

RESTAURANT **H** HEMINGWAY



**ЭРНЕСТ МИЛЛЕР  
ХЕМИНГУЭЙ**

*Американский писатель, журналист, лауреат Нобелевской премии по литературе 1954 года.*

*Широкое признание Хемингуэй получил благодаря своим романам и многочисленным рассказам – с одной стороны, и своей жизни, полной приключений и неожиданностей, – с другой. Его стиль, краткий и насыщенный, значительно повлиял на литературу XX века.*

# RESTAURANT **H**EMINGWAY

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD HORS-O'DEUVRES

### ПРОШУТТО ПО-ДОМАШНЕМУ PROSCIUTTO HOME

Поговаривают, что однажды балканские офицеры угостили римского императора вкуснейшим окороком. С тех пор прошутто стал излюбленным деликатесом итальянской знати, а в местечке Сан-Даниеле готовят самый лучший прошутто.

100/70 гр. **560 ₺**

### КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ CARPACCIO FROM VEAL

Тонко нарезанные кусочки пряной телятины подаются с листьями рукколы, приправленные соусом песто.

100/100/10 гр. **510 ₺**

### КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ CARPACCIO FROM A SALMON

Свежайший лосось, нарезанный тонкими кусочками, в сочетании с листьями рукколы и соусом песто.

100/100/10 гр. **610 ₺**

### ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ SALMON TARTAR

Блюдо не имеет ничего общего с древнегреческой мифологией. Это чудная закуска, где мелко порубленный лосось встречается с красным луком и огурчиком корнишон, которые добротнo заправляются горчицей и оливковым маслом.

150/40/40 гр. **600 ₺**

### ТАРТАР ИЗ ТУНЦА TUNA TARTAR

150 гр. **700 ₺**

### БРУСКЕТТА С ПОМИДОРАМИ, МАСЛИНАМИ, БАЗИЛИКОМ И ПЕСТО BRUSKETTA WITH TOMATOES, OLIVES, A BASIL AND PESTO SAUCE

В каждом городе Италии и в каждой итальянской деревушке не бывает стола без брускетты. И даже сейчас наша брускетта просится на стол!

1/220 гр. **360 ₺**

### БРУСКЕТТА С ПАШТЕТОМ ИЗ ОСЬМИНОГА BRUSCHETTA WITH OCTOPUS PATE

Свежий, легкий и вкусный паштет из осьминога в сочетании с копченым лососем и зеленью. Рецепт простой и изысканный.

1/200 гр. **370 ₺**

### РЫБНАЯ ТАРЕЛКА FISH PLATE

Привычные и любимые – слабосоленый лосось и масляная рыба холодного копчения.

200 гр. **600 ₺**

### ОВОЩНОЕ АССОРТИ VEGETABLES ASORTIMENT

Помидоры, огурцы, перец болгарский, зелень.

500 гр. **350 ₺**

### ГРАНА ПАДАНО GRANA PADANO

10-летний итальянский сыр из долины реки По, который долгие годы впитывал в себя силу и энергию региона Эмилия-Романья.

100 гр. **370 ₺**

### ГОРГОНЗОЛА GORGONZOLA

Еще один «породистый итальянец», родиной которого является Ламбардия, с характерными полосками благородной плесени. Именно Горгонзола взята за основу при производстве иных именитых сыров с плесенью. Этот сыр станет отличным тональным дополнением к красному вину.

100 гр. **380 ₺**

### КОПЧЕНАЯ МОЦАРЕЛЛА SMOKED MOZZARELLA

Юный и дерзкий сыр родом из местечка Кампания. Копченая моцарелла – это изысканный деликатес с тонкой корочкой, похожий на волокнистый шарик, которому присущ слегка терпкий оттенок.

100 гр. **260 ₺**

### МОЦАРЕЛЛА ТВЕРДАЯ MOZZARELLA SOLID

Уникальный аппетайзер/десерт. Безусловно трудно представить себе твердую моцареллу, но тем и интереснее! Непременно стоит попробовать!

100 гр. **200 ₺**

Путешествуй только с теми, кого любишь.

