



фабрика
Бульвард

— МЕНЮ —



Фабрика Бильярд

Бильярд сегодня — это и спорт, и развлечение, и отдых.

Своей популярностью он обязан прежде всего тому, что трудно найти другую игру, в которой бы так всесторонне могли проявиться физические, интеллектуальные и творческие способности личности.

Именно бильярд позволяет постоянно поддерживать достойную физическую форму, укреплять психологическую устойчивость. Кроме проведения досуга, игра, как показывает практика, становится отличным подспорьем для проведения коммерческих переговоров и налаживания деловых контактов.

Бильярдный клуб «Фабрика» — это место не только для игроков профессионалов, но и для любителей, и для тех, кто пришел в наш развлекательный комплекс в первый раз, решив попробовать себя в этой, по настоящему интересной и захватывающей игре.

В Бильярдном клубе «Фабрика» представлены 7 «американских» и 12 «русских» столов. Также нашим гостям мы рады предложить отдельные VIP-зоны и VIP-комнаты. В них можно не только сыграть партию на бильярде, но и провести дружеские или деловые встречи, заказав напитки и блюда из нашего меню.



Техасский
смокер



Робота гриль,
Хоспер



Печь
Жарушка

ЗАКУСКИ

ВИННАЯ ТАРЕЛКА

WINE PLATTER

Что идеально дополнит вкус вина? Изысканное ассорти из вяленого мяса (парма, вяленая говядина, коппа), вкуснейшего сыра и россыпи орехов.

Добавьте каплю меда и наслаждайтесь гармонией тончайших вкусов!

560 180 г



САЛО ДОМАШНЕЕ

HOMEMADE BACON

сало домашнее
с ремесленным хлебом
и горчичным соусом

260 150 г



МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

MEAT PLATE

нарезка копченого мяса
из смокера, коппы, оливок
и зелени

680 270 г

СЫРНАЯ ДОСКА

CHEESE BOARD

Грюйер, пармезан,
ламбер, моцарелла,
сладкий виноград,
сочная груша
и орехи.

740 210 г



ЗАКУСКИ



ТАРТАР ИЗ ОЛЕНЯ

VENISON TARTARE

Мелко нарезанное нежное и свежее (сырое) мясо оленя, на копченой сметане с листьями шпината, хрустящим картофелем и сыром пармезан

330 110 г



ОРЕХИ К ПИВУ

NUTS FOR BEER

Орехи с розмарином, перцем и морской солью

290 110 г

ЯЗЫК ГЛАЗИРОВАННЫЙ

GLAZED TONGUE

Отварной говяжий язык со специями, обжаренный на гриле и глазированный в азиатском соусе

350 120 г



СПРИНГ РОЛЛЫ С СОУСОМ КАЛЬБИ

SPRING ROLLS WITH
GALBI SAUCE

Трубочки из хрустящего теста с ароматной мясной начинкой и сыром. Подаются с азиатским соусом

370 180 г



ЛОСОСЬ СЕМУЖНОГО ПОСОЛА

SALMON GRAVLAX
(CURED SALMON)

Простая, но великая закуска, доведенная до совершенства: нерка сухого посола, подкопченнная на ольховых опилках подается с копченой сметаной и золотистым картофелем

390 80/100 г



ОЛЮТОРСКАЯ СЕЛЬДЬ

OLYUTORSKY HERRING

Нежная сельдь специального посола подается с обжаренным картофелем и маринованным луком

