



**Часы работы:**  
Чт-Сб 12:00 - 06:00  
Вс-Ср 12:00 - 00:00

Wi Fi: rsc  
password: rockcafe  
телефон: **(812) 309 88 83**

Цены в рублях.  

Rock Star Cafe, St. Petersburg, Bolshaya Morskaya 6

## САЛАТЫ:

|   |            |
|---|------------|
| <b>Цезарь</b>   | <b>420</b> |
| <i>классический салат Цезарь с куриной грудкой, пшеничными гренками, томатами черри заправленный специальным соусом от шеф-повара</i> |            |
| <b>Салат Греческий</b>  | <b>350</b> |
| <i>свежие помидоры, огурцы, сладкий перец, мягкий сыр, красный лук, орегано, заправляется оливковым маслом</i>                        |            |

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА:

|   |            |
|---|------------|
| <b>Борщ кубанский на говяжьем бульоне</b>   | <b>310</b> |
| <i>подается с зеленым луком, сметаной, мелко нашинкованным чесноком и ржаным хлебом</i> |            |

## ПАСТЫ:

|  |            |
|--|------------|
| <b>Карбонара</b>   | <b>350</b> |
| <i>спагетти с копченой хрустящей грудинкой из фермерской свинины, нежными сливками, яйцом, базиликом и настоящим пармезаном</i>                      |            |
| <b>Болоньезе</b>   | <b>390</b> |
| <i>паста фузилли, готовится из двух видов мяса, мелко рубленных овощей, приготовленных в томатном соусе и пармезаном. Пожалуй самая сытная паста</i> |            |
| <b>Помидорини</b>  | <b>270</b> |
| <i>феттучини, соус из свежих томатов со специями, томаты черри, базилик, чеснок, масло сливочное, масло оливковое, посыпается пармезаном</i>         |            |

## ЗАКУСКИ:

### К ПИВУ:

|  |            |
|--|------------|
| <b>Закусочный набор к пиву</b><br><i>сыр косичка, рыба вяленая, минисушки, соленый крекер, вяленые куриные слайсы, пикантные орешки</i>  | <b>420</b> |
| <b>Мюнхенские жареные колбаски</b><br><i>классические немецкие колбаски, готовятся из домашней курочки и поросенка, с добавлением зелени и специй, подается с тушеной капустой</i> | <b>390</b> |
| <b>Микс колбас (порция на 2 персоны)</b><br><i>колбаски куриные, колбаски свиные, мюнхенские жарение колбаски, тушеная капуста, запеченный картофель</i>                           | <b>890</b> |

|  |            |
|--|------------|
| <b>Вяленые куриные слайсы</b><br><i>филе цыпленка, вяленое на солнце, смесь специй фирменное блюдо, готовим сами вручную</i> | <b>200</b> |
|--|------------|

|   |            |
|---|------------|
| <b>Гренки домашние ржаные сухари с сыром</b><br><i>готовятся из бородинского хлеба и посыпаются тертым мягким голландским сыром</i> | <b>280</b> |
|---|------------|

|  |            |
|--|------------|
| <b>Гренки домашние ржаные сухари с чесноком</b><br><i>из бородинского хлеба, обжариваются с чесноком</i> | <b>310</b> |
|--|------------|

|   |            |
|---|------------|
| <b>Хрустящий горячий жареный сыр</b><br><i>горячие хрустящие палочки из сыра в панировке, тающие во рту, подаются с соусом на выбор</i> | <b>330</b> |
|---|------------|

|   |            |
|---|------------|
| <b>Кукурузные начос</b><br><i>мексиканские начос подаются с соусами: сырным, чесночным, острым и томатной сальсой</i> | <b>240</b> |
|---|------------|

|   |            |
|---|------------|
| <b>Куриные крылья с соусом барбекю</b><br><i>традиционный рецепт для сопровождения пива, то, что все ожидают от него, только лучше!</i> | <b>310</b> |
|---|------------|

|  |            |
|--|------------|
| <b>Картофель фри</b><br><i>золотистый картофель фри с солью, подается с соусом</i> | <b>200</b> |
|--|------------|

|   |            |
|---|------------|
| <b>Картофель айдахо</b><br><i>картофель жареный с зеленью и чесноком, подается с фирменным соусом</i> | <b>280</b> |
|---|------------|

### К ВОДКЕ и НАСТОЙКАМ:

|   |            |
|---|------------|
| <b>Закусочная тарелка солений</b><br><i>маринованный огурчик, селедочка, домашнее сало, свежая зелень, горчица, хрен.</i> | <b>410</b> |
|---|------------|

|  |            |
|--|------------|
| <b>Сельдь в банке</b><br><i>нежная и жирная селедочка с отварным картофелем и вишневым дымом</i> | <b>280</b> |
|--|------------|

|   |            |
|---|------------|
| <b>Сало собственного приготовления</b><br><i>с хозяйства Новгородской области, приготовленное по старинному деревенскому рецепту, подается с укропом и теплым ржаным бородинским хлебом</i> | <b>270</b> |
|---|------------|

|  |            |
|--|------------|
| <b>Тосты с красной икрой</b><br><i>красная икра на белом тосте со сливочным маслом и зеленью</i> | <b>280</b> |
|--|------------|

## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА:

|   |            |
|---|------------|
| <b>Половинка цыпленка</b><br><i>сочный домашний цыпленок на гриле с хрустящей корочкой, подается с кукурузой гриль и аджикой собственного приготовления</i> | <b>520</b> |
|---|------------|

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| <b>Домашние куриные колбасы</b> | <b>460</b> |
|---------------------------------|------------|

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| <b>Домашние колбасы из поросенка</b> | <b>440</b> |
|--------------------------------------|------------|

*колбаски ручной работы! Специальный рецепт шеф-повара. подаются с тушеной в тмине капустой и русской горчицей, на тонком пшеничном лаваше*

|  |            |
|--|------------|
| <b>РОК-ДОГ СПЕШЛ</b><br><i>с колбаской из поросенка, маринованными огурчиками, сыром Чеддер и соусом барбекю</i> | <b>310</b> |
|--|------------|

|  |            |
|--|------------|
| <b>РОК-ДОГ СТАР</b><br><i>с куриной колбаской, скрэмбл начинкой, свежими томатами и специальным соусом</i> | <b>290</b> |
|--|------------|

|  |            |
|--|------------|
| <b>БЛЭК РОК БУРГЕР</b><br><i>большая сочная куриная котлета, сыр чеддер, свежие овощи, соленые огурчики, специальный соус подается с салатом коул-слоу</i> | <b>410</b> |
|--|------------|

|   |            |
|---|------------|
| <b>ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР</b><br><i>сочная котлета из говядины, сыр чеддер, соленые огурцы, оригинальный фирменный соус, подается с салатом коул-слоу</i> | <b>390</b> |
|---|------------|

|  |            |
|--|------------|
| <b>ЧИКЕН ЧИЗБУРГЕР</b><br><i>нежное куриное филе, помидоры, листья салата, лук, хрустящая сырная котлета, фирменный соус</i> | <b>430</b> |
|--|------------|

|   |             |
|---|-------------|
| <b>РОЯЛ БЛЭК РОК БУРГЕР</b><br><i>большая сочная куриная котлета, котлета из говядины, хрустящая сырная котлета, свежие овощи, соленые огурчики, фирменный соус, подается с картофелем айдахо</i> | <b>1050</b> |
|---|-------------|

|  |            |
|--|------------|
| <b>Ребрышки барбекю</b><br><i>ароматные свиные ребра в соусе барбекю</i> | <b>690</b> |
|--|------------|

|  |            |
|--|------------|
| <b>Кесадила</b><br><i>мексиканский рецепт, нежная пшеничная тортилья с острым рубленным мясом, начинкой из свежих овощей, сыра и фирменным соусом (по желанию можно приготовить без острого соуса)</i> | <b>390</b> |
|--|------------|

|  |            |
|--|------------|
| <b>Пельмени</b><br><i>лепим сами! домашние пельмени из говядины и свинины, подаются с деревенской сметаной, маслом и уксусом</i> | <b>330</b> |
|--|------------|

|  |            |
|--|------------|
| <b>Шаверма</b><br><i>в тончайшем лаваше ручной лепки, с нежной курицей, беконом, свежими садовыми овощами и фирменным аппетитнейшим соусом Рок Стар Кафе</i> | <b>330</b> |
|--|------------|

|   |
|---|
| <b>НА ДЕСЕРТ:</b><br>мороженое в ассортименте шарик<br><b>100</b><br><b>Шоколадный фондан</b><br>шоколадный кекс с ликером Калуа и тающей шоколадной начинкой<br><b>250</b> |
|---|

|   |
|---|
| <b>КОФЕ:</b><br>Капучино<br><b>160</b><br>Эспрессо<br>Американо<br><b>130</b><br><b>ЧАЙ, ЧАЙНИК:</b><br>Черный Ассам<br>Черный Эрл Грей<br>Зеленый Жасмин<br><b>180</b> |
|---|

|  |
|--|
| <b>СОКИ (200ml):</b><br>Апельсиновый<br>Ананасовый<br>Вишневый<br>Персиковый<br>Томатный, Яблочный<br><b>120</b><br>Морс Клюквенный<br><b>120</b><br>ВОДА<br>БЕСПЛАТНО!!!<br>Let's ROCK!!! |
|--|



ПРО ПИВО, АЛКОГОЛЬ И ШЕЙКИ



РАССКАЗАНО НА ДРУГОЙ СТОРОНЕ ЭТОГО ЛИСТА