



ЗАВТРАК | 07:00-11:00

**ЯЙЦО ПАШОТ  
НА ЗЕРНОВОМ ХЛЕБЕ** 286 г **650**  
с беконом, ветчиной и томатами  
с голландским соусом

**ЯЙЦО ПАШОТ НА ПШЕНИЧНОМ ТОСТЕ** 276 г **1050**  
со слабосоленым лососем, авокадо  
и рукколой с голландским соусом

**ЯИЧНИЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ** 310 г **650**  
с беконом, картофелем, шампиньонами,  
луком и сыром

**ЯИЧНИЦА ИЗ ТРЕХ ЯИЦ** 3 шт **300**

**ОМЛЕТ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ** 3 шт **350**

**ДОПОЛНЕНИЯ К ОМЛЕТУ ИЛИ ЯИЧНИЦЕ:**

- бекон 30 г **150**
- ветчина 30 г **80**
- грибы 30 г **80**
- помидоры 30 г **80**
- болгарский перец 30 г **80**
- сыр 30 г **80**

**КОЛБАСКИ**

- говяжьи 80 г **450**
- куриные 80 г **350**

**СОСИСКИ** 119 г **300**

**ФАСОЛЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ** 100 г **170**

**ЧИАБАТТА**

- с пастроми, листьями айсберг и горчичным соусом 85 г **340**
- с копченой форелью, томатом, листьями айсберг и соусом васаби 93 г **620**

**КАША ОВСЯНАЯ** 310 г **280**

**КАША ДНЯ** (уточните у официанта) 310 г **280**

**СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ** 150/15 г **360**

**ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ СО СМЕТАНОЙ** 150/30 г **300**

**ОЛАДЬИ** **200**

**ДОПОЛНЕНИЯ:**

- масло порционное 50 г **50**
- клубничный джем 50 г **100**
- абрикосовый джем 50 г **100**
- сгущенное молоко 50 г **100**
- мед 50 г **100**

**ТОСТ** 1 шт **100**

**ВАФЛИ БЕЛЬГИЙСКИЕ** 80 г **300**

**ДОПОЛНЕНИЯ:**

- кленовый соус 50 г **300**
- карамельный соус 50 г **150**
- клубничный соус 50 г **150**
- шоколадный соус 50 г **150**
- ванильный соус 50 г **150**

**САЛАТ ФРУКТОВЫЙ** 150 г **350**  
из красного винограда, киви,  
апельсина, яблока и мяты

**РЫБА** на лавовом гриле

**СТЕЙК ИЗ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ** 196/40/30 г **1100**  
с сибирским соусом

**СТЕЙК ИЗ ТУНЦА** 200/47 г **1500**

**НЕЛЬМА СИБИРСКАЯ,  
ЖАРЕННАЯ НА ГРИЛЕ,** 124/30/110 г **1800**  
подается с драниками из кабачков  
и сибирским соусом

**ЛЕДЯНАЯ РЫБА-ГРИЛЬ** 1 шт/80/80/30/1 г **1970**  
подается с цукини, томатами, баклажанами,  
шампиньонами, сладким болгарским перцем,  
картофельным пюре и грибным соусом



**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

**АССОРТИ ШВЕЙЦАРСКИХ СЫРОВ** 138/30/120 г **1800**  
швейцарский, сан-кристоф,  
гран морис, фьор делле альпи,  
подаются с медом, красным виноградом,  
орехами пекан и клубникой

**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ** 120/20 г **1120**  
с перепелиным яйцом  
и крутоном из бородинского хлеба

**СЕЛЬДЬ** 65/105 г **730**  
с обжаренным на сливочном масле  
картофелем и красным луком

**МЯСНАЯ ТАРЕЛКА** 165/66 г **1750**  
шейка симонини, пармская ветчина, брезаола,  
утиная грудка холодного копчения

**ДОМАШНЕЕ САЛО** 147/40 г **640**  
с гренками из черного хлеба,  
горчицей и хреном

**СЕМГА СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА** 155/50 г **2160**

**САЛАТЫ**

**САЛАТ С РОСТБИФОМ, СПАРЖЕЙ,  
ТОМАТАМИ И ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ** 70/193 г **1760**  
с трюфельным маслом и кремом бальзамико

