

G
GANZA

MELHO



ЗАВТРАКИ

10:00
14:00

Глазунья с баварскими колбасками

Глазунья в сочетании с миксом салатов, заправленным авторским дрессингом на основе бальзамического соуса. Дополнено сочной баварской колбаской, консервированной фасолью и картофелем фри.

К 1100 | Б 47 | Ж 77 | У 54

649 Р 425 г

Если у вас аллергия на какой-то продукт, предупредите об этом официанта. У нас авторская подача, поэтому сервировка блюда может отличаться от фото.

ЗАВТРАКИ

Завтрак из яиц с ростбифом или креветкой на ваш выбор

Два яйца (скрембл, отварные или омлет — на выбор), микс салатов с авторским тёмным дрессингом, авокадо, свежий горошек и томаты черри. Подаётся с тостом из бриоши и дополнением на выбор: креветка или ростбиф.

К 709 | Б 39 | Ж 41 | У 46

560 Р 320 г

Сырники шоколадно-ванильные

Творожные сырники с шоколадной и ванильной начинкой, дополненные воздушным кремом на основе сгущенки и сметаны

К 790 | Б 21 | Ж 38 | У 91

540 Р 320 г



Блинчики в карамели с мороженым

Классические французские блинчики Креп Сюзетт с соленой карамелью и шариком ванильного мороженого

К 1100 | Б 14 | Ж 48 | У 164

470 Р 300 г



ЗАВТРАКИ



Завтрак Ганза

Блинчики с миксом салата, творожным сыром, слабосоленым лососем и яйцом пашот

К 700 | Б 33 | Ж 41 | У 42

699 Р 320г

Зеленая гречка с пармезаном и авокадо под яйцом пашот

Зеленая гречневая каша в стиле ризотто, под яйцом пашот и авокадо

К 757 | Б 26 | Ж 46 | У 56

499 Р 220г



ЗАКУСКИ

Хит Креветки в тесте «Брик»

Хвосты тигровых креветок, маринованные в соусе кимчи, завернутые в тонкое тесто брик и жаренные во фритюре, подаются с фирменным пикантным соусом «Гриот».

К 360 | Б 21 | Ж 19 | У 30

599 Р 150 г



ЗАКУСКИ

Брускетта с тунцом и манго

Хрустящая чиабатта с тартаром из свежего тунца, страчателлы, спелым авокадо и сладким манго под соусом «Винегрет»

К 300 | Б 12 | Ж 13 | У 33

299 Р 1 шт

Брускетта с лососем и авокадо

Хрустящая чиабатта с тартаром из лосося и авокадо на творожном сыре, с добавлением апельсинового геля и свит-чили.

К 214 | Б 9 | Ж 11 | У 22

399 Р 1 шт

Брускетта с пармской ветчиной

Хрустящая чиабатта с пармской ветчиной, сыром страчателла и миксом овощей и ягод под сыром пармезан

К 278 | Б 10 | Ж 12 | У 29

370 Р 1 шт





Долма из томлёной говядины в соусе ромеско

Долма из пекинской капусты с томлёными телячьими щёчками в ароматных специях, на подушке из соуса на основе печёных перцев.

К 780 | Б 45 | Ж 60 | У 12

640 Р 250 г



ЗАКУСКИ

Пате из кролика

Пате из мяса кролика с цитрусовым соусом, подаётся с бриошью.

К 640 | Б 21 | Ж 24 | У 75

440 Р 120/90 г



Тартар из телятины

Мелко рубленая телятина, каперсы, корнишоны и красный лук, заправленные авторским соусом. Подаётся с муссом из пармезана и хрустящим наносом из тортильи.

К 464 | Б 20 | Ж 28 | У 26

699 Р 120 г



Жареные креветки с муссом из манго

Десять жареных креветок в двух тайских соусах: терияки и сладком чили. Подаются на подушке из мусса на основе творожного сыра и спелого манго.

