

МЕНЮ РЕСТОРАНА «ЛИРА-ПРЕСТО»

ТЁПЛЫЕ САЛАТЫ

- Тёплый салат из куриной печени** - **350р.**
обжаренная куриная печень подаётся на листьях салата «Айсберг» с винной заправкой из бекона и французской горчицы 150 гр.
- Десперадо** **420р.**
салат из говяжьей вырезки, болгарского перца и маринованного огурца, заправлен горчичной заправкой с оливковым маслом 150 гр.
- Вдохновение** **390р.**
листья салата, помидор, огурец, паприка, горячая копченая кура, заправляется оливковым маслом и бальзамической заправкой 200гр.

САЛАТЫ

- Цезарь** **430р.**
салат из копченого куриного филе подаётся на листьях салата «Айсберг» с томатами черри, сыром «Пармезан», сухариками и перепелиными яйцами - заправленный соусом «Цезарь» 200гр.
- Цезарь с лососем** **580р.**
кусочки лосося гриль подаются на листьях салата «Айсберг» с томатами черри, сыром «пармезан», яйцом, сухариками под соусом «Цезарь» 200 гр.
- Греческий с куриой** **360 р.**
классический греческий салат с обжаренными кусочками куриного филе 200 гр.
- Греческий** **300р.**
классический греческий салат из свежих овощей и с сыром «Фета» 200 гр.
- Звезда Венеции** **340р.**
салат из креветок, крабового мяса, сладкого болгарского перца и сыра, заправляется майонезом или маслом 200 гр.
- Лира** **360р.**
фирменный салат из говяжьего языка, редиса, свежего огурца, грецкого ореха заправленный майонезом 200 гр.
- Болгарский** **360р.**
Салат из говядины, сладкого болгарского перца и свежих помидор, заправленный горчичной заправкой с оливковым маслом 150 гр.
- Туна** **380р.**
салат из тунца, айсберга, свежего огурца, перца болгарского, красного лука. Заправка из соевого соуса с маслом 200 гр.

Оливье

традиционный салат с ветчиной

250р.
200 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырная тарелка

3 вида сыра: Мааздам, Гауда, Чаддер
подаются с медом и грецким орехом

430р.
150/15/3 гр.

Мясная тарелка

нежная буженина, отварной говяжий язык,
куриный рулет и салями

390р.
100/30/30 гр.

Форель шеф-Посола

нежнейшая форель слабой соли от шеф-повара

410р.
75/10/27 гр.

Язык с хреном

нежный говяжий язык, подаётся с хреном и свежими овощами

290р.
75/10/37 гр.

Селёdochка «По-русски»

филе норвежской сельди подаётся с маринованным
луком и отварной картошкой

280р.
75/75/30/12 гр.

Русские соленья

грибы солёные, квашеная капуста и
маринованные огурцы на листьях салата

270р.
200/10 гр.

Ассорти из свежих овощей

280 р.
200 гр.

Маслины

98 р.
55 гр.

Закуска острая

морковка по-корейски, капуста по-грузински, помидоры черри

290р.
200/10 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Драники с ветчиной и сыром, гарнируются
сметанным соусом**

320р.
150/25/5/10 гр.

Оладьи с лососем и сыром «Фета»

330р.
150/30/30 гр.

Картофельно-грибной дуэт

обжаренные «лодочки» из картофеля, фаршированные

290р.
250/25 гр.

классическим грибным жульеном, запечённый с сыром в гриле

Яичница

120 р.

80/20 гр.

Яичница с ветчиной

180р.

120/20 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Бефстроганов «Лира» с картофельным пюре и жульеном из соленых огурцов и свеклы

930р.

классический бефстроганов с добавлением грибов

290/100/50 гр.

Стейк классический, с картофелем «Айдахо»

1600р.

сочный кусок говяжьей вырезки, подаётся с томатами гриль и соусом

150/50/50 гр.

Стейк «Стронбергер» с дольками картофеля

700 р.

сочный кусок говяжьего антрекота, запекается с горчицей

150/100/50 гр.

Свинная корейка на косточке

650р.

свинная корейка на кости обжаренная в медово-винном соусе с картофелем фри

200/50 гр.

Медальоны из свинины

600р.

медальоны из свиной вырезки, запеченные под шапкой из сыра, грибов и лука, гарнируются свежими овощами

245/50 гр.

Большой кусок свинины

630 р.

подаётся с картофелем по-домашнему с грибами, луком и соусом барбекю

150/150/50 гр.

