

МЫЖЕНАТЫ

Санкт-Петербург, ул. Марата, д. 10

УСТАВШИЕ ОТ СЧАСТЬЯ



РЁБРА «SPARE RIBS»

Мариус и Ринус Боер

ОШЕЛОМИТЕЛЬНЫЙ УСПЕХ. ЛАУРЕАТ МЕЖДУНАРОДНЫХ ПРЕМИЙ
«ЗОЛОТАЯ МЯСКА» — С 2015 ПО 2022 ГГ.

БРОНИРОВАНИЕ СТОЛИКОВ:



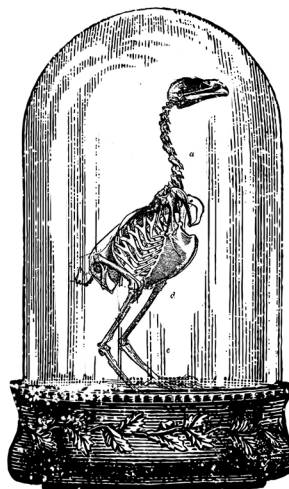
(812) 401-44-74



(921) 901-10-10



@myzhenatybot



a Cervical Vertebra. c Thigh Bone. of Tibia.
c Tarsus. f Tock.

ДОСТАВКА:

restoranmyzhenaty.ru

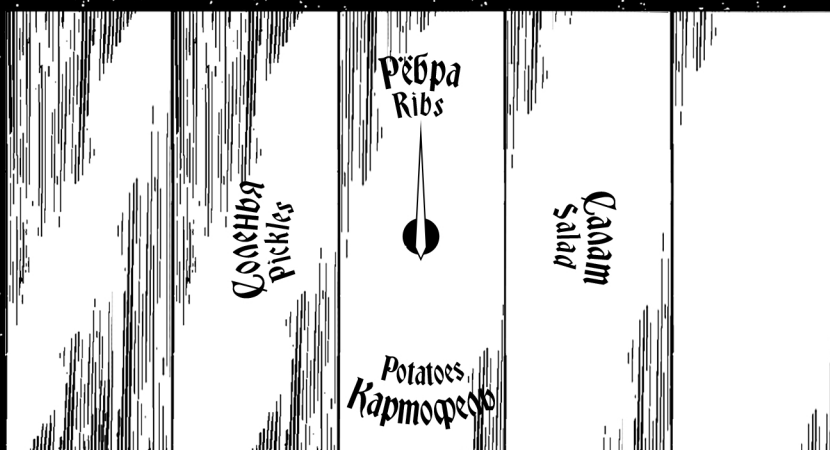
Внимание: перед заказом необходимо ознакомиться и подписать правила участия в аттракционе.
Не допускаются лица, страдающие биполярным расстройством, анорексией и защитники животных.
С осторожностью: лица с панической тревожностью и представители Greenpeace.

УСТАВШИЕ ОТ СЧАСТЬЯ

ПРАВИЛА ИГРЫ В БЕЗЛИМИТНЫЕ РЁБРА

Заказывая блюдо «Безлимитные Рёбра», гость соглашается участвовать в игре и выполнять следующие правила: каждая безлимитная порция подаётся только одному гостю!

В случае, если к блюду прикасается или пробует кто-то еще, официант вносит в счет столько порций Безлимитных Рёбер, сколько человек пробовали блюдо.



Обновление порции (добавка) происходит в соответствии с часами, расположенными на зеркальной стене – один раз в 15 минут. Начало каждого часа – рёбра, первая четверть часа – салат коул-слоу, вторая четверть – картофель, третья четверть – соленья.

Каждому гостю, желающему участвовать в игре, предоставляется воздушный шарик, наполненный гелием, банка для костей и блюдо Безлимитная Порция Рёбер.

Шарик несет информативную функцию: пока шарик будет находиться в верхнем положении, порция будет безоговорочно пополняться. Если гость хочет пропустить очередное обновление, он должен заранее опустить шарик, закрепив его на банке для костей, лишь в этом случае можно отказаться от добавки.

В течение всего времени пребывания в нашем заведении, гость может получать или пропускать добавки сколько угодно раз. Если гость не в силах продолжать игру, он должен срезать или отвязать шарик – на этом игра в Безлимитные Рёбра считается законченной.

Безлимитную порцию мы не упаковываем с собой!

Легендарные свиные ребра SPARE RIBS мы готовим при низких температурах, без консервантов, с натуральными маринадами, рецепты которых разработали специалисты из Голландии – Мариус и Ринус Боер.

К ребрам мы подаем традиционные гарниры:

- салат коул слоу из молодой капусты, яблок и домашнего майонеза,
- картофель Айдахо с чесноком и ароматными травами,
- бочковые соленья.

ИГРЫ ПРОХОДЯТ: Пн-Чт 18:00 – 23:00; Пт 16:00 – 23:00;
праздничные и выходные дни 15:00 – 23:00.

