

# ДИСКОНТНАЯ ПРОГРАММА RESTUNION

**Хотите стать участником дисконтной программы,  
проводимой сетью ресторанов RestUnion?  
Нет ничего проще!**

Просто обратитесь к вашему официанту и получите дисконтную карту прямо сейчас, активируйте её на сайте [www.restunion.ru/discount](http://www.restunion.ru/discount) и вы откроете для себя новые возможности:


- Посещая свои любимые рестораны нашей сети и совершая накопления, вы сможете увеличить размер скидки по вашей карте;
- Вы сможете совершать накопления также, заказывая свои любимые блюда в нашей службе доставки обедов и ужинов;
- Вы сможете сами отслеживать размер своих накоплений и скидки с помощью специальной формы на нашем сайте;
- Вам предоставляется широкий выбор ресторанов с национальными кухнями на ваш вкус, и ваша дисконтная карта действует в каждом из них, во всех городах;
- Вы первыми получите от нас эксклюзивные предложения и будете в курсе всех новостей и акций, проводимых в наших ресторанах;
- Вам будет предоставлена дополнительная скидка в День Рождения.

Полное описание условий и правил дисконтной программы, а так же новости, анонсы, мероприятия и акции от сети ресторанов RestUnion смотрите на сайте [www.restunion.ru](http://www.restunion.ru)

Если у вас возникнут вопросы касательно дисконтной программы, пожалуйста, напишите нам на адрес: [discount@restunion.ru](mailto:discount@restunion.ru) или позвоните по телефону: **8 (342) 210 68 95** и мы обязательно вам ответим.



Еще больше интересного на наших страничках в социальных сетях:

 [vk.com/RestUnion](http://vk.com/RestUnion)

 [facebook.com/RestUnionPRM](http://facebook.com/RestUnionPRM)

 [restunion\\_perm](https://www.instagram.com/restunion_perm)



# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Для самых важных гостей



## Салат из свежих овощей 145 руб.

Заправим по Вашему вкусу сметаной  
или оливковым маслом  
165 г

## Золотая курочка 215 руб.

Подаётся с томатами,  
свежим огурцом и кетчупом  
130/30/30/30 г

## Бульон с феттучини и курицей 85 руб.

250 г

## Солнышко 220 руб.

Хрустящие палочки из куриного филе  
и картофельные улыбки, жаренные во фритюре,  
томаты, свежий огурец, кетчуп  
70/65/60/30 г

## Суп-пюре овощной 85 руб.

250 г

## Котлетка 195 руб.

Жаренная на гриле котлетка из куриного филе,  
подаётся со свежими томатами,  
огурцами и кетчупом  
100/30/30/30 г

## Пельмешки домашние со сметаной 175 руб.

90/30/10 г

## Куриные цветные пельмешки 175 руб.

Подаются со сметаной  
150/30 г

## ГАРНИРЫ

Картофель фри	55 руб. / 75 г
Рис пропаренный	30 руб. / 100 г
Отварные спагетти	60 руб. / 100 г
Картофельное пюре	40 руб. / 100 г

## Гамбургер с сыром 235 руб.

Подаётся с картофелем фри и кетчупом  
150/50/20 г

## Молочные коктейли 115 руб.

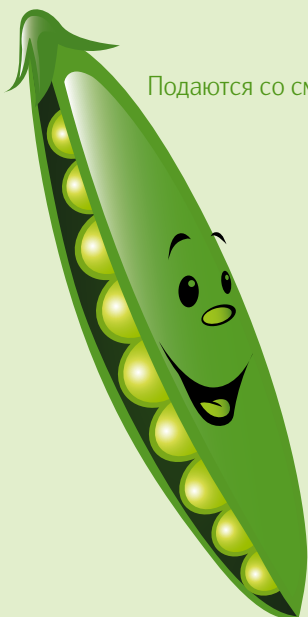
В ассортименте: классический, с клубникой,  
с шоколадом, с бананом /300 мл

## Сырники 145 руб.

Подаются со сметаной или ванильным соусом  
150/30 г

## Какао с молоком 50 руб.

200 мл







# ЗАКУСКИ

## Карпаччо ди сальмоне 425 руб.

Авторская подача карпаччо  
из лосося  
100/110 г

## Карпаччо 395 руб.

Говяжья вырезка, маринованная  
в лимонном соке со специями  
100/45 г

## Сырная тарелка 325 руб.

Пармезан, Дор-Блю, Бри, виноград,  
мед, хлебные палочки  
145/70 г

50 г 95 руб.

■ Пармезан

50 г 95 руб.

■ Дор-Блю

50 г 145 руб.

■ Бри

# САЛАТЫ

## Цезарь

260 г 295 руб.

■ С курицей

210 г 365 руб.

