



МЕНЮ

РЕСТОРАНА

Европейская и русская кухня
с характером Пензенской земли

АБАШЕВ
БИСТРО

Абашев Бистро родилось из очень простого желания — создать ресторан, в котором приятно находиться. Где вкус не требует объяснений, а атмосфера остаётся лёгкой и спокойной.

Мы соединяем европейскую кухню с русским характером. Бережно относимся к продукту, выбираем локальное там, где это действительно усиливает вкус, и работаем современно — быстро, аккуратно, профессионально. Нам важна ясность: в рецептах, в подаче, в сервисе. Вкус — яркий и понятный, еда — выразительная, без лишней усложнённости.

Абашевская игрушка для нас — не элемент декора, а состояние. Ручная работа, тепло материала, смелость цвета и формы. В ней есть жизнь и характер, без искусственной строгости и показной вычурности. Эту интонацию мы сохраняем во всём — в деталях интерьера, в сочетаниях вкусов, в том, как складывается разговор за столом.

Здесь одинаково уместны семейный ужин, деловая встреча или спокойный вечер вдвоём. Мы относимся к каждому гостю внимательно и уважительно, без дистанции и без показного пафоса. Нам важно, чтобы после ужина оставалось ощущение тепла — настоящего, тихого, русского.

Абашев Бистро — место, где вкус, забота и спокойствие живут естественно, без громких заявлений.

 **АБАШЕВ**
БИСТРО

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

🔥 Паштет из куриной печени 440
с брусничным взваром,
желе из игристого и луковым хлебом
100/30/40

Олюторская сельдь 550
с печёным картофелем, маринованным
лучком и чесночными гренками
100/100/30/30

Тарелка мясных деликатесов 1390
Прошутто, галантин из курицы, говяжий
язык, ростбиф, буженина, хрен, горчица,
солёные огурцы, гриссини
300/40/70

Трио сальца 890
Сало солёное, сало копчёное, сало
в луковой шелухе, смалец, горчица
200/30/20

Сырная тарелка с орехами 1290
и абрикосовым джемом
Сыр с орехами, бри, дор-блю, маасдам,
пармезан, джем абрикосовый, орехи,
инжир
200/40/50

Рыбная нарезка 1490
Форель слабосолёная и холодного
копчения, клыкчак холодного копчения,
кларий горячего копчения, риет из сёмги,
чабатта, лимон, маслины
200/30/40

Домашние соленья 550
Квашеная капуста, солёные огурцы и
томаты, острый перец, мочёные яблоки,
маринованный чеснок, зелень
300/20

Свежая овощная тарелка 650
Томаты, огурцы, редис, болгарский перец,
зелень
350

Оливки и маслины 390
с зелёным маслом
90

САЛАТЫ

🔥 Салат с баклажанами, миксом..... 890
салатов и соусом манго-чили
200

Салат «Цезарь» 690
с запечённым цыплёнком
180

Салат «Цезарь» 850
с тигровыми креветками
180

🍃 Зелёный салат с жареным..... 790
халуми и тыквенными семечками
180

🍷 Салат с ростбифом 890
и вёшенками с луковой заправкой
200

🍷 Оливье с ростбифом 790
и домашним майонезом
180

🌶️ Салат с томатами и креветками 790
в остром кляре
180

Салат с индейкой 790
и нежным соусом тоннато
200

🍃 Разнотравье 660
с кедровыми орешками
150



АБАШЕВ
БИСТРО

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Сырные колобки	520
с трюфельным маслом 120/30	
 Картофельные драники	510
с подкопчённой сметаной 120/50/60	
щучья икра и кабачковая лапша	+350
Жюльен с грибами и курочкой ...	490
150	
Обжаренные креветки	820
с томатами и соком юдзу 100/100	
 Пирог с судаком, шпинатом	790
и грибами в соусе бешамель 250	

