



## Холодные закуски

*Удём на взлёт!*

### **Греческие маслины**

**250 ₺**  
(100 г)

### **Разносолы**

квашеная капуста, маринованные  
огурцы, томаты и чеснок

**250 ₺**  
(150 г)

### **Говяжий язык**

с бородинскими гренками  
и сливочным хреном

**550 ₺**  
(230 г)

### **Пряная скумбрия**

с картофелем и маринованным  
ялтинским луком

**350 ₺**  
(280 г)

### **Лосось слабой соли**

с бородинскими гренками,  
сливочным сыром и салатным миксом

**490 ₺**  
(210 г)

### **Вителло Тоннато**

легендарная итальянская закуска  
из говяжьей вырезки в соусе из тунца  
с салатным миксом, черри и чабаттой

**530 ₺**  
(250 г)

### **Севиче из лосося со свежим огурцом и йогуртовым соусом**

**490 ₺**  
(230 г)







## Холодные закуски

*Идём на взлёт!*

### **Брускетты:**

- с говяжьей вырезкой, запечённой в пряных травах, черри, шпинатом и соусом айоли

**390 ₺**  
(1 шт.)

- со слабосолёной сёмгой, крем-сыром, шпинатом и томатами конфи

**360 ₺**  
(1 шт.)

**Круассаны с паштетом из куриной печени,**  
с салатным миксом и яйцом пашот

**430 ₺**  
(220 г)

### **Подкопчённые свиные ушки**

классические / чесночные / холодец-хрен

**290 ₺**  
(100 г)

### **Джерки:**

- вяленая курица

**270 ₺**  
(100 г)

- вяленая свинина

**290 ₺**  
(100 г)

### **Премиальные сыры к вину**

Рокфорини с голубой плесенью,  
Пеппер Джек, Пиканте, Тет-де-Муан

**900 ₺**  
(250 г)

### **Пикантные сыры к пиву**

Чечил, чесночный с зеленью,  
молочный, копчёный и охотничий

**390 ₺**  
(250 г)







## Салаты

*Набираем высоту!*



### **Мамин оливье**

с куриной грудкой и морковный муссом

**360 ₺**  
(200 г)

### **Улётный Цезарь**

- с курицей

**390 ₺**  
(220 г)

- с креветками

**450 ₺**  
(200 г)

### **Лёгкий греческий салат**

**390 ₺**  
(250 г)

### **Капрезе**

томаты и моцарелла  
с итальянскими травами

**390 ₺**  
(200 г)

### **Тёплый салат с куриной печенью, обжаренной в соевом соусе,**

с кедровыми орешками, зелёным миксом  
и черри под соусом Цезарь

**450 ₺**  
(230 г)

### **Салат с телятиной и сливочным сыром страчателла**

**490 ₺**  
(260 г)

*New!*

### **Салат с жареными баклажанами**

**410 ₺**  
(280 г)

*New!*

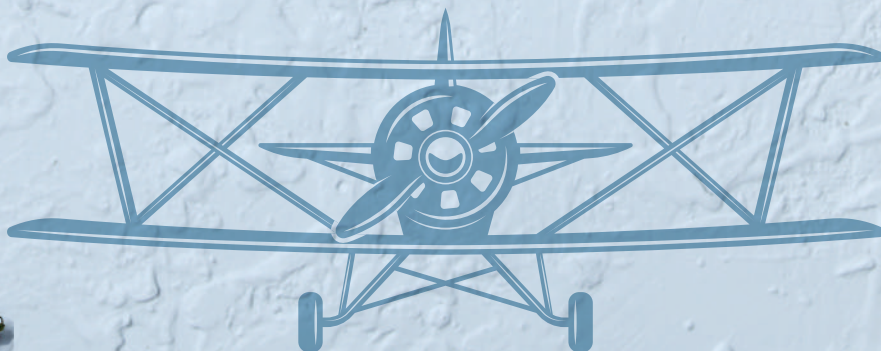
### **Поке с тунцом**

**690 ₺**  
(300 г)

*New!*

### **Поке с угрём**

**690 ₺**  
(300 г)



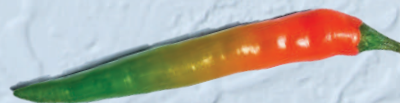




## Горячие закуски

*Полёт нормальный!*

<b>Чесночные бородинские гренки</b> с пикантным соусом	<b>290 ₹</b> (230 г)
<b>Палочки из сулугуни в хрустящей панировке</b> с вишневым соусом	<b>390 ₹</b> (250 г)
<b>Куриные стрипсы с картофелем фри</b>	<b>350 ₹</b> (300 г)
