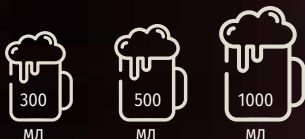


**RESTAURANT
PALMA** 

MENU

ПИВО МАХБИЕР из нашей пивоварни

MAXBIER BEER from our brewery



Светлое ячменное нефiltroванное

Light barley unfiltered

140 180 340

Светлое пшеничное нефiltroванное

Light wheat unfiltered

140 180 340

Темное ячменное нефiltroванное

Dark barley unfiltered

140 180 340

Вишневое ячменное нефiltroванное

Cherry barley unfiltered

160 210 360

Крафтовое пиво:

MILK STOUT

Темное ячменное

250

IPA

Светлое ячменное

250

Пиво с собой!

5 л — 1300

4 л — 1050

3 л — 800

2 л — 550

1 л — 300



* Остальные напитки, а также крепкий алкоголь представлены в меню ресторана и на сайте www.palma.rest

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

MEALS FOR A COMPANY



БОЛЬШОЕ АССОРТИ КОЛБАС 720/150/70/40/40/15 1050 P

тюрингские, тиролевские с сыром, куриные, свиные острые, капуста по-немецки, картофель по-деревенски, горчичный и BBQ соусы

Large assortment of sausages

Thuringian sausages, Tyrolean with cheese sausages, chicken sausages, pork spicy sausages, German-style cabbage, roasted potato wedges, mustard sauce and BBQ sauce

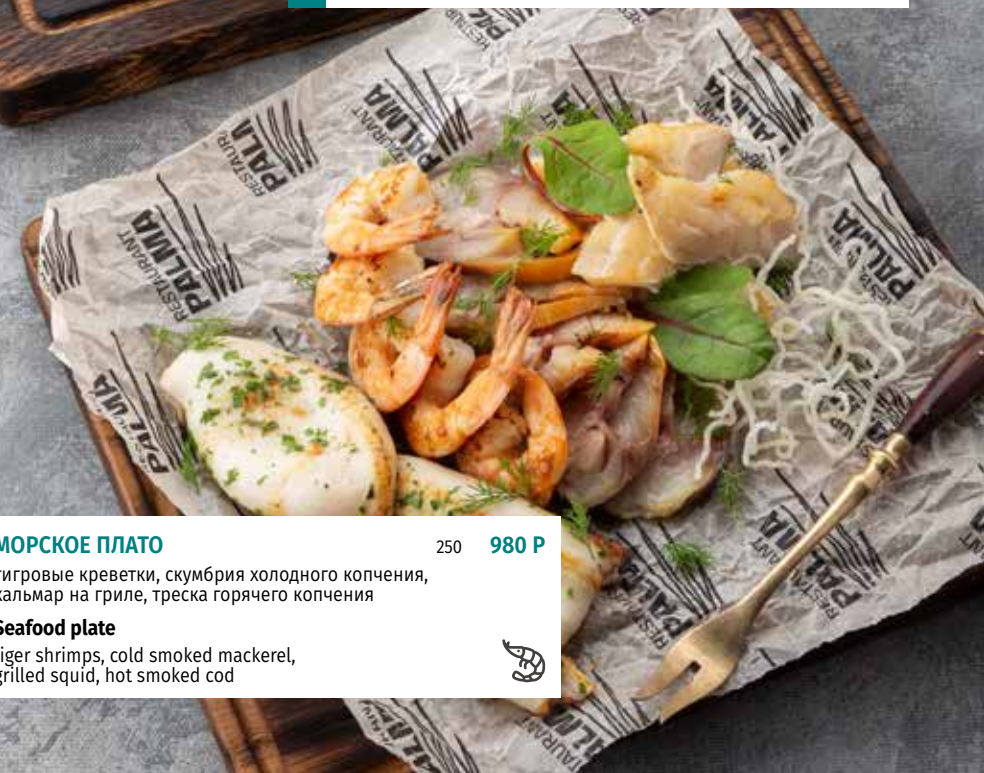


МОРСКОЕ ПЛАТО 250 980 P

тигровые креветки, скумбрия холодного копчения, кальмар на гриле, треска горячего копчения