К 343 | Б 30 | Ж 13 | У 25

699 Р 10 шт

ЗАКУСКИ

Антипасти

Итальянский набор закусок из мясных деликатесов, свежих ягод и сыров. Подаётся с оливками, медом и горчицей

1650 Р



Ростбиф	299 Р 50г	Чоризо	185 Р 50г	Дорблю	290 Р 50г
Сало с\с	140 Р 100г	Камамбер	349 Р 50г	Маасдам	190 Р 50г
Пармская ветчина	330 Р 50г	Пармезан	239 Р 50г	Оливки/маслины	150 Р 50г



Карпаччо из лосося

Авторское видение карпаччо из лосося с необычным сочетанием сладкого винограда, каперсов и фирменной заправки на основе апельсинового сока.

K 217 | Б14 | Ж14 | У7

620 Р 110 г

Карпаччо из маринованных перцев

Карпаччо из маринованного печёного перца с молодыми оливками, фермерской страчателлой, свежей рукколой, каперсами и кремом на основе бальзамического соуса.

K 256 | Б9 | Ж16 | У15

560 Р 210 г

Карпаччо из телятины

Карпаччо из мраморной говядины с авторской заправкой на основе ферментированного соуса, яичного желтка и устричного соуса, подаётся с домашней страчателлой, вялеными томатами и свежей рукколой.

