

САМОЕ ПОПУЛЯРНОЕ КАФЕ®

очень вкусное место нашего города

*Вкусно  
и Хорошо!*

САМОЕ ПОПУЛЯРНОЕ КАФЕ®

очень вкусное место нашего города

**DELIVERY**  
ДОСТАВКА ВКУСНОЙ ЕДЫ ИЗ СЕТИ  
САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ КАФЕ

**САМОЕ  
ПОПУЛЯРНОЕ  
КАФЕ**

*Вкусно  
и Хорошо!*



**8 800-700-00-25**  
**SPKCAFE.RU**



**САМОЕ  
ПОПУЛЯРНОЕ  
КАФЕ**

**8 800-700-00-25**

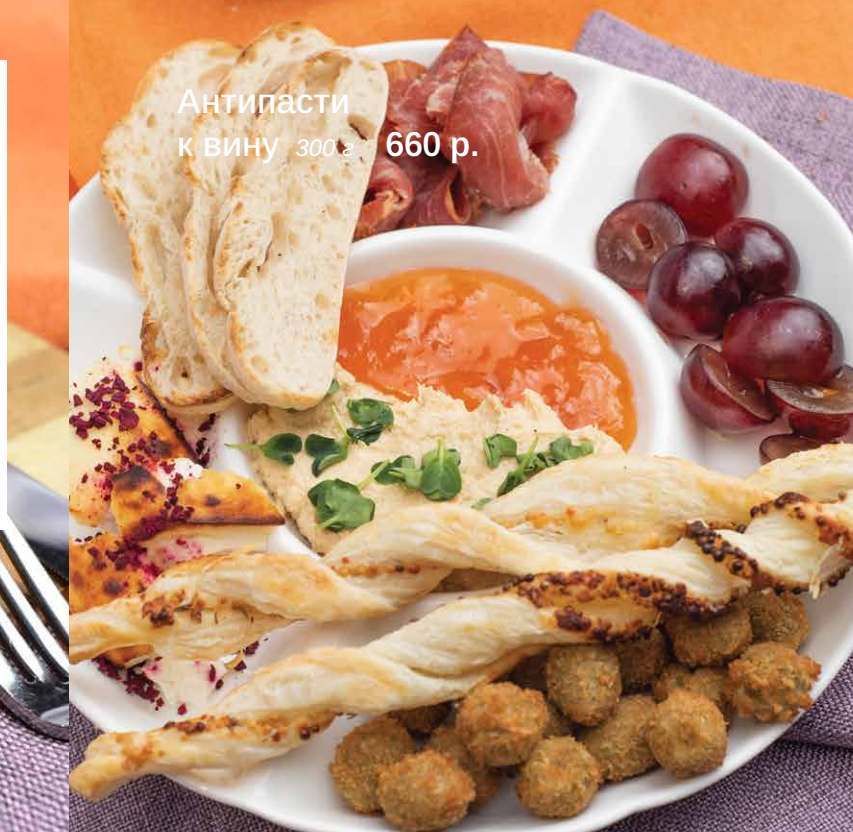
**SPKCAFE.RU**



**Брускетта с говяжьим тар-таром и капустой кимчи** 160 г 390 р.



**ФОТО  
И ОПИСАНИЯ  
БЛЮД**



**Антипаста к вину** 300 г 660 р.



**Тар-тар из говядины / мусс Тонато / чиабатта** 175 г 520 р.

# ЗАКУСКИ

## Брускетта с говяжьим тар-таром и капустой кимчи 390

Рубленая говяжья вырезка с устричным майонезом и корейской капустой на пшеничной чиабатте с хрустящим луком и слайсами редиса 160 г

## Брускетта с куриным паштетом 295

Паштет из цыплёнка, приготовленный с добавлением ликёра Самбука, на пшеничной чиабатте с абрикосовым джемом и дроблёной фисташкой 120 г

