



ЖАРОВНЯ

сеть гриль-баров



«Жаровня» — молодая, динамично развивающаяся сеть современных гриль-баров.

Мы готовим с душой и с умом, поэтому каждое наше блюдо сочетает в себе вкус и пользу. Лучшие фермерские хозяйства России поставляют в «Жаровню» отборное мясо, экологически чистые овощи, травы и сыры.

Главная техническая «фишка» на кухне «Жаровни» — хосперы, гибрид гриля и угольной печи. Приготовленные в хоспере стейки, шашлыки, бургеры получаются особенно сочными, овощи по максимуму сохраняют витамины, а аромат подпеченных в хоспере тостов — пожалуй, самый уютный на свете!

Блюда «Жаровни» — это не просто правильная еда, но и увлекательные гастрономические истории. Воспользуйтесь QR-кодами в меню, чтобы узнать подробности!

“Zharovnya” is a young, modern, dynamically developing grill & bar chain. We cook with soul and mind, so each our dish combines taste and health benefits.

The best Russian farms supply “Zharovnya” with proper meat, organic vegetables, herbs, and cheese.

The main equipment in the “Zharovnya” kitchen is the Jospier, a hybrid of a grill and a charcoal oven. Jospier-roasted steaks, kabobs, burgers are highly juicy, vegetables save the maximum of vitamins, and the aroma of Jospier-baked toast is perhaps the coziest in the world!

“Zharovnya” dishes are not just the right food but fascinating gastronomic stories. Use the QR codes in the menu to find out more!

# ЗАКУСКИ

## STARTERS



### КАРПАЧО ИЗ ЛОСОСЯ

лосось с сыром крематте, икрой тобики и соусом бальзамик

SALMON CARPACCIO salmon with cremette cheese, tobiko roe, and balsamic glaze

180 г 620 Р

## КАПРЕЗЕ

моцарелла с соусом бальзамик и узбекскими помидорами

*CAPRESE mozzarella with balsamic glaze, and Uzbek tomatoes*

280 г 650 ₺



Узнайте историю блюда



## ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ КАЛАМАТА

со свежим зеленым луком и оливковым маслом

*KALAMATA BLACK AND GREEN OLIVES with fresh green onions, and olive oil*

210 г 510 ₺



## ПАШТЕТ:

- ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ
- ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

с пшеничными тостами, подпеченными в хоспере, и деревенским сливочным маслом

*GOOSE LIVER PATE / CHICKEN LIVER PATE with wheat toast baked in Jospier, and rustic butter*

100/110/40/20 г 465/430 ₺



Узнайте историю блюда



## БУРРАТА С ТОМАТАМИ

с соусом песто и кресс-салатом

*BURRATA WITH TOMATOES with pesto sauce, and watercress*

170/30 г 630 ₺



# САЛАТЫ SALADS

## КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

спайсы нежной телячьей вырезки с помидорами черри, рукколой и пармезаном

*VEAL CARPACCIO slices of delicate veal tenderloin with cherry tomatoes, arugula and Parmesan*

180 г 590 ₺

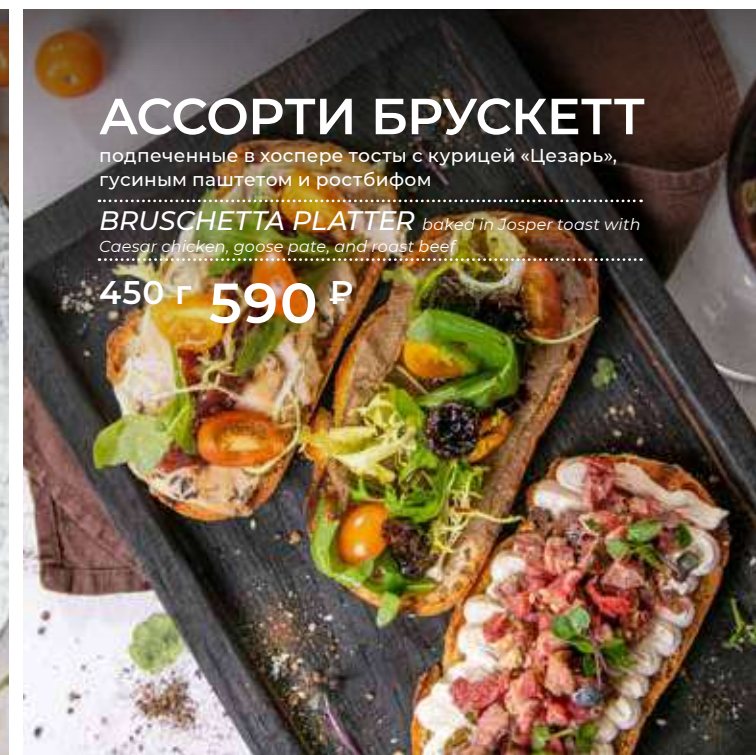


## АССОРТИ БРУСКЕТТ

подпеченные в хоспере тосты с курицей «Цезарь», гусиным паштетом и ростбифом

*BRUSCHETTA PLATTER baked in Jospier toast with Caesar chicken, goose pate, and roast beef*

450 г 590 ₺



## ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

нежный сыр фета, огурцы, помидоры, болгарский перец, красный лук, маслины и оливки, с миксом салатных листьев и фирменной заправкой

*GREEK SALAD* delicate feta cheese, cucumbers, tomatoes, bell peppers, red onions, black and green olives, with mixed salad leaves, and specialty dressing