<b>Куриные крылья в сладком соусе чили,</b> обжаренные с чесноком	<b>390 ₹</b> (400 г)
<b>Свинные рёбра, томлённые в соусе кимчи,</b> с битыми огурцами	<b>650 ₹</b> (600 г)
<b>Картофель фри по-техасски</b> с беконом и сыром чеддер	<b>270 ₹</b> (200 г)
<b>Драники с овощным салатом и битыми огурцами</b>	<b>350 ₹</b> (3 шт.)







## Супы разных стран

<b>Сливочная уха по-барски с лососем, грибами и овощами</b>	<b>490 ₺</b> (400 г)
<b>Крем-суп из даров моря с соусом биск и сырным багетом</b>	<b>510 ₺</b> (450 г)
<b>Классический борщ с пампушками</b> на крутом говяжьем бульоне	<b>390 ₺</b> (460 г)
<b>Том ям</b> острый тайский суп с морепродуктами и грибами, подается с рисом басмати	<b>450 ₺</b> (400 г)
<b>Сборная мясная солянка с гренками и беконом</b>	<b>370 ₺</b> (450 г)
<b>Суп-капучино грибной</b>	<b>350 ₺</b> (300 г)

*New!*

*Залетает к супу!*

<b>Хлебная корзина</b> чабатта, пшеничный багет, заварной хлеб с семечками, итальянские палочки гриссини и сливочное масло	<b>170 ₺</b> (200 г)
--	-------------------------







## Горячие блюда

*Курс на землю!*

<b>Жаркое из картофеля со свиной грудинкой</b> на сковороде	<b>390 ₺</b> (450 г)
<b>Говядина по-строгановски</b> с картофельным пюре и солёными огурцами	<b>550 ₺</b> (400 г)
<b>Говяжий язык, жаренный на гриле,</b> с булгуром, грибным соусом и трюфельным маслом	<b>850 ₺</b> (350 г)
<b>Картофельное ризотто с телятиной,</b> томлённой в соусе демиглас	<b>510 ₺</b> (350 г)
<b>Свиная рулька в пряной медовой глазури</b> с беби-картофелем, с грибами и тушёной квашеной капустой	<b>750 ₺</b> (950 г)
<b>Митболы из баранины с овощами</b>	<b>450 ₺</b> (300 г)

*New!*

## Гарнир

*Верный штурман гриля*

<b>Печёный картофель</b>	<b>130 ₺</b> (250 г)
<b>Беби-картофель с чесноком</b>	<b>170 ₺</b> (200 г)
<b>Картофель фри</b>	<b>150 ₺</b> (120 г)
<b>Картофельное пюре</b>	<b>130 ₺</b> (150 г)
<b>Картофельные ньокки со сливочным маслом</b>	<b>190 ₺</b> (140 г)





## Гарнир

### *Верный штурман гриля*

<b>Овощи гриль</b> картофель, сладкий перец, баклажан, цукини, шампиньоны, кукуруза и соус песто	<b>370 ₺</b> (280 г)
<b>Кукуруза гриль</b>	<b>230 ₺</b> (180 г)
<b>Шампиньоны гриль</b>	<b>170 ₺</b> (150 г)
<b>Коул слоу</b>	<b>150 ₺</b> (100 г)
<b>Соусы</b> Айоли / Сырный / Барбекю / Шашлычный / Чесночный / Перечный / Блю Чиз	<b>90 ₺</b> (50 г)

## Блюда на углях

### *До неба и обратно*

<b>Стейк из свиной шеи</b> с картофелем в мундире и салатом Коул Слоу	<b>590 ₺</b> (450 г)
<b>Цыплёнок табака</b> с черри, салатным миксом и битыми огурцами	<b>790 ₺</b> (1 шт.)
<b>Люля из баранины</b>	<b>650 ₺</b> (380 г)

