



KAPA[®]
GRILL BAR



У вас одно из тех волнительных первых свиданий в темноте кинозала. Вы два часа смотрели фильм, два часа держались за руки и вам совсем не хочется расставаться.

Или у вас суббота, посвященная семье. Мультфильм с детьми, а потом вкусный обед.

А может, вам нужно место для встреч с партнером. Обсудить дела, продвинуть новую идею, убедить его принять решение в вашу пользу.

Глоток свежего воздуха. Вам нужно что-то другое в этом городе. Ваши глаза болят при виде фальшивых лофтов и интерьеров с претензией на стиль. Вы хотите, чтобы как в Москве или Нью-Йорке.

Вы хотите эстетики, вдохновения и аутентичности. Гриль-бар «Жара» - то самое место!

Здесь совершенно новый взгляд на интерьер, на кухню, на коктейли.

Заведение, которое в разное время дня и недели подходит для самых разных вас. Причина прийти и оценить есть для каждого.

Только у нас вы:

- остаетесь вдвоем среди людей, благодаря правильному зонированию и освещению;
- делаете заказ и не разочаровываетесь в нем - особенно рекомендуем авторский «Цезарь с черным соусом» и завтрак выходного дня (полезную кашу, традиционную яичницу, африканскую шакшуку из яиц, домашние сырники и сэндвичи);
- создаете позитивную ассоциацию на переговорах - партнер в хорошем расположении духа, партнер сытый, партнер довольный, это 50% успешной сделки;
- получаете эстетическое удовольствие и воспитываете вкус у детей - интерьер создан в колониальном стиле, создается впечатление, что мебель еще хранит историю европейцев 16-17 веков, а цвет стен дополняет эту интеллигентность жаркими нотками африканской саванны (кстати, тарелки на стенах и текстиль прибыли к нам прямо с континента коротких теней);
- заказываете банкет на 20 или 50 человек и получаете все сразу: кухню, которая восхищает; интерьер, который каждый ваш гость хочет рассмотреть детально; программу, которую подбирает для вас наш арт-директор; караоке, в которое хочется петь без перерыва.



Салаты

Цезарь с курицей на гриле

Классический салат с кусочками курицы, маринованной в какао с перцем, запеченной на гриле.

319 ₽

280 г



Салат с ростбифом и тайским соусом

Сочный ростбиф, микс салат, перец болгарский, томаты черри, лук красный. Подается с тайским соусом.

399 ₽

150 г



Салат с утиной грудкой

Пикантный салат с утиной грудкой, с яблоком, апельсином, листьями салата, рукколой, сельдереем, кедровым орехом и с соусом хойсин.

499 ₽

190 г



Салат с семгой и морепродуктами

Легкий салат со слабосоленой семгой, кальмаром, креветками, свежими овощами, зеленью и маслинами. Заправлен соусом на основе растительного масла.

439 ₽

200 г



Салат по-африкански

Традиционный овощной африканский салат с яблоками, сладким перцем, томатом, огурцом, с красным луком и мятой. Заправляется растительным маслом.

235 ₽

260 г

Салат с сельдью

Салат "А-ля сельдь под шубой" в современной подаче со слабосоленой сельдью, картофелем, листьями салата, перепелиным яйцом и свекольным муссом.

190 ₽

190 г



Теплый салат с куриной печенью

Нежный теплый салат с куриной печенью, листьями салата, виноградом, томатами черри и рукколой.

265 ₽

155 г



Салат с языком, молодым картофелем и хреном

319 ₽

150 г

Рекомендую!

