

Ронни

ДАЙНЕР

Ронни Дайнер – это новый проект бренда «Ронни», где хорошая жизнь становится ещё лучше.

Это обитель комфорта и вкуса, где каждый не боится быть настоящим.

Мы взяли всё лучшее от бургер-клубов. Конечно же, это Бургеры. Здесь мы готовим бургеры из мраморной говядины, которая по классическим канонам подается в прожарке MEDIUM. Также мы разработали новинки, которые точно придутся по душе ценителям вкусной и понятной еды: стейки и уникальные закуски, большое разнообразие вина и пива.

У нас можно быть самим собой: мы не стремимся к пафосу и хотим прикоснуться вместе с Вами к чему-то большему.

Мы лишь хотим, чтобы Вы хорошо отдохнули и вкусно поели. Кажется, что это какие-то банальные вещи, но это и есть главные составляющие нашей атмосферы, которой мы хотим Вас порадовать.

★ БУРГЕРЫ ★

ХОСПЕР



ГОТОВИМ ИЗ
мраморной
говядины

MEDIUM

БУРГЕРЫ С ИСТОРИЕЙ

Нестареющие легенды нашего меню! Они радуют нас и наших гостей уже почти 10 лет. Ну Вы сами знаете. Все бургеры готовим из мраморной говядины и подаём в прожарке medium

ВНУТРИ СЫРЕНКО

Осторожно, может быть горячо! Внутри мощной говяжьей котлеты — много сыра, поджаренный бекон, хрустящий салат айсберг и сырный майонез. Горячо любимый гостями, Ронни — персонаж, который никого не оставил равнодушным

260 г 590.-

ТОМНЫЙ ХАРДИ

Этот бургер - настоящий монстр среди легенд Ронни. Внутри сочная говяжья котлета, сыр чеддер, нежная томлёная свинина, острые огурцы кимчи, свежие помидоры, салат айсберг и соус с копчёным чили. Симбиоз вкуса и сочности!

345 г 600.-

ОРК

Между мягкими булочками — увеличенная говяжья котлета, томаты, свежие огурцы, салат айсберг, хрустящие луковые кольца, бекон, сыр чеддер и соус дзадзыхи

330 г 550.-

ЛОРД

Классика эклектики - традиционное сочетание сладкого и солёного: говяжья котлета, микс сырного и клюквенного соусов, листья салата айсберг, обжаренный на гриле бекон и сыр чеддер

260 г 550.-

ЧИЗБУРГЕР

Проверенная временем классика. Увеличенная говяжья котлета, сыр чеддер, салат айсберг, красный лук, томаты, маринованные огурчики и соус чеддер. Любимчик наших гостей!

280 г 540.-

ЧИКЕН БЕКОН

Говорят, он родился вместе с Ронни, а затем так полюбился многим, что мы не могли не "взять его с собой". В нём куриное филе в панировке, ломтики обжаренного на гриле бекона, сыр чеддер, свежие томаты, маринованные огурцы, лист свежего салата айсберг и сырный соус. Всегда беспроблемный вариант!

275 г 460.-



ПИВО ДЛЯ ПОВАРОВ

200.-

если вам понравилась кухня, можете поблагодарить повара

 - РЕКОМЕНДУЕМ  - ОСТРО

НОВАЯ ИСТОРИЯ БУРГЕРОВ

ПОКОРИТ СЕРДЦЕ КАЖДОГО

ДАБЛ ДАЙНИНГ

Мощный бургер с двумя котлетами, в котором сочетаются сочная мраморная говядина, куриный шницель, хрустящие луковые кольца, бекон, а также маринованные огурцы, с двумя авторскими соусами и сыром чеддер. Внимание! Несмотря на его размеры, Вам точно захочется ещё!

440 г 700.-

БЛЮ РЕАР ЧИЗ

Уже классика в мире сочетаний! Котлета из мраморной говядины, с соусом из голубого сыра дор блю, карамелизированной грушей, свежими томатами, беконом и соусом чеддер

285 г 580.-

ТРЮФЕЛЬНЫЙ ДЖОЗЕФ

Однажды Джозеф Талон высадил желуди с дикого дуба, под которым росли трюфели. Через несколько лет, когда деревья выросли, под корнями были обнаружены те же трюфели. Хорошо, что он их обнаружил, потому что мы придумали вот что: бургер с котлетой из мраморной говядины, беконом, шампиньонами, хрустящим луком фри, сыром и соусами: трюфельным и чеддер

260 г 580.-

ТОМЛЁНЫЙ ЛУИ

Первый бургер был приготовлен в штате Коннектикут поваром Луи Лессингом. Он был тем, кто придумал поместить круглую мясную котлету между двумя булочками. Разрываем временной континуум и отдаем дань уважения первооткрывателю, представляя бургер с тающей во рту томлёной рваной свининой, классическим коул-слоу, хрустящими маринованными огурцами, красным луком, с соусами кимчи и чеддер

260 г 480.-

ХЕЛЛПОРК

А Вы знали, что Хеллбой любил поострее? А мы знали и создали бургер, в котором умело сочетаются острая свиная котлета, поджаренное яйцо, обжаренный бекон, маринованные огурцы, свежие томаты, и всё это под пряным соусом. Уверены, Хеллбой бы оценил по достоинству этот вкус. А что скажете Вы?