K 256 | Б16 | Ж16 | У8

580 Р 90 г

ЗАКУСКИ

Устрица маленькая

рекомендуем Бельбек Совиньон Блан 370 Р

345 Р

Устрица средняя

рекомендуем Эссе шардоне 360 Р

440 Р

Устрица большая

рекомендуем Бельбек Кокур 370 Р

520 Р

Морской еж

480 Р

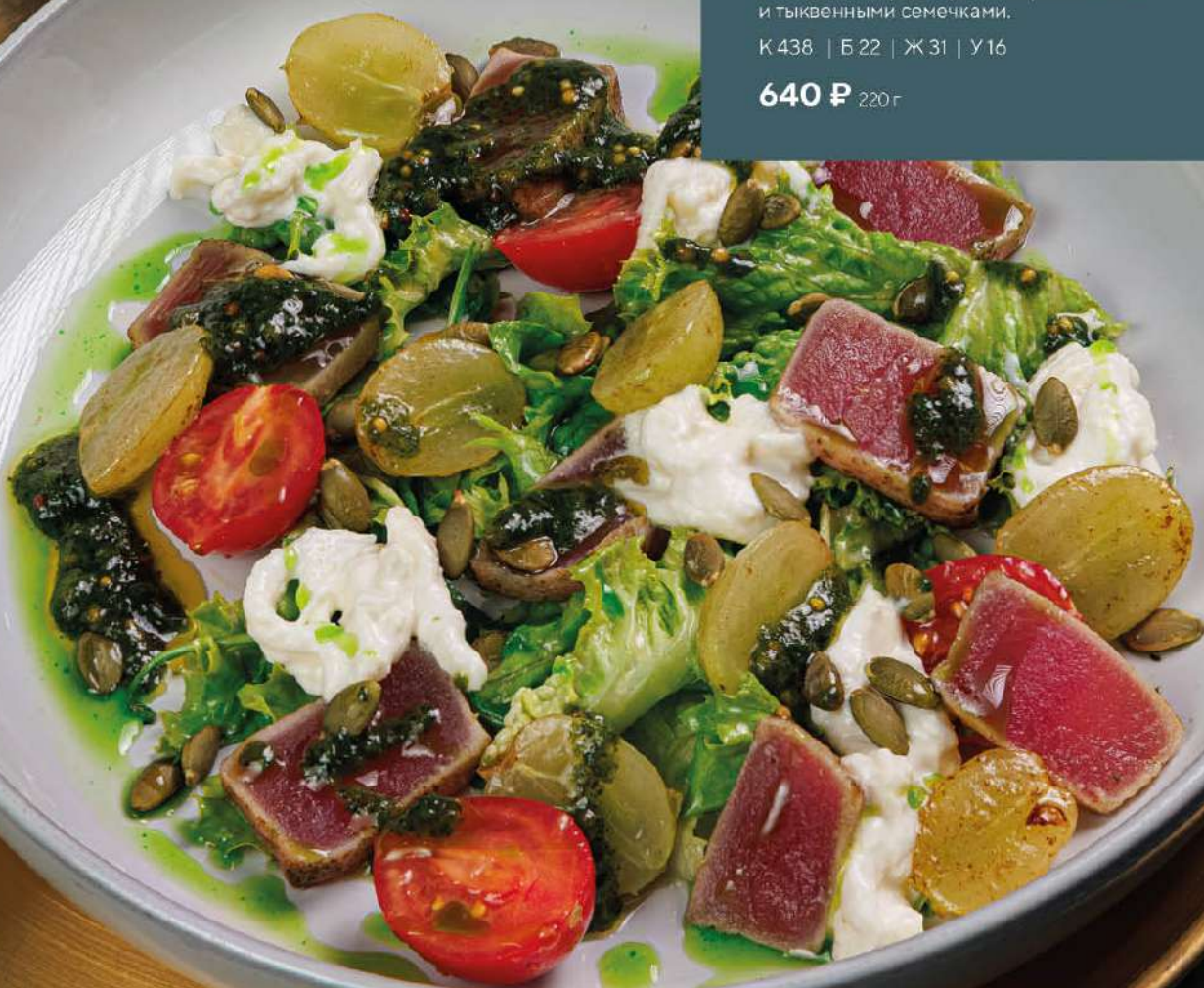
САЛАТЫ

Салат с тунцом и жареным виноградом

Микс салатов с ломтиками тунца под авторским соусом на основе свежей кинзы, с жареным виноградом, фермерской страчателлой и тыквенными семечками.

К 438 | Б 22 | Ж 31 | У 16

640 Р 220г



САЛАТЫ

Салат «Цезарь»

Микс салатов с ломтиками томатов, перепелиным яйцом и гриссини под авторским соусом «Цезарь», подаётся с куриным рулетиком с беконом или креветкой на ваш выбор, под сыром пармезан.

С курицей

К 470 | Б 26 | Ж 27 | У 24

540 Р 270 г

С креветкой

К 370 | Б 22 | Ж 20 | У 24

599 Р 250 г



Салат с морепродуктами

Авторский салат с миксом морепродуктов в дуэте с миксом салатов и водорослями чука, заправленный двумя соусами — ореховым и тропическим дрессингом на основе апельсинового сока.

К 395 | Б 29 | Ж 23 | У 15

699 Р 230г



Салат с телятиной и овощами

Азиатская интерпретация салата с телятиной, маринованным древесным грибом и заправкой на основе арахисовой пасты.

К 315 | Б 29 | Ж 19 | У 8.2

740 Р 200г



САЛАТЫ

Салат из свежих овощей с творожным муссом

Салат из свежих овощей с муссом Базилика и базилика, подается с «землей» из маслин.

К 230 | Б 2,7 | Ж 21 | У 15

499 Р 220г



Салат Грин

Микс из рукколы, базилика и мяты с маринованными кабачками, свежим горошком и авокадо под медово-лимонной заправкой с семенами тыквы и чиа.

К 265 | Б 5 | Ж 17 | У 23

490 Р 180г



Салат с цыпленком темпура

Жареные в воздушном кляре кусочки цыпленка с добавлением микса салатов, орехового соуса, киноа, томатов и сегментов апельсина.

К 464 | Б 22 | Ж 26 | У 35

580 Р 260г



Салат с баклажаном фри

Жареный баклажан фри с томатами и фермерской страчателлой на миксе салатов, заправленный соусом из крыжовника, с кедровыми орехами.

К 550 | Б 16 | Ж 37 | У 38

570 Р 260г



СУПЫ



Том-ям 🌶️🍌🌿 с морепродуктами

Острый тайский суп на основе кокосового молока и специй с морепродуктами и томатами черри. Подаётся с рисовой лапшой или рисом — на ваш выбор. Остроту можно отрегулировать по желанию.

К 460 | Б 33 | Ж 25 | У 23

699 Р 450 г

СУПЫ

Борщ с говядиной

Наваристый борщ
с говядиной, подаётся
со смальцем, сметаной
и бородинской булочкой.

