


*Mr Gaydar*

R E S T A U R A N T



Добро пожаловать в ресторан

*Mr. Gaydar*

Гайдар Гасанов - основатель и бренд-шеф нашего ресторана.

Свою страсть к кулинарии Шеф развивал с детства, погружаясь в изучение кухонь мира и нюансы приготовления блюд. В какой-то момент, Мистер Гайдар решил сделать свое хобби делом своей жизни.

Работая на разных кухнях более 15 лет, Шеф развивался и экспериментировал, брал лучшее и улучшал, изобретал, добивался такого уровня вкуса блюд, которые с гордостью можно было бы подписать своим именем в своем ресторане.

В нашем ресторане представлены блюда разных кухонь мира. Все эти блюда были выбраны Мистером Гайдаром для меню по двум принципам: 1 – Эти блюда хороши. 2 – Шеф и его команда знают, как приготовить эти блюда вкусно.

Ресторан Мистера Гайдара открывает свои двери для вас!  
Добро пожаловать!

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ОТ ШЕФА

## Мясное ассорти

Сужук, копченое филе индейки и утки, говяжья вырезка, ветчина из индейки, зелень, азиатский соус

1195Р 200/60г

## Рыбное ассорти

Тунец и семга х/к, белая масляная рыба, угорь, маринованный имбирь, красная икра

1495Р 200/45г

## Сельдь Бисмарк

Филе атлантической сельди. Подается с бейби картофелем, маринованным имбирем, красным луком и специями

395Р 315г

## Ассорти солений

Капуста квашеная, морковь по-корейски, маринованные томаты, огурцы, чеснок, черемша, патиссоны, стручковый перец

495Р 515г

## Сырное плато

Копченый сыр, сыр с голубой плесенью, Моцарелла, Ламбер, Камамбер, Пармезан, курага, свежая клубника, грецкий орех

995Р 205/60г

## Маслины и оливки

325Р 125/130г

## Овощной букет

Свежие редис, томаты, огурцы, зеленый перец, укроп, петрушка, кинза, зеленый лук, красный базилик

695Р 570г

## БРУСКЕТТЫ LUX



### Брускетта с креветками

Чиабатта, мягкий сливочный сыр с обжаренными в пряных травах тигровыми креветками, мягким авокадо, свежим огурцом, томатом Черри и Песто

260г **595Р**



### Брускетта с тунцом

Чиабатта, сливочный сыр, Песто, филе океанического розового тунца, мягкое авокадо и томаты Черри

250г **635Р**



### Брускетта с лососем

Чиабатта, мягкий сливочный сыр, Песто, филе лосося авторской засолки в пряных специях, мягкое авокадо и томаты Черри

265г **695Р**

## БРУСКЕТТЫ CLASSIC



### Брускетта с Капрезе

Ломтики розовых томатов и сыра Буффало на нежном воздушном хлебе с Песто и листьями свежего базилика

**495Р** 285г



### Брускетта с копченой уткой

Чиабатта с копченой уткой, свежим огурцом, томатами Черри и пикантным соусом

**495Р** 235г



### Брускетта с индейкой

Чиабатта с ветчиной из индейки, свежим огурцом, томатами Черри и пикантным соусом

**435Р** 235г

# САЛАТЫ



## Салат с говяжьей вырезкой

Медальоны из говяжьей вырезки, микс салатов, разноцветные Черри, маринованные огурцы и авторская заправка

**995Р** 215г



## Салат Манго-маракуйя с тигровыми креветками

Тигровые креветки обжаренные в сливочном масле с миксом салатов, ананасом, свежим маракуйя и заправкой из Манго

**835Р** 270г



## Салат с хрустящими баклажанами

Хрустящие ломтики баклажана, обжаренные в панировке с томатами и зеленью, красным луком и ароматной азиатской заправкой

**465Р** 255г



## Греческий салат

Классический Греческий салат в оригинальной подаче

**465Р** 310г



## Овощной салат

Легкий салат из свежих томатов, огурцов и болгарского перца с Песто и оливковым маслом

**435Р** 245г



### Теплый салат с лососем

Обжаренное филе лосося, хрустящий салат Айсберг, ломтики свежего огурца и томатов Черри в горчишно-соевом соусе с добавлением соуса Наршараб

**995Р** 300г



### Руккола с тигровыми креветками

Томленые на сливочном масле тигровые креветки с томатами Черри, спелым авокадо, рукколой, твердым тертым сыром, кедровыми орешками и имбирной заправкой

