



*Since 2005*

---

---

# МЕНЮ / MENU

---

---

*«Встречаем с улыбкой, готовим с любовью!»*

+7 921 993-10-43  
[www.vintagespb.club](http://www.vintagespb.club)



Since 2005

## ЗАКУСКИ

Хрустящие брускетты с куриным паштетом, фисташками и топпингом из брусники  
*180 g.*

550.-

Грузди соленные / маринованные со сметаной и луком  
*120 g.*

450.-

Хрустящие брускетты с лососем слабой соли  
*140 g.*

690.-

Мини-эклеры с рием из лосося и мороженым из томатного песто  
*210 g.*

550.-

Хрустящие брускетты с печеной грушей, медом и горгонзолой  
*180 g.*

550.-

Сырная тарелка  
*120 g.*

590.-

Хрустящая брускетта с сельдью и молодым картофелем  
*190 g.*

490.-

Сало домашнее с тостами из черного хлеба  
*180 g.*

550.-

Карпаччо из говядины  
*90 g.*

690.-

Тартар из вырезки говядины с грибным айоли и тостами  
*100/40 g.*

690.-

## ХЛЕБ

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Лаваш тонкий  
*100 g.*

150.-

Булочка из печи  
*40 g.*

100.-

Хлеб многозерновой  
*100 g.*

150.-

Полубагет выпечной с чесночной начинкой  
*150 g.*

290.-

Хлебная корзина (полубагет с чесночной начинкой и ассорти из трех булочек)  
*150/40/40/40 g.*

450.-

Жареный сыр Халуми с винной грушей  
*150g.*

650.-

Запеченный камамбер в инжире с вишневым соусом и бородинским хлебом  
*120 g.*

590.-



Since 2005

## САЛАТЫ

|                                                                          |       |                                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Цезарь с куриной грудкой<br>260 g.                                       | 650.- | Салат с карпаччо из креветок,<br>клубникой и страчателлой<br>190 g.                                  | 690.- |
| Цезарь с тигровыми креветками<br>220 g.                                  | 750.- |                                                                                                      |       |
| Салат из томатов, болгарского<br>перца и сиртаки<br>260 g.               | 590.- | Салат с хрустящими баклажанами<br>и страчателлой<br>260 g.                                           | 590.- |
| Оливье с томленой говяжьей<br>грудинкой<br>220 g.                        | 590.- | Салат из свежих овощей<br>с заправкой на выбор (масло<br>растительное, оливковое, сметана)<br>200 g. | 490.- |
| Греческий салат с оливковым<br>маслом и бальзамическим уксусом<br>250 g. | 590.- | Салат с форелью горячего<br>копчения<br>200 g.                                                       | 650.- |
| Теплый салат с куриной печенью<br>190 g.                                 | 650.- |                                                                                                      |       |

## СУПЫ

|                                                                          |       |                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------|-------|
| Борщ с говядиной, сметаной и салом<br>на хрустящем хлебе<br>350/60/40 g. | 550.- | Уха из лосося<br>и судака<br>300 g.                                  | 590.- |
| Крем-суп из тыквы, с сыром<br>страчателла и сальсой из томатов<br>290 g. | 490.- | Уха Лохикейто (Финский рыбный<br>суп со сливками и водкой)<br>300 g. | 690.- |
| Домашний бульон с куриной ножкой<br>350 g.                               | 490.- | Французский луковый суп<br>250 g.                                    | 490.- |



Since 2005

## ОСНОВНОЕ МЕНЮ

|                                                                                      |       |                                                                                   |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Бефстроганов с грибами<br>и картофельным пюре<br><i>160/140 g.</i>                   | 990.- | Судак по-польски (с яичным соусом<br>и картофельным пюре)<br><i>130/100/50 g.</i> | 950.- |
| Утиная ножка Конфи с печеным<br>чесноком и картофельным пюре<br><i>160/120/20 g.</i> | 950.- | Камбала в соусе аква-пацца<br><i>290 g.</i>                                       | 690.- |
| Паста Карбонара со сливочной<br>заправкой<br><i>250 g.</i>                           | 650.- | Равиоли с картофелем и соусом<br>из лосося<br><i>260 g.</i>                       | 590.- |
| Паста Болоньезе<br><i>250 g.</i>                                                     | 590.- | Мини-чизбургер<br><i>190 g.</i>                                                   | 550.- |
| Паста с томленой бараниной<br>по-строгановски<br><i>250 g.</i>                       | 690.- | Бургер от шефа<br><i>370 g.</i>                                                   | 690.- |