Seafood plate

tiger shrimps, cold smoked mackerel, grilled squid, hot smoked cod



ДОМАШНИЕ КОЛБАСКИ К ПИВУ HOME-STYLE SAUSAGES FOR BEER

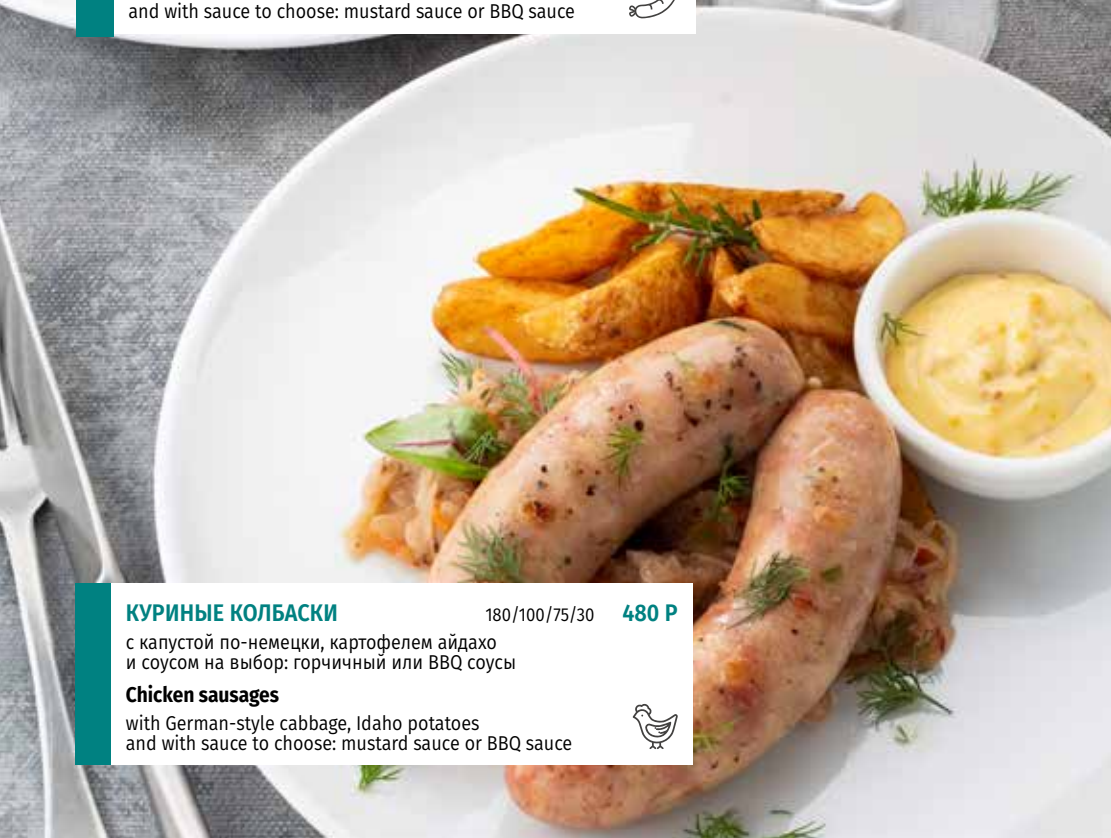


ТИРОЛЬСКИЕ КОЛБАСКИ С СЫРОМ 180/100/75/30 510 P

с капустой по-немецки, картофелем айдахо и соусом на выбор: горчичный или BBQ соусы

Tyrolean with cheese

with German-style cabbage, backed potatoes and with sauce to choose: mustard sauce or BBQ sauce



КУРИНЫЕ КОЛБАСКИ 180/100/75/30 480 P

с капустой по-немецки, картофелем айдахо и соусом на выбор: горчичный или BBQ соусы

Chicken sausages

with German-style cabbage, Idaho potatoes and with sauce to choose: mustard sauce or BBQ sauce



ТЮРИНГСКИЕ СОСИСКИ 180/100/75/30 510 P

с капустой по-немецки, картофелем айдахо и соусом на выбор: горчичный или BBQ соусы

Thuringian sausages

with German-style cabbage, backed potatoes and with sauce to choose: mustard sauce or BBQ sauce



ОСТРЫЕ СВИНЫЕ КОЛБАСКИ 180/100/75/30 510 P

с капустой по-немецки, картофелем айдахо и соусом на выбор: горчичный или BBQ соусы

