

# ГАСТРОБАР НБWY

## ЗАКУСКИ

Оливки сицилийские с цедрой лимона	690-
Жареный камамбер с трюфельным мёдом и малиной (подается на хрустящей булочке)	1390-
Тигровые креветки на гриле с соусом лемонграсс	950-
Наггетсы	550-



## Салаты

ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ	790-
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ	890-
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ	820-
ПАНЦАНЕЛЛА	670-

## Супы

Куриный суп с домашней лапшой	590-
Томатный суп *с креветками	620-790-



## Горячее

Котлеты куриные с пюре . . . . .	720-
Бургер с рваной свининой . . . . .	790-
*подаем с картошкой фри и салатом Коул слоу	
Чикен бургер . . . . .	850-
*подаем с картошкой фри и салатом Коул слоу	
Классический бургер . . . . .	1050-
*подаем с картошкой фри и салатом Коул слоу	
Хот-дог с рваной говядиной . . . . .	950-
Паста Казаречче Болоньезе . . . . .	890-
Крылья Баффало . . . . .	980-
Свиные Ребра с картофелем фри . . . . .	1250-

## Гарниры

Картофель фри	500-
Пюре с пармезаном	550-

.....

## Десерты

Джелато сорбет	350-
----------------	------

# МЕНЮ

ДВА ДЖЕНТЕЛЬМЕНА — ЦЕНИТЕЛЯ ВКУСА, ВДОХНОВЛЕННЫЕ ЛЮБОВЬЮ  
К ТРАДИЦИОННЫМ НАПИТКАМ И ЖЕЛАНИЕМ СОЗДАТЬ НЕЧТО УНИКАЛЬНОЕ,  
ОТКРЫЛИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ БАР «ГАСТРОБАР NBW». ОБЪЕДИНИВ ОПЫТ  
МАСТЕРОВ СВОЕГО ДЕЛА И СМЕШАВ КУЛИНАРНЫЕ ТЕХНИКИ РАЗНЫХ КУХОНЬ МИРА  
С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЛОКАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ, ОНИ СОЗДАЛИ НЕПОВТОРИМОЕ  
МЕСТО, ГДЕ КАЖДЫЙ ВКУС – РЕЗУЛЬТАТ ТЩАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ И СТРЕМЛЕНИЯ  
К СОВЕРШЕНСТВУ. ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

