

# Меню Пиратская Станция

## Закуски

### Сёмга слабосолёная

Подается с оливками и лимоном.

Б 18,7/Ж 10,4/У 0,6/ 170 ккал на 100гр

120 г

377

### Сельдь "Классика жанра"

Подается с отварным картофелем, зеленым горошком и репчатым луком, заправлена растительным маслом и украшается зеленью.

Б 9,5/Ж 8,7/У 8,3/ 150 ккал на 100гр

200 г

237

### Овощная грядка

Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, сыр брынза, укроп, петрушка, кинза-базилик и зеленый лук – это всегда хорошее дополнение к мясным блюдам.

Б 1,1/Ж 0,2/У 3,8/ 24 ккал на 100гр

300 г

197

### Соленья

Солёные помидоры, маринованные огурцы, корейская морковь, черемша и маринованный чеснок, капуста красная — это не только закуска к водке, а ещё и хороший гарнир к шашлыку.

Б 2,3/Ж 1,6/У 9,4/ 59,3 ккал на 100гр

300 г

237

### Грибы маринованные под водочку

Подается с маслом и луком.

Б 1,33/Ж 5/У 1,75/ 29 ккал на 100гр.

150 г

185

## Первые блюда

### Бульон «Черпак» на говядине и баранине

Подается с гречками и посыпается зеленью

Б 3,5/Ж 2/У 0,5/ 34,5 ккал на 100гр.

300 г

99

### Шурпа «Шкипер» с говядиной

Б 5,4/Ж 2,8/У 3,7/ 62 ккал на 100гр.

300 г

175

### Шурпа «Боцман» с бараниной

Б 8,3/Ж 6,8/У 2/ 102 ккал на 100гр.

300 г

187

### Уха из сазана

Настоящая астраханская уха! Подается с картофелем, морковью, свежими томатами и посыпается зеленью.

Б 6/Ж 3,8/У 1/ 61,8 ккал на 100гр.

300 г

220

### Крем-суп из шампиньонов

Нежный классический суп с насыщенным вкусом и ароматом шампиньонов с добавлением сливок. Подается с гречками.

Б 8,2/Ж 3,4/У 18,5/ 139 ккал на 100гр.

230 г

170

# Меню Пиратская Станция

## Шашлыки

### Шашлык из свинины в классическом маринаде

Шашлык из мякоти спиной части по классическому рецепту (лук, красный перец, соль). Подается с маринованным луком. Минимальная порция 200гр.

Б 18,6/Ж 24,7/У 0/ 294 ккал на 100гр. 100 г 89

### Шашлык из свиной шейки

Нежный шашлык, искусно приготовленный по классическому рецепту (лук, красный перец, соль) из шейной части свинины, который хорошо сочетается с красным кисло-сладким острым соусом. Подается с маринованным луком. Минимальная порция 200гр.

Б 13,9/Ж 16,1/У 2/ 205 ккал на 100гр. 100 г 99

### Шашлык из свинины на рёбрышке в маринаде «Барбадос»

Маринад от шеф-повара и прикостный жир придают особый вкус шашлыку. Рекомендуем кисло-сладкий острый соус, подается с маринованным луком. Минимальная порция 300гр.

Б 27/Ж 4/У 0/ 144 ккал на 100гр. 100 г 99

### Свиные семечки

Свиные ребрышки в особом маринаде, подаются с маринованным луком и солеными помидорами. Минимальная порция 300гр.

Б 27/Ж 5/У 0/ 133 ккал на 100гр. 100 г 69

### Шашлык из мякоти баранины в классическом маринаде

В традиционном маринаде (лук, перец, соль) шашлык из мякоти надпочечной части баранины, который хорошо сочетается с гранатовым соусом "Наршараб". Подается с маринованным луком. Минимальная порция 200гр.

Б 20/Ж 24/У 0/ 320 ккал на 100гр. 100 г 157

### Шашлык из рёбрышек баранины

Поклонники классики по достоинству оценят традиционный шашлык из баранины, который хорошо сочетается с красным кисло-сладким острым соусом. Подается с маринованным луком. Минимальная порция 200гр.

Б 17/Ж 15/У 0/ 203 ккал на 100гр. 100 г 157

### Бараньи семечки

Шашлык из мелких ребрышек баранины для особых ценителей к пенному. Подается с маринованным луком.

Минимальная порция 200гр.  
Б 16/Ж 21/У 0/ 211 ккал на 100гр. 200 г 69

### Шашлык из куриного филе

Нежный и сочный на вкус, хорошо сочетается с салатом из свежих овощей и белым чесночным соусом, подается с маринованным луком. Минимальная порция 200гр.

