



MENU

BALI

Family Restaurant



СЛИВОЧНАЯ СТРАЧАТЕЛЛА С КРАБОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

Фермерский сыр страчателла с камчатским крабом и красной икрой. Подается с хрустящим багетом.

200г 1300р



ГОВЯДИНА ПО-АЗИАТСКИ

Говядина в азиатской заправке на основе соуса юдзу с кинзой и кунжутом.

130г 750р



СПРИНГ РОЛЛЫ С КУРИЦЕЙ/ КРЕВЕТКОЙ/ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

Тайские жареные роллы с курицей или креветкой и соусом свитчили.

180г 490/ 490/ 390р

ИТАЛЬЯНСКАЯ ЗАКУСКА

Оливки, пармская ветчина, камамбер.

150г 1500р

ТАКО С АВОКАДО

Тортилья с салатом из авокадо, огурца и красного лука. Подается с острой томатной сальсой.

150г 550р



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Вырезка из фермерских бычков с луком шалот, каперсами, корнишонами, перепелиными желтками и пикантной заправкой. Подается с багетом.

~~140г~~ 490р



СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ С ГРЕБЕШКОМ

Слайсы лосося и гребешка с красным луком и свежим огурцом в авторском соусе.

150г 890р



БРИОШЬ С ЛОСОСЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

Лосось «шеф» посола с огурцом на бриошь со сливочным сыром и яйцом пашот.

180г 790р



ВИТЕЛЛО ТОННАТО

Маринованная телятина под соусом из тунца с каперсами и пармезаном.

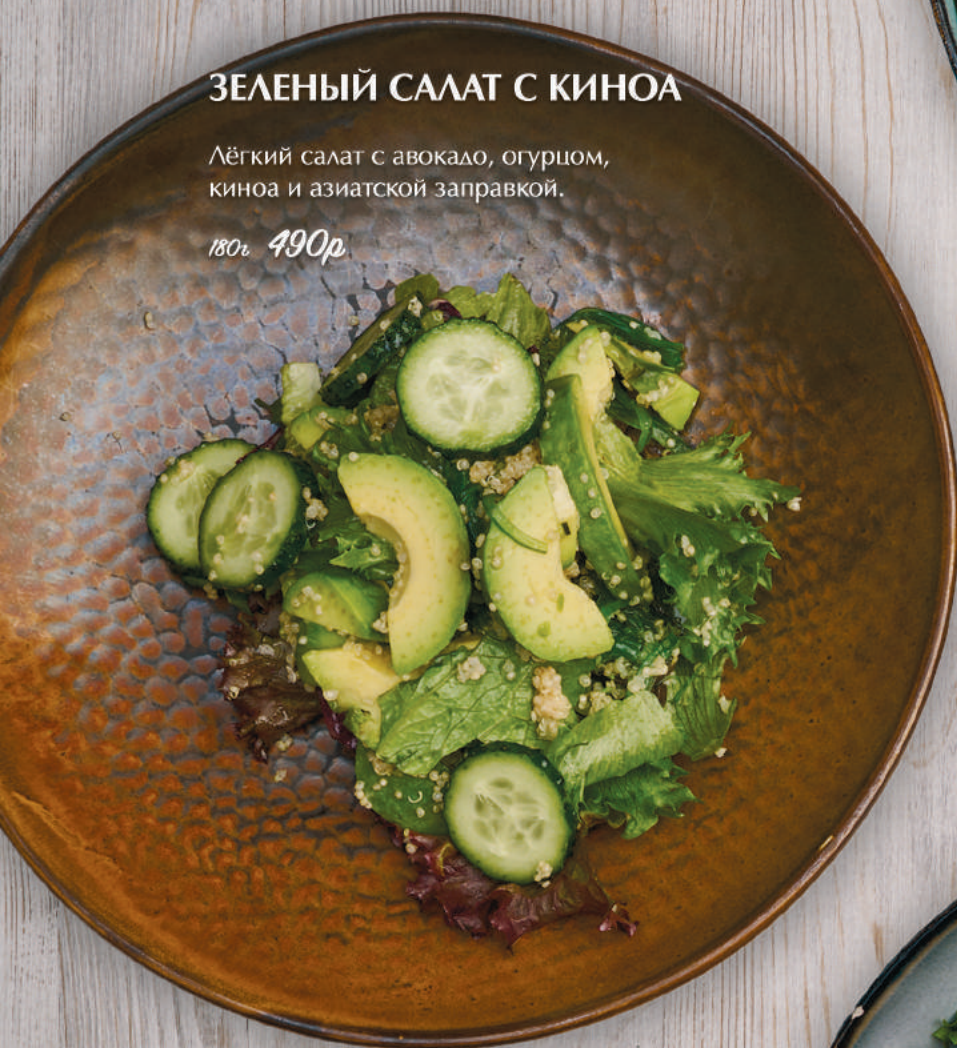
170г 780р



ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ С КИНОА

Лёгкий салат с авокадо, огурцом, киноа и азиатской заправкой.

