



ОГОНЬ И ЛЁД

**БОЛЕЕ 13 ЛЕТ НАЗАД, В САМОМ СЕРДЦЕ СИБИРИ,
В ЦЕНТРЕ КРАСНОЯРСКА СОШЛИСЬ ГОРЯЧАЯ ДУША СИБИРЯКА
И СУРОВЫЙ ЛЕДЯНОЙ НРАВ СИБИРСКОГО КЛИМАТА.**

**ОБРАЗОВАВ ЛЮБИМЫЙ КРАСНОЯРЦАМИ ГРИЛЬ-БАР
«ОГОНЬ И ЛЁД»!**

**ЗДЕСЬ ВСТРЕЧАЮТ НАСТОЛЬКО ГОРЯЧО, ЧТО ДАЖЕ САМОЕ
ХОЛОДНОЕ СЕРДЦЕ В ОДИН МИГ РАЗГОРАЕТСЯ
В ПЛАМЯ ХОРОШЕГО НАСТРОЕНИЯ!**

«ОГОНЬ И ЛЕД» – МЕСТО, ГДЕ ХОРОШО И ВКУСНО!

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СУГУДАЙ ИЗ МУКСУНА С КАРТОФЕЛЕМ И РУБЛЕННОЙ ЗЕЛЕНЬЮ

Муксун с/с, красный лук, картофель отварной с укропом, микро-зелень

90/40/100 г 800 ₹



ТАР-ТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ И ОБЖАРЕННЫМ СЫРНЫМ ХЛЕБОМ

100/20/40 г 620 ₹



РУЛЕТЫ ИЗ КОПЧЕНОГО КУРИНОГО ФИЛЕ С СЫРОМ И ЖАРЕННЫМ ФУНДУКОМ

120 г 450 ₹



РУЛЕТКИ С ТЕЛЯТИНОЙ И ЦУКИНИ

170 г 630 ₹



НОВИНКА



ТАПАСЫ С КОПЧЕНЫМ ОМУЛЕМ

145 г 400 ₹





СЕЛЬДЬ ПО-ДОМАШНЕМУ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

90/50/100 г 420 ₺



РЫБНОЕ АССОРТИ

Филе семги слабой соли, филе муксуна слабой соли

90/20/20/15 г 950 ₺



МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Буженина, телячий язык,
утка сыровяленая

90/20/20 г 650 ₺



АССОРТИ СЫРОВ

Сыр пармезан, сыр бри, сыр маасдам,
сыр моцарелла, с орехами, виноградом
и горчичным медом

120/30/30/30/10 г 800 ₺



ЗАКУСКИ ПОД ВОДОЧКУ

Паштет из сельди с зеленым яблоком на поджаренном
бородинском хлебе, крученое сало с чесноком и
рубленной зеленью, с маринованными овощами и
копченым салом

345/30/15 г 630 ₺



САЛАТЫ



САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

180 г 480 ₹



САЛАТ С ШАМПИНЬОНАМИ ТЕРИЯКИ

150 г 480 ₹

НОВИНКА



САЛАТ ДЕРЕВЕНСКИЙ
С КУРИНОЙ КОПЧЕНОЙ ГРУДКОЙ

150 г 490 ₹



САЛАТ ТЕПЛЫЙ С ЯЗЫКОМ
И ТЕЛЯТИНОЙ СО СЛИВОЧНОЙ
ЗАПРАВКОЙ

Подается с хрустящей рисовой бумагой

170 г 580 ₹



ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

155 г 550 ₹



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ
ПОД ФИРМЕННЫМ СОУСОМ

155 г 500 ₹





**ЧАФАН
С МАРИНОВАННЫМ
РОСТБИФОМ**

150 г 490 ₺

**ОЛИВЬЕ
С СЕМГОЙ**

165 г 490 ₺



**САЛАТ
С ХРУСТЯЩИМ
БАКЛАЖАНОМ**

150 г 450 ₺

**САЛАТ С КАЛЬМАРОМ И ЖАРЕНОЙ
БРЫНЗОЙ С СОУСОМ ИЗ ВЯЛЕННЫХ
ТОМАТОВ**

180 г 530 ₺



**САЛАТ ТАЕЖНЫЙ
С ОЛЕНИНОЙ**

150 г 610 ₺



НОВИНКА

**САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ,
АВОКАДО, СОУСОМ ПЕСТО
И ОБЖАРЕННЫМ В КАРАМЕЛИ
ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ**

170 г 690 ₺



**САЛАТ
С МОРЕПРОДУКТАМИ**

150 г 560 ₺



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



**БОРОДИНСКИЕ
ГРЕНКИ
С ЧЕСНОКОМ**

150/40 г 270 ₺



СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

150/40 г 450 ₺



**КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ
В ПАНИРОВКЕ**

240/40 г 540 ₺



КАЛЬМАР ФРИ

150/40 г 460 ₺

**КРЕВЕТКИ
В ПАНИРОВКЕ**

100/30 г 650 ₺

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

150/40 г 320 ₺

АРАХИС СОЛЕННЫЙ

100 г 200 ₺

ЛАВАШ ФРИ

100/40 г 250 ₺

СЫР ЧЕЧИЛ

50/40 г 250 ₺

Соус на выбор:
барбекю, сливочно-грибной,
чесночный, сырный

**МИКС
ПИВНОЙ МИНИ**

Гренки чесночные, сырные палочки,
луковые кольца, соус сырный,
соус чесночный

410/100 г 900 ₺

МИКС ПИВНОЙ

Луковые кольца, гренки чесночные, кольца
кальмара, сырные палочки, сыр косичка,
арахис соленый, лаваш фри, соус сырный,
соус чесночный, соус спайс