## Рулетки из цукини 285

Цукини, обжаренные на гриле с начинкой из брынзы, грецкого ореха и чеснока 140 г

## Тар-тар из говядины / мусс Тонато / чиабатта 520

Рубленая говяжья вырезка с корнишонами и салатным луком в томатно-устричном маринаде с зерновой горчицей и соусом Шрирача. Подается с муссом из тунца, хрустящим картофелем и чиабаттой 175 г

## Тар-тар из тунца / дрессинг с манго / чиабатта 420

Рубленное филе тунца со свежими томатами в пряном маринаде с добавлением манго и соевого соуса. Подается с маринованными полосками цукини, битым арахисом и хрустящей чиабаттой 155 г

## Антипаста к вину 660

Печёный сыр Рикота, подкопчёный красный виноград, паштет из цыплёнка с абрикосовым джемом, сыровяленая свиная шейка, жареные хрустящие оливки, палочки из слоёного теста с пармезаном и чиабатта 300 г

## Закуска под водочку 560

Закуска из солёного сала, сельди пряного посола, соленых помидоров, огурцов и капусты кимчи с гренками 480 г

## Сельдь слабосоленая с картофелем 250

Сельдь пряного посола с ароматным маслом, отварным картофелем и гренками 180 г

## Жареные креветки в соусе Чёрный перец 550

Тигровые креветки, обжаренные и глазированные в азиатском соусе из чёрного перца с рубленой петрушкой; подаются с долькой лимона 125 г

## Сырная тарелка № 1 650

Ассорти сыров: Гауда, Дор-Блю, Пармезан, Фета, Качкавал с грушей и цветочным медом 260/30 г

## Сырная тарелка №2 880

Пармезан, печёная Рикотта, Сыр с голубой плесенью, Гауда, Брынза, Качкавал с абрикосовым джемом, грецким орехом, виноградом и пармезановыми гриссини 350 г

## Сет брускетт 1500

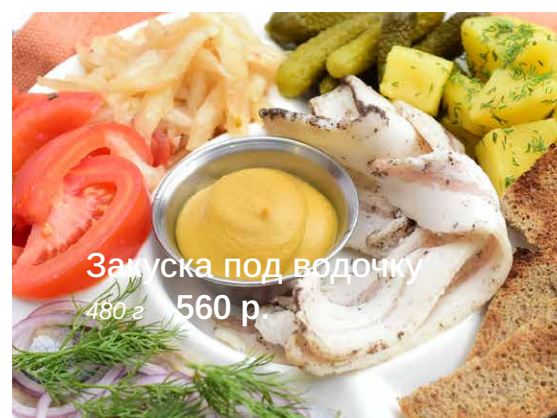
Брускетта с ростбифом 3 шт., брускетта лосось / вяленые томаты 3 шт., брускетта с курицей карпаччо / мандарин 3 шт. 540 г

## Мясная тарелка 590

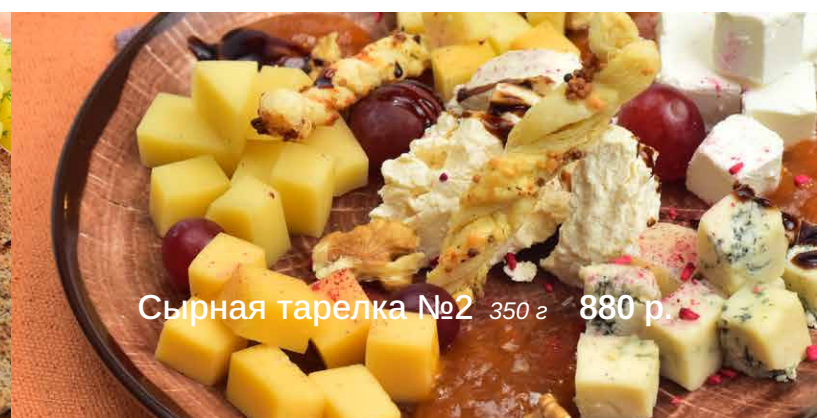
Буженина, говяжий язык, вяленое куриное филе, пепперони, сыровяленая свиная шейка с томатами черри и корнишонами 180 г

