

## Наше меню состоит из 2 частей :

**Меню XL Боулинг** – это быстрые в приготовлении закуски, бургеры и пиццы. Именно то что нужно для веселой игры!

**Family café** – это полноценное меню европейской кухни с изысканной подачей, гармоничным сочетанием вкусов и новинками от нашего нового Шеф-повара.

В Family safe Вы всегда можете заказать банкет, корпоратив, семейный или детский праздник. Для проведения мероприятий доступен отдельный банкетный зал на 120 мест, а так же специально оформленная детская комната.

Ежедневно по будням с 12:00 до 16:00 приглашаем Вас на бизнес-ланч.

Стоимость бизнес-ланча в зависимости от количества выбранных блюд составляет от 250 до 420 руб.

## Закуски



### Чесночные гренки

Ароматные, горячие гренки из бородинского хлеба с чесноком обжаренные во фритюре.

250 г

190 ₽

### Копченые свиные ушки

Свиные ушки – это аппетитная и вкусная закуска к пиву, они хрустящие и с легким ароматом дымка.

100 г

190 ₽

### Чечил жареный

К пиву – что надо! Любителям пива и солёненького понравится.

100 г

240 ₽

### Кольца кальмаров

Нежные кольца кальмара в хрустящем кляре, обжаренные во фритюре. Подаются с соусом «Тартар».

150 / 40 г

360 ₽

### Крудите с соусом блю чиз

160 ₽

Ароматная и сочная овощная нарезка из моркови, сладкого перца и стебля сельдерея с соусом блю чиз – станет ярким и легким дополнением к любой трапезе.

120 / 40 г

### Сырные шарики

260 ₽

Нежные шарики из 4 видов сыра в хрустящей панировке, обжаренные во фритюре до аппетитной золотистой корочки. Подаются с «Чесночным соусом».

200 / 40 г

### Наггетсы с сырным соусом

160 ₽

Потрясающе нежное куриное филе мы панируем вручную и готовим по уникальному рецепту нашего Шеф-повара. Сервируется с сырным соусом.

5 шт 100 / 40 г

### Куриные крылья в хрустящей панировке

290 ₽

Подаются с соусом чесночным.

280 / 40 г

### Кесадилья с курицей

370 ₽

Настоящая мексиканская Кесадилья с жаренным на гриле куриным филе, сочным томатами, кукурузой и грибами в кукурузной лепешки тортилья. Это блюдо подаётся совместно с соусом сальса и сметаной. Добавьте красок в ваш вечер!

250 г

## Закуски на компанию



### Пивной сет XL на компанию

1100 ₽

Отличный выбор для нескольких друзей. Гренки, наггетсы, сырные шарики, кольца кальмара, картофель фри и луковые колечки. Придутся по вкусу любой компании! А ассорти из соусов: «Сырный», «Тар-тар» и «Кетчуп», дополнят ваш вкусный отдых.

850 / 120 г

### Пивной сет XXL на компанию

1400 ₽

Любители пива знают, что этот напиток является отменным аперитивом и возбуждает аппетит. А это значит, что к нему подойдет самый широкий диапазон закусок, которые мы собрали для вас в этом отменном пивном сете.

Куриные крылышки, луковые колечки, картофель фри, сырные шарики, гренки и кольца кальмара. Подаются с соусами : «Сырный», «Кетчуп».

1080 / 80 г

### Колбасный сет на компанию

1350 ₽

Прекрасная Баварская традиция сочетать пиво и колбаски убеждает нас, что пиво без колбасок – деньги на ветер!

Наше домашнее колбасное ассорти (колбаски альпийские с сыром, острые охотничьи, домашние говяжьи, свиные с петрушкой) , приготовленное на гриле, придутся по вкусу всем ценителям пива и вкусовости! Подаем с красным луком, корнишонами и маринованными помидорками и горчицей.

550 / 180 / 80 г

## Бургеры

### Биф Бургер

380 ₽

Классический бургер с котлетой из мраморной говядины, солёными огурчиками, сочный помидором, сыром, листьями салата, красным лучком и двумя фирменными соусами.

320 г

### Чикен Бургер

350 ₽

Бургер с куриной котлетой, солёными огурчиками, сочным помидором, сыром чеддар, листьями салата, красным лучком и двумя фирменными соусами.

330 г

### Картофель Фри с кетчупом

210 ₽

Самый любимый гарнир!

200 / 40 г

### Картофельные дольки по-деревенски с кетчупом

180 ₽

Аппетитные картофельные дольки обжаренные в специях.

