



# Мерлин кафе

Кафе Мерлин названо в честь легендарного волшебника, который стал прототипом многих могущественных чародеев в современной фантастике.

**Мерлин** – сын волшебника и обычной женщины. С детства он был окружен магией и учился дружить с природой и зверями, был добрым и всегда давал советы нуждающимся. Он стал воспитанником знаменитого короля Артура, предводителя рыцарей Круглого Стола. О могущественном волшебнике Мерлине, легендарном короле Британии и рыцарях Круглого стола было написано много книг.

В кафе Мерлин волшебная тема встречается повсюду, начиная с дизайна. В кафе имеется детский уголок, в котором можно увидеть самого волшебника Мерлина, сражающегося с драконом и сказочный замок Камелот.

Каждый желающий может попробовать свои волшебные силы- выпащить легендарный меч Артура из камня, который расположился у входа в кафе.

По легенде, Мерлин заковал волшебный меч Экскалибур в камень, что бы воспользоваться им смог тот рыцарь, который обладает мудростью, силой, честностью, справедливостью и иными достойными качествами настоящего короля. По легенде этим достойным рыцарем стал воспитанник Мерлина- Артур. Также посетители могут более подробно ознакомиться с легендами о Мерлине, изучив картины на стенах.

Со следами магии также можно столкнуться, глядя на меню кафе. В нем к примеру присутствуют салат «Белый дракон», приготовленный из картофеля пай, отварной курочки и иных секретных ингредиентов. Волшебные котлетки, в хрустящей корочке и с сочной начинкой. Салат «Экскалибур», является сытным и витаминизированным блюдом, которое придаст Вам сил.

# Закуски

## ПАЛИТРА СЫРОВ

Ассорти из сыров «Бри», «Пармезан», «Дор Блю», «сулугуни».  
Подаётся с мёдом, орехами и виноградом.

230/30/40 гр **780₽**

## РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАН С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

Обжаренные баклажаны, фаршированные  
сырным нежным кремом.  
Подаётся с сметанным соусом.

150/30 гр **380₽**

## СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Плато из бакинских огурцов, сочных помидоров, болгарского перца, редиса и зелени. Подаётся с соусом «Айоли»

300/30 гр **540 ₺**

## БАБУШКИН ПОГРЕБОК

Морковь по-корейски, квашеная капуста, маринованный чеснок, огурцы, помидоры, грибы маринованные.

350 гр **780 ₺**

## БАСТУРМА

Домашняя бастурма с восточными специями. Подаётся с помидорами черри, маринованным луком и зеленью.

75/25 гр **420 ₺**

## СЕЛЬДЬ БОЧКОВАЯ

Подаётся с тёплым картофелем и маринованным луком с нежной горчичной заправкой.

200/200/30 гр **360 ₺**

## АССОРТИ «РЫБНОЕ»

Семга с/с, Масленая рыба, Туец.

300 гр **1420 ₺**

## ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК СО СЛИВОЧНЫМ ХРЕНОМ

Отварной телячий язык. Подаётся со сливочным хреном.

200/30 гр **840 ₺**

## ТАРТАЛЕТКИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

Красная икра со сливочным маслом.

3 шт. **370 ₺**

## СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ

Ароматная зелень, кинза, укроп, петрушка, базилик, тархун, зелёный лук и острый перец.

130 гр **270 ₺**

## ПОМИДОРЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ

Домашнего засола.

170 гр **230 ₺**

## АССОРТИ «МЕРЛИНА»

Карпаччо, Буженина, ветчина, Бастурма...

300/30 гр **1340 ₺**



## ФРУКТОВАЯ ВАЗА

Апельсин, грейпфрут, яблоко, киви, банан, мандарины. Ассортимент фруктов может меняться в зависимости от сезонности.