УСТАВШИЕ ОТ СЧАСТЬЯ

ПРОГРАММА СПЕКТАКЛЯ

ПРОЛОГ. В ОЖИДАНИИ РЁБЕР

790 р

Паштет из куриной печени
на бриоши с яблочным конфитюром

Вителло Тонато
телятина под соусом из тунца

Страчателла с томатами
и зерновым тостом

Королевская креветка
в темпуре с кольцами кальмара и
лимонно-карамельным соусом

БУФЕТ. ЗАКУСКИ

1 090 р

Карпаччо из лосося и тунца
с фирменным соусом от шеф-повара

Ассорти брускетт
рикотта / ростбиф / лосось

ВСТУПЛЕНИЕ. САЛАТЫ

720 р

Салат хрустящий
баклажан
со сливочным сыром, томатами, тыквенными
семечками и кинзой

Цезарь
с курицей

Салат с телятиной
запечённым баклажаном и авокадо

Салат с ростбифом
жареным картофелем, вешенками, овощами
и маринованным луком

Зелёный салат
с авокадо, миксом зелени, цукини и бобами
эдамаме

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

УВЕРТЮРА. САЛАТЫ

990 р

Салат с лососем
слабой соли
с яйцом пашот, авокадо и микс-салатом

Цезарь
с креветками

Настоящий греческий салат
с сыром фета и оливковым маслом.

НА 2-Х

I АКТ. СУПЫ

720 р

Томатный суп
с базиликом и зерновым тостом

Французский луковый суп
под сырной шапкой

Борщ
с бородинским хлебом и салом

ПРИЗ ЗРИТЕЛЬСКИХ СИМПАТИЙ

990 р

Том Ям
с морепродуктами и рисом

УСТАВШИЕ ОТ СЧАСТЬЯ

ПРОГРАММА СПЕКТАКЛЯ

2 АКТ. ВМЕСТО РЕБЕР

МЯСО

1 190 ₽

Стейк Скёрт
с овощами на гриле

Телятина
томленая в порто с пармезаном и смородиной

Бефстроганов
с пюре и соленым огурчиком

НИ РЫБА, НИ МЯСО

690 ₽

Вок
с овощами

Баклажан «Пармеджано»
с томатами, зеленью и пармезаном

Полба в сливках
с белыми грибами, цукини и пармезаном

РЫБА

Паста с лососем
пенне с лососем и сливочным соусом

990 ₽

Треска с пюре
и овощным жульеном с соусом альбуфера с песто

1 290 ₽

Лосось терияки
под соусом демигласс с припущенными томатами и кенийской фасолью

1 490 ₽

НА БИС

Ребра-бургер МыЖеНаТы
с картофелем Айдахо и томатным / сырным соусом

890 ₽

Филе миньон
с кукурузой гриль, печеными черри и перечным соусом

1 690 ₽

Баранья голень
под соусом демигласс с припущенными томатами и кенийской фасолью

1 690 ₽



УСТАВШИЕ ОТ СЧАСТЬЯ

ПРОГРАММА СПЕКТАКЛЯ

ДИВЕРТИСМЕНТ. SPARE RIBS

БЕЗЛИМИТНАЯ ПОРЦИЯ

на одну персону

1 490 ₽

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ПОРЦИЯ

оптимально на две персоны

1 890 ₽

ТРАДИЦИОННЫЕ РЁБРА SPARE RIBS,
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО, САЛАТ КОУЛ СЛОУ, СОЛЕНЬЯ

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ДЕГУСТАЦИОННОЙ ПОРЦИИ РЕБЕР

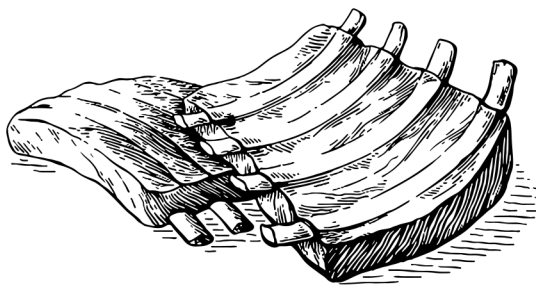
Дополнительная порция ребер	980 ₽
Знаменитый капустный салат коул слоу	260 ₽
Легендарный картофель Айдахо	260 ₽
Бочковые соленья	320 ₽

ГРАНДИОЗНАЯ ПОРЦИЯ

7 900 ₽

ОПТИМАЛЬНО НА 4-5 ПЕРСОН

ПО ОСОБЫМ СЛУЧАЯМ: традиционные ребра SPARE RIBS, ассорти мяса, овощи гриль, картофель Айдахо, салат коул слоу, соленья и хлебное ассорти