330 г 490 ₽



Узнайте историю блюда



## «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

куриное филе, яйцо-пашот, запеченные в хоспере помидоры черри и авокадо. Подается с подпеченным в хоспере тостом

*CHICKEN CAESAR* chicken fillet, poached egg, baked in Jospier cherry tomatoes and avocado. Served with toast baked in Jospier

300 г 560 ₽

## «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ

жареные креветки, яйцо-пашот, запеченные в хоспере помидоры черри и авокадо. Подается с подпеченным в хоспере тостом

*SHRIMP CAESAR* fried shrimp, poached egg, Jospier-baked cherry tomatoes and avocado. Served with toast baked in Jospier

300 г 650 ₽



## АССОРТИ «ОЛИВЬЕ»

отварные овощи с куриным филе, колбасой и красной икрой

*OLIVIER PLATTER* boiled vegetables with chicken fillet, sausage, and red caviar

300 г 390 ₽



## САЛАТ ИЗ КИНОА И АВОКАДО

микс-салат с запеченным в хоспере авокадо, под фирменным соусом

*QUINOA AND AVOCADO SALAD* mixed salad with Jospier-baked avocado, and specialty sauce

220 г 530 ₽



## РОСТБИФ САЛАТ

запеченный ростбиф, чипсы из багета, помидоры черри и микс салатных листьев, подается с имбирным соусом

*ROAST BEEF SALAD* roast beef, baguette chips, cherry tomatoes, and mixed lettuce, served with ginger sauce

200 г 690 ₽



## СИ-ФУД

креветки и мидии, тушенные в соусе с овощами, и микс салатных листьев

*SEAFOOD SALAD* shrimp and mussels, stewed in a sauce with vegetables, garnished with mixed lettuce

250 г 680 ₽



## САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ФЛАМБЕ И ГОРГОНЗОЛЫ

утиная печень, соевый соус, мед, соус бальзамик, яблоки, виноград, сыр горгонзола, грецкий орех, микс салат

*FLAMBÉED LIVER SALAD WITH GORGONZOLA CHEESE* duck liver, soy sauce, honey, balsamic glaze, apples, grapes, Gorgonzola cheese, walnuts, mixed salad

250 г 510 ₽



Узнайте историю блюда



## БАКЛАЖАНЫ ПО-ТАЙСКИ

обжаренные до хрустящей корочки баклажаны под тайским чесночным соусом

THAI-STYLE EGGPLANTS *crisp fried eggplants with Thai garlic sauce*

300 г 440 Р



Узнайте историю блюда



## СУПЫ SOUP

## КРЕМ-СУП ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА

зеленый горошек, картофель, сливки, бекон и лук фри

CREAM OF GREEN PEA SOUP *green peas, potatoes, cream, bacon, and onion fries*

350/20 г 410 Р

Узнайте историю блюда



## СУП ПО-ВЕНГЕРСКИ

томленая мякоть свинины и телятины в говяжьем бульоне с овощами, специями и неаполитанским соусом, подается с рубленным чесноком, кинзой и подпеченным в хоспере пшеничным хлебом

*HUNGARIAN SOUP* stewed pork and veal fillet in beef broth with vegetables, spices and napoli sauce, served with chopped garlic, cilantro, and Jasper-baked wheat bread

350/60 г 430 Р



## ГОРОХОВЫЙ СУП

копченые свиные ребра, картофель, морковь, лук и сельдерей

*PEA SOUP* smoked pork ribs, potatoes, carrots, onions and celery

350 г 440 Р



## КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

на кокосовом молоке и карри, с креветками, сливками и тимьяном

*CREAM OF PUMPKIN SOUP* based on coconut milk and curry, with shrimp, cream and thyme

350 г 490 Р



## БОРЩ

подается с подкопченным салом на бородинских тостах, мозговой косточкой и фермерской сметаной

*BORSCH* beet soup served with smoked bacon on Borodino toast, marrow bone, and organic sour cream

330/100/95/40 г 490 Р



Узнайте историю блюда



## СУП ИЗ ГУСЯ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

ароматный бульон на гусиной ножке с болгарским перцем, сельдереем и картофелем черри

*RUSTIC-STYLE GOOSE SOUP* fragrant broth made with a goose leg, bell peppers, celery, and baby potatoes

300/1 шт 580 Р



Узнайте историю блюда



## УХА ПО-ФИНСКИ

ароматный сливочный суп с нежным лососем и луком-пореем

*FINNISH FISH SOUP* fragrant creamy soup with tender salmon and leeks

350 г 570 Р



## ТОМ ЯМ

с креветками, шампиньонами и кинзой. Яркий вкус азиатской кухни

*TOM YUM* with shrimp, mushrooms and cilantro. Bright taste of Asian cuisine

350 г 510 Р



# БУРГЕРЫ

## BURGERS



## КЛАССИЧЕСКИЙ БУРГЕР С БЕКОНОМ И ЯЙЦОМ

сочная говяжья котлета, медово-горчичный соус, сыр чеддер, свежий помидор, салат айсберг, маринованный огурец, красный лук, бекон и яйцо-пашот

*CLASSIC BACON AND EGG BURGER* juicy beef patty, honey mustard sauce, cheddar cheese, fresh tomato, iceberg lettuce, pickled cucumber, red onion, bacon, and poached egg

350 г 490 Р

Узнайте историю блюда





## ЦЕЗАРЬ-БУРГЕР

куриное филе, соус «Цезарь», сыр чеддер, свежий помидор, салат айсберг, маринованный огурец и красный лук