## Фруктовая тарелка 585

Груша, яблоко, апельсин, банан, виноград, сезонные фрукты 450 г



**Закуска под водочку** 480 г 560 р.



**Сырная тарелка №2** 350 г 880 р.

# САЛАТЫ

## Оливье с бужениной и соусом терияки 450

Сочетание свежих и соленых огурчиков, зелёного горошка, яйца и отварных овощей с майонезно-горчичной заправкой. Подается с бужениной собственного приготовления и соусом терияки 250 г

## Салат с морепродуктами 590

Мидии, креветки, кальмары с огурцом, грушей и салатным миксом, сливочным кремом с ароматной масляной заправкой под соусом Бальзамик 200 г

## С лососем и цукини / жареные оливки / печёная Рикотта 550

Листья айсберга и шпината, замиксованные с тонкими полосками свежих цукини, кусочками печёной Рикотты, вялеными томатами и слабосоленым лососем, заправленные ореховым соусом с битым арахисом и жареными хрустящими оливками 185 г

## Нисуаз 490

Листья салата с томатами и картофелем, обжаренным тунцом и перепелиными яйцами 240 г

## Столичный 290

Сочетание нежной куриной грудки, соленых огурчиков, отварного картофеля и горошка под классическим провансалем с чипсом из хрустящего бекона и перепелиным яйцом 180 г

## Баварский картофельный с колбасками и корнишонами 390

Жареные копченые колбаски с картофелем Айдахо, красным луком и корнишонами с майонезной заправкой и хрустящей крошкой из бекона 200 г

## Салат с бужениной / бекон и жареный сыр 480

Листья салата, лук порей, ломтики буженины, молодой картофель с заправкой «Цезарь», копченым беконом и жареными сырными шариками 265 г

## Салат с языком 410

Салат с говяжьим языком, свежими овощами, корнишонами, жареными грибами и молодым картофелем под майонезной заправкой 265 г

## Салат с говядиной и шпинатом / чука и арахис 390

Слайсы отварной говядины в миксе из свежих овощей и шпината с добавлением жареных шампиньонов, салата Чука, битого арахиса и пряной заправки с ароматом кунжутного масла 195 г

## Фахита-салат с куриной грудкой 380

Мексиканский тёплый салат с обжаренной куриной грудкой, перцем, сладким луком, кукурузой и листьями салата; подается с острой заправкой, сметаной и сыром 220 г



Салат с печёным перцем и ореховым соусом 145 г 395 р.

## Салат с хрустящим баклажаном и жареным копчёным сыром 390

Листья салата с красным луком и свежими томатами, дополненные свежееобжаренными кусочками баклажана и поджаренного копчёного сыра, под азиатскими соусами с кинзой 200 г

## Греческий 450

Легкий салат из свежих овощей с оливковым маслом и греческим сыром 290 г

## Салат с печёным перцем и ореховым соусом 395

Микс салатов с печёным перцем, вялеными томатами, свежим огурцом и перепелиными яйцами под яркой ореховой заправкой 145 г

## Цезарь с куриной грудкой 420

Листья салата с пшеничными гренками, томатами черри, классической заправкой, твердым сыром и жареной в специях куриной грудкой 250 г

## Цезарь с тигровыми креветками 550

Листья салата с пшеничными гренками, томатами черри, классической заправкой, твердым сыром и жареными тигровыми креветками 240 г

## Поке с тунцом 450

Гавайское блюдо с обжаренным тунцом, огурцом, томатами черри, салатом Чука, соусами Кимчи и Терияки 290 г

## Поке с лососем 550

Гавайское блюдо с лососем слабой соли, огурцом, томатами черри, салатом Чука, соусами Кимчи и Терияки 300 г

## Поке с креветками 460

Гавайское блюдо с тигровыми креветками, огурцом, томатами черри, салатом Чука, соусами Кимчи и Терияки 290 г



С лососем и цукини / жареные оливки / печёная Рикотта 185 г 550 р.



Оливье с бужениной и соусом терияки 280 г 450 р.