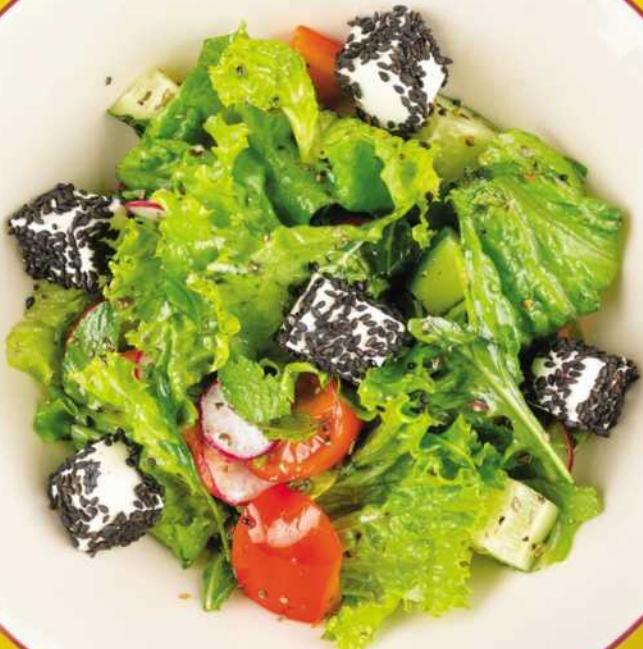
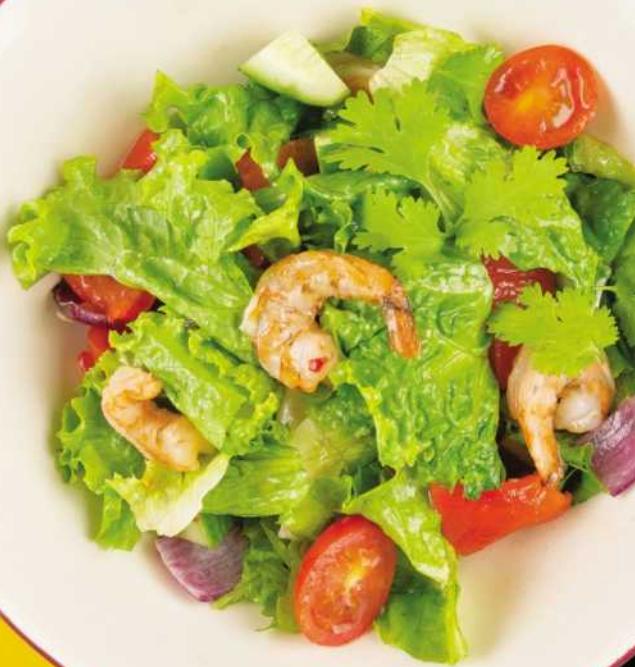
Красное вино и стейк "Рочестер"



Салат из запеченных овощей с кальмарами и креветками

Легкий салат с креветками, кальмарами, запеченными овощами, салатом чукка, кинзой, с соусом чили.

489 ₽ 200 г



Овощной салат с домашним сыром

Домашний сыр фета, свежие огурцы, томаты, перец болгарский, редис, микс салатов.

319 ₽ 220 г



Цезарь с семгой и черным соусом

Слабосоленая семга, томаты черри, сухарики, листья салата, сыр пармезан. Подается с черным соусом цезарь.

499 ₽ 200 г

Рекомендую

Белое вино и лосось террияки



Холодные закуски



Ассорти мясное

Мясные деликатесы, приготовленные по домашним рецептам: буженина, язык отварной, свинина сыросоленая, филе куриное запеченное. Подается с гренками бородинскими и томатами черри.

599 ₽

255/60 г



Ассорти тапасов

Брускеты из ржаного хлеба с семгой, горбушей, селедкой с нежным сливочным муссом.

475 ₽

300 г



Икра из запеченных овощей с гренками

Домашняя икра из запеченных кабачков, баклажанов, перца болгарского, томатов, с кинзой и петрушкой. Подается с гренками из бородинского хлеба.

190 ₽

230 г



Закуска «Жара» к водке

Идеальная закуска к водке: грудинка соленая, сало соленое, маринованная капуста, перец болгарский, огурцы маринованные, томаты консервированные, опята маринованные, гренки бородинские, соус медово-горчичный.

490 ₽

610/50 г

Рекомендуем

Водку "Финляндия"



Супы



«Том-Ям»

Традиционный тайский суп на кокосовом молоке с курицей, кальмарами и креветкой.
Для тех, кто любит остренькое!

369 ₽

300/60 г



Крем-суп из белых грибов

Нежный крем суп на сливках с белыми грибами и шампиньонами.

249 ₽

300/25 г

Хлебная корзинка

Булочки сырные и солодовые (6 шт).

90 ₽

210 г

○ Томатный суп с морепродуктами

Средиземноморский томатный суп с кальмарами, креветками, мидиями, чили, чесноком, орегано и кинзой.