Spicy pork sausages

with German-style cabbage, backed potatoes and with sauce to choose: mustard sauce or BBQ sauce



РЕКОМЕНДУЕМ К ПИВУ

BEER SNACKS RECOMMENDED

ГРЕНКИ С ОСТРО-СЫРНЫМ СОУСОМ 180/40 220 P
Bread croutons with spicy cheese sauce

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ 180/40 330 P
Cheese sticks with berry sauce

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА С СОУСОМ ТАРТАР 120/40 360 P
Squid rings with tartar sauce

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ С СОУСОМ «НЬЮ-ЙОРК» 220/40 380 P
Chicken wings with New York sauce

КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ЧИЛИ 60/30/40 660 P
Grilled shrimps with Chili sauce

САЛАТЫ

SALADS



САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ ФИЛЕ НА ГРИЛЕ/ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

190/180 320/420 P

подается с листьями ромэйн, гренками, помидорами черри, сыром пармезан и классическим соусом

Caesar salad with grilled chicken fillet / with tiger shrimps

romaine salad, with croutons, cherry tomatoes, parmesan cheese and classic sauce



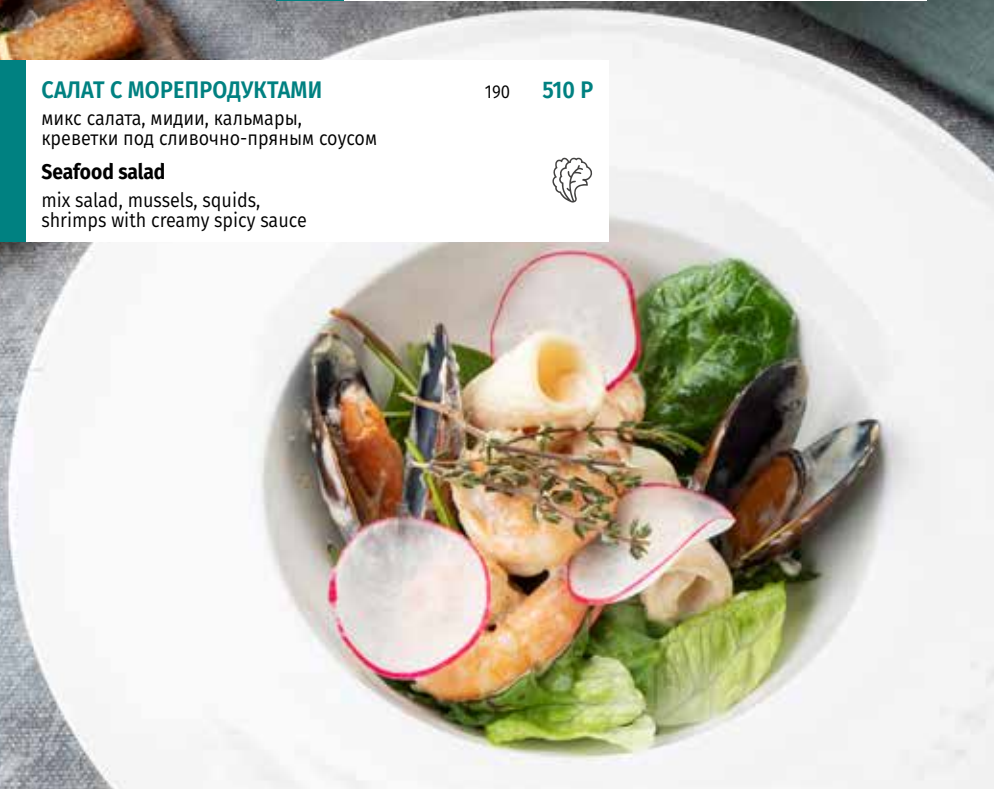
САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

