



PO.CHABLIM

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом

Ленинградский проспект, 12 / +7 (495) 180-27-72  
www.po-chablim.ru



ПОШАБЛИМ?

wine food mood



ваша  
дисконтная  
карта

### К ВИНУ

|                              |       |       |
|------------------------------|-------|-------|
| Артишоки                     | 65 г  | 450 ₺ |
| Вяленые томаты               | 65 г  | 340 ₺ |
| Оливки маринованные          | 65 г  | 250 ₺ |
| Хамон Иберико                | 40 г  | 680 ₺ |
| Хамон Серрано                | 40 г  | 520 ₺ |
| Салями                       | 40 г  | 340 ₺ |
| Салями Тартуфо               | 40 г  | 220 ₺ |
| Паштет утиный                | 120 г | 250 ₺ |
| Манчего                      | 40 г  | 380 ₺ |
| Монт блю                     | 40 г  | 320 ₺ |
| Стилтон Пиканте              | 40 г  | 350 ₺ |
| Сент-мор де Турен            | 40 г  | 310 ₺ |
| Солид де Вилляж с пажитником | 40 г  | 300 ₺ |
| Грюер                        | 40 г  | 280 ₺ |
| Камамбер                     | 40 г  | 250 ₺ |
| Гармезан                     | 40 г  | 260 ₺ |
| Дорблю                       | 40 г  | 220 ₺ |
| Сыр Грано Падано             | 40 г  | 290 ₺ |
| Сыр Пекорино                 | 40 г  | 290 ₺ |

### ЗАКУСКИ

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Тар тар из дикого лосося в кунжутно хересной заправке                          | 125 г | 620 ₺ |
| Тар тар из нашей говядины, под пармезаном каперсами и маринованными огурчиками | 170 г | 720 ₺ |
| Ростбиф из вырезки молодого бычка с наших ферм и нежными артишоками            | 210 г | 620 ₺ |
| Карпаччо из говядины*  | 100 г | 490 ₺ |
| Татаки из говядины с грибным соусом*   | 120 г | 490 ₺ |
| Хумус из авокадо   | 120 г | 350 ₺ |
| Хумус из свеклы  | 120 г | 350 ₺ |

\*Понравилось мясо?  
Наш шеф-повар придумал секретный способ поймать весь восторг от вкуса наших стейков и спрятать у себя в морозилке, чтобы вы смогли без труда выпустить его на горячую сковородку у вас на кухне и получить точно такой же шадер как в "Пошаблим".  
Возьмите стейк домой вместе с секретом 100гр 380₺

### БРУСКЕТТЫ

|                                 |       |       |
|---------------------------------|-------|-------|
| С лососем и трюфельным кремом   | 120 г | 350 ₺ |
| С креветками и гуакамоле        | 120 г | 350 ₺ |
| С ростбифом и запеченным перцем | 120 г | 350 ₺ |

### НА КОМПАНИЮ

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Сет Брускетт<br>(с креветками и гуакамоле, с лососем и трюфельным кремом, с ростбифом и запеченным перцем*, с печеным баклажаном)  | 480 г | 1250 ₺ |
| Она не пришла<br>(хамон серрано, вяленые томаты, оливки Каламата, каперсы, гриссини, оливки по нашему рецепту)   | 65 г  | 490 ₺  |
| Утиные штучки<br>(паштет утиный, колбаски, ростбиф из утки, бриошь, луковый мармелад)  | 200 г | 690 ₺  |
| Сет мезе<br>(утиный паштет, форшмак, хумус из авокадо, хумус из свеклы, бабагануш, тосты)  | 305 г | 830 ₺  |
| Антипаста<br>(каперсы, артишоки, вяленые томаты, оливки Каламата, оливки по нашему рецепту)  | 230 г | 960 ₺  |
| Сырное плато<br>(манчего, камамбер, сент-мор-де-турен, солид де вилляж стилтон, монт блю)  | 260 г | 1500 ₺ |
| Винное плато<br>(сырная тарелка, антипаста, мясная тарелка (ростбиф, салями тартуфо, колпа, ростбиф утиный, утиная колбаса с белой плесенью, утиная колбаса, хамон иберико и серрано)) | 730 г | 3550 ₺ |

### САЛАТЫ

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Теплый салат из морепродуктов со сливочным соусом  | 220 г | 870 ₺ |
| Микс свежих салатов с нашим ростбифом и конкассе из томатов и перцев                     | 210 г | 620 ₺ |
| Микс свежих листьев салатов с карамелизированной грушей и сыром с голубой плесенью       | 195 г | 640 ₺ |
| Разнообразие молодых зеленых овощей в цитрусовой заправке и муссом из кокосового авокадо | 130 г | 580 ₺ |

07.06.2022



PO\_CHABLIM

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом

Ленинградский проспект, 12 / +7 (495) 180-27-72  
www.po-chablim.ru



ПОШАБЛИМ?

wine food mood



ваша  
дисконтная  
карта

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Печёный камамбер с брусничным вареньем и тёплыми гренками из багета | 200 г | 780 ₽ |
| Сахалинский гребешок на пюре из сельдерея в сливках                 | 120 г | 690 ₽ |
| Имбирные креветки в кокосовом молоке                                | 170 г | 620 ₽ |
| Улитки эскарго с хрустящим чесночным багетом                        | 100 г | 690 ₽ |
| Мини-бургер с сочным лососем и миндально-устричным кремом           | 190 г | 540 ₽ |
| Мини-бургер из говядины и беби-картофелем*                          | 190 г | 490 ₽ |