**635Р** 180г



### Салат с копченым лососем

Слайсы копченого лосося с миксом салатов, болгарским перцем и азиатской заправкой, с добавлением перепелиных яиц

**995Р** 230г

### Салат с копченым тунцом

Слайсы копченого красного тунца с миксом салатов, маринованными огурчиками, разноцветными Черри и медовой заправкой

**665Р** 195г



### «Цезарь»

Классический салат "Цезарь" в оригинальной подаче с Пармезаном и чесночными крутонами. Подается с куриным филе / креветками / лососем на выбор

**595Р / 665Р / 695Р** 265/250/245г



**Дополнительно:** заправка / креветка / Пармезан **95Р**

## СУПЫ



### Борщ

Традиционный борщ на говяжьем бульоне с нежной говядиной внутри. Подается со сметаной

**435P** 300/40/40г

### Грибной крем-суп

Нежный сливочный суп на основе шампиньонов. Подается с чесночными гренками

**435P** 270/40г

### Фермерский куриный суп

Бульон на фермерской курице с овощами и зеленью, рисом или лапшой на выбор

**425P** 300г

### Суп Том Ям

Традиционный тайский суп с морепродуктами на кокосовом молоке и рыбном бульоне, с добавлением томатов Черри, мини-шампиньонов и зелени. Подается с рисом Басмати

**695P** 300/60г

### Томатный крем-суп

Спелые южные томаты, протертые с печеными овощами, итальянскими травами и кореньями, с добавлением сливок и Пармезана. Подается с сыром Пармезан и чесночными гренками

**535P** 270/40/40г

## ПАСТА



### Черная паста с морепродуктами

Спагетти с чернилами каракатицы, тигровыми креветками, мидями и командорским кальмаром в томатной пасте

**695P** 360г

### Фетучини Том Ям

Фетучини в азиатском стиле с соусом Том Ям, с добавлением тигровых креветок, командорского кальмара, томатов Черри и кокосового молока

**635P** 340г

### Фетучини с ветчиной и грибами

Фетучини с грибами и ветчиной из индейки в сливочном соусе

**565P** 320г

### Пенне с мраморной говядиной

Ароматные сочные кусочки мраморной говядины в авторском соусе и пастой пенне

**795P** 405г

### Пенне с куриным филе

Ароматные сочные кусочки куриного филе в авторском соусе с пастой пенне

**565P** 410г

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ОТ ШЕФА



**Креветки - гриль на шпажках**  
Обжаренные на гриле тигровые креветки с добавлением азиатского соуса, пряных трав и кусочков болгарского перца

**565P** 130/40г



**Куриное филе - гриль на шпажках**  
Обжаренное на гриле куриное филе, с кусочками болгарского перца. Подается с картофелем-фри и кетчупом

**465P** 150/90/40г

## Магаданские креветки

Дальневосточные креветки, обжаренные в соевом соусе и белом вине с чесноком

**795P** 170/50г



## Чесночные гренки

Ломтики черного хлеба, обжаренные на чесночном масле, сдобренные чесноком. Подаются с соусом Тар-Тар

**325P** 140/40г

## Fish&Chips

Филе белой рыбы в кляре, обжаренное во фритюре, подается с картофелем-фри и соусом Тар-Тар

**665P** 250/90/40г



## Креветки темпура

Обжаренные в пышном кляре тигровые креветки. Подаются с соусом Свит-чили

**595P** 170/40г

## Сырные палочки

Нежные сырные палочки в хрустящей панировке. Подаются с соусом Свит-чили

**365P** 160/40г

## Куриные наггетсы

Брусочки из куриного филе в панировке обжаренные во фритюре. Подаются с картофелем фри и соусом Свит-чили

**435P** 170/40г



## Кольца кальмара

Кольца из командорского кальмара в панировке. Подраются с соусом Тар-Тар

**395P** 170/40г

## Куриные крылышки

Сочные куриные крылышки, обжаренные во фритюре до хрустящей корочки. в соусе BBQ, Кимчи или медово-горчичном на выбор

**565P** 250/40г

## Бобы эдамаме в соусе

Бобы Эдамаме с добавлением соевого соуса, масла и специй

**365P** 200/40г



# БЛЮДА НА ГРИЛЕ



## Мясное ассорти-гриль

Медальоны из мраморной говядины, утки, индейки и курицы в авторском маринаде, обжаренные на гриле. Подается с овощами-гриль и пряным томатным соусом собственного приготовления

**2995P** 800/335/60г



## Утиное филе на гриле с овощами

Нежные медальоны из утиного филе в авторском маринаде, приготовленные на гриле. Подаются с овощами-гриль и пряным томатным соусом собственного приготовления

**835P** 375г

## Куриное филе / филе индейки с овощам

Куриное филе или филе индейки в авторском маринаде, обжаренное на гриле.