410 ₽

330 г

Рекомендации

Блюда на колясничью "Текс-меню" и "Стэйчард"



Горячие закуски

«Текс-Мекс»

Сытный микс к пиву:
филе кальмара в панировке,
сырные палочки, луковые
кольца, куриные крылья,
картофель, чипсы из лаваша,
свежие огурцы, морковь,
перец холопеньо, гренки
бородинские, соус сальса,
барбекю классический,
барбекю белый.

590 ₽

800/90 г



Гренки бородинские с соусом «Ранч»

120 ₽

100/30 г



«Стэмфорд»

Идеальная закуска к пиву:
хлеб бородинский, сырные
палочки, крылья куриные
в остром маринаде, луковые кольца
в панировке, картофель фри, перец
сладкий, кетчуп, соус ранч.

690 ₽

900/100 г

Сырные палочки

Нежные сырные палочки
в панировке, обжаренные
до хрустящей корочки.

230 ₽

170/40 г

Рекомендуем

Рифленое рутильное пиво "Хари"
тёмное и светлое



Свиные ребра

Сытная закуска из свиных ребер с соусом хойсин и картофелем по-деревенски.

399 ₽

330/30 г



Стрипсы куриные

Острое куриное филе с белым соусом барбекю.

265 ₽

170/30 г



Крылышки куриные

Хрустящие куриные крылья с морковью по-корейски и соусом белый барбекю.

290 ₽

240/50 г



Кольца кальмара

Обжаренные кольца кальмара. Подаются с соусом тар-тар.

210 ₽

100/30 г

Рекомендую!

Бургер "Хара"



Бургеры



Бургер фирменный

Сытный и сочный бургер с тушеною рваной говядиной, с томатом, сыром, соленым огурцом, листом салата, домашней булкой.
В нем много мяса-мужчины оценят!

419 ₽

300/100/30 г



Бургер «Жара»

Красный бургер с добрым куском мяса свинины и грудинкой, с картофелем стирай, сыром чеддер, свежим томатом и соленым огурцом.

399 ₽

300/100/30 г



Бургер «Нью-Йорк» с беконом и овощами

Бургеру с черным соусом барбекю придает особенный вкус мясная котлета, обжаренная на гриле до правильного аромата и вкуса. Сыр, бекон, свежие овощи и лук фри идеально дополняют этот вкус.

429 ₽

380/100/30 г

Бургер «Цыпа»

Легкий и пикантный бургер с куриной грудкой, корейской морковью, ананасовыми кольцами, листом салата и соусом террияки.

290 ₽

300/100/30 г



Мини бургеры «Сафари-Трио»

Мини булочки белая, красная, черная, котлетки говяжьи, филе куриное, свежие томаты, огурец свежий, маринованный огурец, сыр, лист салата, соус барбекю, соус ранч.

449 ₽

160/160/150 г

Блюда на компанию

Ассорти-гриль на 4-6 человек

Стейк из свиной шеи, индейка, свиная корейка и овощи на гриле: перец сладкий, томаты, цукини, кукуруза, картофель, лук.

1390 ₽

630/250 г

Ассорти-гриль на 6-8 человек

Стейк из свиной шеи, индейка, свиная корейка, вырезка говяжья, овощи на гриле: перец сладкий, томаты, цукини, кукуруза, картофель, лук.

2199 ₽

840/600 г



Щука фаршированная

Щука фаршированная с маслинами. Подается с томатами черри, лимоном и зеленью.

890 ₽

880/350 г

«Стэмфорд»

Идеальная закуска к пиву: хлеб бородинский, сырные палочки, крылья куриные в остром маринаде, луковые кольца в панировке, картофель фри, перец сладкий, кетчуп, соус ранч.

690 ₽

900/100 г

«Текс-Мекс»

Сытный микс к пиву: филе кальмара в панировке, сырные палочки, луковые кольца, куриные крылья, картофель, чипсы из лаваша, свежие огурцы, морковь, перец холопеньо, гренки бородинские, соус сальса, барбекю классический, барбекю белый.