*CAESAR BURGER* chicken fillet, Caesar sauce, cheddar cheese, fresh tomato, iceberg lettuce, pickled cucumber, and red onion

300 г **470** Р



## ЖАР-БУРГЕР С ОСТРЫМ СОУСОМ

сочная говяжья котлета, острый соус, сыр чеддер, свежий помидор, салат айсберг, маринованный огурец и красный лук

*ZHAR-BURGER WITH SPICY SAUCE* juicy beef patty, hot sauce, cheddar cheese, fresh tomato, iceberg lettuce, pickled cucumber, and red onion

300 г **490** Р



## ЖАР-БУРГЕР С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

сочная говяжья котлета, брусничный соус, сыр чеддер, свежий помидор, салат айсберг, маринованный огурец и глазированный лук

*ZHAR-BURGER WITH LINGONBERRY SAUCE* juicy beef patty, lingonberry sauce, cheddar cheese, fresh tomato, iceberg lettuce, pickled cucumber, and caramelized onion

300 г **510** Р



## ЖАР-БУРГЕР С СОУСОМ «БЛЮ ЧИЗ»

сочная говяжья котлета, соус «Блю Чиз», сыр чеддер, свежий помидор, салат айсберг, маринованный огурец и красный лук

*ZHAR-BURGER WITH BLUE CHEESE SAUCE* juicy beef patty, Blue Cheese sauce, cheddar cheese, fresh tomato, iceberg lettuce, pickled cucumber, and red onion

300 г **490** Р



# МЯСО И ПТИЦА

## MEAT AND POULTRY



## ТОМАГАВК СТЕЙК

сочный стейк, запеченный в хоспере до хрустящей корочки, подается с соусом сальса

*TOMAHAWK STEAK* juicy steak, Jasper-roasted until crispy, served with salsa sauce

на 2-3 персоны **790** Р/100г

## СТРИПЛОЙН ПРАЙМ СТЕЙК

подается с подпеченными томатами и соусом сальса

*PRIME STRIPLOIN STEAK served with baked tomatoes and salsa sauce*

минимальный заказ 300 г **580** Р/100г



## ФЛАНК СТЕЙК

подается с подпеченными томатами и соусом сальса

*FLANK STEAK served with baked tomatoes and salsa sauce*

170/80/40/15 г **690** Р



## СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ

с маринованной капустой, солеными огурцами и помидорами черри

*PORK RIBS with pickled cabbage, pickled cucumbers, and cherry tomatoes*

300/100 г **590** Р



Узнайте историю блюда



## ГОВЯЖИЙ МЕДАЛЬОН С ПЕЧеныМ КАРТОФЕЛЕМ

вырезка говядья, картофель черри, горчичный соус, соус бальзамик, кресс-салат

*BEEF MEDALLION WITH ROASTED POTATOES beef tenderloin, cherry potatoes, mustard sauce, balsamic glaze, watercress*

290/40 г **690** Р



## РИБАЙ ПРАЙМ СТЕЙК

подается с подпеченными томатами и соусом сальса

*PRIME RIBEYE STEAK served with baked tomatoes, and salsa sauce*

минимальный заказ 300 г **790** Р/100г



## КАРЕ ЯГНЕНКА

запеченное в хоспере до хрустящей корочки, подается на тонком лаваше, с красным луком и соусом сальса

*LAMB LOIN Jospier-roasted until crispy, served on a thin lavash flatbread, with red onions, and salsa sauce*

175/40/30/40 г **710** Р



## ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ПТИТИМОМ

говяжьи щеки, птитим, кукуруза, помидоры черри, шпинат

*BEEF CHEEKS WITH PTITIM beef cheeks, ptitim, corn, cherry tomatoes, spinach*

400 г **790** Р



Узнайте историю блюда



## ФИЛЕ МИНЬОН С ОВОЦАМИ

сочная говяжья вырезка, запеченная в хоспере, вешенки, болгарский перец, помидоры, морковное пюре

*FILET MIGNON WITH VEGETABLES juicy beef tenderloin roasted in Jospier, oyster mushrooms, bell pepper, tomatoes, carrot puree*

350 г **710** Р



## ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

с соусом сальса, маринованным красным луком, кинзой и лавашом

*PORK KABOV with salsa sauce, pickled red onions, cilantro, and lavash flatbread*

175/40/30/40 г 590 Р



## ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

с соусом сальса, маринованным красным луком, кинзой и лавашом

*VEAL KABOV with salsa sauce, pickled red onions, cilantro, and lavash flatbread*

175/40/30/40 г 690 Р



## КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

с соусом на ваш выбор: «Барбекю», «Джек Даниэлс» или «Чили»

*CHICKEN WINGS with your choice of sauce: BBQ Sauce, Jack Daniel's Sauce or Chili Sauce*

290/30 г 370 Р



## ЦЫПЛЕНОК КОРНИШОН

обжаренный до хрустящей корочки, подается с соусом сальса

*CORNISH CHICKEN crispy fried, served with salsa sauce*

1шт/40 г 510 Р



Узнайте историю блюда



## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

с соусом сальса, маринованным красным луком, кинзой и лавашом

*LAMB KABOV with salsa sauce, pickled red onions, cilantro, and lavash flatbread*

175/40/30/40 г 690 Р



## ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

с соусом сальса, маринованным красным луком, кинзой и лавашом

*CHICKEN KABOV with salsa sauce, pickled red onions, cilantro, and lavash flatbread*