180г 490р



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И ГОВЯДИНОЙ

Говядина в азиатской заправке с хрустящими баклажанами, черри и кинзой.

220г 630р



САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ

Осьминог и картофель с добавлением оливок и яйца.

Заправляется соусом на основе оливкового масла и зерновой горчицы.

220г 1400р



КРЕВЕТКИ ПО-ТАЙСКИ С ГУАКАМОЛЕ

Гуакамоле с обжаренными креветками
в соусе свит чили и маракуйя.

200г 950р

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ/ КРЕВЕТКАМИ

Салат ромейн в соусе Цезарь, с курицей
или креветкой, яйцом, пармезаном и
гренками из бриошь.

180г 650/ 790р



САЛАТ С МАНГО И КУРИЦЕЙ/ КРЕВЕТКАМИ

Курица или креветка в соусе свит чили,
на подушке из микс салата, черри и огурца.
Под соусом из мангового буарона
с кусочками манго.

200г 690/ 790р





АЗИАТСКИЙ САЛАТ «ЧУКА»

Овошной салат с чукой, огурцом, дайконом и ореховым соусом.

170г 450р



АЗИАТСКИЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

Говядина «унаги» с микс салатом, черри, болгарским перцем, свежим огурцом, ореховым соусом и кунжутом.

200г 850р



СТРАЧАТЕЛЛА С ТОМАТАМИ

На спелые томаты выкладывается фермерская страчателла. Заправляется соусом песто.

200г 690р



САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Микс салат с черри, филе грейпфрута и обжаренные морепродукты в сливочно-винном соусе. Заправляется манговым буароном.

200г 1200р



САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

Камчатский краб с красной икрой и яйцом пашот
на подушке из авокадо, огурца и дайкона в авторском соусе.

220г 2200р



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

Крем-суп из тыквы на кокосовом молоке.
Подается с креветками.

350мл 590р



УХА ФИНСКАЯ

Наваристый рыбный бульон с лососем
и добавлением сливок.

350мл 600р

БОРШ

Наваристый суп на говяжьем бульоне
с картошкой, свёклой, морковкой и капустой.
Подается со сметаной и тостом с салом.

350мл 490р





ФО БО

Вьетнамский суп с говядиной, рисовой лапшой, имбирём и луком. Подается с лаймом, кинзой, острым перцем, ростками бобов и мятой.

500мл 590р

ТОМ-ЯМ

С МОРЕПРОДУКТАМИ/ С КРЕВЕТКАМИ/ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

Традиционный тайский суп на курином бульоне с кокосовым молоком. Подается с рисом и апельсиновым фрешем.

350мл 890/ 790/ 500р





КАРЕ ЯГНЕНКА

Каре ягненка на гриле с салатом из помидор и красного лука, подаётся с острым томатным соусом.

350г 1500р



СТРИПЛОЙН

Стейк из тонкого края мраморной говядины с томатным острым соусом. Рекомендуемая степень прожарки мидиум.

350г 2000р



УТИНАЯ ГРУДКА С ДРЕВЕСНЫМИ ГРИБАМИ

Утиная грудка обжаривается по французской технологии с двух сторон и маринуется в соусе терияки. Подается с древесными грибами обжаренными в соусе свитчили.

250г 890р

КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Котлеты из фермерских кроликов
с картофельным пюре и брусничным соусом.

280г 790р



ФИЛЕ ИНДЕЙКИ/ КУРИЦЫ НА ГРИЛЕ С САЛАТОМ

Индейка или курица на гриле
с овощным салатом.
Заправляется ореховым соусом.

300г 790/ 690р



СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Говяжий стейк на гриле с соусом демиглас.
Подается с картофелем фри и соусом свитчили.

350г 1400р



ОССОБУКО С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

Томленая говяжья ножка с азиатскими
травками. Подается с соусом демиглас
и картошкой фри.

-Время приготовления от 25 минут-

400г 1100р





ТУНЕЦ С ОВОЩАМИ

Стейк тунца прожарки медиум с припущенными слайсами из цуккини и моркови в сливках.