**ЦЕЗАРЬ RFR ГРИЛЬ**  
с листьями романо, сырными крутонами,  
томатами черри и сыром проволоне  
подается на Ваш выбор:

- с курицей-гриль 205/72 г **950**
- с черными креветками-гриль 3 шт/205 г **1150**

**САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ** 175 г **860**  
обжаренными в соусе терияки,  
авокадо, филе апельсина и грейпфрута,  
огурцами с цитрусовым соусом

**САЛАТ ПО-ДОМАШНЕМУ** 300 г **780**  
из томатов и огурцов с красным луком  
с заправкой на Ваш выбор:

- оливковое масло 30 г
- ароматное масло 30 г
- сметана 40 г

**САЛАТ ИЗ АВОКАДО, ТОМАТОВ  
И КОЗЬЕГО СЫРА** 230 г **1050**  
с соусом из розового перца  
и белого бальзамико

**САЛАТ ПО-ДОМАШНЕМУ** 300 г **780**  
из томатов и огурцов с красным луком  
с заправкой на Ваш выбор:

- оливковое масло 30 г
- ароматное масло 30 г
- сметана 40 г

**ЗЕЛЕНЬ С АВОКАДО** 240 г **890**  
сельдереем, бланшированной спаржей,  
огурцами, цукини с брынзой и тыквенными  
семечками, заправленный льняным маслом

*Предновогоднее застольное меню*

**ГРИБНОЕ ЛУКОШКО** 183 г **830**  
маринованные белые грибы,  
маслята, опята с красным луком,  
заправленные душистым маслом

**САЛАТ ВИНЕГРЕТ** 120/20/86 г **480**  
с подкопченным муксуном

**СЕЛЁДКА ПОД ШУБОЙ** 225 г **640**  
с перепелиным яйцом  
и красной икрой

**ОЛИВЬЕ** 200 г **720**  
с ростбифом

• ВРЕМЯ ОБЕДА •

**-20%**

НА ВСЕ БЛЮДА ИЗ МЕНЮ

А ТАКЖЕ TAKE AWAY

ПН-ПТ  
12:00-15:00

Все цены указаны в рублях и включают 20% НДС.

НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ В РЕСТОРАНЕ RFR ГРИЛЬ

**GRANDE FIESTA**



RFRGRILL.RU

**31**  
ДЕКАБРЯ  
СБОР ГОСТЕЙ  
**21:30**



## ПАСТА

<b>КАРБОНАРА</b>	380 г	920
с хамоном		
<b>ЛИНГВИНИ</b>	360 г	1450
<b>ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ПШЕНИЦЫ</b>		
с креветками, морским гребешком, томатами черри и эстрагоном		

## ДЕСЕРТЫ

<b>ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ</b>	135/15/60 г	650
с ванильным мороженым и карамельным соусом		
<b>АССОРТИ МИНИ-ДЕСЕРТОВ RFR</b>	7 шт	700
<b>ВАНИЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК</b>	123/77 г	550
с малиновым соусом		
<b>ТОРТ МЕДОВЫЙ ПО-ЧЕШСКИ</b>	125/18 г	350
<b>КРЕМ-БРЮЛЕ</b>	62/10/60/7 г	470
с МАЛИНОВО-КЛУБНИЧНЫМ СОРБЕ		
<b>ЧЕРНИЧНОЕ ПИРОЖНОЕ</b>	165 г	520
с ВАНИЛЬНО-МАКОВЫМ СОУСОМ		
парфе из сметаны с черничным компоте на маковом бисквите и черничной зеркальной глазурью		
<b>КАФЕ-О-ЛЕ</b>	80 г	450
бисквитный десерт с фундуком, свежесваренным эспрессо и крем-чиз		
<b>ФРОМАЖ ДЕ КАССИС</b>	85 г	400
темный мусс из бельгийского шоколада со смородиновым конфи в зеркальной глазури		
<b>МОРОЖЕНОЕ (1 шарик)</b>	65/11 г	300
ванильное, шоколадное, фисташковое, манго-сливки		
<b>СОРБЕТ (1 шарик)</b>	65/11 г	300
лайм-лимон, малина-клубника		

Авторское мороженое от шеф-кондитера



- ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ
- ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

