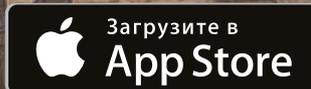


Штаталле®

НАШЕ МЕНЮ / OUR MENU







®

ЦЕЛЫЕ ПИРОГИ СЫТНЫЕ ПИРОГИ

ПИРОГ С ЛОСОСЕМ	1 кг	1880 ₺
ПИРОГ С КЕТОЙ, БРОККОЛИИ СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	1 кг	1080 ₺
КУЛЕБЯКА С МЯСОМ И ЯЙЦОМ	1 кг	1200 ₺
ПИРОГ С ИНДЕЙКОЙ И ШПИНАТОМ	1 кг	1120 ₺
РЫБНИК» - ПИРОГ С СУДАКОМ И ЗУБАТКОЙ	1 кг	1600 ₺
КУРНИК - ПИРОГ С КУРОЙ И РИСОМ *	0,5 кг	560 ₺
ПИРОГ С КРОЛИКОМ И ГРИБАМИ *	0,5 кг	680 ₺
КУЛЕБЯКА С ГРИБАМИ	0,5 кг	480 ₺
ПИРОГ С СЕЛЬДЬЮ И ЯЙЦОМ *	0,5 кг	480 ₺
ПИРОГ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦОМ	1 кг	800 ₺
ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ, СЫРОМ И ГРИБАМИ	1 кг	760 ₺
ПИРОГ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ	2 кг	1120 ₺
ПИРОГ С СЫРОМ «СУЛУГУНИ»	1 кг	1120 ₺

СЛАДКИЕ ПИРОГИ

ПИРОГИ СЕЗОННЫЕ С ЯГОДАМИ * <small>Клубника, брусника, вишня, клюква, малина, черника, абрикос, слива, яблоко/брусника/грецкий орех</small>	1 кг	1120 ₺
ПИРОГ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ *	1 кг	960 ₺
ПИРОГ С КУРАГОЙ *	1 кг	800 ₺
ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ с корицей / без корицы	2 кг	1120 ₺
ПИРОГ С ЛИМОНОМ	1 кг	800 ₺
ПИРОГ С ТВОРОГОМ	1 кг	960 ₺
РУЛЕТ С ИЗЮМОМ И МАКОМ	1 кг	500 ₺
КЕКС НА КОНЬЯКЕ С ФРУКТАМИ И ОРЕХАМИ	1 кг	700 ₺
УПАКОВОЧНАЯ КОРОБКА ДЛЯ ПИРОГОВ / SPECIAL PIE BOX		30 ₺

*Ассортимент выпекаемых пирогов зависит от сезона, спрашивайте информацию у официантов.

Возможен предварительный заказ и доставка пирогов

Интернет-магазин пирогов: SPB.STOLLE.RU

СЫТНЫЕ ПИРОГИ / SPECIALITIES OF THE HOUSE

ПИРОГ С ЛОСОСЕМ Salmon pie	250 г	470 ₺
	125 г	235 ₺
ПИРОГ С КЕТОЙ, БРОККОЛИИ СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ Pie with salmon, broccoli & cream cheese	250 г	270 ₺
	125 г	135 ₺
КУЛЕБЯКА С МЯСОМ И ЯЙЦОМ «Kulyebyaka» with meat	250 г	300 ₺
	125 г	150 ₺
ПИРОГ С ИНДЕЙКОЙ И ШПИНАТОМ Pie with turkey, spinach & cream cheese	250 г	280 ₺
	125 г	140 ₺
РЫБНИК» - ПИРОГ С СУДАКОМ И ЗУБАТКОЙ «Rybnik» fish pie with Pike perch & Catfish	250 г	400 ₺
	125 г	200 ₺
КУРНИК - ПИРОГ С КУРОЙ И РИСОМ* Chicken pie with rice	250 г	280 ₺
	125 г	120 ₺
ПИРОГ С КРОЛИКОМ И ГРИБАМИ* Pie with rabbit and mushrooms	250 г	340 ₺
	125 г	170 ₺
КУЛЕБЯКА С ГРИБАМИ «Kulyebyaka» with mushrooms	250 г	240 ₺
	125 г	120 ₺
ПИРОГ С СЕЛЬДЬЮ И ЯЙЦОМ* Herring pie with egg	250 г	240 ₺
	125 г	120 ₺
ПИРОГ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦОМ Pie with green onion	250 г	200 ₺
	125 г	100 ₺
ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ, СЫРОМ И ГРИБАМИ Pie with potatoes, cheese & mushrooms	250 г	190 ₺
	125 г	95 ₺
ПИРОГ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ Cabbage pie with egg	250 г	140 ₺
	125 г	70 ₺
ПИРОГ С СЫРОМ «СУЛУГУНИ», Pie with «Suluguni» Caucasian cheese	250 г	280 ₺
	125 г	140 ₺
УПАКОВОЧНАЯ КОРОБКА ДЛЯ ПИРОГОВ / SPECIAL PIE BOX		30 ₺