Паста «Карбонара»

490р.

Спагетти с тонкими ломтиками бекона, залитые сверху соусом из сливок

320 гр.

Паста с морепродуктами

600 р.

спагетти с соусом из морского коктейля и сливок

320 гр.

Крылышки «Барбекю»

550р.

маринованные куриные крылышки, обжаренные во фритюре подаются с острым соусом и жареным картофелем

320/100/50 гр.

Куриная грудка в миндальной корочке

500р.

подаётся со свежими овощами и сметанным соусом

150/150/60 гр.

Фахитос с курой на двоих

950 р.

смесь из обжаренных филе курицы и овощей, подаётся с тонкими пресными лепешками – тортилья, соусом «Сальса» и сметаной

460/50/50/50

Фахитос с курицей на одного

смесь из обжаренных филе курицы и овощей, подается с тонкими пресными лепешками – тортилья, соусом «Сальса» и сметаной

480р.

230/50/50/50

Куриное филе под сыром моцарелла

с апельсиновым соусом подается с цветной капустой

500р.

150/100/50 гр.

Лосось гриль, либо на пару

подается на подушке из шпината с соусом и лимоном

930р.

120/70/30/20 гр.

Судак с овощами

филе судака, запеченное с луком и морковью под шапкой из сыра майонеза, гарнируется диким рисом

520 р.

120/70гр.

Шефтели телячьи на пару

с сырным соусом подаются с отварной картошкой и зеленью

420 р.

120/150/30гр.

Люля-кебаб из баранины

подается со свежими овощами и острым соусом

520р.

120/100/50 гр.

СУПЫ

Солянка мясная

классический рецепт сборной солянки с говяжьим языком, говядиной и копчеными колбасками

250 р.

300/20 гр.

Жуанвиль

крем-суп с кусочками лосося, грибами и креветками

350 р.

300/20 гр.

Суп-крем из шампиньонов

200 р.

250 гр.

Суп – крем из шпината

250 р.

250 гр.

Уха

классическая уха из форели с картофелем

280р.

250 гр.

Бульон куриный с рисом и яйцом

180р.

300 гр

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Острые крылышки в соусе RED-DEVIL	420р.	250/10 гр
Гренки , жаренные ,из ржаного хлеба	220 р.	200 гр.
Креветки в панцире	300 р.	300 гр.

ГАРНИРЫ

Картофель «Айдахо»	140р.	150 гр.
Картофель «Фри»	140р.	150 гр.
Овощи свежие	180 р.	200 гр.
Дикий рис	110р.	150 гр.
Овощи гриль	220 р.	150 гр.

СОУСЫ

«Шар-тар»	30 р.	50 гр.
«Сливочно-Пряный»	40 р.	50 гр.
«Сливочно- Лимонный»	40 р.	50 гр.
«Медово-Винный»	30 р.	50 гр.
«Демис-Гласс»	30 р.	50 гр.
Майонез	20 р.	50 гр.
Сметанный	20 р.	50 гр.
Соус томатный острый	30 р.	50 гр.
Масло сливочное	20р.	15 гр.

ХЛЕБ

Хлебная корзина

30 р.

90 гр.

ДЕСЕРТЫ

Мороженое в ассортименте со сливками

180р.

100/30 гр.

Пирамиссу маскарпоне

360р.

100 гр.

Чизкейк «Нью-Йорк»

300р.

100 гр.

разновидность классического саксонского пирога

Профитроли (большие)

300р.

100 гр.

большие профитроли из заварного теста с начинкой из свежих взбитых сливок, покрытые густым шоколадно-сливочным соусом

Профитроли (маленькие)

300р.

100 гр.

заварное тесто и нежный крем из свежих сливок

Шорт «Шоколадно-апельсиновый»

290р.

100 гр.

Шорт с лесными ягодами

290р.

100 гр.

Шорт «Рикотта и груша»

290р.

100 гр.

Фруктовая тарелка

200 р.

100 гр.

апельсин, яблоко, виноград, груша, киви

ЧАЙ

«Svaу» в чайнике

180р.

500 мл

«Милфорд» в пакетиках

30 р.

200 мл

«Гринфилд» в пакетиках

30 р.

200 мл

НАПИТКИ

Аква Минерале

80 р.