175/40/30/40 г 480 Р



## СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ

индейка, запеченная в хоспере, булгур, помидоры, сливки, соус бальзамик

*TURKEY STEAK Jospier-roasted turkey, bulgur, tomatoes, cream, balsamic glaze*

380 г 690 Р



## ЖАРЕХА ДНЯ

говядина фланк или пиканья в сливочном соусе, с маринованными огурчиками и квашеной капустой

*PAN ROAST OF THE DAY flank or picanha beef in cream sauce, with pickled gherkins, and sauerkraut*

300/100 г 670 Р



Узнайте историю блюда



## ЖАРЕХА ИЗ ГОВЯДИНЫ И ОВОЩЕЙ

говяжья вырезка, обжаренная с шампиньонами, картофелем, красным луком, цукини и брокколи, гарнируется помидорами черри

**BEEF AND VEGETABLE PAN ROAST** beef tenderloin fried with mushrooms, potatoes, red onions, zucchini and broccoli, garnished with cherry tomatoes

380/100 г 540 ₺



# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

FISH AND SEAFOOD



## СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

подается с соусом песто и подпеченным лимоном

**SALMON STEAK** with pesto sauce and grilled lemon

150/30 г 960 ₺

## МИДИИ, ТОМЛЕННЫЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

подаются с подпеченным в хоспере тостом

MUSSEL STEW WITH CREAMY SAUCE served with Jospier grilled toast

минимальный заказ — 200 г **480 Р** / цена за 100г

Узнайте  
историю  
блюда



## МИДИИ, ТОМЛЕННЫЕ:

- В ТОМАТНОМ СОУСЕ,
- В СОУСЕ «ТОМ ЯМ»

подаются с подпеченным в хоспере тостом

MUSSEL STEW WITH TOMATO SAUCE / TOM YUM SAUCE served with Jospier grilled toast

минимальный заказ - 200 г **410/490 Р** / цена за 100г

## МОРЕПРОДУКТЫ, ТОМЛЕННЫЕ В НЕАПОЛИТАНСКОМ СОУСЕ

SEAFOOD STEW WITH NAPOLI SAUCE

400 г **690 Р**

Узнайте  
историю  
блюда



## ТРЕСКА С ПТИТИМОМ

филе трески, птитим, сливки, соус бальзамик

COD WITH PTITIM cod fillet, ptitim, cream, balsamic glaze

255 г **510 Р**

## СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА

с морковным пюре, листьями свежего салата, помидорами черри и лимоном

HALIBUT STEAK with carrot puree, fresh lettuce, cherry tomatoes and lemon

140/100/85 г **870 Р**

## БАРАБУЛЬКА И КАРТОФЕЛЬ ФРИ

подаются с чесночным соусом и кинзой

RED MULLET AND FRENCH FRIES served with garlic sauce and cilantro

170/100/40 г **590 Р**



# ГАРНИРЫ

## SIDE DISHES

КАРТОФЕЛЬ ЧЕРРИ ЖАРЕНЬЙ *FRIED BABY POTATOES*  
150 г **170** Р

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ *MASHED POTATOES*  
150 г **170** Р

КАРТОФЕЛЬ ФРИ *FRENCH FRIES*  
150 г **190** Р

КАРТОФЕЛЬ ФРИ В СПЕЦИЯХ *SPICY FRENCH FRIES*  
150 г **200** Р

ПРЯНЫЙ РИС *SPICY RICE*  
150 г **170** Р

ОВОЩИ-ГРИЛЬ *GRILLED VEGGIES*  
170 г **350** Р

КУКУРУЗА *CORN*  
200 г **230** Р

САЛАТ КОУЛ СЛОУ *COLE SLAW SALAD*  
150 г **170** Р

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА *BREAD BASKET*  
100/20 г **180** Р

# СОУСЫ

## SAUSES

БАРБЕКЮ *BBQ SAUCE*  
40 г **90** Р

ЧИЛИ *CHILI SAUCE*  
40 г **90** Р

ТАРТАР *TARTAR SAUCE*  
40 г **90** Р

ДЕМИГЛАС ПЕРЕЧНЫЙ *PEPPER DEMI-GLACE*  
40 г **170** Р

ДЕМИГЛАС ГРИБНОЙ *MUSHROOM DEMI-GLACE*  
40 г **170** Р

ДЕМИГЛАС ВИННЫЙ *WINE DEMI-GLACE*  
40 г **170** Р

СЛИВОЧНО-ГРИБНОЙ *CREAMY MUSHROOM SAUCE*  
40 г **170** Р

БЛЮ ЧИЗ *BLUE CHEESE SAUCE*  
40 г **170** Р

СЫРНЫЙ *CHEESE SAUCE*  
40 г **170** Р

БРУСНИЧНЫЙ *LINGONBERRY SAUCE*  
40 г **170** Р

СОУС «ДЖЕК ДЭНИЭЛС» *JACK DANIEL'S SAUCE*  
40 г **170** Р

САЛЬСА *SALSA*  
40 г **90** Р

МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ *HONEY MUSTARD SAUCE*  
40 г **90** Р

СОЕВЫЙ *SOY SAUCE*  
40 г **90** Р

КЕТЧУП *KETCHUP*  
40 г **90** Р

МАЙОНЕЗ *MAYONNAISE*  
40 г **90** Р

СМЕТАНА *SOUR CREAM*  
40 г **90** Р

# БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

PLATES TO SHARE



## МЯСНАЯ ДОСКА

ветчина коппа, салями милано и пармская ветчина. Подается с гриссини, ядрами грецких орехов, помидорами черри, салатами фризе и корн, перчиком чили и зеленью