К 411 | Б 15 | Ж 25 | У 31

499 Р 340/40/30 г

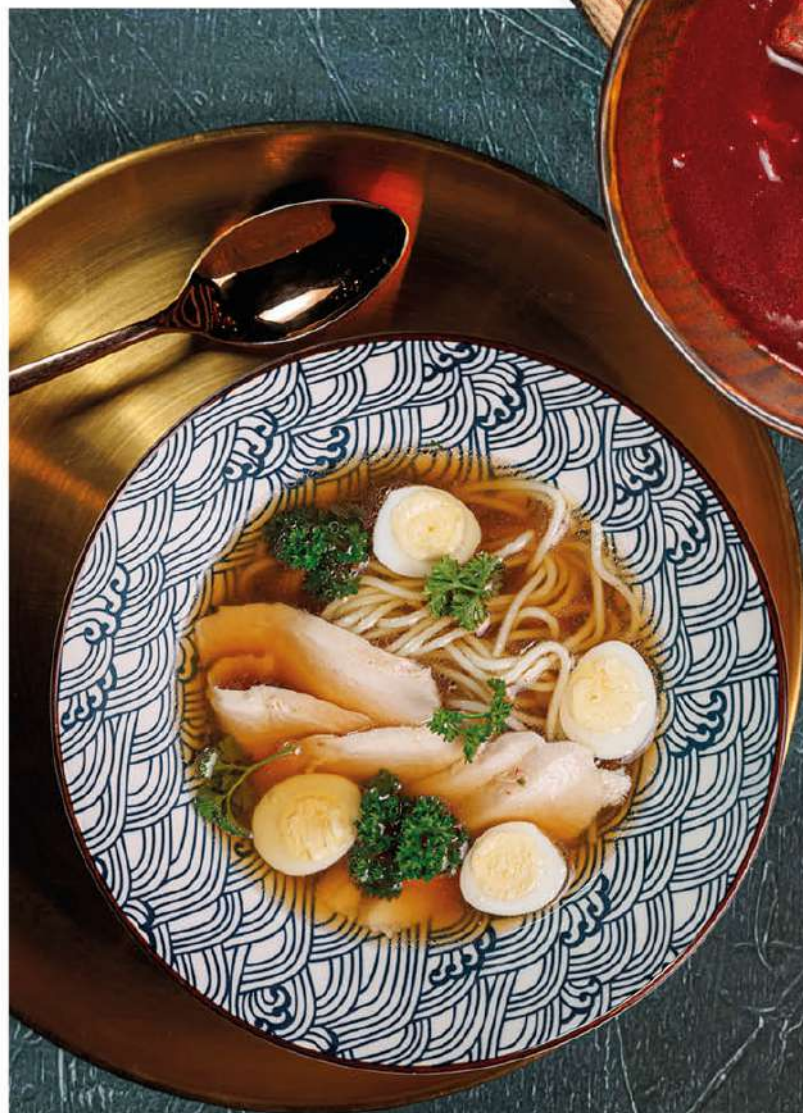


Бульон куриный

Наваристый бульон
с курицей, лапшой
и перепелиным яйцом.

К 213 | Б 16 | Ж 5 | У 25

299 Р 299 г



Если у вас аллергия на какой-то продукт - предупредите об этом официанта.

Техасский суп

Томатный техасский суп с пряностями на основе говяжьего бульона с говядиной, беконом и фасолью. Подаётся с начос из тортильи.

К 580 | Б 30 | Ж 32 | У 51

680 ₽ 430 г



Рамен с сыром

Наваристый пряный бульон на говяжьем бульоне с яичной лапшой, маринованным корнем лотоса, древесными грибами и маринованным яйцом, цыплёнком в кляре, листами нори и соусом чеддер.

К 725 | Б 50 | Ж 42 | У 60

560 ₽ 500 г

ПАСТЫ

и мучное

Вы можете
выбрать вид пасты
на ваш вкус:

- Фетучини
- Фузили
- Спагетти

Паста четыре сыра с креветкой

Паста в сливочном соусе с обжаренными креветками, соусом песто и добавлением четырёх видов сыра.

К 610 | Б 41 | Ж 30 | У 49

669 Р 250 г



Паста «Карбонара»

Классическая итальянская паста с беконом, желтком и пармезаном в сливочном соусе.

