



# «Basil»

## РЕСТОРАН

# МЕНЮ

Мы рады приветствовать Вас  
в нашем ресторане "BASIL"  
именно у нас  
вы сможете насладиться  
настоящей домашней кухней,  
под приятную музыку  
которая великолепно отражает  
настроение Петербурга.

Прямо в центре Петербурга,  
на открытом огне,  
на ваших глазах готовятся  
самые вкусные блюда.  
Мы приглашаем вас провести  
в "BASIL"  
уютный вечер в кругу друзей,  
деловую встречу, презентацию,  
конференцию с коллегами и  
партнерами,  
поможем организовать свадьбу,  
отметить день рождения  
или юбилей и другие важные  
и значимые для вас события

Ресторан "BASIL"  
Дарим Радость!

# Закуски

## ЛОСОСЬ С ЦУККИНИ

*Рулетики из цуккини, фаршированные нежным лососем шеф-посола*

1/200 520 ₺

## ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

*Нежный паштет из куриной печени с крутонами из тостового хлеба*

1/200 250 ₺

## БАКЛАЖАНЫ С МОЦАРЕЛЛОЙ

*Запеченный баклажан с помидорами под сыром Моцарелла с соусом Песто*

1/200 245 ₺

## МИДИИ

*Мидии запеченные с пикантным соусом Базил*

1/200 650 ₺

## ОВОЩНОЕ АССОРТИ

*Огурцы, помидоры, перец, редис, зеленый лук, зелень*

1/200 250 ₺

## ДОМАШНИЕ СОЛЕНИЯ

*Помидоры, огурцы, чеснок, черемша, перец*

1/200 300 ₺

## СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

*Мааздам, Базирон, Песто с грецким орехом, виноградом и медом*

1/200 620 ₺

## ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ

*Классическое блюдо из сырого лосося*

1/200 415 ₺

## ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ

*Шампиньоны с луком, запеченные под сливочно-сырным соусом*

1/200 220 ₺

## ЖУЛЬЕН КУРИНЫЙ С ГРИБАМИ

*Нежное куриное филе с шампиньонами, запеченные под сливочно-сырным соусом*

1/200 270 ₺

## ДОЛМА

*Фарш из говядины и баранины с рисом, завернутый в виноградные листья*

1/200 400 ₺

## МЯСНОЙ СЕТ

*Язык говяжий, телячья вырезка, куриная грудка, картофель*

1/200 850 ₺

## КАЗЫ

*Вяленая конина*

1/200 450 ₺

# Салаты

## ГРЕЧЕСКИЙ

*Свежие овощи, маслины, оливки,  
сыр фета, базиликовый соус*

200

215 ₺

## МОРСКОЙ БРИЗ

*Морской гребешок, микс салат, Черри,  
кунжут, заправка*

200

420 ₺

## ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

*Куриное филе, салат айсберг, сухарики,  
чесночный соус, сыр, зелень*

200

320 ₺

## ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

*Креветки тигровые, салат айсберг,  
сухарики, чесночный соус, сыр, зелень*

200

500 ₺

## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ

*Телячья вырезка, баклажан, кабачок,  
помидоры черри, микс-салат,  
устричный соус*