*MEAT BOARD* Coppa ham, Milano salami and Parma ham. Served with grissini, walnut kernels, cherry tomatoes, frieze and corn lettuce, mini-chili and greens

115/50/5 шт 1200 Р

Узнайте историю блюда



## ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

свежие сезонные фрукты ассорти. Подробности уточняйте у официанта

*FRUIT PLATE* assorted seasonal fresh fruits. Please ask your server for details

500/1000 г 495/990 Р



## ОВОЩНОЕ АССОРТИ

помидоры, болгарский перец, красный редис, огурец, сельдерей, свежая зелень

*VEGGIE PLATE* tomatoes, bell pepper, red radish, cucumber, celery, fresh herbs

620 г 790 Р



## СЫРНАЯ ДОСКА

камембер, бри, горгонзола, пармезан и грюйер. Подается с виноградом, клубникой, ядрами грецких орехов, мятой, гриссини и медом

*CHEESE BOARD* Camembert, Brie, Gorgonzola, Parmesan and Gruyere. Served with grapes, strawberries, walnut kernels, mint, grissini and honeycombs

125/90/5 шт 990 Р



## ДОМАШНЕЕ АССОРТИ

куриный рулет, рулет из кролика, буженина, ростбиф, индейка с соевым соусом, каперсы, маслины, оливки, зернистая горчица

*HOMEY PLATE* chicken roulade, rabbit roulade, baked ham, roast beef, turkey with soy sauce, capers, olives, grainy mustard

600 г 1480 Р



## АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ

тигровые креветки темпура, кальмары темпура, жареные креветки, ореховый соус  
**SEAFOOD PLATTER** tiger prawn tempura, calamari tempura, pan-fried shrimp, nutty sauce  
250/270/200/30 г **2200 Р**



## МАГАДАНСКИЕ КРЕВЕТКИ

выдержанные в остром и кисло-сладком маринадах. Подаются с соусами «Пикантный на угле», «Васаби сладкий» и «Чили сладкий»  
**MAGADAN SHRIMP PLATTER** pickled in spicy, and sweet and sour marinades. Served on ice, with Chili-Gilli Picante, Sweet Wasabi, and Sweet Chili sauces  
750/120/30 г **2180 Р**



## АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

курица, свинина, баранина, телятина, каре ягненка, соус сальса, красный лук, помидоры черри  
**KABOV PLATTER** chicken, pork, lamb, veal, rack of lamb, salsa sauce, red onions, cherry tomatoes  
875/50/50 г **3290 Р**



## ПИВНАЯ ТАРЕЛКА

маринованные куриные крылышки, свиные ребра, барабулька в кляре, лимон  
**BEER PLATTER** marinated chicken wings, pork ribs, battered red mullet, lemon  
300/300/200 г **1470 Р**



## МЯСНОЕ АССОРТИ

ветчина, пепперони, мясной фарш, бекон, моцарелла  
**MEAT FEAST** ham, pepperoni, minced meat, bacon, mozzarella  
440 г **510 Р**

# ПИЦЦА

## PIZZA

## ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ

пепперони и моцарелла  
**PEPPERONI PIZZA** pepperoni and mozzarella  
400 г **430 Р**

## МАРГАРИТА ДАБЛ МОЦАРЕЛЛА

моцарелла и моцарелла-мини, базилик  
**MARGHERITA DOUBLE MOZZARELLA** mozzarella and mozzarella mini, basil  
400 г **490 Р**

## «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

моцарелла и пармезан, куриное филе, помидоры черри, соус «Цезарь», салат айсберг  
**CHICKEN CAESAR PIZZA** mozzarella and Parmesan, chicken fillet, cherry tomatoes, Caesar sauce, iceberg lettuce  
420 г **420 Р**

## ВЕТЧИНА С ГРИБАМИ

ветчина, грибы, моцарелла  
**HAM AND MUSHROOM PIZZA** ham, mushrooms, mozzarella  
440 г **410 Р**

## МАРГАРИТА

моцарелла и базилик  
**PIZZA MARGHERITA** mozzarella and basil  
330 г **390 Р**

## КАРБОНАРА

моцарелла, пармезан, бекон, яйцо  
**PIZZA CARBONARA** mozzarella, Parmesan, bacon, egg  
330 г **390 Р**

## 4 СЫРА

скаморца, моцарелла, горгонзола и пармезан  
**QUATTRO FORMAGGI PIZZA** scamorza, mozzarella, Gorgonzola and Parmesan  
400 г **570 Р**

Узнайте историю блюда





## ФОКАЧЧА

в ассортименте: фоккача пустая, с розмарином, пармезаном, четыре сыра

*FOCACCIA to choose from: with rosemary, with Parmesan, quattro formaggi*

200 г 120/120/130/130 Р



# АЗИАТСКАЯ КУХНЯ ASIAN CUISINE



## АССОРТИ ДИМ-САМ

с уткой, с лососем, с креветкой, с говядиной, овощной, овощной с моцареллой

*DIM SUM PLATTER*

*with duck, salmon, shrimp, beef, vegetable, vegetable with mozzarella*

225 г 610 Р

**САЛАТ С ПЕЧЕНЫМ АВОКАДО**  
со свеклой, морковь, соусом шисо и муссом из соевого йогурта  
*BAKED AVOCADO SALAD* with beetroot, carrot, shiso sauce, and soy yogurt mousse  
250 г **690 Р**



