



Since 2005

МЕНЮ / MENU

«Встречаем с улыбкой, готовим с любовью!»

+7 921 993-10-43
www.vintagespb.com



Since 2005

ЗАКУСКИ

Хрустящая брускетта с куриным паштетом, фисташками и топпингом из черной смородины <i>180 g.</i>	450.-	Язык отварной со сливочным хреном <i>80/40/30 g.</i>	490.-
Хрустящая брускетта с лососем слабой соли <i>140 g.</i>	690.-	Мясная тарелка (суджук, пепперони, полендвица, пастроми) <i>20/20/20/20 g</i>	750.-
Хрустящая брускетта с томатом и страчателлой <i>90 g.</i>	350.-	Сырная тарелка с вареньем из инжира <i>30/30/30/30/20/50 g.</i>	690.-
Хрустящая брускетта с сельдью и молодым картофелем <i>190 g.</i>	450.-	Сало домашнее с тостами из черного хлеба <i>180 g.</i>	450.-
Тартар из лосося с кремом авокадо и тостами <i>140/20 g.</i>	750.-	Домашние соленья огурцы двух посолов, патиссоны, помидоры черри, капуста по-грузински <i>300 g.</i>	490.-
Тартар из говядины с томатным песто и тостами <i>100/40 g.</i>	590.-	Лосось слабой соли с лимоном <i>100/40 g.</i>	890.-

ХЛЕБ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Лаваш тонкий <i>100 g.</i>	150.-	Жареный сыр Халуми с винной грушей <i>150g.</i>	590.-
Булочка из печи <i>40 g.</i>	50.-	Запеченный камамбер с апельсиновым соусом <i>120 g.</i>	590.-
Хлеб многозерновой <i>100 g.</i>	150.-	Жюльен классический <i>120 g.</i>	390.-
Полубагет выпечной с чесночной начинкой <i>150 g.</i>	250.-	Жюльен с курицей <i>130 g.</i>	450.-
Хлебная корзина (полубагет с чесночной начинкой и ассорти из трех булочек) <i>150/40/40/40 g.</i>	390.-	Запеченные мозговые косточки <i>600 g.</i>	590.-



Since 2005

САЛАТЫ

Цезарь с куриной грудкой 260 g.	590.-	Салат из свежих огурцов и редиса с яйцом пашот 230 g.	450.-
Цезарь с тигровыми креветками 220 g.	690.-	Салат по-грузински с ореховой заправкой 270 g.	490.-
Цезарь с соленым лососем 220 g.	690.-	Салат с хрустящими баклажанами и стручателлой 260 g.	590.-
Анти-Цезарь с говядиной 150 g.	590.-	Салат с жареной говядиной и овощами 200 g.	590.-
Оливье с куриной грудкой су-вид 220 g.	450.-	Салат Капрезе 210 g.=	590.-
Греческий салат с оливковым маслом и бальзамическим уксусом 250 g.	550.-		
Салат с ростбифом 200 g.	690.-		
Теплый салат с куриной печенью 190 g.	590.-		

СУПЫ

Борщ с говядиной, сметаной и салом на хрустящем хлебе 350/60/40 g.	450.-	Уха из лосося и судака 300 g.	590.-
Крем-суп из шампиньонов 350 g.	450.-	Уха Лохикейто (Финский рыбный суп со сливками и водкой) 300 g.	650.-
Домашний бульон с куриной грудкой 350 g.	450.-		



Since 2005

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Бефстроганов с грибами и картофельным пюре <i>160/140 g.</i>	890.-	Паста с грушей, сыром горгонзолой и хамоном <i>250 g.</i>	650.-
Запеченная половина цыпленка без костей в прованских травах с Аджикой <i>280/40 g.</i>	690.-	Жаркое по-домашнему в горшочках с тушеной свининой и овощами <i>390 g.</i>	650.-
Утиная ножка Конфи с печеным чесноком и картофельным пюре <i>160/120/20 g.</i>	850.-	Сочная куриная грудка су-вид с брюссельской капустой и грибным соусом <i>280 g.</i>	790.-
Судак по-польски (с яичным соусом и картофельным пюре) <i>130/100/50 g.</i>	790.-	Медальоны из свиной вырезки с соусом горгонзола и птитимом <i>300 g.</i>	690.-
Паста Карбонара со сливочной заправкой <i>250 g.</i>	650.-	Удон с говяжьей вырезкой и овощами <i>390 g.</i>	650.-
Паста Болоньезе <i>270 g.</i>	650.-	Бургер с котлетой из говяжьей вырезки <i>370 g.</i>	650.-
Паста с лососем и соусом сливочное песто <i>270 g.</i>	890.-	Бургер от шефа <i>370 g.</i>	650.-

ГАРНИРЫ

Картофель фри <i>150 g.</i>	290.-	Отварной картофель с зеленью <i>150 g.</i>	250.-
Жареный картофель с вешенками <i>220/50 g.</i>	390.-	Картофельное пюре <i>150 g.</i>	250.-
Овощи гриль <i>200 g.</i>	390.-	Картофель Айдахо <i>200 g.</i>	290.-
Салат из свежих овощей с заправкой на выбор (масло оливковое, растительное, соус песто, сметана) <i>220/40 g.</i>	390.-	Соусы в ассортименте <i>40 g.</i>	50.-