*New!*

### Шашлык

Подаётся на лаваше с маринованным красным луком

- каре ягнёнка	<b>890 ₺</b> (250 г)
- куриные бёдра	<b>390 ₺</b> (320 г)
- свиные рёбрышки	<b>470 ₺</b> (300 г)
- свиная шейка	<b>570 ₺</b> (300 г)
- куриные крылья	<b>350 ₺</b> (300 г)





## Блюда на углях

*До неба и обратно*

### Стейки

Подаются с классическим салатом Коул Слоу

#### Премиальная классика

Ковбой	2100 ₺ (400-600 г)
Рибай	750 ₺ (за 100 г)
Нью-Йорк	590 ₺ (за 100 г)

#### Альтернатива

Топ Блейд	790 ₺ (250 г)
Денвер	790 ₺ (250 г)

#### Dry Aged

21 день вызревания

Портерхаус	650 ₺ (за 100 г)
Ти-Бон	650 ₺ (за 100 г)
Шортлойн	650 ₺ (за 100 г)

### Колбаски

Подаются с картофельным пюре и тушеной квашеной капустой

французские из свинины и говядины с кориандром	390 ₺ (150 г)
из баранины с пряностями	390 ₺ (280 г)
посольские из курицы и свинины	390 ₺ (280 г)
из трёх видов мяса	390 ₺ (280 г)
колбаски-барбекю	390 ₺ (280 г)





## Курс на море

<b>Филе чёрной трески в сливочно-шпинатном соусе</b>	<b>750 ₺</b> (300 г)
<b>Целая дорада</b>	<b>790 ₺</b> (1 шт.)
<b>Стейк из сёмги с цукини гриль и пармезаном</b>	<b>1300 ₺</b> (230 г)
<b>Магаданские креветки</b>	
- отварные в фирменных специях с итальянскими травами	<b>1290 ₺</b> (500 г)
- в чесночно-имбирном соусе	<b>1290 ₺</b> (500 г)
- в тайском соусе том ям с перцем чили	<b>1290 ₺</b> (500 г)
<b>Мидии с хрустящим багетом</b>	<b>550 ₺</b> (500 г)
в соусе том ям / в томатном соусе / в сливочном соусе	

## Устрицы

*Прилетают только  
на пятницам и выходным*

<b>Хасанская /порция 6 или 12 штук/</b>	<b>310 ₺</b> (1 шт.)
<b>Императорская /порция 6 или 12 штук/</b>	<b>350 ₺</b> (1 шт.)







## Пересадка в Азии

### Роллы

<b>Киото</b> запеченные роллы, с икрой мосаго, огурцом, авокадо и крабовым мясом	<b>450 ₺</b> (250 г)
<b>Токио</b> запеченные роллы, с авокадо и угрем	<b>450 ₺</b> (250 г)
<b>Филадельфия</b> с лососем, сливочным сыром крем чизомом и огурцом	<b>490 ₺</b> (210 г)
<b>Канада</b> с угрем, сливочным сыром крем чизом и маринованным дайконом	<b>510 ₺</b> (220 г)
<b>Калифорния</b> с крабовым мясом, авокадо и огурцом	<b>450 ₺</b> (200 г)
<b>Самурай</b> с креветками, икрой мосаго и огурцом	<b>450 ₺</b> (200 г)
<b>Дракон</b> с тунцом, лососем, сливочным сыром крем чизом и огурцом	<b>530 ₺</b> (230 г)

### Горячие роллы

<b>Филадельфия Хот</b> с лососем, сливочным сыром крем чизом и огурцом	<b>530 ₺</b> (250 г)
<b>Канада Хот</b> с угрем, сливочным сыром крем чизом и маринованным дайконом	<b>550 ₺</b> (250 г)
<b>Хаманиши</b> с угрем, креветками, сливочным сыром крем чизом и авокадо	<b>550 ₺</b> (220 г)