**ЭРНЕСТ МИЛЛЕР ХЕМИНГУЭЙ**

# RESTAURANT **H** HEMINGWAY

## САЛАТЫ SALAD'S

### САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ SALAD WITH SHRIMP AND FRUIT

По легенде богиня Афродита кормила своих мужчин по вечерам и перед походом на войну именно этим блюдом. Уподобиться богам помогают – осьминог с креветками, руккола и черри, а также груши с маслинами.

350 гр. **880 ₺**

### САЛАТ «ХЕМИНГУЭЙ» / HEMINGWAY SALAD

Мы не до конца уверены, был ли этот салат самым любимым Эрнестом Хемингуэем, но мы твердо убеждены, что каждый, кто пробовал этот салат у нас – не уходил равнодушным. Микс из телятины, куриного филе, огурца, моркови и сельдерея в заправке из оливкового масла с устричным соусом.

300 гр. **580 ₺**

### ИТАЛЬЯНСКИЙ САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ, ГРАНА ПАДАНО И ШАМПИНЬОНОВ ITALIAN SALAD FROM AGULA, GRANA PADANO AND MUSHROOMS

Классика жанра – свежая руккола, помидорки черри, легенда среди сыров «грана падано», шампиньоны и ягоды винограда, политые оливковым маслом.

250 гр. **430 ₺**

### КАПРЕЗЕ С СОУСОМ ПЕСТО И БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ

#### WHIM WITH SAUCE PESTO AND BALSAMICO

Один знаменитый ресторанный критик оценивал рестораны по тому, как они готовят «Капрезе». Примерьте на себя роль критика! попробуйте моцареллу буффало с помидорами и базиликом.

330 гр. **530 ₺**

### САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ И КИСЛЫМ ЯБЛОКОМ В СЛИВКАХ

#### SALAD «CAESAR» WITH CHICKEN AND SOUR APPLE CREAM SAUCE

«Цезарь» – популярный салат родом из Мексики. Свое название получил от имени повара – Цезаря Кардини.

320 гр. **380 ₺**

### «НЕЖНЫЙ» САЛАТ С ЛОСОСЕМ

#### «DELICATE» SALMON SALAD

Слегка обжаренный лосось, который идеально сочетается с апельсином, а далее выкладываем микс из салатов, украшаем черри и семенами кунжура. Заправляем оливковым маслом.

230 гр. **440 ₺**

### САЛАТ «НАПОЛЕТАНО» / SALAD «NAPOLETANO»

Вот Вам рецепт крайне популярного салата в Милане и Неаполе. Берем сыр моцарелла, далее нарезаем свежие томаты, добавляем зелень, посыпаем грецкими орехами. На заметку: к этому салату просится хлеб.

300 гр. **460 ₺**

### САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» / GREEK SALAD

Болгарский перец, помидоры, огурцы, маслины и сыр Фета. Классика жанра! Но мы и тут решили немного пикантности добавить. Интересно? Попробуйте!

330 гр. **350 ₺**

### САЛАТ «ШОПСКИЙ» / SALAD «SHOPSKA»

Успешное сочетание ингредиентов: болгарский перец, красный лук, томаты, огурцы и сыр Брынза. Поэтому этот салат такой популярный.

238 гр. **350 ₺**

### САЛАТ С МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ И АВОКАДО

#### SALAD WITH SCALLOP AND AVOCADO

Моряки в XVIII веке прозвали авокадо «маслом гардемаринов» - это связано с тем, что они намазывали фрукт на крекер и употребляли в виде бутербродов.

Морской гребешок или Saint-Jacques (франц.) имеет необычайно красивые раковины, Боттичелли написал свою Афродиту, выходящую из моря, именно в раковине Saint-Jacques. Наш Шеф нашел прекрасное сочетание авокадо и гребешка в нежном салате, - удивите себя сегодня.

200 гр. **780 ₺**

### САЛАТ «ВОСТОРГ» / SALAD «DELIGHT»

Очень полезный и безумно вкусный салат из горгонзолы с грушей, миксом салатов, присыпанный грецким орехом под медово-горчичным соусом

220 гр. **450 ₺**

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНОЧКА / BREAD BASKET

Если Вы придёте к нам утром, сразу после открытия ресторана, то сможете ловить волшебный аромат хлеба, который мы выпекаем сами.

