

Русский

LINDA

BISTRO RESTAURANT

The background is a dark, moody, and textured surface, possibly resembling marbled paper or a close-up of a natural material like stone or wood. It features various shades of dark brown, black, and charcoal, with irregular, organic patterns and subtle highlights. A thin, solid black border frames the entire image.

YOUR
CULINARY
EXPERIENCE
IS ABOUT TO

The background is a dark, moody, and textured surface, possibly a close-up of a rock face or a piece of aged, dark paper. It features various shades of dark brown, black, and charcoal, with irregular, organic shapes and subtle highlights that create a sense of depth and texture. A thin, solid black border frames the entire image.

BEGIN.

Закуски |

Домашний хлеб
с соусами **27 ₴**

Ассорти острых закусок
жареный острый перец, свежий чили, чеснок конфи, острый томатный дип **23 ₴**

Карпаччо из говяжьего филе
тонкие ломтики говядины, бальзамический
соус, оливковое масло, соль, перец, чеснок конфи, каперсы,
редиска, зелень и пармезан **66 ₴**

Запечённый баклажан «Сабих»
крошка варёного яйца, помидоры, красный лук, острый чили,
петрушка и тхина «Хар-Брах» **63 ₴**

Крылышки
куриные крылья во фритюре, обжаренные в фирменном соусе чили **71 ₴**

Ризотто с трюфелем
смесь грибов, пюре из свежего чёрного трюфеля, пармезан и базилик **76 ₴**

Фуа-гра
150 г, подаётся на бельгийском вафле с луковым джемом и ягодным конфитюром **102 ₴**

Кебаб «Араис»
5 мини-пит с пряной говядиной, подаётся с салатом из
свежих томатов и тахини «Хар-Брах» **71 ₴**

Полента
свежая кукуруза, сливки, грибы шимэджи, базилик, свежая спаржа и пармезан **73 ₴**

А-ля Романа
итальянский артишок на гриле с кукурузным кремом,
спаржей, пармезаном и базиликом **73 ₴**

Цветная капуста
запечённые дольки свежей цветной капусты поданы на
тхине «Хар-Брах» с помидорами, красным луком и петрушкой **65 ₴**

Блинчики с асадо
блинчики с копчёным мясом асадо, подаются с говяжьим соусом и крем-фреш **76 ₴**

Закуски ||

Криспи-креветки

5 креветок в хрустящей оболочке из картофельной соломки, подаются с айоли из чеснока и укропа и айоли из вяленых томатов **52 ₴**

Панко-креветки

5 креветок в японских сухарях панко, обжаренные во фритюре, подаются с айоли из чеснока и укропа и айоли из вяленых томатов **52 ₴**

Севиче из лосося

смесь свежих трав и овощей, подаётся на хрустящей основе с крем-фрешем **68 ₴**

Кольца кальмара

в хрустящей панировке, обжаренные во фритюре, подаются с айоли из зелени и айоли из вяленых томатов **59 ₴**

Шашлык из креветок

2 шампура в азиатском маринаде, подаются с айоли из чеснока и укропа и айоли из вяленых томатов **98 ₴**

Шашлык из кальмара

2 шампура в азиатском маринаде, подаются с айоли из чеснока и укропа и айоли из вяленых томатов **98 ₴**

Криспи чикен

Хрустящие кусочки курицы в золотистой панировке, подаются с айоли чеснок-укроп и айоли горчица-мёд **65 ₴**

Морепродукты

Белые тигровые креветки

в сливочном соусе с чесноком, укропом и грибами, подаются с хлебом **109 ₴**

Красные тигровые креветки

в томатном соусе с обжаренными томатами черри, каперсами, луком, чесноком и зеленью, подаются с хлебом **109 ₴**

Зелёные тигровые креветки

с артишоком «а-ля Романа», вялеными томатами, зеленью, сливками, стручковой фасолью, цветной капустой, белым вином, чесноком и сливочным маслом, подаются с хлебом **109 ₴**

Белые кальмары

в сливочном соусе с трюфелями, грибами шимэдзи, кубиками батата и укропом **109 ₴**

Салаты

Салат Цезарь

салат-латук, хрустящий огурец, крутоны и пармезан в соусе «Цезарь» **73 ₴**

Салат Шук (рыночный)