260 190 г



ОГУРЦЫ ИЗ ДУБОВОЙ БОЧКИ

PICKLES FROM THE OAK BARREL

240 150 г

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ

MARINATED MUSHROOMS

440 130 г



САЛАТЫ

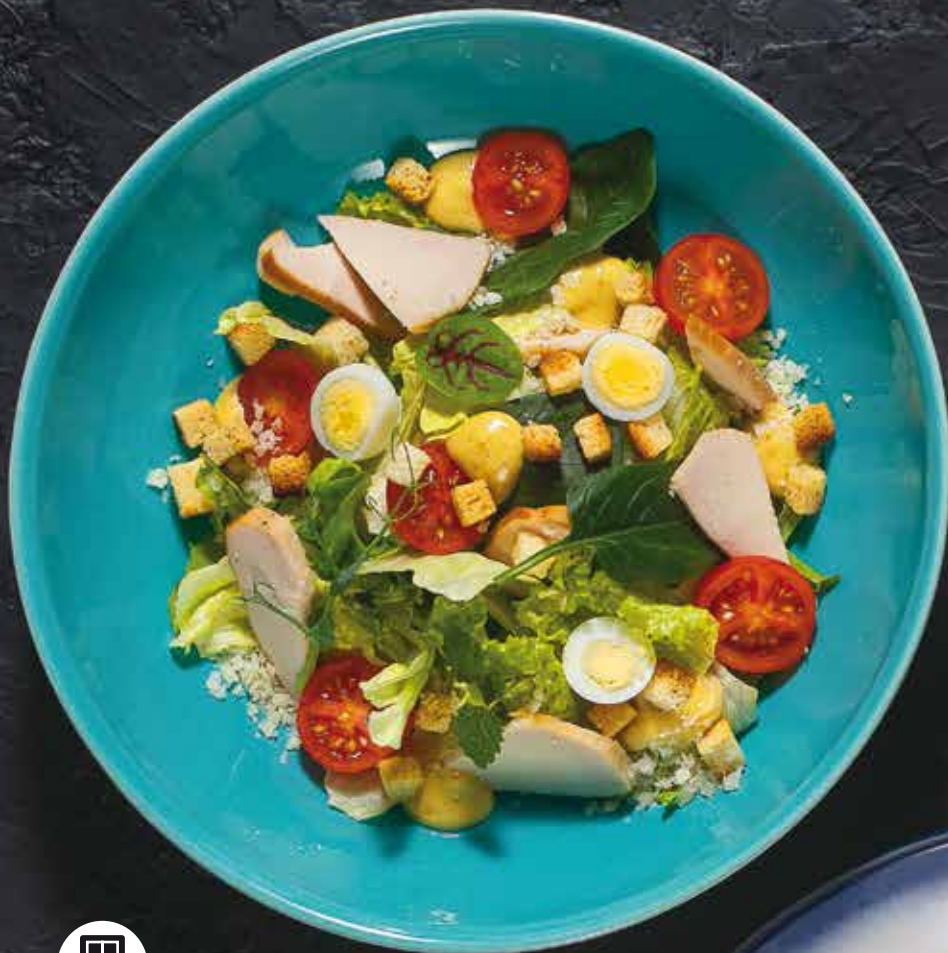


КОПЧЕНЫЙ ЦЕЗАРЬ

SMOKED CAESAR

Это он! Утонченный и свежий с сырным бризом Грано Подано и россыпью сухариков. Тот самый салат, покоровивший сердца миллионов. Мы добавили в него дерзкую нотку копченой куриной грудинки для истинных гурманов!

370 170 г



ОЛИВЬЕ ИЗ СМОКЕРА

RUSSIAN SALAD FROM THE SMOKER

Копченое мясо, хрустящий огурец, обжаренный картофель, с домашним майонезом и перепелиным яйцом

320 190 г





БАКЛАЖАНЫ В СОУСЕ С ЖАРЕНЫМ СЫРОМ

EGGPLANT WITH HOISIN SAUCE
AND FRIED CHEESE

Воздушный баклажан в оригинальном соусе с азиатским акцентом. Подается с черри, обжаренным сыром и лепестками миндаля

350 180 г



МИКС САЛАТ С ЛОСОСЕМ И МЯГКИМ СЫРОМ

MIXED GREENS WITH SALMON
AND SOFT CHEESE

340 160 г



САЛАТ С КОЛБАСКАМИ

BRATWURST AND GERMAN
CUCUMBER SALAD

Аппетитный салат с серьезным немецким акцентом! Сытное сочетание картофеля, тюрингских колбасок, копченой свиной грудинки, немецких огурчиков, черри и красного лука в горчичной заправке. То, что надо!

340 210 г

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ

SALAD OF ROASTED BEETS

Нежный мусс из печеной свеклы подается с мягким сыром, виноградом, ананасом и миндальными лепестками

190 160 г



САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

SEAFOOD SALAD

Морское трио из гребешка, кальмара и креветок, в союзе с томатами, хрустящим салатом, сочным помело и соусом Юдзу!