590 ₽

800/90 г

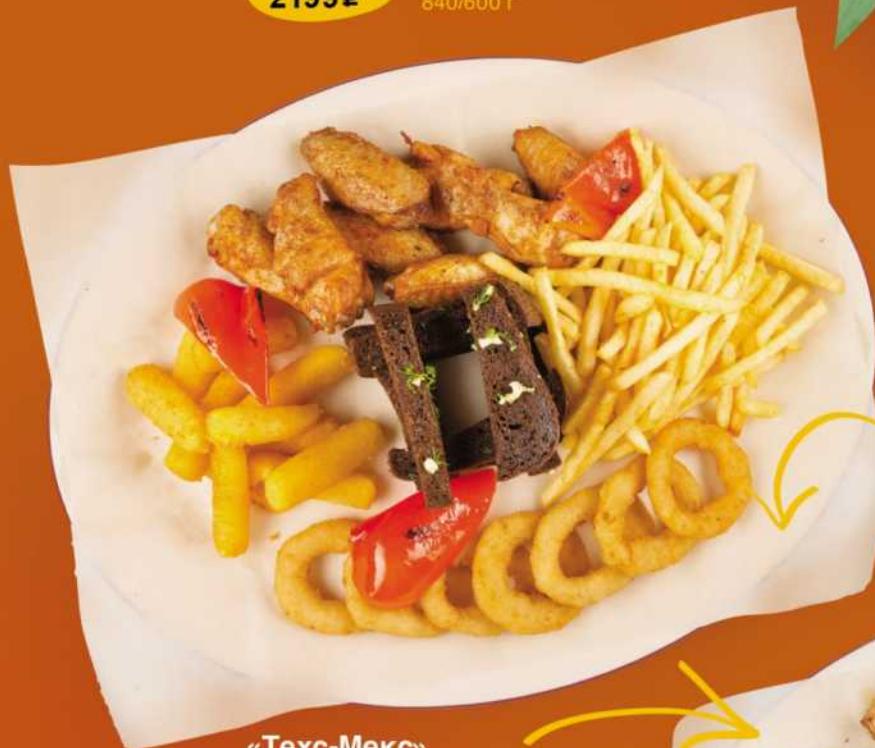


Мидии в кокосовом молоке на компанию

Большая тарелка мидий с соусом из кокосового молока, аджики и белого вина. Подается с тостами из сырной булки.

649 ₽

550 г



Гриль



Филе «Миньон»

Миньон из говяжьей вырезки, приготовленный на гриле. Гарнируется томатами черри, картофелем, кукурузой, чесночным маслом и грибным соусом.

599 ₽

250/30 г



Стейк «Рочестер»

Сочный стейк из говяжьей вырезки с перечным соусом, с картофелем и кукурузой.

899 ₽

330/30 г



Цыпленок на гриле

Запеченный на гриле сочный цыпленок с картофелем и розмарином.

479 ₽

410 г



Кальмар на гриле

Аппетитный и нежный кальмар на гриле с фирменным соусом и лимоном.

369 ₽

150/30/20 г

Рекомендуем

Виски "Джек Дэниэлс"



Лосось террияки с кунжутом

Стейк из семги на гриле в черном кунжути соусом террияки. Подается на рисовой подушке.

590 ₽

250/30 г



Индейка с овощной сальсой

Нежное филе индейки, обжаренное на гриле с овощной сальсой.

389 ₽

130/120 г



Ассорти-гриль на 6-8 человек

Стейк из свиной шеи, индейка маринованная, свиная корейка, вырезка говядьи, овощи на гриле: перец сладкий, томаты, цукини, кукуруза, картофель, лук.

2199 ₽

840/600 г



Стейк из свинины с овощами гриль

Сочный гриль-микс: стейк из свиной шеи, овощи- сладкий перец, томаты, цукини, репчатый лук.

479 ₽

330 г

Ассорти-гриль на 4-6 человек

Стейк из свиной шеи, индейка маринованная, свиная корейка и овощи на гриле: перец сладкий, томаты, цукини, кукуруза, картофель, лук.

1390 ₽

630/250 г

Соусы

Барбекю классический
Барбекю белый
Грибной
Кетчуп

Перечный
Ранч
Сальса
Тар-тар

30 ₽ / 30 г

Горячее



Котлеты из щуки

Аппетитные рыбные котлетки из щуки.
Подаются на подушке из риса с соусом тар-тар.