1200 гр **1580 ₺**

# Салаты

## ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ И КРЕВЕТКОЙ

Листья салата Романо и Айсберг,  
пшеничные гренки, томаты Черри,  
сыр Пармезан и соус Цезарь

220 гр **550 ₺**



## ГРЕЧЕСКИЙ

Помидоры, болгарский перец, огурцы,  
листья салата Айсберг, оливки, маслины,  
сыр Фета, красный лук,  
оливковая заправка и душистые травы

250 гр **380 ₺**



## ОВОЩНОЙ МИКС

Сочные помидоры, хрустящие огурцы, редис, сладкий перец, красный лук, зелень микс. Заправка на выбор, масло оливковое, масло душистое, сметана

190 гр **350** ₺

## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Листья салата Романо и Айсберг, пшеничные гренки, томаты Черри, сыр Пармезан и соус «Цезарь», перепелиное яйцо

220 гр **440** ₺

## КРАСНОЕ МОРЕ

Кальмар отварной, семга слабосоленая, нежный краб, икра лосося, перепелиное яйцо, картофель отварной, свежий огурец, помидор под майонезом

190 гр **520** ₺

## НЕЖНОСТЬ

Язык отварной телячий, картофель отварной, яйцо перепелиное, соленый огурец, грибы шампиньоны жареные под майонезом

190 гр **450** ₺

## НЕСУАЗ

Легкий салат из хрустящего микса зелени и листьев салата с картофелем Бейби.

Подается с тунцом, перепелиным яйцом под медово-горчичной заправкой

250 гр **580** ₺



# Салаты

## ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯТИНОЙ

Отварная нежная телятина  
с отварными овощами с майонезом

240 гр **420 Р**



## БЕЛЫЙ ДРАКОН

Нежный салат с отварной  
курочкой, маринованным синим  
луком, картофелем пай.  
Заправляется майонезом

200 гр **430 Р**



## ЭКСКАЛИБУР

Салат из нежной свиной вырезки, свежих огурцов в сочетании с пикантной морковью, соевой заправкой, болгарским перцем, зеленью и семечками кунжута

190 гр **485 ₺**



## БУНИТО

Нежное куриное филе, запечённое с ароматными специями, пикантной морковью по-корейски, яйцо куриное, сыр под майонезом

290 гр **380 ₺**

## КОРОЛЕВСКИЙ

Слабосоленая семга, отварные овощи, икра лосося, майонез

220 гр **520 ₺**

## КАПРЕЗЕ

Сыр сулугуни, соус Песто

220 гр **400 ₺**



# Супы

## БОРЩ УКРАИНСКИЙ

с ржаными гренками,  
салом и зеленым луком

350 гр **310₽**





**280 ₺**  
/300 гр/

**БУЛЬОН  
КУРИНЫЙ**

с перепелиным яйцом  
и пшеничными гренками



**350 ₺**  
/280 гр/

**СОЛЯНКА  
СБОРНАЯ МЯСНАЯ**



**300 ₺**  
/350 гр/

на хлебном белом квасе



**450 ₺**  
/350 гр/

**ЛАГМАН**

с мякотью телятины  
и свежими овощами



**350 ₺**  
/350 гр/

**ГРИБНОЙ  
КРЕМ-СУП**

из свежих шампиньонов  
с белыми гренками



# Гарнир

## ОВОЩИ ГРИЛЬ

Баклажан, кабачок,  
перец, грибы

220 гр **450 Р**



## КАРТОФЕЛЬ «АЙДАХО»

150 гр **200 Р**



**РИЗОТТО**

150 гр **200 ₺**



**КАРТОФЕЛЬ «БЕЙБИ»**

150 гр **220 ₺**

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ  
С КЕТЧУПОМ**

150 гр **200 ₺**

**ПЮРЕ  
КАРТОФЕЛЬНОЕ  
«ВОЗДУШНОЕ»**

150 гр **200 ₺**



# Горячее

## СТЕЙК СЕМГИ В СЛИВОЧНО- ИКОРНОМ СОУСЕ

Стейк семги замаринованный в специях, с добавлением лимонного сока и горчичного соуса, обжаренное на гриле.