270г 1200р



ЛОСОСЬ С КРЕВЕТКОЙ

Обжаренный лосось с креветками и овощами в сливочном соусе.

280г 1300р



ОСЬМИНОГ С КАРТОФЕЛЕМ

Осьминог на гриле в пряных травах с молодым картофелем и авторским соусом из печеного перца.

350г 1900р



КАЛЬМАР КАРИ

Кальмар обжаренный в красном кари со специями. Подается в кокосовом соусе с японским рисом и кинзой.

300г 690р



КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ

Обжаренные на гриле креветки. Подаются с тайским соусом и зеленым салатом с манговой заправкой.

170г 1100р



БУРГЕР С КРЕВЕТКАМИ

Бургер с хрустящими креветками в темпуре с азиатским соусом и горчицей. Подается с картофлем фри.

400г 890р

ПИЦЦА 26СМ

ПИЦЦА С ПАРМОЙ

950р

ПИЦЦА СИЦИЛИЙСКАЯ С ОСЬМИНОГОМ.

1200р

ПИЦЦА 4 СЫРА

890р

ПИЦЦА С ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ

890р

ПИЦЦА ИТАЛЬЯНСКАЯ

790р

ПАСТЫ

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

1350р

ПАСТА С ЦУККИНИ И КРЕВЕТКАМИ

890р

ПАСТА КАРБОНАРА

720р

ПАСТА С КРОЛИКОМ

690р



УСТРИЦЫ



УСТРИЦЫ

1 шт 390р

АНАДАРА

100г 750р

*наличие остальных морепродуктов можно уточнить у официанта

АССОРТИ МОРЕПРОДУКТОВ

Подаются с чиабаттой

100г

КРЕВЕТКИ

800.-

ГРЕБЕШКИ

900.-

КАЛЬМАР

350.-

ОСЬМИНОГ

1200.-

МИДИИ

300.-



ГАРНИРЫ

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

280р

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

300р

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

250р

АВОКАДО НА ГРИЛЕ

450р

ЖАРЕННЫЕ ЦУККИНИ С ЧЕРРИ И ЧЕСНОКОМ

300р

ЖАРЕНАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

300р

КАРТОШКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

550р

СОУСЫ

ЧЕСНОЧНЫЙ/ САЩЕБЕЛИ/ КЛАССИЧЕСКИЙ/
ТКЕМАЛИ/ СЛИВОЧНЫЙ ТЕРИЯКИ/ СВИТ ЧИЛИ/
СЫРНЫЙ/ ДЕМИГЛАС/ ОРЕХОВЫЙ/ СМЕТАНА

50г_130р

ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 290р

ЧИАБАТТА НА ГРИЛЕ С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ 290р

РОЛЛ ДРАКОН

копчёный угорь, камчатский краб,
сливочный сыр, икра масаго, авокадо

2300р



ГУНКАНЫ

ТУНЕЦ

650. - 2шт

УГОРЬ

700. - 2шт

ЛОСОСЬ

650. - 2шт

ГРЕБЕШОК

700. - 2шт

КРЕВЕТКА

600. - 2шт

КАМЧАТСКИЙ КРАБ

1300. - 2шт



НИГИРИ

ТУНЕЦ

600. - 2шт

УГОРЬ

420. - 2шт

ЛОСОСЬ

450. - 2шт

ГРЕБЕШОК

420. - 2шт

КРЕВЕТКА

350. - 2шт

КОПЧЁНАЯ ФОРЕЛЬ

390. - 2шт

САШИМИ

ЛОСОСЬ

650.-

КРЕВЕТКА

600.-

ТУНЕЦ

590.-

УГОРЬ

650.-

ГРЕБЕШОК

680.-



ГУНКАН СЕТ

4500р

Гунканы
Лосось, Креветка, Угорь, Краб,
Копчённая форель, Тобико, Гребешок, Тунец

СЕТ МАКИ

2900р

Унаги маки
угорь, огурец, соус унаги

Магура маки
тунец

Авокадо маки

Сяки маки
лосось

Капа маки
огурец

Хотатэ маки
гребешок, икра масаго, японский майонез

КОРАБЛЬ МИНИ

3500р

Запечённый ролл с крабом
снежный краб, тобика, огурец, сыр,
Филадельфия
лосось, огурец, авокадо, сыр
Балтимор
креветка, угорь, японский майонез, тобика
Капа маки
огурец