190 510 P

микс салата, мидии, кальмары, креветки под сливочно-пряным соусом

Seafood salad

mix salad, mussels, squids, shrimps with creamy spicy sauce



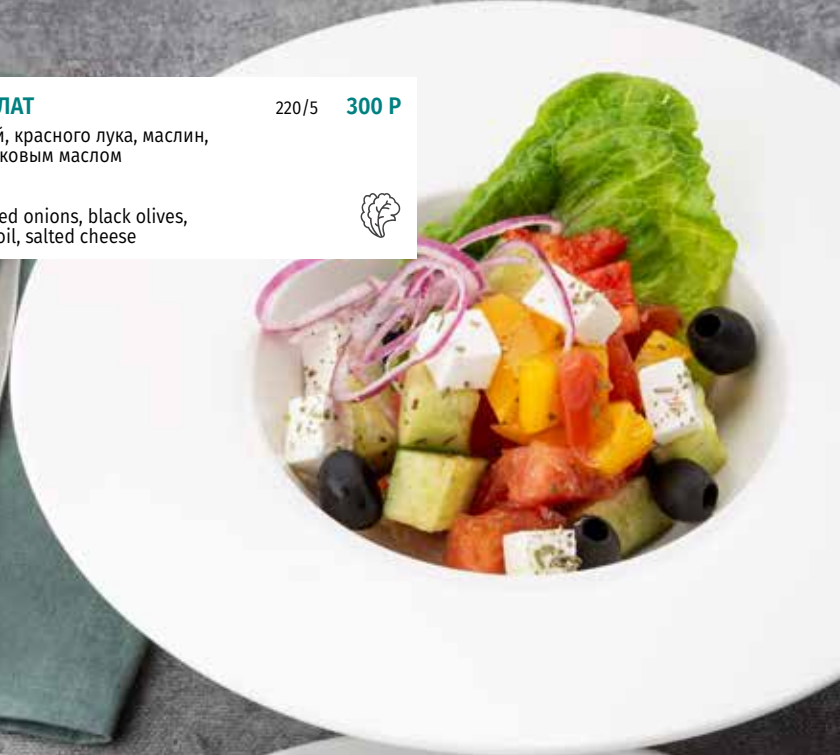
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

220/5 300 P

из свежих овощей, красного лука, маслин, сыра фета и оливковым маслом

Greek salad

fresh vegetables, red onions, black olives, feta cheese, olive oil, salted cheese



САЛАТ ОЛИВЬЕ

180/40/20 250 P

с телячьим языком и яйцом пашот

Olivier salad

with veal tongue and poached egg



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD SNACKS

СОЛЕНЬЯ БОЧКОВЫЕ

320 320 P

огурцы соленые, помидоры маринованные, капуста квашеная, капуста красная, соленые грибы, лук

Barrel pickles

pickled cucumbers, marinated tomatoes, sauerkraut, red cabbage, pickled mushrooms, onions



СЫРНОЕ ПЛАТО

115/30/30/15/10 610 P

камамбер, дорблю, пармезан, гауда

Cheese plate

Camembert, Dorbliu, Parmesan, Gouda



МЯСНОЕ ПЛАТО

190/20/15 730 P

ростбиф пряный, буженина, язык говяжий, пармская ветчина

Meat plate

roast beef, boiled pork, beef tongue, Parma ham



АТЛАНТИЧЕСКАЯ СЕЛЬДЬ ПРЯНОГО ПОСОЛА

70/80/40/30 200 P

с тостами бородинского хлеба, маринованным луком и картофелем бейби

Atlantic herring

with Borodino bread toasts, pickled onions and baby potatoes



КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН И ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКОЙ

100/15/30/20/10 580 P

Beef carpaccio with Parmesan cheese and truffle dressing



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT SNACKS



БУРГЕР С РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ

подается с картофелем фри и кетчупом

Burger

served with French fries and ketchup

420

430 P



**СВИНЫЕ РЕБРА В ПИВНОМ МАРИНАДЕ
С СОУСОМ ВВQ**

380/50

640 P

Pork ribs in beer marinade with BBQ sauce



СУПЫ

SOUPS

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Chicken broth

300 200 P



СОЛЯНКА МЯСНАЯ

подается со сметаной

Meat solyanka

served with sour cream

300/30 290 P



СУП ИЗ МОРЕПОДУКТОВ С ТОМАТАМИ

Seafood soup with tomato

340 430 P



БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

300/30 350 P

подается с тостами бородинского хлеба, салом и сметаной

Borsch with beef

served with Borodino bread toasts, lard and sour cream



ХЛЕБ

Хлебная корзина

булочки: ржаная, пшеничная и чесночное масло

Брецель

подается с чесночным маслом

BREAD

Bread basket

buns: rye, wheat and garlic oil

Pretzel

served with garlic oil

40/40/30

90 P

130/30

140 P

РЫБА
SEAFOOD

**ФИЛЕ СЁМГИ, ЗАПЕЧЕННОЕ
В ПЕРГАМЕНТЕ С ОВОЩАМИ**
Salmon Filet baked with vegetables

150/120/10 790 P



**ФИШ & ЧИПС С ПЮРЕ
ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОХА И СОУСОМ ТАРТАР**

140/60/10

610 P

Fish & chips
with mashed green peas and tartar sauce



**МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ
С БЕКОНОМ И ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ**