290 ₽

120/120/30 г

779 ₽

340 г

Котлеты куриные

Нежные куриные котлеты со сливочным маслом и ароматным луковым соусом на сливках.

260 ₽

300/50 г



▷ Куриная грудка с горчично-апельсиновым соусом

Запеченное куриное филе под слоем сыра с горчично-апельсиновым соусом. Подается с дольками апельсина на гриле.

260 ₽

235 г

Говядина в кисло-сладком соусе

Томленая говяжья вырезка с овощами и специями в пикантном кисло-сладком соусе. Подается с картофельным пюре.

579 ₽

300 г

Бефстроганов

Сочная говяжья вырезка в сливочном соусе. Подается на булке с картофельным пюре.

549 ₽

150/150 г

▷ Говяжья вырезка с розмарином

Сочная говяжья вырезка со специями и розмарином. Подается с миксом из свежих овощей.

490 ₽

120/95 г

Шницель свиной

Хрустящий шницель из свиной шеи с соусом барбекю и картофельными дольками.

260 ₽

220/30 г



Фрикасе из морепродуктов

Нежный микс семги и морепродуктов, тушеных в сливочном соусе с базиликом. Подается с черным рисом.

779 ₽

340 г



Кюфта по-африкански

Ароматные котлетки из говядины с фирменным томатным соусом и травами.

349 ₽

230 г



Скоблянка

Целая сковородка ароматной жарки по-домашнему из свиной шеи, картофеля и грибов. Подается с маринованным огурцом и сливочными соусом.

290 ₽

300 г



Африканская курица карри с лемонграссом

Нежное и ароматное куриное филе в соусе из кокосового молока, карри, лемонграсса, лайма и кунжутного масла. Гарнируется отварным рисом.

499 ₽

Гарниры

Картофель запеченный с розмарином

150 г 80 ₽

Кукуруза на гриле с пармезаном

170 г 199 ₽

Овощи гриль

200 г 199 ₽

Пюре картофельное

150 г 80 ₽

Рис «Пилав»

150 г 80 ₽

Картофель фри

110 г 115 ₽

Десерты



Торт «Графские развалины»

150/890 ₽

130/1300 г



Торт шоколадно-апельсиновый

190/1190 ₽

150/1500 г

Торт «Кокос Малина»

179/1349 ₽

185/1850 г

Торт «Красный бархат»

150/890 ₽

150/1500 г



«Лимонная страсть»

189 ₽

115 г

«Анна Павлова»

165 ₽

140 г

«Нежная карамель»

120 ₽

90 г

Баварезе	190 г	190 ₽
Торт Медовый	75/750 г	150/890 ₽
Торт Сникерс	125/1250 г	150/890 ₽
Тирамису	145 г	250 ₽
Торт Клюквенный	138/1380 г	150/990 ₽
Торт Черемуховый	135/1350 г	150/890 ₽
Чизкейк классический	90/900 г	150/890 ₽
Эклер ванильный/шоколадный	90/75 г	120 ₽
Эклер малиновый/пралине	60/65 г	100 ₽
Фруктовая корзинка	150 г	130 ₽
Фруктовая нарезка	600 г	365 ₽

Яблоки, апельсины, бананы, киви.

Кофе

Американо	250 мл	80 ₽
Гляссе	200 мл	120 ₽
Капучино	250 мл	135 ₽
Латте	240 мл	135 ₽
Латте с сиропом	250 мл	145 ₽
Эспрессо	50 мл	80 ₽

Чай

Ассам	900 мл	140 ₽
Дворцовый Пуэр	900 мл	140 ₽
Молочный улун	900 мл	140 ₽
Ройбуш «Африканские ночи»	900 мл	140 ₽
Чай зеленый с жасмином	900 мл	140 ₽
Сенча (зеленый)	900 мл	140 ₽
Чай фруктовый	900 мл	200 ₽
Чай имбирно-мятный	900 мл	200 ₽
Чай клюквенный с апельсином	900 мл	200 ₽
Лимон	100 г	60 ₽
Лайм	10 г	20 ₽
Молоко	80 мл	40 ₽

Авторский чай

Чай Рождественский

Морс брусничный, сироп гранатовый, корица, гвоздика.

