

Мы будем рады видеть вас круглый год!



*De gustibus non
est disputandum*

-15%

с 13.00 до 16.30

на меню и карту бара*

* действие акции не распространяется на детское меню

*Мы благодарны что Вы наш гость!
Если Вы остались довольны,
будем благодарны за Ваши отзывы- пишите*

Яндекс



Наш сайт www.tortuga-nebug.ru



2ГИС

*Если у Вас нарекания и замечания
по нашей работе - звоните
8 988 150 08 88*

Завтраки
с 9:00 до 11:30

	Выход гр	Цена ₹
Яичница с беконом и тостом	200	370
Английский завтрак (яйца жареные, бекон, фасоль, сосиски, шампиньоны, томаты черри, тосты, кетчуп)	450	750
Омлет с томатами и сыром	200	410
Омлет с балыком и сыром	200	450
Биг-сэндвич с курицей	200	450
Биг-сэндвич с ветчиной	200	450
Биг-сэндвич с форелью	200	530
Каша овсяная	200	250
Каша овсяная на кокосовом молоке	200	400
Фрукты на Ваш выбор Ягоды Фламбэ, Груша, Яблоко, Банан, Изюм	50	100
Творожный мусс с ягодами фламбе	150/50	350
Блинчики	100	190
Сырники с изюмом	150	350
Масло по-французски с пряными травами 30		120
Сгущенное молоко	50	80
Мед	50	90
Сметана	50	80

Выпечка на завтрак

	Выход гр	Цена ₹
Круассан со сливочным маслом	80	350
Круассан с шоколадом и орехами	80	400
Булочка на выбор Белая, чёрная	30	50
Хлебная корзинка	180	270

Снеки к пиву

	Выход гр	Цена ₹
Миндаль пряный жареный в специях	100	390
Мясные джерки из говядины	100	750

Холодные закуски

	Выход блюда гр	Цена ₹
Огурчики домашние малосольные	150	350
Тартар по-Испански Фуэт- сыровяленная колбаса из свинины, оливки, дижонская горчица, чесночное масло, маринованные огурчики, специи	130	450
Ассорти из свежих овощей	380	470
Маринованные грибочки шампиньоны и вешенки собственного производства, с красным луком	200	490
Филе сельди собственного посола с отварным картофелем и красным луком	200	570
Капрезе нежные ломтики сыра Моцарелла со свежими томатами, под соусами Песто и бальзамическим соусом	200	670
Форель слабосоленая собственного посола	120	750
Ассорти мясное Ростбиф из телячьей вырезки, буженина, рулет из курицы с вялеными томатами, подаётся с хреном и горчицей	230	790
Карпаччо из форели филе форели с соусом Порто-бальзамико и сыром твердых сортов	140	900
Карпаччо из телятины филе телятины под бальзамической заправкой с сыром твердых сортов, томатами Черри	175	900
Буратта сочный сыр с розовыми томатами, рукколой и соусом бальзамик	200	1050
Ассорти из благородных сыров Камамбер, Маасдам, сыр твёрдых сортов, Чеддер, сыр с голубой плесенью, подается с медом и орешками	300	1300

Томаты вяленые	100	550
Оливки гигант	100	550
Маслины гигант	100	550

Салаты

	Выход гр	Цена ₹
Греческий салат «Хорьятика» сыр «Фета», свежие овощи, маслины, заправка	250	670
Салат с запечённой свеклой руккола, шпинат, свёкла запечённая, сыр с голубой плесенью, тыквенные семечки, соус ягодный	200	690
«Цезарь» с куриным филе микс листа салата, филе куриное, анчоусная заправка, чесночные гренки, сыр твёрдых сортов	230	750
«Цезарь» с малосольной форелью микс листа салат, форель собственного посола, анчоусная заправка, чесночные гренки, сыр твердых сортов	230	850
«Цезарь» с тигровыми креветками микс листа салата, креветки тигровые, анчоусная заправка, чесночные гренки, сыр твердых сортов	230	920
Салат «Даниш» телятина запечённая, огурец свежий, морковь, перец болгарский, красный лук, фирменная заправка	270	950
Салат теплый с телятиной телятина жареная, микс салата, руккола, артишоки, томаты вяленые, сыр твердых сортов, фирменная заправка	270	970
Фирменный салат «Тортуга» микс листа салата, руккола, моцарелла, креветки тигровые, томаты Черри, авокадо, апельсин, заправка Де-Греко	250	1150

Моллюски Чёрного моря

	Выход гр	Цена ₹
Черноморские мидии в винном соусе живые, поднятые с моря сегодня или вчера, черноморские мидии	400	790
Черноморские мидии в сливочном соусе живые, поднятые с моря сегодня или вчера, черноморские мидии	400	850
Рапаны в сливочном соусе рапан, сливки, сыр моцарелла, шампиньоны, лук, подается с картофелем запечённым с сыром	200/100	950
Жюльен из черноморских рапанов рапан, сливки, лук, сыр	170	650

