



ЗАВТРАК | 06:30–11:00

ЯЙЦО ПАШОТ С ВАФЛЕЙ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И СЛАБОСОЛЕННОЙ ФОРЕЛЬЮ авокадо, руколой и голландским соусом	253 г	1380
СЭНДВИЧ НА РЖАНОМ ХЛЕБЕ копченой индейкой, авокадо	230 г	860
ЯИЧНИЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ с беконом, картофелем, шампиньонами, луком и сыром	310 г	680
ЯИЧНИЦА ИЗ ТРЕХ ЯИЦ	3 шт	330
ОМЛЕТ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ	3 шт	420
ДОПОЛНЕНИЯ К ОМЛЕТУ ИЛИ ЯИЧНИЦЕ: • бекон • ветчина • грибы • помидоры • болгарский перец • сыр	30 г 30 г 30 г 30 г 30 г 30 г	180 100 100 100 100 100
КОЛБАСКИ • говяжьи • куриные	80 г 80 г	500 420
СОСИСКИ	119 г	360
ФАСОЛЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	100 г	200
КРУАССАН С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ и соусом авокадо	130 г	770
КАША ОВСЯНАЯ	310 г	300
КАША ДНЯ (уточните у официанта)	310 г	300
СЫРНИКИ со сметаной	3 шт/20 г	400
ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ со сметаной	150/30 г	350
ОЛАДЬИ со сметаной	150/50 г	320
ДОПОЛНЕНИЯ: • масло порционное • клубничный джем • абрикосовый джем • сгущенное молоко • мед	50 г 50 г 50 г 50 г 50 г	60 100 100 100 100
ТОСТ	1 шт	100
ВАФЛИ БЕЛЬГИЙСКИЕ	80 г	300
ДОПОЛНЕНИЯ: • кленовый соус • карамельный соус • клубничный соус • шоколадный соус • ванильный соус	50 г 50 г 50 г 50 г 50 г	300 150 150 150 150
САЛАТ ФРУКТОВЫЙ из красного винограда, киви, апельсина, яблока и мяты	150 г	390

КАБАЧКО-ШЕРИНГ

ЖАРЕННЫЕ КАБАЧКИ НА ГРИЛЕ с листьями салата мангольд и шпината с заправкой белый бальзамик с лаймом	215 г	470
СТЕЙК ИЗ КАБАЧКА НА ГРИЛЕ с соусом песто с мятой и фисташками	150/25 г	690
ДРАНИКИ ИЗ КАБАЧКОВ со щуцъей икрой и копчёной сметаной	120/8/30 г	680

ЛАПША ИЗ ДИКОГО РИСА С СЕМЕНАМИ ЧИА С КУРИНЫМ ФИЛЕ И КАБАЧКАМИ сыром страчателла в сливочном соусе	270 г	910
АНТРЕКОТ С КАБАЧКАМИ и горчичным соусом	70/71/20 г	960



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ ШВЕЙЦАРСКИХ СЫРОВ швейцарский, сан-кристоф, гран морис, фьор делле альпи, подаются с медом, красным виноградом, орехами пекан и клубникой	138/30/120 г	1980
СЫР БРЮНОСТ С ГОЛУБИКОЙ	110 г	880
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ с перепелиным яйцом и крутоном из бородинского хлеба	120/20 г	970
СЕМГА СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА	155/50 г	1530
СЕЛЬДЬ с обжаренным на сливочном масле картофелем и красным луком горчицей и хреном	65/105 г	800
ДОМАШНЕЕ САЛО с гренками из черного хлеба, горчицей и хреном	147/40 г	750

