



ЗАВТРАК | 06:30-11:00

**ЯЙЦО ПАШОТ С ВАФЛЕЙ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И СЛАБОСОЛЕННОЙ ФОРЕЛЬЮ** 253 г **1380**  
 авокадо, руколой и голландским соусом

**СЭНДВИЧ НА РЖАНОМ ХЛЕБЕ** 230 г **860**  
 копченой индейкой, авокадо

**ЯИЧНИЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ** 310 г **680**  
 с беконом, картофелем, шампиньонами, луком и сыром

**ЯИЧНИЦА ИЗ ТРЕХ ЯИЦ** 3 шт **330**

**ОМЛЕТ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ** 3 шт **420**

**ДОПОЛНЕНИЯ К ОМЛЕТУ ИЛИ ЯИЧНИЦЕ:**  
 • бекон 30 г **180**  
 • ветчина 30 г **100**  
 • грибы 30 г **100**  
 • помидоры 30 г **100**  
 • болгарский перец 30 г **100**  
 • сыр 30 г **100**

**КОЛБАСКИ**  
 • говяжьи 80 г **500**  
 • куриные 80 г **420**

**СОСИСКИ** 119 г **360**

**ФАСОЛЬ В ТОМАТНОМ СОУСЕ** 100 г **200**

**КРУАССАН С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ** 130 г **770**  
 и соусом авокадо

**КАША ОВСЯНАЯ** 310 г **300**

**КАША ДНЯ** (уточните у официанта) 310 г **300**

**СЫРНИКИ** 3 шт/20 г **400**  
 со сметаной

**ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ** 150/30 г **350**  
 со сметаной

**ОЛАДЬИ** **320**

**ДОПОЛНЕНИЯ:**  
 • масло порционное 50 г **60**  
 • клубничный джем 50 г **100**  
 • абрикосовый джем 50 г **100**  
 • сгущенное молоко 50 г **100**  
 • мед 50 г **100**

**ТОСТ** 1 шт **100**

**ВАФЛИ БЕЛЬГИЙСКИЕ** 80 г **300**

**ДОПОЛНЕНИЯ:**  
 • кленовый соус 50 г **300**  
 • карамельный соус 50 г **150**  
 • клубничный соус 50 г **150**  
 • шоколадный соус 50 г **150**  
 • ванильный соус 50 г **150**

**САЛАТ ФРУКТОВЫЙ** 150 г **390**  
 из красного винограда, киви, апельсина, яблока и мяты

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**АССОРТИ ШВЕЙЦАРСКИХ СЫРОВ** 138/30/120 г **1980**  
 швейцарский, сан-кростоф, гран морис, фьор делле альпи, подаются с медом, красным виноградом, орехами пекан и клубникой

**МЯСНАЯ ТАРЕЛКА** 165/66 г **1760**  
 шейка симонини, пармская ветчина, брезаола, утиная грудка холодного копчения

**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ** 120/20 г **970**  
 с перепелиным яйцом и крутоном из бородинского хлеба

Артишоки

**САЛАТ С АРТИШОКАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ** 280 г **860**  
 авокадо, томатами, огурцами, с листьями салата айсберг, шпинатом, руколой и горчишно-медовой заправкой

**СУП-ПЮРЕ ИЗ АРТИШОКОВ** 250/30 г **700**  
 с сыром моцарелла

САЛАТЫ

**САЛАТ С РОСТБИФОМ, СПАРЖЕЙ, ТОМАТАМИ И ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ** 70/193 г **1450**  
 с трюфельным маслом и кремом бальзамико

**САЛАТ ИЗ АВОКАДО, ТОМАТОВ И КОЗЬЕГО СЫРА** 230 г **1240**  
 с соусом из розового перца и белого бальзамико

**ЗЕЛЕНЬ САЛАТ С АВОКАДО** 240 г **960**  
 сельдереем, бланшированной спаржей, огурцами, цукини с брынзой и тыквенными семечками, заправленный льняным маслом



Stemo

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

**ТАРТАР С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ,** 3 шт/105 г **930**  
 авокадо, манго, с листьями салата рукола, мангольд и апельсиново-розмариновым соусом

**САЛАТ С ЖАРЕНЫМ НА ГРИЛЕ ФИЛЕ ГРЕБЕШКА,** 2 шт/102 г **1670**  
 авокадо, манго, листьями айсберг с заправкой из маракуйи

**СЫР БРЮНОСТ С ГОЛУБИКОЙ** 110 г **880**

**ЛЕТНИЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО** 260 г **950**  
 огурцами, руколой красным луком, заправленный льняным маслом