820 г 1600 ₺



СУПЫ



**СУП-ПЮРЕ ГРИБНОЙ
С КРАНЧ ЛУКОМ**

250/20/2 г 420 ₺

СОЛЯНКА МЯСНАЯ СО СМЕТАНОЙ

250/30/20 г 470 ₺



УХА ИЗ СЕМГИ И СУДАКА

250/60/30 г 580 ₺

**СУП-ПЮРЕ ГОРОХОВЫЙ
С КОПЧЕНОСТЯМИ**

250/40 г 460 ₺



НОВИНКА



СИБИРСКИЙ БОРЩ С УТКОЙ

250/40/30/10 г 480 ₺

ТОМ-ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

300/40 г 580 ₺



НОВИНКА

БЛЮДА НА ГРИЛЕ



**ШАШЛЫК
ИЗ КУРИНОГО БЕДРА**

150/45/30 г 680 ₺

**ШАШЛЫК
ИЗ СВИНОЙ ШЕИ**

150/45/30 г 780 ₺



ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

150/45/30 г 990 ₺



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

150/45/30 г 740 ₺

**ФИЛЕ КУРИНОЕ
НА ГРИЛЕ**

за 100 г 320 ₺



**УТИНОЕ ФИЛЕ
НА ГРИЛЕ**

150 г 790 ₺



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ**

150/45/30 г 790 ₺

**МЕДАЛЬОНЫ
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

80/90/30 г 890 ₺



РЕКОМЕНДУЕМ ВМЕСТЕ С ГАРНИРОМ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 г 250 ₺

**КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ** 150 г 250 ₺

**КАРТОФЕЛЬНЫЕ
ДОЛЬКИ** 150 г 250 ₺

ОВОЩИ – ГРИЛЬ 150 г 250 ₺
Перец, баклажан, цуккини

ОВОЩНОЙ ГАРНИР 75 г 150 ₺
Помидор, огурец, перец болгарский

**ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК
С ОВОЦАМИ НА ГРИЛЕ**

115/150/40/2 г 1310 ₺



СТЕЙКИ



**СТЕЙК
ИЗ СВИНОЙ ШЕИ**

180 г 810 ₺



МИРАТОРГ

СТЕЙК РИБАЙ

250 дней откорма

за 100 г 1580 ₺



МИРАТОРГ

СТЕЙК СТРИПЛОЙН

250 дней откорма

за 100 г 1240 ₺



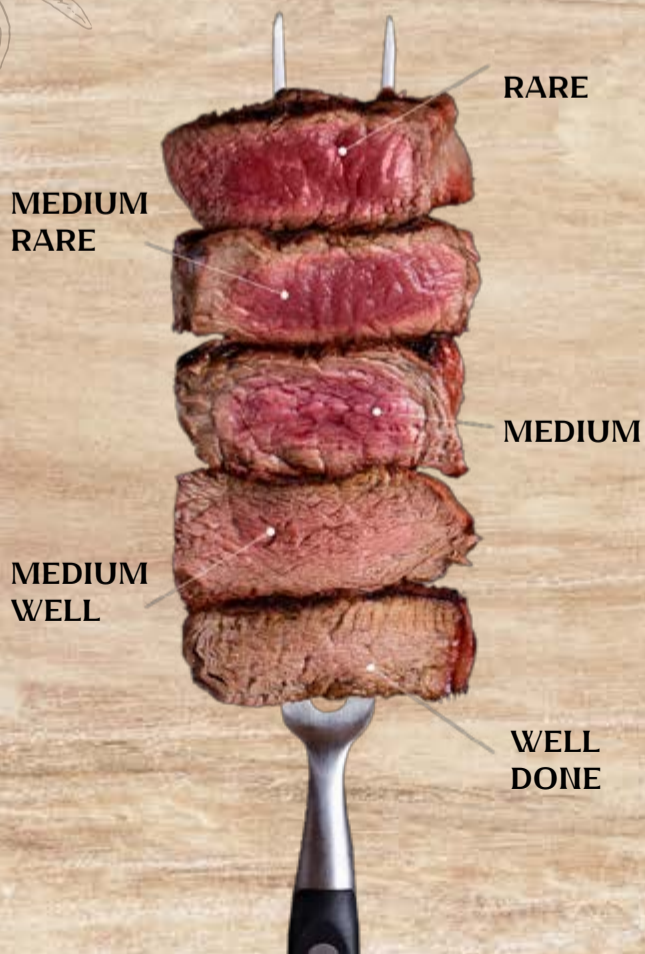
СТЕЙК ИЗ ОЛЕНИНЫ

70/30/25 г 820 ₺



**СТЕЙК МИНЬОН
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
ИЗ ШАМПИньОНОВ**

120 г/75/40 г 1300 ₺



RARE

MEDIUM
RARE

MEDIUM

MEDIUM
WELL

WELL
DONE

ПРОЖАРКИ



RARE (с кровью)

Слегка обжаренный, 40-45° внутри. Буквально - «сырое» или с кровью. Кусок мяса с отчетливой, толстой красной полоской внутри. Выбор любителей.