170/120/20 520 P

подается с ягодным соусом

Pork medallions with bacon and baked vegetables
served with berry sauce



МЯСО
MEAT

**РУБЛЕНЬЙ БИФШТЕКС
С ПОП-КОРНОМ ИЗ ГРЕЧИ**
Chopped steak with buckwheat popcorn

220

450 P



**БЕФСТРОГАНОВ С МАРИНОВАННЫМ
ОГУРЦОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

120/150/30

490 P

**Beef stroganoff with marinated cucumber
and mashed potatoes**



**РУЛКА, СВАРЕННАЯ В ТЕМНОМ ПИВЕ
И ЗАПЕЧЕННАЯ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ**

800/40

920 P

подается с соусом Нью-Йорк

**Shank brewed in dark beer and baked to crispy crust
served with New York sauce**



УТИНАЯ НОЖКА В ПИВНОМ МАРИАНДЕ

150/80/20/15

680 P

подается с яблочным чатни и ягодным соусом

Duck leg in beer marinade

served with apple chutney and berry sauce



СТЕЙК
STEAKS

ПЕППЕР СТЕЙК

220/30/30/30

790 P

с печеным чесноком и винным соусом

Pepper steak

with baked garlic and wine sauce



СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

220/30/30/30

790 P

с печеным чесноком и винным соусом

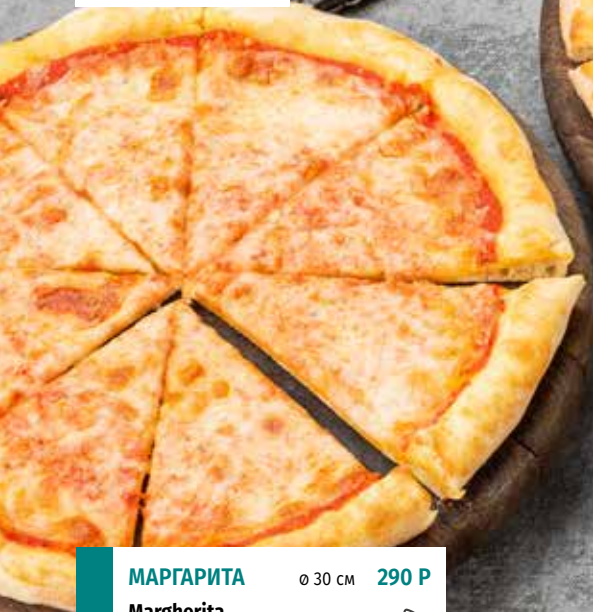
Beef filet steak

with baked garlic and wine sauce



ПИЦЦА

PIZZA



МАРГАРИТА ø 30 см 290 P
Margherita
mozzarella cheese



ПЕППЕРОНИ ø 30 см 300 P
Pepperoni
pepperoni, mozzarella



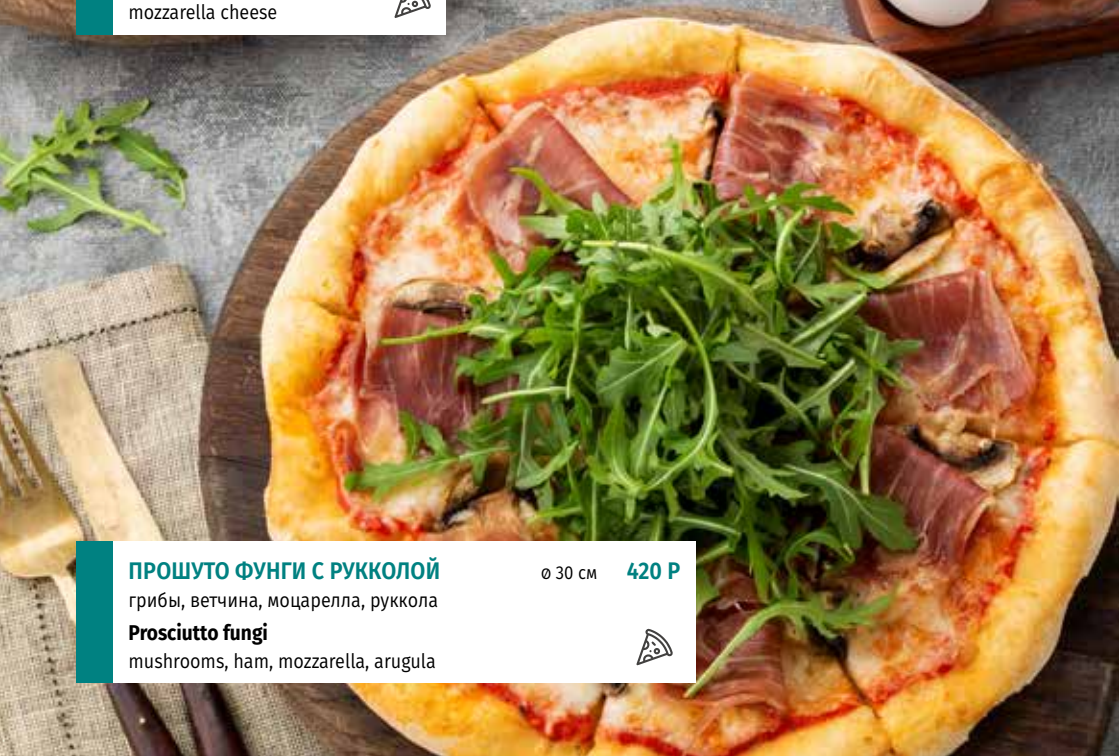
ФОКАЧЧА С ТОМАТАМИ 190 140 P
Focaccia with tomato sauce



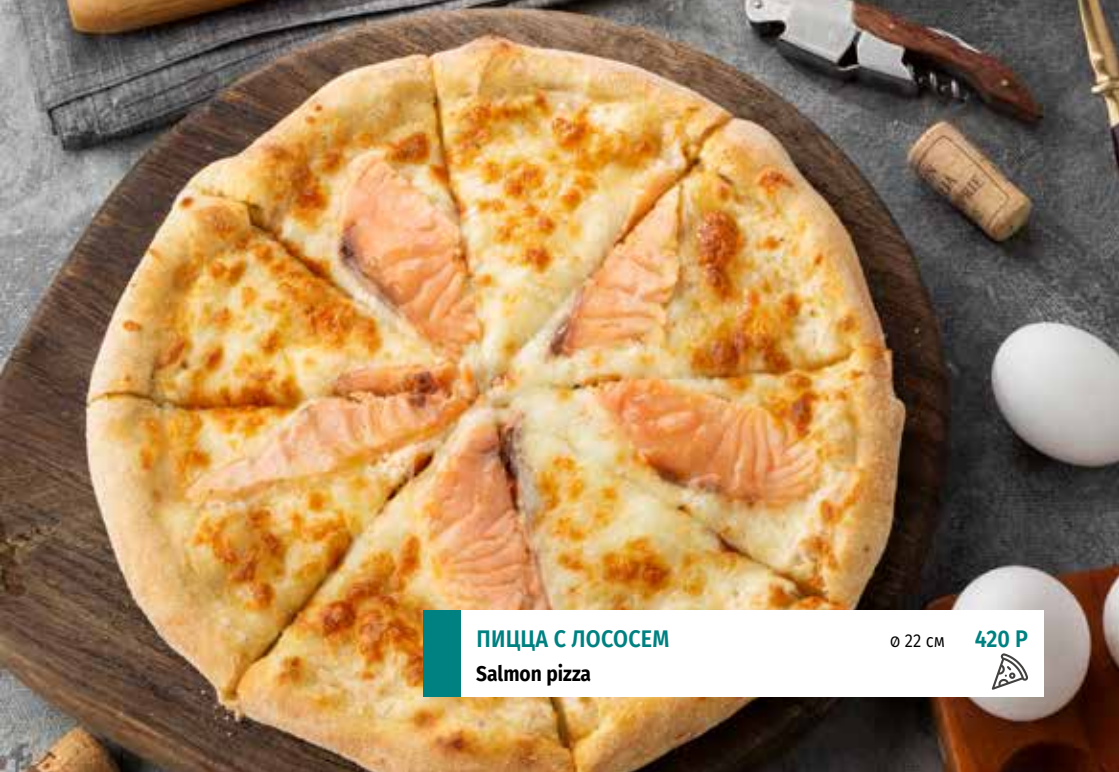
ЧЕТЫРЕ СЫРА ø 30 см 360 P
дорблю, камамбер,
моцарелла, пармезан
Four cheeses
Dorblu, Camembert,
Mozzarella, Parmesan



