



ПАПА'S
beer garage

ГАРАЖ-ЛАНЧИ

Кругосветное гастрономическое путешествие



от 550 ₽

По будням с 12:00 до 17:00

Суп дня *

+ 185 ₽

Десерт дня *

+ 130 ₽

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

95/190 ₽

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 создать ланч, который бы отвлекался от всех привычных красноярских. В штабе у нас получилось необыкновенно яркое и яркое меню. Именно меню, ведь блог красноярской гастрономии набирается с три десятка эти блоги - история путешествий и опыт шефов Bellini Gastrobar & Bistrosystem, которые побывали по всему миру.

Предложение действует до 31.12.2025 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.

сентябрь 2025

Директор Тюкавкина А.С.

Главный бухгалтер Гостевских К.А.





New Грузинский ланч

Салат с запечёнными овощами

150 г

Томаты, болгарский перец, баклажан, листья салата, сыр сиртаки, цитрусовый соус, кунжутное масло, кунжут, кинза

Томлёная говядина с картофелем и овощами



250 г

Говядина, лук, морковь, стручковая фасоль, сельдерей, перец болгарский, картофельные дольки, соус сацебели, кинза, зелёный лук

Выберите напиток

Чай / Американо / Морс /
Домашний лимонад

600 ₽

*Настоящая Грузия на вашем столе:
овощи, запечённые до самого солнца, и говядина, что тушилась так долго, будто готовилась для самого дорогого гостя. Вкус богатый, обед сытный, не хватает только тостов и застольных песен для полной гармонии.*



New Ирландский ланч

Салат с ростбифом и овощами

130 г

Ростбиф с горчицей, цукини, томаты черри, огурец, листья салата, кисло-сладкий соус, кинза, кедровый орех

Свиные рёбра в томатном барбекю с молодым картофелем

Свиные рёбра су-вид, мини-картофель, соус томатный барбекю, лук фри

Выберите напиток

Чай / Американо / Морс /
Домашний лимонад

690 ₽

Говорят, чтобы найти клад, нужна радуга. Но иногда хватает и хорошего ланча в духе Дублина. «Slainte!» и свежесть салата с ростбифом со сладким дыром барбекю с рёбрами унесут вас прямиком в уютный ирландский паб.



Бразильский ланч

Салат с цыпленком и ананасом

140 г

Филе цыпленка су-вид, ананас консервированный, кукуруза, сельдерей, огурец, майонез, картофель пай, петрушка

Пикантный кальмар с рисом и овощами

Кальмар, микс соевого и устричного соусов с чесноком и сладким чили, рис отварной, болгарский перец, морковь, репчатый лук, кукуруза, зелёный лук

Выберите напиток

Чай / Американо / Морс /
Домашний лимонад

570 ₽

Не обед, а настоящий карнавал вкусов! Пикантность, сладость, свежесть, пряность — так и веет вкусным тёплым ветром прямо с солнечного берега Копакабаны.

**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

570 ₽

Смёрребрёд - специалитет из Дании или же тест на дикцию. Его основа - хлеб, а дальше - полёт фантазии. Несмотря на его закусочную сущность, 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 темпера, 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

620 ₽

Австралия - не просто страна, а целый материк. Поэтому и австралийская национальная кухня невероятно разнообразна - такие-то территории. Однако главные роли, как Хэмворт 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, 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

570 ₽

Лондон из э́кспатал офф Грейт Бритн! Если вы поняли, о чём речь, значит и британский ланч будет вам предельно понятен и прятен.

Все ингредиенты и сочетания знакомы, как ранние песни Beatles.



Узбекский ланч

Салат с ростбифом и овощами 130 г

Ростбиф с горчицей, огурец, морковь, редька, яйцо отварное, ореховый соус, кинза

Жареный лагман 220 г

с говядиной и овощами

Лапша, томлённая говядина, морковь, репчатый лук, сельдерей, болгарский перец, чеснок, омлет, томатная паста, стручковая фасоль, кинза, специи

Выберите напиток

Чай / Американо / Морс /
Домашний лимонад

550 ₽

Мясо, овощи, специи и ничего, лишнего — именно за это мы все горячо любим узбекскую кухню.

Так и наш ланч стремится стать вашим горячо любимым обеденным наслаждением с нотами загадочного Востока.



Итальянский ланч

Салат капрезе 140 г

Сыр моцарелла, томаты черри, микс зелени, оливковое масло, бальзамический крем

Спагетти болоньезе 250 г

Спагетти, говяжий фарш, томатный соус, сыр пармезан, морковь, сельдерей, лук

Выберите напиток

Чай / Американо / Морс /
Домашний лимонад

570 ₽

Никаких капризов. Только тот самый капрезе, болоньезе и ваша личная солнечная Италия прямо посреди дня. Мамма мия, если бы только каждый обед был также хороши и приятен, то и берега

Енисея стали бы
Средиземноморьем.



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

590 ₽

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.

**Хит**

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 / Американо / Морс /
Домашний лимонад

570 ₽

Нисуаз - это не несурвность, 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 / Американо / Морс /
Домашний лимонад

590 ₽

Вот она, Сила Сибири...
Всесезонные овощи, таёжная ягода...
и мясо с картошкой ;).

И на меньшее мы не согласны, ведь патэза 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 / Американо / Морс /
Домашний лимонад

590 ₽

Коул слоу - американская салатная классика родом из Дании.

Свежий, лёгкий, многогранный - этакий гастрономический додекаэдр. Его основа - капуста морковь, а дальше - свобода действий. Мы решили придать ему сладости и чуть остроты.