



НАЖМИТЕ НА КАТЕГОРИЮ МЕНЮ  
ДЛЯ БЫСТРОГО ПЕРЕХОДА К СТРАНИЦЕ

## Завтраки

Будни с 9:00 до 11:00, выходные с 10:00 до 16:00

## Закуски / салаты

## Супы

## Стейки / гарниры

## Горячие блюда

## Десерты

## Безалкогольные напитки

## Крепкий алкоголь

## Пиво / коктейли

## Винная карта

## Акции и сервисы Welcome Group

# ЗАВТРАКИ

Будни с 9:00 до 11:00, выходные с 10:00 до 16:00

## БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Скрэмбл с семгой, авокадо и творожным сыром	260	890
Авокадо на гриле с мясом краба и яйцом пашот	210	990
Омлет с сыром и беконом	195	390
Шакшука	245	550
Куриный бульон с яйцом и луковым хлебом	300/50	300
Яичница с беконом из мраморной говядины, запеченным картофелем, малосольными огурчиками и красной фасолью	270	650
Бифштекс из говядины с яичницей и свежими овощами	250	750

## СОБЕРИТЕ СВОЮ ЯИЧНИЦУ ИЛИ ОМЛЕТ:

Яйцо	1 шт.	100
Вешенки / шампиньоны	35	120
Сыр	30	120
Бекон / пастроми / колбаса краковская	30	190
Томаты	30	120
Болгарский перец	30	120
Авокадо	50	270
Спаржа	100	300
Икра кеты красная	30	800
Икра черная осетровая	25	4 900
Креветки	40	290
Семга	30	470
Колено дальневосточного краба	50	1 900
Мортаделла	30	250
Куриное филе	30	120

## ДРАНИКИ

С яйцом пашот и семгой	235	730
С беконом, яйцом пашот и сметаной	225	490
С тартаром из говядины и вялеными томатами	200	690

## КАШИ

Рисовая каша с карамелью, ягодами и сыром с голубой плесенью	220	530
Овсяная каша с бананом и ягодами	260	430
Гречневая каша с грибами и сырным муссом	180	410

## СОБЕРИТЕ СВОЮ КАШУ:

Каша овсяная / рисовая / гречневая со сливочным маслом На молоке / воде	200	250
Карамель	30	120
Ореховый микс	30	170
Смородиновый джем	30	120
Варенье из сосновых шишек	30	120
Банан карамелизированный	50	170
Свежие ягоды	50	350

## СЭНДВИЧИ

Для тех, кто хочет все и сразу Семга слабой соли, яйцо «пятиминутка» 2 шт., куриное филе, сыр маасдам, свежий огурец, розовые томаты, рукола, красная икра, блины 3 шт., хлеб бриошь/бородинский, клубничное варенье, взбитое масло, сметана	270	2 300
Сет закусок с мортаделлой Тосты на выбор, сыр и сливочное масло, тирокафтери, паштет из куриной печени, мортаделла	170	550
Бутерброд с красной икрой и взбитым маслом	50	910
Авокадо-тост с семгой и голландским соусом	195	810
Стэк с пастроми и трюфельным айоли	130	490
Бутерброд с маслом и сыром, как в детстве	1 шт./30/30	310

## ЛЕГКИЙ ЗАВТРАК

Салат овощной с руколой	130	420
Сезонные ягоды со сливочным кремом	120	550

## ОЛАДЫ / БЛИНЫ

Блины со сметаной и щушьей икрой	150	670
Блины с семгой и красной икрой	190	770
Блины с томленными говяжьими щечками и сметаной	190	490
Блины с клубничным вареньем, ванильным соусом и сметаной	100/60/30	430
Оладьи из черемуховой муки с ванильным соусом	240	630

## УТРЕННИЕ ДЕСЕРТЫ

Сырники со сметаной и карамелью	180	470
Печенье флорентийское	1 шт.	110
Эклер	1 шт.	250
Трюфельная конфета ручной работы	1 шт.	100
Десерт дня	120	290

## К ВАШЕМУ ЗАВТРАКУ:

Американо / Эспрессо		170
Фраппе Со льдом	400	220
Фильтр-кофе*	150	100
Чай Ассам / Ганпаудер	400	170

\*Действует только по выходным

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Капучино / латте	200	220
Капучино / латте на кокосовом / миндальном молоке	200	350
Раф	200	320
Молочный горячий шоколад	200	300
Травяной сбор	400	250
Гречишный чай	400	250

## ДОБАВЬТЕ К СВОЕМУ НАПИТКУ:

Альтернативное молоко Кокосовое / миндальное	50	100
Добавки к чаю Мята / чабрец	2	50
Сироп на выбор	20	50
Молоко	200	100