Горячие закуски

	Выход гр	Цена ₹
Креветки отварные	250	800
Пряные креветки к пиву креветки, жаренные в пяти видах перца	250	890
Креветки тигровые с чесноком и розмарином	150	990
Тигровые креветки с соусом чили-манго приготовленные на хостере	150/40	1150
Камамбер жареный подается с брусничным соусом	150/50	950

Первые блюда

	Выход	Цена ₹
Окрошка мясная на кефире с отварной говядиной, хреном и горчицей	300	550
Солянка сборная мясная филе курицы , карбонат свиной, колбаса сырокопченая, корнишоны, лук, подаётся со сметаной, долькой лимона и маслиной	300	590
Суп с телячьим ребром наваристый бульон из телячьих рёбер, морковь, лук, перец болгарский, зелень	300	590

Суп тыквенный с беконом и хрустящей чиабаттой	300	570
Уха с Черноморской рыбкой кефаль, судак, барабуля, картофель, лук, томаты Черри, зелень	300	590
Суп тыквенный с креветкой и хрустящей чиабаттой	300	620
Суп Тосканский грибы белые, шампиньоны, шпинат, яйцо, масло трюфельное, томаты Черри	300	650
Суп – крем грибной грибы белые, лук, сливки, шампиньоны	300	670
Суп Средиземноморский томатная основа, креветка, кальмар и черноморские мидии	300	720

Рыба.
Выловленная в нашем регионе

Стейк из дикого пиленгаса подается на подушке из шпината в сливочном соусе – комплимент от ресторана	Выход гр за 100 гр	Цена ₹ 430*
Барабуля запеченая	за 100 гр	550*
Барабуля жареная на сковороде по рецепту от предков	за 100 гр	600*

Копченая рыба собственного приготовления

Барабуля горячего копчения на фруктовой щепе	Выход гр за 100 гр	Цена ₹ 600*
Время приготовления 40-60 минут		

Горячие блюда из рыбы

	Выход гр	Цена ₹
Филе судака филе судака с муссом из свежей цветной капусты	180/150	850
Морской окунь по-Испански филе морского окуня под сливочным соусом с черноморскими мидиями	380	890
Кефаль по-Средиземноморски нежное филе кефали с тигровой креветкой на подушке из шпината с овощами	420	950

Горячие блюда из мяса

	Выход гр	Цена ₹
Свиные ребра барбекю по-Австрийски подаются с картофельными дольками запечёнными с прованскими травами и соусом барбекю	за 100 гр	450
Говядина с белыми грибами в сливочном соусе подается на подушке из картофельного суфле со шпинатом	300	970
Свинной «Рябчик» с кускусом, овощами и луковым джемом	270/180	1100
Миньоны из говядины с овощами под сливочно-грибным соусом говяжья вырезка, бекон, баклажан, кабачок, шампиньоны, сливочно-грибной соус с белыми грибами	150/200	1450

Горячие блюда из птицы

	Выход гр	Цена ₹
Утка запечённая с яблоками и апельсинами (900-1100 гр)	за 100 гр	350
Фрикассе из курицы куриное филе, шампиньоны, ананас, сливочный соус	150	650
Утиная грудка Sous-vide с грушей глнтвейн	150/180	920

* цена за 100 гр в сыром виде

Блюда из мяса, приготовленные на Хоспере

	Выход гр	Цена ₹
Свинина		
Свиная шея (250-350гр)	за 100 гр	450*
Стейки из мраморной говядины травяного откорма		
Стейк Стриплоин (300-350гр) из мраморной говядины Шароле травяного откорма -отруб тонкий край-грейд - top choice . Рекомендуемая степень прожарки Medium, Medium rare	за 100 гр	900*
Стейк Рибай (350-450гр) из мраморной говядины Шароле травяного откорма - отруб толстый край, грейд - top choice. Рекомендуемая степень прожарки Medium, Medium well	за 100 гр	1100*

Стейки из мраморной говядины зернового откорма

Стейк Стриплоин (300-350гр) из мраморной говядины Блек Ангус зернового откорма - отруб тонкий край. Рекомендуемая степень прожарки Medium, Medium rare	за 100 гр	1000*
Стейк Стриплоин Signature Wagu по-русски премиальный стейк из мраморной говядины Блек Ангус зернового откорма - тонкий край , высокий грейд мраморности 900+, рекомендуемая степень прожарки Medium	за 100 гр	1550*

Блюда из ягненка

Стейк Оссобуко из ягнёнка 400-450гр стейк из окорока на кости. Рекомендуемая степень прожарки Medium, Well, Well done	за 100 гр	530*
---	-----------	------

Горячие блюда из рыбы, приготовленные на Хоспере

	Выход гр	Цена ₹
Стейк из дикого пиленгаса	за 100 гр	450*
Кальмар	за 100 гр	420*
Стейк из форели	за 100 гр	570*
Филе кефали с овощами	100/120 гр	750
Стейк из Черноморской камбалы	за 100 гр	850*