# СУПЫ

## ФоБо 450

Самый известный суп вьетнамской кухни. Пряный ароматный бульон с кусочками говядины и рисовой лапшой Фо. Подается с красным сладким луком, чесноком и перцем чили, соусом Шрирача, лаймом и разнотравьем из мяты, кинзы и зеленого лука. Вы сами можете регулировать остроту Вашего супа 380/30/30/15 г

## Крем-суп из белых грибов и шампиньонов 290

Сваренный на сливках, подается с жареным беконом и трюфельным маслом 280 г

## Том ям 490

Классика тайской кухни. Освежающий суп с креветками, кальмаром, перцем чили, грибами, листьями лайма и имбирем 320 г

## Борщ 350

Варится с говядиной; подается с ржаными гренками, рубленным салом и сметаной 320/50 г

## Солянка мясная сборная 390

Наваристый мясной суп с бужениной, беконом, говяжьим языком и копченой колбасой. Подается со сметаной, лимоном и зеленью 300/50 г

## Окрошка 295

Овощной набор с ветчиной, Вятским квасом и сметаной; подается с хреном и горчицей 300/50 г

# ХЛЕБ

## Хлебная корзина 80

Чиабатта, зерновой хлеб и солодовая булочка с клюквой 125 г

# СКОВОРОДКИ

## Баварская запеченная сковородка 495

Картофель Айдахо с баварскими колбасками, жареными овощами, запеченные под сыром с жареным яйцом 340 г

## Язык по-кавказски 720

Кусочки говяжьего языка, обжаренные с луком и чесноком, томятся с добавлением аджично-сметанного соуса и грецких орехов. Подается с крутонами из чиабатты и рубленной кинзой 255 г

## Скоблянка 650

Маринованный мясной микс говядины, свинины и курицы, обжаренный с луком, шампиньонами и дольками картофеля. Подается с крутонами из чиабатты, черри и рубленным зеленым луком 250 г

## Стейк мясника с печеным картофелем и соусом «Белые грибы» 790

Обжаренный на углях и порезанный на кусочки стейк мачете с гарниром из печеного картофеля и сливочно-грибным соусом 300 г

ФоБо 380/30/30/15 г 450 р.



ФОТО  
И ОПИСАНИЯ  
БЛЮД

# РЫБА

## Лосось с соусом якитори / картофельное пюре с васаби 890

Запеченное филе лосося на гарнир с пюре из картофеля и японского хрена васаби, подается с соусом якитори, приготовленным на сливочном масле 300 г

## Стейк из тунца / фасоль в соусе из томатов 590

Обжаренное в кунжуте филе тунца до прожарки medium; подается с томленой в томатах стручковой фасолью под соусом Манго-чили 260 г

## Судак с крокетами и соусом из белых грибов 690

Жареное филе судака с соусом из белых грибов и картофельных крокетов 280 г

## Котлетки из судака с креветками 620

Котлетки из судака с тигровыми креветками с гарниром из цуккини и сливочным соусом 265 г

## Паста с морепродуктами в томатном соусе 550

Тальятелле ручной работы с морским набором из мяса мидий, тигровых креветок и командорского кальмара, томленные в томатном соусе с добавлением лука, белого вина и сливочного масла, поданные под сыром пармезан со шпинатом, муссом из тунца и творожного сыра 315 г

## ГАРНИРЫ

## СОУСЫ

30 г 60

Картофель Фри/Айдахо 100 г 195

Картофельное пюре 160 г 120

Овощи гриль 180 г 220

Шампиньоны гриль 100 г 225

Том ям, Блю чиз, сырный Чеддер, Сладкий чили, Манго чили, ВВQ, Песто, Чесночный





Шейка свиная с baby картофелем /  
соус из шампиньонов и зелёных овощей 385 г 655 р.

