

МЕНЮ МЫЖЕНАТЫ

Санкт-Петербург, ул. Марата, д. 10

Бронирование столиков:

 (812) 401-44-74

 (921) 901-10-10

 @myzhenatybot

Доставка:
restoranmyzhenaty.ru



Предложение от шеф-повара

АРТЕМА КВАКИНА

Представляю вашему вниманию блюда, приготовленные с любовью и душой для вас, Дорогие Гости!

Нежнейшая баранья голень, томленная в собственном соку, и сочный салат с говяжьим языком под пряным соусом наполнят вас силой на новые открытия и начинания, а тонкие слайсы лосося и тунца под фирменным соусом дадут вам повод помечтать о лёгкости и безграничности!
Желаю всем вам хорошего настроения и, конечно же, приятного аппетита, ведь люди, которые ценят изысканность и вкус блюд – самые лучшие)

С уважением, Шеф-повар «МЫЖЕНАТЫ» Артём Квакин

Карпаччо из лосося и тунца

тонкие слайсы нежного лосося и тунца
с фирменным соусом

890 ₽

Салат с говяжьим языком

с миксом зелени, помидорами черри и картофелем стоун
под горчиной заправкой

720 ₽

Баранья голень

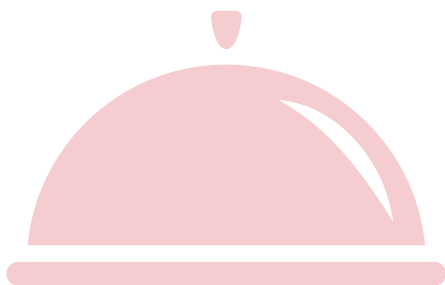
нежнейшая баранина под соусом демиглас
с припущенными томатами и кенийской фасолью

1 690 ₽

Шоколадный фондан

домашний кекс с ядром из горячего шоколада,
ванильным соусом и шариком мороженого

590 ₽



МЫЖЕНАТЫ

ЗАВТРАКИ ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ

Французский завтрак **320 Р**
круассан, сливочное масло и клубничный соус

 Канадский завтрак **520 Р**
панкейки с клубничным вареньем, ягодами
и кленовым сиропом

 Английский завтрак **560 Р**
яичница-глазунья, хрустящий бекон, запеченные томаты,
тушеная фасоль и тост с маслом

Итальянский завтрак **590 Р**
хрустящий тост со страчателлой, авокадо,
томатами и базиликом

Балийский грин завтрак **590 Р**
с авокадо, цукини и бобами эдамаме

Средиземноморский завтрак **690 Р**
брускетта с креветками и соусом гуакамоле

 Американский завтрак **790 Р**
бриошь с соусом барбекю, рёберным мясом,
беконом и яйцом пашот

Каша овсяная **320 / 420 Р**
на обычном молоке или воде / на растительном молоке
с миндальными лепестками, солёной карамелью
и ягодами

Каша рисовая **320 / 420 Р**
на обычном молоке или воде / на растительном молоке
с миндальными лепестками, тростниковым сахаром
и ягодами

Греча с авокадо **460 Р**
греча аль денте с сыром пармезан, авокадо и яйцом пашот

 Оладьи из цукини **490 Р**
со сметаной

Творог с заварным кремом **490 Р**
домашний творог с заварным кремом
и ягодами

Сырники **590 ₺**

с ягодами и вафельной крошкой
на выбор: со сметаной / клубничным соусом / сгущенкой

Драники картофельные

со сметаной **390 ₺**

с беконом **460 ₺**

с лососем и сырным муссом **790 ₺**

Яичница из трёх яиц **420 ₺**

с сосисками и зерновым тостом с маслом

Скрембл с сыром **460 ₺**

с лёгким салатом и вялеными томатами

Шакшука **620 ₺**

с питой и зеленью

Яйцо Бенедикт

на бриоши с авокадо и соусом голландез **590 ₺**

с беконом **660 ₺**

К любому блюду можно добавить дополнительно:

Бекон	30 г	90 ₺	Микс зелени	30 г	190 ₺
Помидоры черри	50 г	90 ₺	Страчателла	40 г	190 ₺
Огурцы	50 г	90 ₺	Пармезан	40 г	190 ₺
Томатная сальса	50 г	90 ₺	Авокадо	70 г	290 ₺
Пита	1 шт	90 ₺	Лосось слабой соли	40 г	420 ₺