MEDIUM RARE (средне-сырой)

Деликатно прожаренный, 40-50° внутри. Ярко красная середина в куске существенно уже, больше розового сока. Такой способ рекомендуют в большинстве случаев.

MEDIUM (средней прожарки)

Средне прожаренный, 50-55° внутри. Мясо внутри розового цвета, а не алого, красный сок уже не выделяется. Вариант для тех, кто к меньшим уровням прожарки еще не привык, но движется в правильном направлении.

MEDIUM WELL (почти прожаренное)

Хорошо прожаренный, 55-60° внутри. Розовый оттенок полностью ушел, сок стал прозрачным. Такое мясо все еще вкусно, но предназначено для людей, которые по каким то причинам не допускают даже мысли о том, что они смогут съесть что-то «недожаренное». Мы относимся к этому с пониманием, хотя такую степень прожарки и не рекомендуем.

WELL DONE (прожаренное)

Полностью прожаренный, 60-70° внутри. Что тут можно сказать. Есть гости (а мы их любим и ценим всех), которые предпочитают получить в своей тарелке мясо, зажаренное до степени мягкой подошвы. Мы такой выбор не одобряем, но готовы исполнить подобный заказ. Но знайте - вместо мяса, кровью в этом случае, будет обливаться наше сердце.



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

МИКС МОРЕПРОДУКТОВ

Филе семги на гриле, филе муксуна на гриле, филе судака на гриле, кальмар на гриле, тигровые креветки гриль, кукуруза гриль, перец болгарский, соус иртышский, соус чесночный

1350 г 6080 ₽



МИКС МЯСНОЙ МИНИ

Шашлык из свиной шеи, шашлык из куриного бедра, люля-кебаб из говядины, картофель, лаваш, маринованный лук, соус спайс, соус чесночный, соус томатный

970 г 2100 ₽



МИКС МЯСНОЙ НА КОМПАНИЮ

Стейк из свинины, стейк из говядины, стейк из куриной грудки, люля-кебаб из говядины, шашлык из свиной шеи, шашлык из куриного бедра, картофель гриль, цукини гриль, перец болгарский гриль, лук репчатый на гриле, лаваш, соус спайс, соус чесночный, соус томатный

2500 г 6300 ₽



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ

.....
200 г 580 ₺



**ЗАПЕКАНКА
ИЗ ЦЫПЛЕНКА
С ШАМПИНЬОНАМИ
И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА**

.....
300 г 610 ₺

**ЗАПЕКАНКА СО СВИНИНОЙ,
ШАМПИНЬОНАМИ
И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА**

.....
300 г 640 ₺



**КОТЛЕТЫ
КУРИНЫЕ
С ПЮРЕ**

.....
350 г 710 ₺



НОВИНКА

**ЖАРКОЕ
ИЗ ОЛЕНИНЫ**

.....
260 г 670 ₺



КАРБОНАРА

Бекон, яйцо, сливки,
чеснок, сыр Пармезан

.....
280 г 600 ₺



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

Тигровые креветки, кальмары,
сливки, сыр Пармезан

280 г 695 ₺

ФИЛЕ МУКСУНА НА ГРИЛЕ

за 100 г 820 ₺



СТЕЙК ИЗ СЕМГИ

за 100 г 1310 ₺



КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ

за 100 г 490 ₺

ФИЛЕ СУДАКА В ВИННОМ СОУСЕ С ОВОЦАМИ

170 г 840 ₺



КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ

за 100 г 720 ₺



КРАБКЕЙК

100/80/40 г 680 ₺



ДЕСЕРТЫ



ПИРОЖНОЕ ШОКОЛАДНЫЙ-ПЛОМБИР

110 г 350 ₺



ЧИЗКЕЙК С ЛИМОННЫМ КУРДОМ

160 г 420 ₺

ПИРОЖНОЕ «НАПОЛЕОН»

150 г 390 ₺



ТАРТ С БРУСНИКОЙ

120 г 295 ₺



ПИРОЖНОЕ МЕДОВОЕ

200 г 390 ₺



ШОКОЛАДНОЕ ТРИО

45 г 290 ₺



МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

1 шарик 100 ₺

ДОБАВЬ
НА СВОЙ ВКУС:
ТОПИНГ
ОРЕХИ
ШОКОЛАД

Директор:
Матвеева Наталия Михайловна



Дата введения 05.09.2025

Изображения являются вариантом приготовления блюд. Если по каким-либо причинам Вы не употребляете определенные ингредиенты, обратитесь к официанту и мы предоставим Вам подробную информацию о составе наших блюд.