Б 17,8/Ж 0,9/У 1,7/ 91 ккал на 100гр. 100 г 77

### Шашлык из куриных бедрышек на углях

В специальном маринаде, подается с луком и зеленью. Минимальная порция 200гр.

Б 14,3/Ж 19/У 0/ 237 ккал на 100гр. 100 г 69

## Меню Пиратская Станция

---

### **Куриные крылышки на углях**

Сочные, нежные, слегка сладковатые крылышки в горчишно-медовом маринаде. Вкус необычный, пряный, подаются с маринованным луком. Рекомендуем к крылышкам белый чесночный соус.

Минимальная порция 200гр.

Б 17,5/Ж 20,1/У 0/ 251 ккал на 100гр. 100 г 65

### **Люля-кебаб из куриного филе с сыром моцарелла**

Это блюдо подойдёт для любителей более лёгкого варианта шашлыка, подаются с маринованным луком и зеленью.

Рекомендуем сырный соус. Минимальная порция 200гр.

Б 18,3/Ж 15,4/У 2,5/ 218 ккал на 100гр. 100 г 85

### **Люля-кебаб из баранины со свежей кинзой**

Классическое блюдо Востока из мякоти баранины, подаются с маринованным луком и зеленью. Минимальная порция 200гр.

Б 11,3/Ж 23,3/У 5,7/ 275 ккал на 100гр. 100 г 95

### **Люля-кебаб из свинины, говядины и курицы**

Сочетание трех видов мяса, придаёт этому блюду особую нежность и сочность, подаются с маринованным луком и зеленью.

Минимальная порция 200гр.

Б 14,7/Ж 15,8/У 29/ 209 ккал на 100гр. 100 г 95

### **Люля-кебаб из свинины со свежим укропом**

Особо нежные и сочные люля, которые хорошо сочетаются с красным соусом и подаются с маринованным луком и зеленью.

Минимальная порция 200гр.

Б 12,3/Ж 21/У 17/ 225 ккал на 100гр. 100 г 65

### **Люля-кебаб из говядины с темьяном и розмарином**

Подаются с маринованным луком и зеленью.

Минимальная порция 200гр.

Б 15,7/Ж 21/У 14/ 205 ккал на 100гр. 100 г 97

### **Люляшки-долмашки из баранины**

Жарятся в сальнике на мангале. Подаются с маринованным луком.

Минимальная порция 200гр.

Б 16,3/Ж 18/У 0/ 228 ккал на 100гр. 100 г 165

### **Якоря фортуны**

Язычки телячьи с кусочками в сале на мангале.

Минимальная порция 200гр.

Б 13,6/Ж 35,1/У 0/ 364 ккал на 100гр. 100 г 225

### **Веселый флинт**

Язычки ягненка «крученые-верченые» в курдючном сале на мангале. Минимальная порция 200гр.

Б 8,7/Ж 44/У 0/ 426,5 ккал на 100гр. 100 г 197

### **Ханский шашлык**

для гурманов Сердце и почки молодого ягненка в специальном маринаде, готовятся в сальнике на мангале.

Минимальная порция 200гр.

Б 11/Ж 34,4/У 9/ 343,2 ккал на 100гр. 200 г 175

# Меню Пиратская Станция

---

## Тигровые креветки на углях

Особым ценителям изысканной кухни. Подаются с соусом, листом салата и рукколой. Минимальная порция 200гр.

Б 17/Ж 2/У 0/ 77 ккал на 100гр.

100 г

295

## Рыба на мангале

### Стейк из сёмги

Маринуется в специальном маринаде из белого сухого вина, сока лимона и пряностей. Украшается долькой лимона и посыпается зеленью. Порция стейка 200гр.

Б 10,4/Ж 11,5/У 2,4/ 154,6 ккал на 100гр.

200 г

594

### Улов из Дельты

Время приготовления 60 мин. Малосол из сазана с отварным картофелем на компанию. Украшается зеленью.

Б 9,2/Ж 10,5/У 22,4/ 187,1 ккал на 100гр.

810 г

485

## Овощи на мангале

### Абордаж

Грибы шампиньоны и помидоры черри, обжаренные на мангале. Подаются с белым чесночным соусом.

Это блюдо станет прекрасным дополнением к горячительному напитку. Порция 300 гр.

Б 3,2/Ж 7,8/У 1,2/ 89 ккал на 100гр.