Подается с овощами-гриль и пряным томатным соусом

**695P / 765P** 375г



## Говяжья вырезка с овощами

Нежные медальоны из мраморной говядины. Подаются с овощами-гриль и пряным томатным соусом собственного приготовления

**1365P** 375г



# МЯСНЫЕ БЛЮДА ГУРМЕ

## Каре ягнёнка на гриле в винном соусе

Каре молодого молочного ягненка, обжаренное на сильном огне до золотистой корочки, выпаренное в красном вине и запеченное с мини-картофелем. Подается под фирменным винным соусом, с мини-картофелем и изюмом

**995Р** 380г



## Стейк Филе миньон

Нежная говяжья вырезка, маринованная в пряных травах и чесноке. Подается со спаржей и соусом Демиглас. Рекомендуем прожарку medium

**865Р** 100/50/40г

\*цена указана за 100г



## Стейк Рибай

Премиальный стейк высокой степени мраморности с насыщенным мясным вкусом. Подается со спаржей и соусом Демиглас. Рекомендуем прожарку medium-well

100/50/40г **945Р**

\*цена указана за 100г

## Каре Ягнёнка на гриле

Каре молодого молочного ягненка, приготовленное на сильном огне в травах. Подается с бэйби-картофелем и соусом Демиглас

**765Р** 360г



# КАРЕ ЯГНЕНКА ОТ ШЕФА



## Каре ягненка на гриле

Каре молодого молочного ягненка, приготовленное на сильном огне, по фирменному рецепту от шефа

700/100г **695P**

\*цена указана за 100г



## Медальоны из говяжьей вырезки от шефа

Нежная говяжья вырезка, обжаренная на гриле с травами. Подается с пропаренным рисом на овощном бульоне с грибами и соусом Демиглас

**1395P** 405/40г



## Цыплёнок табака

Цыпленок маринованный, обжаренный на гриле. Подается с рисом, томатом и соусом Наршараб

**795P** 540/40г



## Томленая говядина с овощами от шефа

Говяжья вырезка запеченная с кабачками и томатами. Подается с крутонами и кинзой

**995P** 300г

# БУРГЕРЫ

Котлеты для наших бургеров мы готовим сами, используя премиальные отруба Рибай и вырезку. В наших бургерах идеальное соотношение жира к мясу 20/80. Это золотой стандарт. Наличие лука и Вустерширского соуса в фарше придает котлете новый уровень вкуса и пряности



## Биф бургер

Сочная котлета, собственоручно приготовленная нашими поварами из говядины высшего сорта, бакинские томаты, маринованные огурцы, салат Романо, сыр Чеддер и пикантный соус на картофельной булочке.

Подается к кетчупом и картофелем-фри

**765P** 420/90/40г



## Чикен бургер

Сочная куриная котлета, бакинские томаты, маринованные огурцы, салат Романо, сыр Чеддер и пикантный соус на картофельной булочке.

Подается к кетчупом и картофелем-фри

**665P** 420/90/40г

# ДОПЫ

1



2



3



4



9



10



11



12



5



6



7



8



13



14



15



16



# СОУСЫ

- |                    |              |
|--------------------|--------------|
| 1 Томатный         | 12 Пикантный |
| 2 Сырный           | 13 Майонез   |
| 3 Кетчуп           | 14 Азиатский |
| 4 Песто            | 15 Тар-тар   |
| 5 Унаги            | 16 Терияки   |
| 6 Спайси           | 17 Демиглас  |
| 7 Свит чили        | 18 Перечный  |
| 8 ВВQ              | 19 Грибной   |
| 9 Лимонно-имбирный | 20 Устричный |
| 10 Кимчи           | 21 Цезарь    |
| 11 Наршараб        | 22 Сметана   |