# МЯСО

## БЛЮ ЧИЗ БУРГЕР 590

*КОТЛЕТКА НА ВЫБОР: говяжья или свиная. Булочка бриошь, сыр Чеддер, жареное яйцо, вяленые томаты, соус из сыра с голубой плесенью и жареный хрустящий лук 240 г*

## ВРО БУРГЕР 570

*КОТЛЕТКА НА ВЫБОР: говяжья или свиная. Булочка бриошь, сыр Чеддер, свежие томаты, фирменный соус, халапеньо, джем из клюквы и бекона, жареный хрустящий лук 240 г*

## Оссо-Буко с соусом Чёрный перец / сырное пюре с кинзой / копчёный виноград с халапеньо 1500

*Срез говяжьей ножки, томлённой сутки в собственном соку с соусом Демиглас из чёрного перца. Подаётся с сырным картофельным пюре, зелёным маслом и кинзой с мини-гарниром из копчёного красного винограда, корнисионов и перца Халапеньо 450/165/50 г*

## Бифштекс с мятым картофелем и пепперони / угольные сливки с томатным маслом 510

*Бифштекс из 100% говядины, жаренный на углях, подаётся со сливочным мятым картофелем и пепперони, жареной яичницей и соусом из угольных сливок с ароматом томатного масла 350 г*

## Свинина с овощами на гриле и грибным соусом 750

*Свиная шея с овощами, обжаренными на гриле, с соусом из белых грибов и шампиньонов 350 г*

## Шейка свиная с baby картофелем / соус из шампиньонов и зелёных овощей 655

*Жаренная на углях свиная шейка с молодым картофелем под соусом Демиглас с жареными шампиньонами, брокколи и стручковой фасолью 385 г*

## Бабушкины котлетки 390

*На выбор – свинина/говядина или курица, поджаренные на гриле; подаются с картофельным пюре, салатом из огурца и редиса 360 г*

## Рёбра свиные в глазировке / жареный баклажан и капуста кимчи 490


*Свиные рёбрышки из угольной печи, глазированные с соусом Терияки; подаются с жареным баклажаном Чили свит, хрустящим луком и корейской капустой кимчи 280 г*




Оссо-Буко с соусом Чёрный перец / сырное  
пюре с кинзой / копчёный виноград  
с халапеньо 450/165/50 г 1500 р.



**ФОТО  
И ОПИСАНИЯ  
БЛЮД**



Рёбра свиные в глазировке / жареный баклажан  
и капуста кимчи 280 г 490 р.



Паста с вялеными томатами  
и соусом Песто / шейка  
сыровяленая 315 г 550 р.



Стейк СПК с соусом из чёрной  
смородины / пармантье из корня  
сельдерея 360 г 790 р.

**Курица гриль с огурцами кимчи 450**

*Нежное куриное филе, обжаренное на гриле с маринованными огурцами в азиатском стиле 250 г*

**Куриная грудка в соусе из белых грибов с жареным  
картофелем и овощами 590**

*Кусочки куриного филе, жаренного с белыми грибами в сливочном соусе, с гарниром из картофеля и овощей 285 г*

**Лапша с курицей и Терияки 370**

*ЛАПША НА ВЫБОР: пшеничная удон или прозрачная харусаме. Курица с быстрообжаренными овощами на кунжутном масле с добавлением соевого соуса и соуса Терияки 250 г*

**Лапша с курицей и креветками в соусе Том Ям 470**

*ЛАПША НА ВЫБОР: пшеничная удон или прозрачная харусаме. Курица и тигровые креветки, обжаренные с овощами и шампиньонами на кунжутном масле с добавлением соуса на основе кокосового молока и пасты Том ям 265 г*

**Манчуриан (веганское блюдо) 250**

*Блюдо индо-китайской кухни. Сочные овощные фрикадельки, глазированные в смеси азиатских соусов с ароматом восточных пряностей 280 г*

**Говяжьи щёчки с гарниром на выбор:  
картофельное пюре или перловая каша 870**

*Нежные говяжьи щёчки, томленные с овощами в соусе из черного перца и Демиглас с картофельным пюре или перловой кашей на выбор 360 г*