## СМУЗИ

Ананас, манго с мятой	250	650
Банан с черной смородиной	250	400
Зеленый со шпинатом и киви	250	400

## АПЕРИТИВ

Mont Marcal Cava Brut	125	550
«Bruni» Prosecco DOC Brut	125	550
Mimosa	180	500
Aperol Spritz	350	550

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Морс из черной смородины / клюквенный	200	150
Сок Rich	200	290
Вода Borjomi Газированная	330	370
Вода Dausuz Газированная / негазированная	850	390

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсиновый	200	430
Грейпфрутовый	200	430
Яблочный	200	350
Морковный со сливками	200	350

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



[Вернуться к содержанию](#)

## ДЛЯ ВОЗБУЖДЕНИЯ АППЕТИТА

---

Вяленые томаты	50	350
Оливки	50	350
Сыр Parmesan 6 мес.	25	290
Сыр Cheddar 6 мес.	25	290
Сыр Gruyère 6 мес.	25	430
Сыр Stilton Dolce 6 мес.	25	290
Мортаделла	50	390
Пастроми из говядины	50	310
Сыровяленый окорок	30	430
Окорок с трюфелем	30	590
Вяленая утка	30	350
Вяленая индейка	30	250
Вяленая говядина	30	350

## ЗАКУСКИ

---

Паштет из куриной печени с вяленым виноградом	185	510
Карпаччо из мраморной говядины	70	810
Брускетта с мясом краба и шафрановым майонезом	120	910
Брускетта с сыром страчателла и вялеными томатами	110	510
Брускетта с креветками, гуакамолем и вялеными томатами	110	790
Мозговая косточка на гриле с сыром пармезан и бородинским хлебом	1 шт.	990
Вяленое ассорти	110	890
Сельдь с картофелем	170/180	810
Тартар из говядины с луковым хлебом и щучьей икрой	110/50	990
Тартар из семги с гуакамолем и желе из малины	130	1 450
Жюльен с курицей и грибами	165	590
Жюльен с мясом краба	120	1 090
Гравлакс из лосося	210	1 790
Тарелка мясных деликатесов	150/40	1 590
Ассорти из выдержанных сыров	125/75/30	1 690
<small>Состав тарелки уточняйте у вашего официанта</small>		

## ИКРА\*

---

Черная осетровая	25	4 900
Щучья	50	1 900
Красная кетовая	50	2 300

\*Икру подаем со взбитым маслом, блинами или тостами

## САЛАТЫ

---

Греческий	240	690
Сладкие томаты с красным луком и зеленым маслом	200	590
Салат с говяжьим языком и теплой фетой	185	650
Цезарь с куриным филе	240	690
Цезарь с креветками	210	890
Рукола с мраморной говядиной и овощами гриль	180	790
Оливье с мраморной говядиной	200	770
Салат с филе утки, грейпфрутом и вялеными томатами	150	730
Нисуаз с розовым тунцом	200	890
Салат с лососем, сыром фета и соусом из печеного перца	170	930
Зеленый салат с креветками и авокадо	145	850
Салат с мясом краба и авокадо под медово-яблочной заправкой	180	1 390
Салат с осьминогом и маковой заправкой	230	1 450

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту



**Вернуться к содержанию**

# СУПЫ

---

Марсельская уха 330 650  
с креветками и черной треской

Консоме 250/60 390  
с паштетом из куриной печени  
в профитролях

Солянка 250/30/15 510  
со сметаной

Борщ 280/30/30/40 690  
с мраморной говядиной,  
сметаной и смальцем

Тыквенный суп 250/30 570  
с креветками

Суп из лука-пороя 240 850  
с белыми грибами  
и тартаром из осьминога

---

Хлебная корзинка 135/50 350

Фирменные булочки 2 шт./25 290

## ВЫБЕРИТЕ ОДНУ ЛЮБУЮ ДОБАВКУ

Смалец • Масло сливочное  
Песто из трав • Сливочный сыр

---

Если у вас аллергия на определенный продукт,  
пожалуйста, сообщите об этом официанту



[Вернуться к содержанию](#)