325 г 520.-

БЕДОВАЯ ДЖЕЙН

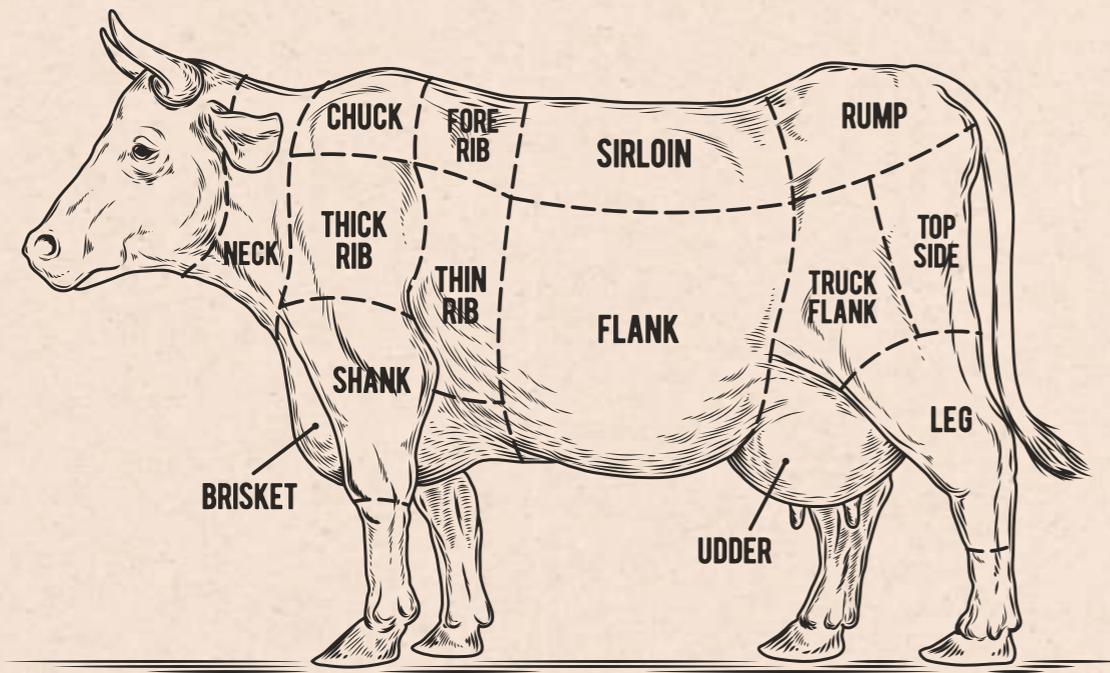
Джейн всегда была немного бедовой. Как в одной хрупкой девушке сочетались сила и отвага, известно только ей самой. Так и в нашем бургере умело сочетаются куриный шницель, свежие томаты и огурцы, лук, а также соусы чеддер и барбекю

260 г 400.-



Поговаривали, что Бедовая Джейн имела романтические отношения с Биллом Хиккоком. Легенды об этой паре основаны преимущественно на мифах, но кто знает, о чем умалчивает история

МЯСО НА ХОСПЕРЕ



Хоспер - это закрытая угольная печь, в которой блюда готовятся при высокой температуре на открытом огне. Именно поэтому оно получается таким мягким и сочным.

СТЕЙКИ

СТЕЙК ПОДАЕМ С ГАРНИРОВКОЙ И ФИРМЕННЫМ СОУСОМ

КЛАССИКА

РИБАЙ

200 г 2390.-

МИНЬОН

200 г 1890.-

СТРИПЛОЙН

200 г 1950.-

! Выход указан в сыром виде

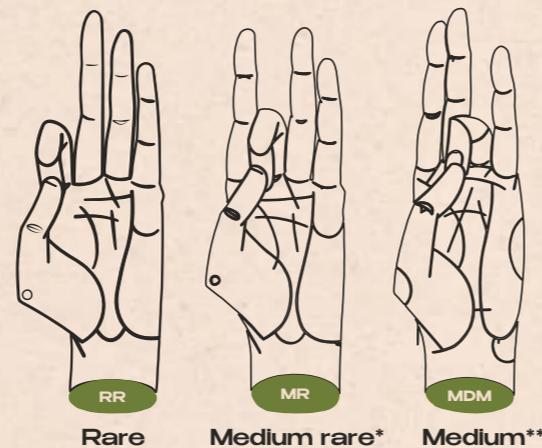
АЛЬТЕРНАТИВА

ДЕНВЕР

200 г 1790.-

ПИКАНЬЯ

200 г 1590.-



*MEDIUM RARE - стейк с кровью, красно-розовый внутри (t 45-47°).

**MEDIUM- среднепрожаренный стейк, розовый внутри (t 50-52°).

ВСЕ ВИДЫ МЯСА МЫ ГОТОВИМ В СЕРДЦЕ НАШЕЙ КУХНИ НА ОГНЕННОМ ХОСПЕРЕ. РЕКОМЕНДУЕМ ПРОЖАРКУ **MEDIUM**

БИФШТЕКСЫ

БИФШТЕКС БЛЮ ЧИЗ

Мясо с сыром всегда отличная пара! Представляем Вам сочный бифштекс, приготовленный на открытом огне, внутри которого таится расплавленный сулугуни. Подается с яйцом пашот под соусом из голубого сыра, картофельным пюре и оригинальной капустой, маринованной в виски

230 г 620.-

БИФШТЕКС ГАМБУРГСКИЙ

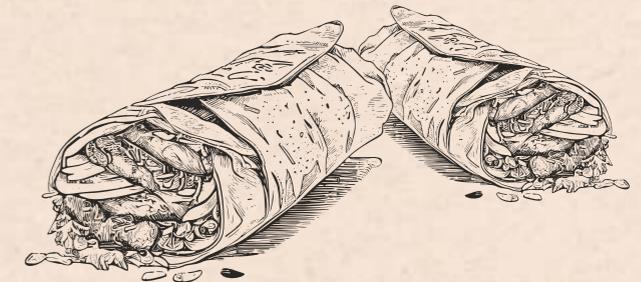
Среди наших стейков нашлось место и бифштексам! Бифштекс, переводя на "гамбургский" - это стейк. Здесь Вы встретите говяжий бифштекс в паре с яйцом, картофельный пай, огурчики кимчи и всё это с пряным соусом, раскрывающим истинный вкус мяса, приготовленного на огне