0,600 мл

газированная и не газированная

ЛИМОНАД

<i>Миринда</i>	<i>120 р.</i>	<i>0,25 мл</i>
<i>7АТ</i>	<i>120 р.</i>	<i>0,25 мл</i>
<i>Эвервейс(ТОНИК)</i>	<i>120 р.</i>	<i>0,25 мл</i>
<i>Пепси</i>	<i>110 р.</i>	<i>0,25 мл</i>

СОКИ

<i>Соки в ассортименте</i>	<i>50 р. /200 р.</i>	<i>0,250 / 1 л</i>
----------------------------	----------------------	--------------------

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

<i>Апельсин</i>	<i>200 р.</i>	<i>0,200 мл</i>
<i>Грейпфрут</i>	<i>200 р.</i>	<i>0,200 мл</i>
<i>Яблоко</i>	<i>200 р.</i>	<i>0,200 мл</i>
<i>Морковь</i>	<i>200 р.</i>	<i>0,200 мл</i>
<i>Яблоко+ Морковь</i>	<i>200 р.</i>	<i>0,200 мл</i>
<i>Апельсин+Грейпфрут</i>	<i>200 р.</i>	<i>0,200 мл</i>
<i>Чай «Айс-ти»</i> чай чёрный, сироп гринадин, лимонный сок, лёд коктейльная вишня	<i>200 р.</i> <i>80 р.</i>	<i>0,200 мл</i> <i>0,200 мл</i>

КОФЕ

<i>Эспрессо</i>	100р.	50 мл
<i>Американо</i>	100р.	100 мл
<i>Эспрессо «Романо»</i> эспрессо с полоской лимонной цедры	100 р	50/5 мл
<i>Ристретто</i>	100р.	25 мл
<i>Капучино</i>	140р.	120 мл
<i>Латте</i>	160р.	200 мл
<i>Банановый Латте</i>	160 р.	200 мл
<i>Кофе Кон Панна</i> кофе со взбитыми сливками и корицей	60р.	150 мл
<i>Венский кофе</i> кофе с шоколадным сиропом и взбитыми сливками	60 р.	150 мл

КОФЕ С АЛКОГОЛЕМ

<i>Кубинский кофе</i> чёрный ром, кофейный ликёр, кофе, сливки, корица, молоко	240р. 250 мл
<i>Мексиканский кофе</i> текилла, кофейный ликёр, кофе, сливки, корица, молоко	240р. 250 мл
<i>Итальянский кофе</i> амаретто, кофе, сливки, корица, молоко	210р. 250 мл
<i>Французский кофе</i> коньяк, сливки, корица, молоко	210р. 250 мл
<i>Ирландский кофе</i> виски, кофе, сливки, корица	210р. 250 мл
<i>Бейлис кофе</i> бейлис, кофе, сливки, корица, молоко	210р. 250 мл

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Вермуты

<i>Мартини Бьянко</i>	140 р.	2800р.
	50 гр	1 л
<i>Мартини Россо</i>	140р.	2800 р.
	50 гр	1 л
<i>Мартини Розато</i>	140р.	2800р.
	50 гр	1 л
<i>Мартини Экстра Драй</i>	140р.	2800 р.
	50 гр	1 л
<i>Кампари</i>	140 р.	2800р.
	50 гр	1 л

Импортная водка

<i>Эристофф</i>	120 р.	2400 р.
	50 гр	1 л
<i>Финляндия Классическая</i>	180 р.	3600 р.
	50 гр	1 л
<i>Финляндия «Красная Клоква»</i>	180 р.	3600 р.
	50 гр	1 л
<i>Финляндия «Чёрная Смородина»</i>	180 р.	3600 р.
	50 гр	1 л

Водка

<i>Белая Берёзка</i>	140р.	2800 р
содержит берёзовый сок	50 гр	1 л
<i>Пять озёр</i>	100р.	2000р
чистая из Сибири	50 гр	1 л
<i>Байкал</i>	140 р.	2800р.
	50 гр	1 л
<i>Русский стандарт</i>	170р.	3400 р.
	50 гр	1 л

Настойки

<i>Абсент</i>	150 р.	3000 р.
	50 гр	1 л
<i>Бехеровка</i>	150 р.	3000 р.
	50 гр	1 л

