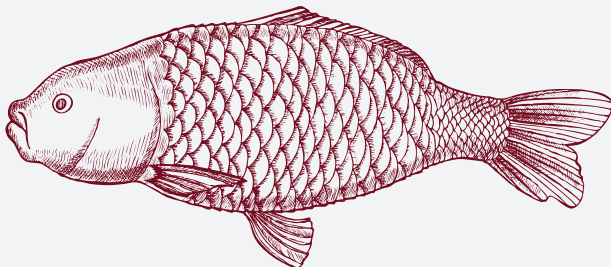
Салат с баклажаном «Темпура».....210г 290Р

Салат с «Анчоусами».....250г 450Р

Салат «с тунцом и яйцом Пашот».....200г 270Р



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ и морепродуктов



Мидии-Киви в сливочном соусе.....210 гр 590Р

Черноморские мидии в сливочно-чесочном соусе.....450/50г 590Р

Судак «А –ля франсе».....150/70г 550Р
Подается с гарниром из овощей

Форель радужная.....1шт 490Р
Ориентировочный вес рыбы – 250gr

Стейк из семги со сливочно-икорным соусом.....150/50г 700Р
Подается с булгуром

Кальмар на гриле.....180/110/50/20 440Р
подается с брокколи в панировке



МЯСНЫЕ БЛЮДА

Говядина



Бургер с рваной говядиной.....420/100/50г **580Р**
Подается с картофелем – фри и сырным соусом
К бургеру на выбор-0,3 Пива или Кваса

Бургер «Баварский».....420/100/50г **580Р**
Подается с колбасками квашеной капустой
К бургеру на выбор – 0,3 Пива или Кваса

Бургер «МОСКВА-Х».....420/100/50г **580Р**
Подается с соусом BBQ и картофельными дольками
К бургеру на выбор – 0,3 Пива или Кваса

Томленые телячьи щёчки.....220/130/40г **650Р**
Подаются с полентой и соусом «демиглас»

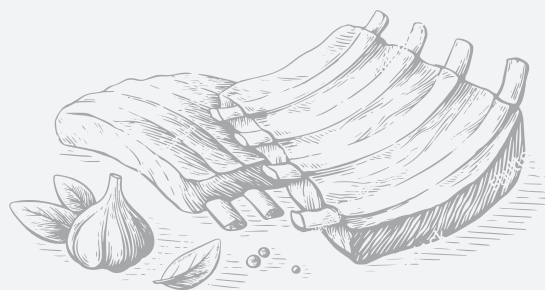
Рибай-стейк.....100г **690Р**

Запеченный язык говяжий.....330/20г **550Р**
Подается со шпинатом

«Кокинисто» с говядиной и рисом басмати.....300/50г **470Р**

Говяжья печень в сетке.....100г **150Р**

Свинина



Шашлык из свинины.....100г **250Р**

Антрекот из свинины.....300 /180/30г **650Р**
Подается с овощами в винном соусе

Свиная вырезка в травах.....140/170г **450Р**
подается с жареным картофелем и винным соусом

Ребра свиные в остро-сладкой глазури.....100/50г **210Р**

Курица



Пожарская котлета.....170/150/50г **330Р**
Подается с картофельным пюре

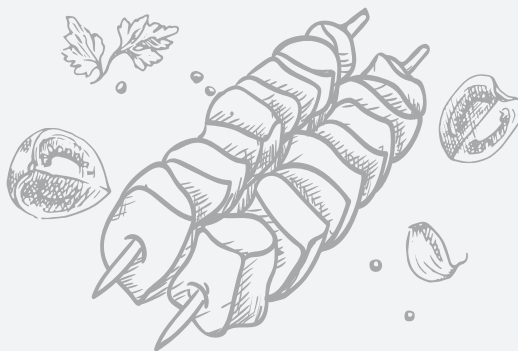
Филе куриное.....210/130/20г **330Р**
Подается с крокетами

Кебаб из курицы.....100г **240Р**

Цыпленок – тапака.....1шт. **595Р**

Куриные крылья с картофелем.....230/150/50г **240Р**

Баранина



Шашлык из баранины.....100г **490Р**
(корейка на кости)

Бараньи зразы с диким рисом.....120/150/70г **450Р**

КОЛБАСКИ

Фирменные колбаски 1000/185/60г **1800Р**
Колбаски 5 видов собственного приготовления (блюдо рекомендуется на 4 персоны)
Свиная острая, баранья с кукурузой, говяжья с болгарским перцем, улитка свино-говяжья, куриная с сыром

Баварские колбаски 1000/100/100г **2000Р**
Колбаски 10-видов мексиканские, франконские, пряные с сыром, дебрицинер, европейские, венские, тирольские, баварские, тюрингские, улитка