80 ₽

250 мл

Чай Марокканский

Звездочка аниса, корица, сахар тростниковый, лимон, мятта

80 ₽

250 мл

Чай Вишня

Сок вишневый, фреш лимонный, сироп сахарный, корица, гвоздика, звездочка аниса.

95 ₽

250 мл

Чай Облепиховый

Облепиха, ананас консервированный, имбирь, перец чили, мед.

200 ₽

900 мл

Безалкогольные напитки

Лимонады



Лимонад
Зеленое яблоко

189 ₽ 400 мл

Лимонад
Апельсиновый

189 ₽ 400 мл

Лимонад
Мандариновый

120 ₽ 300 мл

Лимонад из детства
со вкусом крем-соды

120 ₽ 250 мл

Фрэши

Апельсиновый

250 мл 180 ₽

Грейпфрутовый

250 мл 220 ₽

Зеленое яблоко

250 мл 229 ₽



Коктейли молочные



Шоколадный
(350 мл)

140 ₽



**Молочно-
банановый** (350 мл)
140 ₽



Блэк Курант
(350 мл)
145 ₽



Кокосовый рай
(350 мл)
140 ₽

Виктория
(350 мл)

140 ₽

Сироп
в ассортименте (20 г)

39 ₽

Напитки

Мохито безалкогольный	300 мл	190 ₽
Морс брусничный/облепиховый	1 л	180 ₽
Сок Рич	1 л	220 ₽
Газ. вода в ассортименте	0,25/0,5 л	50/100 ₽
Берн	0,33/0,5 л	140/190 ₽
Бон аква	0,5 л	60 ₽



**Медовуха
безалкогольная**
Сок яблочный, яблоко,
гвоздика, корица, мед.

90 ₽

250 мл



Коктейли алкогольные



Женская радость

Ром, малина, мята, сироп гранатовый, спрайт.

290 ₽ 160 мл

Мохито

Ром, мята, лайм, сироп лайма, спрайт.

390 ₽ 350 мл

Том Ям Саур

Инфюз рома на листьях лайма, кокосовое пюре, фреш корня имбиря, лимонный сок и белок.

430 ₽ 350 мл

Сангрия Шампань ◇

499 ₽ 1 л



Пина Колада

Ром, ананас, сок ананасовый, сироп кокосовый (350 мл).

350 ₽

Шторм

Водка, свежая смородина, сироп блю кюрасао, спрайт (300 мл).

220 ₽

Мохито ягодный

Ром, мята, лайм, клубника, смородина, сироп сахарный, спрайт (350 мл).

390 ₽

**Жара**

Ром, сок апельсиновый, персиковый, спрайт, сироп гранатовый и блю кюрасао (300 мл).

299 ₽**Подарок Санты**

Водка, фреш апельсиновый, мята, спрайт (350 мл).

220 ₽**Май Тай**

Ром микс, цитрус микс, лимонный сок, миндальный сироп, ликер трипл сек (400 мл).

439 ₽**Клубничный Дайкири**

Ром, ликер клубничный, фреш лимона, клубника (150 мл).

359 ₽**Ананасовый бриз**

Ром, консервированный ананас, сок ананасовый, сироп кокосовый, сироп блю кюрасао (300 мл).

290 ₽**Грейпфрутовая кайпириска**

Инфьюз водки на грейпфруте, лайм, сироп сахарный (200 мл).

220 ₽

Пивные коктейли Шенди

Бодрый цитрус

Светлое пиво, мандариновый сироп, апельсиновый сок, лимонный сок, содовая (350 мл).

150 ₽**Доктор Пеппер**

Темное пиво, вишневый сок, миндальный сироп (350 мл).

150 ₽**Нефильтрованная малина**

Темное пиво, малина, малиновый сироп. (350 мл).