*Ассортимент выпекаемых пирогов зависит от сезона, спрашивайте информацию у официантов.

Возможен предварительный заказ и доставка пирогов

Интернет-магазин пирогов: SPB.STOLLE.RU

Штолле

since 2002



®

СЛАДКИЕ ПИРОГИ / SPECIALITIES OF THE HOUSE

ПИРОГИ СЕЗОННЫЕ С ЯГОДАМИ*

Клубника, брусника, вишня, клюква, малина, черника, абрикос, слива, яблоко/брусника/грецкий орех

Season berry pie

Strawberry, Lingonberry, Raspberry, Cranberry, Cherry, Blueberry, Apricots, Plum, Apple/Lingonberry/ Walnut

250 г 280 ₺

125 г 140 ₺

ПИРОГ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ* / BLACKCURRANT PIE

250 г 240 ₺

125 г 120 ₺

ПИРОГ С КУРАГОЙ* / DRIED APRICOTS PIE*

250 г 200 ₺

125 г 100 ₺

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ с корицей / без корицы

Apple pie comes with cinnamon or without cinnamon

250 г 140 ₺

125 г 70 ₺

ПИРОГ С ЛИМОНОМ / LEMON PIE

250 г 200 ₺

125 г 100 ₺

ПИРОГ С ТВОРОГОМ / SWEET CHEESE PIE

250 г 240 ₺

125 г 120 ₺

РУЛЕТ С ИЗЮМОМ И МАКОМ / CHOCOLATE ROLL WITH RAISINS & POPPYSEEDS

250 г 250 ₺

125 г 125 ₺

КЕКС НА КОНЬЯКЕ С ФРУКТАМИ И ОРЕХАМИ

Cake with dried fruits & nuts, 14 days matured on the brandy

250 г 350 ₺

125 г 175 ₺

ПОЛОСКА ПЕСОЧНАЯ В ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ клюква/лимон

Short pastry «Strip» cranberries/lemon

100 г 90 ₺

ПИРОЖНОЕ «НАПОЛЕОН»* / «NAPOLEON» - CREAMY CAKE

50 г 90 ₺

«ШТОЛЛЕТКА» / «STOLLETKA» - RUM CAKE

100 г 100 ₺

БУЛОЧКА С МАКОМ / CHOCOLATE BUN WITH POPPYSEEDS

150 г 100 ₺

ПИРОЖКИ 250 Г / SMALL PIES 250 GR

ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ / PIE WITH CABBAGE AND EGG

250 г 170 ₺

ПИРОЖОК С МЯСОМ / PIE WITH MEAT

250 г 330 ₺

ПИРОЖОК С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦОМ / PIE WITH GREEN ONION & EGG

250 г 230 ₺

ПИРОЖОК С БЕЛОЙ РЫБОЙ / PIE WITH PIKE PERCH & CATFISH

250 г 430 ₺

ПИРОЖОК С БРУСНИКОЙ / PIE WITH LINGONBERRY

250 г 310 ₺

ПИРОЖОК С ТВОРОГОМ / SWEET CHEESE PIE

250 г 270 ₺

ПИРОЖОК С РИСОМ И ЯЙЦОМ / PIE WITH RICE & EGG

250 г 170 ₺

УПАКОВОЧНАЯ КОРОБКА ДЛЯ ПИРОГОВ / SPECIAL PIE BOX

30 ₺

*Ассортимент выпекаемых пирогов зависит от сезона, спрашивайте информацию у официантов.