■ С тигровыми  
креветками

## Медитерранио 295 руб.

Салат из свежих овощей  
с сыром «Фета»  
230 г

## Инсалата кон формаджо фета 275 руб.

Микс из различных видов свежих салатных листьев  
с добавлением запечённой брынзы, гренков, вяленых  
томатов, кедровых орешков, приправленный  
медово-горчичным соусом  
140 г

## Инсалата кон салмоне фритто 395 руб.

Салат из свежих овощей  
с теплым лососем  
и сливочным сыром  
280 г

## Инсалата алла таккино 335 руб.

Листья салата и свежие овощи  
с обжаренными на гриле кусочками индейки  
и пикантной заправкой из оливкового масла,  
горчицы и сока свежего лимона  
215 г

## Капрезе 295 руб.

Традиционный итальянский салат  
из свежих томатов с сыром Моцарелла  
в собственном соку и соусом Песто  
200 г

## Теплый салат с кальмаром-гриль и овощами 295 руб.

250 г







Иксалата кон салмонэ фритто



Медий салат с калымаром и овощами



Медитерранию



# СУПЫ

Легкий суп-пюре из стеблей сельдерея  
с обжаренными гренками  
**195 руб.**

250 г



Томатный суп по-сицилийски  
**235 руб.**

Классический острый суп с рубленой говядиной,  
перцем чили, сыром Пармезан  
300 г

Суп-пюре из шпината  
со сливками  
**225 руб.**

250/15 г

Крем-суп из белых грибов  
**265 руб.**

250/20 г



Суп из сыра «Дор-Блю»  
**235 руб.**

С беконом и хлебными палочками  
225/35/15 г

Крем-суп из тыквы и белого вина  
с мидиями и креветками  
**355 руб.**

200/100 г



Сырный крем суп с грибами  
**255 руб.**

250/25 г





Легкий суп-пюре из  
стедлей сельдерея

Суп из сыра «Дор-Блю»

Крем-суп из тыквы и белого вина  
с мидиями и креветками





# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

## Радужная форель, жаренная на гриле 215 руб.

Вес рыбы уточните у официанта  
за 100 г

## Ризотто с белыми грибами 375 руб.

280 г

## Куриное филе с цукини 365 руб.

Куриное филе, запечённое  
с цукини со сливочным соусом,  
под сырами Моцарелла и Пармезан  
260 г

## Сальмоне аль форно 495 руб.

Филе лосося, запеченное  
со шпинатом и розмарином.  
Подается с соусом из сливок,  
лимона и икры масаго  
190 г

## Мерлуццо фритто 395 руб.

Стейк из трески с картофельным пюре  
с добавлением трюфельного масла  
320 г

## Телятина под сыром Пармезан с картофельными крокетами 485 руб.

100/90/30 г

*New*





Пельмени под сыром Пармезан  
с картофельными крокетами





# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

## Польпетта ди аньело 415 руб.

Аппетитные котлеты  
из рубленой баранины с овощной сальсой.  
Подаются с обжаренным картофелем  
130/150/110 г

## Свинина в 5 ароматных перцах 495 руб.

Отбитый и обжаренный кусок шеи  
(свинины), подается с салатом из томатов, огурцов,  
листьев зеленого салата, маслин и красного лука,  
заправленным оливковым маслом  
150/130 г

## Скалоппа ди Майале 425 руб.

Эскалопы из свинины с картофелем, обжаренным по-домашнему,  
и капустой брокколи, приготовленной на пару.  
Подаётся со сливочно-горчичным соусом  
110/200/75 г

## Кальмары по-средиземноморски 385 руб.

Обжаренные на гриле тушки кальмаров,  
подаются со свежими овощами  
150/130 г

## Ризотто с лососем 475 руб. 320г







*Ризотто с лососем*

*Скалопна ди Майале*

# ГАРНИРЫ

**Картофельное пюре**  
**80 руб.**  
200 г

**Картофель по-домашнему**  
**80 руб.**  
Обжаренные кубики отварного картофеля с луком  
170 г

**Картофель фри**  
**110 руб.**  
150 г

**Рис припущенный**  
**60 руб.**  
200 г

**Брокколи на пару**  
**160 руб.**  
150 г

**Овощи гриль**  
**215 руб.**  
Крупные ломтики овощей с чесночным маслом  
150 г

# СОУСЫ

**Соус томатный**  
**40 руб.**  
Томаты в с/с, сладкий перец, чеснок, зелень  
50 г

**Тар-тар**  
**40 руб.**  
Корнишоны, красный лук, укроп, сок лимона, вареное яйцо, майонезная заправка  
50 г

**Перечный соус**  
**60 руб.**  
Сливки, смесь пяти перцев, соус Деми Глас  
50 г







*Полонетта ди Аньело*



*Свинина в 5 ароматных перцах*



# ПАСТА

## Спагетти Карбонара 365 руб.

Спагетти с беконом, луком и грибами в сливочном соусе с перепелиным яйцом и сыром Пармезан  
300 г