200 г 590.-

ХОСПЕР-РОЛЛ С КУРИЦЕЙ

Идеальное сочетание вкусов и текстур. Нежное куриное бедро из хоспера, огурцы, томаты, айсберг и пикантная морковь по-корейски в хрустящем лаваше. Подается с белым соусом от Шефа

250 / 30 г 400.-



СОУСЫ

НОВЫЕ ГРАНИ ВКУСА

ТРЮФЕЛЬНЫЙ / ЦЕЗАРЬ / СТЕЙК-СОУС / ЧИВАС / ДЗАДЗИКИ / ИМБИРНЫЙ ТОМАТ / КЛЮКВЕННЫЙ БАРБЕКЮ / СЫРНЫЙ ЧЕДДЕР

30 г 80.-

КЛАССИЧЕСКИЕ

ТОМАТНЫЙ / ВВQ / СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНЫЙ

30 г 60.-

ГАРНИРЫ

Когда-то роль гарнира сводилась больше к эстетическому восприятию блюда. Первые гарниры, придуманные французскими поварами, представляли собой несколько листочков зелени, которые живописно обрамляли внушительный кусок мяса. Это всё, конечно, здорово, но наш шеф считает, что гарнир должен быть не просто красивым, но и вкусным.

БЕБИ КАРТОФЕЛЬ

150 г 150.-

ОВОЩИ ГРИЛЬ

120 г 210.-

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЕМ

150 г 170.-

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150 г 150.-

КОУЛ СЛОУ

130 г 180.-

КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ

100 г 210.-

ЗАКУСКИ

УТИНЫЕ ИСТОРИИ

История может быть не только красивой и незабываемой, но и вкусной! Нежнейший паштет из утки, который мы подаём с хрустящими тостами и клюквенным вареньем. Отодвигаем телефоны, это нужно увидеть своими глазами и обязательно попробовать!

100 / 50 / 30 г 560.-

КАМАМБЕРРИ

На булочке расположился целый поджаренный камамбер с клюквенным соусом. Идеальный, чтобы поделиться, но слишком вкусный, чтобы остановиться вовремя

190 г 660.-

КРЫЛЬЯ В ИМБИРНО-ТОМАТНОЙ ГЛАЗУРИ

Нежные куриные крылья в хрустящей панировке и томатно-имбирной глазури

300 / 80 г 540.-

ЧИКЕН КРАНЧ

Хрустим громко, таем молча! Нежные кусочки куриного бедра в хрустящей панировке. Подаем с соусом на выбор

100 / 30 г 360.-

 на компанию  к вину

КАРТОФЕЛЬ ФРИ В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ

110 г 320.-

ТАРТАР С ПАРМЕЗАНОВЫМ МУССОМ

Готовим из говяжьей вырезки. Подаём с картофельными чипсами

120 / 30 / 20 г 760.-

ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ

Обжаренный до золотистой корочки сулугуни. Подаём с соусом на выбор

125 / 30 г 440.-

БАТАТ ФРИ С МУССОМ ИЗ ШПРОТ

150 г 390.-

РОСТБИФ

Мясная классика! Подаём с хрустящими тостами, маринованным луком и соусом имбирный томат

90 / 50 / 30 г 690.-

КРЕВЕТКИ ЧИВАС

Тигровые креветки в хрустящей панировке. Подаем с соусом чивас

120 / 30 г 660.-

К БОКАЛУ, И НЕ ВАЖНО, ЧТО В НЁМ НАЛИТО



Наш шеф позаботился о том, чтобы Вы могли наслаждаться любимыми напитками в паре с закусками, которые мы подадим сразу

ОЛИВКИ

70 г 350.-

ДЖЕРКИ

40 г 350.-

КАПУСТА В БУРБОНЕ

60 г 200.-

ОВОЩНЫЕ ЧИПСЫ

50 г 200.-

ОГУРЦЫ КИМЧИ

60 г 200.-

ОГУРЦЫ В БУРБОНЕ

60 г 200.-

МИКС ОРЕХОВ В СПЕЦИЯХ

Миндаль в перце, жареный арахис и фундук в карамели

60 г 250.-

САЛАТЫ

САЛАТ С РОСТБИФОМ

Ростбиф, руккола, шпинат, томаты черри и перепелиные яйца. Присыпаем пармезаном. Заправляем пикантной заправкой. ВКУСНО, ну!

180 г 620.-

ГРЕЧЕСКИЙ

Сочные помидоры, свежий огурец, красный лук, оливковое масло и, конечно, фета. Подаём с печёным хлебом, которым потом так и захочется зачерпнуть всё самое вкусное. Мы намекнули - остальное за вами!

280 г 460.-

ЗЕЛЕНый САЛАТ

Жизнерадостный салат из кабачка, редиса, авокадо, листьев салата, шпината, зеленого горошка и свежего огурца. Украшаем семенами и заправляем базиликовым маслом и йогуртовой заправкой

200 г 540.-

САЛАТ ИЗ СВЁКЛЫ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

Салат из маринованной свёклы, творожного сыра, кинзы и тыквенных семечек

270 г 410.-

СТЕЙК-САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

Стейк из говядины на подушке из листьев салата, томатов черри, маринованного болгарского перца, шампиньонов, обжаренного на гриле кабачка, сдобренный фирменной заправкой

240 г 640.-

ТЕПЛЫЙ ОСТРЫЙ САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И ГОВЯДИНОЙ

Уникальное сочетание вкусов индейки и говядины, грибов, обжаренного перца, кабачка, лука, листьев салата и свежих овощей, слегка приправленное остротой. Украшаем жареным арахисом

