



**MONGOL**  
BAR & SHISHA

**МЕНЮ**



## САЛАТЫ

Свежий салат (помидоры, огурцы, перец болгарский, масло растительное или сметана)	180с
Салат из баклажанов в китайском стиле (баклажаны, обжаренные в легком кляре, помидоры Черри, соус восточный, кинза свежая)	260с <b>ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ</b>
Тофу по-домашнему с болгарским перцем (тофу, перец полугорький, лук репчатый, фасоль стручковая, соевый соус, масло кунжутное, имбирь)	220с <b>ХИТ!</b>
Салат из баклажанов и кабачков с хе из судака (баклажаны, кабачки, помидоры Черри, хе из судака, микс зелени, соевый соус, масло растительное, имбирь)	290с
Салат с куриной печенью, грибами и кедровыми орехами (микс салата, шампиньоны, печень куриная, помидоры Черри, редиска, соус горчично-медовый, орешки кедровые)	280с
Салат свекольный с творожным сыром (свекольный мусс, творожная масса, свекла, тыква, руккола, арахис)	260с
Салат с индейкой (айсберг, копченая индейка, яйца, помидоры, сыр Чечил, соус Ренч)	290с <b>NEW</b>
Легкий салат с тунцом (тунец консервированный, помидоры, огурцы, кукуруза консервированная, руккола, бальзамик, микс зелени, яйцо)	320с <b>NEW</b>
Микс салата с уткой в китайском соусе (микс салата, утиное филе су-вид, фасоль стручковая, маш проросший, огурцы свежие, помидоры Черри, грибы древесные, соус Хайсин, кинза свежая)	320с
Салат «Какаду» с курицей и томатами (микс салата, куриное филе, кукурузные початки, редиска, помидоры Черри, перец болгарский, горчично-медовая заправка)	320с
Греческий салат с сыром Фета (микс салата, помидоры, огурцы свежие, перец болгарский, фетакса, оливки, маслины, лук красный, семечки подсолнуха)	350с <b>ХИТ!</b>
Салат Нисуаз (микс салата, яйцо куриное, помидоры, оливки, маслины, тунец консервированный, обжаренный картофель, каперсы на веточке, соус Нисуаз)	370с
Цезарь с курицей (микс салата, айсберг, куриное филе, сыр Грано Падано, сухарики, соус Цезарь)	370с
Хрустящий салат с форелью су-вид (айсберг, цветная капуста, брокколи, картофель, огурцы свежие, помидоры Черри, соус Нисуаз, яйца перепелиные, крем бальзамик)	380с
Салат с языком и опятами (язык говяжий, опята маринованные, микс салата, помидоры свежие, сыр ореховый, огурцы свежие, маслины, майонезно-медовая заправка)	380с
Креветки в сливочно-икорном соусе (креветки тигровые, цуккини, баклажаны, перец болгарский, сливочный соус, руккола, брокколи, помидоры Черри)	500с
Салат с креветками (креветки, икра красная, шпинат, цуккини гриль, баклажаны, помидоры, брокколи, сливочный соус)	500с <b>NEW</b>

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Закуска по-русски (селедка, картофель, огурец соленый, лук)	240с
Овощное ассорти (огурцы свежие, помидоры, перец болгарский, зелень, фетакса)	250с
Погребок (ассорти из солений: огурцы маринованные, капуста квашенная, помидоры Черри маринованные, патиссоны, опята маринованные, лук, зелень)	370с
Мясное ассорти в национальном стиле (чучук, конина жая, бастурма, утиная грудка копченая, говяжий язык отварной, зелень)	650с <b>ХИТ!</b>
Эксклюзивное предложение итальянских колбас (пармская ветчина, брезаола из индейки, салями с трюфелем)	650с
Сырное ассорти (сыр Качотта с трюфелем, Пармезан, Блю Чиз, ореховый сыр)	750с
Рыбное ассорти (эсколар копченый, семга копченая, форель малосольная, икра красная, перепелиные яйца)	850с



## ФИРМЕННЫЕ ХОТ-ДОГИ

подаются с картошкой фри:

New-York хот-дог (булочка, сосиска, кетчуп, горчица, хайнз, фри)	250с
Village хот-дог (булочка, сосиска, кетчуп, горчица, хайнз, картофель пай, фри, салат: капуста, морковь, майонез)	250с
French хот-дог (булочка, сосиска, кетчуп, горчица, соус сырный, фри)	280с
México хот-дог 🌶️ (булочка, сосиска, кетчуп, горчица, хайнз, мясной соус, перец халапеньо, фри)	380с