150 гр. **50 ₺**

RESTAURANT **H**EMINGWAY

**НОВИНКИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА**

NOVELTIES FROM THE CHEF



**САЛАТ С ЖАРЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ  
И МАРИНОВАНЫМ БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ**

SALAD WITH FRIED SULUGUNI CHEESE AND  
MARINATED BELL PEPPERS

*(сулугуни, болгарский перец, руккола,  
масло оливковое, грецкие орехи)*

250 гр. **610 ₺**

**ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМЕМБЕР  
С ТЫКВОЙ В МЕДОВОМ СОУСЕ**

BAKED CAMEMBERT  
WITH PUMPKIN IN HONEY SAUCE

*(сыр камембер, тыква, масло оливковое, мед)*

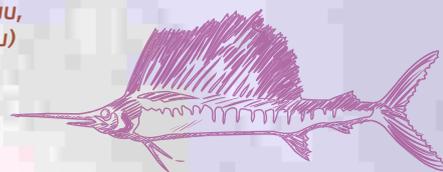
270 гр. **790 ₺**

**ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ**

PAELLA WITH SEAFOOD

*(рис Арборио, креветки, осьминог,  
морской гребешок, кальмары, мидии,  
кукуруза, масло оливковое, специи)*

400 гр. **1250 ₺**



**РЫБА ТЮРБО - МОРСКОЙ ФАЗАН**

FISH TURBOT SEA PHEASANT

*(приготовим по Вашему желанию, на гриле, в пергаменте,  
по-домашнему на картофельной подушке с овощами)*

100 гр. **660 ₺**

**КЛУБНИЧНО-БАЗИЛИКОВЫЙ МУСС**

STRAWBERRY-BASIL MOUSSE

*(клубника, базилик, сливки, яйца)*

150 гр. **410 ₺**

# РАХИМ ИТЕГЕЗ/ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!

## ТАТАРСКАЯ КУХНЯ

### КОНИНА ТУШЕНАЯ

Вырезка из конины тушеная в горшочке с картофелем, морковью, сочным болгарским перцем и ароматным черносливом.

**360гр./720р.**

### ГОВЯДИНА ПО-ТАТАРСКИ

Медальоны из нежнейшей телячьей вырезки в сметанном соусе, подаются на подушечке из отварного картофеля.

**300гр./620р.**

### БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ НА ГРИЛЕ

Сочные, тающие во рту бараньи ребрышки, обжариваются до золотистой корочки и подаются с гранатовым соусом.

Это стоит попробовать!

**300гр./910р.**

### ЧАЙ ОТ «АПАШКИ»

Чай черный с душистыми травами: душица, мелисса, листья черной смородины, мята. Бодрость, здоровье, хорошее настроение- вам обеспечено!

**-250р.**

### ДЕСЕРТ «ТАТЛЫ»

Рулетики из пастилы с грецкими орехами, курагой, черносливом, со сгущенным молоком.

Рекомендуем!

**100гр./280р.**

### СЛАДОСТИ ОТ «ХАНУМ»

Курага, чернослив, лимон, грецкие орехи.

**100гр./180р.**

**ТЭМЛЕ БУАСЫН!  
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

# RESTAURANT **H**EMINGWAY

## СУПЫ SOUPS

### МИНЕСТРОНЕ MINESTRONE

*Пожалуй, самый узнаваемый итальянский суп.  
И это неудивительно!  
Минестроне удачно подходит для вегетарианцев,  
для тех, кто соблюдает пост, а также для  
тех, кто следит за своим здоровьем и считает  
калории.*

250 гр. **280 ₺**

**ПОТАШ ИЗ ТЫКВЫ**  
POTASH PUMPKIN  
*Тыква, зелень, сливки.  
Яркий, как солнечный свет!  
Густой и очень полезный*

250 гр. **280 ₺**

### СУП ИЗ ТЕЛЯТИНЫ VEAL SOUP

*Вкусный и питательный суп с Балкан.  
Фамильный рецепт от нашего бренд-шефа.*

250 гр. **380 ₺**

### УХА FISH SOUP

*Думаете, что никто не сможет  
удивить Вас ухой? Наш вариант – это  
классический вариант ухи из лосося.*