200 / 40 г

## Пицца 30 см



### Маргарита

350 ₽

Более классической пиццы попросту не существует. Именно благодаря этому рецепту пицца стала известной на весь мир. Тесто, покрытое томатным соусом и нежным сыром моцарелла – вот и весь рецепт, гениальный в своей простоте!

### Мясная

540 ₽

Очень, очень много мяса – так вкратце можно описать пиццу Мясное ассорти. Салами, пепперони, куриная грудка и бекон – все это сразу и для вас! Сыр «Моцарелла» и фирменный томатный соус дополняют этот праздник вкуса.

### Четыре сыра

450 ₽

Не Моцареллой единой будет сыт человек! Есть и другие сыры, которые так и просятся на пышущее жаром тесто. Мягкий сыр Сулугуни сочетается с твердым Пармезаном, любимой Моцареллой и пикантной остротой соуса на основе Дор Блю.

### Пепперони

410 ₽

Этим названием сами итальянцы подчеркивают особо острый характер салами, которая является главным компонентом пиццы пепперони во всем мире. Впрочем, ехать в Италию совсем не обязательно – Наша Пепперони является идеальным воплощением этого блюда. Ничего лишнего, что могло бы помешать ощутить вкус острой салами – только фирменный соус и сыр «Моцарелла».

### Карбонара

450 ₽

Пицца с беконом – сытное и вкусное блюдо, которое как нельзя лучше подойдет для большой и голодной компании или для себя любимого. Долой все изыски и тонкости – сливочный соус, щедрая порция бекона с сыром моцарелла и пармезаном, вот что нужно, чтобы утолить голод!

### Цезарь

530 ₽

Что будет, если совместить любимый всеми салат с не менее любимой пиццей? Правильно, будет новый хит! Куриные грудки, сочный и хрустящий салат «Ромен», помидоры черри, моцарелла и конечно же, соус «Цезарь» – все это на горячем тесте с хрустящими краями. Этому блюду был бы рад сам император!

### С ветчиной и грибами

420 ₽

Ветчина и шампиньоны – это прекрасная гастрономическая пара, в которой третий компонент будет лишним. Моцарелла и фирменный томатный соус не в счет – без них настоящей пиццы не бывает. Моцарелла удачно подчеркивает вкус и аромат грибов и ломтиков ветчины, а соус придает пицце завершенный вкус.

### Фокачча с песто и пармезаном

170 ₽

Свежеиспеченная воздушная лепешка с зеленым песто, оливковым маслом и пармезаном.

#### По Вашему желанию можно добавить дополнительные ингредиенты:

60 ₽

салами, пепперони, бекон, ветчина, помидоры, перец болгарский, шампиньоны, сыр Моцарелла.  
40 г

*Family cafe*

## Салаты



### Греческий

330 ₽

Легкое, вкусное и исключительно полезное блюдо. Хрустящий салат Айсберг, сочный помидор, свежий огурец, нарезанный красный лук, рассыпчатый домашний сыр брынза, пухлые маслины, заправленные оливковым маслом с травами по греческому рецепту.

250 г

### Цезарь с курицей

340 ₽

Листья салата Романо, куриная грудка су-вид, сочные томаты черри, оригинальный соус цезарь, пармезан и хрустящие чесночные гренки.

210 г

### Салат с куриной печенью

350 ₽

Сочный салат из обжаренных ломтиков печени молодого цыпленка, с миксом салата и виноградом заправленный остро-сладким соусом.

250 г

### Венский салат со шницелем

320 ₽

Авторский салат нашего шеф-повара. Шницель из свинины в золотистой панировке, печеная свекла, домашняя брынза, сладкий перчик, отварное яйцо с уникальной заправкой из свекольного мусса.

300 г

### Портобелло

400 ₽

Подкопченная Филе семги со свежими шампиньонами, салатными листьями, помидорами черри с оригинальной заправкой под пармезаном и вялеными маслинами.

230 г

### Теплый салат с колбасками

310 ₽

Авторский немецкий картофельный салат с колбасками, соленым огурчиком, красным лучком, сочным помидором, листья салата в медово-горчичной заправке.

270 г

## Супы



### Борщ с чесночными гренками

290 ₽

Рецептов борща существует великое множество, но именно этот станет вашим любимым! Подается с отварной говядиной и деревенской сметаной.

250 / 80 / 40 г

### Куриный бульон с фрикадельками и перепелиным яйцом

270 ₽

Прозрачный куриный бульон с овощами и перепелиным яйцом, с нежными фрикадельками из куриного филе.