**Паста «Карбонара» 490**

*Тальятелле ручной работы в сливочно-яичном соусе с жареным беконом, сыром и мускатным орехом 340 г*

**Паста с вялеными томатами и соусом Песто /  
шейка сыровяленая 550**

*Паста ручной работы в сливочном соусе с Песто, свежими и вялеными томатами под сыром пармезан и слайсами сыровяленой свиной шейки 315 г*

**Стейк СПК с соусом из чёрной смородины /  
пармантье из корня сельдерея 790**

*Стейк мясника прожарки medium well под соусом из красного вина и чёрной смородины с гарниром из картофеля и корня сельдерея 360 г*

**Шатобриан стейк 1200**

*Стейк из филейной части бычка; рекомендуемая степень прожарки medium; сырой вес 200 г*



Манчуриан 280 г 250 р.



Язык по-кавказски 255 г 720 р.



Паста с морепродуктами в томатном соусе 315 г 550 р.

# БЛЮДА К ПИВУ

## Комбо гриль к пиву 1800

Свиная шейка и куриная грудка гриль, куриные крылья, картофель айдахо, сырные шарики, гренки, свиные рёбра в глазировке, жареный хрустящий перец халапеньо; подается с соусами ВВQ, Блю чиз и Чесночный 1000 г

## Пивной набор на двоих 950

Гренки, куриные крылья, кольца кальмара, картофель айдахо, сырные шарики; подается с соусами ВВQ, Том ям и Чесночный 650 г

## Куриные крылья 630

Жареные крылышки в глазировке Чили ВВQ 420 г

## Сырные шарики 290

Жареный российский сыр в хрустящей панировке с устричным соусом 150/30 г

## Шашлычки из куриных желудков в беконе / острый соус 350

Мини шашлычки из куриных желудков, маринованных в аджике; подаются с соусом Спайси 220 г

## Гренки / сырный соус 150

Гренки из ржаного хлеба с чесноком и соусом Чеддар 180/30 г



ФОТО  
И ОПИСАНИЯ  
БЛЮД

Комбо гриль к пиву 1000 г 1800 р.

# ПИЦЦЫ

## Том ям 32 см 650

Соус том ям, креветки тигровые, курица копченая, томаты, шампиньоны, кинза, сыр Моцарелла 560 г

## Гавайская 32 см 650

Сливочный соус, ветчина, курица копченая, ананасы, соус манго чили, сыр Моцарелла 580 г

## Мясная 32 см 650

Соус томатный, ветчина, бекон, полукопченая колбаса, колбаски охотничьи, шампиньоны, соус ВВQ, сыр Моцарелла 580 г

## С курицей 32 см 650

Соус томатный, курица, помидоры, соус Цезарь, сыр Моцарелла 570 г

## Карбонара 32 см 650

Сливочный соус, бекон, сыр Моцарелла, яйцо 560 г

## Пепперончино 32 см 650

Соус томатный, пепперони, острый соус, сыр Моцарелла 540 г

## 4 сыра 32 см 650

Соус томатный, сыр Моцарелла, сыр Сулугуни, сыр Дор-Блю, сыр Чеддар 560 г

## Хачапури по-аджарски 420

С сыром, сливочным маслом и яйцом 280 г

# РОЛЛЫ

## Цезарь 299

Ролл с копченой курицей, сливочным сыром, пекинской капустой и томатами 190/50 г

## Филадельфия 479

Классическая филадельфия со сливочным сыром и лососем 200/50 г

## С креветкой и соусом Том Ям 399

Ролл с креветкой обжаренной в кляре, сливочным сыром и шапкой из соуса Том Ям, украшенный микрозеленью 210/50 г

## С Тунцом и чукой 379

Ролл с тунцом, чукой, сливочным сыром огурцом и ореховым соусом 205/50 г

## С крабом, сыром и соусом спайси 359

Ролл со снежным крабом, сливочным сыром и соусом Спайси 225/50 г

## Барон 379

Горячий ролл жаренный в сухарях с беконом, сливочным сыром и огурцом 215/50 г

## Фараон 399

Горячий ролл жаренный в сухарях с жареным лососем, сливочным сыром и огурцом 215/50 г

