



**ПАПА'S**  
beer garage

**Е ГАРАЖ-ЛАНЧИ**

Кругосветное гастрономическое путешествие

от **390 Р**

По будням с 12:00 до 17:00



**Суп дня** \* + 100 Р

**Десерт дня** \* + 60 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 75/150 Р

\*Уточните у официанта. Суп дня, десерт дня и пиво Папа's по специальной цене доступны только в случае заказа одного из ланчей.

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 изобрести ланч, который бы отличался от всех прочих в Красноярске. В итоге у нас получилось несколько разнообразное и колоритное меню. Удивительно меню, ведь блюд в наших ланчах наберётся почти десятка. Эти блюда - история путешествий наших шефов Bellini group, которые побывали по всему миру.*





Предложение действует с 22.03.22 по 20.09.22 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 2022

Директор Тюкавкина А.С.



Главный бухгалтер Гостевских К.А.





## Южноитальянский ланч

**Салат капрезе** 160 г

Томаты черри, мини-моцарелла, базилик, базиликовое масло

**Паста карбонара** 220 г

Спагетти, бекон, яйцо, пармезан

### Выберите напиток

Чай / Американо / Морс / Домашний лимонад

**420 Р**

Символ кухни Юга Италии – капрезе. Закуска, салат, гастрономическая икона стиля. Спелые томаты, свежая моцарелла и только что сорванный базилик. Если вы переводили название как "каприз", садитесь, два. Капрезе значит - с острова Капри, что недалеко от Неаполя.



## Североитальянский ланч

**Салат со страчателлой** 160 г

Томат, сыр страчателла со сливками, сухарики из бриошь, зелёное масло

**Куриная грудка в панировке по-милански** 160 г

Куриное филе, сыр гауда, соус релиш

### Выберите напиток

Чай / Американо / Морс / Домашний лимонад

**450 Р**

Милан — не только мировая столица моды, но и гастрономия. Там научились стильно наряжать куриное филе в золотистую хрустящую панировку, добавлять внутрь тающий сыр — и всё это назвали «Миланезе де полло» или курица по-милански. Добро пожаловать на неделю гастрономической моды!



## Новый русский ланч

**Овощи со сметаной** 190 г

Томат, огурец, редис, укроп, сметана

**Бефстроганов с пюре** 240 г

Говяжья вырезка, сливочный соус с вёшенками и шампиньонами, картофельное пюре, лук фри, зелёное масло

### Выберите напиток

Чай / Американо / Морс / Домашний лимонад

**430 Р**

Что такое современная русская кухня? Суши с хлебом? Можно и так, но мы предлагаем вернуться к истокам. Разобрать нашу гастрономическую матришку до основания. Мясо и картошка — вот два кита, на которых стоит миска дачных овощей со сметаной. Всё просто, понятно и вкусно.





## 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 /Americano / Морс / Домашний лимонад

**400 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 /Americano / Морс / Домашний лимонад

**400 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 и овощным дрессингом 140 г

Куриное филе, морковь, огурец, салат айсберг, шампиньоны, крошка из маслин, базиликовое масло, овощной дрессинг

### Куриная грудка с картофельным пюре 270 г

Куриное филе, картофель, сливочный соус

### Выберите напиток

Чай /Americano / Морс / Домашний лимонад

**390 Р**

*Лондон из эз экзитал 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

420 ₽

*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!*



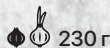
## СНГ ланч

### Салат оливье

150 г

Говяжий язык, отваренные картофель, морковь и перепелиные яйца, огурец, зелёный горошек, майонез

### Вареники с картошкой



230 г

Вареники с картошкой, сливочный соус с беконом

### Выберите напиток

Чай / Американо / Морс / Домашний лимонад

390 ₽

*Гурманы всех стран, объединяйтесь! Вас ждёт родная комбинация традиционных блюд России и Украины. Классический оливье, с первой ложки которого начинает пахнуть ёлкой, и вареники с картошкой.*



## Греческий ланч

### Овощной салат

65 г

### с ореховой заправкой

Листья салата, томаты черри, огурец, ореховый соус

### Бифштекс из говядины

230 г

Котлета из мраморной говядины, жареное яйцо, томатный соус, лук фри, картофельный хашбраун

### Выберите напиток

Чай / Американо / Морс / Домашний лимонад

450 ₽

*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 перегуляйте. 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

**420 Р**

*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.*



## Индийский ланч

**Вегетарианская закуска** 🌶️ 120 г

Ржаной хлеб, острый баклажан, кинза, оливковое масло

**Соба с овощами** 🍷 250 г

Лапша соба, болгарский перец, морковь, шампиньоны, вешенки, древесный гриб, репчатый лук, чеснок, кинза, кунжут

**Выберите напиток**

Чай /Americano / Морс / Домашний лимонад

**430 Р**

*Индия — в этой стране едят так много овощей, что даже у богов здесь по 4 руки. Пряная, ароматная и острая еда пробудит в вас лучшие чувства и заставит танцевать, прямо как в фильмах Болливуда.*



## Американский ланч

**Салат коул слоу** 100 г

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

**Мини-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

**450 Р**

*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.*