

ПАПА'S
beer garage

Е ГАРАЖ-ЛАНЧИ

Кругосветное гастрономическое путешествие

от **460 Р**

По будням с 12:00 до 17:00

Суп дня * + 145 Р

Десерт дня * + 80 Р

Цена напитка включена в стоимость ланча

Американо 200 мл

Чай Зелёный / Чёрный / Фруктовый 200 мл

Морс 200 мл

Домашний лимонад 200 мл

Пиво ПАПА'S 250/500 мл **85/170 Р**

При заказе одного из ланчей вы можете заказать по специальной цене
1 бокал пива, 1 суп дня и 1 десерт.

18+ ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Ланч интернейшнл

или кругосветное
гастрономическое путешествие

Добро пожаловать на борт, гурманы! Мы приготовили для вас 12 ланчей, посвящённых разным кухням мира. Здесь смешалось всё: знакомая и понятная Европа, загадочная и пряная Азия, приправленная чили Южная Америка, сытая, как дядя Сэм, Северная Америка, богатая дарами моря Австралия. Не нужно виз и загранпаспортов - пробуйте и наслаждайтесь!

*Мы постарались выбрать ланч, который бы отразился
на всех этапах полета Красноярске. В итоге у нас получилось невероятное
разнообразие и колоритное меню. Именно меню, ведь блюд
на борту у нас наберется с три десятка. Эти блюда -
результат путешествий и опыта шефов Bellini Gastronomic Ecosystem,
которые побывали по всему миру.*

Предложение действует до 31.12.2024 г.

Данное предложение является акционным. Bellini-бонусы по данному предложению не начисляются.
Полные условия уточняйте у официантов.

Наличный и безналичный расчет.

Информация о составе, калорийности, БЖУ, технологии приготовления размещена в уголке потребителя.

Продавец: ООО «БРО», 660017, Россия, Красноярский Край, г. Красноярск, пр. Мира, 91, пом. 49, тел. 204-10-91,
ОГРН 1172468013739, ИНН 2466179477.

март 2024

Директор Тюкавкина А.С.



Главный бухгалтер Гостевских К.А.





Турецкий ланч ^{New}

Салат табуле

Кускус, томаты, огурец, петрушка, мята, оливковое масло, лимонный сок

Мясные котлеты на воздушной лепёшке

Котлеты из мраморной говядины, хлебная лепёшка, булгур, кинза, соус сальса

Выберите напиток

Чай / Американо / Морс / Домашний лимонад

470 Р

Ой, папа, мяса дам, мяса дам... Или фирменный гаражный взгляд на обеды в турецком стиле. Нас хоть и держат крепкие узы. Бнисея, но такой часик перерыва среди рабочего дня определённо перенесёт нас, как минимум, на берег Востора!



Японский ланч ^{New}

Хе с неркой

Филе нерки, огурец, редис, морковь, красный лук, кинза, специи



120 г

Хрустящий цыплёнок с жареным рисом 200 г

Куриный шницель, жареный рис, перуанский соус, специи

Выберите напиток

Чай / Американо / Морс / Домашний лимонад

460 Р

Коничива! Японцы, как и сибиряки, уважают традиции, поэтому без свежайшей рыбы на обед не обойтись. А в остальном - рис всему голова!



Шведский ланч ^{Хит}

Салат из свежих овощей с арахисом 130 г

Томаты, огурец, лист салата, майонезно-чесночный соус, жареный арахис

Мясные фрикадельки с картофельным пюре 240 г

Фарш из мраморной говядины, томатный соус, картофельное пюре, репчатый лук, лук фри, зелёное масло

Выберите напиток

Чай / Американо / Морс / Домашний лимонад

470 Р

В Швеции в приготовлении еды придерживаются простых правил - просто, сытно и по-домашнему. Придаст сил, как настоящему викинау и оставит довольным, как того самого Карлсона.



Хит

Скандинавский ланч

Смёрребрёд с ветчиной 140 г

Ржаной хлеб, ветчина, томаты, редис, огурец, корнишоны, копчёный луковый майонез

Томлёная говядина с картофельным пюре 210 г

Говядина, картофель, лист салата, томаты черри, имбирный соус, мясной соус терияки

Выберите напиток

Чай / Американо / Морс / Домашний лимонад

470 Р

Смёрребрёд - специалитет из Дании или же тест на дикцию. Его основа - хлеб, а дальше - полёт фантазии. Несмотря на его закусочную суть, смёрребрёд принято есть как основное блюдо: ножом и вилкой.



