



# НА КРЫШЕ

р е с т о р а н

Представьте, что у вас появилась возможность оказаться в загородном доме посередине рабочей недели и окунуться в атмосферу тепла и уюта. Вы насладитесь прекрасным закатом, укутавшись в плед, всецело ощущая драгоценные минуты отдыха и времени, проведенного с любимыми людьми.

За бокалом вина поговорите о самом главном и поглядите в горящие глаза друг друга, запечатлите момент. Разделите мгновения счастья и восторга от изысканных блюд, наполните свой вечер душевным теплом. Проведете с близкими самые трепетные и особенные моменты НА КРЫШЕ.

Imagine having the opportunity to be in a country house in the middle of the working week and plunge into the atmosphere of warmth and comfort. You will enjoy a beautiful sunset, wrapped in a blanket, fully feeling the precious minutes of rest and time spent with your loved ones.

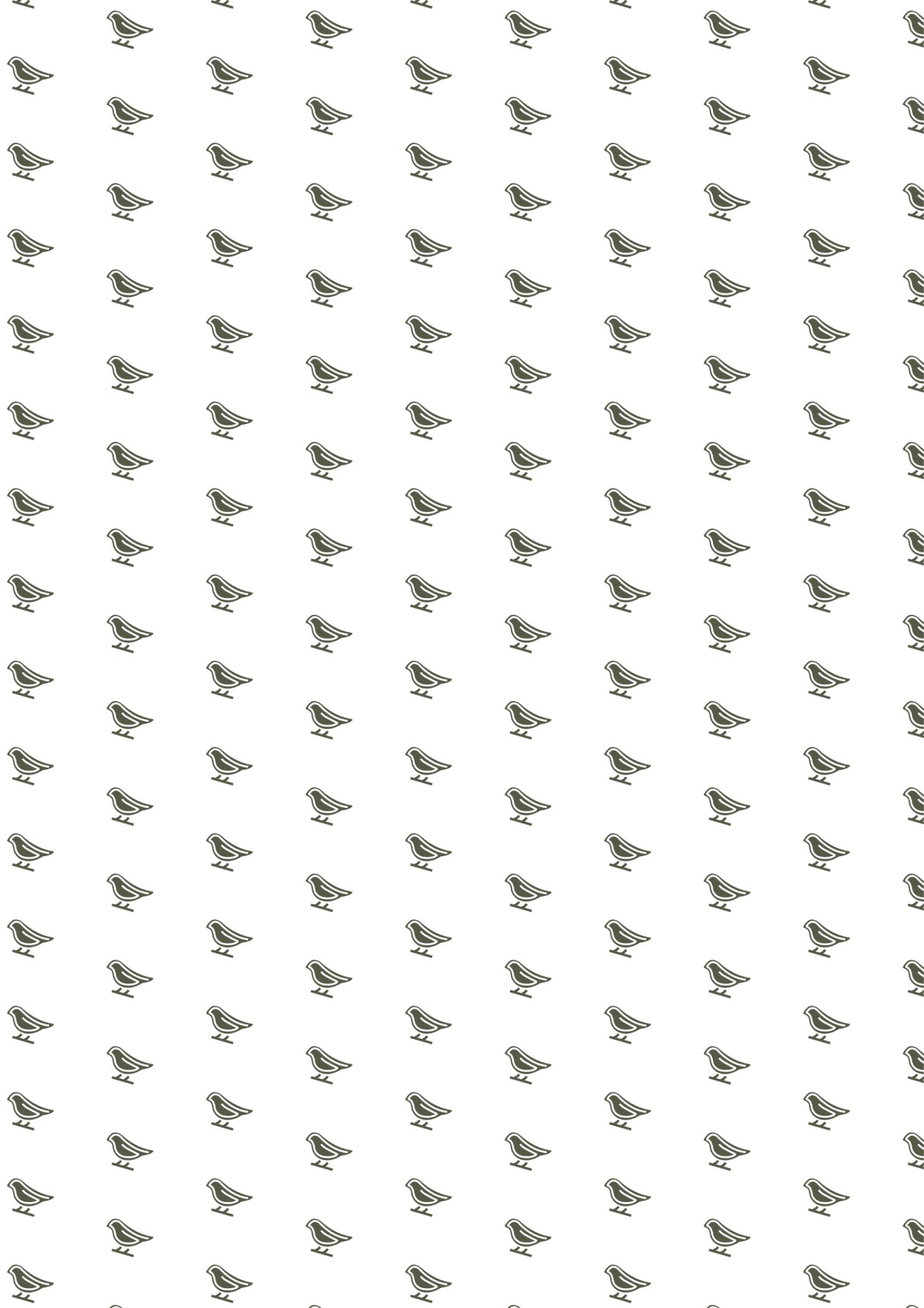
Over a glass of wine, talk about the most important thing and look in each other's burning eyes, capture the moment. Divide moments of happiness and delight from exquisite dishes, fill his evening with soulful warmth. Spend the most trembling and special moments ON THE ROOF with loved ones.

