



LUCHBAR

**ОСНОВНОЕ МЕНЮ**  
**С 12:00 ДО 06:00**

main menu from 12:00 to 06:00

**С 12:00 ДО 17:00 В БУДНИЕ ДНИ**  
**СКИДКА 20%**  
**НА МЕНЮ КУХНИ**

12:00-17:00 on weekdays 20% discount on kitchen menu

**ЗАКУСКИ**

starters

<b>Тапас со слабосолённым лососем, огурцом и каперсами</b> 4 шт. Tapas with light salted salmon, cucumber and capers - 4 pieces	420
<b>Тапас с креветками в сладком чили-соусе с гуакамоле</b> 5 шт. Shrimp tapas with sweet chili sauce and guacamole - 5 pieces	440
<b>Чиабатта с ростбифом, луковым чатни и домашним айоли</b> 4 шт. Ciabatta with roast beef, onion chutney and homemade aioli - 4 pieces	460
<b>Домашняя буратта с томатами, рукколой и соусом песто</b> Homemade buratta with tomatoes, arugula and pesto sauce	590
<b>Тар-тар из говяжьей вырезки с чёрным айоли</b> Beef tenderloin tartar with black aioli	590
<b>Тар-тар из лосося и свежего огурца</b> Salmon tartar with cucumber	660
<b>Тар-тар из тунца в соево-лаймовой заправке с копчёной сметаной</b> Tuna tartar with soy-lime dressing and smoked sour cream	690
<b>Мини-чебуреки с курицей</b> 5 шт.	260
<b>ягнёнком</b> 5 шт. Mini-chebureks with chicken / lamb - 5 pieces	280
<b>Сырные палочки с соусом айоли</b>	320
<b>Попкорн из курицы с соусом на выбор:</b> азиатский барбекю / спайси / ореховый Chicken popcorn with sauce to choose from: with Asian barbecue / spicy / nut	380
<b>Попкорн из креветок с соусом на выбор:</b> азиатский барбекю / спайси / ореховый Shrimps popcorn with with sauce to choose from: with Asian barbecue / spicy / nut	590
<b>Фалафель с хумусом, вялеными томатами, маслинами каламата и гороховой лепёшкой</b> Falafel with hummus, sun-dried tomatoes, Kalamata olives and pea burr	480
<b>Сашими из лосося с мятым авокадо, соево-имбирной заправкой и васаби</b> Salmon sashimi with crumpled avocado, soy-ginger dressing and wasabi	620
<b>Севиче из гребешка, лосося, тунца с соусом шисо и хлебцами</b> Ceviche with scallop, salmon, tuna, shiso sauce and bread	720

**РОЛЛЫ · ДИМ-САМ**

rolls · dim sum

<b>Ролл «Креветка Темпура»</b> «Shrimp Tempura» roll	440
<b>Ролл с тар-таром из лосося, панированный в стружке тунца и соусом гамадари</b> Salmon tartar roll with breaded tuna flakes and gomadare sauce	480
<b>Ролл с тар-таром из лосося и чили-соусом</b> Salmon tartar roll with chili sauce	560
<b>Ролл «Филадельфия»</b> «Philadelphia» roll	580
<b>Ролл «Калифорния»</b> «California» roll	620
<b>Ролл жареный с угрём, авокадо и тобико в спайси-соусе</b> Fried eel roll with avocado and tobiko spicy sauce	620
<b>Ролл «Дракон»</b> «Dragon» roll	790
<b>Дим-сам с курицей</b> 4 шт.	420
<b>Дим-сам с креветкой</b> 4 шт.	490
<b>Дим-сам с угрём</b> 4 шт.	590
<b>Дим-сам с лососем</b> 4 шт.	580
<b>Дим-сам с крабом</b> 4 шт.	620

**САЛАТЫ**

salads

<b>Зелёная спаржа с яйцом пашот</b>	440
<b>Домашний салат из свежих овощей и зелени</b>	460
<b>Греческий салат с хумусом и питой</b>	480
<b>Хрустящие баклажаны по-азиатски с бураттой и мандарином</b>	520
<b>Тёплый салат с лососем терияки и авокадо</b>	690
<b>Салат с креветками на гриле, микс-салатом, томатами и мятым бальзамиком</b>	640
<b>Креветки васаби с рукколой и соусом понзу</b>	660
<b>Нисуаз с тунцом на гриле, тёплым картофелем и оливками каламата</b>	720
<b>Салат с крабом, зефиром маракуйя и соусом манго</b>	820
<b>Оливье с копчёным карпаччо из курицы</b>	380
<b>Салат с цыплёнком, грейпфрутом в кисло-сладкой заправке и фетой</b>	540
<b>Салат с телячьим языком и перепелиным яйцом в горчичной заправке</b>	490
<b>Салат с ростбифом, авокадо, огурцами и перцем чили</b>	690

..... ♡ – может быть вегетарианским блюдом (can be vegetarian dish) .....

