

МЕНЮ ГАСТРОПАБ
КОПТИЛЬНЯ



МЕНЮ ГАСТРОПАБ
КОПТИЛЬНЯ

**БРУСКЕТТЫ
НА ЧИАБАТТЕ
И СУПЫ**



КОПТИЛЬНЯ

Брускетты на Чиабатте:

Pork Roast с бужениной из нашей печи

(салат коул слоу, микс салата, томаты свежие)

400 руб

230 гр

Брускетта с Пастрами из говядины

(соус галангез, микс салат, пастрами, орехи кедровые)

470 руб

165 гр

Брускетта с лососем и греческим муссом на основе крем чиза

(лосось х/к, микс салат, мусс на основе крем-чиз
с болгарским перцем и маслинами)

490 руб

190 гр

Брускетта с тигровыми креветками

(жареные тигровые креветки, микс салат,
кусочки мякоти апельсина, мусс на основе
крем-чиз с болгарским перцем и маслинами)

510 руб

200 гр

Супы:

Солянка сборная из мяса Коптильни

Брутальная солянка с мясным набором из нашей
коптильни со сметаной, хрустящей чиабаттой и
любой настойкой (40 мл) на выбор

350 руб

350/50/30 гр

Борщ с Брискетом, сметаной, ломтиком хрустящей чиабатты, слайсами буженины из нашей печи и любой настойкой (40 мл) на выбор

300 руб

350/50/30 гр

Том Ям

Легкий тайский, умеренно-острый суп, на основе
креветочного бульона с креветками, шампиньонами,
кальмарами и томатами черри. В компании
хрустящих ломтиков чиабатты.

470 руб

350/50/30 гр

ВНИМАНИЕ. НЕКОТОРЫЕ ПОЗИЦИИ ИЗ МЕНЮ МОГУТ СОДЕРЖАТЬ В СОСТАВЕ АЛЛЕРГЕН. ПОЖАЛУЙСТА,
УТОЧНЯЙТЕ О НАЛИЧИИ АЛЛЕРГЕНОВ У ОФИЦИАНТА.

МЕНЮ ГАСТРОПАБ
КОПТИЛЬНЯ
СТАРТЫ ХОЛОДНЫЕ



КОПТИЛЬНЯ

Старты холодные:

Тартар из розового тунца с гуакамоле
и соусом минтайко

480 руб
160 гр

Грудинка из смокера с хреном и горчицей
с хрустящей чиабаттой

360 руб
120/50/30/30 гр

Мясной сет : (Пастроми из говядины, буженина,
грудинка, микс салат, черри)

600 руб
210 гр

Сырный сет : Сыр с голубой плесенью, маасдам,
сыр с лисичками, красный чеддер, гран пармезан,
сухофрукты, мед, грецкий орех

570 руб
240 гр

Рыбный сет:
Лосось подкопченный, масляная, кальмар горячего
копчения, микс-салат, гренки

640 руб
210 гр

Строганина из скумбрии
в авторской подаче с красным луком и
ферменным соусом на основе оливкового
масла и специй

350 руб
160 гр

Атлантическая сельдь с жареным
картофелем

320 руб
100/100/50 гр

Маринованные в бурбоне огурцы с овощами

230 руб
150 гр

ВНИМАНИЕ: некоторые позиции из меню могут содержать в составе аллерген. Пожалуйста,
уточняйте о наличии аллергенов у официанта.

МЕНЮ ГАСТРОПАБ
КОПТИЛЬНЯ
ГОРЯЧИЕ СТАРТЫ



КОПТИЛЬНЯ

Горячие старты:

Сырные стики во фритюре

Тянущаяся Моцарелла и пикантный Чеддер
в хрустящей панировке

350 руб

100/50 гр

Гренки Чесночные с соусом тартар

210 руб

100/50 гр

Луковые кольца с соусом 1000 островов

190 руб

100/50 гр

Кальмары фри с соусом 1000 островов

450 руб

100/50 гр

Креветки северные отварные или жареные

450 руб

130 гр



ВНИМАНИЕ: НЕКОТОРЫЕ ПОЗИЦИИ ИЗ МЕНЮ МОГУТ СОДЕРЖАТЬ В СОСТАВЕ АЛЛЕРГЕН. ПОЖАЛУЙСТА,
УТОЧНЯЙТЕ О НАЛИЧИИ АЛЛЕРГЕНОВ У ОФИЦИАНТА.