Паста

	Выход гр	Цена ₹
Болоньезе мясной соус из говядины на томатной основе, морковь, лук	350	750
Пенне с соусом песто и вялеными томатами паста в сливочно-базиликовом соусе, вялеными томатами и сыром твердых сортов	300	770
Пенне в соусе «Четыре сыра» паста в сливочном соусе с сырами: моцарелла, сыр с голубой плесенью, чеддер, сыр твердых сортов, специи	300	830
Карбонара нежный бекон, сливочный соус, сыр твёрдых сортов	300	810
Паста с белыми грибами белые грибы, сливочный соус, сыр твёрдых сортов	300	950
Паста с говяжьей вырезкой в томатном соусе говяжья вырезка, томатный соус, специи	300	950
Паста с рапаном в томатном соусе	300	970
Паста с морепродуктами креветка, кальмар, форель, мидии черноморские в сливочном соусе, сыр твердых сортов	300	1100

Ризотто

	Выход гр	Цена ₹
Ризотто с белыми грибами	300	810
Ризотто с кальмаром и креветкой	300	850

Пицца из итальянской муки, приготовленная в дровяной печи на дубово-грабовых дровах на тонком тесте. 30 см

	Выход гр	Цена Р
Маргарита (соус томатный, сыр моцарелла, томат свежий, соус песто)	380	850
Пульчино (анчоусная заправка, филе куриное, томаты, лист салата, сыр моцарелла, сыр твердых сортов)	420	900
Капричоза (соус томатный, шампиньоны, томаты, карбонат свиной, сыр моцарелла, сыр твёрдых сортов)	460	900
Дьябло (соус томатный, бекон, колбаса пепперони , перец болгарский, перчик острый Халапеньо, сыр моцарелла)	480	1050
Пицца Болоньезе (соус томатный, мясной соус Болоньезе из говядины, сыр моцарелла)	480	1000
Пепперони (соус томатный, сыр моцарелла, колбаса пепперони, специи)	390	1050
Груша с горгонзолой (соус сливочный, сыр моцарелла, груша свежая, сыр с голубой плесенью, грецкий орех)	420	1100
Квадро Формаджио (соус сливочный, сыр моцарелла, сыр чеддер, сыр с голубой плесенью, сыр твёрдых сортов)	370	1100
Пицца грибная (соус сливочный, вешенки, шампиньоны, сыр моцарелла)	380	1100
Пицца с белыми грибами (соус сливочно-грибной, белые грибы, сыр моцарелла, сыр твердых сортов)	390	1250
Неаполитанская (соус сливочный, кальмар, креветка тигровая, форель, сыр Фета, сыр моцарелла, базилик свежий)	490	1350
Пицца сладкая карамель с яблоками (яблоки, сыр рикотта, сливки, карамель, грецкий орех)	430	900

Фокачча из итальянской муки, приготовленная в дровяной печи на дубово-грабовых дровах. 30 см

	Выход гр	Цена Р
Фокачча с сыром классическая	220	350
Фокачча с сыром и чесноком	220	350
Фокачча с сыром и розмарином	220	350
Фокачча с сыром и вялеными томатами	220	400

Гарниры

	Выход гр	Цена Р
Картофель фри	150	300
Картофельное суфле с мускатным орехом	150	370
Фасоль стручковая жареная с чесноком и специями	150	370
Картофельные дольки запеченные с прованскими травами	150	390
Овощи гриль баклажан, перец болгарский, кабачок, шампиньон	200	490

Соусы

	Выход гр	Цена Р
Хрен	50	80
Горчица	50	80
Соус Айоли	50	150
Соус Цезарь	50	150
Соус Блючиз	50	150
Соус Коктейль	50	150
Соус из груши-дички	50	150
Шашлычный из свежих томатов	50	150
Оливковое масло	30	150
Соус Песто	30	160
Соус Наршараб	50	200
Соус из барбариса	50	200

Десерты собственного приготовления

	Выход гр	Цена Р
Шоколадная конфета Тортуга 100% бельгийский шоколад с миндалем, грецким орехом и черносливом. Ручная работа.	30	310
Панна-котта итальянский сливочный десерт	130	350
Чизкейк классический	140	450
Мильфей с кремом Маскарпоне	140	450
Торт «Наполеон» с заварным кремом	140	450
Пирог яблочный с мороженым подается с ягодами Фламбе	200	700

Мороженое

	Выход гр	Цена Р
Мороженое Carte D’or Вкусы мороженого уточняйте у вашего официанта	70	290
Мороженое со сливочным ликером Мороженое пломбир, сливочный ликер, сливки взбитые	160	500
Шоколадная крошка	10	100
Миндальная крошка	15	100
Топинг: вкусы уточняйте у вашего официанта	30	80
Взбитые сливки	40	80

Мы благодарны что Вы наш гость!
Если у вас нарекания и замечания по нашей работе-звоните 89881500888
Если вы остались довольны, будем благодарны за ваши отзывы- пишите