

menu

12

kitchen & wine



САРЕПТА

О С Н . 1 8 1 0



ПОПРОБУЙТЕ НЕЖНЫЙ ВКУС И ТОНКИЙ АРОМАТ
НАСТОЯЩЕГО ГОРЧИЧНОГО МАСЛА



ПРИБРЕСТИ ПРОДУКЦИЮ ВОЛГОГРАДСКОГО МАСЛОЗАВОДА "САРЕПТА"
МОЖНО В ЛАВКЕ РЕСТОРАНА 12 KITCHEN&WINE

12 KITCHEN & WINE

Магия...

Доводилось ли Вам быть в ее благостном плену?

Вне зависимости от ответа, уверены, на этот раз все будет по-другому. Когда в одном месте сошлись грани вкусов и профессионализм сервиса – устоять невозможно.

Мы находимся в месте, где представлена кухня 12 регионов России, через которые протекает река Волга – самая длинная в Европе.

В «12» мы готовим простую еду с локальным волжским акцентом. Лучшее и наиболее точное описание для нашей кухни – comfort food – понятная и комфортная еда на каждый день. Стоит оговориться, что понятная – не значит банальная, в каждый вкус вложено многообразие регионов Волги.

Сердце «12 kitchen&wine» – открытая кухня. Именно она задает ритм и настроение заведения. Барное меню удивит винами России и Европы, среди которых «12» из коллекции Никиты Михалкова.

В авторских настойках отражены вкусовые предпочтения волжских этносов.

Наш интерьер – продолжение кухни – лаконичный минимализм с ноткой интеллигентности и уюта.

Добро пожаловать в «12 kitchen&wine» на Мира,12!


Каждый день мы выпекаем хлеб в подовой печи из качественных злаковых сортов на живой закваске собственного приготовления.

ХЛЕБ

Пшеничная лепешка с каймаком	100/50г	150₽
Бородинский	100г	70₽
Кукурузный	100г	70₽
Тартин	100г	70₽
Хлебная корзина	300г	200₽

ПОЗДНИЙ ЗАВТРАК 12:00 - 16:00

Мы любим неспешные завтраки, поэтому при покупке блюда из раздела угощаем бокалом игристого.







NEW	Рисовая каша с ягодами и маком	250/20г	300₽
NEW	Запеченая пшенная каша с сухофруктами	200/50г	300₽
	Сырники с сезонной историей и сметанным соусом	120/80г	390₽
	Творог/крамбл/запеченное яблоко	170/100г	420₽
NEW	Белковый омлет со сливочно-арахисовым соусом и кнелю из соуса чимичурри	120/130г	490₽
	Яйцо Бенедикт с кижучем на картофельном дранике	50/30/150/30г	530₽
	Картофельные вафли с глазуньей и грибами	220г	340₽
	Шакшука на пшеничной лепешке	230г	490₽
	Круассан со скрамблом, томатами и тамбовским окороком	120/80/100г	530₽
	Яичница/скрамбл/омлет	150/30/30г	320₽
NEW	Драники тыквенные с каймаком и щучьей икрой	150/50/15г	540₽

ФИРМЕННЫЙ ЗАВТРАК 12

пастроми из индейки / омлет / брокколи,
сыр чеддер / шампиньоны / помидоры / тартин / кинза

390г - 850₽

ЗАКУСКИ

	Печеные томаты/мягкий сыр/соленый лимон/зелень	180г	340₽
	Паштет из куриной печени с инжиром и винным желе	90/30г	290₽
	Фирменный Форшмак 12	80/30г	300₽
	Паштет из жареных карасей с релишем из огурцов	80/40г	340₽
	Хумус из чечевицы со свекольным маринадом	120/50/50г	370₽
	Лепешка с сыром	160г	270₽
	Брускетта с грибами	180г	400₽
	Эклер с судаком и маринованными кабачками	170г	520₽
	Наполеон с кижучем малой соли и каймаком	150г	590₽
	Тосты с щучьей икрой	60/30/30г	780₽
	Блины с тартаром из сельди	270г	350₽
	Тартар из говядины с хрустящими кабачками	120/50г	690₽
	Тартар из судака с кремом из баклажана	240г	680₽
	Тартар из кижуча	100/40г	700₽
	Говяжья печень/слива/свекла	80/15/30г	430₽
	Сет мясных деликатесов	120г	650₽
	Сет фермерских сыров из нашей сыроварни	120/120г	890₽
	Запеченный в печи камамбер с молодым картофелем и трюфельным соусом	125/200г	970₽
	Фирменные оливки 12	100г	490₽