САЛАТЫ

САЛАТ С РОСТБИФОМ, СПАРЖЕЙ, ТОМАТАМИ И ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ с трюфельным маслом и кремом бальзамико	70/193 г	1450
САЛАТ ИЗ АВОКАДО, ТОМАТОВ И КОЗЬЕГО СЫРА с соусом из розового перца и белого бальзамико	230 г	920
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО сельдереем, бланшированной спаржей, огурцами, цукини с брынзой и тыквенными семечками, заправленный льняным маслом	240 г	960
САЛАТ С АРТИШОКАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ авокадо, томатами, огурцами, с листьями салата айсберг, шпинатом, руколой и горчично-медовой заправкой	280 г	860
САЛАТ С МИНИ-КАЛЬМАРАМИ, БАТАТОМ, СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА томатами черри и шпинатом, заправленный соусом песто из руколы с анчоусами	253 г	1140
ЦЕЗАРЬ RFR ГРИЛЬ с листьями романо, сырными крутонами, томатами черри и сыром проволоне подается на Ваш выбор: • с курицей-гриль • с чёрными креветками-гриль	205/72 г 3 шт/205 г	950 1250
САЛАТ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ ТОМАТОВ И ОГУРЦОВ с красным луком с заправкой на Ваш выбор: • оливковое масло • ароматное масло • сметана	300 г 30 г 30 г 40 г	870

СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ

КЛУБНЫЙ СЭНДВИЧ филе индейки, бекон, томаты, свежий огурец, сыр чеддер, маринованные огурцы, салат айсберг, бургерный соус, подается с картофелем фри и кетчупом	280/100 /30 г	1200
БУРГЕР RFR ГРИЛЬ котлета из говядины Блэк Ангус, бекон, сыр чеддер, узбекские томаты, маринованные огурцы, красный лук, подается с картофелем фри и соусом BBQ	372/115/30 г	1400

БРУСКЕТТЫ

БРУСКЕТТА С ТОМАТОМ	45 г	200
БРУСКЕТТА СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ страчателлой, артишоками и каперсами	161 г	1140

• 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 22% НДС.

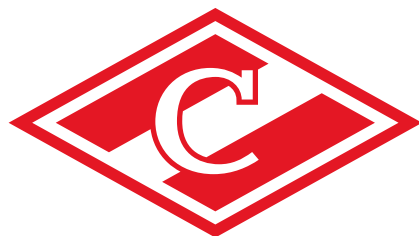
РЕБРО ИЗ ГОВЯДИНЫ
с кукурузой на гриле
и картофелем фри

1 шт/100/100/30 г
2 800

Подарок за покупку
коллекционная карточка игрока
с автографом



ХОККЕЙНЫЙ КЛУБ



МОСКВА

ПАСТА

КАРБОНАРА с хамоном	380 г	1160
ЛИНГВИНИ с соусом пилати и песто с гребешком, осьминогом, сёмгой, креветками, икрой форели и сыром пармезан	350/20 г	1700

ДЕСЕРТЫ

ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ с ванильным мороженым и карамельным соусом	135/15/60 г	700
АССОРТИ МИНИ-ДЕСЕРТОВ RFR	7 шт	850
ВАНИЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК с малиновым соусом	123/77 г	600
МОРКОВНЫЙ ТОРТ с грецким орехом и корицей и начинкой из творожно-сметанного мусса	130 г	300
ТОРТ МЕДОВЫЙ ПО-ЧЕШСКИ	125/18 г	550
КРЕМ-БРЮЛЕ С МАЛИНОВО-КЛУБНИЧНЫМ СОРБЕ	62/10/60/7 г	630
ЧЕРЕМУХОВЫЙ ТОРТ *без глютена бисквит из черемуховой, рисовой и миндальной муки, заварной крем из фермерской сметаны, ганаш из темного шоколада	145 г	630
ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ с творожным муссом и карамелью	150 г	370
ДЕСЕРТ СЛИВОВЫЙ В ШОКОЛАДЕ с творожным муссом и черносливом	140 г	400
МОРОЖЕНОЕ (1 шарик) • ванильное • шоколадное • фисташковое	65/11 г	250
СОРБЕТ (1 шарик) • лайм-лимон • малина-клубника	65/11 г	250
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА с домашними булочками и гриссини	4 шт/24/40 г	300

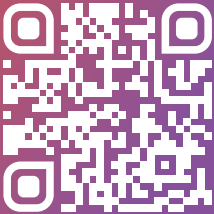
ИММУНОУКРЕПЛЯЮЩИЕ НАПИТКИ

СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ШИПОВНИК с липой, имбирем и медом	250 мл	400
МОРС НАТУРАЛЬНЫЙ из карельской клюквы	250 мл	400