## ГАРНИРЫ

|                                                   |       |                                                    |       |
|---------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------|-------|
| Картофель фри<br><i>150 g.</i>                    | 390.- | Запеченный картофель<br>с травами<br><i>150 g.</i> | 350.- |
| Жареный картофель с вешенками<br><i>220/50 g.</i> | 390.- | Картофельное пюре<br><i>150 g.</i>                 | 290.- |
| Овощи гриль<br><i>200 g.</i>                      | 450.- | Картофель Айдахо<br><i>150 g.</i>                  | 350.- |
|                                                   |       | Соусы в ассортименте<br><i>40 g.</i>               | 100.- |



Since 2005

## МАНГАЛ

|                                                                                            |         |                                                                          |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------|--------|
| Стейк из вырезки говядины<br>с чесночным маслом и соусом<br>Блэк Пеппер<br><i>180/40 g</i> | 1 590.- | Кебаб из свиной шеи, лавашом<br>и соусом Барбекю<br><i>160/40 g.</i>     | 750.-  |
| Стейк из свиной шеи с картофелем<br>Айдахо<br><i>200g.</i>                                 | 750.-   | Кебаб из индейки, лавашом<br>и соусом Барбекю<br><i>160/40 g.</i>        | 750.-  |
| Шашлык из филе куриного бедра,<br>лавашом и соусом Карри<br><i>180/40 g.</i>               | 690.-   | Люля-кебаб из баранины, лавашом<br>и томатным соусом<br><i>160/40 g.</i> | 950.-  |
| Шашлык из свиной шеи, лавашом<br>и томатным соусом<br><i>180/40 g.</i>                     | 750.-   | Каре из молодого ягненка<br><i>300 g.</i>                                | 1590.- |
| Шашлык из бараньей мякоти,<br>лавашом и томатным соусом<br><i>180/40 g.</i>                | 950.-   |                                                                          |        |
| Шашлык из лосося с соусом<br>Тартар<br><i>180/40 g.</i>                                    | 1 590.- |                                                                          |        |

## ДЕСЕРТЫ

|                                                           |       |                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| Эклер с шоколадной глазурью<br><i>55 g.</i>               | 250.- | Торт Красный бархат<br><i>130 g.</i>                                  | 550.- |
| Домашний чизкейк с соусом из манго<br><i>170 g.</i>       | 550.- | Сырники с соленой карамелью<br>и вишней<br><i>150 g.</i>              | 450.- |
| Шоколадное муалё с шариком<br>мороженого<br><i>150 g.</i> | 550.- | Яблочный штрудель с мороженым<br>и клубничным соусом<br><i>215 g.</i> | 490.- |
| Мороженое<br><i>50 g.</i>                                 | 190.- |                                                                       |       |
| Ассорти из мороженого<br><i>150 g.</i>                    | 490.- |                                                                       |       |

## БЛЮДА ЯПОНСКОЙ КУХНИ



Since 2005

### СУШИ / АВТОРСКИЕ РОЛЛЫ

|                                                                                                                       |        |                                                                                                                                                |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Суши с лососем<br>40 g.                                                                                               | 250.-  | Лонг ролл с лососем, икрой масаго и манго<br>330g.                                                                                             | 1190.- |
| Суши с угрем<br>40 g.                                                                                                 | 250.-  | Запеченный ролл Филадельфия<br>245 g.                                                                                                          | 990.-  |
| Суши с креветкой<br>40 g.                                                                                             | 250.-  | Ролл Нежная Калифорния<br>230g.                                                                                                                | 750.-  |
| Ролл Филадельфия с угрем и авокадо<br>260 g.                                                                          | 990.-  | Ролл запеченный со снежным крабом<br>260 g.                                                                                                    | 750.-  |
| Ролл запеченный с угрем, сливочным сыром и соусом Том Ям<br>300 g.                                                    | 990.-  | Спайси ролл<br>245 g.                                                                                                                          | 690.-  |
| Ролл запеченный с гребешком и лососем<br>320 g.                                                                       | 990.-  | Сет мясных суши из мраморной говядины<br>120 g.                                                                                                | 690.-  |
| Сет на двоих:<br>Запеченный ролл Филадельфия<br>Ролл Нежная Калифорния<br>Ролл запеченный со снежным крабом<br>780 g. | 1990.- | Сет на троих:<br>Ролл с угрем и соусом Том ям<br>Лонг ролл с лососем, икрой масаго и манго<br>Ролл Нежная Калифорния<br>Спайси ролл<br>1105 g. | 2990.- |