## Горячая Филадельфия 479

Горячий ролл жаренный в сухарях с лососем и сливочным сыром 210/50 г

## Нежный с курицей 359

Запеченный ролл со сливочным сыром и курицей 200/50 г

## Сет классический 1399

Цезарь, с тунцом и чукой, Филадельфия, с креветкой и соусом Том Ям 805/80/100 г

## Сет горячий 1100

Барон, Фараон, Горячая Филадельфия 640/80/100 г

# ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фондан **350**

*Горячий кекс с начинкой из жидкого шоколада; подается с мороженым 160 г*

Кейк с арахисом и лемонграссом **320**

*Яркий по вкусу ореховый чизкейк с нотками кокоса, галангала и лемонграсса 120 г*

Мусс Манго Chia **290**

*Мусс на кокосовом молоке с семенами чиа и пюре манго 150 г*

Меренговый рулет **330**

*Нежный меренговый рулет с сырным кремом и малиновым джемом 155 г*

Мороженное **150**

*Ванильное или шоколадное на Ваш выбор 100 г*

Топпинги к мороженому **30**

*Ягодный, шоколадный, карамельный, ванильный 15 г*

Милкшейк «Орео» **290**

*Освежающий молочный шейк со вкусом шоколада и взбитыми сливками 250 г*

## ЧАЙ

*Чайник 0,6 / 1 л* **190/350**

Черный индийский

Черный с ароматом чабреца

Зеленый с ароматом мяты

Молочный улун

Чай лесные ягоды

Зеленый с ароматом жасмина

Манговый

Облепиха-груша

Клюква-мята

*Чашка 0,2 л* **60**

Черный индийский

Черный с ароматом бергамота

Зеленый с ароматом мяты

## КОФЕ

Эспрессо *45 мл* **90**

Американо *125 мл* **99**

Американо с молоком *165 мл* **160**

Капучино *150 мл* **170**

Капучино  
на кокосовом молоке *150 мл* **220**

Латте с сиропом на выбор *190 мл* **240**

Гляссе *170 мл* **190**

Раф *300 мл* **250**

**ФОТО  
И ОПИСАНИЯ  
БЛЮД**



## ФРЕШИ

*100 мл* **200**

Апельсин, Грейпфрут,  
Яблоко, Груша,  
Морковь, Лимон

## МОРСЫ

*1 л* **300**

Клюквенный  
Облепиховый

## СМУЗИ

Клубника-Ананас

**260**

*Протертые до однородной консистенции клубника и ананас  
с добавлением фруктового сока 300 мл*

Черная смородина-Банан

**260**

*Протертые до однородной консистенции черная смородина и банан  
с добавлением свежей мяты 300 мл*

## СОКИ

ДОБРЫЙ

*1 л* **390**

РИЧ СОК

Ананасовый нектар

Грейпфрут с мякотью *1 л* **390**

Яблоко-вишня нектар

Апельсин *0,2 л* **240**

Томатный сок

Вишня *0,2 л* **240**

Яблочный сок

Яблоко *0,2 л* **240**

Виноградный нектар

Яблоко-персик нектар

Апельсиновый нектар

## ГАЗ. ВОДА

Добрый Кола *0,5 л* **180**

Добрый Лимон-лайм *0,5 л* **180**

Добрый Апельсин *0,5 л* **180**

БонаАква *негаз./газ 0,5 л* **180**

БонаАква *негаз./газ 0,33 л стекло* **220**

Добрый Кола *0,33 л, ж/б* **150**

Добрый Лимон-лайм *0,33 л, ж/б* **150**

Рич Биттер Лимон *0,33 л* **150**

Энергетический  
напиток *0,25 л* **250**

## Б/А КОКТЕЙЛИ

Лилу *210/80 мл* **250**

Мохито *160/45 мл* **250**

Печенька *269/20 мл* **250**

Райское  
наслаждение *250 мл* **250**

Лимонад *1 л* **450**