УСТАВШИЕ ОТ СЧАСТЬЯ

ПРОГРАММА СПЕКТАКЛЯ

АНТРАКТ I. ДЕСЕРТЫ 590 ₽

Баскский чизкейк

нежный запечённый творожный крем в карамельной корочке

Тарт Татен

яблочный «перевернутый» пирог с домашним мороженым

Клубничный суп

с шариком мороженого и вафельной крошкой

Шоколадный фондан

с шариком мороженого

Панна котта

с клубничным соусом и ягодами

Ассорти трюфелей

4шт

АНТРАКТ II. ДЕСЕРТЫ НА ДВОИХ 790 ₽

Гигантский Наполеон

с заварным кремом

НА 2-Х

Сет десертов от Графа Таллиса



СПЕКТАКЛИ ПРОХОДЯТ:

С понедельника по четверг	18:00 — 23:00
В пятницу	16:00 — 23:00
В выходные и праздничные дни	15:00 — 23:00

БРОНИРОВАНИЕ СТОЛИКОВ:



(812) 401-44-74



(921) 901-10-10



@myzhenatybot

*Предупредите нас, если у вас есть аллергия на определенные продукты

НАПИТКИ Б/А

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

0,3 / 1 л 290 / 890 р

Малина-Розмарин

Грейпфрут-Базилик

Огурец – Мята

Яркий Тархун

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Морс ягодный

0,3 / 1 л 190 / 590 р

Минеральная вода Dausuz

0,5 / 0,85 л 220 / 360 р

без газа / с газом

Cola

0,33 л 320 р

Соки

0,25 л 240 р

томат / яблоко / вишня / апельсин / грейпфрут

Сок Свежевыжатый

0,25 л 390 р

апельсин / морковь / яблоко / грейпфрут / сельдерей



КОФЕЙНАЯ КАРТА

ЧЁРНЫЙ КОФЕ

Эспрессо	60 мл	260 ₽
Американо	250 мл	290 ₽
Фильтр-кофе	250 мл	220 ₽

КОФЕ С МОЛОКОМ

Флэт Уайт	150 мл	290 ₽
Капучино	200 / 300 мл	290 / 350 ₽
Латте	300 мл	350 ₽

АВТОРСКИЙ 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 ₽

Альтернативное молоко в любом напитке + 100 руб.



ЧАЙНАЯ КАРТА

ЧЁРНЫЕ ЧАИ

Английский завтрак

классическая смесь верхних чайных листьев
из Цейлона, Ассамы и Кении

0,4 / 0,8 л 400 / 540 ₽

Эрл Грей

классический чёрный чай с добавлением масла
из кожуры плодов бергамота

0,4 / 0,8 л 400 / 540 ₽

Дыня-клубника

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

0,4 / 0,8 л 400 / 540 ₽

ЗЕЛЁНЫЕ ЧАИ

Сенча Киото Удзи

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

0,4 / 0,8 л 400 / 540 ₽

Жасминовая слеза дракона кат. А

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

0,4 / 0,8 л 490 / 620 ₽

КРАСНЫЕ ЧАИ

Цзинь Цзюнь Мэй (Золотые брови)

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

0,4 / 0,8 л 490 / 620 ₽

Улун Рубиновый TES 18 (о. Тайвань)

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

0,4 / 0,8 л 490 / 620 ₽

ТИЗАНЫ

Травяной чай Мята-малина

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

0,4 / 0,8 л 490 / 620 ₽

Иван-чай с листом смородины

лист смородины придаёт яркий аромат и легкую кислинку во вкусе

0,4 / 0,8 л 490 / 620 ₽

Гречишный чай

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

0,4 / 0,8 л 490 / 620 ₽

ЧАЙНАЯ КАРТА

УЛУНЫ

Чай Молочный улун кат. А
(о. Тайвань)

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

0,4 / 0,8 л 490 / 620 ₽

Чай улун Те Гуанинь кат. А
(Китай)

классический китайский бирюзовый улун с ароматом
цветочного нектара сирени

0,4 / 0,8 л 490 / 620 ₽

Чай улун Ориентал бьюти
(о. Тайвань)

или «Восточная Красавица». Во вкусе - медовая сладость,
тонкость орхидеи и ноты сухофруктов

0,4 / 0,8 л 590 / 690 ₽

АВТОРСКИЕ ЧАИ

Малина – Базилик

0,4 л 390 ₽

Апельсин-Имбирь

0,4 л 390 ₽

Таежный с розмарином и клюквой

0,4 л 390 ₽

Шиповник

подаётся с вареньем

0,4 л 390 ₽

К чаю можно добавить: чебрец/ мяту/ лимон/мёд/ варенье



МЫЖЕНАТЫ

Санкт-Петербург, ул. Марата, д. 10

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.

Рёберный 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 1800 руб. на человека, оплата сервисного сбора 10% и внесение депозита. Сумма депозита составляет 500 руб/чел.

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



