



**ПАПА'S**  
beer garage

**Е ГАРАЖ-ЛАНЧИ**

Кругосветное гастрономическое путешествие

от **480** **₽**

По будням с 12:00 до 17:00

**Суп дня** \* + 165 Р

**Десерт дня** \* + 100 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 31.03.2025 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.

октябрь 2024

Директор Тюкавкина А.С.



Главный бухгалтер Гостевских К.А.





## Немецкий ланч New

### Салат с копчёными колбасками и картофелем

120 г

Охотничьи колбаски, отварной картофель, лист салата, томаты черри, лук фри, копчёный луковый майонез

### Куриные колбаски с кедровыми орешками с тушёной капустой

185 г

Куриные колбаски с кедровыми орешками, тушёная капуста, лук фри

### Выберите напиток

Чай / Американо / Морс / Домашний лимонад

**520 Р**

*От нашей кухни с душой и лаской, как в Германии любят колбаски.*

*И ведь невозможно же их представить без тушёной капусты в сопровождении.*

*Зер гуд!*



## Итальянский ланч New

### Салат капрезе

140 г

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

### Спагетти болоньезе

260 г

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

### Выберите напиток

Чай / Американо / Морс / Домашний лимонад

**520 Р**

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

*Енисея стали бы Средиземноморьем.*



## Японский ланч

### Хе с неркой

120 г

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

### Хрустящий цыплёнок с жареным рисом

200 г

Куриный шницель, жареный рис, перуанский соус, специи

### Выберите напиток

Чай / Американо / Морс / Домашний лимонад

**480 Р**

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



**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

**490 Р**

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

**500 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

**490 Р**

*Лондон из эзэкспитал 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

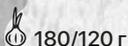
**480 Р**

*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 Р**

*Ола, амигас! Курочка 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

**520 Р**

*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 перестройки. Его главные 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 /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

**500 ₺**

*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

**520 ₺**

*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.*