## Пересадка в Азии

**NEW!**

<b>Онигири с лососем</b>	<b>390 ₺</b> (350 г)
<b>Онигири с угрём</b>	<b>390 ₺</b> (310 г)
<b>Ролл три сыра</b>	<b>450 ₺</b> (290 г)
<b>Ролл спайси лосось</b>	<b>550 ₺</b> (310 г)
<b>Сет хот</b>	<b>1650 ₺</b> (870 г)
<b>Сет мини</b>	<b>1950 ₺</b> (1300 г)
<b>Сет гранд</b>	<b>2500 ₺</b> (1600 г)

### Маки

<b>Тека маки с тунцом</b> филе тунца, рис, нори	<b>250 ₺</b> (120 г)
<b>Сяке маки с лососем</b> филе лосося, рис, нори	<b>250 ₺</b> (120 г)
<b>Эбби маки с креветками</b> креветки, рис, нори	<b>230 ₺</b> (130 г)
<b>Авокадо маки</b> авокадо, рис, нори	<b>190 ₺</b> (120 г)
<b>Каппа маки с огурцом</b> огурец, рис, нори	<b>170 ₺</b> (120 г)
<b>Унаги маки с угрём</b> угорь, рис, нори	<b>250 ₺</b> (130 г)







## Пересадка в Азию



### Суши

<b>Эби</b> с креветкой	<b>90 ₺</b> 1 шт. (40 г)
<b>Магуро</b> с тунцом	<b>90 ₺</b> 1 шт. (40 г)
<b>Сяке</b> с лососем	<b>90 ₺</b> 1 шт. (40 г)

### Гунканы

<b>Эби карай</b> с креветкой и соусом спайси	<b>110 ₺</b> 1 шт. (45 г)
<b>Сяке карай</b> с лососем и соусом спайси	<b>110 ₺</b> 1 шт. (45 г)
<b>Магуро карай</b> с тунцом и соусом спайси	<b>110 ₺</b> 1 шт. (45 г)

### Салаты

<b>Мидори</b> креветки, авокадо, сладкий перец, огурцы и перепелиные яйца под соусом васаби	<b>450 ₺</b> (240 г)
<b>Чука</b> маринованные водоросли, рисовая лапша и жареный салат романо под ореховым соусом	<b>430 ₺</b> (230 г)







## Wok и паста

### **Овощи-wok**

- с креветками, мидиями и кальмарами
- с филе куриных бёдер
- со свиной

**490 ₺**  
(300 г)  
**390 ₺**  
(300 г)  
**390 ₺**  
(300 г)

### **Паназиатская лапша**

**Рисовая лапша с морепродуктами и овощами**

**570 ₺**  
(350 г)

**Гречневая лапша со свиной и овощами**

**470 ₺**  
(350 г)

**Пшеничная лапша удон с курицей и овощами**

**450 ₺**  
(350 г)

**Пшеничная лапша удон с говяжьей вырезкой и овощами**

**450 ₺**  
(350 г)

### **Паста**

**Фетучини с белыми грибами**

и цукини в сливочном соусе

**490 ₺**  
(280 г)

**Пенне четыре сыра**

в сливочном соусе с кедровыми орешками

**410 ₺**  
(250 г)

**Фетучини с креветками под соусом биск**

**490 ₺**  
(270 г)

**Спагетти карбонара**

по классике: бекон и пармезан в сливочном соусе

**390 ₺**  
(260 г)

**Спагетти с митболами**

и сливочным сыром страчателла в томатном соусе

**390 ₺**  
(330 г)

**Лингвини с кальмарами в сливочном соусе**

**490 ₺**  
(310 г)





## Лепим сами

*Полёт фантазии*

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| <b>Равиоли с сёмгой в соусе биск</b>  | <b>450 ₺</b><br>(300 г) |
| <b>Домашние пельмени из телятины</b><br>в грибном соусе с трюфельным маслом | <b>390 ₺</b><br>(300 г) |
| <b>Вареники с яблоками в вишнёвом соусе</b>                                 | <b>350 ₺</b><br>(300 г) |