Хлебная корзина **290 ₺**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Оливки Гигантос / **290 Р**

Маслины Каламата

 Паштет из печени цыпленка **460 Р**
на бриоши с чатни из яблок и клюквы

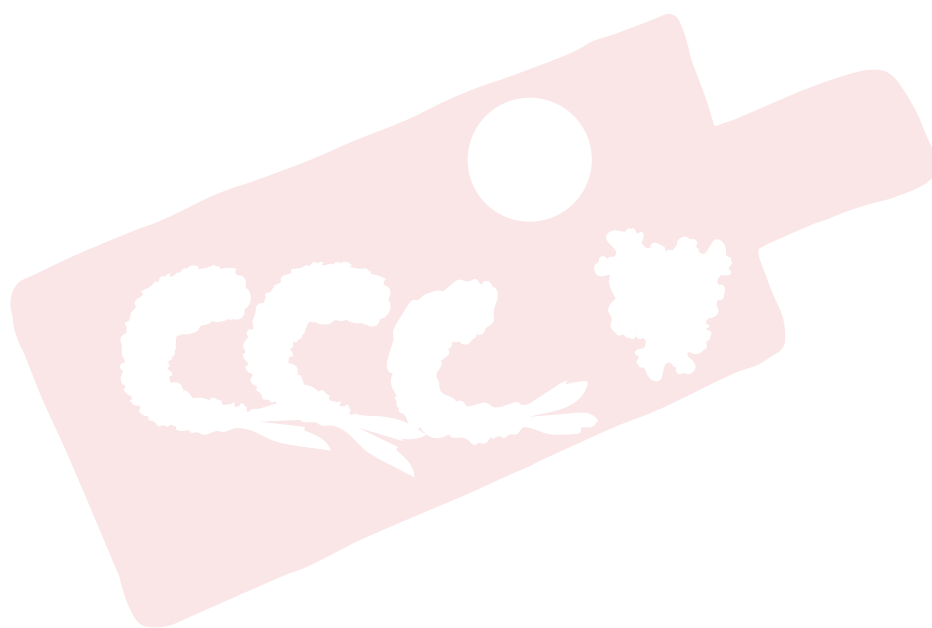
Вителло Тонато **590 Р**
телятина под соусом из тунца

Страчателла с томатами **790 Р**
и зерновым тостом

 Королевская креветка **790 Р**
в темпуре
с кольцами кальмара с лимонно-карамельным соусом

 Карпаччо из лосося и тунца **890 Р**
тонкие слайсы нежного лосося и тунца
с фирменным соусом

Ассорти брускетт **1 190 Р**
страчателла и томаты / ростбиф / лосось



САЛАТЫ


 Салат Хрустящий баклажан **590 ₺**
со сливочным сыром, томатами и кинзой

Зелёный салат **590 ₺**
с авокадо, миксом зелени, цукини и бобами эдамаме

Салат с ростбифом **720 ₺**
жареным картофелем, вешенками, овощами
и маринованным луком

  Салат с говяжьим языком **720 ₺**
миксом зелени, помидорами черри и картофелем стоун
под горчичной заправкой

Цезарь **720 / 890 ₺**
с курицей / креветками

Салат с телятиной **760 ₺**
с запечённым баклажаном и авокадо

Настоящий греческий салат **990 ₺**
с сыром фета и оливковым маслом

 НА 2-Х Салат с лососем слабой соли **990 ₺**
с яйцом пашот, авокадо и микс-салатом

СУПЫ

Куриный бульон **420 ₺**
с перепелиным яйцом, зеленью и тостом

Томатный суп *Вкусно со страгательной!* **490 ₺**
с базиликом и зерновым тостом

 Французский луковый суп **490 ₺**
под сырной шапкой

Борщ **560 ₺**
с бородинским хлебом и салом

Том Ям **860 ₺**
с морепродуктами и рисом

Хлебная корзина **290 ₺**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Тайна чёрных шаров

Вполне возможно именно сейчас мимо вас пройдут люди, которые несут в руках воздушные шары чёрного цвета. Это не просто шары... Эти люди только что покинули тайную комнату, которую знатоки называют Рёберная «Уставшие от Счастья».

Уточните подробности у вашего официанта.

