

Собственного
ПАСТА производства

	г	р
ПАСТА С ВОНГОЛЕ (паста ручной работы, вонголе, лук-порей, белое вино, мусс пармезана)	290	650
КАРБОНАРА (грудинка с\к, сливки, сыр «Пармезан», желток, томаты «Черри», с добавлением вина)	300	490
ПАСТА С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ (обжаренная куриная грудка с луком и шампиньонами в сливках, желток, сыр «Пармезан», соус «Песто»)	300	520
ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ (паста ручной работы, сёмга, кальмар, креветка, лук-порей, белое вино, мусс из пармезана)	280	820

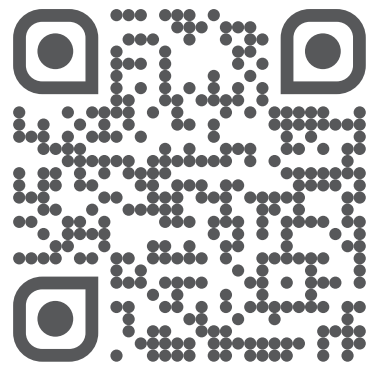
ГАРНИРЫ

	г	р
КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ	150	180
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	180
СВЕЖИЕ ОВОЩИ	150	200
ОВОЩНОЙ РАТАТУЙ	150	300
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150	200

ДЕСЕРТЫ

	г	р
ТИРАМИСУ (кофейный бисквит «Савоярди», пропитанный кофейным ликёром и свежесваренным кофе, нежный мусс маскарпоне, хрустящий слой шоколада)	130	320
ТАРТАЛЕТКА «РОЗА-ЛИЧИ-ИГРИСТОЕ» (миндальное сабле, запечённый клубничный крем, компоте клубника-роза-личи, клубничный ганаш, конфи личи, мусс игристое)	135	390
ШУ КОФЕ-БЕЙЛИЗ (заварное шу с кофейным кракелином, ганаш кофе-бейлиз, шёлковый мусс бейлиз, взбитый кофейный ганаш)	150	400
НАПОЛЕОН С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО	200	370
ФРУКТОВАЯ КОРЗИНА	1300	1450

СЛЕДИТЕ ЗА НАШИМИ
НОВОСТЯМИ



hercules39.ru

г. Калининград, пр. Мира, 105
телефон +7 (4012) 95-70-80

HERCULES
РЕСТОБАР



МЕНЮ

РАСКРЫВАЕМ ВКУС ИСТИННЫХ
ЧУВСТВ

Уважаемые гости,
если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, предупредите об этом вашего официанта.
Данный проспект является рекламным материалом.
Цены указаны в российских рублях с учетом НДС.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

г

Р

СТРОГАНИНА ИЗ ПЕЛАМИДЫ (стружка пеламиды с фирменной заправкой, гренками, луком, листом салата и лимоном)	370	690
РУБАНИНА (рубленая пеламида с фирменной заправкой, гренками, луком, листом салата и лимоном)	260	650
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА (мелко нарубленный свежий тунец с каперсами, авокадо, красным луком, вялеными томатами)	220	610
АТЛАНТИЧЕСКАЯ СЕЛЬДЬ (филе сельди с обжаренным картофелем и маринованным красным луком)	270	490
КАРПАЧЧО ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ (вырезка говяжья с шампиньонами, руколой, трюфельным маслом и сыром «Пармезан»)	190	790
АССОРТИ БРУСКЕТТ (брускетта с домашним сыром, брускетта со слабосолёной сёмгой и творожным сыром, брускетта с ростбифом и вялеными томатами)	3шт	890
ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ (огурцы маринованные , капуста квашеная, грибы маринованные, томаты «Черри» маринованные, масло оливковое, маслины, зелень)	320	490

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

г

Р

ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ В ТАЙСКОМ СОУСЕ (мидии, соус «сливочный», розмарин, сыр «Горгонзола», чеснок, лимон, подается с тостами «Чиабатта»)	220	500
ЗАПЕЧЕННЫЕ КРЕВЕТКИ НА ПОДУШКЕ ИЗ ЦУКИНИ С СОУСОМ ГОРГОНЗОЛА (креветки на подушке из картофеля с крем-соусом на основе сыра «Горгонзола»)	270	920

ЗАКУСКИ К ПЕННОМУ

г

Р

АССОРТИ К ПЕННОМУ (карпаччо, уши копчёные, чоризо, луковые кольца, сухарики чесночные)	600	1300
ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ С СЫРОМ	300	420
СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ	230	490
АССОРТИ КОЛБАС (колбаски куриные, колбаски свиные, колбаски охотничьи, колбаски говяжьи, картофель, капуста квашеная, лук репчатый, горчица, аджика, хрен консервир., шампиньоны марин., помидоры черри марин.)	1260	2500

ДЛЯ КОМПАНИИ

г

Р

РЫБНОЕ ПЛАТО (сёмга с\с, палтус х\к, сериолелла х\к, скумбрия х\к, чиабатта, лимон, масло)	350	1500
МЯСНОЕ ПЛАТО (язык говяжий, ростбиф, карбонат, буженина, рулет из курицы с болгарским перцем, соус сливочный с хреном, чиабатта)	330	1150
СЫРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ (сыр «Горгонзола», сыр «Камамбер», сыр творожно-сливочный, «Мантазио», сыр «Козий», сыр «Качота», соус «Манго-цитрусовый», соус «Брусничный», грецкий орех, виноград, мёд)	285	1280