СУПЫ

 Борщ с говядиной,	680
бородинским хлебом и салом 300/20/40	
 Грибной суп «Капучино»	630
с трюфельным маслом 300/20	
Уха «Сурская Рыбацкая»	750
с расстегаем 300/80	
Солянка сборная	720
по рецепту СССР со сметаной 300/30/30	



 БАШЕВ
БИСТРО

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Томлёная утиная ножка	1280
с картофельным кремом и насыщенным мясным соусом	150/200
 Щучьи котлеты	820
с печёным картофелем, зелёным горошком и грибным соусом	100/200
 Утиные котлетки	910
с брусникой, орехами и кремом из цветной капусты	100/150
Свинные рёбра в пряном	1300
соусе с беби-картофелем	300/30/100
Телячьи щёчки	910
с картофельными галушками и грибами	150/200
Жаркое из лося с копчёным	850
беконом под хлебной корочкой	350
Стейк «Стриплойн»	700
с перечным соусом	100/20
Бифштекс из мраморной	1380
телятины с яйцом пашот и картофелем «Пармезан» с ягодным соусом	120/200/30
Стейк из форели с овощами	1450
гриль и соусом дор-блю	100/200/30
Ребро говяжье Кальби	1900
с кукурузой гриль и ягодным соусом	350/200/30

ГАРНИРЫ

Запечённая цветная капуста	450
в ореховом соусе	200
Овощи на гриле	550
Томаты, болгарский перец, кабачок, баклажан, шампиньоны	250
Картофель запечённый	350
с розмарином	150
Картофель фри с сыром	450
пармезан и трюфельным маслом	150



 **АБАШЕВ**
БИСТРО

ПИЦЦА

Маргарита	890
450	
Пепперони	850
450	
 Абашевская	1100
550	
Грибная с трюфельным	990
маслом	
450	
С ростбифом и пармезаном	1180
500	
Груша и горгонзола	1150
500	

ПАСТА

Карбонара	610
250	
Болоньезе	650
250	
С говядиной и белыми	900
грибами	
250	
 Паста нери	1050
с морепродуктами	
250	
С креветками в томатном	790
соусе	
250	
 С печёными овощами	590
и ароматными травами	
250	

В Абашев Бистро мы очень ценим традиции, вкус настоящего теста и то особое тепло, которое рождается в ручной работе.

Запах свежего теста, муки и горячей печи всегда создаёт особую атмосферу и будто ненадолго возвращает в детство — к семейному столу, домашней выпечке, ожиданию чего-то вкусного, хрустящего и ароматного...

Для нас приготовление пасты и пиццы — настоящее таинство, уважение к традициям и любовь к кулинарному ремеслу. Именно поэтому пасту мы готовим только сами, а тесто для пиццы полностью создаём вручную по фирменному рецепту нашего шеф-повара.

Мы будем рады, если аромат свежего теста, тепло печи и вкус наших блюд станут частью вашего вечера в Абашев Бистро.



ХЛЕБ ДОМАШНИЙ

Корзина домашнего хлеба	350
240	
Луковая булочка	100
40	
Укропная булочка	100
40	
Чиабатта	100
40	
Злаковый хлеб	100
40	
Гриссини	100
30	

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк Сан-Себастьян	510
150/20	
Тирамису	450
150	
Домашний медовик	510
120/20	
Мороженое по-абашевски	450
100/40	
Русские блинчики	450
с вареньем из сосновых шишек, воздушным кремом из сгущённого молока	
150/20/30	



АБАШЕВ
БИСТРО

Нам важно быть частью ваших событий.

В «Абашев Бистро» проходят семейные торжества, деловые ужины и банкеты. Мы организуем кофе-брейки, бизнес-завтраки и мероприятия любого формата.

Формат продумываем под повод, количество гостей и бюджет — с неизменным вниманием к кухне и сервису.

Если у вас есть идея — обсудим её вместе.

Если вам было вкусно и тепло, будем благодарны за отзыв.

Ваше мнение помогает нам расти и становиться лучше.



До новых встреч!

АБАШЕВ
БИСТРО