КОРАБЛЬ МАКСИ

5900р

Запечённый ролл с крабом
снежный краб, тобика огурец, сыр

Запеченный ролл с лососем
лосось, тобика, огурец, сыр

Сяки маки
лосось

Капа маки
огурец

Унаги Онигара
угорь копчённый сыр, огурец, авокадо

Филадельфия
сыр, лосось, огурец, авокадо

Ролл Аляска
лосось, майонез, авокадо, огурец, кунжут

Итальянский ролл
снежный краб, болгарский перец, помидор, оливки



1

РОЛЛ ФИЛАДЕЛЬФИЯ/ ФИЛАДЕЛЬФИЯ С УГРЕМ

лосось, авокадо, сливочный сыр /угорь, авокадо, сливочный сыр.

850/ 950р

2

РОЛЛ КАЛИФОРНИЯ БЛЭК

Угорь, огурец, авокадо, японский майонез, икра тобика

790р

3

РОЛЛ КАЛИФОРНИЯ КЛАССИК

Камчатский краб, авокадо, огурец, японский майонез, икра тобика

1250р

4

РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ И ГРЕБЕШКОМ

Креветка, гребешок, огурец, японский майонез, икра тобика

650р

5

РОЛЛ ИНЬ ЯНЬ

Угорь, лосось, огурец, соус унаги

600р

6

РОЛЛ КАНАДА

Угорь, лосось, японский майонез, авокадо, огурец

900р

7

РОЛЛ КАЛИФОРНИЯ ГОЛД

Лосось, авокадо, огурец, сливочный сыр, икра тобика

800р

8

РОЛЛ С УГРЕМ И ГРУШЕЙ

Угорь, груша, сливочный сыр

850р



РОЛЛ ЗАПЕЧЁННЫЙ ЛОСОСЬ

лосось, сливочный сыр, икра масаго, огурец

700p

РОЛЛ ТЕМПУРА С ЧУКОЙ

чука, сливочный сыр, соус тонкацу, темпура

500p

РОЛЛ ЗАПЕЧЁННЫЙ С УГРЕМ

угорь, сливочный сыр, икра масаго, огурец

850p

РОЛЛ ТЕМПУРА С ЛОСОСЕМ

лосось, сливочный сыр, икра тобика, огурец

550p

РОЛЛ ЗАПЕЧЁННЫЙ С КРЕВЕТКОЙ

креветка, сливочный сыр, икра масаго, огурец

690p

РОЛЛ ТЕМПУРА С УГРЕМ

угорь, сливочный сыр, икра тобика, огурец

550p

ЗАПЕЧЁННЫЙ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

Камчатский краб, сливочный сыр, икра масаго,
огурец

1200p

ВЫПЕЧНОЙ ЧИЗКЕЙК

Выпечной чизкейк. Украшается ягодами и карамельным соусом.

300р



ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН

Кекс из бельгийского шоколада. Подаётся с ванильным мороженым.

400р



КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ-МОРОЖЕНОЕ

Мятный пломбир на итальянском ванильном бисквите с прослойкой из клубничного джема. Покрит итальянским марципаном.

400р



ДАКУАЗ ИЗ МАНГО И МАРАКУЙИ

Слоёный торт с бисквитной основой Мадлен и центром из сливочного мусса с ванилью. Покрит желе из манго и маракуйи.

500р





НАПОЛЕОН

Многослойный десерт из слоёного теста со сливочным кремом.

400р

ЧИЗКЕЙК БАЛИ

Фирменный десерт ресторана Бали. Песочное тесто со сливочным кремом и кусочками свежего манго.

550р



МОРОЖЕНОЕ ИЗ БАЗИЛИКА С ФРУКТОВЫМ ТАРТАРОМ

На тартар из ананаса и клубники выкладывается мороженое из базилика.

390р

СЛАДКИЙ РОЛЛ

Ролл со сливочным сыром и фруктами.

560р



ФРУКТЫ

500г 1000р

МОРОЖЕНОЕ 1 ШАРИК

190р

СОРБЕТ

190р

BALI

Family Restaurant



ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ НЕЗНАЧИТЕЛЬНО ОТЛИЧАТЬСЯ
ОТ ФОТОГРАФИЙ В МЕНЮ.
ПРИ НАЛИЧИИ АЛЛЕРГИИ ПРОСЬБА УТОЧНЯТЬ
ИНФОРМАЦИЮ О ПОДРОБНОМ СОСТАВЕ БЛЮД И НАПИТКОВ
У ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА.