

## Правила ресторана

1. Ресторан «Чайка» открыт для гостей с воскресенья по четверг с 10:00 до 22:00 и с пятницы по субботу с 10:00 до 24:00. Время работы ресторана может быть изменено в связи с дополнительными распоряжениями.
2. Вход в ресторан бесплатный.
3. Еда в нашем ресторане готовится только из свежих продуктов из-под ножа. Приносить свои продукты и любую другую еду запрещено (за исключением детского питания).
4. В ресторане «Чайка» обширная барная карта и наш бармен поможет выбрать подходящий напиток гостю. Со своим алкоголем и другими напитками к нам нельзя.
5. Резерв столов оформляется по телефону [+7\(920\) 936-47-89](tel:+7(920)936-47-89) или [+7\(49234\) 3-11-76](tel:+7(49234)3-11-76), а также на сайте [www.chaika-murom.ru](http://www.chaika-murom.ru), либо в нашей группе ВКонтакте Вы можете выбрать понравившийся стол в основном зале (общая вместимость 60 человек), в теплое время года на летней веранде (общая вместимость 50 человек), либо арендовать банкетный зал (до 15 человек).
6. При резерве стол закрепляется за гостем. Если через 15 минут после оговоренного при бронировании времени гость не пришел и не предупредил об опоздании, стол переходит другим гостям.
7. Вы можете провести незабываемый банкет в ресторане «Чайка» по случаю дня рождения, встречи с друзьями, помолвки, юбилея! Подробности уточняйте у администраторов ресторана или по телефонам [+7\(920\) 936-47-89](tel:+7(920)936-47-89) (связь осуществляется в любом удобном для вас мессенджере: WhatsApp, Viber, Telegram, Kontakte) или [+7\(4934\) 3-11-76](tel:+7(4934)3-11-76).
8. Мы готовы приготовить для Вас специальные блюда по вашему выбору при предварительном заказе.
9. Ресторан «Чайка» оказывает кейтеринг-услуги. Стоимость данного обслуживания оговаривается индивидуально.
10. Условия посещения банкетного зала и вопросы аренды залов уточняйте у администратора ресторана.
11. Стоимость продления часа работы ресторана Чайка – 5000 рублей.
12. В ресторане «Чайка» организована доставка, вы можете сделать заказ через приложения Delivery Club, Chibbis, UDS, ЯндексЕда, либо через наше собственное приложение, которое вы можете скачать в Google Play и AppStore, на сайте [chaika-murom-dostavka.ru](http://chaika-murom-dostavka.ru), в нашем сообществе Kontakte или по телефону [+7\(920\) 936-47-89](tel:+7(920)936-47-89)
13. Рядом с рестораном имеется место для парковки. Вы можете оставить свой автомобиль в шаговой доступности от входа ресторана.
14. В холле ресторана находится гардероб, где вы можете оставить верхнюю одежду и проследовать в зал. В зале мы также расположили стойки для верхней одежды – вы можете выбрать более удобный для вас вариант.
15. Мы всегда рады гостям. **НО** гости в сильном алкогольном опьянении и неадекватном состоянии не обслуживаются. Оценка состояния гостя остается на усмотрение менеджера.
16. В ресторане «Чайка» не курят. Сигареты, айкос и любые другие средства для курения во всех помещениях ресторана курить запрещено. Курить можно на улице в специально отведенном месте. При выходе из ресторана в зону для курения для Вашего удобства мы всегда предложим теплый плед.
17. Мы заботимся о здоровье наших гостей, поэтому менеджер на свое усмотрение может приостановить продажу алкоголя и помочь Вам вызвать такси.
18. Мы рады гостям с детьми, но просим соблюдать правила поведения в общественных местах и следить, чтобы дети не кричали, не бегали и не отвлекали других гостей от отдыха.
19. В ресторане Чайка изысканный и дорогой интерьер, в случае причинения материального ущерба ресторану менеджер вправе включить компенсацию в счет гостя согласно преискуранту «о порче имущества», который находится в уголке потребителя.
20. Если в зале много гостей, еда, особенно горячие блюда, могут немного задерживаться. Просим отнестись к этому с пониманием. Чтобы избежать этой ситуации, вы можете забронировать стол и сделать заказ заранее.
21. К нам можно приходить с собаками (маленькими).
22. Во избежание конфликтных ситуаций по стоимости заказанных блюд, напитков и другого ассортимента ресторана убедительно рекомендуем ознакомиться с предлагаемым меню до оформления заказа.
23. За оставленные и забытые ценные вещи администрация ресторана ответственности не несет, но при их нахождении приложит все усилия, чтобы вернуть их законному владельцу.
24. Команда ресторана Чайка с уважением относится к каждому гостю и надеется на взаимное уважение.
25. По всем вопросам, возникающим в процессе отдыха в ресторане, обращайтесь к менеджеру зала.

Если у вас есть пожелания или замечания,  
вы можете написать нашему директору в WhatsApp, Viber или Telegram: [+7\(980\) 046-67-21](tel:+7(980)046-67-21)

# БИЗНЕС-ЛАНЧИ

По будням с 12:00 до 16:00

# БРАНЧИ ВЫХОДНОГО ДНЯ

с 12:00 до 16:00

**Карты лояльности в вашем телефоне:**

## UDS Game



- ✓ Приветственные 100 баллов
- ✓ Накопление баллов – 10% от счета возвращаются вам и вы можете оплатить ими до 30% от суммы чека
- ✓ Быстрое и удобное бронирование столов
- ✓ Оформление доставки в несколько кликов
- ✓ Все события, акции и обновления меню в одном приложении

## RC.Pay



- ✓ Скидки и кэшбэк в заведениях в любом городе.
- ✓ Возможность оплачивать 100% счета баллами в нашем ресторане
- ✓ Бонус за рекомендацию другу

Загружайте в App Store или Google Play и наслаждайтесь!

---

## Завтраки

---

будние дни с 10:00 до 12:00

выходные и праздничные дни с 10:00 до 14:00

### ПШЕННАЯ КАША

с соусом манго-маракуйя и яблоком

220/40 г

- 180 -

### ОВСЯНАЯ КАША

С карамельной грушей

220/40 г

- 150 -

### СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ И МАЛИНОВЫМ ВАРЕНЬЕМ

Творог, яйца, мука, изюм, сметана и малиновое варенье

200/30/30 г

- 220 -

### СКРЭМБЛ С БЕКОНОМ

Два яйца, молоко, бекон, сыр, помидоры черри,  
зелень

220 г

- 200 -

### ШАКШУКА

Три яйца, томаты, перец болгарский, лук, томатная  
паста, зелень, специи

300 г

- 250 -

### БЛИНЧИКИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

Молоко, яйцо, мука, масло, икра лососевая

160 г

- 250 -

### БЛИНЧИКИ С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ, ОГУРЦОМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Молоко, яйцо, мука, масло, лосось, огурец, сыр

150 г

- 250 -

### ФИНИКОВО-КУНЖУТНЫЙ СМУЗИ

Финики, кунжут, банан

300 г

- 300 -

### КЛУБНИЧНО-БАНАНОВЫЙ СМУЗИ

Овсяные хлопья, клубника, банан, молоко, мед

300 г

- 250 -

### СОК «БОДРОЕ УТРО»

Морковь, яблоко, имбирь

300 мл

- 150 -

### СОК «МЯТНОЕ НЕБО»

Огурцы, мята, сельдерей, яблоки

300 мл

- 200 -

---

## Гриль-меню

---

### ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ СВИНИНЫ

*свиная шея, капуста краснокочанная, лаваш, соус сальса*

100/120/40 г

- 260 -

### ТЕЛЯТИНА ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА

*Телятина зернового откорма, капуста краснокочанная, лаваш, соус сальса*

100/120/40 г

- 400 -

### МЯКОТЬ БЕДРА ЦЫПЛЕНКА

*цыпленок, капуста краснокочанная, лаваш, соус сальса*

100/120/40 г

- 220 -

### МЯСНОЕ АССОРТИ

*мякоть свинины, мякоть бедра цыпленка, телятина зернового откорма,  
капуста краснокочанная, лаваш, соус сальса*

100/100/100/120/40 г

- 850 -

### ЛЮЛЯ-КЕБАБ

*свинина, шпик, цыпленок, специи, лук, лаваш, соус сальса*

180/100/40 г

- 220 -

### СВИНЫЕ РЕБРА В СОУСЕ БАРБЕКЮ

*свиные ребра, соус барбекю, капуста краснокочанная, лаваш, соус сальса*

200/120/40 г

- 400 -

ЗАКАЗ НА ВЕСОВЫЕ ПОЗИЦИИ ПРИНИМАЕТСЯ ОТ 200 ГРАММ

(Шашлык из мякоти свинины, телятина зернового откорма, мякоть бедра цыпленка)

---

## Гриль-меню

---

### РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ СО СПАРЖЕЙ

*форель речная, спаржа, капуста краснокочанная, лаваш, имбирь, соус чими-чури*

1 шт, 180/120/40 г

- 600 -

### СТЕЙК ЛОСОСЯ С АВОКАДО И МАСЛОМ ЛАЙМА

*лосось, авокадо, лайм, капуста краснокочанная, лаваш, имбирь, соус чими-чури*

160/120/40 г

- 950 -

### КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ С МИКС-САЛАТОМ

*кальмар, микс салатов, лайм, капуста краснокочанная, лаваш, имбирь, соус чими-чури*