\* – острое блюдо (spicy dish)

## СУПЫ

soups

Окрошка .....	320 / 360
на квасе или йогурте / с куриной грудкой Okroshka on kvass or yoghurt / with chicken breast	
Крем-суп из брокколи. ....	340
со сливочным сыром и сметаной Broccoli cream soup with cream cheese and sour cream	
Домашний куриный суп .....	380
с лигурийской лапшой и зеленью Home chicken soup with Ligurian noodles and greens	
Борщ со сметаной, салом и бородинским хлебом .....	380
Home borscht with sour cream, lard and coriander rye bread	
Андалузский гаспачо .....	380 / 560
вегетарианский / с крабом Andalusian Gazpacho vegetarian / with crab	
* Тайский суп Том-Ям Кунг .....	520
с креветками и паровым рисом Thai soup Tom Yam Kung with shrimps and steamed rice	
Домашний хлеб со сливочным маслом. ....	260
Home bread with creamy butter	

..... 🍴 – может быть вегетарианским блюдом (can be vegetarian dish) .....

## ПАСТА И БЛЮДА НА ВОКЕ

pasta and wok

ВОК НА ВЫБОР:  
**РИС / РИСОВАЯ ЛАПША / ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША**  
wok of choice: rice / rice noodles / buckwheat noodles

<b>Вок с овощами и яйцом</b> . . . . .	<b>340</b>
Wok with vegetables and egg	
<b>☞ Вок с курицей и овощами</b> . . . . .	<b>490</b>
<b>в устричном соусе</b>	
Wok with chicken, vegetables and oyster sauce	
<b>Вок пад-тай</b> . . . . .	<b>580</b>
<b>с морепродуктами и арахисом</b>	
Pad-thai wok with seafood and peanuts	
<b>* Вок по-сингапурски</b> . . . . .	<b>670</b>
<b>с курицей и креветками</b>	
Singapore style wok with chicken and shrimps	
-----	
<b>Фарфалле с лососем, рукколой</b> . . . . .	<b>690</b>
<b>и томатами в сливочном соусе</b>	
Salmon farfalle with arugula, tomatoes and creamy sauce	
<b>Спагетти с крабом, томатами</b> . . . . .	<b>960</b>
<b>и соусом на выбор:</b>	
Бер Блан / Неаполитанский томатный	
Spaghetti with crab, tomatoes and sauce to choose from:	
ber blanc / Neapolitan tomato	