Вы уже чувствуете этот невероятный вкус?

540 180 г

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КРЕВЕТКОЙ

WARM SHRIMP SALAD

Хрустящий баклажан и обжаренная креветка в остро-сладком соусе

390 210 г





САЛАТ С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ

SALAD WITH SMOKED
CHICKEN

Копченая голень в имбирно-малиновом соусе с миксом салата, крутонами и отварным яйцом

260 190 г



САЛАТ С КАЛЬМАРОМ

CALAMARI AND BAKED
POTATO SALAD

Сочный кальмар на гриле в сочетании с печеным картофелем, свежими листьями салата, черри и маслинами, с изысканным соусом песто

320 190 г



САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ ПОД ОБЛЕПИХОВЫМ МУССОМ

SALAD WITH SEA
BUCKTHORN MOUSSE

Микс салатов, обжаренных баклажан, с нежным сырно-облепиховым муссом, с добавлением карамелизованных орехов

240 150 г



СУПЫ



БОРЩ С РВАННОЙ СВИНИНОЙ

BORSCH WITH
PULLED PORK

Об этом блюде можно слагать легенды! И только у нас вы можете насладиться классическим вкусом борща, но с изысканным дополнением в виде рваной свинины

220 300 г

ТОМАТНЫЙ СУП С МИДИЯМИ

TOMATO SOUP
WITH MUSSELS

Очень пряный томатный суп с мидиями и легкой остринкой

280 220 г

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

CHICKEN BOUILLON WITH
EGG AND GREENS

180 350 г

КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ

MUSHROOM CREAM SOUP

240 250 г



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

3 BUNS, BUTTER WITH HERBS WHOLE GRAIN, WHEAT, BORODINSKY

Зерновой, белый, бородинский, масло с травами

170 3 шт.



РАМЕН С УТКОЙ

RAMEN WITH DUCK

Пряный бульон с лапшой рамен, ростками сои, водорослями вакеме, зеленью и отварным яйцом

320 400 г



ТЕХАССКИЙ СМОКЕР



ТАКО С РВАННОЙ СВИНИНОЙ

PULLED PORK TACO

Блюдо с горячим мексиканским характером — почувствуй этот вкус!

Рваная свинина из смокера, огурцы бочковые, черри, соус бурбон, пекинская капуста, перчик халапеньо на тортилье. Сытно и аппетитно! Аррива!

290 150 г

БРИСКЕТ ИЗ СМОКЕРА

BRISKET FROM
THE SMOKER

Ломтики нежной говяжьей грудки, копченой 14 часов в смокере, сочные листья свежего салата, хрустящие маринованные огурчики. Благодаря идеальному сочетанию ингредиентов, вкус блюда достигает небывалых высот

490 170 г



Техасский Смокер

Наш смокер — самый настоящий техасец! Прodelав долгий путь из США, он радует гостей вкуснейшей едой. Блюда, копченые в техасском смокере — это хит ресторана. Кто же не любит особый вкус мяса с ароматным дымком? Такая еда придется по вкусу практически всем! Особенность приготовления заключается в длительном томлении, от 8 до 14 часов. Именно так мясо сохраняет сочность и нежность.



РЕБРА СВИНЫЕ С СОУСОМ БУРБОН

PORK RIBS WITH BOURBON SAUCE

Свиные ребра BBQ с соусом бурбон. За 6—8 часов в коптильне, они становятся просто хитом любого застолья!

520 280 г

РВАННАЯ СВИНИНА

PULLED PORK

Мясо коптится в течение 12 часов, в итоге становится нежным и мягким и распадается на волокна

320 240 г



НА КОМПАНИЮ

СЕТ ВВQ НА ДРУЖНУЮ КОМПАНИЮ

BBQ SET TO SHARE

Если не можешь решить, что попробовать — бери сразу все!

Микс блюд из техасского смокера — не оставит голодными компанию друзей или целую семью. Ешь и наслаждайся большим сетом: brisket, свиные рёбра, сочные колбаски, рваная свинина, картофель, соус и огурцы — карета подана!