85P 40г

# ГАРНИРЫ

- |                         |          |
|-------------------------|----------|
| Картофель-фри           | 235P 90г |
| Картофель по-деревенски | 195P 90г |
| Рис отварной            | 195P 90г |
| Дикий рис с овощами     | 235P 90г |
| Картофельное пюре       | 195P 90г |
| Брокколи                | 195P 90г |
| Овощи на гриле          | 295P 90г |

# ДАРЫ МОРЯ



**Фаланги камчатского краба**  
Подаются с азиатским соусом и долькой лайма

**995Р** 100/60/80г

\*цена указана за 100г



**Филе кальмара под соусом Кимчи**  
Филе командорского кальмара,  
томленое с овощами под соусом Кимчи

**695Р** 360г



**Стейк из тунца**

Филе дикого тунца на гриле  
с ананасом и экзотическим соусом

**735Р** 100/25г

\*цена указана за 100г



**Тигровые креветки  
с овощами**

Тигровые креветки с овощами,  
грибами и специями.  
Легкое и ароматное блюдо

**935Р** 315г



**Тигровые креветки  
от шефа**

Тигровые креветки, обжаренные  
на сливочном масле с чесноком,  
с добавлением пряных трав  
и белого вина

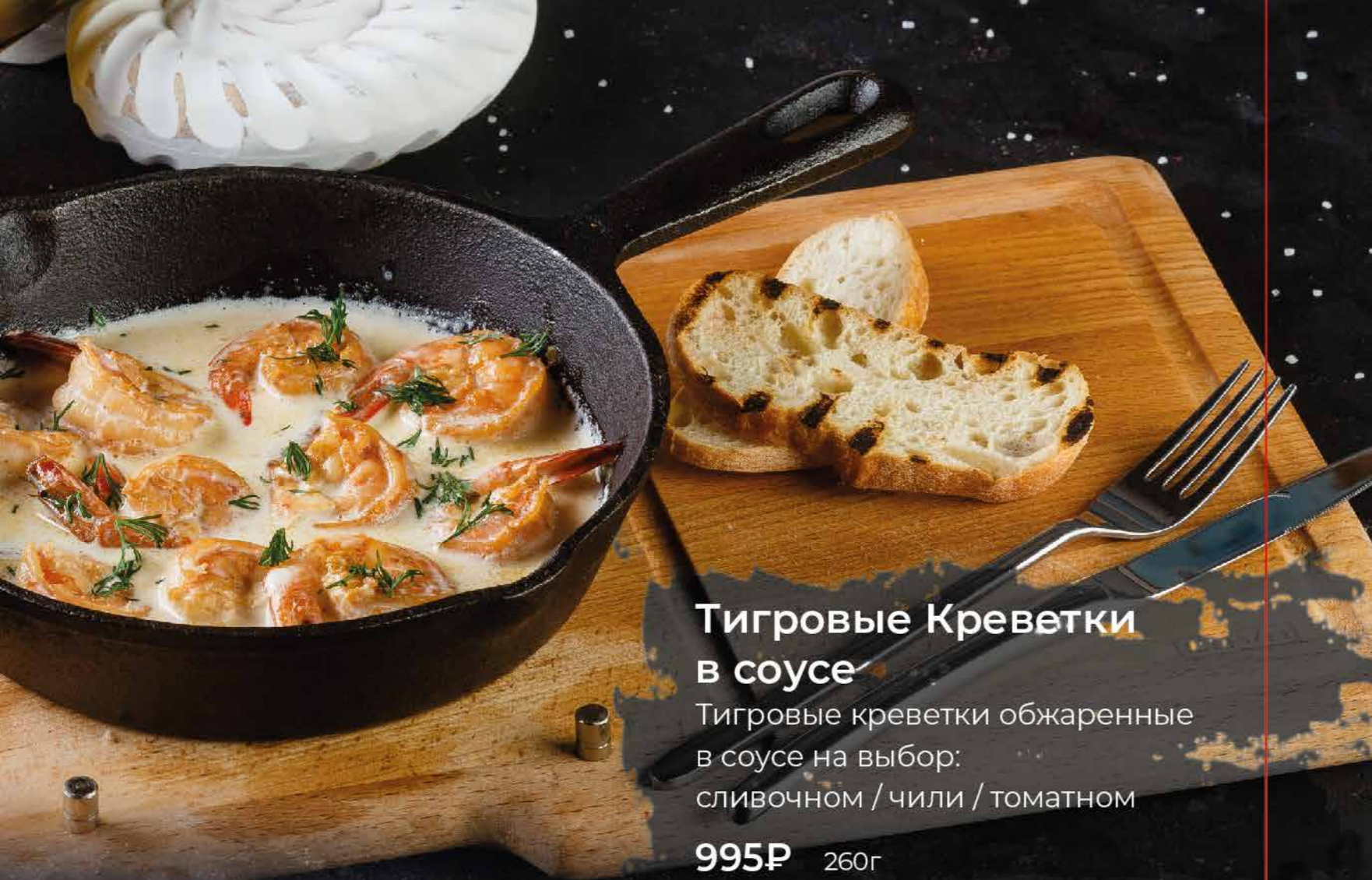
**965Р** 280г



**Мидии  
томленные в соусе**

Мидии томленные в соусе  
на выбор: сливочном /  
томатном / винном / Том-Ям /  
сырном, с чесноком и луком порей.  
Подаются с крутонами

**765Р** 520г



### Тигровые Креветки в соусе

Тигровые креветки обжаренные  
в соусе на выбор:  
сливочном / чили / томатном

**995P** 260г



### Филе норвежской семги с овощами

Филе норвежской семги томленое с овощами.  
Подается с крутонами и долькой лимона

**1135P** 360г



### Дорадо на гриле

Дорадо приготовленное  
на гриле с тимьяном  
и лимоном.  
Подается с соусом Наршараб  
и овощами-гриль

**995P** 350/175г



### Стейк из семги с пюре из шпината

Филе норвежской семги,  
приготовленное на гриле.  
Подается с пюре из шпината  
и сливок

**1735P** 220/190г



### Филе лосося в глазури

Филе лосося на гриле.  