**САЛАТ С ХРУСТЯЩЕЙ  
ГОВЯДИНОЙ**  
с устричными грибами, кабачком и баклажаном  
*CRISPY BEEF SALAD* with oyster mushrooms, squash and eggplant  
230 г **790 Р**



**СТЕЙК ТУНЦА НА ГРИЛЕ**  
с зеленым горошком и капустой пак-чой  
*GRILLED TUNA STEAK* with green peas, and pak choy cabbage  
280 г **890 Р**



**БИФ ТАРТАР**  
на бриоше, с вяленным утиным желтком и трюфельным кремом  
*BEEF TARTARE* on a brioche, with cured duck egg yolk, and truffle cream  
225 г **570 Р**



Узнайте историю блюда



**САЛАТ ЧУКА**  
чука, ореховый соус, лимон  
*CHUKA SALAD* chuka, nut sauce, lemon  
100/30/10 г **240 Р**



**КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА**  
с соусом васаби-лайм  
*SHRIMP TEMPURA* with wasabi-lime sauce  
260 г **730 Р**



**ЛАКСА С КРЕВЕТКАМИ**  
с капустой пак-чой и грибами эночи  
*SHRIMP LAKSA* with pak choy cabbage, and enoki mushrooms  
442 г **630 Р**



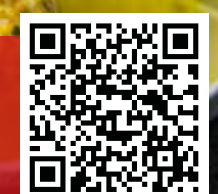
**МИСО-СУП С ТОФУ**  
мисо-бульон, водоросли вакаме, сыр тофу, кунжут  
*MISO SOUP WITH TOFU* miso broth, wakame seaweed, tofu cheese, sesame seeds  
250 г **180 Р**



**СУП ИЗ КУКУРУЗНЫХ ЦЫПЛЯТ**  
с яичной лапшой, лимонграссом и вонтонами с креветками  
*CORN CHICKEN SOUP* with egg noodles, lemongrass, and shrimp wontons  
450 г **520 Р**



Узнайте историю блюда



**ТАКО С ТУНЦОМ**  
и пряным огурцом  
*TUNA TACOS* with spicy cucumber  
150 г **390 Р**



Узнайте историю блюда



**ТАКО С ЛОСОСЕМ**  
и пряным огурцом  
*SALMON TACOS* with spicy cucumber  
150 г **410 Р**



**НЭМ С ЛОСОСЕМ**  
сервируется с зеленой спаржей и лиловой капустой юдзу  
*SALMON NEM* served with green asparagus, and purple yuzu cabbage  
150 г **590 Р**



### ДИМ-САМ С ГОВЯДИНОЙ

говядина, пекинская капуста, репчатый лук, морковь, чеснок, кинза, в рисовом тесте

*BEEF DIM SUM* beef in rice paper, with napa cabbage, onions, carrots, garlic, cilantro

150 г **350 Р**

### ДИМ-САМ С ЛОСОСЕМ

лосось, соус спайси, сладкий соус чили, в рисовом тесте

*SALMON DIM SUM* salmon in rice paper, with spicy and sweet chili sauces

150 г **350 Р**

### ДИМ-САМ С КРЕВЕТКОЙ

тигровые креветки, пекинская капуста, зеленый лук, в рисовом тесте

*SHRIMP DIM SUM* tiger prawn in rice paper, with napa cabbage, green onions

150 г **330 Р**

### ДИМ-САМ ОВОЩНОЙ

морковь, сельдерей, кабачок, грибы шиитаке, шпинат, в пшеничном тесте

*VEGGIE DIM SUM* carrots, celery, zucchini, shitake mushrooms, spinach, in a wheat wrapper

150 г **280 Р**

### ДИМ-САМ С УТКОЙ

утка, лук-порей, сливки, майонез, имбирь, устричный соус, бадьян, корица, мускатный орех, сладкий соус чили, в рисовом тесте

*DUCK DIM SUM* duck in rice paper, with leeks, cream, mayonnaise, ginger, oyster sauce, star anise, cinnamon, nutmeg, sweet chili sauce

150 г **320 Р**

### ДИМ-САМ ОВОЩНОЙ С МОЦАРЕЛЛОЙ

тигровая креветка, моцарелла, шпинат, черный перец, в пшеничном тесте

*VEGGIE AND MOZZARELLA DIM SUM* tiger prawn in wheat wrapper, with mozzarella, spinach, black pepper