Добро пожаловать в ресторан «На Крыше»

Первый в Астане панорамный ресторан с летней террасой

since 2013

шеф-повар ДИЛГОР ЖАЛИПЕК



**Закуски / Appetizers**

Паштет из куриной печени, желе из хереса, миндаль  
Chicken liver pate, sherry jelly, almonds  
**4 100**

Бабагануш, васаби, масло чили, маринованный лук  
Babaganoush, wasabi, chili oil, pickled onion  
**4 900**

Брускетта с пастроми из говядины и горчиочно-медовый соус  
Bruschetta with beef pastrami and honey mustard sauce  
**6 200**

Брускетта с малосольной форелью и сыром крематта  
Bruschetta with cured trout and cremette cheese  
**6 200**

Казы и шужук с сезонной зеленью  
Kazy and shuzhyk with seasonal greens  
**8 900**

Оливки маринованные  
Pickled olives  
**3 400**

Оливки Сицилийские  
Olives of Sicily  
**3 400**

Ассорти сыров и цветочный мёд  
Assorted cheeses and flower honey  
**12 900**

Холодец из говяжьих хвостов с трюфельной сметаной  
Beef tail aspic with truffle sour cream  
**4 100**

Конское сало, злаковый хлеб, огурчики  
Horse lard, cereal bread, cucumbers  
**3 300**

Мини-чебуреки с говядиной и соус сальса  
Mini-beef chebureki and salsa sauce  
**4 200**

Сельдь с румяным картофелем  
Herring and skillet-browned potatoes  
**5 200**

**RAW**

Севиче из гребешка с клубникой и соусом из водорослей  
Scallops sevice with strawberries and seaweed sauce  
**8 500**

Татаки из тунца и тартаром из халапеньо  
Tuna tataki with jalapeño tartare  
**5 600**

Крудо из лангустина и красной смородиной  
Langoustine crudo with red currants  
**5 400**

Карпаччо из лосося, тартар из огурца и имбирный понзу  
Salmon carpaccio, cucumber tartare and ginger ponzu  
**6 100**

Тартар из говядины, пармезан и черный трюфель  
Beef tartare, parmesan cheese and black truffle  
**14 500**

Карпаччо из говядины, соус тоннато и чипсы из каперсов  
Beef carpaccio, tonnato sauce and caper chips  
**9 200**



## Салаты / Salads

Зелёный салат с сезонной ягодой и козьим сыром  
Green salad with seasonal berry and goat cheese  
**4 200**

Салат с креветками, айсберг и томаты  
Salad with shrimps, iceberg and tomatoes  
**6 900**

Хрустящие баклажаны с томатами и соус sweet chili  
Crispy eggplant with tomatoes and sweet chili sauce  
**4 500**

Тёплый салат с цыпленком, бобы эдамаме и хрустящий айсберг  
Warm chicken salad, edamame beans and Iceberg lettuce  
**7 200**

Греческий салат с брынзой, оливками и жареной чиабаттой  
Greek salad with cheese, olives and fried ciabatta  
**4 800**

Зеленый салат, микс орехов и финиково-кунжутный соус  
Lettuce, Nut Mix and Date Sauce with Sesame  
**5 700**

Салат с ростбифом, авокадо и картофелем пай  
Roast-beef Salad with Avocado and Potato Straws  
**9 900**

## Супы / Soup

Суп-лапша по-домашнему  
Homemade noodle soup  
**3 200**

Том Ям с морепродуктами  
Seafood Tom Yum  
**5 900**

Копченый суп из цукини  
Smoked zucchini soup  
**3 200**

## Паста и ризотто / Pasta and risotto

Спагетти Болоньезе  
Spaghetti Bolognese  
**4 900**

Спагетти в сливочном соусе и пастромой из говядины  
Cream sauce spaghetti and beef pastrami  
**6 100**