250 гр. **350 ₺**

**КРЕМ-СУП ИЗ ГРИБОВ**  
CREAM SOUP FROM MUSHROOMS  
*Шампиньоны с зеленью в сливочном соусе.*

250 гр. **320 ₺**

**ТОМАТНЫЙ СУП С МИДИЯМИ  
И КРЕВЕТКАМИ**  
TOMATO SOUP WITH MUSSELS AND SHRIMP

*Если томаты, мидии и креветки  
приправить зеленью и чесноком,  
то можно получить гарантированное  
гастрономическое наслаждение.*

250 гр. **450 ₺**

**КУРИНЫЙ СУП**  
CHIKEN SOUP  
*Куриное филе, яичный белок, картофель.*

200 гр. **230 ₺**

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT SNACK

### ЖЮЛЬЕН С МОРЕПРОДУКТАМИ JULIENNE WITH SEAFOOD

170 гр. **380 ₺**

### АРИЯ «ХЕМИНГУЭЙ» ARIA «HEMINGWAY»

*Цена морепродуктов за вес.  
The price of seafood.*

### ОСЬМИНОГ OCTOPUS

*Пользу мяса осьминога переоценить сложно. В нем  
содержится большое количество белка и полезных  
элементов – магний, кальций, натрий, калий, железо,  
фосфор, медь, селен и марганец, а также витамины  
групп В, А, С, Е, К, РР, Омега-3 и фосфорная кислота...  
Это еще не все.*

50 гр. **350 ₺**

### ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ TIGER SHRIMPS

*Даже неполный перечень полезных свойств тигровых  
креветок потрясает. Они повышают иммунитет,  
наполняют организм силой и энергией, улучшают  
работу сердца и сосудов...*

100 гр. **350 ₺**

### МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК SCALLOP

*Нежное, слегка сладковатое мясо морских гребешков  
считается любимым блюдом французских монархов.  
А раковина этого моллюска является логотипом  
нефтяной компании Шелл.*

50 гр. **370 ₺**

### КАЛЬМАРЫ CALMARIES

*Некоторые виды кальмаров могут достигать 16  
метров. У нас на кухне используется мясо кальмаров  
на порядок меньше, но от этого они не менее  
вкусные. Также у кальмаров 3 сердца. Это позволяет  
успешно регенерировать, что делает их мясо очень  
питательным, а также полезным.*

50 гр. **250 ₺**

### СОУС ПРОВАНСАЛЬ ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ PROVENCAL SAUCE FOR SEAFOOD

*Домашний соус от нашего шеф-повара, выполненный  
по старинному французскому рецепту.*

100 гр. **100 ₺**

# RESTAURANT **H** HEMINGWAY

## ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ТОЛЬКО РАЗ В ГОДУ

Отпразднуйте один из самых  
важных и любимых праздников  
в ресторане «Хемингуэй»  
и получите **15%** скидку.

## ПРЕЗЕНТ ОТ РЕСТОРАНА ЗА #HASTAG

Поставь хештег #hemingway\_kazan, #хемингуэйказань,  
сделай пост в INSTAGRAM или FACEBOOK.  
Покажи официанту и получи кофе в подарок.

*Если в жизни можно оказать хоть маленькую услугу,  
не надо уклоняться от этого.*

**ЭРНЕСТ МИЛЛЕР ХЕМИНГУЭЙ**

# RESTAURANT **H** HEMINGWAY

## ПАСТА И РИЗОТТО PASTA AND RIZOTTO

### ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

PASTE WITH SHRIMPS IN TOMATOS SAUSE

Мы находим, что сочетание авторского соуса из свежих томатов с креветками является идеальным. А что думаете Вы?

260/60/70 гр. **950 ₺**

### РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

RISOTTO WITH SHRIMPS AND ZUCCHINI  
WITH CREAM SAUCE

Гигантские, королевские креветки, томленные в сливочном соусе и слегка обжаренные цуккини с рисом.

210/60/45 гр. **880 ₺**

### ПАСТА С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

PASTA WITH SMOKED SALMON  
IN A CREAMY SAUCE

Умеренно закопченный нежный лосось с травами и овощами в сливочном соусе.

Итальянская классика! Буониссимо!