# ФИРМЕННЫЕ СТЕЙКИ

---

## КЛАССИЧЕСКИЕ СТЕЙКИ

- |   |                                  |          |     |       |
|---|----------------------------------|----------|-----|-------|
| 1 | Филе миньон Choice               | MIRATORG | 200 | 3 500 |
|   | Нежный стейк из говяжьей вырезки |          |     |       |
|   | Филе миньон Prime                | MIRATORG | 200 | 3 700 |
|   | Нежный стейк из говяжьей вырезки |          |     |       |
| 2 | Рибай Choice                     | MIRATORG | 100 | 1 590 |
|   | Стейк из реберной части          |          |     |       |
|   | Рибай Prime                      | MIRATORG | 100 | 1 690 |
|   | Стейк из реберной части          |          |     |       |
| 3 | Стриплойн Prime                  |          | 100 | 1 490 |
|   | Стейк из поясничной части        |          |     |       |
| 2 | Ковбой Prime                     |          | 100 | 1 600 |
|   | Стейк Рибай на кости             |          |     |       |

## АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

- |   |                           |  |        |       |
|---|---------------------------|--|--------|-------|
| 4 | Скёрт                     |  | 230/10 | 1 400 |
|   | Стейк из тонкой диафрагмы |  |        |       |
| 5 | Топ блейд                 |  | 230/10 | 1 800 |
|   | Стейк из вырезки лопатки  |  |        |       |

Вес мяса указан в сыром виде. Вес блюда зависит от выбранной Вами степени прожарки. Выход стейка и другие нюансы блюда можно уточнить у официанта.

Мы можем привезти для Вас любой стейк по предварительному заказу.

## МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ТРИ СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ

### MEDIUM RARE

стейк с кровью, красно-розовый внутри (t 45-47°)

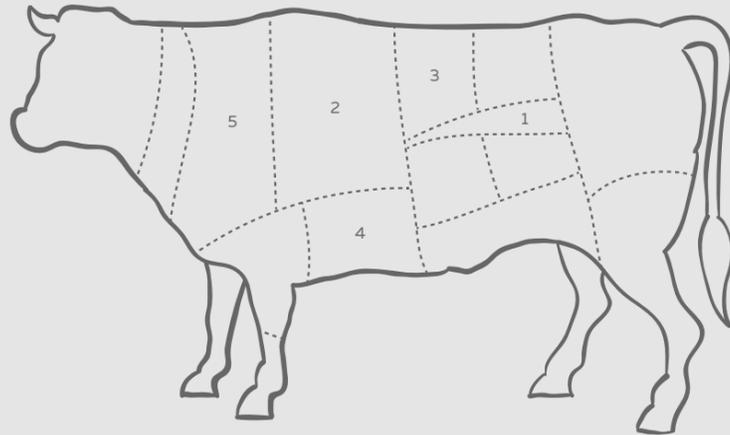
### MEDIUM

среднепрожаренный стейк, розовый внутри (t 50-52°)

### MEDIUM WELL

почти прожаренный стейк, светло-розовый внутри (t 55-57°)

Well done – настоятельно не рекомендуем (t > 60°)



## СТЕЙКИ ПОДАЮТСЯ С ЗЕЛЕНЬЮ ИЛИ САЛАТОМ КОУЛ СЛОУ НА ВАШ ВЫБОР

---

## КО ВСЕМ СТЕЙКАМ ПОДАЕТСЯ СОУС НА ВАШ ВЫБОР

Аджика • Сладкий чили • Кисло-сладкий • Демиглас • Песто из трав • Кунжутный • Сливочно-грибной • Сырный • Томатный с кинзой • Петрушка с чесноком • Сальса с кинзой • Перечный

## ГАРНИРЫ

---

- |  |     |     |
|--|-----|-----|
| Спагетти с чернилами каракатицы в сливках с сыром пармезан | 150 | 390 |
| Овощи гриль  | 200 | 390 |
| Картофель, жаренный с белыми грибами и шампиньонами        | 140 | 390 |
| Спаржа на гриле  | 150 | 500 |

Если у вас аллергия на определенный продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту



[Вернуться к содержанию](#)

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

---

## МЯСО

Котлетки де-воляй 80/120/50 950  
с шалфейным маслом

Утиная ножка 1 шт./130 1 090  
конфи с кремом из корня  
сельдерея и соусом  
из черной смородины

Филе утки 240 990  
с пюре из тыквы и вешенками

Томленный язык 305 1 090  
с картофельным пюре, миндалем  
и изюмом

Оссо буко, 1 шт./220 1 590  
томленная в овощах  
и специях  
с картофелем мини, перцем  
и шампиньонами

Котлета 150/135/40 1 290  
из мраморной говядины  
рекомендуемая степень прожарки – medium well.  
Подается с запеченным картофелем мини или  
картофельным пюре

Мясо 170/150/30 1 290  
по-строгановски  
из мраморной говядины

Свиная шея 330/300 1 190  
на гриле со спаржей  
и пюре из корня сельдерея

Говядина 220 990  
по-бургундски

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Черная треска 220 1 450  
с молодым картофелем  
и голландским соусом