## БУРГЕРЫ ОТ НАШЕГО ШЕФ-ПОВАРА

подаются с картошкой фри:

Бургер с курицей (сочная котлета с курицей, булочка, фирменный соус, помидоры, огурцы, айсберг, лук красный, утка копченая, сыр Чеддер)	360
Бургер с телятиной (сочная котлета с говядиной, булочка, фирменный соус, помидоры, огурцы, айсберг, лук красный, утка копченая, сыр Чеддер)	390с
Стейк бургер (рибай стейк, булочка, фирменный соус, помидоры, огурцы, айсберг, лук красный, утка копченая, сыр Чеддер)	540с
Двойной Бургер (две сочных котлеты, булочка, яйцо, айсберг, помидоры, огурцы свежие, огурец маринованный, лук красный, сыр Чеддер, утиная грудка копченая)	699с

## СУПЫ

Суп-лапша по-домашнему (куриное филе, бульон куриный, морковь, лапша яичная, яйцо)	160с
Грибной крем-суп (шампиньоны, вешенки, сливки, масло сливочное, чесночные гарлики)	260с <b>NEW</b>
Борщ (бон филе, свекла, картофель, морковь, капуста, лук репчатый, томат, сметана, зелень, чесночные сухарики)	200с
Чечевичный суп с мятой и томатами (чечевица, томаты, лук, перец болгарский, чеснок, лимон, мята, чили перчики, чесночные гарлики)	200с <b>хит!</b>
Монгольский суп с нутом (наваристый бульон на говядине, мясо говядины, нут, картофель, морковь, стебель сельдерея, опята жаренные, лук репчатый)	220с <b>ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ</b>
Пряный африканский суп (креветки тигровые, куриное филе, кокосовое молоко, карри паста, бадьян, тофу, фунчеза)	290с
Прозрачный бульон с бараниной (каре ягненка, обжаренное в хоспере, бульон, картофель, морковь, лук)	330с <b>хит!</b>
Рамен с курицей (шин рамен, куриное филе, яйцо, тофу, басай, чимчи, вакамэ, опята, соус кимчибейс, соевый соус, морковь)	360с
Рамен с говядиной (шин рамен, говядина, яйцо, тофу, басай, чимчи, вакамэ, опята, соус кимчибейс, соевый соус, морковь)	420с
Том ям кум (креветки, мидии, молоко кокосовое, том ям паста, опята, лимон, зелень)	460с <b>хит!</b>
Уха по-царски со сливками (рыбный бульон, семга, судак, икра красная, картофель, морковь, лук репчатый, сливки, хлеб, масло сливочное)	550с <b>NEW</b>
Солянка мясная сборная	250с
Пельмени Тесто Место (курица/ говядина-грибы/ чиииз)	180/200/250с
Вареники с картошкой/вишней	190с





## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Луковые кольца (луковые кольца, обжаренные в кляре, соус Бургер)	100с	Овощи в хоспере (припущенные овощи на гриле, цветная капуста, брокколи, цуккини, перец болгарский, зелень)	380с
Чесночные гренки (хлеб, чеснок, масло, специи)	100с	Такос с пряной говядиной (бон филе, тортилья, лист салата, перец болгарский, соус Такос, сметана, сальса)	380с
Мини-чебуреки (фарш говяжий, тесто, лук репчатый, сметана)	200с	Кесадилья с курицей (куриное филе, тортилья, цуккини, шампиньоны, Моцарелла, баклажаны, кукуруза консервированная, соус Свичили, перец, кинза, соус Бургер, сметана, соус Сальса)	390с <b>хит!</b>
<b>хит!</b> Куриные палочки (куриное филе, кляр, панировка, соус Бургер)	250с	Креветки «Бонифаци» (креветки тигровые в кляре, соус Динамит)	480с
<b>хит!</b> Куриные крылышки BBQ 0,5 п. / 1 п. (крылышки, соус BBQ, соус Сальса)	330/590с	Ростбиф с баклажанами и помидором (бон филе, помидоры, баклажаны, лук зеленый, соус Цезарь)	570с <b>NEW</b>
Куриное филе буффало (куриная грудка, соус BBQ, цуккини гриль, микс зелени)	250с		
<b>хит!</b> Стрипсы с сыром (сыр, кляр, панировка, соус Бургер)	250с		
Хрустящее мясо со стеблями сельдерея (мясо говядины, стебель сельдерея, перец сухой чили, соус Габаджоу)	330с		