ЛЕГЕНДАРНЫЕ РЁБРА «СПА РИБС»

большая порция рёбер, приготовленных по голландской технологии, с салатом коул-слоу, соленьями и картофелем Айдахо

НА 2-Х **1 890 ₺**

БЕЗ МЯСА

Вок

с овощами

490 ₺

Картофель фри

с пармезаном и трюфельным соусом

490 ₺

Полба в сливках

с белыми грибами, цукини и пармезаном

560 ₺

Баклажан «Пармеджано»

с томатами, зеленью и пармезаном

690 ₺

TOP

Паста с песто *Вкусно со страгатавой!*
и вялеными черри

760 ₺

с мясом

Вок

с курицей / говядиной

590 / 690 ₽

Котлета по-киевски

с картофельным пюре с вареньем из брусники

690 ₽



Польпетте с картофельным кремом

фрикадельки из мраморной говядины
со страчателлой и базиликовым маслом

790 ₽

Рёбра-бургер МыЖеНаТы

с картофелем Айдахо и томатным / сырным соусом

890 ₽

Бефстроганоф

с пюре и солёным огурчиком

990 ₽



Телятина

томленая в порто с муссом из пармезана
и черной смородиной

1 090 ₽

Стейк Скёрт

с овощами на гриле

1 290 ₽

Филе-миньон

с кукурузой гриль, печеными томатами черри
и перечным соусом

1 690 ₽



Баранья голень

нежнейшая баранина под соусом демиглас
с припущенными томатами и кенийской фасолью

1 690 ₽

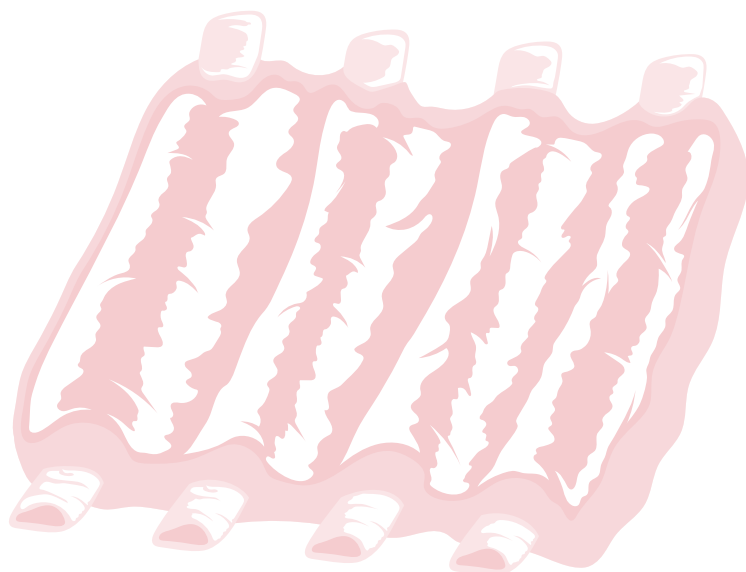


Легендарные рёбра «СПА РИБС»

большая порция рёбер с салатом коул-слоу,
соленьями и картофелем Айдахо

1 890 ₽

НА 2-Х



с РЫБОЙ

	Паста с лососем пенне с лососем и сливочным соусом	990 ₺
	Треска с пюре овощным жульеном с соусом альбуфера с песто	1 290 ₺
	Лосось терияки с теплым салатом	1 490 ₺

**К ЛЮБОМУ БЛЮДУ МОЖНО
ДОБАВИТЬ ДОПОЛНИТЕЛЬНО:**

ГАРНИРЫ

Рис / греча / картофель айдахо / пюре	120 ₺
Картофель фри с пармезаном	290 ₺
Овощи на гриле	460 ₺

СОУСЫ

Кетчуп / сырный / сладкий чили / барбекю / томатная сальса	100 ₺
--	--------------

ТОППИНГИ

Пита	1 шт	90 ₺	Страчателла	40 г	190 ₺
Помидоры черри	50 г	90 ₺	Пармезан	30 г	190 ₺
Огурцы	50 г	90 ₺	Авокадо	70 г	290 ₺
Микс зелени	30 г	190 ₺			

Хлебная корзина **290 ₺**

ДЕСЕРТЫ

Домашний джелато **360 ₺**

Сорбет **360 ₺**

Панна котта **490 ₺**
с клубничным соусом и ягодами

Клубничный гаспачо **520 ₺**
с шариком мороженого и вафельной крошкой

 Баскский чизкейк **560 ₺**
нежный запечённый творожный крем
в карамельной корочке с вишнёвым вареньем