Семга с цукини 280 1 950  
в сливочном соусе со шпинатом

Орзо с томатами 190 1 690  
пронто и коленом  
дальневосточного краба

Дорадо на гриле 1 шт. 1 690  
выход 400-600 г

Морские гребешки 220 1 590  
с цветной капустой и копченым  
сырным муссом

Креветки 180 1 450  
с чесноком, петрушкой и пармезаном

Командорский 250 1 190  
кальмар гриль

с молодым горошком, стручковой  
фасолью и луковым соусом

Марокканский 200 2 150  
осьминог на гриле

с соусом из печеного перца

## НЕ РЫБА, НЕ МЯСО

Тыква гриль 255 690  
с копченым сырным муссом  
и кедровыми орехами

Запеченный молодой 240/40 890  
картофель с копченой  
сметаной и щучьей икрой

---

Если у вас аллергия на определенный продукт,  
пожалуйста, сообщите об этом официанту



[Вернуться к содержанию](#)

# ДЕСЕРТЫ

---

Меренговый рулет 100 450

Наполеон 140 470

Муссовая ягода 110 510  
Черника

Печенье 5 шт. 420  
флорентийское

Трюфельные конфеты 3 шт. 390  
ручной работы  
классическая / малиновая / с амаретто

Эклер 90 300  
ассортимент уточнить у официантов

Крем-брюле 170 530

Домашний чизкейк 180 550  
с ванильным соусом и свежими ягодами

Сметанник в золоте 150 550

Шоколадный торт 110 550  
с апельсиновым курдом  
и ореховым пралине

Мороженое 50/20 300  
одна добавка на выбор: ореховый микс /  
карамель / шоколад / клубничный джем

---

Если у вас аллергия на определенный продукт,  
пожалуйста, сообщите об этом официанту



**Вернуться к содержанию**

# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

---

Классический 400 / 1000 250 / 490  
лимонад\*

Клубничный 400 / 1000 250 / 490  
лимонад\*

Лимонад 400 / 1000 250 / 490  
облепиха-апельсин\*

Молочный коктейль 300 450  
с соком / с сиропом

\*Выход указан с учетом льда

## СОКИ / ВОДА / МОРС

---

Сок Rich 200 290

Borjomi 330 370

Газированная

Legend of Baikal 330 330

Газированная / негазированная

Dausuz 850 390

Газированная / негазированная

Perrier 330 450

Газированная

Лимонад 200 / 1000 200 / 590

имбирный

Морс 200 / 1000 150 / 450

Клюквенный / из черной смородины

Evervess 250 270

Captivating orange / Cola

## СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ

---

Апельсиновый / 200 430

яблочный / сельдереевый

Грейпфрутовый / 200 450

грушевый / мандариновый

Морковный 200 350

со сливками

Ананасовый 200 790

## ЧАЙ

---

Гречишный 400 / 800 250 / 400

Те Гуань Инь 400 / 800 250 / 400

Хун Ча 400 / 800 250 / 400

Шу-пуэр 400 / 800 250 / 400

Травяной 400 / 800 250 / 400

сбор

Иван-чай 400 / 800 250 / 400

с пихтой

## ЧАЙ СПЕЦИАЛЬНОГО

### ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чай с манго 400 / 800 370 / 560

и листьями лайма

Чай 400 / 800 370 / 560

с облепихой и медом

Чай 400 / 800 370 / 560

малиновый с имбирем

## КОФЕ

---

Эспрессо 40 170

Двойной эспрессо 80 220

Американо 150 190

Капучино 200 230

Большой капучино 300 340

Капучино 200 390

на альтернативном молоке

Флэт Уайт 200 290

Латте 200 230

Раф 200 370

Молочный 200 300

горячий шоколад



[Вернуться к содержанию](#)

**ВИСКИ** 40 мл

---

**КУПАЖИРОВАННЫЙ.  
ШОТЛАНДИЯ**

Dewar's White Label 450  
Dewar's Caribbean Smooth 8 Y.O. 500  
Dewar's Japanese Smooth 8 Y.O. 500