Подается с нежным сливочно-икорным соусом

150 / 30 гр **780** ₺



## КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

Куриная грудка, сливочное масло, зелень, сыр, в хрустящей панировке. Подается с соусом барбекю и зелень

200 гр **390** ₺

**СКОВОРОДКА  
ЯЗЫК ЗАПЕЧЕННЫЙ  
С ГРИБАМИ И  
КАРТОФЕЛЕМ**

Картофель, язык телячий,  
грибы, лук, сливки, сыр

350 гр **540 ₺**

**СКОВОРОДКА  
СВИНИНА  
ПО-ДОМАШНЕМУ:**

Картофель, свинина,  
сало, лук, сыр

350 гр **540 ₺**



**ЖУЛЬЕН  
С КУРИЦЕЙ  
И ГРИБАМИ**

Нежная отварная грудка,  
жареные шампиньоны,  
запеченные с сыром и соусом Бешамель

150 гр **350 ₺**



**СВИНАЯ КОРЕЙКА  
С КАРТОФЕЛЕМ,  
ПРИПУЩЕННЫМ В МОЛОКЕ**

Филе корейки замаринованное  
в ароматных травах, обжаренное  
на гриле до румяной корочки  
в сочетании с нежным картофелем

250 / 120 гр **550 ₺**

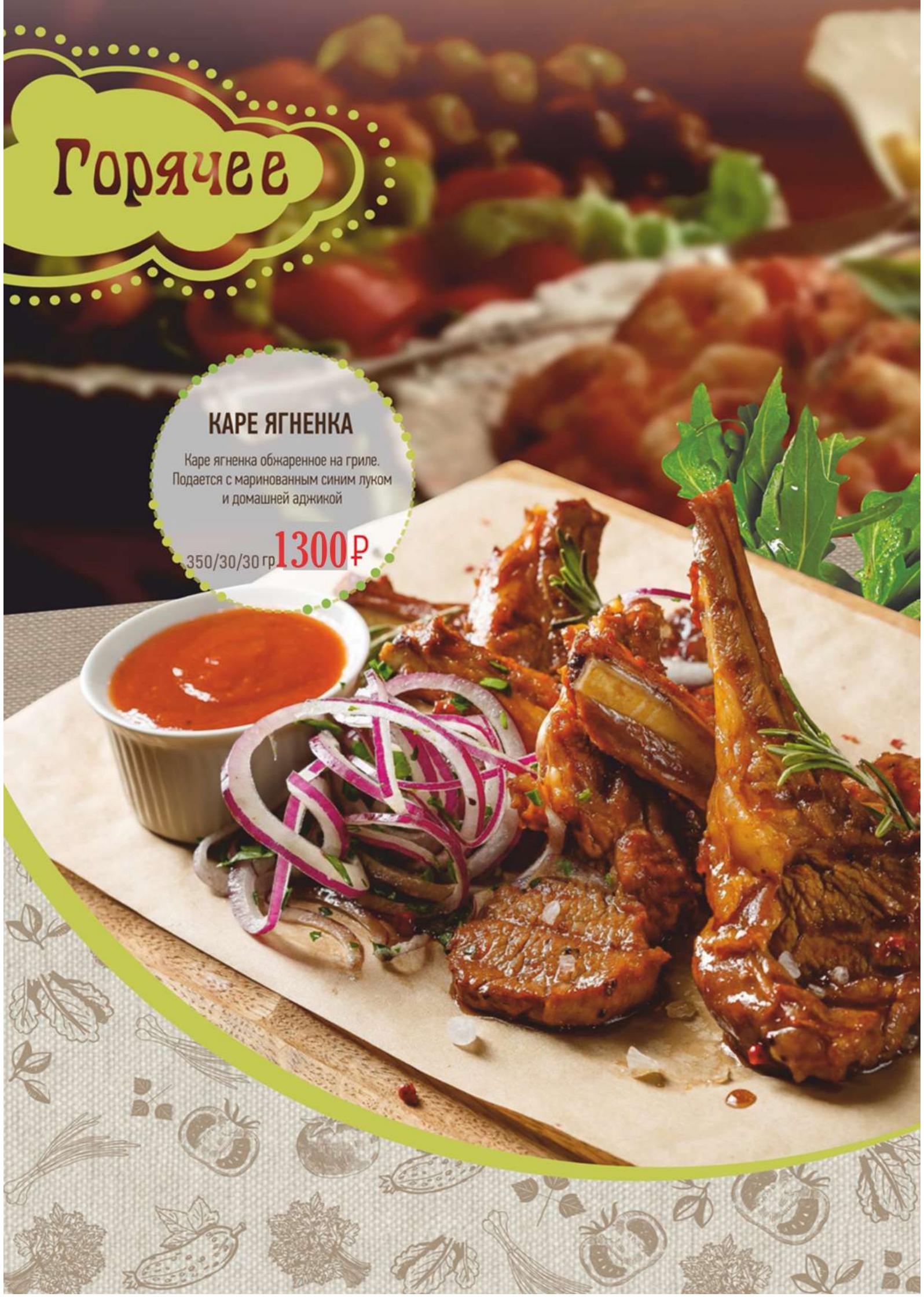


# Горячее

## КАРЕ ЯГНЕНКА

Каре ягненка обжаренное на гриле.  
Подается с маринованным синим луком  
и домашней аджикой

350/30/30 гр **1300**₽



## СКОВОРОДКА РЫБНАЯ

Картофель, баклажан, кабачки,  
семга, пангасиус, сливки, сыр

350 гр **780 Р**