200/120/40 г

- 600 -

### КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ С МИКС-САЛАТОМ

*креветки тигровые, микс салатов, лайм, соевый соус, капуста краснокочанная, лаваш, имбирь, соус чими-чури*

210/120/40 г

- 900 -

### МОРСКОЙ МИКС

*кальмар, креветки тигровые, мидии, капуста краснокочанная, лаваш, имбирь, соус чими-чури*

100/100/100/120/40 г

- 1400 -

### ОВОЩИ ГРИЛЬ

*болгарский перец, цукини, помидоры, шампиньоны*

150 г

- 200 -

---

## Холодные закуски

---

### СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ

*сельдь филе домашнего посола, маринованный красный лук, запеченный картофель бэйби с травами*

300 г

- 250 -

### РЫБКА ПРЯНОГО ПОСОЛА С РЖАНЫМИ ТОСТАМИ

*Скумбрия и килька домашнего посола, картофель бэйби, ржаные гренки, лук, огурцы маринованные*

300 г

- 300 -

### ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

*Огурцы, томаты, перец болгарский, зелень, оливковое масло*

250 г

- 350 -

### ТОМАТЫ С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА И СОУСОМ ПЕСТО

*свежие томаты, соус песто и сыр моцарелла*

250 г

- 400 -

### ПЛАТО СЫРОВ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

*сыр бри, дор-блю, сулугуни, кавказский, подается с мёдом, орехами и фруктами*

220 г

- 700 -

### МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ

*прошутто, говядина сырокопченая, карбонат варено-копченый, цыпленок копченый*

200 г

- 900 -

### РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

*лосось слабосоленый, балык масляной рыбы, лимон*

200 г

- 900 -

---

## Горячие закуски

---

### АССОРТИ ЖАРЕННЫХ СЫРОВ

*бри, моцарелла, чеддер, малиновое варенье*

300/40 г

- 550 -

### БАКЛАЖАНЫ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

*баклажаны, соус терияки, кунжут*

200 г

- 350 -

### КЕСАДИЛЬЯ С ЦЫПЛЕНКОМ, ТОМАТАМИ И СЫРОМ

*лепешка тортилья, курица, сыр, томаты,*

*подается с соусом сальса и сметаной*

250 г

- 320 -

### КЕСАДИЛЬЯ С КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ И СЫРОМ

*лепешка тортилья, креветки, сыр, томаты,*

*подается с соусом сальса и сметаной*

250 г

- 380 -

### КРЕВЕТКИ «ПАНКО»

*тигровые креветки в панировке с ореховым соусом и микс салатом*

300/30г

- 700 -

---

## Салаты

---

### САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С ДОМАШНЕЙ СМЕТАНОЙ

*томаты, болгарский перец, огурцы, красный лук, сметана*

200 г

- 200 -

### САЛАТ «АВИАТОР» С ЦЫПЛЕНКОМ

*филе цыпленка, сыр Пармезан, соус «Авиатор», помидоры черри, микс листьев салата, гренки*

200 г

- 400 -

### САЛАТ «АВИАТОР» С ЛОСОСЕМ

*лосось слабой соли,, сыр Пармезан, соус «Авиатор», помидоры черри, микс листьев салата, гренки*

200 г

- 600 -

### САЛАТ «АВИАТОР» С КРЕВЕТКАМИ

*креветки, сыр Пармезан, соус «Авиатор», помидоры черри, микс листьев салата, гренки*

200 г

- 600 -

### САЛАТ С УТКОЙ И АПЕЛЬСИНОМ

*утиная грудка, апельсин, микс листьев салата, помидоры черри, редис, груша, грецкий орех*

260 г

- 500 -

### ТЕПЛЫЙ САЛАТ С СОЧНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ, МИКСОМ ПРЯНОЙ ЗЕЛЕНИ, СЫРОМ ПАРМЕЗАН И КУНЖУТНЫМ МАСЛОМ

*Телятина зернового откорма, соевый соус, кунжутное масло, бальзамический соус, петрушка, зеленый лук, кинза, сыр пармезан, томаты черри*

200 г

- 700 -

### ЖАРЕННЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ С ХРУСТЯЩИМ МИКСОМ САЛАТА, АВОКАДО, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

*тигровые креветки, коктейльные креветки, соус терияки, кунжут, авокадо, томаты черри, микс листьев салата, ореховый соус, икра тобико*

200 г

- 800 -



---

## Супы

---

### ТОМЛЕННЫЕ ЩИ СО СМЕТАНОЙ

*свинина, капуста, картофель, морковь, лук, томат, специи, сметана, гренки*

300мл/20/20 г

- 250 -

### ГРИБНОЙ КАПУЧИНО

*шампиньоны, сливки, тост*

300 мл

- 250 -

### БОРЩ СО СМЕТАНОЙ, ДОМАШНИМ САЛОМ И ГРЕНКАМИ

*свекла, капуста белокочанная, морковь, картофель, томатная паста, говядина, сметана, чеснок,*

*домашнее сало, гренки*

300 мл/20/20 г

- 300 -

### УХА ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБ С ДЫМКОМ

*картофель, лук репчатый, стерлядь, щука, судак, лавровый лист, укроп*

300 мл

- 500 -

### СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ

*кокосовое молоко, сливки, мидии, шампиньоны, тигровые креветки, лосось, паста том ям*

250 мл

- 600 -

---

## Горячее

---

### КУРИНОЕ ФИЛЕ ГРИЛЬ С ОВОЩАМИ

*Филе куриной грудки, соль, перец, болгарский перец, баклажаны, цуккини*

230 г

- 400 -

### КОРЮШКА С САЛАТОМ ИЗ СВЕЖЕГО ОГУРЦА И КАБАЧКОМ ГРИЛЬ

*корюшка, огурец, кабачок, лук, соус тар-тар, зелень, чеснок*

250 г

- 500 -

### ПЕРЛОТТО С ТОМЛЕННОЙ ТЕЛЯТИНОЙ И СЫРОМ ДОР-БЛЮ

*телятина, крупа перловая, сыр с голубой плесенью и сливочным соусом*

300 г

- 500 -

### КОТЛЕТЫ ЩУЧЬИ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ И ОВОЩАМИ

*Щука, шпик, молоко, картофель, томаты черри, перец болгарский, зелень*

300 г

- 600 -

### ТОМЛЕННЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЕКИ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

*телячьи щечки, лавровый лист, соль, перец, картофель бэби, прованские травы, тимьян, соус терияки, соус нар-шараб*

300 г

- 650 -

### СКОВОРОДКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С МЯКОТЬЮ СВИНИНЫ, ОВОЩАМИ И СЛИВОЧНОЙ ЭСПУМОЙ

*свиная шея, картофельные дольки, грибы, цуккини, баклажаны, болгарский перец, лук, сливки*

450 г

- 550 -

### СКОВОРОДКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С ТЕЛЯТИНОЙ, ОВОЩАМИ И СЛИВОЧНОЙ ЭСПУМОЙ

*вырезка телятины, картофельные дольки, грибы, цуккини, баклажаны, болгарский перец, лук, сливки*

450 г

- 650 -

---

## Десерты

---

### МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТ

в ассортименте

30 г

- 100 -

### МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

(сырное, ягодное, классическое)

50 г

- 140 -

### ПАННА-КОТТА

сливки шантипак, желатин, топпинг

110 г

- 180 -

### МОРКОВНЫЙ ТОРТ

морковь, мука, яйцо, сахар, масло подсолнечное, грецкий орех, сыр крематте, сливки, соль

150 г

- 230 -

### ШОКОЛАДНЫЙ «ФОНДАН» С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО

шоколад, сливочное масло, яйцо, мука, сахар, мороженое

120 г

- 230 -

### МЕДОВИК СО СМЕТАНЫМ КРЕМОМ

мука, яйцо куриное, сахар, мед, сметана, шоколад, какао

150 г

- 230 -

### ТИРАМИСУ

бисквит савоярди, бренди, кофе, сливки шантипак, какао

200 г

- 250 -

### ЧИЗКЕЙК

сливки, сыр маскарпоне, печенье, сливочное масло, топпинг

150 г

- 300 -



# КЕЙТЕРИНГ

**Организация выездного обслуживания  
на вашей территории.**

Фуршеты, Кофе-брейки, Банкеты, Барбекю, Доставка, Детские праздники, Свадьбы,  
Дни рождения, Юбилеи, Корпоративы

**ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕЛЕФОНУ:**

**8 (920) 936 47 89**

---

## ДОСТАВКА

Вы можете сделать заказ через приложения  
Delivery Clab, Chibbis, UDS,  
либо через наше собственное приложение,  
которое вы можете скачать в Google Play и AppStore,  
а также на сайте chaika-murom-dostavka.ru,  
или в нашем сообществе Vkontakte,  
либо по телефону **+7(920) 936-47-89**

Доставим бесплатно при заказе от 600 руб.

---

**В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ**

**- 10%**

**на меню ресторана**

- ✓ Скидка действует 3 дня до и 3 дня после дня рождения
- ✓ При наличии документа, подтверждающего информацию
- ✓ Скидка не распространяется на банкеты более 15 гостей
- ✓ Скидка не распространяется на барное меню