МЕНЮ ГАСТРОПАБ
КОПТИЛЬНЯ

САЛАТЫ



Салаты:



Салат с Пастрами из говядины

(томаты, микс-салат, домашний австрийский майонез, кедровый орех)

550 руб

230 гр

Оливье с копченым лососем

(копченый лосось, вареные овощи, майонез, микс салатов, перепелиное яйцо икра тобико)

410 руб

240 гр

Оливье с пастрами из говядины

(мраморная говяжья грудинка копченая в смокере, вареные овощи, майонез, микс салатов, перепелиное яйцо, икра тобико)

420 руб

240 гр

Цезарь с подкопчёным куриным бедрышком

(листья салата, филе бедра цыпленка, соус Цезарь) пшеничные гренки, томаты черри, сыр пармезан)

360 руб

210 гр

Цезарь с тигровой креветкой

(листья салата, тигровые креветки, соус Цезарь, пшеничные гренки, томаты черри, сыр пармезан)

460 руб

210 гр

Капричоза с тунцом

(свежие овощи, листья салата, томленный тунец, перепелиное яйцо, лук, оливковый дрессинг)

510 руб

Салат с кальмарами и мидиями

(микс салат, свежие овощи, морковь, редис в оливковом дрессинге с обжаренными мидиями и командорским кальмаром, с соусом Айоли и кунжутным маслом)

500 руб

260 гр

Фитнес-салат с крем чизом

(микс салата, томаты, огурцы, болгарский перец, с греческим муссом на основе крем чиза и маслин)

370 руб

260 гр

МЕНЮ ГАСТРОПАБ
КОПТИЛЬНЯ

МОИ МОРЯ



КОПТИЛЬНЯ



Мои моря!

Мидии:

610 руб

350 гр

В томатном "Итальянском" соусе

Б соусе Блю - чиз

В соусе Том - ям

Горячие рыбные блюда:

Кальмар на гриле с муссом из батата и
рисом Карри

550 руб

100/100/70 гр

Тапаки из лойна тунца с пюре из авокадо
в азиатском кунжутном грессинге

530 руб

160 гр

Стейк лосося на подушке из цукини с зеленым
салатом и соусом наршараб

880 руб

220/30 гр



ВНИМАНИЕ: некоторые позиции из меню могут содержать в составе аллерген. Пожалуйста,
уточняйте о наличии аллергенов у официанта.

МЕНЮ ГАСТРОПАБ
КОПТИЛЬНЯ
КОПТИМ, ЧТО ХОТИМ



КОПТИЛЬНЯ

Коптим что Хотим!

(мясо из коптильни и смокера): ПРИГОТОВЛЕННОЕ В СМОКЕРЕ

СМОКЕР* - ОГРОМНАЯ КОПТИЛЬНЯ-ГРИЛЬ ВЕСОМ В ПОЛ ТОННЫ, В КОТОРОМ НАШЕ МЯСО ТОМИТСЯ ОКОЛО ДВАДЦАТИ ЧАСОВ. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО АРОМАТНЫЕ СОРТА ДРЕВЕСИНЫ, ТАКИЕ КАК ОЛЬХА, ЯБЛОНЯ, ДУБ И ДРУГИЕ.

Техасский Брискет

Мраморная говяжья грудинка, приготовленная в смокере по технологии low&slow, томящаяся на дубовых гровах от 16 до 24 часов, с соусом гемигляс

1100 руб
200/120 гр

Томленая Говяжья лопатка с овощами в красном вине
подаётся с картофельным пюре

850 руб
180/140 гр

Берн Энгс

Нежная свиная грудинка томленная в смокере по технологии low&slow, 6-8 часов на дубовых гровах, под соусом медовый bbq в подаче с картофельным пюре

560 руб
200/120 гр

Томленая свиная шея «Эль-Пасо»

Сочная свиная шея, томленная в смокере по технологии low&slow, 6-8 часов на дубовых гровах, на карт. офельной перине с мясным соусом

560 руб
200/120 гр

“Турки Чупа-Чупс”

Копчено - томленая ножка индейки в смокере по технологии low&slow длительное время на дубовых гровах, с микс салатом и с клюквенным соусом.

810 руб
350/50/50 гр

ВНИМАНИЕ. НЕКОТОРЫЕ ПОЗИЦИИ ИЗ МЕНЮ МОГУТ СОДЕРЖАТЬ В СОСТАВЕ АЛЛЕРГЕН. ПОЖАЛУЙСТА, УТОЧНЯЙТЕ О НАЛИЧИИ АЛЛЕРГЕНОВ У ОФИЦИАНТА.

МЕНЮ ГАСТРОПАБ
КОПТИЛЬНЯ

РЕБРА, КРЫЛЬЯ



Ребра, Крылья

Говяжье Ребро Кальби (хочешь острые-сделаем!)

