



МЕНЮ

Закуски к Пиву

Гренки чесночные с сырным соусом	130/50	65
Гренки, запеченные под сыром с беконом	150	99
Картофель фри с кетчупом	150/30	95
Луковые кольца	100/30	155
Сырные палочки	170	165
Сырные червячки	80	99
Креветки (отварные/ жареные)	120/30	265
Крылья «Бархатные» Куриные крылья, запеченные в соусе на основе бархатного пива. Подаются с соусом «Хаус драйсинг»	300/30	245
Крылья «Жигули XXXL»	350/30	299
Классический бургер с деревенской говядиной и картофелем Айдахо	280/100/30	310
Классический бургер с фермерской курицей и картошкой фри	280/100/30	280
Наггетсы с кисло-сладким соусом	170/30	155
Сухарики	50	55
Ништяки	250	190
Пельмени жареные со сметаной (Made in Jiguli)	180/30	165
Клаб-сэндвич с картофелем фри	310/100/30	245

Рыбка к пиву За 100 гр.

(Чехонь - 85 р., Лещ - 75 р., Камбала - 150 р., Корюшка - 130 р.)

Салаты

Жигули Теплый салат с говядиной, свежими овощами и фирменным соусом	220	265
Салат с крабовым мясом "Оливьер" Нежное мясо камчатского краба с листьями салата, свежими овощами, коктейльными креветками и пшеничными гренками.	205/5	190
Греческий	300	220
Олигарх Говядина, куриная грудка, шампиньоны, картофель, соленые огурцы. Подается в корзинке из теста.	385	215
Цезарь с курицей	260	235



Классический бургер



Ништяки



Салат «Оливьер»



Крылья Жигули

Snacks and Soups



Холодные Закуски

Селедочка	300	170
Соленья по-домашнему Соленые огурцы, помидоры, капуста квашеная, морковка по-корейски, черемша, опята маринованные	430	255
Светофор Микс из свежих овощей	200	175
Мясные деликатесы Кызылык, сервелат, куриная грудка, свиная грудинка	350/30	335
Сырное ассорти Сыр Дорблю, Моцарелла, Гауда, Фетаки, мед, грецкий орех	250/20	345
Закуска «Отличная» Идеально подходит под 40 градусов! Ассорти из копченого и домашнего сала, грудинка, бородинский хлеб, лук, чеснок, горчица, хрен	370	245
Лимонная нарезка	30	30



Закуска «Отличная»

Супы

Лапша Домашняя лапша ручной работы по-татарски, насыщенный бульон с курицей.	300	120
Солянка мясная	250	175
Уха по-домашнему	250	165
Грибной Сливочный крем-суп из шампиньонов.	250/20	175
Борщ в хлебе с жареным карасем	250/60	205
Пельмени с бульоном (Made in Jiguli)	200/30	145



Крылья «Бархатные»

Птица

Фест Бекон, сервелат, охотничьи колбаски, помидоры, болгарский перец, красный лук, сырный микс, сливочный соус.	600	335
Мясная Колбаски охотничьи, свиная грудинка, сервелат, бекон, сыр Моцарелла.	600	345
Дьявола Колбаски, свиная грудинка, шампиньоны, помидоры, болгарский перец, острый соус.	610	325
Маргарита	550	230



Борщ в хлебе





Hot dishes

Паста

Карбонара классическая

Классическая итальянская паста с обжаренным беконом и репчатым луком, заправляется сливочным соусом.

255/2

280

Феттучини с курицей и белыми грибами

Непередаваемое сочетание сливочной пасты с маринованной куриной грудкой и отдаленным ароматом белых грибов.

290

255



Феттучини с курицей

Основные Блюда

Запеченное филе судака в пивной глазури

Сочное филе судака, приготовленное с добавлением классического темного пива, подается с рассыпчатым рисом, обжаренными мидиями, овощами и прованскими травами.

70/150/50

380

Баварский шницель из свинины

Филе свиной шеи в хрустящей панировке, запеченный с овощами под сырной шапкой.

