

ПРО ЭНИКА И БЕНИКА

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В УДИВИТЕЛЬНЫЙ И
ВКУСНЫЙ МИР ЭНИКА И БЕНИКА,
В СТРАНУ ВАРЕНИЮ! ЭНИК И БЕНИК
ВЛАДЕЮТ СЕКРЕТОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМЫХ
ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫХ, НЕОБЫЧНО ВКУСНО АППЕТИТ-
НЫХ И ЛАКОМНЫХ ВАРЕНИЙ, ПЕЛЬМЕНЕЙ,
ПЫРОЖКОВ, БЛИНЧИКОВ И ЗАПЕКАНОК,
СПЕКАВ КОТОРЫХ, ЛЮДИ СТАНОВЯТСЯ
ЧУПОВЕЧУ ДОБРЕЕ. НО, В МИРЕ ЕСТЬ
ЖИВЁТ КОМПАНИЯ ЗЛОДЕЕВ, МЕЧТАЮЩИХ
ВОЗРАСТЬ ЭТИ РЕЦЕПТЫ, ЧТОБЫ ПОБЕДИТЬ
ДОБРО И ЗАВОЕВАТЬ МИР. В БОРЬБЕ С ЭТИМИ
ЗЛОКАМИ ЭНИКУ И БЕНИКУ ПОМОГАЮТ ИХ
ДРУЗЬЯ И РОДСТВЕННИКИ, КОТОРЫЕ ПИЩАТЕЛЬНО
УХАНАТ ИХ МАЙНУ, ДОВЕРИВ ЕЁ МАЛЫЮ НАМ,
ЧТОБЫ МЫ МОГЛИ ТОПОВИТЬ ЭТИ
ВКУСНЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ВАС!
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Пиво (бутылочное)

Крафтовая пивоварня «Глетчер», г. Клин

Хайдеггер Хель (лагер, светлое)	500 мл.	360 руб.
Айрон Вудс (стаут, темное)	500 мл.	360 руб.
Брэйн Шторм (безалкогольное)	500 мл.	360 руб.

Замороженные полуфабрикаты на вынос

	Выход (гр.)	Цена
Вареники с рыбным фаршем	230	490 руб.
Вареники со шпинатом и брынзой	230	300 руб.
Вареники соленым сыром «Сулугуни» и петрушкой	230	300 руб.
Вареники с капустой и картофелем	230	240 руб.
Вареники с сыром, вялеными помидорами и картофелем	230	300 руб.
Вареники с картофелем и грибами	230	240 руб.
Вареники с вишней	230	290 руб.
Вареники с творогом	230	290 руб.
Вареники с клубникой	230	290 руб.
Пельмени (в ассортименте)	220	350 руб.
Пельмени «Уральские» (с говядиной и бараниной)	220	390 руб.
«Детские» цветные пельмени с кроликом и индейкой	160	290 руб.

Данную продукцию (полуфабрикаты) по указанной цене мы отдаем только на вынос в замороженном виде, не в зал!



Безалкогольные напитки

м/в «Байкал» (без газа)	530	290 руб.
м/в «Горная вершина» (газированная)	500	160 руб.
м/в «Тагадон» (газированная, без газа)	500	180 руб.
«Кола»	330	190 руб.
Тоник	330	190 руб.
Сок в ассортименте	200	180 руб.

Hand-made напитки

Компот ягодный	300	160 руб.
Кисель	300	160 руб.

Свежевыжатые соки

Апельсиновый	200	290 руб.
Грейпфрутовый	200	290 руб.
Лимонный	200	290 руб.
Яблочный	200	270 руб.
Морковный	200	270 руб.

Молочные коктейли

Ванильный	300	390 руб.
Шоколадный	300	390 руб.
Клубничный	300	390 руб.
Бубль-гум	300	390 руб.

Вареники



С рыбным фаршем (Подаются с чесночным маслом)	250/50	590 руб.
С сыром, вялеными помидорами и картофелем	250/50/40	440 руб.
С картофелем и грибами	250/50	390 руб.
(Подаются с жареным луком и зеленью)		
С квашеной капустой и картофелем	250/50	390 руб.
(Подаются с жареным луком и зеленью)		
С соленым сыром (сыр «Сулугуни» и петрушка)	250/50	440 руб.
(Подаются с тертым с твердым сыром)		
Со шпинатом и брынзой	250/50	420 руб.
(Подаются с зеленью)		
С вишней и клубничным соусом	250/50/40	420 руб.
С клубникой и клубничным соусом	250/50/40	420 руб.
С творогом	250/40	420 руб.
(Подаются со сладкой сметаной)		



Пельмени

Сибирские	250/50	450 руб.
(с говядиной и свиной; подаются с зеленью)		
Уральские	250/50	490 руб.
(с говядиной и бараниной; подаются с зеленью)		
С кроликом и индейкой	250/50	450 руб.
(с кедровыми орешками, подаются с зеленью)		
Амурские	400	490 руб.
(со свиной, запекаются в горшочке со сливочным соусом и сыром; подаются с зеленью)		
«Детские» Цветные пельмени с кроликом и индейкой	200	390 руб.

Пирожки и выпечка

(П/П- правильное питание, на основе цельнозерновой муки)

Пирожки п/п с яблоком и корицей	80	120 руб.
Пирожки п/п с капустой и грибами	80	120 руб.
Пирожки с картофелем и грибами	120	140 руб.
Пирожки с мясом	120	290 руб.
Пирожки с яйцом и зеленым луком	130	140 руб.
Пирожки с вишней	120	160 руб.

