

*Мы рады приветствовать Вас
в панорамном баре «12»!*

Если у Вас появились вопросы или замечания
по работе поваров, официантов или барменов -
Вы можете задать нам любой вопрос по телефонам:

677-681 - Юлия

566-206 - Александр

В любое время дня и ночи мы готовы помочь
и выслушать Ваши пожелания!

С уважением, руководство бара «12»

Следите за новостями и акциями бара «12»:

 vk.com/panoramabar12

 facebook.com/panoramabar12

 [@panoramabar12](https://twitter.com/panoramabar12)

 [panorama_bar12](https://instagram.com/panorama_bar12)

Телефон: 200-600



ХОПОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Семга малосоленая.....75/75 гр	390 руб
<i>Собственного посола со сливочным маслом и пшеничными тостами, украшенная салатом мангольд</i>	
Сагудай из Байкальского сига.....140/40/2 гр	470 руб
<i>Пятиминутный засол филе Байкальского сига с добавлением петрушки, кинзы и репчатого лука</i>	
Байкальский малосоленный омуль.....100/35 гр	280 руб
<i>Слабосоленный омуль собственного посола с микс салатом и луком порей</i>	
Сельдь с отварным картофелем и зеленью.....100/150/30 гр	200 руб
<i>Охлажденная сельдь пряного посола с лучком шалот</i>	
Ассорти мясных деликатесов.....240/15/20/20 гр	700 руб
<i>Домашняя буженина, рулет из утки, отварной телячий язык, сало соленое с мясной прослойкой собственного посола</i>	
Ассорти рыбное.....300/130 гр	670 руб
<i>Семга малой соли, омуль соленый, омуль холодного копчения, помидоры черри, каперсы</i>	
Овощная нарезка со сливочным соусом.....300/40 гр	280 руб
<i>Свежий болгарский перец, помидоры, огурцы со сливочным соусом и зеленью</i>	
Грузди со сметаной.....150/30 гр	420 руб
Сибирские разносопы.....250/8 гр	350 руб
<i>Великолепное сочетание хрустящих малосоленных огурчиков, томатов черри, домашней квашеной капусты и груздей из лесов Сибири</i>	
Ассорти сыров с виноградом и манговыми чатни...175/100/40/10 гр	700 руб
<i>Сыр Бри, пармиджаноРиджано, сыр Маасдам, сыр Грюйер, сыр с плесенью сорта Лазур, орех пекан, в сочетании с виноградом</i>	
Сыровяленная говядина Фаберцы к пиву.....35 гр	250 руб
Сыровяленная свинина Фаберцы к пиву.....45 гр	300 руб

САПАТЫ

Греческий.....300 гр	370 руб
<i>Классический овощной салат с сыром Фета, помидорами черри, свежим огурцом, болгарским перцем, маслинами, заправленный оливковым маслом с ароматной зеленью</i>	
Цезарь на выбор:.....250 гр	
<i>Свежий лист салата Романо в сочетании помидоров черри, хрустящих крутонов, сыра Пармиджано Риджано с соусом Цезарь и наполнением на ваш выбор:</i>	
- куриная грудка.....	420 руб
- малосоленая семга.....	450 руб
- тигровые креветки.....	550 руб
Нисуаз Классик.....250 гр	470 руб
<i>Свежая кенийская фасоль, в сочетании с помидорами черри, маслинами, анчоусами и нежнейшим лососем с яйцом пашот</i>	
Сапат Оливье.....250 гр	450 руб
<i>Маринованные огурчики, отварной картофель, каперсы, нежный телячий язык с перепелиным яйцом в сочетании с раковыми шейками и икрой лосося</i>	
Сапат с копченой утиной грудкой магрэ220 гр	500 руб
<i>Сочетание сочных листьев салата Романо, рукколы, помидорок черри, свежего огурца под заправкой на основе дижонской горчицы с копченой утиной грудкой</i>	
Сапат с сыром бри, грейпфрутом, апельсином и рукколой 220 гр	390 руб
<i>Зеленый лист салата с рукколой, сыром бри и сегментами грейпфрута и апельсина, приправленный апельсиновой заправкой</i>	

Чай в чайнике (на 2 персоны)