150 г **300 Р**

# СУШИ И ГУНКАНЫ

## SUSHI AND GUNKANS

### СУШИ С УГРЕМ

*EEL SUSHI*

36 г **130 Р**

### СУШИ С ТУНЦОМ

*TUNA SUSHI*

35 г **110 Р**

### СУШИ С ЛОСОСЕМ

*SALMON SUSHI*

32 г **120 Р**

### СУШИ С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ

*TIGER PRAWN SUSHI*

35 г **110 Р**

### СУШИ ХОТАТЭ

*HOTATE SUSHI* морской гребешок

34 г **110 Р**

### СУШИ ТАКО

*TACO SUSHI* осьминог

33 г **130 Р**

### ГУНКАН С ЛОСОСЕМ

*SALMON GUNKAN* лосось, соус спайси, огурец

40 г **140 Р**

### ГУНКАН С КРЕВЕТКОЙ

*SHRIMP GUNKAN* тигровая креветка, соус спайси, огурец

40 г **140 Р**

### ГУНКАН С КРАБОМ

*CRAB GUNKAN* мясо краба, соус спайси, огурец

40 г **210 Р**

### ГУНКАН С ИКРОЙ

*CAVIAR GUNKAN* красная икра и огурец

40 г **150 Р**

### ГУНКАН УНАГИ

*UNAGI GUNKAN* копченый угорь, огурец и соус кимчи-майо

40 г **140 Р**

### ГУНКАН С ТУНЦОМ

*TUNA GUNKAN* свежий тунец, огурец и соус кимчи-майо

40 г **140 Р**

### ГУНКАН С ТОБИКО

*TOBIKO GUNKAN* икра тобиико, огурец

33 г **130 Р**

### ГУНКАН ТАКО

*TACO GUNKAN* осьминог, огурец

35 г **140 Р**

### ГУНКАН СПАЙСИ ТАКО

*SPICY TACO GUNKAN* осьминог, соус спайси, огурец

35 г **170 Р**

### ГУНКАН СПАЙСИ ХОТАТЭ

*SPICY HOTATE GUNKAN* морской гребешок, соус спайси, огурец

35 г **140 Р**

### ГУНКАН ХЕРШ ВАКАМЭ

*HERSH WAKAME GUNKAN* салат чука, соус гомадаре, огурец

40 г **140 Р**

### САШИМИ ТУНЕЦ

свежий тунец, дайкон

TUNA SASHIMI fresh tuna, daikon

90 г 330 Р



### САШИМИ УНАГИ

копченый угорь, дайкон

UNAGI SASHIMI smoked eel, daikon

90 г 490 Р



### САШИМИ ЛОСОСЬ

свежий лосось, дайкон

SALMON SASHIMI fresh salmon, daikon

90 г 470 Р



### САШИМИ ХОТАТЭ

морской гребешок, лимон, дайкон

HOTATE SASHIMI scallop, lemon, daikon

90 г 390 Р



### САШИМИ ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА

тигровая креветка, соус унаги, кунжут, дайкон

TIGER PRAWN SASHIMI tiger prawn, unagi sauce, sesame seeds, daikon

90 г 320 Р



### РОЛЛ РАДУГА

свежий лосось, тунец, копченый угорь, икра тобико, авокадо, пюре

манго, сыр кремлетте, соус унаги

RAINBOW ROLL fresh salmon, tuna, smoked eel, tobiko roe, avocado, mango

puree, cremette cheese, unagi sauce

180/30/15/5 г 590 Р



### РОЛЛ КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ

мясо краба, авокадо, огурец, икра тобиико, японский майонез

CALIFORNIA ROLL WITH CRAB crab meat, avocado, cucumber, tobiko roe, Japanese mayonnaise

185/30/15/5 г 550 Р



### РОЛЛ АРИГАТО

лосось, огурец, авокадо, икра тобиико, соус унаги

ARIGATO ROLL salmon, cucumber, avocado, tobiko roe, unagi sauce

180/30/15/5 г 340 Р



### РОЛЛ ФИЛАДЕЛЬФИЯ

свежий лосось, сливочный сыр, зеленый лук, авокадо, огурец, кресс-салат, кунжут

PHILADELPHIA ROLL fresh salmon, cream cheese, green onions, avocado, cucumber, watercress, sesame seeds

230/30/15/5 г 590 Р



### РОЛЛ КАГУВАСЭ С КРАБОМ И ЛОСОСЕМ

темпура ролл со свежим лососем, мясом краба, сливочным сыром, икрой тобиико и авокадо

KAGUWASE ROLL WITH CRAB AND SALMON tempura roll with fresh salmon, crab meat, cream cheese, tobiko roe, and avocado

190/30/15/5 г 610 Р



### РОЛЛ ОВАРА С УГРЕМ

копченый угорь, сыр крематте, икра тобиико, острый соус, авокадо, стружка тунца бонито, зеленый лук

OVARA ROLL WITH EEL smoked eel, cremette cheese, tobiko roe, spicy sauce, avocado, bonito tuna flakes, green onions

160/30/15/5 г 380 Р



### РОЛЛ СЕЙДЖИ

копченый угорь, сливочный сыр, острый соус, огурец, кунжут, икра тобиико, соусы спайси и крематте, зеленый лук

SEIJI ROLL smoked eel, cream cheese, hot sauce, cucumber, sesame seeds, tobiko roe, spicy and cremette sauces, green onions

180/30/15/5 г 380 Р

### РОЛЛ С ТУНЦОМ

свежий тунец, водоросли нори, соус васабид

TUNA ROLL fresh tuna, nori seaweed, wasabi sauce

100/30/15/5 г 190 Р

### РОЛЛ С ОГУРЦОМ

свежий огурец, водоросли нори, соус васабид

CUCUMBER ROLL fresh cucumber, nori seaweed, wasabi sauce

110/30/15/5 г 140 Р

### РОЛЛ С ЛОСОСЕМ

свежий лосось, водоросли нори, соус васабид

SALMON ROLL fresh salmon, nori seaweed, wasabi sauce

100/30/15/5 г 250 Р

### РОЛЛ ОРИГАМИ

креветка, огурец, авокадо, острый соус, соус унаги, икра тобиико, зеленый лук

ORIGAMI ROLL shrimp, cucumber, avocado, hot sauce, unagi sauce, tobiko roe, green onions

