



**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> <i>классический салат Цезарь с куриной грудкой, пшеничными гренками, томатами черри и сыром пармезан, заправленный специальным соусом от шеф-повара</i>	<b>490</b>
<b>Салат Греческий</b> <i>свежие помидоры, огурцы, сладкий перец, мягкий сыр, красный лук, орегано, заправляется оливковым маслом</i>	<b>420</b>
<b>Салат Столичный</b> <i>Традиционный русский оливье из фермерской курочки, молодых овощей, заправленный домашним майонезом.</i>	<b>250</b>

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА:

<b>Борщ кубанский на говяжьем бульоне</b> <i>подается с зеленым луком, сметаной, мелко нашинкованным чесноком и ржаным хлебом</i>	<b>370</b>
<b>Куриный бульон с домашней лапшой</b> <i>Золотистый прозрачный бульон из фермерского цыпленка, с домашней лапшой.</i>	<b>290</b>

## ПАСТЫ:

<b>Карбонара</b> <i>спагетти с копченой грудинкой из фермерской свинины, нежными сливками, яйцом, базиликом и настоящим пармезаном</i>	<b>400</b>
<b>Болоньезе</b> <i>паста фузилли, готовится из двух видов мяса, мелко рубленых овощей, приготовленных в томатном соусе и пармезаном. Пожалуй самая сытная паста</i>	<b>330</b>
<b>Помидорини</b> <i>феттучини, соус из свежих томатов со специями, томаты черри, базилик, чеснок, масло сливочное, масло оливковое, посыпается пармезаном</i>	<b>320</b>

Данный материал является рекламной продукцией. Описание блюд может не содержать детальной информации об ингредиентах, входящих в их состав. При наличии у Вас аллергии уточните, пожалуйста, состав у официанта. Контрольное меню с подробным описанием состава, выхода и стоимостью блюд находится у администратора.

## ЗАКУСКИ:

### К ПИВУ:

**Закусочный набор к пиву**  
*сыр косичка, рыба вяленая, сухарики чипсы, вяленые куриные слайсы, пикантные орешки*

**500**

**Мюнхенские жареные колбаски**  
*классические немецкие колбаски, готовятся из домашней курочки и поросенка, с добавлением зелени и специй, подается с тушеной капустой*

**470**

**Микс жареных колбас (порция на 2 персоны)**  
*колбаски куриные, колбаски свиные, мюнхенские жарение колбаски, тушеная капуста, картофель айдахо*

**1050**

**Вяленые куриные слайсы**  
*филе цыпленка, вяленое на солнце, смесь специй фирменное блюдо, готовим сами вручную*

**240**

**Домашние ржаные сухари с сыром**  
*готовятся из бородинского хлеба и посыпаются тертым мягким голландским сыром*

**320**

**Домашние ржаные сухари с чесноком**  
*из бородинского хлеба, обжариваются с чесноком*

**340**

**Хрустящий горячий жареный сыр**  
*горячие хрустящие палочки из сыра в панировке, тающие во рту, подаются с соусом на выбор*

**370**

**Кукурузные начос**  
*мексиканские начос подаются с соусами: сырным, чесночным, острым и томатной сальсой*

**290**

**Куриные крылья гриль барбекю**  
*традиционный рецепт для сопровождения пива, то, что все ожидают от него, только лучше!*

**360**

**Картофель фри**  
*золотистый картофель фри с солью, подается с соусом*

**230**

**Картофель айдахо**  
*картофель жареный с зеленью и чесноком, подается с фирменным соусом*

**320**

### К ВОДКЕ и НАСТОЙКАМ:

**Соленья к водке**  
*маринованный огурчик, селедочка, домашнее сало, соленья, свежая зелень, горчица, хрен.*

**450**

**Селёдочка с дымком**  
*нежная и жирная селёдочка с отварным картофелем и вишневым дымом*

**350**

**Домашнее сало**  
*с хозяйства Новгородской области, приготовленное по старинному деревенскому рецепту, подается с укропом и теплым ржаным бородинским хлебом*

**320**

**Тосты с красной икрой**  
*красная икра на белом тосте со сливочным маслом и зеленью*

**320**

## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА:

**Домашние куриные колбасы** **530**

**Домашние колбасы из поросенка** **520**  
*колбаски ручной работы! Специальный рецепт шеф-повара. подаются с тушеной в тмине капустой и русской горчицей, на тонком пшеничном лаваше*

**РОК-ДОГ СПЕШЛ** **370**  
*с колбаской из поросенка, маринованными огурчиками, сыром Чеддер и соусом барбекю*

**РОК-ДОГ СТАР** **340**  
*с куриной колбаской, скрэмбл начинкой, свежими томатами и специальным соусом*

**БЛЭК РОК БУРГЕР** **550**  
*большая сочная котлета из говядины, сыр чеддер, свежие овощи, соленые огурчики, домашний соус барбекю, специальный соус подается с салатом коул-слоу*

**ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР** **530**  
*сочная котлета из говядины, сыр чеддер, соленые огурцы, оригинальный фирменный соус, подается с салатом коул-слоу*

**ЧИКЕН ЧИЗБУРГЕР** **430**  
*нежное куриное филе, помидоры, листья салата, лук, хрустящая сырная котлета, фирменный соус*

**РОЯЛ БЛЭК РОК БУРГЕР** **1100**  
*две сочные котлеты из говядины, хрустящая сырная котлета, свежие овощи, соленые огурчики, фирменный соус, подается с картофелем айдахо*

**Ребрышки гриль барбекю** **770**  
*ароматные свиные ребра в соусе барбекю*

**Томлёная говядина** **690**  
*Нежная говядина и много густого вкусного соуса не оставит Вас равнодушными, подаётся с тостами из белого хлеба*

**Кесадила** **430**  
*мексиканский рецепт, нежная пшеничная тортилья с острым рубленным мясом, начинкой из свежих овощей, сыра и фирменным соусом ( по желанию можно приготовить без острого соуса)*

**Горшочек по-Карельски** **470**  
*кусочки домашней курочки с грибами, заправленные сливочным соусом, запекается вместе с картофелем, яйцом и сметаной*

**Русские пельмени** **400**  
*лепим сами! домашние пельмени из говядины и свинины, подаются с деревенской сметаной, маслом и уксусом*

**Вареники с картофелем и грибами** **390**  
*лепим сами! Домашние вареники с молодым картофелем и лесными грибами, подаются с деревенской сметаной*

**Шаверма** **380**  
*в тончайшем лаваше ручной лепки, с нежной курицей, беконом, свежими садовыми овощами и фирменным аппетитнейшим соусом Рок Стар Кафе*

**Фиш & Чипс** **460**  
*сочные ломтики трески в панировке подаются с картофелем фри и чесночным соусом*