Возможен предварительный заказ и доставка пирогов

Интернет-магазин пирогов: SPB.STOLLE.RU

ЗАВТРАКИ / BREAKFAST (08:00-12:00)

ЯИЧНИЦА

Яйцо куриное, масло растительное, соль, зеленый горошек, салат, томаты Черри

FRIED EGG

Eggs, sunflower oil, salt, green pea, salad, Cherry tomatoes

80/45 г

140 ₺

ЯИЧНИЦА С БЕКОНОМ

Яйцо куриное, масло растительное, соль, зеленый горошек, салат, томаты Черри, бекон

FRIED EGG WITH BACON

Eggs, sunflower oil, salt, green pea, salad, Cherry tomatoes, bacon

80/45/40 г

175 ₺

КАША ДНЯ

PORRIDGE OF THE DAY

185 г

60 ₺

САЛАТЫ / SALADS

ВИНЕГРЕТ

Свекла, морковь, картофель, огурцы соленые, лук красный, масло растительное

VINAIGRETTE

Beets, carrots, potatoes, pickled cucumbers, red onion, sunflower oil

185 г

120 ₺

САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»

Томаты, огурцы, перец сладкий, оливки, сыр Фета, салат зеленый, красный лук, зелень, салатная заправка

GREEK SALAD

Tomatoes, green salad, cucumbers, sweet paprika, olives, Feta cheese, red onion, herbs, salad dressing

200 г

190 ₺

САЛАТ «СТОЛИЧНЫЙ»

Кура, картофель, яйцо, огурцы, огурцы соленые, зеленый горошек, майонез

«STOLICHNY» SALAD

Chicken, potatoes, cucumbers, pickled cucumbers, green pea, egg, mayonnaise

185 г

170 ₺

САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ

Кальмар отварной, лук красный, корнишоны, лимон, яйцо, зелень, майонез

CALAMARI SALAD

Boiled calamaries, red onion, pickled cucumbers, lemon, eggs, mayonnaise

185 г

220 ₺

САЛАТ «БУРЕ»

Томаты, куриное филе, салат Айсберг, бекон, сыр, гренки, майонез

«BURE» SALAD

Tomatoes, chicken fillet fried, Aisberg salad, bacon, cheese, croutons, mayonnaise

190 г

240 ₺

СЕЛЬДЬ «ПОД ШУБОЙ» сезон осень/зима

Сельдь, свекла, картофель, яйцо, морковь, лук репчатый, майонез

HERRING «UNDER THE FUR-COUAT» SALAD

Herring, beet, potatoes, carrots, onion, mayonnaise

200 г

150 ₺

САЛАТ «АЛЬПИЙСКАЯ ГОРКА»

Редис, яблоко, морковь, салат, сельдерей, грейпфрут, салат Айсберг, заправка бальзамическая, сироп

«ALPEN PEAK» SALAD

Radish, apple, carrot, lettuce, celery, grapefruit, sweet syrup

205 г

180 ₺

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД:

САЛАТЫ 15-20 МИНУТ, СУПЫ 10-15 МИНУТ, ГОРЯЧИЕ БЛЮДА 20-25 МИНУТ.