350/5

315

Фахитос

Говядина и курица, обжаренные с овощами под острым соусом. Подается с лепешкой тортилья, сыром Гауда и соусами «Сметана» и «Сальса».

320/120/90

395



Баварский шницель

Для любителей острых ощущений

Жаркое из куриной грудки, болгарского перца, картофеля, острейшего чили, заправленное кисло-сладким соусом.

180/120

220

Куриная грудка по-жигулевски

Нежная куриная грудка, на подушечке из картофеля по-деревенски, под пикантным салатиком.

240

255

Жаркое из свинины

Традиционное славянское блюдо из сочной свиной шеи, обжаренной с овощами по-домашнему. Подается на шипящей сковородке.

320/2

265

Неженка

Куриная грудка, обжаренная на гриле, салат из свежих овощей, картофель по-деревенски. Подается с зеленым соусом.

140/315/30

255



Запеченное филе судака

Колбаски к Пиву

Баварские

Две сочные колбаски в компании с кыстыбый и соусами «хрен» и «горчица».

350/40

285

Телячьи нежности

Улитка, колбаска Итальянская, картофель по-деревенски, подается с кисло-сладким соусом.

160/140/50

295



Фахитос

Steaks

Деликатес

Стейки

Корейка на кости

Сочное, мягкое мясо свиной корейки, обжаренное на гриле со специями, подается с ароматным маслом, картофелем фри и свежими помидорами.

Мнебымаса

Свинные медальоны с картофелем по-деревенски и грибным соусом

Жигули

Сочный стейк из говядины, обжаренный на гриле, салатик из овощей, кисло-сладкий соус.

По вашему желанию мы можем приготовить стейк с двумя степенями прожарки на выбор: medium (медиум) и well-done (вэлдан), а также добавить остроты для истинных гурманов.

Medium (медиум) – В середине стейк горячий, имеет розовое сочное мясо.

Well-done (вэлдан) – прожаренный стейк до полной готовности.

Мэн стейк

Настоящая мужская порция!

Нежное мясо телятины, обжаренное с чесночком и овощами гриль.

ПЕЙ пиво, ЕШЬ Мясо!

По вашему желанию мы можем приготовить стейк с двумя степенями прожарки на выбор: medium (медиум) и well-done (вэлдан).

Medium (медиум) – В середине стейк горячий, имеет розовое сочное мясо.

Well-done (вэлдан) – прожаренный стейк до полной готовности.

Шашлык

Шашлык куриный

Обязательно стоит попробовать: шашлык из нежного куриного филе, маринованный в ароматных травах, обжаренный на гриле, подается с маринованным луком, микс-салатом, домашним соусом и лавашом.

Шашлык свиной

Аппетитный и сочный шашлык из свиной шеи, обжаренный на гриле, подают в сочетании нежного микс-салата из свежих овощей, маринованным луком, с лавашом и домашним соусом.

Тарнифы

Кыстыбый

Драники картофельные

Картофель по-деревенски

Овощи гриль

Десерты

Блинчики (с наполнителями)

Штрудель

Наполеон

Чизкейк

Мороженое

Дополнительно

Хлебная нарезка

Соусы

Зеленый, Кисло-сладкий, Сырный, Хрен, Горчица, Сметана, Цезарь, Тар-тар, Табаско, Майонез



Стейк «Жигули»



Шашлык свиной



Корейка на кости



Для любителей острых ощущений



Special offer

Специальное Предложение

Свиная рулька

Свиное колено маринуется в соусе «Барбекю», запекается до золотистой румяной корочки и подается в компании с крошкой-картошкой, квашеной капустой, соусами «Хрен» и «Горчица»

1250/60

755

Садж на компанию

Это вкуснейшее блюдо с приготовлением нежного мяса телятины, курицы, свинины, изобилие овощей и ароматных трав !

1300

989

Пивная тарелка традиционная

Популярная пивная тарелка на компанию: кольца кальмар, луковые кольца, сырники палочки, креветки жаренные, чипсы двух видов, картофель фри, мидии, жаренная рыба, подается с квашеной домашней капустой и соусами двух видов.