## Бургеры

*Высший пилотаж!*

*Подаётся с картофелем фри и кетчупом*

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| <b>С мраморной говядиной и беконом,</b><br>томатами, красным луком, маринованным огурцом,<br>салатным миксом, сыром чеддер и соусом айоли | <b>550 ₺</b><br>(1 шт.) |
| <b>С рваной говядиной и халапеньо,</b><br>томатами, рукколой, маринованным красным луком,<br>вишнёвым соусом и сладким чили               | <b>650 ₺</b><br>(1 шт.) |
| <b>Чизбургер</b><br>с говяжьей котлетой, томатами, салатным миксом, моцареллой,<br>чеддером и сырным соусом                               | <b>590 ₺</b><br>(1 шт.) |

## На тесте

*New!*

- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| <b>Хычин с шпинатом</b> | <b>370 ₺</b><br>(250 г) |
|-------------------------|-------------------------|

*New!*

- |                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| <b>Чуду с сыром</b> | <b>390 ₺</b><br>(200 г) |
|---------------------|-------------------------|

*New!*

- |                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| <b>Чуду с мясом</b> | <b>410 ₺</b><br>(200 г) |
|---------------------|-------------------------|





## Халапури

*От коллеги Мимино*

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| <b>По-аджарски с беконом,</b><br>сулугуни, рассольным сыром чанах, яйцом и сливочным маслом | <b>490 ₺</b><br>(480 г) |
| <b>Просто по-аджарски</b><br>с сулугуни, рассольным сыром чанах, яйцом и сливочным маслом   | <b>470 ₺</b><br>(440 г) |
| <b>По-имеретински</b><br>с сулугуни, рассольным сыром чанах и сливочным маслом              | <b>470 ₺</b><br>(400 г) |

## Пицца D 35 см

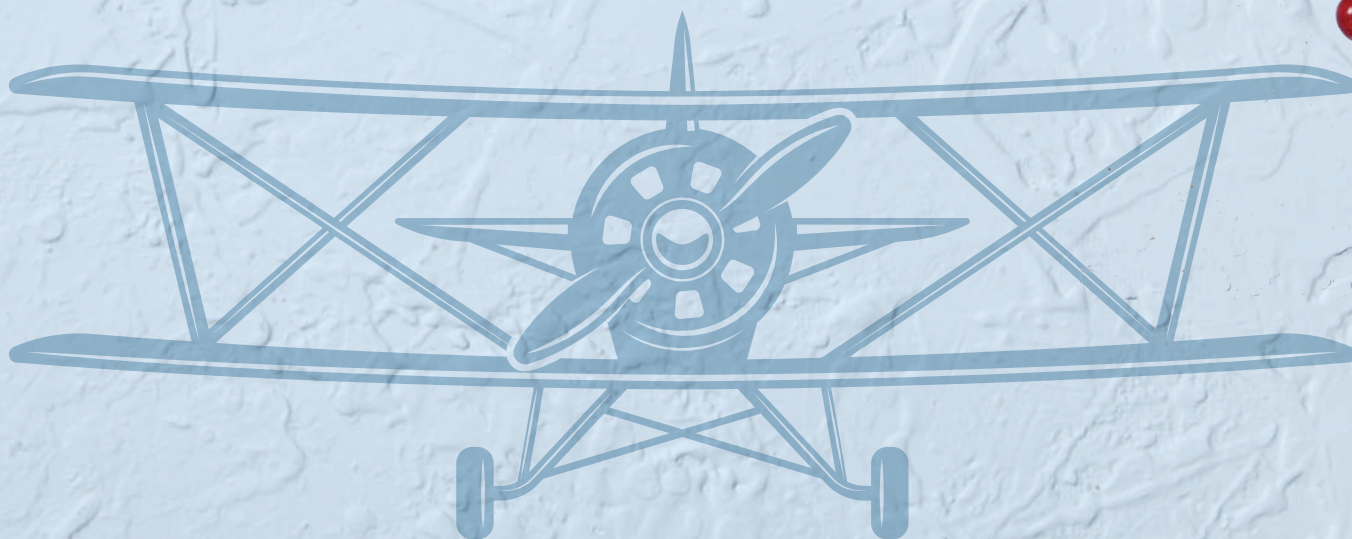
- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Пеперони</b><br>колбаски пепперони, моцарелла, пармезан, томатный соус   | <b>650 ₺</b> |
| <b>Маргарита</b><br>томаты черри, моцарелла, базилик, песто, томатный соус  | <b>590 ₺</b> |
| <b>Карбонара</b><br>бекон, моцарелла, пармезан, карамелизированный лук, кунжут, сливочный соус  | <b>650 ₺</b> |
| <b>Четыре сыра</b><br>голубой сыр, пармезан, крем-сыр, моцарелла, кедровые орешки, базилик, сливочный соус  | <b>630 ₺</b> |
| <b>Джорджия</b><br>колбаски из баранины, хрустящие баклажаны, томаты, фета, моцарелла, красный лук, песто, томатный соус                                    | <b>650 ₺</b> |
| <b>Морская</b><br>лосось, маслины, черри конфи, крем-сыр, моцарелла, сливочный соус   | <b>750 ₺</b> |
| <b>Тонно</b><br>тунец, каперсы, томаты черри, карамелизированный лук, моцарелла, томатный соус  | <b>630 ₺</b> |
| <b>Пиканто</b><br>голубой сыр горгонзола, груша, моцарелла, базилик, сливочный соус   | <b>650 ₺</b> |
| <b>Кальцоне</b><br>закрытая пицца с томлёной телятиной, томатами, красным луком, моцареллой и томатным соусом. Если хотите острее, можем добавить халапеньо | <b>690 ₺</b> |
| <b>Фокачча</b><br>с пармезаном и песто  | <b>370 ₺</b> |