Штолле

since 2002



СУПЫ / SOUPS

СУП ГРИБНОЙ

Шампиньоны, картофель, морковь, зелень, специи, сметана

220/30/2 г

170 ₺

MUSHROOM SOUP

Champignons, potatoes, carrots, herbs, spices

СУП-ЛАПША

Куриный бульон, курица, лапша домашняя, лук репчатый, морковь, зелень

250/2 г

170 ₺

NOODLES SOUP

Chicken bouillon, chicken, homemade noodles, onion, carrots, herbs

ЩИ «РУССКИЕ» сезон осень/зима

Капуста квашеная, картофель, говядина отварная, сметана, зелень

200/30/30/2 г

150 ₺

«SHCHI» - RUSSIAN SAUERKRAUT CABBAGE SOUP

Cabbage sauerkraut, potatoes, boiled beef, potatoes, sour cream, herbs

ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ сезон весна/лето

Щавель молодой, говядина отварная, картофель, яйцо, сметана, зелень

200/30/30/2/1/2 г

190 ₺

SORREL SOUP

Sorrel, boiled beef, potatoes, eggs, sour cream, herbs

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ сезон весна/лето

Свекла, говядина отварная / ветчина (на выбор), огурец, яйцо, сметана, лук зеленый

440/30/30/2/1/2 г

210 ₺

«SVEKOLNIK» - RUSSIAN BEET'S SOUP SERVED COLD

Beets, boiled beef, cucumbers, green onion, eggs, sour cream

БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ЯЙЦОМ

Куриный бульон, курица, яйцо, зелень

250/2/1/2 г

120 ₺

CHICKEN BOUILLON WITH EGG

Chicken bouillon, chicken, egg, herbs

БОРЩ

Свекла, картофель, говядина отварная, капуста, зелень, сметана

200/30/30/2 г

150 ₺

«BORSTCH» - RUSSIAN BEET'S SOUP

Beets, boiled beef, potatoes, cabbage, herbs, sour cream

УХА

Лосось, судак, томаты, картофель, лук порей, зелень

250/2 г

270 ₺

«УКНА» - RUSSIAN FISH CHOWDER

Salmon, pike perch, tomatoes, potatoes, leek, herbs

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД:

САЛАТЫ 15-20 МИНУТ, СУПЫ 10-15 МИНУТ, ГОРЯЧИЕ БЛЮДА 20-25 МИНУТ.

ВТОРЫЕ БЛЮДА / MAIN COURSES

МЯСО «ПО-СТРОГАНОВСКИ»

Филе говядины, лук репчатый, сметана, сливки, томатный соус, дополнительный гарнир

60/60/40 г 290 ₺

BEEF «STROGANOFF»

Beef fillet, onion, sour cream, cream, ketchup, extra garnish

БИТОЧКИ КУРИНЫЕ

Куриное филе, хлеб белый, сливки, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, доп. гарнир

150/40 г 220 ₺

CHICKEN CUTLET

Chicken fillet, bread crumbs, onion, cream, butter, extra garnish

КОТЛЕТА «ПО-КИЕВСКИ»

Филе куриное, масло сливочное, зелень, доп. гарнир

190/40 г 270 ₺

«CHICKEN KIEV» CUTLET

Chicken fillet, butter, greens, extra garnish

СУДАК «ПО-ПОЛЬСКИ»

Филе судака, сливочное масло, яйцо, лимон, доп. гарнир

100/60/50 г 330 ₺

PIKE PERCH UNDER THE SAUCE «A-LA

POLISH»

Pike perch fillet, butter, egg, lemon, extra garnish

ТРЕСКА ЖАРЕНАЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Треска, картофель, капуста, соленый огурец

100/100/50 г 320 ₺

FRIED CODFISH WITH MASHED POTATOES

Codfish fillet, potatoes, red cabbage, pickled cucumbers

ГОЛУБЦЫ

Говядина, свинина, рис, капуста, лук репчатый, сметана, томатный соус, специи

270/50 г 220 ₺

«GOLUBTSY» - RUSSIAN TRADITIONAL CABBAGE

ROLLS WITH MEAT

Beef, pork, rice, cabbage, onion, sour cream, tomato sauce, spices

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ жареный/на пару

Лосось, специи, лимон, соус Тар-Тар, доп. гарнир

100/80/50 г 480 ₺

SALMON STEAK fried/boiled

Salmon, spices, lemon, extra garnish, Tar-Tar sauce

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД:

САЛАТЫ 15-20 МИНУТ, СУПЫ 10-15 МИНУТ, ГОРЯЧИЕ БЛЮДА 20-25 МИНУТ.