Запеканка

Творожная запеканка с грушей	200/50	390 руб.
------------------------------	--------	----------

(Подаем со сметаной)

Сырники

Сырники	120/50	370 руб.
---------	--------	----------

Блинчики (подаем со сметаной)

Блины со сметаной	150/50	210 руб.
Блины с творогом	200/50/2	360 руб.
Блины с мясом (начинка блинов - говяжий фарш)	200/50	550 руб.
Блины с печенью и грибами	200/80/50	490 руб.
Блины с курицей	200/50	450 руб.

Оладьи

Оладьи овощные	250/50	370 руб.
Оладьи классические с клубничным соусом	250/50	370 руб.

Чай на заварник

Выход 400 мл. Цена 330 руб.

Ассам Бари

Черный чай. Экстравагантный ломаный чай с большим количеством золотистых типсов и насыщенным вкусом. Крепкий, пряный, солодовый вкус.

Английский завтрак

Классический черный чай. Цейлон

Эрл Грей

Черный чай с искристо-свежим цитрусовым вкусом бергамота

Гринлиф

Зеленый чай с индийского высокогорья, обладает нежно-терпким ароматом дарджилинга.

Жасмин Голд

Зеленый чай весеннего урожая с цветками жасмина

Моргентау

Зеленый чай. Сенча, цветочные лепестки и нежно-фруктовый вкуса манго и цитрусовых.

Молочный улун

Улун. Сливочный вкус этого чая достигается особой обработкой листьев паром с добавлением молока.

Освежающая мята

Травяной чай. Несравненно свежий вкус пряной мяты и лимонника.

Фруктовая ромашка

Сочетание ромашки с цветами апельсина, придают этому травяному чаю полезные свойства

Крим оранж

Ройбош из Южной Африки с нежным ароматом ванили и вкусом спелых апельсинов.

Сладкие ягоды

Сочный аромат восхитительно сладких ягод дополняет вкус спелых садовых фруктов. Гибискус, кусочки яблока, шиповник, лепестки роз, концентрированный малиновый и клубничный сок.

Кофе

Эспрессо	30	130 руб.
Американо	100	130 руб.
Капучино	170	180 руб.
Латте	330	220 руб.
Флэт Уайт (двойной эспрессо и взбитое молоко)	220	270 руб.
Матча-латте — на традиционном молоке	330	290 руб.
Какао — на традиционном молоке	300	240 руб.

Чай на чашку

Английский завтрак	200	180 руб.
Классический черный чай. Цейлон		
Эрл Грей	200	180 руб.
Черный чай с искристо-свежим цитрусовым вкусом бергамота		
Классический зеленый	200	180 руб.
Классический зеленый чай со свежими, травяными, слегка терпкими нотками.		
Жасминовый чай	200	180 руб.
Зеленый чай весеннего урожая с цветками жасмина		
Красные ягоды	200	180 руб.
Ароматный фруктовый чай на основе яблока, гибискуса и кожица плодов шиповника		
Горные травы	200	180 руб.
Травяной чай с ройбушем, лимонником, листьями ежевики, мятой, корицей, цедрой апельсина, фенхелем и анисом		

Салаты

Салат с жареными баклажанами	290	550 руб.
(Баклажаны, крем-сыр, микс-салатов, пикантная заправка)		
Салат из свежих овощей с брынзой	270	450 руб.
Свекольный салат (Чернослив, орехи, чесночная заправка)	220	330 руб.
Винегрет с ароматным маслом	230	290 руб.
«Селедка под шубой»	220	390 руб.
Салат с малосольным лососем и обжаренным картофелем	250	650 руб.
Салат с курицей и овощами	240	450 руб.
(Обжаренное филе, микс салатов, морковь, огурец, помидоры, заправка на основе цитрусовых фрешей, масла и горчицы)		
«Оливье»	220	380 руб.
«Мимоза» с тунцом	220	450 руб.
«Холодец»	240	550 руб.
Холодец из говядины, свинины и курицы. Подаем с хреном, квашеной капустой и солеными огурцами.		
Тост с творожным сыром и лососем	180	490 руб.

Выход (гр.) Цена

Горячие блюда

Запеченный лосось с микс салатом	150/80/30	990 руб.
Рыбные котлеты	150/80	560 руб.
Котлеты из индейки	150	460 руб.
Бефстроганов с грибами	200	750 руб.

Гарниры

Пшенная каша с твердым сыром	150	190 руб.
Гречневая каша с овощами	200	190 руб.
Запеченные овощи (баклажан, кабачок, перец болгарский)	170	290 руб.
Картофельное пюре	200	190 руб.
Картофель жареный с шампиньонами	200	260 руб.

Супы с 12-00 (чередуются по дням)

Борщ красный с говядиной, бородинским хлебом и салом	400/70/30	420 руб.
Суп гороховый	400	390 руб.
Суп лапша	400	350 руб.
Солянка	400	550 руб.

Кондитерские изделия

выход гр. Цена

На десерт

Торт «Наполеон»	200	280 руб.
Коржи из слоеного теста + ванильный заварной крем.		
Пирожное «Птичье молоко»	95	260 руб.
Воздушное ванильное суфле, тонкая бисквитная основа и зеркальная шоколадная глазурь.		
Торт «Новороссийск»	130	330 руб.
Меренговый рулет	200	320 руб.
Профитроль со сливочным кремом	50	140 руб.

Мороженое

Шоколадное, ванильное, клубничное	50	120 руб.
Гарниры к мороженому		
Топпинг	20	35 руб.
Тертый шоколад	10	35 руб.