250 г

### Крем-суп грибной

270 ₽

Свежий суп пюре, приготовленный с добавлением сливок, грибов шампиньонов, лука, картофеля. К супу подаются чесночные сухарики.

250 / 10 г

## Паста



### Лингвини с соусом песто и вяленными томатами

360 ₽

Паста с соусом песто собственного приготовления, сочными вяленными томатами, посыпанная кедровыми орешками тертым пармезаном и пряными травами. Беллиссимо!

240 г

### Спагетти Карбонара

360 ₽

Обжаренный копчёный бекон в яично сливочном соусе с пармезаном.

300 г

### Фарфалле

450 ₽

Фарфалле с обжаренными кусочками дальневосточного лосося, в обрамлении нежного, розового, сливочного соуса. Тает во рту и оставит незабываемое послевкусие.

300 г

## Горячие блюда



### Пожарская котлета

290 ₽

Котлета из сочной курицы, панированная хрустящими сухариками белого хлеба, подается с пером зеленого лука. Вкусное, уютное, домашнее блюдо, понятное каждому любителю русской гастрономии.

200 / 80 г

### Венский шницель

400 ₽

Венский шницель из свинины - классика жанра австрийской национальной кухни. Тонкая свиная вырезка обжаренная в сухарях подается с нашим фирменным клюквенным соусом.

250 / 40 г

### Жаренный Судак от Шеф-повара

370 ₽

Нежное, белое мясо судака обжаривается до золотистой корочки, подается с луком фри, украшается свежим огурчиком и свекольным муссом.

130 / 50 г

## Горячие блюда на углях



### Семга гриль

570 ₽

Ароматный стейк из семги, обжаренный на раскалённых березовых углях. Подаем с лимоном гриль.

180 / 30 г

### Шашлык из куриного бедра

330 ₽

Фермерские куриные бедра, маринуются в фирменном маринаде от шеф-повара и обжариваются на раскалённых березовых углях. Подается с маринованным красным луком и томатным соусом.

180 / 40 / 40 г

### Шашлык из свиной шейки

380 ₽

Маринованная свиная шейка, жарится на березовых углях. Это ароматное блюдо подаётся с томатным соусом и гарниром из маринованного лука, без которого невозможно представить шашлык.

180 / 40 / 40 г

## Колбаски\*



### Альпийские подкопченные

350 ₽

С первого кусочка эти колбаски станут вашими любимым блюдом в нашем кафе. Свежайшее мясо свинины, говядины и курицы с добавлением сыра и мака не оставят вас голодными.

170 / 130 / 40 г

### Охотничьи острые

350 ₽

Приготовлены специально для любителей остренького. Мясо свинины и говядины в сочетании с секретными ингредиентами, сделают ваш вечер горячим!

120 / 130 / 40 г

### Вайсвурст

350 ₽

Белые колбаски из свинины и говядины с зеленью, своим деликатным вкусом заставят вас окунуться в неповторимую атмосферу предгорья баварских альп.

170 / 130 / 40 г

### Домашние

450 ₽

Эти колбаски станут вашим любимым блюдом. Сочная перемолотая телятина в золотистой корочке с острой горчицей – классика в исполнении нашего шеф-повара. Рекомендуем попробовать!

180 / 130 / 40 г

\*Все колбаски подаются с красным луком, корнишонами и горчицей.

## Гарниры

### Картофель фри

110 ₽

Самый любимый гарнир!

100 г

### Картофельное пюре

110 ₽

Нежное и кремовое, идеальный гарнир ко многим блюдам.

150 г

### Картофель по-деревенски

110 ₽

Аппетитные картофельные дольки обжаренные в специях.

100 г

### Овощи гриль

180 ₽

Сочный баклажан, нежный кабачок, ароматный болгарский перец, грибы-шампиньоны и томат обжаренные на гриле с пряными травами это одновременно великолепный гарнир к мясу или рыбе и легкое самостоятельное блюдо, которое не навредит фигуре.

150 г

### Вы можете дополнить любое блюдо соусом на выбор:

50 ₽

Кетчуп, Горчица, Майонез, Сырный соус, Тар-тар, Остро-сладкий, Барбекю, Сметана, Блю-чиз.

40 г

## Десерты



### Три шоколада

300 ₽

Нежный мусс из трех видов шоколада: белого, молочного, черного.

120 г

### Чизкейк классический

300 ₽

Это ваш самый удачный выбор! Классический выпечной Американский Чизкейк, на традиционной хрустящей основе из песочного теста.