## Десерты

<b>Фирменный десерт Графа Шереметьева</b> со сливочным кремом, свежими ягодами и пудрой из сублимированного банана	<b>390 ₺</b> (1 шт.)
<b>Штрудель со сливочным кремом</b> яблочный / вишнёвый	<b>370 ₺</b> (1 шт.)
<b>Чизкейк Нью-Йорк</b>	<b>390 ₺</b> (1 шт.)
<b>Эстерхази</b>	<b>390 ₺</b> (1 шт.)
<b>Меренговый рулет со свежими ягодами</b>	<b>390 ₺</b> (1 шт.)
<b>Домашние эклеры</b> классический и карамельный	<b>390 ₺</b> (2 шт.)







## Меню для юных пилотов

**Капрезе Чиполлино** 310 ₺  
салат из томатов черри, моцареллы, шпината и базилика (180 г)

**Оливье с куриной грудкой** 250 ₺  
(180 г)

**Бульон с курочкой и лапшой** 230 ₺  
(300 г)

**Спагетти с сыром в сливочном соусе** 330 ₺  
(250 г)

**Куриные котлетки** 330 ₺  
с картофельным пюре и сырным соусом (300 г)

*New!*

**Салатик витаминка** 300 ₺  
(200 г)

*New!*

**Макарошки с колбаской** 350 ₺  
(250 г)

*New!*

**Грибной суп-пюре** 350 ₺  
(200 г)

*New!*

**Шашлычок с фри** 390 ₺  
(250 г)

**Пепперони мини D10см.** 250 ₺  
пицца с колбасками пепперони, моцареллой и пармезаном на томатном соусе (350 г)

**Маргарита мини D10см.** 250 ₺  
пицца с томатами черри, моцареллой, базиликом и песто на томатном соусе (350 г)

**Сладкие роллы со сливочно-банановым муссом** 270 ₺  
(250 г)

**Сырники со сгущённым молоком** 310 ₺  
(240 г)

*New!*

**Венские вафли** 390 ₺  
(130 г)







## Банкетное меню

<b>Мясо-сало</b>	<b>1100 ₹</b> (400 г.)
<b>Рыбное ассорти</b>	<b>1500 ₹</b> (350 г.)
<b>Овощная нарезка</b>	<b>790 ₹</b> (550 г.)
<b>Рулетки из баклажанов</b>	<b>590 ₹</b> (340 г.)
<b>Фруктовая тарелка</b>	<b>990 ₹</b> (550 г.)



г. Тула, ул. Советская, д. 10  
+7 (991) 414-61-01  
[pilottula.ru](http://pilottula.ru)