200 г 520.-

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ / С КРЕВЕТКАМИ / С ФОРЕЛЬЮ

Отборные томаты черри, хрустящие гренки, листья салата, сыр пармезан в сочетании с основой на выбор: куриное филе на гриле / слабосоленая форель / креветки на гриле

200 г 520 / 560 / 580.-

СУПЫ

ОКРОШКА

Классика, которая остаётся актуальной, несмотря на смену эпох и вкусов. Картофель, редис, огурцы, яйцо и говядина в сочетании с квасом, хреном и горчицей

320 / 30 г 390.-

БУЛЬОН С КУРИЦЕЙ И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

Наваристый говяжий бульон, куриное филе и яйцо: всё, что нужно для утренне-дневного пробуждения :-)

350 г 320.-

СЫРНЫЙ СУП С КРИСПИ БЕКОНОМ И ЧОРИЗО

Нежный сырный суп на основе сыра чеддер с миксом из криспи бекона и лёгкой остротой чоризо. Подаём с гренками

300 / 30 г 430.-

СОЛЯНКА

Та самая солянка из ростбифа, бекона и говяжьих щёчек на наваристом бульоне. Подаём со сметаной

400 / 30 г 470.-

ХЛЕБ С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ И КОПЧЁНЫМ ЧЕСНОКОМ

60 / 20 г 150.-



ГОРЯЧЕЕ

ПИРОГ МЯСНИКА

Его невозможно забыть! Мясной пирог, в котором нереально много говядины и нежного картофельного пюре. Запекаем с мозговой косточкой и подаём в сковороде с чесночно-сливочным соусом. Горячо, но невозможно остановиться!

450 г 700.-

ТОМЛЁНЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ

Нежнейшие говяжьи щёчки с гарниром из перловой крупы в сливочном соусе с пармезаном и тыквой

310 г 590.-

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подаём с беби картофелем, грибами, огурчиками и капустой в бурбоне

140 / 120 / 50 г 670.-

ТОМЛЁНАЯ ИНДЕЙКА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Нежная индейка в сливочно-сырном соусе с гарниром из булгура и печёных овощей, с добавлением сыра пармезан

325 г 570.-

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ

Сочный стейк из свинины с хоспера, подаём с беби картофелем и соусом Дзадзyki

260 г 560.-

СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ

Готовим на огне, подаём с картофельным пюре, огурчиками в бурбоне и сливочно-чесночным соусом

280 г 560.-

ОСТРЫЙ БИФСТЕКС ИЗ СВИНИНЫ

Приготовлен из сочной свинины с добавлением красного молотого перца и ароматных специй. Подаём с беби картофелем, яйцом пашот и соусом "к стейку"

290 г 570.-

СКУМБРИЯ НА ГРИЛЕ

Подаем с беби картофелем, соусом Дзадзyki и огурчиками кимчи

320 г 660.-

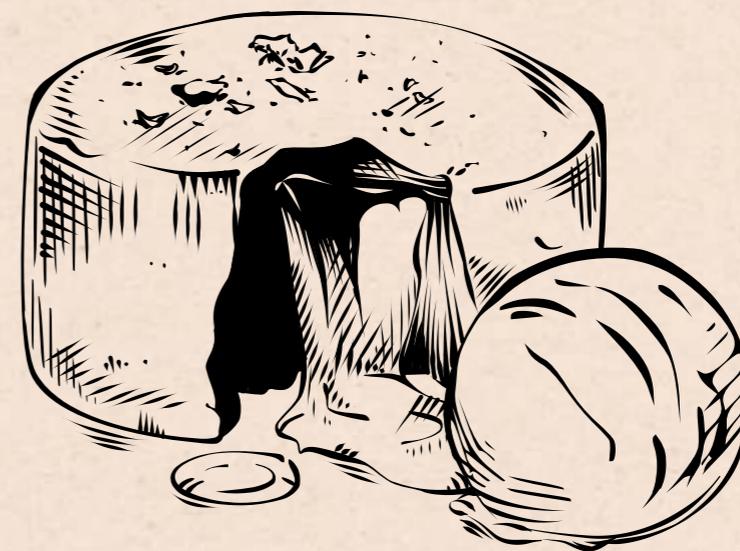


ПИВО ДЛЯ ПОВАРОВ 200.-

если вам понравилась кухня, можете поблагодарить повара

В наших блюдах мы используем необыкновенно ароматный кампотский перец, который имеет изысканный, острый и вместе с тем освежающий вкус и сложный аромат с нотками тимьяна, эвкалипта и мяты

ДЕСЕРТЫ



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

Горячий десерт с тающим жидким шоколадом внутри. Подаём с шариком ванильного мороженого

Официально заявляем: они точно войдут в историю! Мы не смогли остановиться на одном и Вам не советуем. Попробуйте все!

С ЧЕРНИКОЙ

С БАЗИЛИКОМ

С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ

165 г 390.-

ЧИЗКЕЙК

Нежный чизкейк на основе адыгейского сыра

120 г 420.-

ЛИМОННЫЙ ТАРТ

Одновременно кислый и сладкий лимонный тарт

120 г 350.-

КОФЕ

ЭСПРЕССО

25 мл 140.-

АМЕРИКАНО ДВОЙНОЙ

250 мл 190.-

АМЕРИКАНО

150 мл 130.-

КАПУЧИНО

200 мл 180.-

КАПУЧИНО ДВОЙНОЙ

380 мл 260.-

РАФ

250 мл 280.-

ЛАТТЕ

250 мл 270.-

ПИВО НА КРАНЕ

СВЕТЛОЕ

HELLES

Helles – премиальный светлый фильтрованный Хеллес в немецком стиле, сваренный эксклюзивно для кафе, ресторанов и баров

250 / 400 мл 200 / 270.-

BOHEMIAN PILS

Светло-золотистый освежающий пилснер. Обладает богатым и сложным солодовым вкусом в сочетании с мягкой благородной горчинкой

250 / 400 мл 200 / 270.-

BREWDOG PUNK IPA

Многоуровневый вкус покоряет взрывными оттенками тропических фруктов, которые превосходно сочетаются с яркой хмелевой горечью

250 / 400 мл 400 / 620.-

ИМПОРТ. ШОТЛАНДИЯ

ПШЕНО

GORKOVSKAYA BREWERY WEIZEN

Обладает ярким ароматом спелого банана и гвоздики с пряными, чуть с копченными тонами

250 / 400 мл 210 / 290.-

ALTERHOFER HEFEWEIZEN

Светлое нефiltroванное пшеничное пиво с очень свежим ароматом и мягким, обволакивающим вкусом с лёгким пшеничным послевкусием

250 / 400 мл 370 / 590.-

ИМПОРТ. ГЕРМАНИЯ

ТЕМНОЕ

ПОРТЕР

Насыщенное темное пиво, сочетающее до 6 оттенков вкуса: от легкой солодовой сладости до кофейной горчинки в послевкусии

250 / 400 мл 200 / 280.-

GUINNESS DRAUGHT

В напитке гармонично соединилась солодовая сладость и насыщенная горечь, которые особенно ярко раскрываются в охлажденном виде

250 / 400 мл 400 / 620.-

ИМПОРТ. ИРЛАНДИЯ

ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЙ КРАН

МЫ И ВЫ ЛЮБИМ ПРОБОВАТЬ РАЗНОЕ, ПОЭТОМУ МОЖНО УТОЧНИТЬ У ОФИЦИАНТА, ЧТО ИНТЕРЕСНОГО НАЛИВАЕМ С КРАНА СЕГОДНЯ.

КРАФТОВОЕ ПИВО



ШЕФ-БАРМЕН С ТРЕПЕТОМ ПОДБИРАЛ КРАСИВЫЕ И ВКУСНЫЕ БУТЫЛКИ. ЗАГЛЯНИ В НАШ КОЛДРУМ У БАРА ИЛИ МОЖНО СПРОСИТЬ У РЕБЯТ - ОНИ ТОЖЕ МНОГО ЗНАЮТ :)

ВИНО КРАСНОЕ

КИНДЗМАРАУЛИ КАХЕТИНСКИЕ ПОДВАЛЫ

Грузия, саперави, полусладкое

🍷 2400.-

УАЙЛД ЛАЙФ

ЮАР, пинотаж, сухое

🍷 3800.-

СЕНТРИКО

Чили, пино нуар, сухое

🍷 2900.-

ПРИМИТИВО ДУЧЕНТО

Италия, примитиво, полусухое

🍷 3100.-

ЭЛЬ ЧИВО

Чили, мерло, сухое

🍷 2400.-

Л'ИНЕСПЕРЕ

Франция, каберне фран, сухое

🍷 3700.-

МЕЙСОН ГИНЕСТЕТ БОРДО РУЖ

Франция, мерло, каберне совиньон, каберне фран, сухое

🍷 4200.-

ЛАКИ ЛУЧАНО КИНГС ОФ ПРИХИБИШЭН

Австралия, шираз, полусухое

🍷 4400.-

ФРИТЦ ВАЛЬТЕР

Германия, шпетбургундер, сухое

🍷 4200.- 🍷 1640.- 🍷 840.-

ХАЙ РУФ

Россия, каберне фран, сухое

🍷 1900.-

ШАТО ДЕ ТАЛЮ ЮЖНАЯ ВЕРТИКАЛЬ

Россия, каберне фран, сухое

🍷 3500.-

ЛОКО ЧИМБАЛИ

Россия, пино менье, сухое

🍷 3600.-

ЛАНДХАУС ПАУЛЬ СЕЛЕКШН

Австрия, цвайгельт, сухое

🍷 3800.-

КРАБ ЭНД МО

США, зинфандель, полусухое

🍷 3700.-

ЛЯ СЕКИЯ ВИВАНТИС

Испания, гарнача, сухое

🍷 3100.-

КОСТЕРС ДЕЛЬ СЕГРЕ ВОЛЬ Д'АНИМА РАЙМАТ ТИНТО

Испания, каберне совиньон, сухое

🍷 3500.-

🍷 - 125 мл 🍷 - 250 мл 🍷 - 750 мл

🍷 Рекомендуем взять бокал 250 мл. Так вкуснее и выгоднее!

ВИНО БЕЛОЕ

ЦИНАНДАЛИ КАХЕТИНСКИЕ ПОДВАЛЫ

Грузия, ркацители и мцване, сухое

 2400.-

ЭД НОУЗ

Молдова, мускат, полусладкое

 1800.-  700.-  360.-

Л'ИНСПЕРЕ

Франция, совиньон блан, сухое

 3900.-  1550.-  760.-

ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИИ ДУЧЕНТО

Италия, пино гриджио, сухое

 3100.-

ЭЛЬЗАС ЛЮСЬЕН АЛЬБРЕШТ РЕЗЕРВ

Франция, гевюрцтраминер, полусухое

 4100.-

ЭЛЬЗАС ЛЮСЬЕН АЛЬБРЕШТ РЕЗЕРВ

Франция, рислинг, полусухое

 3900.-

ЛАНДХАУС ПАУЛЬ СЕЛЕКШН

Австрия, грюнер вельтлинер, сухое

 3800.-  1500.-  760.-

АВЕС ДЕЛЬ СУР

Чили, совиньон блан, сухое

 2700.-  1020.-  520.-

ШАРДОНЕ СИКОРЫ

Россия, шардоне, сухое

 3200.-

ВИНЬЮ ВЕРДЕ ПАВАО ЭСКОЛЬЯ

Португалия, аринту, тражадура, полусухое

 2700.-

МЕДУСА ЭКОЛОХИКО РУЭДА

Испания, вердехо, сухое

 3100.-

 - 125 мл  - 250 мл  - 750 мл

РОЗОВОЕ И ОРАНЖ

ПАВАО ВИНЬЮ ВЕРДЕ РОЗЕ

Португалия, эспадейро, амарал, боррасал, полусухое

 2600.-  1020.-  520.-

ЛОКО ЧИМБАЛИ ОРАНЖ

Россия, мускат, рислинг, сухое

 3700.-

ИГРИСТЫЕ ВИНА

ЭРИТАЖ БРЮТ

Россия, Шардоне, Пино Белый, Бианка, Алиготе, Рислинг Рейнский, брют

 1900.-  740.-  380.-

ЛА РЕН ПЕДОК КРЕМАН ЖЕ БУРГОНЬ

Франция, пино нуар, шардоне, брют

 5200.-

ШАМПАНЬ МИШЕЛЬ ЖЕНЕ ГРАН КРЮ СПИРИТ

Франция, шардоне, брют

 12 200.-

МАСЕТ КАВА РЕЗЕРВА

Испания, макабео, парельяда, брют

 3900.-

МАРТИНИ АСТИ

Италия, мускат, полусладкий

 2900.-

МАРТИНИ ПРОСЕККО

Италия, глера, сухое

 2900.-

 - 125 мл  - 250 мл  - 750 мл

 Рекомендуем взять бокал 250 мл.
Так вкуснее и выгоднее!

КОКТЕЙЛИ АНДЕГРАУНД

Наши бармены разработали для Вас авторские коктейли, и у каждого своя история и неповторимый вкус.

КОЛАДА ДЖО*

Вы будете удивлены, но в Америке говорят "cup of Jo". Кружка счастья или же кружка Джо радует людей по утрам, а мы решили, что для полного счастья здесь не хватает немного кофейного ликёра, рома, банановой настойки, ананаса и, конечно, сливок. Не всегда же чистый кофе пить!

300 мл 480.-

Я НЕ ДОГОВОРИЛА*

Сочетание персика, клубничной настойки, ванильного сиропа, апельсинового ликёра и сливок могут случайно заставить договорить! Но не просто договорить, а договориться

300 мл 400.-

КОСМОФЛАУЭР*

Просто космос! Сочетание лимончелло, ликёра и кордиала из смородины и ромашки. Если отправляться покорять космос, то только в сопровождении этого коктейля

250 мл 390.-

АНАНАСОВЫЙ БЕЙЗИЛ МЕТЧ*

Абсолютный метч! Джин, базилик и ананасовая пена с нотками ванили. Не хватает только Вас!

250 мл 390.-

ИГРИВО НА ИГРИСТОМ

ПИЧ СПРИТЦ*

Игривое настроение создаёт игристое вино, к которому мы добавили ликёр, мяту и персиковый кордиал

300 мл 450.-

КОСМОФЛАУЭР СПРИТЦ*

Звёзды в космосе, как пузырьки в бокале игристого. А что, если туда добавить ещё и кордиал на смородине и ромашке? Получится космофлауэр спритц, идеальный для новых открытий

300 мл 450.-

КАССИС КЛАБ

Переиграли и добавили смородиновый вермут, джин и лимон. Видим его именно таким!

120 мл 400.-

БЕССТРАШНЫЙ КАМИКАДЗЕ*

Камикадзе, ничего не бойся! А бояться и нечего, когда с тобой фейхоа, лимончелло и трипл сек

250 мл 390.-

СВЕКОЛЬНО-ГРАНАТОВЫЙ АРНИ*

В чем секрет силы железного Арнольда? Витамины, друзья! Предлагаем и Вам попробовать этот микс из настойки на свёкле и гранате, ликёром и освежающим лаймом. Железно рекомендуем!

250 мл 400.-

ФЕЙХОА ГИМЛЕТ

Раньше этим коктейлем лечили моряков от разных недугов. Предлагаем и Вам очутиться на корабле в бушующем океане, и отведать лекарство от сумасшедших дней, в котором мы смешали коньяк, фейхоа, сок лимона и сироп ваниль

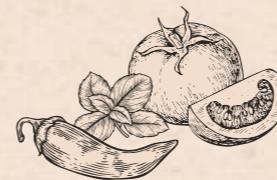
120 мл 420.-

КЛУБНИЧНО-ТРАВЯНОЙ СПРИТЦ*

Окунет с головой в лето прямо сейчас! Готовы? В коктейле смешались клубника, базилик, содовая из ромашки и вермут мартини фиеро. Феерично по-летнему вкусно

300 мл 450.-

*выход указан с учетом льда



БЛАДИ СЕМЕЙСТВО

Блади Мэри: томатное удовольствие со специями! Наконец, всё "Блади" семейство в сборе, и мы предлагаем Вам попробовать все вкусы огромного пряного томатного напитка с мощной подачей!

КЛАССИК*

500 мл 490.-

ПЕСТО*

500 мл 490.-

СМОКИ*

500 мл 490.-

ГОТОВИМ В АЛКО И БЕЗАЛКО ВЕРСИИ

500 мл 420.-

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

РАШН СПРИНГ ПАНЧ*

Игристое вино, смородиновый ликёр, водка, сок лимона

300 мл 430.-

ТЕКИЛА САНРАЙЗ*

Текила, апельсиновый сок, гренардин

300 мл 400.-

МАРГАРИТА

Текила, лайм, апельсиновый ликёр

120 мл 480.-

ВИСКИ-САУЭР*

Бурбон, лимон, сахарный сироп и белковая пена

250 мл 490.-

ФРЭНЧ 125*

Коньяк, игристое вино, сок лимона

300 мл 440.-

НЕГРОНИ*

Джин, Вермут Мартини Россо, биттер

250 мл 520.-

ОЛД КЬЮБАН*

Ром, игристое вино, мята

300 мл 460.-

АПЕРОЛЬ СПРИТЦ*

Апероль, игристое вино, содовая

300 мл 460.-

ПИНА КОЛАДА*

Ром, ананас, кокос, сливки

300 мл 460.-

БЕЛЫЙ РУССКИЙ*

Водка, сливки, кофейный ликёр

250 мл 440.-

МАРТИНИ-ФИЕРО ТОНИК*

Вермут Мартини Фиеро, тоник

250 мл 460.-

ДЖИН-ТОНИК*

Джин, тоник

300 мл 390.-

МЭРИ ПИКФОРД

Ром, ананасовый сок, вишневый ликёр, гренардин

120 мл 420.-

МАНХЭТТЕН

Бурбон, вермут Мартини Россо, биттер

120 мл 540.-

*выход указан с учетом льда

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

ВОДКА

**ЗОЛОТАЯ
КОРОНА РОССИИ**

40 мл 250.-

МАМОНТ

40 мл 320.-

**ЦАРСКАЯ
ВКУСОВАЯ**

40 мл 250.-

БЕЛУГА НОБЛ

40 мл 300.-

**КАЛАШНИКОВ
ПРЕМИУМ**

40 мл 200.-

РОМ

327 XO

40 мл 680.-

**ВЬЕХО ДЕ
КАЛЬДАС РОБЛЕ
БЛАНКО**

40 мл 320.-

ВИСКИ

**ВИЛЬЯМ
ЛОУСОНС**

40 мл 300.-

АКЕНТОШАН ОАК

40 мл 770.-

ДЖИМ БИМ

40 мл 400.-

**БУШМИЛЗ
ОРИГИНАЛ**

40 мл 440.-

АКЕНТОШАН 12

40 мл 820.-

ДЮАРС 8 ЛЕТ

40 мл 440.-

**УИСТЛЕР ДАБЛ
ОАК**

40 мл 520.-

ЛАФРОИГ 10

40 мл 990.-

КОНЬЯК

**СТАРЕЙШИНА
3 ГОДА**

40 мл 300.-

МАРЕТТ 4 ГОДА

40 мл 610.-

МАРЕТТ 3 ГОДА

40 мл 540.-

ДЖИН

**БОМБЕЙ
САПФИР**

40 мл 480.-

ДЖИН №5

40 мл 320.-

**БАРРИСТЕР
БАРТЕНДЕРС
ЭДИШН**

40 мл 340.-

ТЕКИЛА

**СЕРЕБРЯНАЯ
ТЕКИЛА**

40 мл 630.-

МЫ НАСТАИВАЕМ!

Наш шеф-бармен приготовил для Вас настойки из натуральных ингредиентов для насыщенного и яркого вкуса. Рекомендуем пробовать в порядке, указанном по подсказкам.

НАЧИНАЕМ

**СОЛЕНАЯ
КАРАМЕЛЬ**

40 / 500 мл 220 / 1950.-

ЛИМОНЧЕЛЛО

40 / 500 мл 230 / 2000.-

КЛУБНИЧНАЯ

40 / 500 мл 230 / 2000.-

ПРОДОЛЖАЕМ

**СМОРОДИНА
НА ВЕРМУТЕ**

40 / 500 мл 250 / 2400.-

СВЁКЛА-ГРАНАТ

40 / 500 мл 250 / 2400.-

ПЬЯНАЯ ВИШНЯ

40 / 500 мл 250 / 2400.-

ПОВЫШАЕМ

**ДЕРЕВЕНСКАЯ
С ЧЕСНОКОМ**

40 / 500 мл 240 / 2300.-

**БОРОДИНСКАЯ
С ПРЯНОСТЯМИ**

40 / 500 мл 240 / 2300.-

**ПРЯНАЯ
ТОМАТНАЯ**

40 / 500 мл 250 / 2400.-

БЕЗ ГРАДУСА, НО С НАСТРОЕНИЕМ

**АПЕРОЛЬ
СПРИТЦ***

Безалкогольный апероль, тоник, сок лимона, содовая, апельсин

300 мл 390.-

ВИСКИ САУЭР*

Сделан на основе безалкогольного виски, белковой пены, сока лимона и сахарного сиропа

250 мл 390.-

**ТРЕЗВЫЙ
ГАРИБАЛЬДИ**

Борьба сладости и горечи безалкогольного битера и апельсинового сока

300 мл 420.-

ЛИМОНАДЫ

КЛАССИЧЕСКИЙ*

Освежающая классика на основе содовой, лимона и сахарного сиропа

300 / 1000 мл 240 / 540.-

ВИНОГРАД*

На основе содовой, виноградного кордиала и сахарного сиропа

300 / 1000 мл 240 / 540.-

БАЗИЛИК*

На основе содовой, базилика, лимона, и сахарного сиропа

300 / 1000 мл 240 / 540.-

РОМАШКА*

На основе содовой, ромашкового чая и сахарного сиропа

300 / 1000 мл 240 / 540.-

**КЛУБНИКА-
РОЗМАРИН***

На основе кордиала из клубники и базилика с розмарином

300 / 1000 мл 240 / 540.-

МИЛКШЕЙКИ

ВАНИЛЬНЫЙ

300 мл 340.-

КЛУБНИЧНЫЙ

300 мл 340.-

ШОКОЛАДНЫЙ

300 мл 340.-

*выход указан с учетом льда!

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ЧАЙ

КЛАССИКА

АССАМ

500 мл 190.-

ГАНПАУДЕР

500 мл 190.-

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

КЛУБНИКА- БАЗИЛИК

Ассам, кордиал на основе клубники и базилика

500 мл 380.-

МАЛИНОВЫЙ С ПРЯНОСТЯМИ

Малина, бадьян, гвоздика, тимьян, яблоко, мёд

500 мл 380.-

ЯБЛОЧНЫЙ С БАЗИЛИКОМ

Кордиал базилик, зелёный чай, яблоки, мёд

500 мл 380.-

ТИЗАНЫ

УДМУРТСКИЙ СБОР

Зверобой, крапива, иван-чай, листья березы и смородины, малина, рябина, ромашка, мята

500 мл 380.-

ИВАН-ЧАЙ

Ферментированный лист иван-чая

500 мл 380.-

СМОРОДИНА- МЯТА

Ассам, ароматное разнотравье из листьев смородины, мяты и лемонграсса, цедра лимона, кусочки имбиря

500 мл 380.-

ЕЖЕВИЧНЫЙ

купаж гибискуса и тайского синего чая с добавлением кусочков ананаса и яблока, ягод ежевики и изюма

500 мл 380.-

КОФЕ

АМЕРИКАНО ДВОЙНОЙ

250 мл 190.-

КАПУЧИНО ДВОЙНОЙ

380 мл 260.-

АМЕРИКАНО

150 мл 130.-

РАФ

250 мл 280.-

ЭСПРЕССО

25 мл 140.-

КАПУЧИНО

200 мл 180.-

ЛАТТЕ

250 мл 270.-

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

ФРЕШ

Апельсиновый / Грейпфрутовый

300 мл 450.-

ЭВЕРВЕС

Кола / кола без сахара / лимон-лайм / апельсин

250 мл 250.-

МОРС

Вишня-клюква и гибискус / Облепиха - апельсин со специями

300 / 1000 мл 240 / 540.-

СОК Я

В ассортименте

200 мл 170.-

ЛЕГЕНДА БАЙКАЛА

Газированная / негазированная

330 мл 250.-

СОСА-COLA

330 мл 370.-

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

БАМБЛ КОФЕ*

300 мл 340.-

АЙС ЛАТТЕ*

300 мл 350.-

ЭСПРЕССО- ТОНИК*

300 мл 340.-

КОЛД БРЮ С КЛЮКВОЙ*

300 мл 280.-

*выход указан с учетом льда!

ИНТЕРЕСНОСТИ ДЛЯ ВАС



ОТМЕЧАЙТЕ ВАШ ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ С НАМИ

**ДАРИМ 10% СКИДКУ, ХОРОШЕЕ НАСТРОЕНИЕ
И ПРАЗДНИЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ***

*0,5 литра. Скидка не суммируется с другими акциями и не распространяется на предложения с уже заложенной скидкой: наборы закусок, блюда и напитки навынос, напитки и десерты из меню бизнес-ланчей.

ДОСТАВКА ЛЮБИМЫХ БЛЮД



СТАЛА УДОБНЕЕ В НАШЕМ ПРИЛОЖЕНИИ

Любимые стейки, и другие сытные мясные блюда доставляются прямо до вашей двери. Скачивайте приложение и следите за новостями.

ПОТОРОПИТЕСЬ НА ОБЕД ТАМ КОТЛЕТЫ И ПЮРЕ

ДА, ПРЯМО КАК В ДЕТСТВЕ!

Меню бизнес ланчей действует по будням с 12:00 до 16:00 внутри заведения.
Но на доставку возим ваших любимчиков целый день ;)

ИЖЕВСК

#роннибургер  ronnyburgerclub

Ронни

ДАЙНЕР

ГОРЬКОГО, 70

пн-чт: с 11:30 - 00:00, пт: 11:30 - 01:00,
сб: 10:00 - 01:00, вс: 10:00 - 00:00

97-00-96

 @ronny.diner  ronnydiner_bot

Ронни

НА СВОБОДЫ

СВОБОДЫ, 173

пн-чт: 10:00 - 00:00 / пт: 10:00 - 03:00 /
сб: 11:00 - 03:00 / вс: 11:00 - 00:00

61-29-96

Нам будет очень приятно, если вы поделитесь впечатлениями о своём визите.

Для этого отсканируйте QR коды ниже:



Яндекс



2gis

Ронни

БУРГЕР-КЛУБ

9 ЯНВАРЯ, 211

пн-чт: 10:00 - 00:00 / пт: 10:00 - 02:00 /
сб: 11:00 - 02:00 / вс: 11:00 - 00:00

97-01-26

АВТОЗАВОДСКАЯ, 2

пн-чт: 10:00 - 00:00 / пт: 10:00 - 02:00 /
сб: 11:00 - 02:00 / вс: 11:00 - 00:00

97-00-27

ШКОЛЬНАЯ, 44Б

пн-чт: 10:00 - 00:00 / пт: 10:00 - 02:00 /
сб: 11:00 - 02:00 / вс: 11:00 - 00:00

97-12-44

КЛУБНАЯ, 24

пн-чт: 12:00 - 00:00 / пт-сб: 12:00 - 02:00 /
вс: 12:00 - 00:00

97-12-24

КАРЛА МАРКСА, 246

пн-чт: 10:00 - 00:00 / пт: 10:00 - 03:00 /
сб: 11:00 - 02:00 / вс: 11:00 - 00:00

31-00-47

ПЕРМЬ

#роннипермь  ronnyburgerperm

Ронни

БУРГЕР-КЛУБ

КРИСАНОВА, 12В

пн-чт: 10:00 - 00:00 / пт: 10:00 - 01:00 /
сб: 11:00 - 01:00 / вс: 11:00 - 00:00

203-22-12