300

285

### Овощи запечённые на мангале

Свежие овощи (помидор, баклажан (кабачок), перец болгарский очищенный), приготовленные на углях в лучших традициях восточной кухни, всегда будут возбуждать Ваш аппетит для дальнейшего продолжения трапезы. Подаются с белым чесночным соусом и тонким лавашом и маринованным луком. Порция 300 г.

Б 3/Ж 5,4/У 5,6/ 84 ккал на 100гр.

300 г

297

### Картофан

Запеченные на мангале золотистые дольки картофеля, обернутые в курдючное или в свиное сало (на выбор). Подаются с белым чесночным соусом. Порция 200 г.

Б 2/Ж 37,3/У 9/ 375 ккал на 100гр.

200 г

194

## Паста

### Паста с куриной грудкой

Обжаренная куриная грудка на мангале, с грибами в сливочном соусе. Посыпается сыром пармезан.

245 г

249

### Паста с семгой

С семгой, обжаренной на гриле, в сливочном соусе с сыром Пармезан.

Б 10,7/Ж 13/У 24,3/ 246 ккал на 100гр.

250 г

367

## Гарниры

### Картофель фри

Б 1,6/Ж 19,5/У 14,6/ 236 ккал на 100гр.

120 г

105

### Картофель по-деревенски

Дольки картофеля, жаренные во фритюре.

Б 3,7/Ж 20,9/У 39/ 369 ккал на 100гр.

150 г

107

## Меню Пиратская Станция

---

### Брокколи

Подаются в сливках с сыром.

Б 4,2/Ж 9,5/У 4,7/ 116 ккал на 100гр.

150 г

127

### Салаты

#### Береговой

Горячий салат из запеченных овощей на мангале.

Б 1,7/Ж 6,7/У 3,5/ 81,6 ккал на 100гр.

300

235

#### Жемчужина пиратов

Теплый салат из морской капусты и жителей морских, под дождем из сыра Пармезан. Украшается долькой лимона и помидорами черри.

Б 2,4/Ж 10/У 1,7/ 133 ккал на 100гр.

180

325

#### Чабан-салат

Салат восточной кухни с пикантной заправкой из масла оливы и лимонного сока.

Б 1,3/Ж 8,3/У 3,4/ 93 ккал на 100гр.

200

215

#### Греческий

Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, маслины, красный лук, сыр «Фета», хрустящие листья салата.

Заправляется оливковым маслом.

Б 3,6/Ж 15,9/У 2,8/ 170 ккал на 100гр.

200 г

237

#### Цезарь с курицей

Итальянская классика знаменитого Цезаря Кардини.

С сочным филе цыпленка, приготовленного на мангале.

Б 8,1/Ж 19,3/У 6,7/ 234 ккал на 100гр.

230

237

#### Цезарь с сёмгой

С нежным филе лосося норвежского посола.

Б 7,3/Ж 22,3/У 7/ 257 ккал на 100гр.

230

315

#### Цезарь с королевскими креветками

С ароматными креветками, жареными на мангале.

Б 6,7/Ж 20/У 7/ 234 ккал на 100гр.

230

345

#### Нептун

Салат с морепродуктами: кальмар, огурец свежий, яйцо, креветки отварные, маслины. Заправляется соусом Майонез.

Б 10,8/Ж 12,3/У 1,9/ 163,5 ккал на 100гр.

200 г

235

#### Фрегат

Курица, омлет, огурец свежий, огурец соленый, нарезанные соломкой, кукуруза, сыр тертый, оливки, зелень. Заправляется белым соусом.

Б 10,3/Ж 16,5/У 3,7/ 206 ккал на 100гр.

200 г

219

#### Пираты на кавказе

Черемша маринованная собственного приготовления, говядина отварная, брынза, красный лук и свежие томаты. Заправляется томатным соусом с растительным маслом.

Б 5,2/Ж 16,6/У 4,8/ 190 ккал на 100гр.

230

267

# Меню Пиратская Станция

## Закуски на скорую руку

### Русалка "Пират Джо"

Лаваш с зеленью, с начинкой из сыра моцарелла и сулугуни, грецким орехом и пикантным соусом.

Б 11,4/Ж 10,9/У 35/ 289 ккал на 100гр.

200

185

### Шаурма «Пиратская» с курицей на мангале

Ближневосточное блюдо из лаваша, начинённого рубленым жареным куриным филе, приготовленным на мангале, соусом и овощами. Б 4,7/Ж 6,3/У 14,3/ 133 ккал на 100гр.

350

145

### Шаурма «Пиратская» со свиной на мангале

Ближневосточное блюдо из лаваша, начинённого рубленой жареной свиной шейкой, приготовленной на мангале, соусом и овощами.