Черный Дянь Хун500 мл	150 руб
<i>Крупнолистовой чай, произведенный в провинции Юньнань, которая по праву считается родиной чая. Имеет весьма ярко выраженный привкус сухофруктов.</i>	
Черный Цейлон500 мл	150 руб
<i>На Цейлоне, в основном, производят черный чай, славящийся своей ароматной, янтарного цвета, жидкостью и своим насыщенным, крепким, терпким вкусом.</i>	
Зеленый Сенча500 мл	150 руб
<i>Сенча - наиболее известный и часто употребляемый россиянами японский чай. Сырье для изготовления данного чая собирается один раз в год и только весной, в мае. Благодаря содержанию витаминов А, Е, С, витаминов группы В, а также аминокислот и кофеина, прекрасно тонизирует, обеспечивая вам заряд бодрости на целый день.</i>	
Зеленый Молочный Улун.....500 мл	150 руб
<i>Собственный аромат и вкус чая, который напоминает благоухающий нектаром цветок, дополняется восхитительными молочными тонами. Этот чай последнего урожая обладает мягким тонизирующим и согревающим эффектом.</i>	
Зеленый Те Гуан Инь.....500 мл	150 руб
<i>Бирюзовый улун - один из самых известных и изысканных чаев Китая. Он по праву считается шедевром китайских производителей. Его вкус и аромат меняются от чашки к чашке, от легкого, слегка цветочного, до терпкого и насыщенного.</i>	
Зеленый Макабео500 мл	150 руб
<i>Макабео - это самая распространенная лоза зеленого винограда в Испании. Элегантный купаж из зеленого и белого чая, различных форм и размеров, приведет в восторг ваши чувства и обещает особое удовольствие.</i>	
Зеленый Жасминовый500 мл	150 руб
<i>Зеленый чай с жасмином, изготовленный из молодых чайных листочков с нераспустившимися почками.</i>	

Чай авторский

Облепиховый600 мл	220 руб
<i>Ароматный чай с добавлением натуральных ягод облепихи и фруктового сиропа</i>	
Фруктовый600 мл	220 руб
<i>Чай на основе натуральных сухих ягод, с кусочками яблока и апельсина</i>	
Чай с сибирскими травами600 мл	180 руб
<i>Чай обладающий успокаивающим эффектом благодаря целебным свойствам чабреца</i>	
Имбирный600 мл	220 руб
<i>Тонизирующий чай с корнем имбиря, лимоном и корицей</i>	
Ромашковый600 мл	180 руб
<i>Чай с добавлением цветков ромашки</i>	
Сибирское здоровье600 мл	270 руб
<i>Чай с насыщенным вкусом ягод брусники, душистого меда, корицы, лимона и горный травы Саган дали</i>	



Свежевыжатые соки

Апельсиновый.....250 мл	250 руб
Яблочный.....250 мл	250 руб
Морковный250 мл	200 руб
Грейпфрутовый.....250 мл	250 руб

Смузи

Смузи песные ягоды.....200 мл	150 руб
Смузи манго-маракуйя200 мл	150 руб
Смузи клубника-банан200 мл	150 руб
Смузи тропический200 мл	150 руб

Молочные коктейли

Молочный коктейль с сиропом300 мл	160 руб
Молочный коктейль банановый300 мл	200 руб
Молочный коктейль черничный300 мл	220 руб
Молочный коктейль клубничный300 мл	200 руб

Морс собственного приготовления

Морс клюквенный200 мл	80 руб
Морс брусничный200 мл	80 руб
Морс облепиховый200 мл	80 руб

Сок натуральный

Апельсиновый200 мл	60 руб
Яблочный200 мл	60 руб
Персиковый200 мл	60 руб
Вишневый200 мл	60 руб
Томатный с солью200 мл	60 руб

Газированная и минеральная вода

Пепси250 мл	120 руб
Пепси лайт250 мл	120 руб
Сэвенап250 мл	120 руб
Миринда250 мл	120 руб
Эвервес Тоник250 мл	120 руб
Сога-Сога250 мл	150 руб
Феррареппе.....330 мл	200 руб
Бадуа.....330 мл	250 руб
Эвиан.....330 мл	300 руб
Аква Минерале в асс.....260 мл	120 руб
Жемчужина Байкапа530 мл	150 руб