К 765 | Б 40 | Ж 49 | У 46

499 Р 230 г

Паста «Болоньезе»

Паста в томатно-мясном соусе с травами и базиликом, посыпанная пармезаном.

К 470 | Б 26 | Ж 19 | У 52

495 Р 230 г

🌟 Паста с морепродуктами в соусе карри

Паста в соусе карри с миксом морепродуктов и пармезаном.

К 550 | Б 35 | Ж 20 | У 54

699 Р 190 г

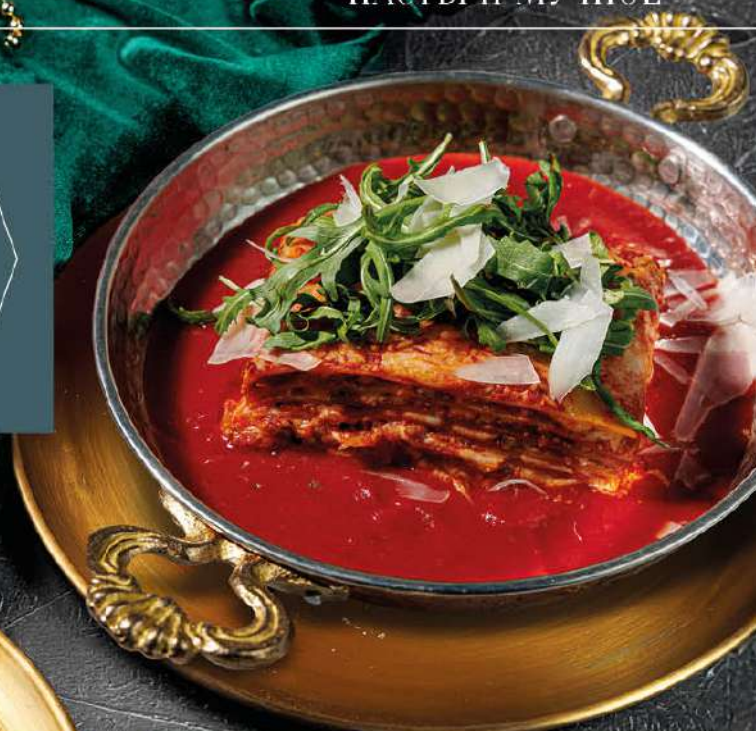
ПАСТЫ И МУЧНОЕ

Лазанья «Болоньезе»

Тонкие листы итальянской пасты, запечённые со сливочным соусом бешамель и соусом болоньезе, с сыром и рукколой.

К 536 | Б 23 | Ж 24 | У 55

599 Р 300 г



Равиоли с креветкой и крабом

Итальянские равиоли с фаршем из тигровой креветки и снежного краба, подаются на подушке из сливочного соуса с добавлением имитированной икры.

К 515 | Б 25 | Ж 29 | У 38

570 Р 5 шт



Ризотто с ростбифом

Ризотто в сливочном соусе с грибами, вялеными томатами и 슬라이сами нежного ростбифа.

К 540 | Б 32 | Ж 25 | У 46

980 Р 235 г



БУРГЕРЫ

Бургер фирменный

Булочка бриошь, говяжья котлета, фирменный ореховый соус, соус чеддер, сочный помидор. Подаётся с картофелем фри и кетчупом.

К 1033 | Б 31 | Ж 63 | У 90

660 ₹ 280/80г



Бургер Рамиро

Булочка бриошь, говяжья котлета, сочная руккола, соус на основе печёных перцев, соус песто, домашняя страчателла. Подаётся с картофелем по-деревенски и кетчупом.

К1096 | Б 40 | Ж 66 | У 82

690 Р 270/80/30 г



Бургер Чикен Фреш

Булочка бриошь, куриная котлета в панировке, ореховый соус, свежий огурец, сочный томат, сыр чеддер. Подаётся с картофелем фри и кетчупом.

К1150 | Б 47 | Ж 63 | У 90

599 Р 300/80/30 г



Бургер с brisketом

Авторский бургер с техасским brisketом, булочка бриошь, маринованный лук, карамелизированный бекон, сыр чеддер. Подаётся с картофелем по-деревенски и кетчупом.