60 г 250

<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b>	4 шт/24/40 г	300
с домашними булочками и гриссини		

## СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ

<b>КЛУБНЫЙ СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ</b>	280/100 /30 г	950
куриное филе, бекон, томаты, свежий огурец, сыр чеддер, маринованные огурцы, салат айсберг, бургерный соус, подается с картофелем фри и кетчупом		
<b>БУРГЕР RFR ГРИЛЬ</b>	372/115/30 г	1150
котлета из говядины Блэк Ангус, бекон, сыр чеддер, узбекские томаты, маринованные огурцы, красный лук, подается с картофелем фри и соусом BBQ		

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

<b>ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН</b>	240 г	940
с сыром страчателла и томатами		
<b>ЗАПЕЧЕННАЯ СПАРЖА</b>	132 г	1560
с сыром грана падано, яйцом пашот и лепестками миндаля		

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>РИБАЙ СТЕЙК</b>	252/7 г	4800
из реберной части, особенно сочный и ароматный		
<b>СТЕЙК ДЕНВЕР</b>	174/7 г	1730
из филе шейного отруба, обладает высокой степенью мягкости и сочности		
<b>ФИЛЕ МИНЬОН</b>	100/30/133 г	1860
с пюре из баклажан, белыми грибами, шампиньонами и соусом марсала		
<b>СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ BBQ</b>	240/240/30 г	1200
с салатом коул слоу, кукурузой-гриль и картофелем фри		
<b>ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ</b>	195/104/30 г	1050
подается с лавашом, корнишонами, маринованным луком и соусом пилати		
<b>СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ</b>	150/30/60/80 г	1270
подается с кремом из молодой моркови, белыми грибами в соусе горгонзола и маринованным шпинатом в льняном масле с соком лимона		
<b>ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ</b>	180/50/25/18 г	870
варенные в курином бульоне, подаются со сметаной и сыром пармезан		
<b>ЖАРЕХА</b>	250/110 г	1620
с говядиной, картофелем и грибами		

## БРУСКЕТТЫ

<b>БРУСКЕТТА С ТОМАТОМ</b>	45 г	170
<b>БРУСКЕТТА СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ</b>	161 г	1020
страчателлой, артишоками и каперсами		

## СУПЫ

<b>ТОМ ЯМ</b>	350/20/35 г	900
с древесными грибами и морепродуктами		
<b>БОРЩ СТАРОСЛАВЯНСКИЙ</b>	300/51/35/4 г	700
с говядиной и сметаной		
<b>ЛАПША КУРИНАЯ</b>	300/35/2 г	400
<b>ФИНСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ СУП С СЕМГОЙ</b>	360/42 г	1300
подается с брускеттой с творожным сыром		

<b>ФИЛЕ ПАЛТУСА НА ГРИЛЕ</b>	123/20/117 г	1580
с картофельным пюре с маслинами и сливочным соусом с красной икрой		
<b>ЛОСОСЬ</b>	136/75/30 г	1940
на подушке из свежего шпината со спаржей и цитрусовой сальсой		
<b>ФИЛЕ ТРЕСКИ</b>	258/30/1 г	1760
запеченное с авокадо, тигровыми креветками и моцареллой, подается со шпинатом, маринованным в льняном масле и соке лимона		
<b>МИНИ-КОТЛЕТКИ ИЗ ТРЕСКИ И ПАЛТУСА</b>	140/105 г	1180
с микс-салатом и заправкой бальзамико-лайм, подаются с цитрусовой сальсой		

## ГАРНИРЫ

<b>СВЕЖИЙ ШПИНАТ С ОГУРЦОМ,</b>	116 г	450
тыквенными семечками и льняным маслом		
<b>ОВОЩИ-ГРИЛЬ</b>	227 г	600
<b>РИС НА ПАРУ</b>	150 г	200
<b>ФЕРМЕРСКИЙ КАРТОФЕЛЬ</b>	100 г	300
с топленным маслом		
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b>	110 г	380
с рукколой и пармезаном		
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b>	100/30 г	350

## ИММУНОУКРЕПЛЯЮЩИЕ НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

<b>ШИПОВНИК</b>	250 мл	350
с липой, имбирем и медом		
<b>МОРС НАТУРАЛЬНЫЙ</b>	250 мл	350
из карельской клюквы		