Ригатони с уткой конфи и соус из аниса  
Rigattoni with confit duck and anise sauce  
**6 400**

Ризотто из полбы с зеленым соусом  
Spelt Risotto with Green Sauce  
**4 900**

Ризотто с белыми грибами, грибами шимиджи и шампиньонами  
Risotto with porcini mushrooms, shimji mushrooms and champignons  
**6 400**

Казаречче с креветками  
Casarecce with shrimps  
**5 900**

Равиоли с томленой говядиной  
Ravioli with stewed beef  
**4 200**

Пельмени из кролика  
Rabbit meat dumplings  
**5 100**



## Пицца и хлеб / Pizza and bread

Маргарита  
Margarita  
**4 900**

Четыре сыра  
Four cheeses  
**4 900**

Пепперони  
Pepperoni  
**6 000**

Болоньезе  
Bolognese  
**4 800**

Фокачча  
Focaccia  
**2 000**

## Рыба / Fish

Судак с молодым картофелем, сезонными овощами, соус берблан  
Pike perch with new potatoes, seasonal vegetables, berblanc sauce  
**8 300**

Форель в сливочно-икорном соусе с фенхелем  
Trout in creamy caviar sauce with fennel  
**11 900**

Дорадо, оливки и печеный перец с соусом из белого вина  
Dorado, olives and baked pepper with white wine sauce  
**10 900**

Палтус с картофельным пюре и чесночным муссом  
Halibut with mashed potato and garlic mousse  
**10 900**

Сибас с цветной капустой под винным соусом  
Seebass with cauliflower under wine sauce  
**11 700**

## Мясо / Птица / Meat / Poultry

Утка конфи, пюре из топинамбура и мандарин BBQ  
Duck confit, Jerusalem artichoke puree and tengerin BBQ  
**8 900**

Томленое говяжье ребро с сезонной ягодой и белыми грибами  
Slow-roasted rib of Beef with Seasonal Berries and Porcini Mushrooms  
**12 900**

Говяжья щека, трюфельное пюре, вишня  
Beef cheek, truffle puree, cherry  
**11 900**

Филе миньон из говядины, мини ромейн и черный трюфель  
Beef Fillet Mignon, Mini-Romaine Lettuce and Black Truffles  
**17 400**

Котлета по-киевски, кускус и вяленые томаты  
Kiev cutlet, couscous and sun-dried tomatoes  
**6 900**

Фермерский кукурузный цыпленок  
Farm corn chicken  
**8 900**

Котлеты из индейки, картофельное пюре, бочковой томат  
Turkey cutlets, mashed potatoes, barrel tomato  
**6 900**



## Меню / Menu

### Стейки / Steaks

Рибай на кости / 400 г  
Bone-in Ribeye  
**11 900**

Мраморный рибай / 350 г  
Marble Ribeye / 350 g  
**19 900**

Филе миньон / 300 г  
Filet mignon / 300 g  
**19 900**

### Гарниры / Garnish

Обжаренные брокколи  
в кунжутном соусе  
Fried broccoli in sesame sauce  
**2 900**

Жареные шампиньоны  
с луком  
Fried champignons with onion  
**3 500**

Жареный картофель  
по-домашнему  
Homemade roast potatoes  
**2 800**

Сезонные овощи на гриле  
Grilled seasonal vegetables  
**2 900**

Картофель фри  
French fries  
**2 500**

### Соусы / Sauces

Сливочный соус  
Creamy sauce  
**1 800**

Перечный соус  
Pepper sauce  
**1 800**

Грибной соус  
Грибной соус  
**1 800**

Сальса  
Salsa  
**1 800**

### Десерты / Dessert

Чизкейк с шоколадным  
соусом  
Cheesecake with chocolate sauce  
**3 800**

Десерт Павлова с манго и  
маракуйей  
Dessert Pavlova with mango and  
passion fruit  
**4 100**

Ассорти казахских  
сладостей  
Assorted Kazakh sweets  
**2 500**

Теплый пирог  
со смородиной и  
сметаной  
Warm pie with currants and  
sour-cream  
**3 800**

