

# ГАСТРОБАР NEW

## ЗАКУСКИ

Оливки сицилийские  
с цедрой лимона 690-

Жареный камамбер  
с трюфельным  
мёдом и малиной 1390-  
(подаётся  
на хрустящей  
булочке)

Тигровые креветки  
на гриле с соусом  
лемонграсс 950-

Наггетсы 550-



## Салаты

ЦЕЗАРЬ  
С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ  
790-

ЦЕЗАРЬ  
С КРЕВЕТКАМИ  
890-

ЗЕЛЕНЬ СЛАТ  
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 свиной . . . . . 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-

Свинные Ребра с картофелем фри . . . . . 1 250-

## 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 NWB». 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!