Австралийский ланч

Салат с кальмарами 110 г

Листья салата, кальмар, болгарский перец, томаты черри, огурец, хрустящая темпура, майонез

Тефтели из щуки с картофельным кремом 240 г

Филе щуки, картофель, грибной соус, крошка из маслин, базиликовое масло

Выберите напиток

Чай / Американо / Морс / Домашний лимонад

470 Р

Австралия - не просто страна, а целый материк. Поэтому и австралийская национальная кухня невероятно разнообразна - такие то территории. Однако главные роли, как Хэмсворт и Эванс в "Мстителях", здесь играют рыба и морепродукты!



Британский ланч

Салат с курицей 140 г

и овощным дрессингом
Куриное филе, морковь, огурец, салат айсберг, шампиньоны, крошка из маслин, зеленое масло, овощной дрессинг, красный лук

Куриная грудка с картофельным пюре 270 г

Куриное филе, картофель, сливочный соус

Выберите напиток

Чай / Американо / Морс / Домашний лимонад

470 Р

Лондон из эзэлитал оф Грейт Бритн! Если вы поняли, о чём речь, значит и британский ланч будет вам предельно понятен и приятен. Все ингредиенты и сочетания знакомы, как ранние песни Beatles.



Тайский ланч

Тайский салат



120 г

Ростбиф, морковь, огурец, томаты черри, красный лук, сушёные маслины, листовой салат, кинза, тайский соус

Пад тай



210 г

Кальмар, яйцо, лапша удон, лук, имбирь, соус пад тай

Выберите напиток

Чай / Американо / Морс / Домашний лимонад

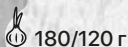
480 ₽

Для тех, кто давно не был в отпуске, но помнит пряные вкусы, «воспламеняющие рот». Мы не стали перегибать с чили, чтобы вы могли различать вкусы, которых в тайском ланче великое множество. Почувствуйте их все!



Испанский ланч

Куриное филе с томатом на гриле и картофельными дольками



180/120 г

Куриное филе, картофель, томаты, маринованный красный лук, кинза, соус сырный чеддер, бальзамический крем

Выберите напиток

Чай / Американо / Морс / Домашний лимонад

490 ₽

Ола, амигас! Куричка на гриле так же горяча, как и атмосфера на испанском побережье. Уно, дос, трес и ваш обед - полнейшая фиеста. Не перепутайте с сиестой, конечно же.



Греческий ланч

Овощной салат с ореховой заправкой

65 г

Листья салата, томаты черри, огурец, ореховый соус

Бифштекс из говядины medium well



230 г

Бифштекс из мраморной говядины, яйцо пашот, томатный соус, лук фри, картофельные дольки

Выберите напиток

Чай / Американо / Морс / Домашний лимонад

500 ₽

В Греции есть всё, даже свой национальный салат. Хотя в России "греческий" - такая же легенда, как подвиги Геракла. Свою историю он ведёт со времён эллинизма. Не ленинизма, не перепутайте. Его главный акцент - спелые солнечные овощи, как и сама родина салата.



Французский ланч

Салат нисуаз 140 г

Листья салата, тунец yellowfin, томаты черри, огурец, картофель, яйцо, крошка из маслин, горчично-медовый соус

Жареное филе куриного бедра с булгуром и сливочным соусом 240 г

Выберите напиток

Чай /Americano / Морс / Домашний лимонад

490 ₺

Нисуаз - это не несуразность, как может показаться неопытным переводчикам, а салат из города Ницца. Только появившись на свет, Нисуаз тут же застолбил себе место во всех кулинарных книгах Франции.



Сибирский ланч

Таёжный салат 160 г

Капуста, морковь, болгарский перец, брусника, зелёный горошек, оливковое масло

Шашлык из свинины с томатным соусом и мини-картофелем 220 г

Шашлык из свинины, запеченный картофель, соус сальса, жареный лук-порей

Выберите напиток

Чай /Americano / Морс / Домашний лимонад

490 ₺

Вот она, Сила Сибири! Всесезонные овощи, таёжная ягода... и мясо с картошкой ;) И на меньшее мы не согласны, ведь польза для нас всегда должна сочетаться с шашлыками. Желательно на даче с баней, но можно и на ланче в ресторане.



Американский ланч

Салат коул слоу 100 г

Капуста, морковь, яблоко, майонез, персиковый сок, кисло-сладкий соус чили

Бургер 210 г

Булочка, котлета из мраморной говядины medium well, сыр чеддер, лук фри, лист салата, копчёный соус Папа's

Картофель фри 80 г

Соус сальса 20 г

Выберите напиток

Чай /Americano / Морс / Домашний лимонад

500 ₺

Коул слоу - американская салатная классика родом из Дании. Свежий, лёгкий, многогранный - этакий гастрономический додекаэдр. Его основа - капуста и морковь, а дальше - свобода действий. Мы решили придать ему сладости и чуть остроты.