ФОКАЧЧА С ПЕСТО 190 140 P
Focaccia with pesto



ПРОШУТО ФУНГИ С РУККОЛОЙ ø 30 см 420 P
грибы, ветчина, моцарелла, руккола
Prosciutto fungi
mushrooms, ham, mozzarella, arugula



ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ ø 22 см 420 P
Salmon pizza

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES



ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	Mashed potatoes	150	100 P
КАРТОФЕЛЬ ФРИ / АЙДАХО	French fries / Idaho potatoes	150	140 P
КАПУСТА ПО-НЕМЕЦКИ С КЛЮКВОЙ	German-style cabbage with cranberries	150	110 P
ОВОЩИ ГРИЛЬ	Grilled vegetables	150	210 P

СОУСЫ

Sauces

60 P

В ассортименте: BBQ, винный, Нью-Йорк, 1000 островов, тартар, ягодный, кетчуп, горчичный, соевый, SWEET CHILI, горчица зернистая, хрен сливочный, горчица острая

Selection: BBQ, wine sauce, New York, 1000 islands, tartar, berry sauce, ketchup sauce, mustard sauce, soy sauce, SWEET CHILI, grainy mustard, creamy horseradish, spicy mustard

ПАСТА

PASTA



КАРБОНАРА

200 320 P

подается с беконом, желтком, сливками и тертым пармезаном

Carbonara
served with bacon, egg, cream and parmesan cheese



ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

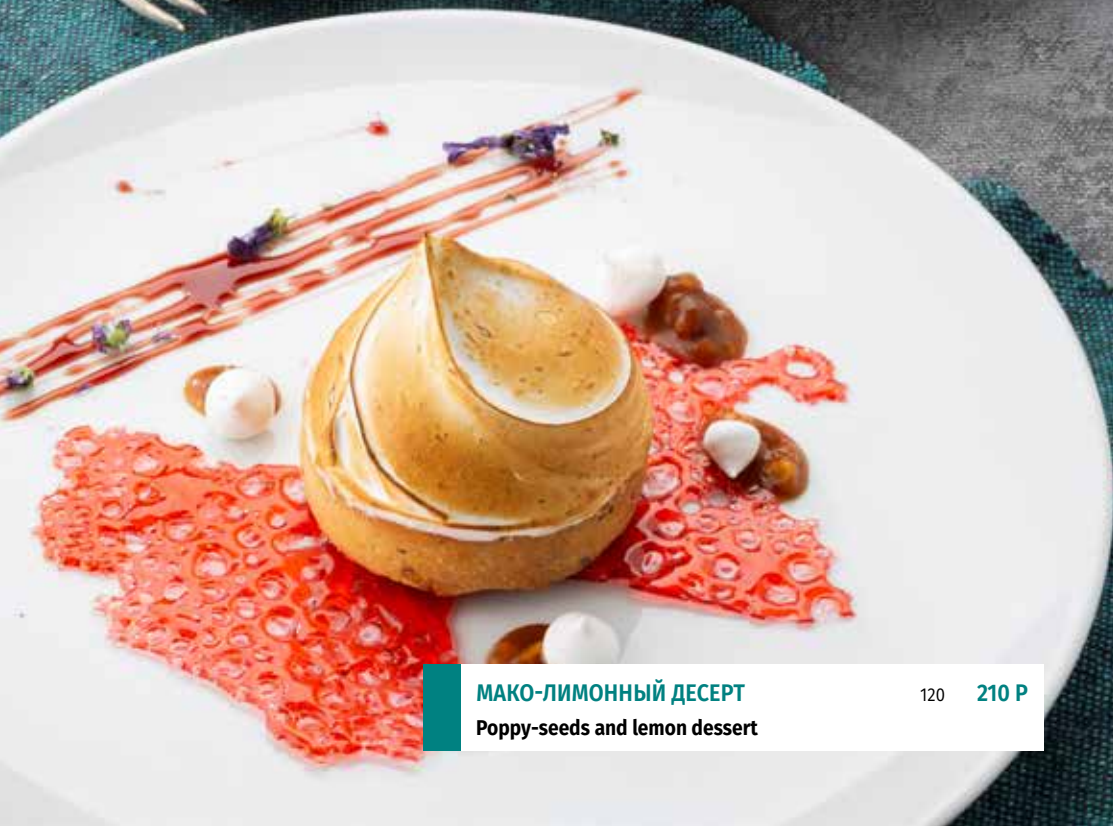
ЧИЗКЕЙК
Cheesecake

120 270 P



МАКО-ЛИМОННЫЙ ДЕСЕРТ
Poppy-seeds and lemon dessert

120 210 P



ШТРУДЕЛЬ
ЯБЛОЧНЫЙ

180/50/30 240 P

подается с шариком
мороженого на выбор

Apple strudel

served with a scoop of ice
cream – selection



МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТ

50 80 P

в ассортименте

Ice cream / sorbet
selection



РОМОВАЯ
БАБА

120/20 250 P

с воздушным изюмом
и ванильным соусом

Rum baba

with raisins
and vanilla sauce



МЕНЮ АЗИАТСКОЙ КУХНИ

ВОК

Вок с овощами 310
лапша с красной паприкой, морковь, стручковой фасолью, кунжутным маслом и соусами: «террияки», «сладкий чили»

Вок с курицей 330
лапша с куриным филе, с красной паприкой, морковь, кунжутным маслом и соусами: «террияки», «сладкий чили»

Вок с говядиной 380