## МЯСО ОТ «МЕРЛИНА»

Нежная свиная вырезка,  
с сочным помидором,  
со свежими шампиньонами,  
болгарский перец с сыром  
Гауда и хрустящим картофелем

350 гр **520 Р**

## МЯСО ПО-МИЛАНСКИ

Куриная грудка, запеченная с  
нежным сыром Гауда и Моцарела  
в сочетании со сладким ананасом

250 гр **420 Р**

## МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ

Подается с соусом Песто

250 / 30 гр **540 Р**

## КРЫЛЬЯ БАФФАЛО

Подаются с зеленью  
микс, свежей морковью,  
соусом барбекю

300/30 гр **380 Р**



# Пицца

## МАРГАРИТА

Сыр, помидор Черри,  
зелень, соус

диаметр  
33 см **500₽**



## ЧЕТЫРЕ СЫРА

Сыр российский, сыр Эдам,  
Пармезан, Дор Блю,  
Моцарелла, соус, травы

диаметр  
33 см **550 ₺**



## ОХОТНИЧЬЯ

Колбаса с/к, бекон,  
охотничьи колбаски,  
лук красный, помидор,  
сыр, соус

диаметр  
33 см **600 ₺**



## АССОРТИ

Сыр, паперони, бекон, колбаса с/к,  
помидоры, перец болгарский,  
охотничья колбаса, огурцы соленые,  
маслины, грибы свежие

диаметр  
33 см **700 ₺**



## ПИЦЦА С НУТЕЛЛОЙ И M&M'S

Пицца со сливочным сыром,  
шоколадом, воздушными  
маршмеллоу, ягодами клюквы  
и с вкраплениями M&M's