900/90

999

Ужин Баварский

Ассорти сочных обжаренных на гриле колбасок, куриные крылья.

Подаются с картофельным пюре и тремя соусами : хрен, горчица и кетчуп.

600/180/120

795

Мясной удар

Большое блюдо для большой компании! Ассорти сочных обжаренных на гриле колбасок, рулька свиная, картофель Айдахо, соусы: «Хрен», «Горчица», «Огонь».

1700/90

1350

Пивная разминка

Рыбка в пивном кляре, луковые кольца, салака, гренки, соусы «Тар-тар» и «Айоли».

270/60

390

Мясной кульбит

Ассорти из мини-стейков: телятины, свинины, куриного филе; картофель фри, квашеная капуста, морковка по-корейски, кисло-сладкий соус, горчица.

500

430

Мега ассорти

Охотничьи колбаски, наггетсы, острые крылышки, кукурузные чипсы, луковые кольца, картофель фри, гренки, соусы: «Огонь», зеленый.

650

565



Свиная рулька



Мясной удар



Садж на компанию



Ужин Баварский



Пивная тарелка

КАРТА БАРА



Хренкий Алкоголь

ВОДКА

«Граф Ледофф» 40% 50/100/500 мл.	70/140/700
«Беленькая» 40% 50/100/500 мл.	80/160/800
«Тундра» 40% 50/100/500 мл.	90/180/900
«Столичная» 40% 50/100/500 мл.	100/200/1000
«Ханская» 40% 50/100/500 мл.	100/200/1000
«Доктор Перцефф» на меду 40% 50/100/500 мл.	80/160/800

КОНЬЯК

«Дагестанский 5*» 40% 50/100/500 мл.	170/340/1700
«Вершина Армении 3*» 40% 50/100/500 мл.	170/340/1700
«Арагат 3*» 40% 50/100/500/700 мл.	200/400/2000/2800

ВИСКИ

«Уайт Хорс» Scotch 40% 50/100/750 мл.	240/480/3600
«Кентукки Джек» Бурбон США 40% 50/100/500/700 мл.	230/460/2300/3220
«Джемесон» Irish Whiskey 40% 50/100/500 мл.	350/700/3500
«Джим Бим» Бурбон 40% 50/100/500 мл.	300/600/3000

ТЕКИЛА

«Сауза Голд» 40% 50/100/500 мл.	285/570/2850
«Сауза Бланко» 40% 50/100/500 мл.	275/550/2750
«Дос Компанерос» серебря 38% 50/100/700 мл.	200/400/2800

РОМ

Ром белый «Капитан Каско» 40% 50/100/700 мл.	170/340/2380
Ром Ямайский «Капитан Морган Блэк» 40% 50/100/500 мл.	300/600/3000
Ром Ямайский «Капитан Морган Спайсед Голд» 35% 50/100/500 мл.	280/560/2800

САМБУКА

«Экстра Молинари» 40% 50/100/500/700 мл.	250/500/2500/3500
--	-------------------

ДЖИН

«Вайт Лейс» 40% 50/100/500 мл.	165/330/1650
--------------------------------	--------------

ЛИКЕР

«Егермейстер» 35% 50/100/700/1000 мл.	270/540/3780/5400
«Фруко Шульц» 18% в ассортименте 50/100/700 мл.	140/280/1960

ВЕРМУТ

Мартини Бьянко 50/100/1000 мл.	200/400/4000
Согно сегрето 50/100/1000 мл.	150/300/3000



Мой коктейль - мои правила!

Основа:



Наполнитель:



Мой Коктейль

200 руб.
150 мл.