БЛЮДА

из собственной коптильни

Рыба

Стейк из семги.....100г **400Р**

Корюшка.....100г **180Р**

Барабуля.....100г **180Р**

Мясо

Рулет мясной.....100г **350Р**

Цыпленок «корнишон».....1шт **450Р**

Крылья куриные.....100г **140Р**

Говядина.....100г **300Р**

СЕТЫ

на компанию



Пивной сет №1.....1000г **1950Р**
Ставрида, мойва, корюшка, пелядь, филе щуки, кальмар соломка, кальмар в специях, судак копченый

Пивной сет №2.....950/150/60г **1450Р**
Ребра свиные в горчином маринаде, свинина копченая, пол цыпленка, язык говяжий копченый, колбаски с перцем, огурец «битый» красная капуста, соус, горчица

Пивной сет №3.....910/190/60г **1450Р**
Говядина копченая в тартилье, крылья куриные, рулет говяжий с сыром, ребра в горчице, картофельные дольки

Пивной сет №4.....700/30/30 г **550Р**
Баклажан, кабачок, перец сладкий, брокколи, огурец соленый, все овощи подаются в кляре

Пивной сет №5.....800/30/30 г **950Р**
Сырные палочки, шарики, подушечки, палочки острые, подаются с соусом сырным и карри

Пивной сет №6.....600/50г **1950Р**
Кальмар, креветки пивные, креветки тигровые, мясо мидий, жареные в пикантных специях



МОСКВА
ресторан пивоварня

МЕНЮ

{ Приятного аппетита! }

ЗАКУСКИ



Креветки
тигровые Фламбе.....215/50г 790Р

Раки вареные
в пиве «Москва».....100г 400Р
сваренные по авторскому рецепту
на темном пиве «Москва»

Куриные крылья.....270г 220Р

Уши свиные
классические.....150/50г 290Р
в остром соусе.....150/50г 290Р
копченые.....150/50г 290Р

Гренки к пиву.....150г 190Р

Креветки отварные.....200/20г 470Р

Креветки, жареные
с чесноком.....200/20г 500Р

Тарань вяленая.....100г 190Р

Судак вяленый.....100г 240Р

Горбуша копченая.....100г 200Р

Суджук.....100г 240Р

Суджук из мяса птицы.....100г 220Р

ХЛЕБ И ПИРОГИ

собственной пекарни

Корзина пирожков.....300г 300Р
5 видов: • картофель и лук
• яйцо и лук • с сыром
• с курицей и грибами • с мясом

ХАЧАПУРИ

«С мясом и сыром».....680г 590Р

«С сыром и зеленью».....700г 590Р

«По-Аджарски».....550 г 550Р

М.П.

ГАРНИРЫ

Томаты запеченные.....100г 50Р

Шампиньоны запеченные.....100 г 160Р

Перец запеченный.....100г 90Р

Баклажан запеченный.....100г 90Р

Картофель запеченный.....100г 60Р

Картофель-фри.....100г 115Р

Пюре картофельное.....150г 120Р

Картофель отварной.....150г 80Р

Капуста тушеная.....150г 80Р

Рис «Басмати».....150г 80Р

ПИЦЦА



«Москва» с говядиной.....540г 650Р

«Четыре сыра».....450г 400Р

«Пепперони».....450г 350Р

«Цезарь» с курицей.....500г 400Р

«Ветчина-грибы».....540г 350Р

«Семга-руккола».....550г 600Р

«Чили овощная».....550г 350Р

«Барбекю».....550г 400Р

«Карбонара».....470г 350Р

ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Чиабатта.....210г 55Р

Багет стандарт.....210г 55Р

Багет с сыром и зеленью.....250г 110Р

Багет с вялеными томатами.....220г 110Р

Багет с прованскими травами.....210г 110Р

Багет с зерновой смесью.....220г 110Р

Булочка с вялеными томатами.....40г 25Р

Булочка с сыром.....40г 25Р

Булочка ржаная.....40г 25Р

Булочка ржаная
с зерновой смесью.....40г 25Р

Булочка
с прованскими травами.....40г 25Р

ПЕЛЬМЕНИ

• тонкое тесто • сочная
начинка • ручная лепка



Пельмени с курицей.....200/30г 180Р
Филе куриного бедра, лук

Пельмени с говядиной.....200/30г 180Р
Мякоть говядины, лук, специи

Пельмени со свининой.....200/30г 180Р
Мякоть свинины, лук, специи

Пельмени свино-говяжьи.....200/30г 180Р
Мякоть свинины и говядины, лук, специи

Пельмени с рыбкой.....200/30г 280Р
Фарш из 3-х видов рыбы: семги,
трески, судака, соль, специи

*Тесто на пельмени с рыбкой
изготовлено с добавлением
шпината*