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Тарелка Буффало (крылышки, куриное филе, куриные палочки, фри, гротен)	900с
Пивной сет (луковые кольца, чесночные гренки, мини-чебуреки, куриные палочки, стрипсы с сыром, сыр Чечил)	950с
Колбаски гриль для Монгола (колбаски из курицы, телятины и баранины, подаются с печеным картофелем, овощами и зеленью)	950с
Сет Юго-Восточный (пельмени жареные 2 вида: из говядины, из сыра; чесночные гренки, креветки «Бонифаци», курица в кисло-сладком соусе, печеный картофель, фокачча)	1100с
Мясо, приготовленное в хоспере (говядина, курица, куриные крылышки, колбаски, бараньи ребрышки, фокачча с чесноком и специями, рис, овощи, соусы Тар-тар и Джек Дэниелс)	2500с
Ассорти для Монгола (запеченный цыпленок, говяжьи ребра, бараньи ребра, бифштекс монгольский, стейк дикаря, овощи гриль, запеченный картофель)	3300с
Ассорти для жены Монгола (судак су-вид с соусом Бешамель, коктейль из форели, филе форели с эмульсией из цветной капусты, подается с рисом и овощами)	2100с

## ВОК И ПАСТА

<b>NEW</b> Фунчеза с овощами (крахмал лапша, красный лук, морковь, перец болгарский, цуккини, древесные грибы, соус устричный, зелень)	190с
<b>NEW</b> Фунчеза с курицей (крахмал лапша, красный лук, морковь, перец болгарский, цуккини, древесные грибы, куриное филе, соус устричный, зелень)	270с
<b>хит!</b> Гречневая лапша с семгой (соба - гречневая лапша, семга, брокколи, лук красный, перец болгарский, соус Терияки)	360с
<b>хит!</b> Удон с говядиной (лапша удон, бон-филе, лук репчатый, перец болгарский, басаи, соус Удон)	360с
Пад тай с курицей (крахмальная лапша, курица, лук репчатый, перец болгарский, морковь, грибы древесные, соус Кимчи)	360с
Кусочки говядины «Габаджоу» (бон-филе, лук репчатый, перец болгарский, перец сухой огонек, соус Габаджоу)	630с
Пенне Арабиата (пенне, сыр Грано Падано, томаты, перец огонек, лук, чеснок)	300с
<b>хит!</b> Спагетти Карбонара с курицей (спагетти, куриное филе, сливки, сыр Грано Падано, лук, вино, желток)	300с
Спагетти Болоньезе (спагетти, фарш говяжий, томаты, лук, сельдерея, морковь, сыр Грано Падано)	400с
<b>хит!</b> Альфредо с трюфельной пастой (феттучини верде, куриное филе, шампиньоны, сливки, трюфельная паста, сыр Грано Падано)	450с



## МЯСО

<b>ХИТ!</b>	<b>Бифштекс монгольский</b> (бифштекс из сочной телятины подается с воздушным пюре и глазуньей)	380с
<b>ХИТ!</b>	<b>Бараньи ребра с картофелем</b> (ребрышки ягненка, обжаренные в хоспере, подаются с картофелем по-деревенски)	480с
	<b>Бефстроганов в сливочном соусе</b> (говяжья вырезка, тушеная в сливочном соусе, подается с воздушным пюре)	480с
	<b>Острое мясо с пак чой</b> (жаренная вырезка телятины с овощами, припущенные на сковороде вок, подается с пак чоем и китайским соусом)	485с
	<b>Говяжьи ребра BBQ</b> (томленные говяжьи ребрышки, доведенные до готовности в хоспер печи с соусом BBQ, подаются с воздушным пюре)	580с
	<b>Разговор Шамана</b> (предварительно обжаренный говяжий язык в печи хоспер, подается с овощами, пикантным соусом и картофельным пюре)	600с
<b>ХИТ!</b>	<b>Тибон стейк</b> (тибон стейк, обжаренный в хоспере, подается с картофелем по-деревенски и соусом BBQ)	610с
	<b>Стейк дикаря</b> (мраморный стейк породы Блэк Ангус, обжаренный в хоспер печи, подается с костным мозгом и запеченным перцем)	680с
	<b>Медальоны из телятины</b> (обжаренное в хоспере бон филе говядины, подается с морковным муссом, шпинатом, шампиньонам и винным соусом)	690с
	<b>Рибай с нежным муссом</b> (рибай стейк, обжаренный в хоспер печи, подается с нежным муссом из спаржи и запеченной кукурузой)	720с
<b>ХИТ!</b>	<b>Трофей охотника</b> (New-York стейк из мраморной говядины? обжаренный в хоспер печи подается с запеченным картофелем)	790с
<b>NEW</b>	<b>Стейк Тамагавк</b> (большой кусок мяса на косточке, обжаренный в хоспер печи, подается с жареным картофелем и запеченным перцем)	1080с

**ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ**

## ПТИЦА

<b>ХИТ!</b>	<b>Курица в кисло-сладком соусе</b> (кусочки куриного филе, обжаренные в кляре и заправленные кисло-сладким соусом)	390с
	<b>Утиное филе в китайском соусе</b> (утиная грудка, приготовленная по технологии су-вид, подается с яблочным муссом и китайским соусом)	380с
	<b>Филе цыпленка с бланшированным шпинатом</b> (куриная грудка, приготовленная по технологии су-вид, с припущенным шпинатом в сливочном соусе)	390с
<b>NEW</b>	<b>Запеченный цыпленок</b> (целый цыпленок, запеченный в хоспер печи, подается с начос)	590с

## РЫБА

	<b>Судак су-вид с соусом Бешамель</b> (филе судака, приготовленное по технологии су-вид, подается с соусом Бешамель)	490с
<b>NEW</b>	<b>Судак жаренный с овощами</b> (обжаренное филе судака до румяной корочки, подается с овощами гриль и сливочным соусом)	510с
	<b>Коктал из форели</b> (целая форель запекается в хоспер печи с овощами)	630с
	<b>Филе форели</b> (с эмульсией из цветной капусты и мидиями)	690с
	<b>Лосось в пергаменте</b> (стейк из лосося, запеченный до румяной корочки, подается с припущенными овощами и соусом Понзу)	720с
	<b>Дорадо</b> (дорадо, запеченная в хоспер печи)	720с

**ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ**

## ГАРНИРЫ

Черно-белый дикий рис	120с	Гратен с брокколи/со спаржей	140с
Жасминовый рис	130с	Картофель по-деревенски	150с
Фри	120с	Овощи на углях	180с
Картофель «Эфиоп»	120с		



## ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кола, фанта, спрайт	0,25/1л	60/170с
Кола стекло	0,25л	70с
Минеральная вода	0,25/1л	40/90с
Натуральный сок	0,25/1л	70/210с
Боржоми	0,5л	190с
Швепс	0,25л	120с

## ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ НАПИТКИ

Берн	0,25л	180с
------	-------	------

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Морковный	0,25л	160с
Яблочный	0,25л	190с
Апельсиновый	0,25л	260с
Яблоко-морковь	0,25л	260с
Апельсин-морковь	0,25л	260с

## ФИРМЕННЫЕ ЛИМОНАДЫ ОТ ШЕФ-БАРМЕНА

Маракуйя-огурец		
Киви-апельсин		
Грейпфрут-бузина	0,4/1л	180/320с
Маракуйя- клубника		
Личи-роза		

## ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ

Айс ти классический	500мл	140с
Айс ти манго	500мл	160с

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ванильный милк	300мл	180с
Клубничный милк	300мл	180с
Шоколадное печенье	300мл	180с

## СМУЗИ

Манго-маракуйя	300мл	190с
Ягодный	300мл	190с

## КОФЕ

### ЧЕРНЫЙ КОФЕ:

Эспрессо	30мл	120с
Американо	200/350мл	130/150с

### КОФЕ С МОЛОКОМ:

Капучино	200/350мл	150/190с
Латте	300мл	160с
Латте пряная тыква	300мл	190с
Мокка	300мл	180с
Раф ваниль	300мл	200с
Раф соленая карамель	300мл	200с

### ХОЛОДНЫЙ КОФЕ:

Айс Латте	300мл	170с
Айс Фраппе мент	300мл	190с
Эспрессо Тоник	300мл	150с

### Кофе с алкоголем

Айриш кофе	290с
------------	------

## ЧАЙ

### ЧЕРНЫЙ/ЗЕЛЕНый ЧАЙ

баночка/чайник  
90/170с

### ЯГОДНЫЕ ЧАИ

Имбирь-мед		
Марокканский		
Клюква-бузина	400/800мл	160/280с
Облепиха-мед		
Малина		
Ромашка-грейпфрут		