Джин

Гордонс

180 р.
50 гр

3600 р.
1 л

Шеқилла

Қамино Реал бланқо

180 р.
50 гр

3600 р.
1 л

Қамино Реал Голд

200 р.
50 гр

4000 р.
1 л

Дон Чинто Сильвер

190 р.
50 гр

3800 р.
1 л

Дон Чинто Голд

190 р.
50 гр

3800 р.
1 л

Асьенда Ла Капилла Сильвер

190 р.
50 гр

3800 р.
1 л

Асьенда Ла Капилла Голд

190 р.
50 гр

3800 р.
1 л

Ром

Бақарди Блек

200 р.
50 гр

4000 р.
1 л

Бақарди Супериор

170 р.
50 гр

3400 р.
1 л

Бельйй Қарибскйй Джарола

150 р.
50 гр

3000 р.
1 л

Виски

Дюарс Уайт Лэйбл

200р.
50 гр

4000 р.
1 л

Вильям Лоусон

180 р.
50 гр

3600 р.
1 л

Джек Дениел

250 p.
50 гр

5000 p.
1 л

Балантайнс Файнест

220 p.
50 гр

4400 p.
1 л

Джонни Уокер Ред Лейбл

220p.
50 гр

4400 p.
1 л

Джонни Уокер Блек Лейбл

300 p.
50 гр

6000 p.
1 л

Джемесон

200 p.
50 гр

4000 p.
1 л

Коньяк

Барон Отард VS

350 p.
50 гр

7000 p.
1 л

Бардине XO

250 p.
50 гр

5000 p.
1 л

Бардине VSOP

200 p.
50 гр

4000p.
1 л

Киновский

170 p.
50 гр

3400 p.
1 л

Бержерак

160 p.
50 гр

3200 p.
1 л

*Армянский Арарат 5**

180 p.
50 гр

3600 p.
1 л

*Армянский 3**

150 p.
50 гр

3000 p.
1 л

*Российский Бастион 3**

165 p.
50 гр

3300 p.
1 л

Ликеры

Самбука Рамазотти

145 p.
50 гр

2900 p.
1 л

Амаретто

145 p.
50 гр

2900 p.
1 л

Куантро

145 р.

2900 р.

50 гр

1 л

Бейлис

145 р.

2900 р.

50 гр

1 л

Малибу

145 р.

2900 р.

50 гр

1 л

Калуа кофейный

145 р.

2900 р.

50 гр

1 л

Игристые вина

Мартини Асти (0,75 л)

3000р.

1 бут.

Российское Шампанское (0,75 л)
полусладкое

800 р.

1 бут.

Лев Голицын (0,75 л)

1000р.

1 бут.

Вино Испании

Альтос де Тамарон DO Рибера дель Дуэро

320р.

1600р.

красное сухое

150 мл

1 бут.

Вино вишнёво-красного цвета с богатым, щедрым вкусом.
Прекрасно подойдёт к дичи, баранине, твёрдым сырам

Финка Ариадна DO Рухда Совиньон Блан

280р.

1400р.

белое сухое

150 мл

1 бут.

Вино бледно-золотого цвета с зелёными отблесками
Запоминающийся аромат- лимон, манго, ананас, маракуя и
другие тропические фрукты. Прекрасно сочетается с белой
рыбой, морепродуктами, овощными салатами,
невыдержанными козьими сырами

Винья Морена

250 р.

1250 р.

белое п/сладкое

150 мл

1 бут.

Вино бледно-жёлтого цвета с ароматами весенних цветов
и тропических фруктов. Подаётся к легким закускам,
салатам, рыбе, десертам и фруктам

Винья Морена

250р.

1250 р.

красное п/сладкое

150 мл

1 бут.

Ярко красный цвет с фиолетовыми отблесками. В аромате –
спелые ягоды (чёрная смородина и клубника). Лёгкий
свежий вкус с фруктовым послевкусием. Подавать к
красному мясу, рыбе, шоколадным десертам,
разнообразным сырам

Вина Франции

Мари Манес Шардоне

белое сухое

Вино золотистого цвета с ароматами ореха, мёда, акации и липы. Рекомендуются к салатам, закускам, горячим блюдам из рыбы и морепродуктов

280р.

150 мл

1400 р.

1 бут.

Мари Манес мерло

красное сухое

Приятное, бархатистое вино с ароматами чёрной смородины, малины и рождественских яблок. Подаётся к блюдам из свинины, курице гриль, мягким сырам

280р.

150 мл

1400 р.

1 бут.

Де Лис

белое сухое

Лёгкое вино с ароматом фруктов и цветов. Прекрасно утолит жажду. Подаётся к холодным закускам, блюдам из рыбы и сыров

250 р.

150 мл

1250р.

1 бут.