**САЛАТ ВИАРЕДЖИО С ЛОСОСЕМ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА** 100/25/10 г **840**  
 сыром моцарелла, филе апельсина, руколой и заправкой дижон-бальзамико

**САЛАТ ИЗ ПЕЧЁНОГО ПЕРЦА,** 220 г **670**  
 авокадо, шпинат, красного лука, томатов с сырным муссом и медово-лаймовой заправкой

**СЕМГА СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА** 155/50 г **1530**

**СЕЛЬДЬ** 65/105 г **800**  
 с обжаренным на сливочном масле картофелем и красным луком горчицей и хреном

**ДОМАШНЕЕ САЛО** 147/40 г **750**  
 с гренками из черного хлеба, горчицей и хреном

**ВИТГРАСС** 250 мл **800**  
 из зеленого яблока и сельдерея

**ВИТГРАСС** 50 мл **300**  
 со смородиной и малиновым соусом

**ВИТГРАСС** 30 мл **350**  
 из ростков пшеницы



**САЛАТ С МИНИ-КАЛЬМАРАМИ, БАТАТОМ, СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА** 253 г **1140**  
 томатами черри и шпинатом, заправленный соусом песто из руколы с анчоусами

**ЦЕЗАРЬ RFR ГРИЛЬ**  
 с листьями романо, сырными крутонами, томатами черри и сыром проволоне  
**подается на Ваш выбор:**  
 • с курицей-гриль 205/72 г **950**  
 • с чёрными креветками-гриль 3 шт/205 г **1250**

**САЛАТ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ ТОМАТОВ И ОГУРЦОВ** 300 г **870**  
 с красным луком  
**с заправкой на Ваш выбор:**  
 • оливковое масло 30 г  
 • ароматное масло 30 г  
 • сметана 40 г

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

**ГАСПАЧО С МЯСОМ КАМЧАТСКОГО КРАБА** 230 г **750**  
 и фραπε из огурца и базилика

**ОКРОШКА**  
 с копченой индейкой и овощами на выбор:  
 • на квасе 250/90/33 г **450**  
 • на кефире 200/83 г **400**  
 • на айране 150/83 г **500**

**СВЕКОЛЬНИК** 150/100/30 г **400**  
 с редисом, перепелиными яйцами и сметаной

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

**КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА** 122/30/30 г **650**  
 с зеленым микс-салатом и соусом васаби

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**МИНИ-КОТЛЕТКИ ИЗ ИНДЕЙКИ** 105/90/30 г **590**  
 с запеченным бататом и соусом терияки

**КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ** 150/75 г **1440**  
 фаршированные шампиньонами, яйцом и сыром, с листьями салата шпината, мангольд, руколой и цитрусовой сальсой

**КОТЛЕТКИ ИЗ МУРМАНСКОГО ЛОСОСЯ И КРЕВЕТОК** 2 шт/200/20 г **1360**  
 с ризотто с чернилами каракатицы и эспума шафрана

• 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.



## ПАСТА

<b>КАРБОНАРА</b>	380 г	<b>1160</b>
с хамоном		
<b>ФЕТУЧИНЕ С ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА И КРЕВЕТКАМИ</b>	400 г	<b>1700</b>
в сливочном соусе песто с кедровыми орешками		

## ДЕСЕРТЫ

<b>ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ</b>	135/15/60 г	<b>700</b>
с ванильным мороженым и карамельным соусом		
<b>АССОРТИ МИНИ-ДЕСЕРТОВ RFR</b>	7 шт	<b>850</b>
<b>ВАНИЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК</b>	123/77 г	<b>600</b>
с малиновым соусом		
<b>ЧИЗКЕЙК БРАУНИ С ВИШНЕЙ</b>	95 г	<b>350</b>
<b>ТОРТ МЕДОВЫЙ ПО-ЧЕШКИ</b>	125/18 г	<b>550</b>
<b>КРЕМ-БРЮЛЕ С МАЛИНОВО-КЛУБНИЧНЫМ СОРБЕ</b>	62/10/60/7 г	<b>630</b>
<b>ЧЕРЕМУХОВЫЙ ТОРТ</b> <i>*без глютена</i>	145 г	<b>630</b>
бисквит из черемуховой, рисовой и миндальной муки, заварной крем из фермерской сметаны, ганаш из темного шоколада		
<b>МОРОЖЕНОЕ (1 шарик)</b>	65/11 г	<b>250</b>
• ванильное • шоколадное • фисташковое		
<b>СОРБЕТ (1 шарик)</b>	65/11 г	<b>250</b>
• лайм-лимон • малина-клубника		
<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b>	4 шт/24/40 г	<b>300</b>
с домашними булочками и гриссини		

## ИММУНОУКРЕПЛЯЮЩИЕ НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

<b>ШИПОВНИК</b>	250 мл	<b>400</b>
с липой, имбирем и медом		
<b>МОРС НАТУРАЛЬНЫЙ</b>	250 мл	<b>400</b>
из карельской клюквы		

## СЕКРЕТНЫЕ АКЦИИ RFR ГРИЛЬ



Всё самое интересное собрали для вас в нашем канале **ВКонтакте**

Все цены указаны в рублях и включают 22% НДС.

## СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ

<b>КЛУБНЫЙ СЭНДВИЧ С ИНДЕЙКОЙ</b>	280/100 /30 г	<b>1300</b>
филе индейки, бекон, томаты, свежий огурец, сыр чеддер, маринованные огурцы, салат айсберг, бургерный соус, подается с картофелем фри и кетчупом		
<b>БУРГЕР RFR ГРИЛЬ</b>	372/115/30 г	<b>1750</b>
котлета из говядины Блэк Ангус, бекон, сыр чеддер, узбекские томаты, маринованные огурцы, красный лук, подается с картофелем фри и соусом BBQ		

## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

<b>ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН</b>	240 г	<b>970</b>
с сыром страчателла и томатами		
<b>ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ</b>	5 шт/25 г	<b>830</b>
обжаренные на оливковом масле, с соусом чимичурри		

## СТЕЙК. ВЫГОДНО

<b>СТЕЙК РИБАЙ</b>	185/7 г	<b>3000</b>
<b>СТЕЙК КОВБОЙ / ВАХА ВЪЕХА / 60 дней сухого созревания</b>	50 г	<b>450</b>
<i>*цена за 50 грамм</i>		
<b>ФИЛЕ МИНЬОН</b>	100/7 г	<b>1100</b>
<b>СТЕЙК СТРИПЛОЙН /МАЧУРА/</b>	180 г	<b>870</b>

**ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ К СТЕЙКАМ СОУСЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

- *перечный соус* 30 г **130**
- *соус пилати* 30 г **130**
- *соус барбекю* 30 г **130**



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

<b>СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ BBQ</b>	240/240/30 г	<b>1130</b>
с салатом коул слоу, кукурузой-гриль и картофелем фри		
<b>ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ</b>	195/104/30 г	<b>1200</b>
подается с лавашом, корнишонами, маринованным луком и соусом пилати		
<b>СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ НА ГРИЛЕ</b>	150/30/60/80 г	<b>1540</b>
подается с кремом из молодой моркови, белыми грибами в соусе горгонзола и маринованным шпинатом в льняном масле с соком лимона		
<b>ЖАРЕХА</b>	250/110 г	<b>1450</b>
с говядиной, картофелем и грибами		
<b>ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ</b>	180/50/25/18 г	<b>920</b>
сваренные в курином бульоне, подаются со сметаной и сыром пармезан		
• говядиной и свиной		
• мраморной говядиной		

## БРУСКЕТТЫ

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

## СУПЫ

<b>ТОМ ЯМ</b>	350/20/35 г	<b>1200</b>
с древесными грибами и морепродуктами		
<b>БОРЩ СТАРОСЛАВЯНСКИЙ</b>	300/51/35/4 г	<b>750</b>
с говядиной и сметаной		
<b>СУП-ЛАПША ИЗ ПЕРЕПЕЛОВ</b>	250/30 г	<b>450</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

<b>ФИЛЕ ПАЛТУСА НА ГРИЛЕ</b>	123/20/117 г	<b>1740</b>
с картофельным пюре с маслинами и сливочным соусом с красной икрой		
<b>СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ НА ПОДУШКЕ ИЗ ЦУКИНИ</b>	136/114/30 г	<b>1770</b>
с ростками дайкона и соусом белое вино и красной икрой		
<b>ОСЬМИНОГ-ГРИЛЬ</b>	77/162 г	<b>1830</b>
в устричном соусе с сыром страчателла и томатами		
<b>МИНИ-КОТЛЕТКИ ИЗ ТРЕСКИ И ПАЛТУСА</b>	140/105 г	<b>1290</b>
с микс-салатом и заправкой бальзамико-лайм, подаются с цитрусовой сальсой		
<b>ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ НА ГРИЛЕ</b>	135/145 г	<b>1680</b>
с ньокки из печеного картофеля и чернил каракатицы в соусе белое вино и красной икрой, с цукини, маринованными в свекольном соусе		

## ГАРНИРЫ

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

## ВОСКРЕСНЫЕ БРАНЧИ В ЦМТ

каждое воскресенье

rfrgrill.ru

с 12:00 до 19:00



Правила бранча и меню