ЦМТ bonus

ПОЛУЧАЙТЕ БОНУСЫ С КАЖДОГО ЗАКАЗА И ОПЛАЧИВАЙТЕ ИМИ СЧЕТ ПРИ СЛЕДУЮЩЕМ ВИЗИТЕ К НАМ



СЕКРЕТНЫЕ АКЦИИ RFR ГРИЛЬ



Всё самое интересное собрали для вас в нашем канале ВКонтакте

"СЕКРЕТНЫЙ КОД -50%" НА БЛЮДО НЕДЕЛИ ТОЖЕ ЗДЕСЬ

Все цены указаны в рублях и включают 22% НДС.



доступно для заказа в ночные часы: с 23:00 до 1:00

он-лайн меню



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН с сыром страчателла и томатами	240 г	820
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ обжаренные на оливковом масле, с соусом чимичурри	5 шт/25 г	890

СУПЫ

ТОМ ЯМ с древесными грибами и морепродуктами	350/20/35 г	1200
БОРЩ СТАРОСЛАВЯНСКИЙ с говядиной и сметаной	300/51/35/4 г	750
ФИНСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ СУП С СЕМГОЙ подается с брускеттой с творожным сыром	360/42 г	1350
СУП-ЛАПША ИЗ ПЕРЕПЕЛОВ	250/30 г	450

СТЕЙК.выгодно

СТЕЙК РИБАЙ	185/7 г	3000
СТЕЙК КОВБОЙ / ВАХА ВЪЕХА / 60 дней сухого созревания *цена за 50 грамм	50 г	450
ФИЛЕ МИНЬОН	100/7 г	1100
• перечный соус	30 г	130
• соус пилати	30 г	130
• соус барбекю	30 г	130

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ К СТЕЙКАМ СОУСЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ:



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ подается с лавашом, корнишонами, маринованным луком и соусом пилати	195/104/30 г	1200
КОТЛЕТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ РИБАЙ с фермерским картофелем и соусом пилати	170/125/61/30 г	1580
СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ подается с кремом из молодой моркови, белыми грибами в соусе горгонзола и маринованным шпинатом в льняном масле с соком лимона	150/30/60/80 г	1540
МИНИ-КОТЛЕТКИ ИЗ ИНДЕЙКИ с запеченным бататом и соусом терияки	105/90/30 г	590
ЖАРЕХА с говядиной, картофелем и грибами	250/110 г	1450
ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ сваренные в курином бульоне, подаются со сметаной и сыром пармезан	180/50/25/18 г	920
• говядиной и свинойной		
• мраморной говядиной		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

ФИЛЕ ПАЛТУСА НА ГРИЛЕ с картофельным пюре с маслинами и сливочным соусом с красной икрой	123/20/117 г	1740
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ НА ПОДУШКЕ ИЗ ЦУКИНИ с ростками дайкона и соусом белое вино и красной икрой	136/114/30 г	1650
ОСЬМИНОГ-ГРИЛЬ в устричном соусе с сыром страчателла и томатами	77/162 г	1630
МИНИ-КОТЛЕТКИ ИЗ ТРЕСКИ И ПАЛТУСА с микс-салатом и заправкой бальзамико-лайм, подаются с цитрусовой сальсой	140/105 г	1290
ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ НА ГРИЛЕ с ньокки из печеного картофеля и чернил каракатицы в соусе белое вино и красной икрой, с цуккини, маринованными в свекольном соусе	135/145 г	1780

ГАРНИРЫ

СВЕЖИЙ ШПИНАТ С ОГУРЦОМ тыквенными семечками и льняным маслом	116 г	480
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ ФЬЮЖН грибы шиитаке, томаты, болгарский перец, цуккини, баклажаны, лук, морковь, кукуруза, спаржа	245 г	750
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ с рукколой и пармезаном	110 г	400
ФЕРМЕРСКИЙ КАРТОФЕЛЬ с топленым маслом	100 г	300
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	100/30 г	370
РИС НА ПАРУ	150 г	200

ВОСКРЕСНЫЕ БРАНЧИ В ЦМТ

каждое воскресенье

с 12:00 до 19:00

Правила бранча и меню

rfrgrill.ru