диаметр  
33 см **900 ₺**



# Гриль

ЦЫПЛЁНОК  
ТАБАКА

1 шт  
250г  
**650 Р**

СТЕЙК СЁМГИ

150г

**780 Р**



СТЕЙК КУРИНЫЙ

150г

**280 Р**



СТЕЙК СВИНОЙ

150г

**440 Р**





КОЛБАСКИ  
НА ГРИЛЕ

150 г 420₽

СИБАС / ДОРАДО

1шт 1200₽



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

220 г 450₽

КАРТОФЕЛЬ  
НА ГРИЛЕ

150 г 200₽

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

150 г 470₽

ШАШЛЫК  
ИЗ КУРИЦЫ

220г 370₽



ШАШЛЫК  
ИЗ СВИНИНЫ

220г 450₽

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

220г 400₽



## РАЗЛИВНОЕ ПИВО

ЖИГУЛЁВСКОЕ РЯЗАНСКОЕ

0,5 л 150 ₺

НЕМЕЦКОЕ СВЕТЛОЕ

0,5 л 200 ₺

## ПИВНОЙ СЕТ

Гренки, крылья, ребра свиные,  
фри,  
пельмени жареные, сырные шарики,

1000г 2100 ₺

КРЕВЕТКИ К ПИВУ

200г 490 ₺

ГРЕНКИ РЖАНЫЕ

200г 250 ₺



К пиву

## КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ

Креветки отборные, обжаренные  
до золотистой корочки в кляре

200 гр **450₽**

## РЕБРА СВИНЫЕ

Сочные жаренные сви-  
ные ребра с соусом Бар-  
бекио.

250 гр **380₽**

## НАГГЕТСЫ

Нежное куриное филе, обжарен-  
ное в сухарях до золотистой  
корочки

220 гр **290₽**

## СЫРНЫЕ ШАРИКИ

Хрустящие сырные ша-  
рики

200 гр **290₽**

ГРИЛЬ СЕТ  
на компанию  
4-6 человек

1500гр.

**2900₽**



# Смузи

СЕЛЬДЕРЕЙ-  
МОРКОВЬ

220 мл 300₽

ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ

220 мл 300₽

КИВИ-БАНАН

220 мл 300₽

КЛУБНИКА-БАНАН-  
ЧЕРНИКА

220 мл 300₽

ПЕРСИК-МОРКОВЬ

220 мл 300₽



# Фрукт-шейк



ЗЕФИРНЫЙ

250 мл 310₽



ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ

250 мл 310₽



КЛУБНИЧНЫЙ

250 мл 310₽



КАРАМЕЛЬНО-  
АРАХИСОВЫЙ

250 мл 310₽

# Милкшейк



КЛУБНИКА

330 мл 210₽



ШОКОЛАД

330 мл 210₽



БАНАН

330 мл 210₽



ВАНИЛЬ

330 мл 210₽

# Соки

в ассортименте

ПЕРСИК

220 мл 80 ₺

ВИШНЯ

220 мл 80 ₺

ЯБЛОКО-

220 мл 80 ₺

АПЕЛЬСИН

220 мл 80 ₺

«FANTA» (500 мл) 120 ₺

«PEPSI» (500 мл) 120 ₺

«BORJOMI» (500 мл) 180 ₺

«AQUA» (500 мл) 80 ₺

«SPRITE» (500 мл) 120 ₺

МОРС КЛЮКВА

1 л 250 ₺

КВАС

500 мл 120 ₺

ЛИМОНАД

(дюшес, тархун, вишня,  
барбарис, ситро)

500 мл 120 ₺

# Десерты

## ТИРАМИСУ

Пропитанный кофе с ликёром бисквит и нежный крем из свежего сыра маскарпоне. Попробуйте любимый итальянский десерт, сделанный в форме цветка юга Италии - георгина Далии. Для его приготовления используются натур. продукты и свежий сыр.