лапша с говядиной, с красной паприкой, морковь, кунжутным маслом и соусами: «террияки», «сладкий чили»



СУПЫ

Том ям 450
кисло-сладкий суп с морепродуктами, грибами и специями, на основе кокосового молока

Суп Фо Во 390
суп на насыщен ом говяжьим бульоне с рисовой лапшой, ростками сои, капустой пак-чой, специями и соусом «нам пла»

Мисо-суп 190
классический японский суп на основе пасты из соевых бобов



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Битые огурцы 180
закуска из маринованных огурцов с острым арахисом

Салат с фунчозой 250
пикантный салат из фунчозы, свежих овощей, куриного бедра и грибов еноки, заправленный соусом «кунг пао»

Салат из маринованной моркови в соусе «кимчи» 190
салат из маринованных в соусе «кимчи» моркови, водорослей комбу, древесных грибов моэр, со свежим огурцом и жареным тофу



ПОКЕ

Поке с лососем 490
филе лосося на подушке из риса, маринованный в кимчи дайкон, чукка, водоросли вакаме, огурец, авокадо с соусами: «никкей» «ореховый» «кунг пао»

Поке с креветками 420
тигровые креветки на подушке из риса, маринованный в кимчи дайкон, чукка, водоросли вакаме, огурец, авокадо с соусами: «никкей» «ореховый» «кунг пао»

Поке с курицей 350
куриное бедро на подушке из риса, маринованный в кимчи дайкон, чукка, водоросли вакаме, огурец, авокадо с соусами: «никкей» «ореховый» «кунг пао»

Поке с овощами и тофу 300
овощное ассорти на подушке из риса, маринованный в кимчи дайкон, чукка, водоросли вакаме, огурец, авокадо, тофу с соусами: «никкей» «ореховый» «кунг пао»



Данное издание является рекламным материалом.

Прейскурант с выходом, пищевой и энергетической ценностью блюд и другой информацией можно ознакомиться в уголке потребителя.

Все цены указаны в рублях. НДС не облагаются.

Убедительная просьба заблаговременно уведомить вашего официанта о наличии аллергии на какие-либо продукты или напитки.



Ресторан-пивоварня «PALMA»

м. Бухарестская,
ул. Салова, д. 61,
комплекс апартаментов «VALO»
+7 (812) 937-11-17
Внутренний номер #7413



www.palma.rest