Де Лис

красное сухое

Вино с ярко выраженным фруктовым вкусом и ароматом. Прекрасно подойдёт к мясным блюдам и сырам

250р.

150 мл

1250р.

1 бут.

Вина Чили

Аромо Совиньон Блан

белое сухое

Вино бледно-желтого цвета с зелёными бликами. В аромате чётко различимы спелые фрукты с нотками лимона, мандарина и грейпфрута

280р.

150 мл

1400р.

1 бут.

Осадия Каберне Совиньон

красное сухое

Вино насыщенного рубинного цвета с фруктовым букетом и сочетанием пряностей. Хорошо сочетается с блюдами из курицы и мяса

280р.

150 мл

1400 р.

1 бут.

Вина Италии

Боргоантико

белое полусладкое

Вино золотисто-жёлтого цвета с насыщенным ароматом с нотами южных фруктов и мёда. Сочетается с легкими салатами, рыбой, десертами и фруктами

250р.

150 мл

1250р.

1 бут.

Боргоантико

красное полусладкое

Вино с ароматами сладкой вишни и мягким, бархатистым

250р.

150 мл

1250р.

1 бут.

вкусом. Идеально сочетается с пастой и сырами, а так же с десертами

Мерло Монтефьоре

Красное полусухое

Вино насыщенного гранатового цвета с деликатным ароматом специй и прекрасных фруктов. Превосходно сочетается с ризотто и блюдами из красного мяса, дичи и кролика

250р.

150 мл

1250р.

1 бут.

Пино Гриджио Монтефьоре

белое полусухое

Вино светло- соломенного цвета с едва уловимыми зеленоватыми бликами. Прекрасно сочетается с рыбой лёгкими салатами и закусками

250р.

150 мл

1250р.

1 бут.

Пиво бутылочное

Балтика без алкогольная

100 р.

500 мл

Балтика № 7

120 р.

500 мл

Невское в ассортименте

120 р.

500 мл

Шуборг Грин

150 р.

500 мл

Амстель

150 р.

500 мл

Гиннес

190 р.

500 мл

Эдельвейс

180 р.

500 мл

Хайннекен

150 р.

330 мл

Коктейли

Мартини оранж

Мартини бьянко, сок апельсиновый, лёд

220р.

250 мл

Мартини грейпфрут

Мартини бьянко, сок грейпфрутовый, лёд

220р.

250 мл

Кампари оранж	230р.
Кампари, сок апельсиновый, лёд	250 мл
Кампари грейпфрут	230р.
Кампари, сок грейпфрута, лёд	250 мл
Гранд Мохито	320р.
Ром, сок лимона, мята, вода газ, сахар, лёд	350 мл
Пина Колада	350р.
Ром, ликёр малибу, сироп кокоса, сливки, ананас, сок, лёд	350 мл
Секс на пляже	200р.
Водка, ананасовый сок, гренадин, персиковый сироп, сок лимона, лёд	350 мл
Оргазм	300р.
Бейлиз, куантро, амаретто, сливки, лёд	150 мл
Голубая Лагуна	300р.
Водка, блю кюрасо, 7 ур, сок лимона, лёд	240 мл
Отвёртка	160 р.
Водка, сок апельсина, сок лимона, лёд	220 мл
Маргарита	320 р.
Текилла серебряная, куантро, сок лимона, соль, лёд	150 мл
Маргарита «Блю Скай»	320р.
Текилла серебряная, куантро, Блю Кюрасао, сок лимона, сахар, лёд	200 мл
Шекила Санрайз	320р.
Текилла серебряная, гренадин, сок апельсина, лёд	200 мл
Лонг-Айленд	410р.
Ром, водка, текилла, джин, куантро, сок лимона, пепси, лёд	370 мл
Дайкири	320 р.
Ром, куантро, сок лимона, лёд	150 мл
Б-52	300 р.
Калуа, бейлиз, куантро	60 мл
Белый русский	200 р.
Водка, калуа, сливки	50 мл
Чёрный русский	200 р.

Водка, калуа

50 мл

Безалкогольные коктейли

Молочный шейк

Мороженое, молоко, сок ананасовый, сироп банановый, лёд

180р.

240 мл

Мохиито

Мята, газ вода, сок лимона, сахар, лёд

180р.

180 мл

Пино колада

Мороженое, сироп кокоса, сливки, сок ананасовый, лёд

180р.

225 мл

Экстази

Сок ананасовый, сок апельсиновый, сироп банановый, сироп киви, лёд

180р.

220 мл