Since 2005

МАНГАЛ

Стейк из вырезки говядины с чесночным маслом и соусом Вермут <i>180/40 g</i>	1 490.-	Кебаб из говядины с овощным гарниром, лавашом и соусом Барбекю <i>160/130/40 g.</i>	790.-
Шашлык из филе куриного бедра с овощным гарниром, лавашом и соусом Карри <i>180/130/40 g.</i>	690.-	Кебаб из индейки с овощным гарниром, лавашом и соусом Барбекю <i>160/130/40 g.</i>	690.-
Шашлык из свиной шеи с овощным гарниром, лавашом и томатным соусом <i>180/130/40 g.</i>	750.-	Люля-кебаб из баранины с овощным гарниром, лавашом и томатным соусом <i>160/130/40 g.</i>	790.-
Шашлык из лосося с соусом Тартар и овощным гарниром <i>180/60/40 g.</i>	1 490.-		

ДЕСЕРТЫ

Эклер с шоколадной глазурью <i>55 g.</i>	190.-	Ассорти мороженого <i>150 g.</i>	390.-
Домашний чизкейк с соусом из манго <i>170 g.</i>	450.-	Торт Сникерс <i>130 g.</i>	450.-
Шоколадное муалё с шариком мороженого <i>150 g.</i>	490.-	Яблочный штрудель с мороженым и клубничным соусом <i>215 g.</i>	390.-
Мороженое <i>50 g.</i>	150.-		
Круассаны в ассортименте <i>70 g.</i>	190.-		

БЛЮДА ЯПОНСКОЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ



Since 2005

СУШИ НИГИРИ / АВТОРСКИЕ РОЛЛЫ / СУПЫ

Суши с лососем 40 g.	250.-	Лонг ролл с лососем, икрой масаго и тайским манго 330/20/10/4 g.	850.-
Суши с угрем 30 g.	250.-	Запеченный ролл Филадельфия 245/20/20/10 g.	850.-
Суши с креветкой 40 g.	250.-	Ролл нежная Калифорния 230/20/10/4 g.	750.-
Ролл Филадельфия с угрем и авокадо 260/20/20/10 g.	850.-	Ролл запеченный со снежным крабом 260/20/20/10 g.	750.-
Ролл запеченный с угрем, сливочным сыром и соусом Том Ям 300/20/10/4 g.	850.-	Ролл с огурцом / авокадо 140/10/4 g.	350/390.-
Ролл запеченный с гребешком и лососем 320/20/10/4 g.	850.-	Ролл запеченный с лососем, омлетом и соусом Том Ям 270/20/10/4 g.	850.-
Том-Ям с куриной грудкой 400 g.	550.-	Поке с лососем, салатом чукка, манго и авокадо 240 g.	650.-
Том-Ям с морепродуктами 400 g.	690.-		



Since 2005

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Домашний бульон с фрикадельками <i>175 g.</i>	250.-	Мини-бургер <i>190 g.</i>	550.-
Оливье с куриной грудкой <i>100/10 g.</i>	250.-	Наггетсы <i>120 g.</i>	290.-
Борщ с мясом и сметаной <i>150/40 g.</i>	250.-	Картофель фри <i>150 g.</i>	290.-
Мини-шашлычок из куриного бедра с соусом Карри и овощным гарниром <i>80/20/55 g.</i>	390.-	Картофельное пюре <i>150 g.</i>	250.-
Котлета из индейки с помидорами черри <i>120/50 g.</i>	390.-	Мини-шашлычок из свинины с томатным соусом и овощным гарниром <i>80/20/55 g.</i>	450.-
		Котлета из говяжьей вырезки с помидорами черри <i>120/50 g.</i>	490.-

НАПИТКИ

Татни с газом / без газа (Армения) <i>0.5l.</i>	250.-	Капучино <i>150 / 300 ml.</i>	250.- / 290.-
Боржоми (Грузия) <i>0.5l.</i>	290.-	Капучино на растительном молоке <i>150 / 300 ml.</i>	290.- / 350.-
Лимонады в ассортименте <i>0,25 л.</i>	250.-	Латте <i>400 ml.</i>	350.-
Квас <i>0.5l.</i>	190.-	Латте на растительном молоке <i>400 ml.</i>	390.-
Сок в ассортименте <i>0,5/ 1l.</i>	190.- / 490.-	Раф кофе <i>300 ml.</i>	350.-
Сок свежавыжатый (яблоко / апельсин) <i>0.2l.</i>	350.-	Молочный фраппе <i>350 ml.</i>	350.-
Морс в ассортименте <i>0.3 / 1l.</i>	190.- / 490.-	Бамбл кофе (кофе, апельсиновый сок, сироп) <i>350 ml.</i>	290.-
Эспрессо <i>50ml.</i>	190.-	Эспрессо-тоник (кофе, тоник, сироп, лимон) <i>350 ml.</i>	290.-
Американо <i>120 / 200 ml.</i>	190.- / 290.-		

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