БЛЮДО НА КОМПАНИЮ

фирменные оливки/мясо индейки/свинина сыровяленная/взбитая фета/
хумус чечевичный/огурцы малосольные/пшеничная лепешка

850г - 1600₽

4

ОВОЩИ

	Картофельное пюре 4 сыра	200г	310₽
	Цукини-гриль с соусом из щавеля	150г	330₽
	Картофель жареный с белыми грибами	200г	390₽
	Картофель из печи со сметаной и щучьей икрой	150/30/10г	490₽
	Печеный баклажан с аджикой и копченым сулугуни	200г	480₽
	Печеный перец с фетой и оливками	150/50/30г	490₽
NEW	Цветная капуста с миндалем	160г	570₽

5

САЛАТ

	С хрустящими баклажанами и томатами	230г	470₽
NEW САРЕПТА	С битыми кабачками, фетой и печеным перцем	200г	580₽
NEW	Бычье сердце/овощи/рикотта/понзу	250г	590₽
	С двумя видами индейки	240г	590₽
NEW	Теплый салат с курицей гриль и грибами	230г	590₽
NEW	Салат с печенью кролика	220г	630₽
	С окороком, страчателлой и фруктами	230г	690₽
NEW	С утиной грудкой, рикоттой и киви	240г	770₽
NEW	Нисуаз с судаком	300г	880₽
	Оливье с крабом	200г	990₽

3

СУПЫ

NEW	Окрошка 3 вида мяса	350/20г	480₽
	Крем-суп тыквенный с фрикадельками из кролика	250/40г	480₽
	Борщ с телятиной, бородинским хлебом и смальцем	350г	490₽
	Грибной с цесаркой, бородинским хлебом и грибным дюкселем	250/80/50г	550₽
NEW	Уха по-царицынски	350/40г	540₽
NEW	Свекольник с кижучем	350/30г	650₽

РЕКА

NEW	Карбонара из карасей	200г	370₽
САРЕПТА <small>СССР 1919</small>	Стейк из карпа с релишем из огурцов	за 100г	390₽
	Котлета из щуки с щавелем	140/120/50г	530₽
NEW	Ньокки картофельно-тыквенные с щучьей икрой	190г	540₽
	Белый амур с баклажаном бер блан	100/80/50г	870₽
	Судак с молодым картофелем	100/100/70г	890₽
	Кижуч с лесными грибами	70/30/20г	990₽

МОРЕ

Устрица дня	1 шт	370₽
Сорт и наличие уточняйте у официанта		
Морской ёж	1 шт	330₽





ПАСТБИЦЕ

	Котлета по-волгоградски из петуха с грибами	125/110г	470₽
САРЕПТА	Пельмени с уткой и вешенками	200/100г	470₽
NEW	Биточки из индейки/сырная гречка/сморчки	100/120/50г	520₽
	Рубленая баранина в лепешке	60/40/50г	590₽
NEW	Голубцы из домашней птицы	100/30г	680₽
	Пожарская котлета из кролика с сезонными пикулями	90/50/50г	730₽
	Цесарка с кремом из фуа-гра и вешенками	120/30/50г	770₽
	Стейк из капусты с томленой говядиной	100/100/80г	770₽
	Бифштекс из утки с печеной морковью	120/30/70г	790₽
NEW	Утка с картофельным gratenem	120/100/80г	790₽
NEW	Свиная шея с грибным дюкселем	260/150г	820₽
	Орзо с телячьими щеками	100/120/40г	850₽
NEW	Бефстроганов из говядины с картофельным пюре	150/150г	950₽

РЕКОМЕНДАЦИЯ ШЕФ-ПОВАРА

Фирменный фланк 12 с печеной морковью, картофелем и перечным соусом	150/200/100г	1590₽
---	--------------	-------