Кофе

Эспрессо30 мл	100 руб
<i>Крепкий насыщенный классический итальянский напиток, пользующийся огромной популярностью во всем мире</i>	
Доппио60 мл	140 руб
<i>Двойная порция эспрессо, обладающая интенсивным вкусом и ароматом</i>	
Американо.....180 мл	100 руб
<i>Эспрессо, с добавлением горячей воды, приготовленный скандинавским способом</i>	
Капучино.....180 мл	150 руб
<i>Кофейный напиток с легкой, воздушной пенкой из молока</i>	
Французская ваниль150 мл	160 руб
<i>Кофейный напиток на основе эспрессо с добавлением сливок и ванили</i>	
Кофе по-венски.....150 мл	160 руб
<i>Итальянский кофейный напиток на основе эспрессо с добавлением молока, молочной пенки и шоколада</i>	
Латте.....200 мл	160 руб
<i>Молочный напиток на основе эспрессо, состоит из трех слоев: молоко, кофе, молочная пенка. Обладает нежным молочным вкусом</i>	
Латте маккиато200 мл	170 руб
<i>Молочный напиток на основе эспрессо, с добавлением сиропа, отличается мягким нежным вкусом</i>	
Гляссе200 мл	220 руб
<i>Французский охлажденный кофейный напиток с мороженым, обладающий нежным сливочным вкусом</i>	
Латте с ликером Бэйлиз.....200 мл	250 руб
<i>Ароматное сочетание кофе латте и ликера Бэйлиз</i>	
Айриш кофе200 мл	270 руб
<i>Бодрящий и согревающий кофейный напиток, на основе кофе латте и виски</i>	
Кофе с коньяком200 мл	200 руб
<i>Коньячные нотки в сочетании с кофейным ароматом кофе латте</i>	



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кальмары в кляре.....155/50/50 гр	380 руб
<i>Кольца кальмара в кляре с микс салатом и овощным соусом тар-тар</i>	
Тигровые креветки в пивном кляре.....100/30/10 гр	430 руб
<i>Презентуются с микс салатом и домашним соусом с овощами</i>	
Байкальский омуль в кляре.....140 гр	200 руб
<i>Нежные кусочки Байкальского омуля в воздушном кляре с чесночным соусом</i>	
Сухарики к пиву.....150 гр	110 руб
<i>Чесночные соленые сухарики из украинского хлеба</i>	
Ассорти колбас к пиву.....590\340\40\50\40\10 гр	1700 руб
<i>Обжаренные ассорти колбас из свинины колбаска 0.5 метра, колбаски охотничьи, колбаски бараны, колбаски говяжьи с луковыми кольцами фри и картоф-ми долькаами в кожуре в сочетании с соусами BBQ, соусом коктейльный и домашняя аджика</i>	
Колбаска по метра с пук копы. и BBQ.....300\30\40\50 гр	650 руб
<i>Свинная колбаска с луковыми кольцами фри и соусом BBQ и домашней аджикой</i>	
Колбаска 1 метр с пук копы. и BBQ.....500\40\50\50 гр	900 руб
<i>Свинная колбаска с луковыми кольцами фри и соусом BBQ и домашней аджикой</i>	
Пивное ассорти.....350\50\50\20 гр	530 руб
<i>Кольца кальмара в кляре, луковые кольца в панировке, сырны палочки из сыра Гауда, гренки из украинского хлеба в сочетании с соусами коктейльный, и соусом Та-Тар</i>	
Сэндвич Клуб.....220 гр	280 руб
<i>Тостовый хлеб, помидоры биф, листья салата Романо, обжаренная куриная грудка в сочетании с сырокопчёным беконом под соусом Али-Оли falso</i>	
Чизбургер с картофелем фри и ориг-ым соусом BBQ.....290/150/30 гр	420 руб
<i>Обжаренная булочка с листом салата Романо и оригинальным горчичным соусом, котлетой из нежной телячьей вырезки, с овощами и сыром Чедер</i>	
Гамбургер с картофелем фри и ориг-ым соусом BBQ.....370/150/30 гр	450 руб
<i>Обжаренная булочка с котлеткой из нежной телячьей вырезки, с листом салата Романо и коктейльным соусом</i>	