ВТОРЫЕ БЛЮДА / MAIN COURSES

БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ С ЯЙЦОМ

Говядина, лук репчатый, сало свиное, яйцо куриное

140/150/80 г 250 ₺

CHOPPED BEEFSTEAK WITH EGG & MASHED POTATOES

Beef, onion, lard, fried egg

ИНДЕЙКА ГРИЛЬ С БРОККОЛИ

Филе индейки, брокколи, масло сливочное, допгарнир

100/100/50 г 150 ₺

GRILLED TURKEY WITH BROCCOLI

Turkey fillet, broccoli, butter, extra garnish

СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ

Творог, мука, яйцо, сахар, соль

150/50 г 150 ₺

«SYRNIKI» - CHEESE PANCAKE WITH SOUR CREAM

Cottage cheese, flour, sugar, eggs, salt, vegetable oil

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ

Картофель отварной, лук репчатый, специи, соус на выбор

300/50 г 200 ₺

«VARENIKI» - UKRANIAN TRADITIONAL DUMPLINGS

Potatoes, onion, spices, sauce by your choice

ПЕЛЬМЕНИ ручной лепки

Говядина, свинина, перец, лук репчатый, специи, соус на выбор

1 порция/1 serving
275/50 г 260 ₺

«PELMENI» - RUSSIAN DUMPLINGS

Beef, pork, pepper, onion, spices, sauce by your choice

1,5 порции/1,5 servings
413/75 г 390 ₺

ГАРНИРЫ / GARNISHES

КАРТОФЕЛЬ «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ» / FRIED POTATOES WITH HERBS & GARLIC

150 г 100 ₺

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ / MASHED POTATOES

150 г 100 ₺

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ В СЛИВКАХ / CAULIFLOWER WITH CREAM

150 г 180 ₺

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ отварная/обжаренная / CAULIFLOWER boiled/fried

150 г 150 ₺

РИС С ОБЖАРЕННЫМИ ОВОЩАМИ / RICE WITH FRIED VEGETABLES

150 г 80 ₺

СОУСЫ И ПРИПРАВЫ / SAUCES & DRESSINGS

СМЕТАНА, МАЙОНЕЗ, ТОМАТНЫЙ СОУС, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

50 г 30 ₺

SOUR CREAM, MAYONNAISE, TOMATO SAUCE, OLIVE OIL, BUTTER

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

МОРОЖЕНОЕ С СИРОПОМ

ICE CREAM WITH SYRUP

50/5 г 100 ₺

КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ С СИРОПОМ

MILK SHAKE WITH ICE CREAM & SWEET SYRUP

200 мл 140 ₺

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД:

САЛАТЫ 15-20 МИНУТ, СУПЫ 10-15 МИНУТ, ГОРЯЧИЕ БЛЮДА 20-25 МИНУТ.

СОКИ / JUICES

СОК «RICH» в ассортименте / JUCE «RICH» in assortment

200 мл 120 ₺

НАПИТОК «МОРС» клюква, облепиха, черная смородина, брусника

бутылка 0,3 л 120 ₺

«MORS» RUSSIAN SOFT DRINK FROM FRESH BERRIES

бутылка 1,0 л 300 ₺

СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ/FRESH SQUEEZED JUICES

В АССОРТИМЕНТЕ / IN ASSORTMENT

200 мл 150 ₺

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА / MINERAL WATER

BONAQUA с газом/без газа (Россия)

330 мл 120 ₺

BONAQUA Carbonated/Still (Russia)