САЛАТЫ

г

Р

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С СЁМГОЙ И КРЕВЕТКАМИ НА ГРИЛЕ (филе сёмги, тигровая креветка, микс салата, томаты «Черри», огурец, сыр «Пармезан», каперсы, с добавлением устричного соуса и соуса «Терияки» со свит чили)	300	890
САЛАТ С КРЕВЕТКОЙ И ГРЕЙПФРУТОМ (тигровая креветка, грейпфрут, микс салата, томаты черри, соус манго-цитрусовый)	250	790
НИСУАЗ (филе тунца, обжаренное до стадии блю, томаты «Черри», перепелиное яйцо, картофель, медово-горчичная заправка с добавлением вина)	290	720
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ (тигровая креветка, микс салата, соус «Цезарь», томаты «Черри», яйцо перепелиное, крутоны, сыр «Пармезан»)	230	750
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ (куриное филе, микс салата, соус «Цезарь», томаты «Черри», яйцо перепелиное, крутоны, сыр «Пармезан»)	270	610
ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ (обжаренная говядина, болгарский перец, шампиньоны, вяленые томаты, маринованные огурцы, соус «Пиканте»)	200	690
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ (классический салат с заправкой из оливкового масла и бальзамико)	250	480
САЛАТ ИЗ ХРУСТЯЩИХ БАКЛАЖАНОВ (баклажаны, болгарский перец, томаты «Конкассе», микс салата, соус «Свит чили», сырный крем, кинза)	300	600

СУПЫ

г

Р

 ТРАДИЦИОННЫЙ ТАЙСКИЙ СУП «ТОМ ЯМ» С МОРЕПРОДУКТАМИ (тигровые креветки, мидии, шампиньоны, кокосовое молоко, лук, паста «Том ям», кинза, долька лайма, рис)	350	790
СУП КУРИНЫЙ С ЛАПШОЙ (на курином бульоне с домашней лапшой)	250	360
БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ (подается с соленым салом, зеленым луком, чесноком, сметаной)	450	550
ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП (сливочный крем-суп на основе шампиньонов и белых грибов, с крутонами и трюфельным маслом)	320	530
УХА БАЛТИЙСКАЯ (классическая уха из сёмги, палтуса, судака)	320	750

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

г

Р

ЗАПЕЧЁННЫЕ КАЛЬМАРЫ С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ (кальмары с соусом на основе терияки и сливок, перец болгарский, баклажаны, цукини, соус «Песто»)	100/120/50	920
ФИЛЕ ПАЛТУСА С СЫРНЫМ МУССОМ (филе палтуса с картофеля и шпината,с сырным муссом и имбирной глазурью)	140/170/40	1250
КАМБАЛА ЗАПЕЧЕННАЯ	330	1190

СТЕЙКИ

г

Р

СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ (с перечным соусом)	180/30	1490
СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ (подается с картофельными долькам, микс салат)	200/200/50	970
СТЕЙК ИЗ СУДАКА ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ (подается со свежими овощами)	290	750

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

г

Р

ЩЁЧКИ ГОВЯЖЬИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ (говяжьи щёчки, картофельное пюре, соус из белых грибов и шампиньонов)	180/160/50	1320
МЯСО ПО-СТРОГАНОВСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ (говядина, тушёная в сливках с грибами, подаётся с картофельным пюре и маринованными огурцами)	370	890
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ВИННЫМ СОУСОМ	200	1320
РЁБРА СВИНЫЕ (рёбра свиные с мятым картофелем, свежим салатом и гранатовым соусом)	240/220/40	980
УТИНАЯ ГРУДКА ПОД ЯГОДНЫМ СОУСОМ (утиная грудка, прожарки медиум, с грушей, томлёной в апельсиновом соке с добавлением белого вина и мёда и ягодным соусом)	140/120	750
СВИНАЯ КОРЕЙКА С САЛЬСОЙ (свинина, яйцо, сухари пан., помидор, лук, сок лайма, перец халапеньо)	450	610

ГРИЛЬ МЕНЮ

г

Р

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ (куриные крылья, лаваш, соус «Аджика», маринованный лук)	270	490
ЛЮЛЯ-КЕБАБ (маринованный лук, лаваш, соус «Аджика»)		
из баранины из говяжьей вырезки из курицы	190/140 190/140 190/140	1100 950 650

СКУМБРИЯ НА УГЛЯХ (скумбрия, микс салата, томаты, огурец, лимон, маринованный лук)	350/100	800
--	---------	------------

ШАШЛЫК (маринованный красный лук, лаваш, соус «Аджика»)		
из куриного бедра из свинины	200/140 200/140	670 820

МЯСНОЙ МИКС (люля-кебаб из баранины, из говядины, из куриного бедра; шашлык из курицы, из свинины; куриные крылья, рёбра свиные, лаваш, зелень, маринованный лук, соус «Аджика»)	2100	4500
--	------	-------------

РЫБНЫЙ МИКС (форель, кальмары, филе лосося, скумбрия, лаваш, лимон)	1500	5000
---	------	-------------

ОВОЩИ ГРИЛЬ	200	350
--------------------	-----	------------

ГРИБЫ НА ГРИЛЕ	150	300
-----------------------	-----	------------

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЁННЫЙ НА ГРИЛЕ	200	280
--------------------------------------	-----	------------

ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ (томаты "черри, лимон, маринованный лук, микс салата, лосось)	180/100	1290
---	---------	-------------

ХЛЕБ

Собственного производства

г

Р

ДОМАШНИЕ БУЛОЧКИ	190	240
ЧИАБАТТА	60	80
ГРЕНКИ К СТРОГАНИНЕ	150	90
ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ	150	180