ПАСТЫ

Спагетти Карбонара250 гр	350 руб
<i>Спагетти с кусочками обжаренного бекона, с ярким ароматом и пикантным вкусом сливочного соуса в сочетании с сыром пармезан</i>	
Фетучини с соусом Болоньезе.....260 гр	380 руб
<i>Одна из разновидностей паст, подается с сочным мясным фаршем, тертым пармезаном под классическим томатным соусом Болоньезе</i>	
Пенне с томатным соусом.....320 гр	280 руб
<i>Паста из твердых сортов пшеницы с пикантным томатным соусом из свежих томатов черри, в сочетании с ароматом базилика</i>	
Паста с чернилами каракатиц с морепродуктами300 гр	800 руб
<i>Спагетти из твердых сортов пшеницы под сливочным соусом с тигровыми креветками, кальмарами и морским гребешком</i>	
Паста с пососем и красной икрой300 гр	550 руб
<i>Фетучини в сливочном соусе с обжаренным лососем и икрой</i>	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк из свинины с картофелем Айдахо180\150/30 гр	540 руб
<i>Стейк обжаренный на гриле с картофельными дольками в кожуре, приправленный ароматными травами и сливками</i>	
Бефстроганов из телячьей вырезки с молодым картофелем ...200/100 гр	600 руб
<i>Приготовленный по классическому рецепту с молодым картофелем</i>	
Стейк из телятины с томатом и баклажаном гриль...180\110 гр	800 руб
<i>Телячья вырезка с обжаренными овощами и соусом деми глянсе</i>	
Стейк из Лосося со спаржей180/30/10 гр	800 руб
<i>Нежное филе семги с зеленой спаржей с насыщенным соусом на основе белого вина</i>	
Кукурузный цыпленок тапака с картофелем гриль.....300 гр	550 руб
<i>Цыпленок, обжаренный до хрустящей корочки, подается с картофелем гриль, микс салатом и пикантным чесночным соусом</i>	
Байкальский Омупь в Сибирских кедровых орешках со свежими овощами..... 145 гр	380 руб
Блюдо на компанию Гриль Микс.....400/50/50/50/15 гр	1230 руб
<i>Обжаренное на гриле филе куриной грудки, свиной вырезки, телятины и языка с соусом BBQ</i>	

ГАРНИРЫ

Овощи на гриле с микс салатом и соусом песто170 гр	360 руб
Картофель фри с зеленью 150 гр	150 руб
Картофель по - деревенский150 гр	150 руб
Сливочное картофельное пюре250 гр	180 руб
Молодой картофель с ароматными травами и чесноком. 200 гр	250 руб
Рассыпчатый Булгур с карамельной тыквой..... 170\15 гр	250 руб
<i>Зерно пшеницы твердых сортов предварительно пропаренное с кармелизированной тыквой</i>	
Картофельный Гратэн.....150\30 гр	200 руб
<i>Томленый картофель со сливками сыром пармезан</i>	
Рис Басмати.....150 гр	200 руб



ДЕСЕРТЫ

Шоколадный брауни с фисташковым мороженым..... 220 гр	450 руб
<i>Шоколадный брауни, с нежным фисташковым мороженым и вишневым соусом</i>	
Карамелизированный крем Катапан 240/40 гр	300 руб
<i>Нежный сливочный крем подается с хрустящей слоеной косичкой и свежими лесными ягодами</i>	
Панна - котта с ягодным купли100 гр	150 руб
<i>Легкий десерт из крема - брюле и клубничным купли со стручковой ванилью</i>	
Парфе из двух видов шоколада 120 гр	150 руб
<i>Пористый десерт на основе сливочного сыра маскарпоне</i>	
Ассорти из мороженого 160 гр	300 руб
<i>Шарик фисташкового, сливочного пломбира и католонского мороженого со свежей ягодой</i>	
Тирамису 140 гр	380 руб
<i>Традиционный Итальянский десерт на основе сыра маскарпоне</i>	
Черемуховое пирожное 150 гр	250 руб
<i>Воздушное пирожное из натуральной черемухи с легким сметанным муссом, знакомый вкус детства</i>	
Чизкейк из белого шоколада.....120 гр	290 руб
Кедровый грильяж.....10 гр	40 руб
<i>(конфетки ручной работы)</i>	
Макарун Фисташковый, шоколадный, малиновый36 гр	60 руб
Яблочный Штрудель с ванильным соусом.....250 гр	280 руб
Шоколадная корзинка со сливочным какао.....85 гр	280 руб
Тортина в шоколадном стаканчике с гренадином..... 85 гр	280 руб