Тарт Татен **590 ₺**
яблочный «перевернутый» пирог
с домашним мороженым

 Шоколадный фондан **590 ₺**
домашний кекс с ядром из горячего шоколада,
ванильным соусом и шариком мороженого

Гигантский Наполеон **790 ₺**
с заварным кремом

НА 2-Х

Сет десертов от Графа Таллиса **620 ₺**

Ассорти трюфелей **590 ₺**
4 штуки



ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

0,3 / 1 л

Огурец-мята	290 / 890 ₺
Грейпфрут-базилик	290 / 890 ₺
Малина-розмарин	290 / 890 ₺
Яркий тархун	290 / 890 ₺

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Морс ягодный	0,3 / 1 л	190 / 590 ₺
Минеральная вода Dausuz без газа / с газом	0,5 / 0,85 л	260 / 360 ₺
Кола-кола	0,33 л	320 ₺
Соки томат / яблоко / вишня / апельсин / грейпфрут	0,25 л	240 ₺
Сок свежавыжатый апельсин / грейпфрут / яблоко / морковь	0,25 л	390 ₺



КОФЕЙНАЯ КАРТА

Весь наш кофе мы готовим из кофейных зёрен класса SPECIALTY. Они имеют оценку 84 и выше из 100, в отличие от обычного кофе класса commercial, который используется и продается повсеместно.

Мы знаем, где росли кофейные зёрна с точностью до страны, региона и даже конкретной фермы. Вы можете уточнить у наших бариста какой именно кофе они вам варят сегодня.

Мы сами обжариваем и упаковываем зерна, поэтому гарантируем насыщенный вкус кофе. Вы можете попробовать и купить любой наш кофе домой. По желанию мы можем помолоть зерна именно под ваш способ заваривания кофе (эспрессо машина, турка, фильтр, капельная или гейзерная кофеварка).

ЧЁРНЫЙ КОФЕ

Эспрессо	60 мл	260 ₽
Американо	250 мл	290 ₽
Фильтр-кофе	250 мл	220 ₽
Воронка V60 / Kalita / Origami / Aeropress	250 мл	290 ₽

КОФЕ С МОЛОКОМ

Флэт Уайт	150 мл	290 ₽
Капучино		
Маленький	200 мл	290 ₽
Большой	300 мл	350 ₽
Латте	300 мл	350 ₽

АВТОРЕКИЙ КОФЕ

Латте лаванда-клубника	300 мл	360 ₽
Латте солёная карамель	300 мл	360 ₽
Латте белый шоколад-лемонграсс	300 мл	360 ₽
Раф ванильный	300 мл	420 ₽
Раф цитрусовый	300 мл	420 ₽
Раф брауни	300 мл	420 ₽
Пол-литровая кружка капучино МыЖеНаТы	500 мл	460 ₽

*Альтернативное молоко в любом напитке + 100 руб.

КОФЕЙНЫЕ КОКТЕЙЛИ Б/А

Колд брю
три цитруса

300 мл **360 ₽**

Эспрессо-тоник

300 мл **360 ₽**

НЕ КОФЕ

Горячий бельгийский
шоколад

подаётся с горячим молоком

125 мл **360 ₽**

Какао с маршмеллоу

250 мл **360 ₽**

Матча-латте

горячий / холодный

300 мл **360 ₽**



*Альтернативное молоко в любом напитке + 100 руб.



Чайная карта



ЧЕРНЫЕ ЧАИ

0,4 / 0,8 л

Английский завтрак

400 / 540 ₽

классическая смесь верхних чайных листьев
из Цейлона, Ассама и Кении

Эрл Грей

400 / 540 ₽

классический чёрный чай с добавлением
масла из кожуры плодов бергамота

Дыня-клубника

400 / 540 ₽

смесь черного чая Цейлона и Южной Индии
с сахарными кусочками дыни и пластинками
спелой клубники

ЗЕЛЕННЫЕ ЧАИ

0,4 / 0,8 л

Сенча Киото Удзи

400 / 540 ₽

классический японский зеленый чай
из префектуры Киото с морскими нотками
и минеральным вкусом

Жасминовая слеза дракона кат. А

490 / 620 ₽

или «Жасминовый Жемчуг» - зеленый чай с натуральной
ароматизацией цветами жасмина. Его готовят только из самых
нежных нераскрывшихся почек, собранных ранней весной.
Вкус легкий, цветочно-медовый со сладковатым летним послевкусием

КРАСНЫЕ ЧАИ

0,4 / 0,8 л

Цзинь Цзюнь Мэй (Золотые брови)