Подается с овощами  
в медовой глазури

**2135P** 220/250/80г

*Mr. Gray*

# ДЕСЕРТЫ



## Вафли венские

Традиционные венские вафли. Подаются с мороженым, сладким ягодным соусом и шоколадной пастой

**395P** 180г

## Медовик

Яркий, насыщенный медовый вкус коржей с классическим сметанным кремом

**435P** 180г



## Мороженое

ванильное / клубничное / шоколадное / бабл-гам

**135P** 120г

\*цена указана за 1 шарик

## Чизкейк вишневый

Нежный чизкейк с творожным сыром, вишневым сиропом и кусочками вишни

**395P** 130г



## Чизкейк New York

Классический чизкейк из воздушного сливочного сыра, с добавлением натуральной ванили

**365P** 130г

## Чизкейк малиновый

Чизкейк из творожного сыра с прослойкой из малинового мусса и малинового пюре на песочной подложке

**395P** 130г

## Птичье молоко

Этот десерт сочетает в себе благородный молочный шоколад и нежное суфле

**295P** 140г

## Фруктовое ассорти

Сезонные фрукты

**995P** 420г

## Морковный торт

Коржи с добавлением моркови, ананаса, грецкого ореха, изюма, пропитаны тающим сырным кремом

**435P** 180г

## Рулет малиново-фисташковый

Нежный фисташковый бисквит с начинкой из крема на основе взбитых сливок и ягод малины сырным кремом

**465P** 120г

## АКЦИИ НАШЕГО РЕСТОРАНА

СКИДКА 20%  
В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ И 7 ДНЕЙ ПОСЛЕ!\*

СКИДКА 20% НА ЗАКАЗЫ С СОБОЙ!\*

ПОДАРОК ЗА ОТЗЫВ!\*

ПОДАРОК ПРИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ БРОНИ  
ОТ 10 ЧЕЛОВЕК\*

1+1=3 НА ПИВО И КОКТЕЙЛИ  
С ПОНЕДЕЛЬНИКА ПО ЧЕТВЕРГ!\*

\*УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА

ДОСТАВКА ПО ТЕЛЕФОНУ И НА САЙТЕ

+7 997 349 11 00.



MRGAYDAR@YANDEX.RU

WWW.MRGAYDAR.RU



*Mr Gaydar*

R E S T A U R A N T

ДОСТАВКА ПО ТЕЛЕФОНУ И НА САЙТЕ

+7 997 349 11 00



[MRGAYDAR@YANDEX.RU](mailto:MRGAYDAR@YANDEX.RU)

[WWW.MRGAYDAR.RU](http://WWW.MRGAYDAR.RU)