ассортимент свежих овощей с заправкой оливковым маслом и лимоном **71 ₴**

Салат Здоровье

красная киноа, салат-латук, красный лук, морковь жюльен, черри, перец, яблоко «Грэнни Смит», клюква, зелень, грецкие орехи в цитрусовом соусе винегрет **72 ₴**

Салат с Козьим сыром халлуми из козьего молока

салат-латук, черри, огурец, морковь жюльен, лук, свежие грибы, перец, яблоко «Грэнни Смит», жареные грецкие орехи, цитрусовый соус винегрет, сыр халлуми из козьего молока в хрустящей панировке **78 ₴**

Салат Капрезе

помидоры черри, оливки Каламата, красный лук, анчоусы, базилик, крутоны, моцарелла Буффало, с бальзамическим соусом **84 ₴**

Добавки к салату: курица 15 ₴ | мини-креветки 18 ₴

Пасты

Феттучини болоньезе

мясное рагу, томаты, корнеплоды, пармезан и базилик

Феттучини альфредо

сливочный соус, дюксель из грибов, пармезан и базилик **82 ₴**

Тортеллини

с начинкой из сыров и орехов, грибы шимэджи, пюре из свежих трюфелей, сливки, пармезан и базилик **84 ₴**

Карбонара Линда стайл

чёрная лингвини, бейби-креветки, сливочное масло, вино, чеснок, зелень, базилик, вяленые томаты, пармезан и маринованный желток **98 ₴**

Спагетти с лососем

кубики лосося, сливочный соус с трюфелями, кубики батата, микрозелень базилика и пармезан **98 ₴**

Алья-олла путтанеска « в память о Эден»

соус помodoro, чеснок, острый перец чили, оливки Каламата, каперсы и оливковое масло **78 ₴**

В память о нашей дорогой подруге Эден Гез, убитой 7.10.2023

Мясо

Добавка к мясу: фуа-гра (60 г) – 59 ₴

Linda Chicken Breast

две сочные куриные грудки на гриле в нашем фирменном маринаде, подаются с картофельным пюре **96 ₴**

Стейк паргит

в маринаде, с рисом и зеленью **99 ₴**

Венский шницель

тонкий стейк из вырезки в хрустящей панировке, подаётся с картофельным пюре **92 ₴**

Linda Burger

котлета 250 г (до жарки), из трёх отборных кусков говядины, подаётся с картофелем фри и овощами **81 ₴**

Дополнения на выбор: яичница-глазунья, острый перец, жареный лук, луковый джем, грибы – 9 ₴ | горгонзола – 15 ₴ | чеддер, пармезан – 12 ₴

Куриная печень

карамелизованная, запечённая с луком и грибами, в красном вине, подаётся с картофельным пюре **79 ₴**

Сосиски с гаудой

3 сосиски 100% говядина, прямо из коптильни, с квашеной капустой и кусочками картофеля **91 ₴**

Сосиски чоризо

3 сосиски чоризо 100% говядина, прямо из коптильни, с квашеной капустой и кусочками картофеля **91 ₴**

Антрекот Villa Mercedes

300 г, с печёным картофелем, овощами-гриль и соусом чимичурри **149 ₴**

Сирлойн (синта)

300 г, говяжий Демиглас, брюссельской капустой, подаётся с трюфельным пюре **152 ₴**

Баранина (каре)

500 г, с печёным картофелем, овощами-гриль и соусом чимичурри **178 ₴**

Рыба

Филе лосося

в цитрусовом соусе, на кукурузном креме с грибами шимэджи, спаржей и пармезаном **141 ₴**

Филе дорада (денис)

с зеленью, подаётся с картофельным пюре **138 ₴**

Целый лаврак

кусочки целого лаврака во фритюре, подаются с гарниром на выбор **135 ₴**

Фиш-энд-чипс

филе рыбы в панировке, с картофелем фри, айоли из зелени и айоли из вяленых томатов **82 ₴**