100 г

### Медовик

300 ₽

Оригинальный торт из медово-пряничного теста с заварным кремом со сметаной.

120 г

### Тирамису

300 ₽

Торт на основе сливочного сыра маскарпоне, бисквита савоярди и кофейной пропитки.

125 г

### Мороженое в ассортименте

100 ₽

Шарик мороженого на ваш выбор.

50 г

# Напитки



## Лимонады 1 л

Вкуснейшие лимонады на основе натурального ягодного пюре, подаются в графинах со льдом.

**На выбор:** Пино-Колада, Личи-Манго, Ежевика-Малина, Клубника-Мята, Клюква-Лимон **600 ₹**

## Безалкогольные коктейли

**Мохито классический**  
Лайм, мята, спрайт, лимонный фреш.  
300 мл **210 ₹**

**Мохито клубничный**  
Лайм, мята, спрайт, лимонный фреш, клубничное пюре, сироп.  
300 мл **240 ₹**

**Мохито манго**  
Лайм, мята, спрайт, лимонный фреш, пюре манго, сироп.  
300 мл **240 ₹**

**Шипучий «XL»**  
Лимонный фреш, кокосовый сироп, спрайт, лимон, мята.  
300 мл **250 ₹**

## Молочные коктейли

**Банана Айс**  
Банан, мороженое, молоко, сироп, сливки взбитые.  
300 мл **330 ₹**

**Молочный коктейль в ассортименте**  
Молочный коктейль, мороженое, сироп.  
300 мл **270 ₹**

**Милк шейк**  
Молочный коктейль со свежей клубникой.  
300 мл **330 ₹**

**Сникерс**  
Молочный коктейль, мороженое, арахисовая паста, сироп  
400 мл **330 ₹**

## Свежевыжатые соки

**Апельсиновый**  
200 мл / 1 л **190 / 700 ₹**

**Яблочный**  
200 мл / 1 л **190 / 700 ₹**

**Яблочно-морковный**  
200 мл / 1 л **190 / 700 ₹**

**Грейпфрутовый**  
200 мл / 1 л **190 / 700 ₹**

**Морковный со сливками**  
200 мл / 1 л **190 / 700 ₹**

## Смузи

**Клубнично-банановый микс**  
Бананово-клубничный смузи с добавлением ананасового сока.  
300 мл **330 ₹**

Безалкогольные напитки

Сок «Rich» в ассортименте: Апельсин, яблоко, вишня, ананас, мультифрукт, виноград, персик, томат.

200 / 1000 мл

90 / 370 ₹

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| Bon Aqua                 | Schweppes                   |
| 330 мл                   | 250 мл                      |
| 140 ₹                    | 140 ₹                       |
| Coca-Cola, Fanta, Sprite | Фьюзти                      |
| 330 мл                   | 500 мл                      |
| 160 ₹                    | 160 ₹                       |
| Спортивный напиток Power | Энергетический напиток Burn |
| 500 мл                   | 330 мл                      |
| 200 ₹                    | 210 ₹                       |

Чай черный листовой

|                                                                  |                        |
|------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Черный чай с имбирем                                             | Черный чай с облепихой |
| 500 мл / 1 л                                                     | 500 мл / 1 л           |
| 300 / 500 ₹                                                      | 300 / 500 ₹            |
| Шоколадный Меланж, Горный Чабрец, Пу-Эр, Ассам Меленг, Эрл Грей. |                        |
| 500 мл                                                           |                        |
| 220 ₹                                                            |                        |

Чай зеленый листовой

Сенча, Жасмин, Грюн Матинэ, Молочный улун.

500 мл

220 ₹

Чай травяные и экзотические

Ромашка, Ройбош карамель, Киви Колада, Сицилийский апельсин.

500 мл

220 ₹

Кофе

|           |                  |
|-----------|------------------|
| Эспрессо  | Двойной Эспрессо |
| 40 мл     | 90 мл            |
| 160 ₹     | 220 ₹            |
| Американо | Капучино         |
| 100 мл    | 175 мл           |
| 160 ₹     | 210 ₹            |
| Латте     | Гляссе           |
| 200 мл    | 200 мл           |
| 220 ₹     | 220 ₹            |
| Моккачино |                  |
| 200 мл    |                  |
| 250 ₹     |                  |



Генеральный директор\_\_\_\_\_ /Чекмарева И.И./

Шеф-повар\_\_\_\_\_ /Богданов.А./