200/70/65 гр. **610 ₺**

### РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ И ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ

RISOTTO WITH SEAFOOD  
AND CARNALLY CUTTLEFISH

Рис, морской гребешок, креветки, кальмар, чернила каракатицы – не только вкусно и полезно, но еще и очень необычно.

210/60 гр. **720 ₺**

### СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ SPAGHETTI WITH SEAFOOD

Гастрономический рай для гурмана или любителя морепродуктов. Тут и морской гребешок, и креветки, и кальмары с осьминогом!

250/60 гр. **1100 ₺**

### ИТАЛЬЯНСКАЯ ПАСТА С БРОККОЛИ, ГОРГОНЗОЛЫ И КУРИЦЕЙ

THE ITALIAN PASTE WITH BROCCOLI,  
GORGONZOLA AND CHIKEN

Чрезвычайно популярная паста в северной Италии!

200/80/70 гр. **450 ₺**

### РИЗОТТО С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ОВОЩАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

RISOTTO WITH CHIKEN FILLET  
AND VEGETABLES IN TOMATO SAUCE

Модное в этом сезоне сочетание вкуса – птица и соус из томатов.

370/90/60 гр. **470 ₺**

### ПАСТА АЛЛА КАРБОНАРА PASTA ALLA CARBONARA

Мало какая паста так популярна и любима всеми! Состав прост – тальятелли, яйцо, сливки и бекон.

220/80/60 гр. **460 ₺**

### РИЗОТТО С ГРИБАМИ RISOTTO WITH MUSHROOMS

Для любителей чего-нибудь лёгкого.

120/65/60 гр. **480 ₺**

### ПАСТА ЛА РОМА LA ROMM'S PASTE

Специальное блюдо для того, чтобы уважить вегетарианцев. Шампиньоны, цуккини, болгарский перец, баклажан, черри, зелень и масла в собственном соку.

220/80/60 гр. **420 ₺**

### ПАСТА ПИКАНТНАЯ PASTA SPICY

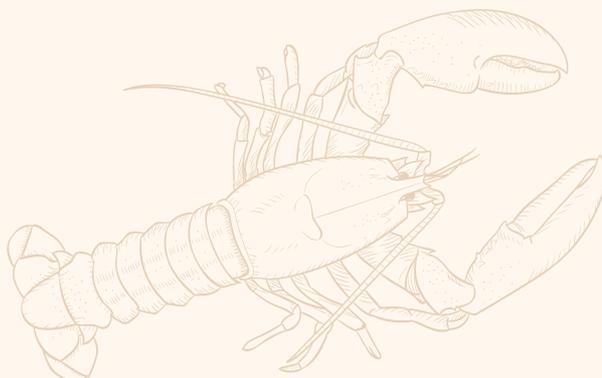
Сытная паста в томатном соусе с говядиной, болгарским перцем, с небольшим добавлением чеснока и листьями базилика.

330/80/30 гр. **450 ₺**

### ПАСТА АРАБЬЯТА ARABTYAT PASTE

Пенне Барилла, помидоры, чеснок, грана ппадано.

250/80/30 гр. **410 ₺**



# RESTAURANT **H** HEMINGWAY

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ FISH AND SEAFOODS

### МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК НА ГРИЛЕ С ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛЛОЙ SCALLOPS WITH GRILLED PEARS AND GORGONZOLA

Нежное и при этом сытное блюдо. Слегка сладковатое мясо морских гребешков с грушей, которая даёт небольшую кислинку и оттеняет вкус морского гребешка под благородным соусом горгонзолы.

200/120/50 гр. **980 ₺**

### ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ С АРОМАТНЫМ КАРТОФЕЛЕМ GRILLED OCTOPUS WITH FRAGRANT POTATOES

Лидер продаж! Каждая картофелина аккуратно выбирается на рынке для того, чтобы уверенно составить вкусовое сочетание с мясом осьминога.

150/250/70 гр. **1200 ₺**

### СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ SALMON STEAK WITH BROCCOLI AND CAULIFLAWER

Свежий лосось, который мы действительно рекомендуем запросить в средней прожарке! Так вы сможете полностью оценить все вкусовые качества одной из самых популярных гастрономических рыб.