200

450 ₺

## ШОПСКИЙ

*Огурцы, помидоры, перец, микс салат,  
брынза, зелень, бальзамический соус*

200

260 ₺

## ДАМСКИЙ КАПРИЗ

*Язык телячий, ветчина, грибы,  
сыр, майонез*

200

300 ₺

## АВОКАДО С КРЕВЕТКАМИ

*Авокадо, креветки, Черри, микс салат,  
соус Розе*

200

580 ₺

## САЛАТ С ТУНЦОМ

*Свежий тунец, помидоры, микс салат,  
лайм, кунжут, оливковое масло*

200

500 ₺

# Пицца

## МАРГАРИТА

*Сыр Моцарелла, томатный соус и свежий базилик*

1/200 200₽

## ДОБАВЬТЕ К МАРГАРИТЕ

### ПЕППЕРОНИ

1/200 80₽

### ГРИБЫ

1/200 70₽

### СЫР

1/200 90₽

### ПОМИДОРЫ

1/200 30₽

### КРЕВЕТКИ САЛАТНЫЕ

1/200 105₽

### БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ

1/200 45₽

### ХАЛАПЕНЬО

1/200 265₽

### МАСЛИНЫ

1/200 80₽

### КАПЕРСЫ

1/200 155₽

### ЛОСОСЬ

1/200 275₽

### КУРИЦА

1/200 85₽

# Бургеры

## С КУРИЦЕЙ

*Нежное куриное филе, томаты, лук, листья салата, соленые огурцы, фирменный соус шеф-повара*

1/200 350₽

## С ГОВЯДИНОЙ

*Кусок говяжьей вырезки, томаты, лук, листья салата, соленые огурцы, фирменный соус шеф-повара*

1/200 630₽

# Супы

## ТОМАТНЫЙ

Куриный бульон с томатами Черри, креветками и базиликом

1/300 290 Р

## ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

Лук, шампиньоны, сливки

1/300 250 Р

## КУРИНЫЙ

Курица, домашняя лапша, морковь, перепелиное яйцо

1/300 250 Р

## ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

Морковь, лук, сливки, тыквенные семечки

1/300 250 Р

## СОЮТМА

Наваристый бульон с бараньей ножкой на кости, помидоры Черри, кинза

1/300 450 Р

## ШУРПА

Баранье мясо, картофель, лук, морковь, болгарский перец, зелень

1/300 450 Р

## ЛАГМАН

Домашняя лапша, говядина, морковь, лук, томатная паста, стручковая фасоль, стебель сельдерея

1/200 300 Р

# Горячие блюда

## КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

Отбитое куриное филе, в которое завернут кусочек холодного сливочного масла с чесноком и зеленью, обжаренное в двойной панировке

200/95 250 ₺

## БЕФСТРОГАНОВ

Мелко нарезанные кусочки говядины с грибами, залите горячим сметанным соусом

1/200 520 ₺

## СТЕЙК ЛОСОСЯ С ОВОЩАМИ

Филе лосося с баклажанами, цуккини, перцем на гриле с устричным соусом

1/200 840 ₺

## МАНТЫ

Мелко нарубленное мясо говядины и баранины с луком и сметаной в тонко раскатанном тесте, готовится на пару

200 250 ₺

## ПЛОВ

Блюдо из риса с добавлением говядины, моркови и лука

250 380 ₺

## ПЕЛЬМЕНИ

Фарш из говядины с луком и сметаной в пресном тесте

160/50 200 ₺

## БАРАНИНА С КАРТОФЕЛЕМ ШАТО

Баранина, картофель, помидор Черри

250 400 ₺

## КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ

Нежное куриное мясо с ореховым соусом

250 490 ₺

## ХИНКАЛИ

Микс говядины и баранины в нежном тесте, ручной лепки по рецепту шеф-повара

250 280 ₺

# Гарнир

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150 120₽

РИС 150 120₽

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 120₽

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО 150 120₽

ОВОЩИ ГРИЛЬ  
*баклажаны, цуккини, паприка, Черри* 180 200₽

# Соусы

УСТРИЧНЫЙ 150 80₽

СОЕВЫЙ 150 60₽

СЫРНЫЙ 150 60₽

ЧЕСНОЧНЫЙ 150 60₽

ВОСТОЧНЫЙ 150 60₽

ХРЕН 150 60₽

ГОРЧИЦА 150 60₽

ПЕСТО 150 80₽

КАТЫК /кисломолчный/ 150 150₽

## Маггал

БАРАНЬЯ МЯКОТЬ	1/200	465₽
БАРАНЬИ РЕБРА	1/200	425₽
БАРАНЬЯ КОРЕЙКА	1/200	565₽
БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ	1/200	400₽
БАРАНЬЕ СЕДЛО	1/200	565₽
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	1/200	400₽
ТЕЛЯТИНА ВЫРЕЗКА	1/200	880₽
КУРИНОЕ ФИЛЕ	1/200	340₽
СТЕЙК ИЗ ГОВ.ВЫРЕЗКИ С ОВОЩАМИ И СОУСОМ ДЕМИ ГЛЯ	1/200	900₽
ЛОСОСЬ ГРИЛЬ	1/200	855₽