К1150 | Б 41 | Ж 65 | У 79

780 Р 240/80/30 г



Бургер «Смэш»

Булочка бриошь, две говяжьи котлеты, сыр чеддер, карамелизированный лук, пикантная горчица и кетчуп. Подаётся с картофелем фри и кетчупом.

К1146 | Б 50 | Ж 92 | У 95

680 Р 250/80/30 г



ГОРЯЧИЕ

Блюда

Кордон блю

Сочная куриная грудка в хрустящей панировке с аппетитной начинкой из ветчины и сыра чеддер, подаётся на подушке из сливочного соуса демиглас и свежей рукколы.

К 660 | Б 46 | Ж 33 | У 35

499 Р 320 г

Бифштекс говяжий с картофельным пюре

Бифштекс из рубленой говядины на подушке из картофельного пюре, подаётся с яйцом пашот и сыром чеддер.

К 825 | Б 51 | Ж 56 | У 24

799 Р 400 г

Филе-миньон

Филе-миньон под перечным соусом с запечённым картофелем

К 465 | Б 32 | Ж 25 | У 28

1099 Р 250 г

Куриный стейк с мятым картофелем

Нежный куриный стейк, обжаренный на гриле, в сочетании с дуэтом из двух соусов, подаётся с мятым молодым картофелем.

К 580 | Б 49 | Ж 31 | У 28

695 Р 450 г



Бефстроганов

Бефстроганов из телятины и белых грибов в сочетании с корнионами и соусом демиглас, на картофельном пюре с пармезаном.

К 450 | Б 30 | Ж 19 | У 45

695 Р 300 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Цыплёнок на мангале с стейком из айсберг

Половина цыпленка-корнишона, обжаренная на мангале в пикантной глазури, с гарниром из обжаренного айсберга под ореховым соусом.

К 1165 | Б 87 | Ж 46 | У 28

899 Р 500 г

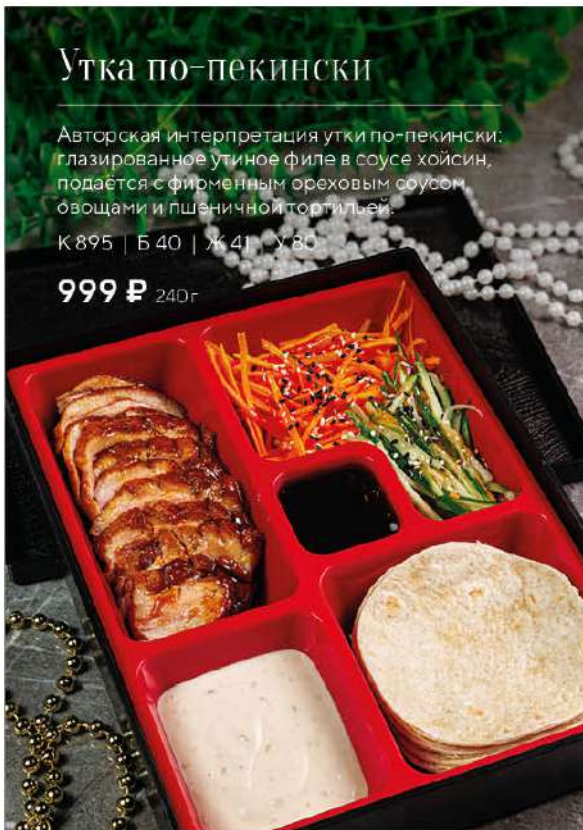


Утка по-пекински

Авторская интерпретация утки по-пекински: глазированное утиное филе в соусе хойсин, подаётся с фирменным ореховым соусом, овощами и пшеничной tortильей.