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ, ПТИЦЫ И МЯСА

fish, poultry and meat dishes

НА ВЫБОР: **НА ПАРУ ИЛИ НА ГРИЛЕ**  
to choose: steamed or grilled

<b>Треска на пару с соусом Том-Ям</b> . . . . .	<b>580</b>
<b>и микс-салатом с вялеными томатами</b>	
Steamed cod with Tom Yum sauce, mix salad and sun-dried tomatoes	
<b>Лосось на пару со свежими овощами</b> . . . . .	<b>760</b>
<b>и йогуртовым соусом</b>	
Steamed salmon with fresh vegetables and yoghurt sauce	
<b>Палтус на пару с цветной капустой двух текстур</b> . . . . .	<b>780</b>
Steamed halibut with two textures cauliflower	
<b>Филе сибаса на гриле</b> . . . . .	<b>820</b>
<b>с брокколи и соусом понзу</b>	
Grilled sea bass fillet with broccoli and ponzu sauce	
<b>Обоженный тунец с пастой «Птитим»,</b> . . . . .	<b>840</b>
<b>авокадо и понзу</b>	
Grilled tuna with pasta «ptitim», avocado and ponzu	
<b>Сахалинский гребешок с кабачками</b> . . . . .	<b>1100</b>
<b>и соусом из листьев шисо</b>	
Sakhalin scallop with zucchini and shiso sauce	
-----	
<b>Куриные котлеты с картофельным пюре</b> . . . . .	<b>590</b>
Chicken cutlets with mashed potatoes	
<b>Кесадилья с цыпленком,</b> . . . . .	<b>620</b>
<b>овощами и соусом Гуакамоле</b>	
Chicken vegetables and guacamole sauce quesadilla	
<b>Куриная грудка на пару с овощами-вок</b> . . . . .	<b>640</b>
Steamed chicken breast with vegetables wok	
<b>Утиная грудка с мятым копчёным картофелем,</b> . . . . .	<b>690</b>
<b>фетой с укропом и соусом демиглас</b>	
Duck breast with crumpled smoked potatoes, feta with dill and demiglace sauce	
<b>Цыплёнок с киноа и кориандром</b> . . . . .	<b>780</b>
Chicken with quinoa and coriander	
-----	
<b>Пельмени с говядиной и свиной</b> . . . . .	<b>420</b>
Dumplings with beef and pork	
<b>Бургер из мраморной говядины</b> . . . . .	<b>640</b>
<b>с картофелем фри или картофелем по-деревенски</b>	
Marbled beef burger with french fries / potato wedges	
<b>Бефстроганов с картофельным пюре</b> . . . . .	<b>740</b>
Beef Stroganoff with mashed potatoes	
<b>Ягнёнок с маринованными овощами</b> . . . . .	<b>960</b>
<b>в сладком чили-соусе, мини-картофелем</b>	
<b>и сливочным сыром</b>	
Lamb with pickled vegetables, sweet chilli sauce, mini potatoes and cream cheese	
<b>Стейк «Мачете» из мраморной</b> . . . . .	<b>980</b>
<b>говядины в сливочно-перечном соусе</b>	
<b>с мини-картофелем и томатами</b>	
Marbled beef steak «Machete» with creamy pepper sauce, mini potatoes and tomatoes	
<b>Медальоны из говяжьей вырезки</b> . . . . .	<b>1500</b>
<b>с луковым чатни, картофельным gratenом</b>	
<b>и соусом демиглас</b>	
Beef tenderloin medallions with onion chutney, potato gratin and demiglace sauce	
-----	
<b>ГАРНИРЫ</b>	
side dishes	
<b>Картофельное пюре</b> . . . . .	<b>160</b>
Mashed potatoes	
<b>☞ Картофель по-деревенски</b> . . . . .	<b>160</b>
Potato wedges	
<b>☞ Картофель фри</b> . . . . .	<b>160</b>
French fries	
<b>☞ Паровой рис</b> . . . . .	<b>180</b>
Steamed rice	
<b>☞ Овощи-гриль</b> . . . . .	<b>380</b>
Grilled vegetables	

## ДЕСЕРТ

dessert

<b>Мороженое</b> .....	140
чёрное молоко / мадагаскарская ваниль банан-шоколад / карамель с ирисками бابل-гам с маршмеллоу / тёмный шоколад Эквадора Ice-cream - Black milk / Madagascar vanilla banana-chocolate / caramel with toffee bubble gum with marshmallow Ecuador dark chocolate	
☞ <b>Сорбет</b> .....	140
малина / манго / лимон Sorbet - raspberry / mango / limon	
☞ <b>Мармелад из малины и манго-маракуйи</b> .....	180
Marmalade raspberry and mango-passion fruit	
<b>Эклеры</b> .....	180
карамель / ваниль / шоколад манго / чёрная смородина Eclairs: caramel / vanilla / chocolate mango / blackcurrant	
<b>Наполеон</b> .....	240
Napoleon cake	
<b>Медовик</b> .....	240
Honey cake	
<b>Панна-котта в малиновом соусе</b> .....	260
Panna cotta with raspberry sauce	
<b>Тирамису</b> .....	260
Tiramisu	
<b>Чизкейк маракуйя</b> .....	280
Passion fruit cheesecake	
<b>Зефир маракуйя</b> .....	280
Passion fruit zephyr	
<b>Яблочный пирог</b> .....	340
Apple pie	
<b>Домашние сырники со сметаной и вареньем собственного приготовления на выбор: малина клубника абрикос сгущёнка</b> .....	460
Homemade cottage cheesecake with sour cream and homemade jam of your choice: raspberrys / strawberries / apricot / condensed milk	
☞ <b>Сезонные фрукты</b> .....	960
Seasonal fruits	