Chivas Regal 12 Y.O. 750

**ОДНОСОЛОДОВЫЙ.  
ШОТЛАНДИЯ**

Macallan Fine Oak 12 Y.O. 1 600  
Laphroaig 10. Y.O. 1 300

**КУПАЖИРОВАННЫЙ.  
ИРЛАНДИЯ**

Jameson 550

**США**

Jim Beam Бурбон 590

Jack Daniel's Теннесси 590

**КОНЬЯК** 40 мл

---

Bisquit & Dubouche VS 700

Bisquit & Dubouche VSOP 850

Moisans VSOP 850

Moisans XO 1 700

Moisans VS 750

**БРЕНДИ** 40 мл

---

ArArAt 3 stars 390

ArArAt 5 stars 490

ArArAt Ani 600

**ХЕРЕС** 50 мл

---

Valdespino Fino Inocente 750

Valdespino Cream Isabella 750

**ГРАППА** 50 мл

---

Nonino Friulana 850

Sibona Riserva 990

**ПОРТО** 50 мл

---

Kopke White 450

Kopke 10 Y.O. 890

**НАСТОЙКА** 40 мл

---

Онегин Gourmet 410

Курага-облепиха / грейпфрут-миндаль / смородина-ежевика

**ВОДКА** 40 мл

---

Beluga 390

Grey Goose 450

Онегин 400

Мон Блан 470

Gallant 290

Золотая корона 360

Калашников Ориджинал 190

**РОМ** 40 мл

---

«Appleton Estate» Signature Blend 620

«Havana Club» Anejo 3 Anos 450

«Viejo de Caldas» Roble Blanco 300

**ДЖИН** 40 мл

---

Bombay Sapphire 450

**ТЕКИЛА** 40 мл

---

«Espolon» Blanco 500

«Espolon» Reposado 500

«Don Ramon» Reposado 550

«Don Ramon» Silver 550

**ЛИКЕРЫ /  
БИТТЕРЫ /  
ВЕРМУТЫ** 40 мл

---

Cynar 390

Averna 390

Jagermeister 450

Aperol 350

Campari 320

Martini 80 350

Fiero / Rosso / Bianco



# ПИВО

---

Чепецкое Премиум	330	350
Bakalar Alcohol free	330	490
Einsiedler Weissbier	500	590
Einsiedler Pilsener	500	590
Einsiedler Schwarzbier	500	590

---

**MARTINI**  
ВКУС ИТАЛЬЯНСКОЙ ЖИЗНИ

MARTINI  
FIERO & TONIC SET\*  
3 коктейля  
Martini Fiero & Tonic\* 740

\*Мартини Фиеро и Тоник Антипасти Сет, Мартини Фиеро и Тоник

---

# АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

---

## LONG DRINK

Глинтвейн на красном / белом вине	200	590
MARTINI Fiero & Tonic*	300	490
BOMBAY & TONIC*	300	510

## SHORT DRINK

Margarita	100	620
Daiquiri	100	520
Old Fashioned*	60	490
White Russian*	210	450
Manhattan	110	520

## APERITIVO BY CAMPARI

Campari Spritz*	300	600
Aperol Spritz*	300	690
Negroni*	200	650
Americano*	200	650

\*Выход указан с учетом льда



[Вернуться к содержанию](#)

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Заказывайте доставку любимых блюд домой и в офис

**WELCOME-DOSTAVKA.RU**

**☎ 97-09-09**



**Заказать доставку**

## ВСТУПАЙТЕ В БОНУСНЫЙ КЛУБ WELCOME GROUP

и получайте от 2 до 10% бонусов за каждый заказ!

У Вас день рождения?  
Начислим двойные бонусы на ваш счет в сам день рождения и 6 дней после!

Регистрация и подробные правила программы – на сайте [www.welcome-group.ru](http://www.welcome-group.ru)



**Зарегистрироваться**

## ДАРИТЕ ЛЮБИМЫМ ПРАЗДНИК!

Подарочный сертификат на посещение любимых ресторанов



**Подробнее**

## ОЦЕНИТЕ КАЧЕСТВО НАШЕЙ РАБОТЫ

[review.welcome-group.ru](http://review.welcome-group.ru)

[hotlinewelcomegroup](https://vk.com/hotlinewelcomegroup)

**+7 (912) 856-58-10**

Пишите, и мы с удовольствием ответим вам



**Оставить отзыв**

## ДО ВАШЕГО ИДЕАЛЬНОГО ПРАЗДНИКА ВСЕГО ОДИН ЗВОНОК!

- Свадьбы • Юбилеи
- Новогодние корпоративы
- Профессиональные праздники

**☎ 57-60-51**

**[banket@welcome-group.ru](mailto:banket@welcome-group.ru)**



**Подробнее**

## WELCOME CATERING - ПРАЗДНИК В ЛЮБОМ МЕСТЕ!

- Неизменное качество блюд
- Индивидуальный подход
- Высокий уровень обслуживания
- Кухни разных стран мира

**☎ 57-60-51**

**[banket@welcome-group.ru](mailto:banket@welcome-group.ru)**



**Подробнее**