ЭКОГРИЛЬ

Свиная шея сухого вызревания	за 100г	300₽
Свиная корейка сухого вызревания	за 100г	370₽
Фирменный стейк 12	за 100г	810₽
Стейк Миньон	за 100г	990₽
Стейк Стриплойн (зерновой откорм, top choice, прайм биф)	за 100г	1200₽
Стейк Рибай (Блэк Ангус, 200 дней зернового откорма, prime, прайм биф)	за 100г	1600₽
Рибай на кости сухого вызревания (зерновой откорм, 21 день сухого вызревания, top choice, прайм биф)	за 100г	1670₽
Стейк из осетрины	за 100г	1850₽
Бургер из мраморной телятины с камамбером	320г	985₽

вес стейков указан в сыром виде, уточняйте степень прожарки у официанта

СОУС К ВАШЕМУ СТЕЙКУ

Перечный	80г	200₽
Томатный	80г	200₽
Чимичурри	80г	200₽



СЛАДКОЕ

Шоколадный орех/груша/пralине пекан	27г	170₽
NEW Свекольный тарт	100г	300₽
Штрудель яблочный	100/50г	350₽
Сметанник с сезонной историей	150г	370₽
Лавандовый наполеон с черникой	210г	420₽
Крамбл, ганаш из белых грибов и сметаны	110г	420₽
Каштановый медовик	150г	520₽
Шоколадный фондан	120/50г	550₽
Яйцо Абрикот	150г	790₽

АВТОРСКИЕ КОНФЕТЫ С ВОЛЖСКИМ АКЦЕНТОМ

Бородинский хлеб	14г	130₽
Мята/зеленый чай	13г	130₽
Малина/гвоздика/ваниль	12г	130₽
Бasilik/томат	14г	130₽
Гречиха/лён	12г	130₽

ЦАРСКИЙ ЛЕД

Базиликовый	50г	90₽
Ванильный	50г	80₽
Ежевика	50г	90₽

КОМАНДА ПОВАРОВ:

Бренд шеф -
Хохлов Александр Дмитриевич

шеф повар - Ребрикова Ангелина
су-шеф - Фади́на Екатерина
су-шеф - Лобанова Галина

повар - Попов Иван
повар - Вовк Татьяна
повар - Грушина Анастасия
повар - Жаринов Роман
повар - Лисный Иван
повар - Савченко Александр
повар - Брунилин Сергей

Оставить отзыв



и отблагодарить
кухню за блюда



ВОЗЬМИТЕ С СОБОЙ ДОМОЙ

Паштет из жареных карасей	250г	650₽
Паштет из куриной печени	250г	550₽
Взбитая фета	250г	650₽
Сыр Лефкадия	100г	600₽
Хумус из чечевицы	120г	525₽
Бородинский хлеб	500г	300₽
Кукурузный хлеб	500г	300₽
Хлеб Тартин	600г	200₽



Горчичное масло "Сарепта Premium"	250мл	390₽
Пикантное горчичное масло "Сарепта Premium"	250мл	410₽
Столовая горчица "Сарепта Premium"	200г	360₽
Фруктовая горчица "Клюква"	50мл	320₽
Фруктовая горчица "Груша"	50мл	320₽
Фруктовая горчица "Апельсин"	50мл	320₽



ООО «Ясень»

Директор:  Щепашченко К.В.

Технолог:  Ефремова Т.С.

Меню действительно с 15.11.2024 г. по 31.03.2025 г.

Описания блюд могут не содержать детальной информации о входящих в их состав ингредиентах. При наличии у Вас аллергии уточняйте информацию о подобном составе блюд у официанта или менеджера. Сведения, указанные в данной брошюре, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом, Вы можете ознакомиться на доске потребителей.

МЫ НЕ ПРОДАЕМ АЛКОГОЛЬНУЮ ПРОДУКЦИЮ ЛИЦАМ НЕ ДОСТИГШИМ 18 ЛЕТ



ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

Донской природный парк



Установите приложение "12" и участвуйте
в программе лояльности ресторана



ул. Мира, 12