### ЖУЛЬЕНЫ В ПЕСОЧНОМ ТЕСТЕ

|                     |       |       |
|---------------------|-------|-------|
| С морепродуктами    | 160 г | 360 ₽ |
| С курицей           | 160 г | 290 ₽ |
| С грибами           | 160 г | 290 ₽ |
| С курицей и грибами | 160 г | 290 ₽ |

### СУПЫ

|                                |       |       |
|--------------------------------|-------|-------|
| Том ям с морепродуктами        | 400 г | 650 ₽ |
| Крем-суп из тыквы с креветками | 300 г | 490 ₽ |

\*Понравилось мясо?  
Наш шеф-повар придумал секретный способ поймать весь восторг от вкуса наших стейков и спрятать у себя в мороженке. Чтобы вы смогли без труда выгустить его на горячую сковородку у вас на кухне и получить точно такой же шедевр как в "ПошаблИм".  
Возьмите стейк домой вместе с секретом 100гр 380₽

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

|   |           |        |
|---|-----------|--------|
| Запеченный дикий лосось под сливочном перечным соусом                             | 120/50 г  | 900 ₽  |
| Чёрная паста в соусе из шпината и авокадо с обжаренными креветками                | 260 г     | 870 ₽  |
| Трюфельное ризотто с морепродуктами   | 210 г     | 860 ₽  |
| Стейк миньон из вырезки наших Бычков под соусом из лесных опят                    | 120/70 г  | 1200 ₽ |
| Тальята с ежевичным соусом*   | 180/20 г  | 990 ₽  |
| Телячьи щеки на подушке из нутового крема под соусом Порто                        | 250 г     | 860 ₽  |
| Бефстроганов из вырезки наших бычков с домашним картофельным пюре и зелёным луком | 150/100 г | 990 ₽  |
| Маринованный цыплёнок приготовленный в печи и жареными овощами и корнеплодами     | 350 г     | 790 ₽  |

### ГАРНИРЫ

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Спаржа  | 100 г | 290 ₽ |
| Брокколи  | 100 г | 270 ₽ |
| Пюре из сельдерея с корицей и трюфельным маслом | 100 г | 250 ₽ |
| Картофельное пюре                               | 100 г | 200 ₽ |
| Беби-картофель                                  | 100 г | 200 ₽ |

### ДЕСЕРТЫ

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Пьяная груша в красном вине с соусом из кардамона и шариком ванильного мороженого    | 220 г | 510 ₽ |
| Тарт из сгущенного молока  | 150 г | 340 ₽ |
| Лимонная тарталетка на песочном тесте с пюре из лайма и ванильным шариком мороженого | 150 г | 360 ₽ |
| Мороженое / Джелатто<br>(горгонзола, ваниль, бельгийский шоколад)                    | 60 г  | 190 ₽ |
| Сорбеты<br>(манго, апероль спритц, черная смородина, лимон)                          | 60 г  | 190 ₽ |

07.06.2022



# ПОШАБЛИМ?

wine food mood

## ЗАВТРАКИ (ДО 17:00)

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Сырники с вишневым вареньем  | 210 г | 350 ₽ |
| Французский завтрак<br>(круассан, масло сливочное, джем облепиховый, кофе на выбор, фреш апельсиновый) | 525 г | 490 ₽ |
| Бенедикт Мадам на тостах с лососем   | 190 г | 520 ₽ |
| Бенедикт Месье на булочке Бриошь с ростбифом   | 250 г | 540 ₽ |
| Те же яйца только в профиль<br>(Омлет / Скрембл / Яичница из фермерских яиц)                           | 150 г | 190 ₽ |
| Воздушный белковый омлет с пармезаном  | 150 г | 250 ₽ |
| Глазунья из перепелиных яиц на медовом тосте с сыром камамбер  | 150 г | 490 ₽ |
| Круассан   | 60 г  | 190 ₽ |
| Круассан с лососем   | 125 г | 550 ₽ |
| Круассан с облепиховым конфитюром и взбитым маслом   | 125 г | 360 ₽ |
| Гречотто с пармезаном и трюфельным кремом  | 220 г | 320 ₽ |

### дополнительно:

|         |      |       |           |      |       |
|---------|------|-------|-----------|------|-------|
| лосось  | 50 г | 140 ₽ | брокколи  | 50 г | 140 ₽ |
| спаржа  | 50 г | 140 ₽ | сыр гауда | 50 г | 140 ₽ |
| ростбиф | 50 г | 140 ₽ | авокадо   | 50 г | 140 ₽ |



PO\_CHABLIM

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите нам об этом

Ленинградский проспект, 12 / +7 (495) 180-27-72  
www.po-chabl'im.ru

\*Понравилось мясо?

Наш шеф-повар придумал секретный способ поймать весь восторг от вкуса наших стейков и спрятать у себя в морозилке, чтобы вы смогли без труда выпустить его на горячую сковородку у вас на кухне и получить точно такой же шедевр как в \*Пошабл'im\*.

Возьмите стейк домой вместе с секретом 100гр 380₽



ваша  
ДИСКОНТНАЯ  
карта