490 / 620 ₽

один из самых лучших красных китайских чаев;
он приготовлен из нежнейших почек, которые проходят
тщательную сортировку и обработку;
во вкусе – красные ягоды, специи и шоколад

Улун Рубиновый TES 18 (о. Тайвань)

490 / 620 ₽

один из наиболее редких красных чаёв в мире;
в его аромате и вкусе легко уловить ноты корицы
и перечной мяты

ТРАВЯНЫЕ ТИЗАНЫ

0,4 / 0,8 л

Травяной чай Мята-малина

400 / 540 ₽

микс трав с кусочками яблок, цветками гибискуса
и подсолнечника, ягодами малины, листьями черной
смородины и мяты

Иван-чай с листом смородины

400 / 540 ₽

лист смородины придаёт яркий аромат и легкую
кислинку во вкусе

Гречишный чай

400 / 540 ₽

светлые зёрна собирают в горных районах,
после чего их прожаривают, чтобы
усилить вкус и аромат. После заваривания
настой приобретает светло-желтый цвет.
Вкус сладковатый, а аромат наводит на мысли
о знакомом с детства овсяном печенье

УЛУНЫ

0,4 / 0,8 л

Чай Молочный улун кат. А (о. Тайвань)

490 / 620 ₽

полуферментированный крупнолистовой чай
светлый улун с легким молочным ароматом и мягким
вкусом улун со сливочными нотами

Чай улун Те Гуанинь кат. А (Китай)

490 / 620 ₽

классический китайский бирюзовый улун с ароматом
цветочного нектара сирени

Чай улун Ориентал бьюти (о. Тайвань)

590 / 690 ₽

или «Восточная Красавица»; во вкусе — медовая сладость,
тонкость орхидеи и ноты сухофруктов

ГАБА-ЧАИ

0,4 / 0,8 л

Габа-чай «Черный жемчуг» **590 / 690 ₽**
(о. Тайвань)

габа-чай собран в высокогорном чайном саду города Мэйшань;
во вкусе ноты душистого фруктового компота, меда и цветов

Габа-чай Цзя И Руби **590 / 690 ₽**
(о. Тайвань)

габа-чай собран в саду Цзя И; приготовлен из местного сорта
Рубиновый 18; вкус восхищает сочетанием свежей выпечки,
меда и красных ягод

**К ЧАЮ МОЖНО ДОБАВИТЬ:
ЧАБРЕЦ, МЯТУ, ЛИМОН, МЁД, ВАРЕНЬЕ**

АВТОРСКИЕ ЧАИ

0,4 л

Малина-базилик **390 ₽**

Апельсин-имбирь **390 ₽**

Таежный с розмарином
и клюквой **390 ₽**

Шиповник **390 ₽**
подаётся с вареньем



МЫЖЕНАТЫ

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ГОСТЕЙ:

Мы очень любим и уважаем каждого из наших гостей и поэтому просим вас придерживаться несложных правил:

Центральный зал

В центральном зале действует ограничение по времени посадки – 2 часа. Если вам необходимо больше времени, пожалуйста, сообщите нам об этом. Если у нас будет такая возможность, мы продлим ваше время. Также обращаем внимание, что в ресторане не проводятся настольные игры, тренинги, семинары и конференции.

Реберный зал

Столики в реберном зале бронируются с ограничением времени посадки в 3 часа. Мы ждем вас в гости без детей до 7 лет и домашних животных.

В случае изменения планов или количества гостей в компании просим предупредить нас заранее. Также мы оставляем за собой право отменить ваше бронирование при опоздании более, чем на 15 минут, если вы заранее не оговорили этот момент.

Посещение ресторана МыЖеНаТы означает то, что гости приходят сюда за едой и напитками. Просим с пониманием относиться к тому, что каждый гость должен сделать заказ по меню.

Для компаний от 7 человек

Обязателен средний чек в размере 1200 руб. на человека, оплата сервисного сбора в размере 10% и внесение депозита. Сумма депозита составляет 500 руб/чел.

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания сообщите, пожалуйста, об этом нашему официанту.

ВОЗЬМИТЕ С СОБОЙ

Трюфель

ручной работы в ассортименте

160 ₽

Ассорти трюфелей

4 шт

590 ₽

Кофе в зёрнах домой

сделаем помол под ваш способ заваривания

200 гр

от 750 ₽

Чай листовой домой

50 гр

от 390 ₽