Гарниры к основным блюдам

Пюре **30 ₴**

Картофель фри **26 ₴**

Белый рис **21 ₴**

Рис с зеленью **21 ₴**

Печёный картофель **21 ₴**

Салат **19 ₴**

Детское меню

Мини-шницели куриные кусочки в хрустящей панировке, с картофелем фри **62 ₴**

Мини-бургер сочная котлета 120 г, с картофелем фри и свежими овощами **61 ₴**

Спагетти Наполетана классический томатный соус **58 ₴**

Little Chicken стейк паргит с картофелем фри **60 ₴**

Спагетти Альфредо со сливочным соусом **63 ₴**



DRINKS MENU

Напитки

Сода **16 ₴**
Кока-Кола Зеро **16 ₴**
Кока-Кола **16 ₴**
Спрайт **16 ₴**
Спрайт Зеро **16 ₴**
Фанта **16 ₴**
Пригат виноград **16 ₴**
Пригат яблоко **16 ₴**
Fuze Tea **16 ₴**
Невиот минеральная вода 500 мл **16 ₴**
Чёрное пиво (Бира Шхора) **16 ₴**
Апельсиновый сок **16 ₴**
Лимонад **16 ₴**
Розовый грейпфрут **16 ₴**
Лимонана (лимон + мята, гранит) **24 ₴**

Разливное пиво

Вайенштефан **33 ₴ | 38 ₴**
Карлсберг **30 ₴ | 35 ₴**

Бутылочное пиво

Стелла **36 ₴**
Кастиль **42 ₴**
Лифманс **39 ₴**
Хайнекен **36 ₴**
Хайнекен 0 **33 ₴**
Корона **36 ₴**
Бланк **35 ₴**

Виски

Джонни Уокер Black Label **25 | 50 ₴**
Джонни Уокер Gold Reserve **40 | 80 ₴**
Джонни Уокер Blondie **20 | 40 ₴**
Гленморанджи 12 **27 | 55 ₴**
Гленморанджи 14 **43 | 86 ₴**
Джек Дэниэлс **28 | 54 ₴**
Джек Honey **28 | 54 ₴**
Макаллан 12 **45 | 90 ₴**
Гленфиддик 12 **37 | 74 ₴**
Гленфиддик 14 **44 | 88 ₴**
Джеймсон **25 | 50 ₴**
Шивас **30 | 60 ₴**

Текила

Патрон Silver **29 | 56 ₴**
Патрон Reposado **35 | 70 ₴**
Патрон Añejo **43 | 85 ₴**
Куэрво Silver **18 | 35 ₴**
Куэрво Gold **23 | 45 ₴**

Джин | Ликёр | Ром

Гордонс **20 | 40 ₴**
Бифитер **24 | 49 ₴**
Капитан Морган Spiced **20 | 40 ₴**
Саузерн Комфорт **28 | 54 ₴**

Анис

Узо 12 **25 | 50 ₴**
Арак Элит **20 | 40 ₴**

Аперитивы | Дижестивы

Кампари 13 | 26 ₴

Апероль 19 | 38 ₴

Мартини Bianco 13 | 26 ₴

Мартини Rosso 13 | 26 ₴

Егермейстер 25 | 50 ₴

Бехеровка 22 | 44 ₴

Водка

Белуга 32 | 64 ₴

Белуга Blue 36 | 76 ₴

Grey Goose 32 | 64 ₴

Van Gogh Асаи 27 | 54 ₴

Van Gogh Ананас 27 | 54 ₴

Русский Стандарт 27 | 53 ₴

Коньяк

Хеннесси XO 90 | 180 ₴

Хеннесси VSOP 42 | 84 ₴

Хеннесси VS 25 | 50 ₴

Реми Мартин VSOP 43 | 86 ₴

Добавки

Эксель 16 ₴

Рашен 13 ₴

Клюквенный сок 15 ₴

Лимонад 12 ₴

Грейпфрут 15 ₴

Тоник 15 ₴

Апельсиновый сок 12 ₴

COME FOR THE FOOD, STAY FOR THE DRINKS

The background is a complex artistic composition. It features large, semi-transparent circles in muted colors: a greyish-blue on the left, a warm tan in the upper center, a vibrant red on the upper right, and another red in the bottom left. These circles overlap with soft, ethereal watercolor washes in shades of beige, cream, and light blue. Delicate botanical illustrations, including thin branches with small leaves and larger, more detailed leaf clusters, are scattered across the composition. Some of these elements are rendered in a fine, golden-brown line art style. The overall aesthetic is dreamy and layered, with a focus on natural textures and organic forms.

LINDAREST.CO.IL