2990 1400 г





НА КОМПАНИЮ

СТЕЙК НА КОМПАНИЮ

STEAK FOR COMPANY

Большой фленк стейк,
обжаренный на гриле с
овощами и соусом BBQ

2850 700 г





Стоит только раз попробовать и вы точно влюбитесь в них! Ну что может быть вкуснее сочных колбасок с ароматными специями. Подаются с маринованными немецкими огурчиками и коул слоу.

БУРБОН

BOURBON SAUCE

60 50 г

ТАРТАР

TARTAR SAUCE

60 50 г

СОУС ВВQ

BBQ SAUCE

60 50 г

АССОРТИ КОЛБАС

ASSORTED SAUSAGES

Колбаски нюрнберские, со шпинатом гурмэ, с курицей, бараниной, подкопченные свиные, салатом коул слоу и двумя соусами

1650 680 г

НЮРНБЕРГСКИЕ

NUREMBERG

390 150 г

С БАРАНИНОЙ

MUTTON BRATWURTS

380 180 г

СО СВИНИНОЙ, СЫРОМ И ШПИНАТОМ

WITH CHICKEN
BRATWURTS

420 150 г

С КУРИЦЕЙ

WITH CHICKEN
BRATWURTS

370 180 г

КОЛБАСКИ ПОДКОПЧЕННЫЕ

SMOKED SAUSAGES

370 230 г



БУРГЕРЫ

БУРГЕР С КРЕВЕТКОЙ

SMOKED CHICKEN BURGER

Ароматная булочка, обжаренная
креветка, хрустящий айсберг,
сочный лук и два соуса

440 320 г





PULLED PORK BURGER С РВАННОЙ СВИНИНОЙ

PULLED PORK BURGER

Свинина для этого бургера, томилась в коптильне на протяжении 8 часов! Заполучив невероятную сочность и легкий аромат дыма, он спешит к вам на стол. Салат из сочной капусты, маринованный огурчик, соус BBQ — добавит вкусовых качеств. Очень сложно удержаться и не попробовать

390 320 г

BLACK RUSSIAN BURGER С ГОВЯДИНОЙ И СЫРОМ

BEEF AND CHEESE
BURGER

Этот бургер пробуждает зверский аппетит — стоит только на него посмотреть! Сочная говяжья котлета в сырных объятиях, бочковые огурчики, синий лук и соус BBQ. То, что нужно для утоления голода

420 360 г



СТЕЙКИ

ФЛАНК

FLANK

Утонченный, во всех смыслах, альтернативный стейк с насыщенным мясным вкусом. Содержит мало жира, но за счет крупных и удлиненных волокон остается мягким

1550 300* г



РИБАЙ

RIBEYE

Мясо исключительной мягкости, премиального зернового откорма. Вырезка из реберной части и срез трех мышц, каждая из которых имеет разную текстуру и наполнение жиром

Это лучший стейк для ценителей мяса! Это стейк победителя!

1890 300* г



СОУС ВВQ

BBQ SAUCE

60 50 г



БУРБОН

BOURBON SAUCE

60 50 г



ТАРТАР

TARTAR SAUCE

60 50 г



СКЕРТ СТЕЙК

SKIRT STEAK

Сочная диафрагма с цукини гриль, розмарином и соусом ежевика-малина

990 260* г



ФЛАНШЕ СТЕЙК

FLANCHE STEAK

Обжаренный на гриле стейк с картофелем и печеным соусом, на основе ароматной соломы, сливок и соуса демиглас

990 260* г

МАЧЕТЕ

MACHETE

Мачете или стейк мясника. Жаркая альтернатива классическим стейкам. Тонкая и очень мягкая диафрагма особого приготовления.

Яркий аромат и отличный вкус!