## Садж

АССОРТИ	1/200	2400₽
---------	-------	-------

*Баранина, телятина, курица, баклажаны,  
цуккини, картофель, помидоры, лаваш*



# Выпечка

**ХАЧАПУРИ АДЖАРСКИЙ**

1/200 300₽

**ХАЧАПУРИ ИМЕРЕТИНСКИЙ**

1/200 300₽

**ЧЕБУРЕКИ С МЯСОМ**

1/200 170₽

**ЧЕБУРЕКИ С СЫРОМ**

1/200 170₽

**ВОСТОЧНАЯ ЛЕПЕШКА**

1/200 70₽

**ХЛЕБ РЖАНОЙ**

1/200 10₽

**ГРЕНКИ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ**

1/200 120₽

# Десерты

ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ 1/200 190₽

ШТРУДЕЛЬ ВИШНЕВЫЙ 1/200 190₽

ЧИЗКЕЙК 1/200 230₽

НАПОЛЕОН 1/200 230₽

МОРОЖЕНОЕ 1/200 170₽

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА 1/200 260₽

# BASIL

  
Четыре  
сезона



## Кальяны

<b>Medium</b> .....	<b>690 р.</b>
Adalya, serbetli, buta	
<b>Premium</b> .....	<b>990 р.</b>
Fumari Hookah Master	
<b>Hard</b> .....	<b>1 390 р.</b>
Darkside, Daily Hookah	

## Чаши на фрукте

<b>Апельсин</b> .....	<b>Грейпфрут</b> .....	<b>Ананас</b> .....
<b>400 р.</b>	<b>500 р.</b>	<b>1 000 р.</b>

## Замена чаши

<b>Medium</b> .....	<b>350 р.</b>
<b>Premium</b> .....	<b>500 р.</b>
<b>Hard</b> .....	<b>700 р.</b>

## Добавки в колабу

<b>Молоко</b> .....	<b>200 р.</b>
<b>Вино</b> .....	<b>300 р.</b>
<b>Сок</b> .....	<b>200 р.</b>
<b>Самбука</b> .....	<b>400 р.</b>
<b>Абсент</b> .....	<b>400 р.</b>
<b>Лайм с мятой</b> .....	<b>300 р.</b>
<b>На Бейлиз</b> .....	<b>400 р.</b>
<b>Шампанское</b> .....	<b>700 р.</b>

## Специальное предложение

**Айс Мохито** .....**1900 р.**  
Оригинальный микс порадует любителей кальяна вкусом настоящего мохито, с кислотовато сладкими нотками мяты и лимона.

**Райское наслаждение(на грейпе)** .....**2100 р.**  
Сладкое фруктовое сочетание станет лучшим украшением вечера. Оригинальный вкус винограда и ягод подарят незабываемое впечатление.

**Тропикано(на апельсине)**.....**2200 р.**  
Изобилие вкусов на самом деле завораживает, манго кокос и ананас это несомненно лидеры тропического настроения.

**Фруктовый рай(на ананасе)**.....**2500 р.**  
Очень насыщенный вкус дыни и манго прекрасно сочетаются с чашей из ананаса. Поистине фруктовый рай который можно попробовать на вкус.

**Ночь в Париже(на ананасе)** .....**2900 р.**  
Настоящий шедевр в котором сплелись вкусы шампанского и дымного кальяна. Для истинных любителей романтики и Французского позитива.

**Пина Колада(на ананасе)** .....**3000 р.**  
Микс со вкусом коктейля «Пина колада» кокосовое молоко и ананасовый сок. Довольно неплохой вариант кальянного аромата, который нравится многим.