### ЭЛИТНЫЕ СОРТА ЧАЯ

190с

Зеленый	
Те гуань инь, Молочный Улун, Жасминовый, Японская липа	

### Черный

Да хун пао, Пуэр, Английская карамель, Эрл грей

### СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

Пряная вишня (безалкогольный)	170с
Глинтвейн классический (алкогольный)	200с

### СНЕКИ

100гр

Чипсы Принглс	180с
Фисташки	180с
Чечел	130с



## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

<b>ВИСКИ</b>	<b>50мл</b>
Bell`s	160с
JW Red Label	170с
JW Black Label	280с
Jim Beam	190с
Bushmills	200с
Jameson	250с
Jack Daniels	270с
Glenmorangie Original	320с
Glenfiddich 12YO	350с
Chivas Regal 12YO	280с
Chivas Regal 18YO	810с
Macallan Amber	590с

<b>ВОДКА</b>	<b>50мл</b>
Кыргыз арагы	110с
Ала-арча	130с
Финляндия	140с
Русский стандарт платинум	150с
Абсолют	150с
Grey Goose	250с

<b>БРЕНДИ</b>	<b>50мл</b>
Кыргызстан XO	140с

<b>КОНЬЯК</b>	<b>50мл</b>
Hennessy VS	340с
Hennessy VSOP	550с

<b>ТЕКИЛА</b>	<b>50мл</b>
Sierra Silver/Gold	180с
Olmeca Blanco/Gold	220с

<b>РОМ</b>	<b>50мл</b>
Bacardi Blanca/Oro/Negra/Oakheart	200с
Captain Morgan Gold/Black	180с

<b>ДЖИН</b>	<b>50мл</b>
Gordon`s	160с
Bombay Sapphire	200с

<b>АПЕРИТИВЫ</b>	
Aperol	50мл 160с
Martini Bianco/Extra dry/Rosso	100мл 200с

## ВИНА

<b>Грузия</b>	<b>150/750мл</b>
Teliani Valley Tsinandali (белое сухое)	220/1050с
Teliani Valley Tvishi(белое полусладкое)	230/1100с
Teliani Valley Kindzmarauli (красное полусладкое)	250/1200с

<b>Италия</b>	<b>150/750мл</b>
Villa Antinori Bianco (белое сухое)	380/1850с
Villa Antinori Rosso (красное сухое)	590/2900с
Santa Cristina Toscana (красное сухое)	380/1800с
San Giovanni Orvieto (белое сухое)	340/2800с

<b>Испания</b>	<b>0,150/750мл</b>
Torres San Valentin (белое полусухое)	250/1200с
Torres Sangre De Toro (красное сухое)	250/1200с

<b>Франция</b>	<b>150/750мл</b>
Marius Pays D`OC Blanc (белое сухое)	280/1350с
Marius Pays D`OC Rouge(красное сухое)	280/1350с

<b>Аргентина</b>	<b>150/750мл</b>
Terrazas Reserva Malbec (красное сухое)	400/2700с

## ИГРИСТОЕ ВИНО/ШАМПАНСКОЕ

Советское Шампанское	800с
Asti Martini	2800с
Martini Prosecco	3000с
Moet & Chandon Brut Imperial	7800с

<b>ЛИКЕРЫ И БИТТЕРЫ</b>	<b>50мл</b>
Campari	160с
Jagermeister	200с
Baileys	200с
Cointreau	250с
Sambuca	200с
Absinthe	250с

<b>РАЗЛИВНОЕ ПИВО</b>	<b>0,3/0,5л</b>
Red Sun	65/125с
URBAN	70/130с
Фрунзенское	70/130с
Heineken	150/260с

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Балтика «0»	130с
Stella Artois	190с
Corona Extra	210с



**Winston 110**  
XStyle Blue



**Winston 110**  
XStyle Silver



**Winston 110**  
Compact Impulse



**Winston 110**  
SS Blue



**Winston 110**  
XSuperslims  
Impulse Purple



**Winston 110**  
XSuperslims  
Impulse Blue



**Winston 110**  
SS Silver



**Winston 110**  
Blue



**Winston 110**  
Silver

## MEVIUS

MEVIUS Compact	120
MEVIUS Wind Blue	120
MEVIUS Revo	120
MEVIUS Revo Option	120

## CAMEL

Camel FF	140
----------	-----

## WINSTON

WINSTON XS Silver	110
WINSTON XS Blue	110

Обслуживание 15%