250/100 гр. **620 ₺**

### ДОРАДО / СИБАС DORADO / SIBAS

Вы уже видели наше видео о том, как мы готовим и подаём дорадо? Взгляните на экраны, в общем, просите запекать в соли, так рыба пропекается ровно, сохраняя волокна мяса.

за 100 гр. **300 ₺**

### МАРИНОВАННАЯ ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ С ГАРНИРОМ ПО-БОКЕЛЬСКИ MARINATED GRILLED TROUT WITH GARNISH VOKELJSKI

Форель – это рыба королей!

И, знаете, далеко не каждый повар может похвастаться тем, что умеет готовить эту рыбу правильно, не испортив её. Не хотим хвалиться, но мы её по праву готовим чудесно. Попробуйте!

400/250 гр. **1100 ₺**

### ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ АЛЛА НАПОЛЕОНЕ В СЫРНОМ СОУСЕ TIGER PRAWNS ALLA NAPOLEON IN CHEESE SAUCE

Нам кажется, что именно соус «Алла Наполеоне» идеально сочетается с тигровыми креветками.

Готовы оценить?

300/120/50 гр. **1100 ₺**

### ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ЛОДОЧКЕ ИЗ ЦУКИНИ TIGER PRAWNS IN THE BOAT OF ZUKINI

350 гр. **850 ₺**

### БУЗАРА БЕЛАЯ С МИДИЯМИ BUSARA WHITE WITH MUSSELS

Соус на основе белого вина с пряными травами, в котором недолго томятся приморские мидии. Вкус получается насыщенным и очень ярким.

300/220 гр. **650 ₺**

### БУЗАРА КРАСНАЯ С МИДИЯМИ BUSARA RED WITH MUSSELS

Свежие томаты обжариваются с пряными травами, щедро добавляем белое вино, в котором недолго томим приморские мидии. Очень популярное черноморское блюдо.

300/220 гр. **700 ₺**

### СТЕЙК ИЗ ТУНЦА STEAK FROM THE TUNE

Рекордсмен среди морепродуктов по содержанию полезных ОМЕГА-3 жирных кислот – это тунец. Сочный и аппетитный, с румяной корочкой.

250 гр. **1550 ₺**

### УСТРИЦА ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ OYSTER FAR EAST

Польза устриц известна всем своими магическими свойствами. Полезны каждому, а некоторым просто необходимы.

1 шт. **440 ₺**

## ПРЕДЗАКАЗ

### КРАБ КАМЧАТСКИЙ KAMCHATKA CRAB PRE-ORDER

Камчатский краб - крупнейший представитель ракообразных, обладает исключительными вкусовыми качествами и полезными свойствами.

### РЫБА ТЮРБО, МОРСКОЙ ЧЁРТ, МОРСКОЙ ОКУНЬ, БАРАМУНДИ TURBO, ANGLERFISH, SEA BASS, BARAMUNDI

Отличная идея заказать любую рыбу на Ваш вкус.

# RESTAURANT **H** HEMINGWAY

## МЯСНЫЕ БЛЮДА MEAT DISHES

### МЯСНОЕ АССОРТИ «ХЕМИНГУЭЙ» НА ДВЕ ПЕРСОНЫ

COLD CUTS «HEMINGWAY»  
FOR TWO PERSONS

*Гигантская мясная порция!  
Очень сытно и очень по-мужски!*

1200/830/100 гр. **2500 ₺**

### СТЕЙК ИЗ КОНИНЫ В СЛАДКОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ

STEAK HORSEMEAT IN SWEET SAUCE  
WITH GRILLED VEGETABLES

*Рекомендация от Шефа. На гарнир – цукини,  
баклажан, болгарский перец, шампиньоны, зелень.  
Одно из самых популярных наших блюд.*

250/220/110 гр. **1100 ₺**

### СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ В СОУСЕ ИЗ КРАСНОГО ВИНА С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ

STAKE FROM VEAL IN RED WINE SAUCE  
WITH GRILLED VEGETABLES

*Нежнейшая вырезка в классическом маринаде. То,  
что в других ресторанах в два раза дороже.*

250/110/50 гр. **980 ₺**

### ТЕЛЯТИНА С ОВОЩАМИ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ

VEAL WITH VEGETABLES IN OYSTER SAUCE  
*Строго для гурманов и истинных ценителей мяса.*