990 300* г



* вес сырого мяса

МЯСО И ПТИЦА



КУРИЦА С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

CHICKEN BAKED WITH
POTATOES AND MUSHROOMS

Нежнейшее куриное филе,
запеченное в сливочном соусе
с картофелем и грибами

330 300 г



ТОМЛЕНАЯ ДИЧЬ

STEWED FOWL

Дичь с грибами и травами
на подушке из картофельного
пюре и слайсами яблок

390 320 г





ШАШЛЫК С ОГНЯ

SHISH KEBAB WITH
MARINATED ONION

В него влюблен практически каждый! Сочный ароматный свиной шашлык с маринованным луком. Это невероятно душевное блюдо. Легкий аромат дыма подарит вам ощущение отдыха, а нежный вкус мяса непередаваемые эмоции

490 280 г



МЯСО КАБАНА ПО-ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ

HOMESTYLE BOAR MEAT

Нежное, томленое мясо кабана, с добавлением картофельных клецек, грибов, муссом из баклажана, кедровыми орешками и сочным яблоком

440 320 г



МЯСО И ПТИЦА



ГОВЯДИНА С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ

BEEF WITH MUSHROOMS
AND VEGETABLES

копченый brisket обжаривается
с грибами, картофелем
и овощами

460 260 г





КУРИНАЯ ГРУДКА С ЦУКИНИ ГРИЛЬ

CHICKEN BREAST WITH
GRILLED ZUCCHINI

нежная куриная грудка
с цукини гриль, соусом
бирнез и зеленым маслом

340 240 г

УТИНАЯ ГРУДКА С ОВОЩНЫМ КАРРИ

DUCK BREAST WITH
VEGETABLE CURRY

Обжаренная нежная утиная
грудка с овощным пюре
из тыквы, моркови и картофеля
с добавлением карри

360 160 г

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



ПАЛТУС С СОУСОМ ИЗ КРАБА

HALLIBUT WITH CRAB SAUCE

Нежнейший палтус и соус из краба — интересное сочетание! В сумасшедший гастрономический тандем из морских обитателей мы добавили овощи, обжаренные в восточном стиле

590 230 г

КАЛЬМАР НА УГЛЯХ С ЦУКИНИ

SQUID ON COALS WITH ZUCCHINI

С цукини, обжаренными на углях с соусом морне и сливочным соусом с добавлением сыра чеддер

360 230 г



ГРЕБЕШОК В КОКОСОВОМ КРЕМЕ

THE SCALLOPS IN COCONUT
CREAM

Обжаренный гребешок с кокосовым
кремом на пюре из цветной капусты

520 230 г



КРЕВЕТКА НА ГРИЛЕ

SHRIMP ON THE GRILL

Шашлычок из креветки на гриле
с салатом коул слоу

490 130 г



ЛЕРКА С СОУСОМ ГОЛЛАНДЕЗ НА ПОДУШКЕ ИЗ ШПИНАТА

SMOKY SOCKEYE SALMON
WITH HOLLANDAISE SAUCE

490 210 г



ГАРНИРЫ



СПАРЖА НА УГЛЯХ

GRILLED ASPARAGUS

260 100 г

КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ

POTATO WITH ROSEMARY

140 150 г

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

FRENCH FRIES

240 150 г



ЦУКИНИ ГРИЛЬ

GRILLED ZUCCHINI

140 140 г



АНАНАС НА ОГНЕ

GRILLED PINEAPPLE

220 150 г

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

MASHED POTATOES

140 130 г



КАЛЬЦОНЕ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ

CALZONE
WITH POTATOES
AND CHEESE

Закрыва́тая пицца с начинкой
из сыра и картофеля готовится
в дровяной печи

290 290 г

КАЛЬЦОНЕ С ВЕТЧИНОЙ

CALZONE WITH HAM

Закрыва́тая пицца с начинкой
из ветчины и сыра готовится
в дровяной печи

310 290 г

ПИЦЦА БАРНАЯ

PIZZA BAR

Готовится в дровяной
печи на пшеничной лепешке
с соусом из бурбона, сыра,
свинины гриль, черри и немного
перца халапеньо