Soft drinks

Шампанское

Российское шампанское бел. п/сл. 13% 750 мл.	400
Вилла Бланка 7,5% 750 мл.	500

Вина

Вино разливное белое п/сл. 150/1000 мл.	120/720
Вино разливное красное п/сл. 150/1000 мл.	120/720
«Кьянти» геогр.кр.сух. Италия 750 мл.	990
«Эль Теросо» бел.пл/сл. Испания 750 мл.	700
«Эль Теросо» кр.пл/сл. Испания 750 мл.	700
«Селекцион Сан Мишель» кр.пл/сл. Франция 750 мл.	700
«Селекцион Сан Мишель» бел.пл/сл. Франция 750 мл.	700
«Саперави» кр.сух Грузия 750 мл.	990
«Киндзмараули» кр. п/слад. Грузия 750 мл.	990
Глентвейн из красного вина 200 мл.	130

Безалкогольные Напитки

Лимонад в ассортименте 500 мл.	100
Морс клюквенный 200 мл./500 мл.	40/100
Квас 500 мл.	50
Сок в ассортименте 200/1000 мл.	70/350
Кока-кола, Спрайт, Тоник 250 мл.	120
Берн 300 мл.	150
Бон Аква газированная/без газа (ПЭТ) 500 мл.	75
Молочный коктейль (с соком на выбор) 300 мл.	99
Банановый рай (молочный коктейль с бананом) 300 мл.	100
Безалкогольная «Пина Колада» 270 мл.	100
Безалкогольный «Мохито» 220 мл.	120

Горячие Напитки

Эспрессо 75 мл.	80
Американо 150 мл.	100
Капучино 200 мл.	120
Кофе Латте 180 мл.	120
Чай черный/зеленый (в чашке) 200 мл.	30
Чай в чайнике в ассортименте 700 мл.	150
Фирменные чаи 700 мл.	170
Облепиховый чай (Чай «Ассам», облепиха, мед, гвоздика, лимон)	
Марокканский чай (Чай «Ассам», лимон, мята, апельсин, корица, бадьян)	
Поцелуй востока (Чай «Ассам», яблоко, розмарин, тимьян)	

Фирменные Коктейли от бара «Жигули»

Хреновуха 50 мл.	90
Наливка вишневая 50 мл.	90
Настойка цитрусовая 50 мл.	90
Настойка на черносливе 50 мл.	90



КАРТА КОКТЕЙЛЕЙ



Long drinks



«Б-52»

«Пина Колада» 350 мл.
Мороженое, сок, ром, ликер.

265

«Мохиито» 220 мл.

250

«Лонг Айленд» 200 мл.

210

Водка, ром, джин, кола, лимон.

«Пьяная Маракуйя» 120 мл

250

Капитан Морган золотой, сироп «Маракуйя», сок лайма, корица

«Егерьбум» 140 мл

245

Ром, Егермастер, сироп «Ваниль», сок лайма

«Зеленый блюз» 260 мл

200

Водка, ликер Блю Кюрасао, сиропы: «Кокос», «Банан»;
соки: «Лайм», «Ананас», «Апельсин»

«Облако» 170 мл.

180

Самбука, монин банановый, сок апельсиновый, сливки



«Зеленый блюз»



«Пьяная Маракуйя»



«Флаг России»



«Опухоль мозга»



«Обойма»

Shots

«Ангельский сосок» 45 мл

170

Самбука, ликер Сливочный, гренадин

Мини «Sunrise» 5*50 мл

350

Текила, гренадин, сок «Апельсин»

«Б-52» 60 мл.

250

Болс Какао Браун, Бейлиз, Болс Трипл Сек.

«Флаг России» 60 мл.

150

Сироп Гренадин, Болс Блю Кюрасао, водка, молоко.

«Опухоль мозга» 50 мл.

120

Мартини, Бейлиз, водка, сироп Гренадин.

«Обойма» 5x50 мл.

350

Гренадин, водка, «Табаско».



«Егерьбум»



Мини «Sunrise»

Колесо Фортуны

Правила игры:

Каждый гость бара может испытать удачу на колесе фортуны один раз в день.

Вам всего лишь нужно загадать число от 0 до 36, прокрутить колесо, и если выпадет загаданное число, то Вы совершенно безвозмездно, т.е. даром, получите фирменное блюдо «Все включено» от бара «Жигули»



Данная карта является рекламным материалом.
Прейскурант цен с выходом блюд и напитков находится в уголке информации
для потребителей и предоставляется по первому их требованию.