*Добротный кусок мяса,  
замаринованный в соусе из устриц.*

250/110/50 гр. **980 ₺**

### СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ В ЯГОДНОМ СОУСЕ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ

STAKE FROM VEAL IN BERRY SAUCE  
WITH TAGLIATELLE

*Пикантная кислинка ягод изящно  
подчеркивает вкус телятины.*

250/60/50 гр. **920 ₺**

### ПЛЕСКАВИЦА ДЛЯ ГУРМАНОВ PLESKAVITSA GOURMET

*Пожалуй, самое популярное балканское блюдо.  
Большая и очень сочная котлета из рубленого  
мяса говядины и свинины.*

250/70 гр. **570 ₺**

### КУРИНОЕ ФИЛЕ С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ CHICKEN FILLET WITH GRILLED VEGETABLES

*Популярное блюдо во всем мире,  
которое Вы можете найти практически  
в любой стране. Цукини, баклажан,  
болгарский перец, шампиньоны и зелень.*

200/250 гр. **520 ₺**

### КУРИНОЕ ФИЛЕ С БЕКОНОМ И СЫРОМ

CHICKEN FILLET WITH BACON AND CHEESE

*Вкусное блюдо, которое богато белком.  
Сочетание бекона и курицы  
придаёт некую пикантность.*

200/70 гр. **430 ₺**

### СВИНАЯ ОТБИВНАЯ НА ГРИЛЕ PORK CHOP GRILLED

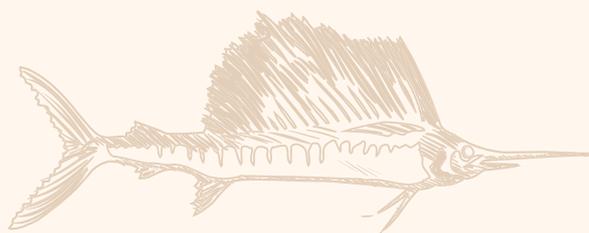
*Классика, которая не устаревает.  
Подается в соусе.*

260 гр. **410 ₺**

### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНОЧКА BREAD BASKET

*Если Вы придёте к нам утром,  
сразу после открытия ресторана, то сможете  
уловить волшебный аромат хлеба,  
который мы выпекаем сами.*

150 гр. **50 ₺**



Праздник нужно всегда носить с собой.

**ЭРНЕСТ МИЛЛЕР ХЕМИНГУЭЙ**

# RESTAURANT **H** HEMINGWAY

## ГАРНИРЫ SIDE DISHES

### ОВОЩИ НА ГРИЛЕ GRILLED VEGETABLES

Цуккини, баклажан, шампиньоны,  
болгарский перец и красный лук.

250 гр. **300 ₺**

### РИС С ОВОЩАМИ RICE WITH VEGETABLES

Болгарский перец, шампиньоны, зелень.

250 гр. **190 ₺**

### ОВОЩИ НА ПАРУ STEAMED VEGETABLES

Цветная капуста, брокколи,  
пальчиковая морковь.

250 гр. **180 ₺**

### ЦВЕТНАЯ КАПУСТА И БРОККОЛИ НА ГРИЛЕ CAULIFLOWER AND BROCCOLI ON THE GRILL

250 гр. **130 ₺**

### ГАРНИР ПО-БОКЕЛЬСКИ GARNISH VOKELJSKI

Картофель, шпинат, чеснок,  
сливки и масло оливковое.

250 гр. **170 ₺**

### КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ POTATO WEDGES

250 гр. **150 ₺**

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ FRENCH POTATO

250 гр. **130 ₺**

### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ MASHED POTATOES

250 гр. **150 ₺**

### СПАГЕТТИ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ SPAGHETTI WITH OLIVE OIL

80 гр. **180 ₺**

## СОУСЫ SAUCES

### СОУС ГРАНАТОВЫЙ «НАРШАРАБ» POMEGRANATE SAUCE «NARSHARAB»

50 гр. **110 ₺**

### СОУС ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ THE GORGONZOLA SAUCE

125 гр. **180 ₺**

### СЛИВОЧНЫЙ СОУС / CREAM SAUCE

50 гр. **90 ₺**

### ГРИБНОЙ СОУС / MUSHROOM SAUCE

85 гр. **100 ₺**

### СОУС ИЗ КРАСНОГО ВИНА RED WINE SAUCE

60 гр. **100 ₺**

### УСТРИЧНЫЙ СОУС OYSTER SAUCE

40 гр. **100 ₺**

### ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС GARLIC SAUCE

50 гр. **100 ₺**

Мы становимся крепче там, где ломаемся.