## Феттучини Альфредо 375 руб.

Феттучини в сливочном соусе с куриной грудкой и сыром Пармезан  
330 г

## Спагетти Болоньезе 385 руб.

Спагетти с мясным соусом Болоньезе, зеленью и сыром Пармезан  
400 г

## Тортильони Сичилиано 365 руб.

Тортильони с обжаренными баклажанами, свежими томатами, чесноком, оливковым маслом и специями, запечённые под сырами Моцарелла и Пармезан  
320 г

## Феттучини Витториа 395 руб.

Феттучини с куриной грудкой, белыми грибами, сливочным соусом и сыром Пармезан  
350 г

## Лазанья мясная 395 руб.

400 г

## Паста Алла Пескатора 495 руб.

Паста с креветками и гребешками с креветочным соусом «Биск» с добавлением сливок  
320 г







*Пасма Ама Пескамора*

*Casa Mia*

# ПИЦЦА

22 см/30 см

## Рома

275 руб./395 руб.

Бекон, грибы и маслины, томатный соус, сыры Моцарелла и Пармезан

## Пепперони

275 руб./395 руб.

Копчёная колбаса, острый перец Пепперони, томатный соус, шампиньоны, сыры Моцарелла и Пармезан

## Карбонара

275 руб./395 руб.

Бекон, перепелиные яйца, томатный соус, сметана, сыры Моцарелла и Пармезан

## Маеста

290 руб./395 руб.

Копченая колбаса, окорок, грибы и томаты, сладкий перец, сыры Моцарелла и Пармезан

## Ассорти

385 руб./525 руб.

Колбаски копчёные, жареная говяжья вырезка, окорок и копчёная куриная грудка, томаты, томатный соус, грибы, майонез, сыры Моцарелла и Пармезан

## Кваттро Стаджиони

295 руб. /395 руб.

1/4 Маргарита, 1/4 Пепперони, 1/4 Вегетарианская, 1/4 Капричиоза

## Casa Mia

335 руб./455 руб.

Пармская ветчина с листьями салата и нежным соусом, томаты, сыр Моцарелла

## Ординарио

275 руб./395 руб.

Окорок, бекон, томаты, сыры Моцарелла и Пармезан

## Лацио

295 руб./395 руб.

Окорок, копчёная куриная грудка и сладкий перец с томатным соусом и сырами Моцарелла и Пармезан

## Маргарита

275 руб./375 руб.

Классическая итальянская пицца с томатами, сырами Моцарелла и Пармезан

## Сальмоне э крема

425 руб./535 руб.



## Дьяволо

295 руб./425 руб.

Острая итальянская салями «Чоризо», каперсы, оливки, острый перец, Моцарелла и Пармезан



## Кваттро Формаджи

295 руб./395 руб.

## Фокаччо

22 см 75 руб.

- Традиционный итальянский пицца-хлеб

22 см 85 руб.

- Со сметанно-чесночны соусом

22 см 125 руб.

- С моцареллой

30 см 135 руб.

- С соусом Песто и свежей рукколой







*Кампус Студент*



## ДЕСЕРТЫ

**Тирамису**  
**245 руб.**  
90/20 г

**Черничный тарт**  
**170 руб.**  
Нежный ванильно-лимонный крем  
и спелые ягоды черники  
на рассыпчатом песочном тесте.  
100 г



**Чиз-кейк**  
**195 руб.**  
110/40 г

**Морковный торт**  
**165 руб.**  
Сочный морковный бисквит,  
воздушный сырный крем в новом исполнении.  
100 г



**Шоколадный фондан**  
**185 руб.**

Кекс из бисквитного теста с жидкой сердцевинкой.  
Подается с мороженым  
Время приготовления 20 минут  
70/50 г

**Творожно-ягодный сорбет**  
**175 руб.**

Клубничный мусс, смородиновое конфи  
и легкий шоколадный бисквит.  
70 г



**Пирожное Шоколадная кола**  
**175 руб.**

Роскошь вкуса темного шоколада  
со сливочной карамелью и лесным орехом.  
90 г

## СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА

**Круассаны**  
**65 руб.**  
Сливочный, карамельный

**Эклеры**  
**65 руб.**  
Сливочный, шоколадный

## МОРОЖЕНОЕ

**Сливочное**  
**50 руб.**  
60 г

**Ванильное**  
**80 руб.**  
60 г

**Шоколадное**  
**80 руб.**  
60 г

**Клубничное**  
**80 руб.**  
60 г







Черничный тарт

Творожно-ягодный сорбет

Шоколадная кола

Морковный торт