150 ₽

Ликер

Бейлиз

50 мл

275 ₽**Дж. Монин**

50 мл

250 ₽**Куантро**

50 мл

275 ₽**Ягермайстер**

50 мл

225 ₽**Калуа**

50 мл

315 ₽**Самбука**

50 мл

295 ₽

Крепкие напитки

Виски

Джек Дэниелс	50 мл	360 ₽
Вильям Лоусонс	50 мл	190 ₽
Джони Уокер, красный	50 мл	325 ₽
Джони Уокер, черный	50 мл	550 ₽
Джемесон	50 мл	285 ₽
Дюарс	50 мл	285 ₽
Джим Бим	50 мл	285 ₽

Водка

Абсолют	100 мл	360 ₽
Хаски	100 мл	220 ₽
Мягков	100 мл	180 ₽
Парламент	100 мл	170 ₽
Талка	100 мл	170 ₽
Финляндия	100 мл	350 ₽

Абсент

Абсент Тунел	50 мл	325 ₽
--------------	-------	-------

Джин

Бифтер	50 мл	325 ₽
--------	-------	-------

Коньяк

Армянский 3*/5*	50 мл	190 ₽
Ной Араспел 3*/5*	50 мл	265 ₽/290 ₽

Ром

Бакарди	50 мл	245 ₽
---------	-------	-------

Текила

Камино серебряная/золотая	50 мл	295 ₽
------------------------------	-------	-------

Шоты

215 ₽ (5*40 мл)



Баунти

Водка, сок ананасовый,
сироп кокосовый.



Восходы

Текила, сок апельсиновый,
сироп гранатовый.



Африкано

Водка, сироп блю кюрасао, спрайт



Ядерка

Водка, берн.

Лимончелло

50 мл 95 ₽

Брусничная настойка

50 мл 75 ₽

Вино/Пиво

Вермут

Мартини	100 мл	250₽
---------	--------	------

Вино

Ането	0,75 л	1200₽
Джи 7	0,75 л	1200₽
Рокка Ротта	100 мл/0,75 л	130/990₽
Тендида	0,75 л	1200₽
Шато Бельбек	100 мл/0,75 л	150/890₽

Шампанское

Асти Мартини	0,75 л	3800₽
Ламбруско	0,75 л	1100₽
Шампанское Российское	0,75 л	599₽

Пиво

Жара светлое/темное	0,5 л	150₽
Бад безалкогольный	0,5 л	190₽
Пражечка	0,5 л	300₽
Стелла Артуа	0,5 л	245₽
Черновар темное/светлое	0,5 л	449₽
Медовуха яблочно-вишневая	0,5 л	199₽
Сидр грушевый/яблочный	0,5 л	199₽

Орешки к пиву

Арахис жареный	100 г	120₽
Смесь ореховая, соленая	200 г	320₽
Фисташки	100 г	249₽



Кальяны



Наполнитель колбы

Вино	600 ₽
Вода	400 ₽
Молоко	600 ₽
Мята свежая	700 ₽
Сок	500 ₽

Чаша

Чаша большая	450 ₽
Чаша обычная	300 ₽
Чаша обычная, элитная смесь	500 ₽

Дополнительно

Абсент	222 ₽
Коньяк Ной 3*	225 ₽

Фруктовая Чаша

Апельсин, (90 мин)	550 ₽
Грейпфрут, (120 мин)	800 ₽
Яблоко, (90мин)	450 ₽

Сигаретный набор

Винстон, сигаретный набор	289 ₽
Зажигалка	50 ₽
Кент, сигаретный набор	250 ₽
Парламент, сигаретный набор	359 ₽
Русский стиль, сигаретный набор	220 ₽

Банкеты от гриль-бара «Жара»

Заказывая банкет в гриль-баре «Жара» на 10 или 75 человек, вы получаете всё сразу:

- кухню, которая восхищает;
- профессиональное обслуживание, которое очень важно;
- компромисс по напиткам, который радует;
- программу и оформление праздника, которые подберет для вас наш менеджер;
- караоке в ВИП комнате, в которое хочется петь без перерыва;
- скидку 20% в день рождения и 6 дней после по дисконтной карте РЦ «ЕвроЗона» (карта должна быть зарегистрирована на имя именинника).

Также наша команда готова организовать для вашего мероприятия фуршетный стол с оригинальными и вкусными закусками и сладкий стол с необыкновенной выпечкой, сладостями, заказными тортами собственного производства.

Кроме всего мы предлагаем подарочные сертификаты номиналом 1000, 3000, 5000 рублей, приобрести которые вы можете в нашем баре.

Время работы:

понедельник - четверг: 12:00 - 24:00;

пятница: 12:00 - 2:00;

суббота: 10:00 - 2:00;

воскресенье: 10:00 - 24:00.

Бронируйте
столики по тел.:
22-29-99

XAPA
GRILL BAR