

# Бульон

кафе



следите за нами  
[vk.com/bouilloncafe](https://vk.com/bouilloncafe)  
[instagram.com/bouilloncafe](https://instagram.com/bouilloncafe)

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



АССОРТИ  
ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ 200 р.  
80/80/40 гр

*нарезка из помидоров, огурцов и болгарского перца украшена зеленью*

РОЛЛЫ  
ИЗ БЛИНЧИКОВ 280 р.  
150/20/20 гр  
*с лососем и сливочным сыром*



СЕЛЬДЬ  
С КАРТОШЕЧКОЙ 300 р.  
ПО-РУССКИ 150/100 гр

*отменные кусочки солёной рыбы с отварным картофелем*

МЯСНОЙ ГАСТРОНОМ  
*карбонат, грудинка,  
колбаса варённо-копченая,  
колбаса сыро-копчёная* 400 р.  
75/50/75/50 гр



МЯСНОЕ  
АССОРТИ «А-ЛЯ РУС» 420 р.  
*язык говяжий, буженина, куриный рулет  
с черносливом, горчица и хрен* 50/100/100/30/30 гр

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## СЫРНОЕ АССОРТИ

*сырное ассорти: мраморный,  
чечел, гауда, косичка*

50/50/50/50 гр

370 р.



## СЕМГА

ПРЯНОГО ПОСОЛА 100 гр 430 р.

*выбираем лучшую рыбу*

*и солим сами по-секретному рецепту*

## СОЛЕНЬЯ

80/100/50/80 гр

190 р.

*квашеная капуста, ядрёные бочковые  
зелёные помидоры, солёные огурцы  
и квашеные красные помидорки*



## АССОРТИ ИЗ

МАРИНОВАННЫХ 150 гр 230 р.

ГРИБОЧКОВ

## ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ

*помидоры, творог,  
сметана, чеснок, кинза*

250 гр 300 р.

## БАКЛАЖАННЫЕ РУЛЕТКИ

*баклажаны, майонез, помидоры,  
грецкий орех, кинза, чеснок, гренки*

250 гр 350 р.

# САЛАТЫ

## ЦЕЗАРЬ КЛАССИЧЕСКИЙ 210 гр 280 р.

*Куриное филе, помидорчики черри, пармезан и пшеничные крутоны - это как у всех, но наша гордость - пикантная заправка с анчоусами.*



## СЕЛЁДОЧКА ПОД ШУБОЙ 200 гр 220 р.

*Вкус знакомый каждому, доведен до совершенства.*

## САЛАТ ДЕЛИКАТЕСНЫЙ 200 гр

*Отварной язык, болгарский перчик, микс из солёного и свежего огурчика, помидорка и маринованный лучок.*

280 р.



## ВИНЕГРЕТ 200 гр 160 р.

*Из запечённых овощей под постным маслом.*

## КАПРЕЗЕ 150 гр 300 р.

*Помидоры, сыр моцарелла, базилик, лист салата, заправка*



## САЛАТ КУПЕЧЕСКИЙ 170/30/30 гр 320 р.

*Говядина, филе куриное, ветчина, колбаса варено-копченая, шомпиньоны жаренные, помидоры, лист салата, горчица зерновая, масло оливковое.*

# САЛАТЫ

## ЛЁГКОСТЬ 200 гр.

*Свежие помидорчики и огурчики, брынза, маслины, листья салата. Заправлен лимонно-оливковым соусом. Подаётся с креветками.*

310 р.



## САЛАТ СЕЛЬСКИЙ 170/30/30 гр. 210 р.

*Приготовлен в лучших деревенских традициях. Ассорти из маринованных грибочков, жареный лук репка, картофель и английский бекон. Украшен зеленью. Подаётся с солёными помидорами и огурцами.*

## ГРЕЧЕСКИЙ 200 гр

*Классический салат из свежих помидоров, огурцов, болгарского перца, маслин и сыра Фета с заправкой из оливкового масла и бальзамического уксуса.*

250 р.



## ОЛИВЬЕ 240 гр

*Оригинальная подача и секретный ингредиент в соусе никого не оставят равнодушным.*

230 р.

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ЖУЛЬЕН  
ИЗ ГРИБОВ 120 гр 170 р.

ЖУЛЬЕН  
ИЗ КОПЧЁНОЙ  
КУРИЦЫ 100 гр 170 р.



БРОШЕТ  
ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ  
*шашлычок жареный на греле  
с овощами* 120 гр 150 р.

БРОШЕТ  
ИЗ СВИНОЙ ШЕИ  
*шашлычок жареный на греле  
с овощами* 170 гр 200 р.



ШАМПИНЬОНЫ  
ФАРШИРОВАННЫЕ  
250 гр. 300 р.  
*шампиньоны, курица, лук,  
сливки, чеснок*

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



СТЕЙК ИЗ СЁМГИ 130/40 гр 600 р.

*Подаётся с миксом салатов.*

КАРДОНБЛЮ  
ИЗ КУРИЦЫ

200/100 гр 290 р.

*куриная грудка, фаршированная ветчиной и сыром, панируется хлебной крошкой.  
Подаётся с картофелем Фри*



КОРЕЙКА ГРИЛЬ 170/80 гр 350 р.  
С ТОМАТОМ ПОД СЫРОМ

*свиной карбонат обжаривается в гриле.  
Подаём с запеченным помидором под сыром*

ФАРШИРОВАННАЯ  
КУРИНАЯ НОЖКА 150/100 гр 280 р.

*Фаршируется сочным куриным фаршем с сыром фета, подаётся с грибочками на гриле и солёным помидором.*



# ГОРЯЧЕ БЛЮДА



## СВИНИНА

НА ГРИЛЕ 170/100/80 гр

400 р.

*Шея свиная маринованная и запечённая с овощами и после этого обжаренная на гриле. Подается с картофельными шариками и сырным соусом.*

## ФИЛЕ СОМА

ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 150/30 гр 400 р.

*Филе сома обжаривается с болгарским перцем, помидорами и шампиньонами. Подается на пергаменте*



## СВИНИНА С ЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО

130/150 гр 350 р.

*очень рекомендуем соус барбекю к этому блюду*



## СОУСЫ

## ГАРНИРЫ

|                  |       |
|------------------|-------|
| СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ   | 30 Р. |
| ГОРЧИЦА ДОМАШНЯЯ | 20 Р. |
| СОУС ТАРТАР      | 30 Р. |
| СОУС СЫРНЫЙ      | 40 Р. |
| СОУС ЖГУЧИЙ      | 30 Р. |

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| КАРТОФЕЛЬ ФРИ           | 100 Р. |
| РИС ОТВАРНОЙ            | 50 Р.  |
| ШАМПИНЬОНЫ              | 230 Р. |
| ЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ       |        |
| КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ | 80 Р.  |



# ВЫПЕЧКА

## МИНИ ПИРОЖКИ

40 гр 30 р.

*с картофелем, с капустой,  
с картофелем и печенью, с капустой и мясом,  
с картофелем и грибами, с курицей и грибами,  
с яблоком.*



## МИНИ СЛОЙКА

40 гр 50 р.

*с вишней, с ветчиной и сыром,  
с творогом и зеленью, самса.*

## МИНИ БУЛОЧКИ

25 гр 5 р.



## ЧИЗКЕЙК NEW-YORK 100 гр 200 р.

*классический, шоколадный,  
черничный.*