850 руб
250/150 гр

Копчено-томленное в смокере по технологии low&slow, длительное время на дубовых дровах, с картофелем беби и мясным соусом

Ребра из смокера ВВФ (хочешь острые-сделаем!)

850 руб
250/150гр

Сочные нежные по текстуре свиные ребра с умеренным содержанием жирового уровня, копчено-томленные в смокере по технологии low&slow, длительное время на дубовых дровах, подаются с беби картофелем и посыпкой из лука фри

Ребра из коптильни (хочешь острые-сделаем!)

650 руб /
250/150 гр

Свиные ребра с низким содержанием жировой прослойки, подкопченные в печи при низких температурах на ольхе, и запеченные в соусе на выбор. В компании беби картофеля

- Шеф-ВВФ;
- Перечно-сливочный (не острый);
- Вишневый

«На кыльях»:

450 руб /
300/30 гр

Фирменные подкопченные Куриные крылышки (хочешь острые - сделаем!)

В соусе на выбор:

- Свит-чили;
- Шеф-ВВФ;
- Блю-чиз

ВНИМАНИЕ, НЕКОТОРЫЕ ПОЗИЦИИ ИЗ МЕНЮ МОГУТ СОДЕРЖАТЬ В СОСТАВЕ АЛЛЕРГЕН. ПОЖАЛУЙСТА, УТОЧНЯЙТЕ О НАЛИЧИИ АЛЛЕРГЕНОВ У ОФИЦИАНТА.

МЕНЮ ГАСТРОПАБ
КОПТИЛЬНЯ

ГРИЛЬ, КОЛБАСКИ, ФРАЙТИС



КОПТИЛЬНЯ



Стейк из свиной шеи

с жареными грибами и картофельными дольками

520 руб
250/120 гр

Колбаски ВВФ с сыром

Колбаски с ВВФ из свинины и говядины с сыром с картофельными дольками

550 руб
150/120/30 гр

Колбаски Пепперони

Пикантные колбаски Пепперони из свинины и говядины с картофельными дольками

520 руб
150/120/30 гр

Жаренка со свиной

Свинина, жаренный картофель, болгарский перец, лук, грибы шампиньоны, с фирменным соусом ВВФ

420 руб
290 гр

Фри Фрайтис курой и грибами

Картофель фри, подкопченное куриное бедро, вешенки, лук, сырнй соус, лук фри, огурцы бурбон

490 руб
290 гр

ВНИМАНИЕ: НЕКОТОРЫЕ ПОЗИЦИИ ИЗ МЕНЮ МОГУТ СОДЕРЖАТЬ В СОСТАВЕ АЛЛЕРГЕН. ПОЖАЛУЙСТА, УТОЧНЯЙТЕ О НАЛИЧИИ АЛЛЕРГЕНОВ У ОФИЦИАНТА.



МЕНЮ ГАСТРОПАБ
КОПТИЛЬНЯ

БУРГЕРЫ



КОПТИЛЬНЯ

Бургеры:

Блю Чиз Черри

С котлетой из мраморной говядины, беконом в/к, сыром Чеддар, хрустящим луком, ароматным соусом Блю Чиз и пикантным вишневым конфитюром, на булочке Бриошь.

560 руб

370 гр

Шеф-бургер

С котлетой из мраморной говядины, листьями салата, томатами, маринованным огурцом, хрустящим луком и сыром Чеддар на булочке Бриошь.

550 руб

370 гр

Неряха Джо с реберным мясом

С подкопченным реберным мясом, томатами, маринованными огурцами, листьями салата, фирменным соусом, сыром Чеддер на булочке Бриошь.

510 руб

370 гр

Чикен Бургер

Подкопчёное куриное бёдрышко, лист салата, томаты, свежие огурцы, сыр Чеддар на булочке Бриошь.

510 руб

370 гр

Бургер с тигровой креветкой

Листья салата, пикантный соус, мусс на основе крем-чиза, помидор, жаренный шампиньон, грудинка подкопчёная, зелёное масло

550 руб

300 гр

ВНИМАНИЕ: НЕКОТОРЫЕ ПОЗИЦИИ ИЗ МЕНЮ МОГУТ СОДЕРЖАТЬ В СОСТАВЕ АЛЛЕРГЕН. ПОЖАЛУЙСТА, УТОЧНЯЙТЕ О НАЛИЧИИ АЛЛЕРГЕНОВ У ОФИЦИАНТА.