160/30/15/5 г 230 Р

### РОЛЛ С УГРЕМ

угорь, водоросли нори, соус васабид

EEL ROLL eel, nori seaweed, wasabi sauce

125/30/15/5 г 280 Р

### РОЛЛ С АВОКАДО

авокадо, водоросли нори, соус васабид

AVOCADO ROLL avocado, nori seaweed, wasabi sauce

105/30/15/5 г 140 Р

### РОЛЛ ДЕ ЛЮКС С ЛОСОСЕМ И ИКРОЙ

свежий лосось, сыр крематте, красная икра, острый соус, авокадо, кресс-салат, зеленый лук

DELUXE ROLL WITH SALMON AND CAVIAR fresh salmon, cremette cheese, red caviar, spicy sauce, avocado, watercress, green onions

200/30/15/5 г 490 Р



### РОЛЛ ДРАКОН

копченый угорь, сыр крематте, икра тобиико, авокадо, кунжут, кресс-салат, соус унаги

DRAGON ROLL smoked eel, cremette cheese, tobiko roe, avocado, sesame seeds, watercress, unagi sauce

180/30/15/5 г 620 Р



### РОЛЛ ГЕЙША

японский омлет, свежий лосось, икра тобиико, авокадо, сливочный сыр, красная икра, зеленый лук

GEISHA ROLL Japanese omelet, fresh salmon, tobiko roe, avocado, cream cheese, red caviar, green onions

200/30/15/5 г 370 Р



### РОЛЛ ОКИНАВА

тигровые креветки темпура, острый соус, огурец, опаленный лосось

OKINAWA ROLL tiger prawn tempura, spicy sauce, cucumber, seared salmon

205/30/15/5 г 430 Р



### РОЛЛ ФУРАЙ МАКИ

теплый ролл с копченым угрем, сливочным сыром, авокадо и соусом спайси

FURAI MAKI ROLL warm roll with smoked eel, cream cheese, avocado, and spicy sauce

180/30/15/5 г 310 Р



## АССОРТИ ОРИГАМИ

суши с лососем, креветкой, угрем, гунканы с угрем, осьминогом, креветкой, ролл Де Люкс, ролл с огурцом, ролл с угрем

*ORIGAMI PLATTER* salmon, shrimp and eel sushi, eel, octopus and shrimp guncans, Deluxe roll, cucumber roll, eel roll

32/35/36/200/110/40/35/40 г **1230 Р**



## АССОРТИ АРИГАТО

ролл Окинава, ролл Сейджи, ролл с тунцом, ролл с угрем

*ARIGATO PLATTER* Okinawa roll, Seiji roll, tuna roll, eel roll

205/180/100/105 г **1240 Р**



## АССОРТИ ЖАРОВНЯ

Ролл Дракон, ролл Гейша, ролл Калифорния, ролл Оригами

*ZHAROVNYA PLATTER* Dragon roll, Geisha roll, California roll, Origami roll

180/200/185/160 г **1720 Р**



# ДЕСЕРТЫ

## DESSERTS

## ШОКОЛАДНЫЙ ДУЭТ

бисквит, шоколадный мусс, шоколадная глазурь, малина, соус манго

*CHOCOLATE DUO* sponge cake, chocolate mousse, chocolate frosting, raspberry, mango sauce

140 г **330 Р**



## БЕЗЕ ПАВЛОВА

воздушное безе с нежным кремом и свежими фруктами

PAVLOVA MERINGUE an airy meringue with delicate cream and fresh fruit

130/35/5 г 320 ₺



Узнайте историю блюда



## НАПОЛЕОН

слоеное тесто, крем, свежая мята

NAPOLEON MILLE-FEUILLE puff pastry, custard, fresh mint

170/10/10 г 310 ₺



Узнайте историю блюда



## МОРОЖЕНОЕ

в ассортименте

ICE CREAM an assortment

50/2 г 90 ₺



## ВАГАСИ С КЛУБНИКОЙ

паровое рисовое пирожное с маскарпоне, клубникой и сливками

STRAWBERRY WAGASHI steamed rice cake with mascarpone, strawberries and cream

65 г 150 ₺



## ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН

мороженое, печенье савоярди, шоколад, мята

CHOCOLATE FLAN ice cream, savoiardi biscuits, chocolate, mint

120/50/8 г 320 ₺



## ТИРАМИСУ

сыр маскарпоне, печенье савоярди, свежая клубника

TIRAMISU mascarpone cheese, savoiardi biscuits, fresh strawberries

200/15 г 390 ₺



## ВАГАСИ С ГОЛУБИКОЙ

паровое рисовое пирожное с маскарпоне, голубикой и сливками

BLUEBERRY WAGASHI steamed rice cake with mascarpone, blueberries and cream

65 г 150 ₺



Узнайте историю блюда



## ВАГАСИ С АПЕЛЬСИНОМ

паровое рисовое пирожное с маскарпоне, апельсином и сливками

ORANGE WAGASHI steamed rice cake with mascarpone, oranges and cream

70 г 150 ₺



# ДОСТАВКА ЕДЫ



Большая Дмитровка, 11  
+7 495 909 10 79

Пионерский пруд,  
Крымский вал, 9, стр. 1  
+7 985 440 64 74

Стремянный переулок, 26  
+7 495 252 07 35

3-я улица Ямского Поля, 9  
+7 495 909 10 89



**ЖАРОВНЯ**  
• ЧАЙХОНА •

ЦДМ на Лубянке, 6 этаж,  
Театральный проезд, 5/1  
+7 903 796 17 88

ЖАРОВНЯ.РФ