100 гр **240₽**

## ПИРОЖНОЕ «ТАРТАЛЕТКА С КЛУБНИКОЙ»

Заварной крем из взбитых сливок и спелая клубника в сиропе

120 гр **210₽**

## ПИРОЖНОЕ «ТАРТАЛЕТКА МАЛИНОВАЯ»

Заварной крем из взбитых сливок и спелая малина

120 гр **210₽**



### ЧИЗКЕЙК «МАЛИНОВЫЙ»

Классический чизкейк NewYork с вихрями из пюре из натуральной малины

120 гр **180₽**

### ЧИЗКЕЙК КАРАМЕЛЬНЫЙ

Сладкий чизкейк со сливочным сыром и прослойкой карамели

120 гр **180₽**



### ЧИЗКЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ

В добавление к сливочному шоколадному центру чизкейка, наверху глазурь из молочного шоколада. Мечта любителя шоколада.

120 гр **180₽**

### ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»

Классический чизкейк NewYork из сливочного крем-сыра

120 гр **160₽**



### ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

Уникальный французский десерт с жидкой начинкой внутри и хрустящей корочкой снаружи.

130 гр **290₽**





**ТОРТ  
«МОРКОВНЫЙ»**

Коржи с добавлением моркови, ананаса, грецкого ореха, изюма пропитаны сливочным кремом.

150 гр **230₽**



**ТОРТ  
ЛИМОННЫЙ  
С МЕРЕНГОЙ**

Лимонный торт с кремом и меренгой на подложке из песочного теста

100 гр **240₽**



**ТОРТ  
«ФИСТАШКОВЫЙ  
С МАЛИНОЙ»**

Солоноватый вкус фисташки с нежным муссом и спелой малиной - невероятно сочный! Сверху украшен стружкой белого шоколада

180 гр **260₽**



**ПИРОЖНОЕ  
«ГРАФСКИЕ  
РАЗВАЛИНЫ»**

Сочетание нежного безе, легкого белкового и сливочного крема, сочного чернослива и лепестков миндаля. Торт просто тает во рту!

130 гр **280₽**



**ТОРТ  
«НАПОЛЕОН»**

Слоёное тесто и заварной крем

150 гр **220₽**



### ПИРОЖНОЕ «МАНГО- МАРАКУЙЯ»

\*\*\*\*\*

Нежнейшее суфле из манго с сердцевинкой из белого суфле из свежих сливок с ароматной начинкой из маракуйи с косточками на корже из кокосовой стружки

140 гр **270₽**



### ПИРОЖНОЕ «ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА»

\*\*\*\*\*

Нежнейшее суфле из черной смородины с сердцевинкой из белого суфле из свежих сливок с ароматной начинкой из черной смородины на корже

140 гр **270₽**



### ПИРОЖНОЕ «КАРАМЕЛЬНЫЙ МУСС»

\*\*\*\*\*

Нежнейший карамельный мусс на подложке из песочного теста и парлине с сердцевинкой сырно-карамельного мусса и начинкой из жидкой карамели

140 гр **270₽**



### ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

Классический яблочный штрудель

150 гр **250₽**

### КЛАССИЧЕСКИЙ ВИШНЕВЫЙ ШТРУДЕЛЬ

Классический вишневый штрудель

170 гр **290₽**



# Мороженое



ВАНИЛЬ

30 гр 95₽



ШОКОЛАД

30 гр 95₽



КЛУБНИКА

30 гр 95₽



КЛАССИЧЕСКОЕ  
МОРОЖЕНОЕ

.....

150 гр 210₽



МОРОЖЕНОЕ  
КОРОЛЕВСКОЕ

.....

170 гр 350₽



МОРОЖЕНОЕ  
ФРУКТОВОЕ  
НАСТРОЕНИЕ

.....

170 гр 320₽



МОРОЖЕНОЕ  
РАДУГА

.....

150 гр 250₽

## **Дополнительные услуги**

- 1. Пробковый сбор— 300р. с бутылки;*
- 2. Сбор за обслуживание—10%;*
- 3. Продление работы кафе—  
3000р. \ час .*
- 4. Бой стакана—350р.*
- 5. Заказ песни -200р.*
- 6. Песня под караоке-200р.*