К 895 | Б 40 | Ж 41 | У 80

999 Р 240 г

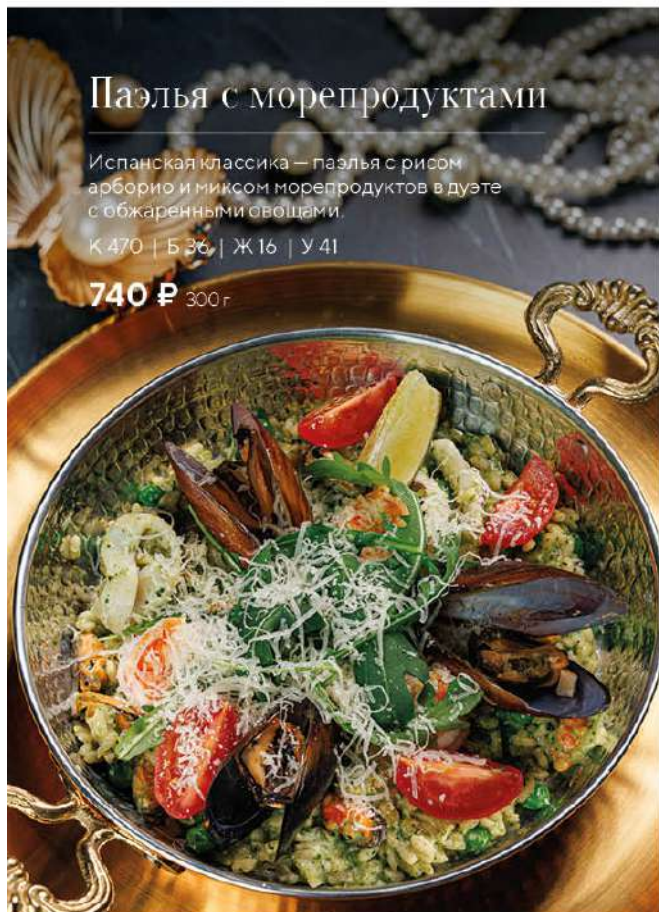


Паэлья с морепродуктами

Испанская классика — паэлья с рисом арборио и миксом морепродуктов в дуэте с обжаренными овощами.

К 470 | Б 36 | Ж 16 | У 41

740 Р 300 г



Барабуля по-турецки в панировке

Черноморская султанка, обжаренная по-турецки в панировке из поленты, подаётся с соусом таитар.

К 380 | Б 27 | Ж 11 | У 35

560 Р за 100 г



Сковородка мясная

Тушёная говядина, жареная
курица с картофелем
и шампиньонами в нежном
сливочном соусе с добавлением
демигласа.

К 570 | Б 32 | Ж 34 | У 32

699 Р 350 г



Сковородка с цыпленком

Жареный цыплёнок с овощами
в сливочном соусе с шафраном

К 470 | Б 37 | Ж 23 | У 28

570 Р 350 г



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Шашлык –

Жареное мясо,
маринованное авторским
способом. Подается
с маринованным луком

Шашлык куриный

К 295 | Б 23 | Ж 16 | У 14

320 Р за 100 г

Шашлык свиной

К 510 | Б 19 | Ж 40 | У 14

399 Р за 100 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Люля-кебаб –

Блюдо кухни разных стран Ближнего Востока в виде мясного фарша, нанизанного на шампур и зажаренного на углях. Подается с маринованным луком

Люля-кебаб индейка

К 290 | Б 22 | Ж 14 | У 16

299 Р за 100г

Люля-кебаб говядина

К 350 | Б 22 | Ж 24 | У 16

360 Р за 100г

Люля-кебаб баранина

К 370 | Б 26 | Ж 26 | У 15

399 Р за 100г



Ассорти из кебаба

Три вида люля-кебаб (индейка, говядина, баранина) шашлык свиной, шашлык куриный, печеный картофель две порции

К 3450 | Б 280 | Ж 210 | У 120

3450 Р 1400г

ГОРЯЧНЕ БЛЮДА

СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ



РЭР

МЕДНУМ
РЭР

МЕДНУМ

МЕДНУМ
ВЕЛ

ВЕЛ ДАН

Вы можете выбрать степень
прожарки своего стейка

Стейк рибай

Сочный премиальный стейк из отруба
говядины, толстый край, жаренный на огне

К192 | Б20 | Ж12 | У0

1200 Р за 100 г сырого мяса

Стейк стриплойн

Сочный стейк из отруба, тонкий край,
жаренный на огне

К121 | Б19 | Ж5 | У0

999 Р за 100 г сырого мяса



Стейк пиканья

Сочный стейк из верхней части заднего
отруба, жаренный на огне

К230 | Б16 | Ж18 | У0

690 Р за 100 г сырого мяса

Стейк чак ролл

Сочный стейк из отруба, взятого
из шейно-лопаточной части туши,
жаренный на огне

К230 | Б16 | Ж18 | У0

849 Р за 100 г сырого мяса





Дорадо с соусом чимичурри

Дорадо, обжаренная на гриле, под пряным соусом чимичурри.