**ЭРНЕСТ МИЛЛЕР ХЕМИНГУЭЙ**

# RESTAURANT **H** HEMINGWAY

## ДЕСЕРТЫ SWEETS

БЕЛЫЙ ЛОТОС  
WHITE LOTUS  
200 гр. **450 ₺**

ТИРАМИСУ  
TIRAMISU  
270 гр. **420 ₺**

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН  
CHOCOLATE FONDAN  
300 гр. **400 ₺**

ЧИЗКЕЙК  
CHEESECAKE  
270 гр. **360 ₺**

ТРИЛЕЧЕ  
TRILECHE  
200 гр. **220 ₺**

ШОКОЛАДНЫЙ ГО-МАН  
CHOCOLATE GO-MAN  
160 гр. **270 ₺**

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА  
FRUIT PLATE  
Киви, клубника, виноград, груша,  
яблоко, ананас, мята.  
300 гр. **430 ₺**

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ  
ICE-CREAM ASSORTIMENT  
50 гр. **180 ₺**

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ NON-ALCOHOL BEVERAGES

КОКА КОЛА, ФАНТА, СПРАЙТ,  
ШВЕПС ТОНИК  
COCA-COLA, FANTA, SPRITE, SCHWEPES TONIC  
200 мл. **110 ₺**

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «АКВА НАТИЯ»  
AQUA NATIA  
300 мл. **150 ₺** | 750 мл. **270 ₺**

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «АКВА ВИВА»  
AQUA VIVA  
250 мл. **150 ₺** | 750 мл. **270 ₺**

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «КНЯЗЬ МИЛОШ»  
KNJAZ MILOS  
250 мл. **150 ₺** | 750 мл. **270 ₺**

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «ФЕРРАРЕЛЛЕ»  
FERRARELLE  
250 мл. **150 ₺** | 750 мл. **270 ₺**

СОКИ «ПАГО» В АССОРТИМЕНТЕ  
CHOICE OF JUICE «PAGO»  
200 мл. **130 ₺**

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ  
В АССОРТИМЕНТЕ  
FRESH JUICE  
200 мл. **170 ₺**

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК ИЗ АНАНАСА  
FRESH JUICE IN PINEAPPLE  
200 мл. **220 ₺**

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ  
CRANBERRY DRINK  
250 мл. **75 ₺** | 1000 мл. **300 ₺**

В жизни не так уж трудно устроиться,  
когда нечего терять.

**ЭРНЕСТ МИЛЛЕР ХЕМИНГУЭЙ**

# RESTAURANT **H** HEMINGWAY

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ HOT BEVERAGES

ЛАТТЕ КЛАССИЧЕСКИЙ  
CLASSIC LATTE

250 мл. **220 ₺**

КАПУЧИНО  
CAPUCCINO

150 мл. **180 ₺**

ЭСПРЕССО  
ESPRESSO

50 мл. **150 ₺**

ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ  
TEA ASSORTIMENT

500 мл. **250 ₺**



## РАЗЛИВНОЕ ПИВО BEER ON TAP

КРОМБАХЕР ХЕЛЛ 4,8%  
KROMBACHER HELL

330 мл. **200 ₺** | 500 мл. **340 ₺**

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО BOTLED BEER

БУДВАЙЗЕР 4,7%  
BUDWEISER

330 мл. **260 ₺**

КЛАУСТХАЛЕР Б/А  
CLAUSTHALER A/F

330 мл. **210 ₺**

«ЛАВ» Светлое пастеризованное, 4,5%

«LAV» 4,5%

Производитель Сербия

330 мл. **200 ₺**





«УТВЕРЖДАЮ»  
ДИРЕКТОР ООО «ХЕМИНГУЭЙ»  
ГУРЬЯНОВА Ю. И.