340 220 г



ПИЦЦА



РИМСКАЯ. НА ВОЗДУШНОМ ТЕСТЕ

С ДОМАШНИМ СЫРОМ И СОУСОМ ПЕСТО

WITH HOMEMADE CHEESE
AND PESTO SAUCE

соус бешамель, соус песто,
моцарелла, сулугуни домашний,
черри, каперсы

440 420 г

С ОВОЩАМИ И МЯГКИМ СЫРОМ

VEGETABLES AND
SOFT CHEESE

соус бешамель, моцарелла,
шампиньоны, кабачки,
сливочный сыр, шпинат

390 390 г

С ИТАЛЬЯНСКИМИ КОЛБАСКАМИ

ITALIAN SAUSAGE

томатный соус, домашние
свинные колбаски, помидоры
черри, лук

390 380 г

С КОПЧЕНОЙ СВИНИНОЙ

SMOKED PORK

рваная свинина, перчик
халапеньо, помидоры черри,
моцарелла

420 400 г

РИМСКАЯ С КОПЧЕНОСТЯМИ

SMOKED MEATS

копченые колбаски с курицей
и свининой, черри,
моцарелла, лук

390 410 г



ПИЦЦА



КЛАССИЧЕСКАЯ. НА ТОНКОМ ТЕСТЕ

С КОЛБАСКАМИ

BRATWURSTS

томатный соус, моцарелла, свиные колбаски, черри, лук

370 400 г

С ВЕТЧИНОЙ

THE HAM

томатный соус, моцарелла, ветчина, помидоры, грибы

390 420 г

ЦЫПЛЕНОК ВВQ

BBQ CHICKEN

томатный соус, моцарелла, филе цыпленка, лук, корнишоны

420 400 г

ПЕППЕРОНИ

PEPPERONI

томатный соус, салями, сыр моцарелла

360 390 г

ЧЕТЫРЕ СЫРА

FOUR CHEESES

сливочный соус, два вида моцареллы, ароматная горгондзола и нежный творожный белый сыр

380 400 г

С БЕКОНОМ И ГРИБАМИ

BACON AND MUSHROOMS

сливочный соус, бекон, шампиньоны

420 400 г

ФОКАЧЧА

FOCACCIA

тонкий хлеб из печи, ароматная соль, пармезан и черри

140 120 г



ДЕСЕРТЫ

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

FRUIT PLATE

720 140 г

НАПОЛЕОН

NAPOLEON

280 140 г

ТИРАМИСУ КЛАССИЧЕСКИЙ

TIRAMISU CLASSIC

Классический тирамису, на сливочном сыре «Маскарпоне» с бисквитом «Буше» пропитанным кофе и ромом. Украшен какао и шоколадными завитками

260 140 г

ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ

CHEESECAKE CLASSIC

Классический чизкейк горячего приготовления на имбирном печенье, украшен ягодными гелями и ягодой

240 150 г

ЧИЗКЕЙК МАЛИНА-МАНГО

CHEESECAKE RASPBERRY MANGO

Чизкейк холодного приготовления, на ягодном пюре, покрытый велюром из шоколада и какао-масла. Подается на крошке из имбирного печенья, с ягодными гелями и свежей ягодой

280 140 г

ПАВЛОВА

PAVLOVA

340 140 г



ПРАГА

PRAGUE

250 140 г



КЛУБНИКА-БАНАН

STRAWBERRY BANANA

Муссовый десерт на основе фруктовых пюре и сливок. В центре хрустящий слой из тёмного шоколада и вафельной крошки. Подается на пресованном шоколадном бисквите. Украшен ягодными гелями и клубникой

260 140 г



МОРОЖЕНОЕ

ICE CREAM, 2 SCOOP

190 2 шара

КАРАМЕЛЬ — ОРЕХ

ОБЛЕПИХА

МЯТА

КЛУБНИКА

ВАНИЛЬ

БАНАН

ШОКОЛАД

МАНГО-МАРАКУЙЯ

Фабрика Бильярд

**БИЛЬЯРДНЫЙ КЛУБ «ФАБРИКА»
ПР-Т 100-ЛЕТИЯ ВЛАДИВОСТОКА, 54 А
+7 (423) 237-06-06**

📷 FABRIKA_BILLIARD_VL

Рекламный материал. С полной информацией о составе блюд вы можете ознакомиться в уголке потребителя. Все цены указаны в рублях. Блюда не рекомендуются к употреблению детям до 3-х лет и лицам, имеющим аллергию на составные компоненты. При наличии аллергии, с полной информацией о составе блюд можно ознакомиться в уголке потребителя. О наличии противопоказаний необходимо предупредить менеджера.