Since 2005

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

|                                                                      |       |                                                                       |       |
|----------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| Оливье с говядиной<br><i>100/10 g.</i>                               | 290.- | Наггетсы<br><i>120 g.</i>                                             | 390.- |
| Борщ с мясом и сметаной<br><i>150/40 g.</i>                          | 350.- | Картофель фри<br><i>150 g.</i>                                        | 390.- |
| Мини-шашлычок из куриного бедра<br>с соусом Карри<br><i>80/20 g.</i> | 450.- | Картофельное пюре<br><i>150 g.</i>                                    | 290.- |
| Котлета из индейки с помидорами<br>черри<br><i>120/50 g.</i>         | 450.- | Мини-шашлычок из свинины<br>с томатным соусом<br><i>80/20 g.</i>      | 490.- |
| Паста с сыром<br><i>150 g.</i>                                       | 390.- | Котлета из говяжьей вырезки<br>с помидорами черри<br><i>120/50 g.</i> | 550.- |

## НАПИТКИ/КОФЕ

|                                                      |               |                                                                 |               |
|------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------|---------------|
| Татни с газом / без газа (Армения)<br><i>0.5l.</i>   | 350.-         | Капучино<br><i>150 / 300 ml.</i>                                | 290.- / 350.- |
| Боржоми (Грузия)<br><i>0.5l.</i>                     | 390.-         | Капучино на растительном<br>молоке<br><i>150 / 300 ml.</i>      | 350.- / 390.- |
| Лимонады в ассортименте <i>0,25 л.</i>               | 350.-         | Латте<br><i>400 ml.</i>                                         | 390.-         |
| Квас<br><i>0.5l.</i>                                 | 290.-         | Латте на растительном молоке<br><i>400 ml.</i>                  | 450.-         |
| Сок в ассортименте<br><i>0,5/ 1l.</i>                | 290.- / 650.- | Раф кофе<br><i>300 ml.</i>                                      | 390.-         |
| Сок свежавыжатый (яблоко / апельсин)<br><i>0.2l.</i> | 450.-         | Молочный фраппе<br><i>350 ml.</i>                               | 390.-         |
| Морс в ассортименте<br><i>0.3 / 1l.</i>              | 290.- / 650.- | Бамбл кофе (кофе, апельсиновый сок, сироп)<br><i>350 ml.</i>    | 350.-         |
| Эспрессо<br><i>50ml.</i>                             | 250.-         | Эспрессо-тоник (кофе, тоник, сироп,<br>лимон)<br><i>350 ml.</i> | 350.-         |
| Американо<br><i>120 / 200 ml.</i>                    | 250.- / 350.- |                                                                 |               |

# СИСТЕМА ЛОЯЛЬНОСТИ: МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ VINTAGE

Получайте кэшбеки\* и расплачивайтесь бонусными баллами за заказы в ресторане Vintage. Мобильное приложение ресторана позволяет заказать доставку блюд, забронировать столик, оценить работу сотрудников, оставить отзыв и пожелания руководству ресторана. Для пользователей мобильного приложения Vintage действует скидка 20% на все меню в день рождения\*\*, 5 дней до и 5 дней после него. Условия действуют и на доставку блюд.

Ссылки для скачивания:



iOS



Android

## Как стать участником системы лояльности ресторана Vintage?

Установите приложение на телефон и пройдите легкую регистрацию. Укажите: фамилию, имя, телефон (для подтверждения брони столика, доставки блюд), эл. почту (для восстановления аккаунта в случае потери или замены устройства), дату рождения (для предоставления скидки 20% на ваш счет в день рождения, за 5 дней до и 5 дней после него). Данные поменять невозможно, поэтому, пожалуйста, вводите дату корректно.

## Как начисляются баллы?

Начисляем на ваш счёт баллы за: - регистрацию в мобильном приложении -150 приветственных баллов; - от 7% и более от каждого вашего заказа превращается в баллы\*\*\*. Система накопительная, то есть чем больше вы тратите, тем больше баллов вам зачисляется. Максимальная величина начисляемых баллов- 15% от суммы счета.

Какую часть счёта в «Vintage» можно оплатить баллами?

До 100%. 1 балл= 1 рубль. Вы можете потратить Ваши баллы в любое время при оплате счета в ресторане Vintage.

## Как получить баллы за заказ или частично расплатиться ими?

Официант или сотрудник ресторана уточнит, установлено ли у вас приложение. Если нет, то мы поможем с регистрацией. Если да, то просто откройте его и предоставьте официанту QR-код с главной страницы. Сотрудник считает его и при расчете уточнит: копить или тратить баллы.

\* кэшбек начисляется в аккаунт приложения в виде бонусных баллов. Может использоваться только при оплате продукции и/или услуг ресторана Vintage.

1 балл= 1 рубль.

\*\* скидка не распространяется на товары по акциям и специальные предложения.

\*\*\* баллы не начисляются на счета со скидками. товары по акциям и специальные предложения