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

КОКА-КОЛА, КОКА-КОЛА ЗЕРО, СПРАЙТ, ФАНТА, ШВЕПС

250 мл 120 ₺

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, SPRITE, FANTA, SCHWEPPE

BURN энергетический напиток / BURN ENERGY DRINK

330 мл 150 ₺

КОФЕ / COFFEE

ЭСПРЕССО / ESPRESSO

40 мл 100 ₺

АМЕРИКАНО / AMERICANO

80 мл 100 ₺

КАППУЧИНО / CAPPUCCINO

40/50 мл 110 ₺

БОЛЬШОЙ КАПУЧИНО / CAPPUCCINO XXL

40/160 мл 130 ₺

БОЛЬШОЙ КАПУЧИНО С СИРОПОМ / CAPPUCCINO XXL WITH SYRUP

40/160/20 мл 150 ₺

ЛАТТЕ / LATE

40/100 мл 120 ₺

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД / HOT CHOCOLATE

100 мл 120 ₺

КАКАО С МОЛОКОМ / CACAO WITH MILK

200 мл 100 ₺

СЛИВКИ ПОРЦИОННЫЕ / CREAM

10 мл 10 ₺

МОЛОКО / MILK

50 мл 10 ₺

ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ 200 МЛ / TEAPOT 200 ML

КЛАССИЧЕСКИЙ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ, ЭРЛ ГРЕЙ, ЗЕЛЕНый

КЛАССИЧЕСКИЙ, ЗЕЛЕНый ЧАЙ С ЖАСМИНОМ, ФРУКТОВЫЙ «ЛЕТНЯЯ КЛУБНИКА»

200 мл 70 ₺

CLASSIC BLACK TEA, EARL GREY, CLASSIC GREEN TEA, JASMINE GREEN TEA, HERBAL «SUMMER STRAWBERRY»

ПОРЦИЯ В ЧАЙНИКЕ НА ДВОИХ 400 МЛ / TWO PERSON TEAPOT 400 ML

КЛАССИЧЕСКИЙ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ, ЭРЛ ГРЕЙ, ЗЕЛЕНый КЛАССИЧЕСКИЙ,

ЗЕЛЕНый ЧАЙ С ЖАСМИНОМ, ФРУКТОВЫЙ «ЛЕТНЯЯ КЛУБНИКА»

CLASSIC BLACK TEA, EARL GREY, CLASSIC GREEN TEA, JASMINE GREEN TEA, HERBAL «SUMMER STRAWBERRY»

400 мл 140 ₺

ЧАЙ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ / TEA WITH FRESH BERRIES

С КЛЮКВОЙ, С БРУСНИКОЙ, С ОБЛЕПИХОЙ, С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ, СО СМОРОДИНОЙ И ОБЛЕПИХОЙ, С БРУСНИКОЙ И ОБЛЕПИХОЙ

CRANBERRIES, LINGONBERRIES, SEA BUCKTHORN, BLACK CURRANT, BLACK CURRANT/SEA BUCKTHORN, LINGONBERRIES/SEA BUCKTHORN

200 мл 150 ₺

400 мл 300 ₺

ДОБАВКИ К ЧАЮ / TEA TOPPINGS

ЛИМОН / LEMON

10 г 5 ₺

МЕД / HONEY

30 г 20 ₺

СПРАШИВАЙТЕ ЧАЙ И КОФЕ НА ВЫНОС / ASK FOR THE TEA & COFFEE TO GO





ПОЛУФАБРИКАТЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА SEMI-FINISHED PRODUCTS

ПЕЛЬМЕНИ «ПО-ДОМАШНЕМУ»

«PELMENI» - RUSSIAN DUMPLINGS

Мясо отборной говядины, лопатка свиная, мука пшеничная, яйцо куриное, лук репчатый, соль, перец

250 г 190 ₺

КОТЛЕТА «ПО-КИЕВСКИ»

«CHICKEN KIEV» - UKRANIAN TRADITIONAL CUTLET

Филе куриное, мука, масло сливочное, яйцо куриное, сухари панировачные, соль, перец, зелень

200 г 180 ₺

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ

«VARENIKI» WITH POTATOES - UKRANIAN TRADITIONAL DUMPLINGS

Мука, картофель, жареный лук, яйцо куриное, соль, перец

250 г 130 ₺

ГОЛУБЦЫ

«GOLUBTSY» - RUSSIAN TRADITIONAL CABBAGE ROLLS WITH MEAT & RICE

Капуста белокачанная, фарш говяжий, фарш свиной, рис, яйцо куриное, лук репчатый, соль, перец