К 183 | Б 21 | Ж 9 | У 4

399 Р за 100г



Судак на гриле с пюре из сельдерея

Обжаренное филе судака с травами, подаётся на пюре из сельдерея со шпинатом и соусом из кисло-пряных овощей.

К 630 | Б 35 | Ж 46 | У 18

760 Р 250г

ГАРНИРЫ

Картофель фри К 440 | Б 5 | Ж 20 | У 55

260 Р 150г

Овощи гриль К 155 | Б 5 | Ж 9 | У 14

410 Р 240г

Картофель по-деревенски К 230 | Б 4 | Ж 15 | У 20

260 Р 150г

Картофель печеный К 250 | Б 4 | Ж 12 | У 30

260 Р 150г

Картофельное пюре К 160 | Б 3 | Ж 6 | У 24

260 Р 150г

ПИЦЦА

Цезарь

Итальянское дрожжевое тесто, запечённое в печи с томатным соусом, нежной куриной грудкой, беконом и томатами черри, под фирменным соусом «Цезарь», сыром пармезан и ломтиками айсберга.

699 ₽



Деревенская

Итальянское дрожжевое тесто, запечённое в печи на томатном соусе «Пилатти», с копчёной куриной грудкой, сладким луком, копчёным сыром, шампиньонами, под сырами гауда и моцарелла. Подаётся с корнизоном.

760 ₽



Пепперони

Итальянское дрожжевое тесто, запечённое в печи с томатным соусом, пикантной колбасой пепперони, под сливочным сыром моцарелла и пармезаном.

670 ₽



Пять сыров

Итальянское дрожжевое тесто, запеченное в печи со сливочно-сырным соусом, французской горгонзолой, сыром гауда, сливочной моцареллой, грушей и мёдом под сыром пармезан

680 Р



Чикен чиз

Итальянское дрожжевое тесто, запечённое в печи со сливочно-сырным соусом, куриной грудкой, беконом, сыром гауда, чеддер и моцарелла.

640 Р

ПИЦЦА

Четыре сезона

Итальянское дрожжевое тесто, запечённое в печи с томатным соусом «Пилатти», разделённое на четыре сектора с разными вкусами: «Цезарь», «Деревенская», «Пепперони» и «Мясника».

740 ₽



Мясника

Итальянское дрожжевое тесто, запечённое в печи на томатном соусе с охотничьими колбасками, копчёным беконом, копчёной куриной грудкой и колбасой пепперони под сливочной моцареллой.

750 ₽

Пицца Барбекю

Итальянское дрожжевое тесто, запечённое в печи на томатном соусе с копчёным беконом, сладким красным луком, жареным луком-шалот и фирменным копчёным соусом под сыром моцарелла.

690 ₽



Пицца с brisketом и белыми грибами

Итальянское дрожжевое тесто, запечённое в печи на сливочном соусе с техасским brisketом, белыми грибами и корнишонами под миксом сыров.

780 ₽



Хачапури

495 ₽



Пиде с
фаршем и
халапеньо

699 ₽

Пиде
с креветкой

699 ₽

ДЕСЕРТЫ



Фисташковый 
тирамису

без сахара

580 ₽

Крем
Брюле

399 ₽



Шоколадный
фондан

499 ₽



Красный бархат

450 ₽



Медовик с малиной

499 ₽



Баскский чизкейк с
ягодным соусом

499 ₽

Баскский чизкейк
с ванильным соусом
и мороженым

499 ₽

Баскский чизкейк
с соусом соленая
карамель

499 ₽



Меню разработали:
Бренд шеф
Тарвердов Михаил
Шеф повар
Ивлев Владлен

