



МЕДИЧИ
РЕСТОРАН

МЕНЮ



mercada group

ЗАКУСКИ

АССОРТИ ОВОЩНОЕ ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, МИКС ЗЕЛЕНИ РЕДИС, ПЕРЕЦ СТРУЧКОВЫЙ	530	550
АССОРТИ СОЛЕНИЙ КАПУСТА КВАШЕНАЯ, ПОМИДОРЫ, ОГУРЕЦЫ, ПЕРЕЦ ОСТРЫЙ	650	590
АССОРТИ СЫРНОЕ СЫРЫ: ОСЕТИНСКИЙ СОЛЕННЫЙ, АДЫГЕЙСКИЙ КОПЧЕНЫЙ, СУЛУГУНИ КОПЧЕНЫЙ, ЧЕЧИЛ, МИКС ЗЕЛЕНИ, ЛУК ЗЕЛЕННЫЙ, ПЕРЕЦ ОСТРЫЙ	390	650
АССОРТИ МЯСНОЕ ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ, РОСТБИФ, УТКА КОПЧЕНАЯ, БАСТУРМА, ГОРЧИЦА, ХРЕН, ЗЕЛЕНЬ, ЛУК ЗЕЛЕННЫЙ, ЧЕРРИ	300	1550
МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ	150	350
БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ	80	370
БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКАМИ	55	380
БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ ГРАВЛАКС	70	450
КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С СОУСОМ КИМЧИ	180	570
ЛОСОСЬ ГРАВЛАКС	120/50	990

САЛАТЫ

СВЕЖИЙ ТАБУЛЕ	250	380
САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ	250	390
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ	250	450
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ	265	550
САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ	300	690
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ	225	530
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ	310	580
САЛАТ С РОСТБИФОМ И СЛАДКИМИ ТОМАТАМИ	250	720
САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ, КИНОА И АВОКАДО	210	770
	300	870

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РУЛЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ	230/140/40	570
запеченная индейка с фирменным соусом	330/120	680
фаршированная куриная грудка	210/265	620
БЕФСТРОГАНОВ	120/190	850
ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ПЮРЕ И СОУСОМ ПОРТО	160/150	780
УТИНАЯ ГРУДКА МАГРЕ С ТОМЛЕННОЙ ГРУШЕЙ	160/190	750
РАГУ ИЗ КРОЛИКА	100/250	850
ТРЕСКА С ПТИТИМОМ И ТЫКВЕННЫМ КРЕМОМ	140/180	780
АНТРЕКОТ ПО-АВСТРИЙСКИ С ТЕПЛЫМ КАРТОФЕЛЬНЫМ САЛАТОМ	120/230	1250
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В СОУСЕ БАРБЕКЮ	400/100	980
СОТЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ	320	990
ДОРАДО С ОВОЩАМИ	220/200	1450
ФИЛЕ МИНЬОН С СОУСОМ ОСТРАЯ ВИШНЯ	240/230	1950
ЛОСОСЬ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ	165/235	1950

СУПЫ

КУРИНЫЙ С ЛАПШОЙ	300	350
ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП	400	440
ТОМ ЯМ	400	750
Уха	500	950

ПАСТА

СПАГГЕТИ БОЛОНЬЕЗЕ	350	460
ФЕТУЧИНИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ	400	580
ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ В БЕЛОМ СОУСЕ	320	670
ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ В КРАСНОМ СОУСЕ	380	670
ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ	450	850

МАНГАЛ И ТАҢДЫР

ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ	200/100	390
ЛЮЛЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ	200/100	490
ЛЮЛЯ ИЗ БАРАНИНЫ	200/100	520
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ	250/100	490
ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ	250/100	1450
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ	250/100	1250
ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ	100	690
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	100	550
ФОРЕЛЬ ОЗЕРНАЯ	100	290
ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ	100	490
ДОРАДО НА МАНГАЛЕ	100	350
ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ	230	350

ГАРНИРЫ

РИС БАСМАТИ	200	180
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	180
КАРТОФЕЛЬ ФРИ/ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	200	220
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	230	350
КАРТОФЕЛЬ С ВЕШЕНКАМИ	220	250
ЗАПЕЧЕННАЯ СПАРЖА С ПАРМЕЗАНОМ	150	430
БАТАТ С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ И ПАРМЕЗАНОМ	210	460

СТЕЙКИ DRY AGED

СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ - ЭТО ОДИН ИЗ СТАРЕЙШИХ МЕТОДОВ ПРИДАНИЯ МЯСУ
ВКУСОВОГО КОЛОРИТА.

МРАМОРНОЕ МЯСО ТАКОЙ ВЫДЕРЖКИ ЦЕНИТСЯ СВОИМ АРОМАТНЫМ
ОРЕХОВЫМ ПРИВКУСОМ И НЕЖНОСТЬЮ.

t В КАМЕРЕ ОТ 0 ДО 2 °С. ВЫДЕРЖКА ОТ 7 ДО 90+ ДНЕЙ.

УТОЧНЯЙТЕ СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ:

BLUE RARE

очень слабая 46-49°C

RARE

слабая 50-55°C

MEDIUM RARE

идеальная 55-60°C

MEDIUM

средняя 60-65°C

MEDIUM WELL

почти полная 65-69°C

WELL DONE

полная 71-100°C

СТЕЙКИ DRY AGE

СКЕРТ СТЕЙК подача: картофель молодой, соус нью-йорк	300/160/60	2250
СТЕЙК МИНЬОН подача: картофельные дольки, оливки, соус лечо	300/140/80	2750
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ подача: картофельные дольки, оливки, соус лечо	300/140/80	2350
СТЕЙК РИБАЙ подача: картофельные дольки, оливки, соус лечо	350/140/80	2950
ШАТОБРИАН на 2 ПЕРСОНЫ подача: говяжья вырезка, картофель молодой, соус лечо, соус перечный	600/150/160	3300
СТЕЙК ТИ-БОН подача: картофельные дольки, оливки, соус лечо	600/140/80	2550
СТЕЙК ДАЛЛАС подача: картофельные дольки, оливки, соус лечо	600/140/80	3150

СОУСЫ

аджика/ткемали/чимичурри/ блю чиз/перечный/наршараб/нью-йорк	50	100
---	----	-----

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

КАРТОФДЖЫН	950	370
КЪАБУСКАДЖЫН	950	350
КЪАБУСКАДЖЫН С ОРЕХОМ	950	370
НАСДЖЫН	950	390
УАЛИБАХ	950	490
ЦАХАРАДЖЫН	950	490
БАЛДЖЫН	950	650
ФЫДДЖЫН	1000	990
ФЫДДЖЫН С РУБЛЕНЫМ МЯСОМ	1000	1500
ЛАВАШ ДОМАШНИЙ	260	100
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	150/150	150

ДЕСЕРТЫ

ЗАПЕЧЕННАЯ ТЫКВА С МОРОЖЕНЫМ И ДОР БЛЮ	300	350
ПТИЧЬЕ МОЛОКО	210	350
СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ	2100	1350