Б 5,2/Ж 9,2/У 13/ 155 ккал на 100гр.

350

157

### Сэндвич «Клуб» с картофелем фри

Пшеничные тосты с беконом, куриным филе, сыром, томатами, огурцом, листом салата. Подается с картофелем фри.

Б 7,6/Ж 13,2/У 14,5/ 215 ккал на 100гр.

370

299

### Шаурма люля - кебаб из баранины

С кинзой, брынзой, с пикантным соусом, свежими томатами, листом салата и маринованным луком.

300

157

### Шаурма люля - кебаб из курицы

В лаваше с сыром моцарелла, с укропом и соусом тар-тар, со свежими томатами, огурцом, листом салата, болгарским перцем и красным луком.

300

145

## Сырные закуски

### Сырная поляна

5 видов сыра: Пармезан, Фета, Моцарелла, Маасдам, Мраморный. Подается с медом, грецким орехом и виноградом.

Б 19,1/Ж 19,2/У 11,3/ 296 ккал на 100гр.

250 г

427

### Малыш Плюх

Оливки и маслины с сыром Фета.

Б 8,9/Ж 21,4/У 2,9/ 248 ккал на 100гр.

130

174

### Сырный клад

Сырные палочки с сыром моцарелла, и сырными шариками с сыром сулугуни. Идеально подходит к пиву

Б 2,5/Ж 1/У 1/ 39 ккал на 100гр.

200

197

# Меню Пиратская Станция

## Закуски к пиву

<b>Креветки отварные</b> Б 17,9/Ж 2,3/У 0,2/ 96 ккал на 100гр.	150 г	267
<b>Креветки жареные</b> Жарятся на сковороде в пиве с чесноком, душистым перцем и зеленью Б 20,1/Ж 42,3/У 5,5/ 494 ккал на 100гр.	150 г	267
<b>Колбаски "Баварские"</b> Колбаски из свинины и сыра с добавлением перепелиных яиц. Подаются с белым соусом. Б 13/Ж 22/У 1,9/ 260 ккал на 100гр.	200 г	215
<b>Колбаски "Пикантные"</b> Колбаски из говядины с добавлением хрена, горчицы и аджики. Б 15,6/Ж 15/У 1,8/ 204 ккал на 100гр.	200 г	235
<b>Пивная тарелка №1</b> Картофель фри, наггетсы куриные, гренки с чесноком, сырныи шарики и 2 соуса: сырныи и красный острый. Б 12/Ж 18,5/У 20/ 295 ккал на 100гр.	360 г	335
<b>Гренки пиратские</b> Фирменные ржаные гренки от шеф-повара. Б 7,7/Ж 24,8/У 25,8/ 358 ккал на 100гр.	300 г	277

## Соусы

<b>Красный кисло-сладкий острый</b>	40 г	53
<b>Белый чесночный</b>	40 г	49
<b>Гранатовый Наршараб</b>	40 г	65
<b>Горчица зернистая</b>	40 г	55
<b>Хрен сливочный</b>	40 г	63
<b>Тар-тар</b>	40 г	65
<b>"Посыпать зеленью"</b> На выбор: укроп, петрушка, кинза	20 г	33

## Хлеб

<b>Лаваш тонкий</b>	половина / целый	29 / 44
<b>Лаваш лепешка</b>	половина / целый	29 / 44

## Бургеры

<b>Горячая цыпа</b> Котлета из куриного филе, соус Тартар, сыр Чеддер, лист салата, огурец маринованный, свежие томаты и красный лук.	370 г	197
<b>Хот-Скот</b> Котлета из говядины, соус 1000 островов, сыр Чеддер, салат, томаты свежие, огурец маринованный, красный лук.	345 г	277

## Меню Пиратская Станция

---

### Десерты

<b>Варенье собственного производства</b>	100 г	99
<b>Мёд с орехами</b>	50 / 30 г	177
<b>Чизкейк ванильный</b>	150 г	167
<b>Чизкейк шоколадный</b>	150 г	167
<b>Восточные сладости</b> Миндаль, Кешью, Цукаты , Финики арабские	110 г	159
<b>Мороженое</b> Ванильное/Фисташковое/Шоколадное Наполнители на выбор: орех, шоколад, топпинг, молоко сгущенное, варенье, корица.	100 г	97
<b>Фруктовая нарезка</b> полкилограмма отборных фруктов: Яблоки наливные, банан медовый, груша сахарная, экзотическое киви, сладкий виноград, апельсин	500 г	347
<b>Лимон/Лайм</b>	20 г	27