МЕНЮ ГАСТРОПАБ
КОПТИЛЬНЯ
РИМСКАЯ ПИЦЦА



КОПТИЛЬНЯ

Римская пицца: с мясом из Коптильни:

Сырная

Сливочная основа, сыр с голубой плесенью, маасдам, сыр с лисичками, красный Чеддер, гран Пармезан

550 руб

470 гр

Чикен ВВФ

Сливочная/томатная основа, соус Шеф ВВФ, подкопчёное куриное бёдрышко, грибы шампиньоны

510 руб

470 гр

С копченой бужениной из смокера и вяленными томатами

Сливочная/томатная основа, томленая свиная шея, сыр моцарелла, томаты вяленые, листья салата

590 руб

480 гр

Баварская Пепперони

Сливочная/томатная основа, колбаски пепперони, огурчики Бурбон, помидор, красный лук, сыр моцарелла

550 руб

470 гр

ВНИМАНИЕ: некоторые позиции из меню могут содержать в составе аллерген. Пожалуйста, уточняйте о наличии аллергенов у официанта.

МЕНЮ ГАСТРОПАБ
КОПТИЛЬНЯ
СЕТЫ ДЛЯ ФРЕНДОВ



КОПТИЛЬНЯ

Сеты для Френдов:

Сет Рёбер:

3100 руб

2100 гр

Говяжье ребро Кальби, рёбра из смокера с соусом шрирача-BBQ, Рёбра из коптильни в вишнёвом и в перечном соусе с беби картофелем, салатом "Коул Слоу" и доп. соусами

Сет Техасского BBQ

4900 руб

2500 гр

- Техасский Брискет
- Томленая свиная шея;
- Ребра из смокера;
- Турки Чупа-Чупс
- Ребра из коптильни;
- Овощи гриль, Картофель "Беби", огурцы "Бурбон", коул-слоу, соус Шеф-BBQ

Сет Крыльев:

1200 руб

1100 гр

Куриные крылышки под соусами

"Блю чиз", "BBQ" и "Свит Чили" с огурцами "Бурбон", пшеничными гренками и соусами

Метровый дог для дружной компании с сетом настоек:

1600 руб

1200 гр

Сет на хрустящем метровом багете из колбасок BBQ с сыром и Пепперони, реберным мясом, салата Коул Слоу, сыра Чеддер, микс-салата, маринованных огурчиков "Бурбон", свежего помидора, красного лука и соусов

Фрай сет:

1500 руб

700/250 гр

- Кольца кальмара;
- Луковые кольца;
- Сырные стики;
- Картофель фри;
- Чесночные гренки;

МЕНЮ ГАСТРОПАБ
КОПТИЛЬНЯ
ГАРНИРЫ И СОУСЫ



КОПТИЛЬНЯ

Гарниры:

Картофель фри с пармезаном	200 руб / 150 гр
Картофельное пюре	170 руб / 100 гр
Картофельные дольки	170 руб / 100 гр
Овощи гриль	250 руб / 230 гр
Шампиньоны фри	170 руб / 100 гр
Картофель беби с зелёным маслом	170 руб / 150 гр

Соусы:

Соусы:	50 руб 30 мл
Шеф ВВФ	50 руб 30 мл
Шрирача ВВФ	50 руб 30 мл
Кетчуп	50 руб 30 мл
Сырный	50 руб 30 мл
Блю чиз	50 руб 30 мл
Тар тар	50 руб 30 мл
1000 остров	50 руб 30 мл
Мясной	50 руб 30 мл
Свит Чили	50 руб 30 мл

ВНИМАНИЕ: НЕКОТОРЫЕ ПОЗИЦИИ ИЗ МЕНЮ МОГУТ СОДЕРЖАТЬ В СОСТАВЕ АЛЛЕРГЕН. ПОЖАЛУЙСТА, УТОЧНЯЙТЕ О НАЛИЧИИ АЛЛЕРГЕНОВ У ОФИЦИАНТА.

МЕНЮ ГАСТРОПАБ
КОПТИЛЬНЯ

ДЕСЕРТЫ



КОПТИЛЬНЯ

Торт Наполеон

Теплый хрустящий "Наполеон" из слоеного теста по домашнему рецепту с вишневым соусом и шариком мороженого

400 руб

170гр

Шоколадный Брауни

Горячий нежный брауни с жидким шолодным центром, в подаче с шариком сливочного пломбира

300 руб

140 гр

Подкопченная сливочная панакотта

С вишневым конфи

250 руб

140 гр

Шоколадная колбаса из гетсва

Из песочного печенья, какао, сливочного масла, орехов, в подаче с муссом из копченного банана

420 руб

150 гр

Мороженое с печеньем Орио, орешками и топпингом на выбор

270 руб

250 гр