240 г 180 ₺

ФРИКАДЕЛЬКИ ГОВЯЖЬИ

BEEF MEATBALLS

Мясо отборной говядины, яйцо куриное, лук репчатый, соль, перец

250 г 210 ₺

БИТОЧКИ КУРИНЫЕ

CHICKEN CUTLET

Филе куриное, сливки, масло сливочное, яйцо куриное, сухари панировачные, соль, перец

170 г 160 ₺

БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ

CHOPPED STEAK (BEEF & PORK MEAT)

Мясо отборной говядины и свинины, яйцо куриное, лук репчатый, соль, перец

160 г 160 ₺

КОТЛЕТА КАПУСТНАЯ

CABBAGE CUTLET

Капуста белокачанная, крупа манная, сухари панировачные, масло растительное, лук репчатый, соль, перец

160 г 80 ₺

КОТЛЕТА КАРТОФЕЛЬНАЯ

POTATOES CUTLET

Картофель, сухари панировачные, масло растительное, лук репчатый, соль, перец

160 г 80 ₺

ХЛЕБ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА / OUR OWN BAKING

ХЛЕБ РЖАНОЙ / RYE BREAD

550 г 125 ₺

БАТОН «ХАЛА» / WHEAT LOAF «HALA»

400 г 120 ₺

БАТОН «ГОРОДСКОЙ» / WHEAT LOAF «URBAN»

250 г 70 ₺

Штолле®

Уважаемые Гости!

Мы рады, что Вы выбрали нас. Предприятие «Штолле» основано в 2002 году и имеет устойчивую репутацию лучшего в приготовлении пирогов.

Мы попытались воссоздать, как атмосферу, так и вкус пирогов начала XX века. Развитие сети пироговых «Штолле» началось в конце 2002 года с небольшого уютного ресторанчика на 1-й линии Васильевского острова, вблизи от исторического места расположения немецкой слободы в районе Стрелки Васильевского острова. С открытием двух заведений в Москве и первого в Екатеринбурге, сеть пироговых «Штолле» вышла на Федеральный уровень.

Название для сети пироговых дало созвучие фамилии (Штолле) прабабушки основателя сети пироговых Александра Бордюга и названия традиционного немецкого (саксонского) рождественского кекса Stollen.

Идея дать заведению название созвучное с фамилией бабушки понравилась учредителям предприятия, тем более, что у многих людей само понятие «вкусный пирог» в большинстве случаев дополняется еще одним качественным определением - бабушкин.

Формат «Штолле» – это сеть пироговых. Именно пироговых, а не пирожковых. Пирог, в отличие от скромного «младшего брата», пирожка, - это уже серьезное блюдо, требующее соблюдения сложного технологического процесса.

Интерьер. Внутренний интерьер сети пироговых переключается с интерьерами Российских городов конца XIX - начала XX века: дубовый паркет, двери из массива, литые люстры из латуни, кожаные диваны, цвета отделки природных тонов. Мелодичная музыка и аромат свежиспеченных пирогов наполняют наши кафе душой и домашним радушием.

Концепция. Основной задачей «Штолле» стало создание сети кафе-пироговых, которые соответствовали духовным поискам людей России, стремящихся к созиданию, а выпеченные по старорусским рецептам пироги «Штолле» должны стать эталонными среди всех аналогичных выпечных изделий. Пироговые «Штолле» - это наша дань уважения славным традициям России и людям, живущим и работающим на нашей славной земле.

Мы надеемся, что вы вспомните о нас перед праздниками, заказав пирог к праздничному столу.

Зайдите к нам на чашечку чая или кофе с горячим и ароматным пирогом в выходные или будни.

Или просто купите или закажете любимый пирог для встречи гостей у вас дома.

Мы всегда рады вам, наши Друзья!