Шоколадный кремё, крем  
сабайон и сезонная ягода  
Chocolate Crèmeux, Zabaglione Crème  
and Seasonal Berries  
**4 700**

Домашнее мороженое  
Homemade ice cream  
**1 800**

Эклер маковый  
Poppyseed Eclair  
**3 800**

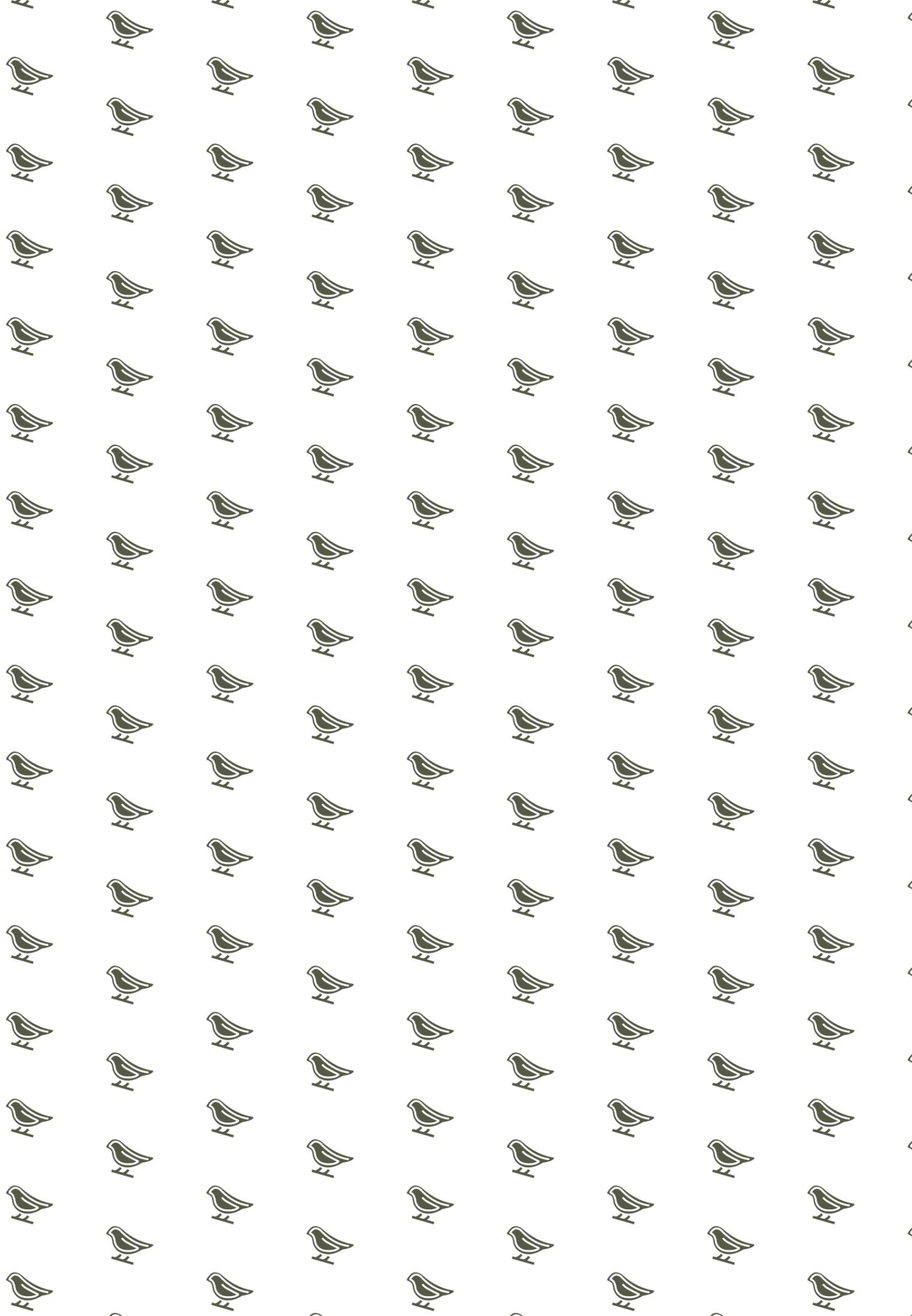
Шоколадный фондан  
Chocolate fondant  
**4 100**

**СЕРВИС 10%**



#goodproject

#nakryshe.rest





# НА КРЫШЕ

р е с т о р а н

