



20  
ЛЕТ  
ВМЕСТЕ

**P**ancho

# Станьте участником Программы лояльности Rancho!

Регистрируйтесь по QR коду  
и получайте бонусы  
и подарки!



ТЦ МЕГА



*Традиционное  
кулинарное  
на Мексике*



Блюдо подходит для веганов



В составе блюда перец чили  
можем не добавлять



# ЗАВТРАКИ

ежедневно с 10:00 до 13:00

к любому блюду подадут  
напиток на выбор:  
игристое / кофе / чай

Вафли бельгийские  
с ягодами, ванильным  
и шоколадным соусом



Сковорода  
Fresh



Пицца  
со слабосоленым  
лососем



### Блины

со слабосоленым лососем  
с ягодным соусом и сметаной

650  
420

**Омлет / яичница** со свежее испеченной чиабаттой и сливочным маслом

490

**Каша овсяная** с фруктами

490

**Пиццетта** со страчателлой и слабосоленым лососем

980

**Сковорода Rancho** с чиабаттой (биштекс из говядины, яичница,  
неаполитанские колбаски, картофель, маринованный огурец)

950

**Сковорода Fresh** с чиабаттой

1190

**Сырники** ванильные со сметаной и ягодным соусом

690

**Вафли бельгийские** с ягодами, ванильным и шоколадным соусом

*рекомендуем  
для двоих*

980

### Свежевыжатые соки

апельсиновый / яблочный / грейпфрутовый /  
морковный / сельдереевый

200 мл

450

### Капучино

Латте

160 / 280 мл

290 / 390

Латте малиновый

300 мл

350

Раф классический

300 мл

390

Какао с маршмелоу

300 мл

380

350

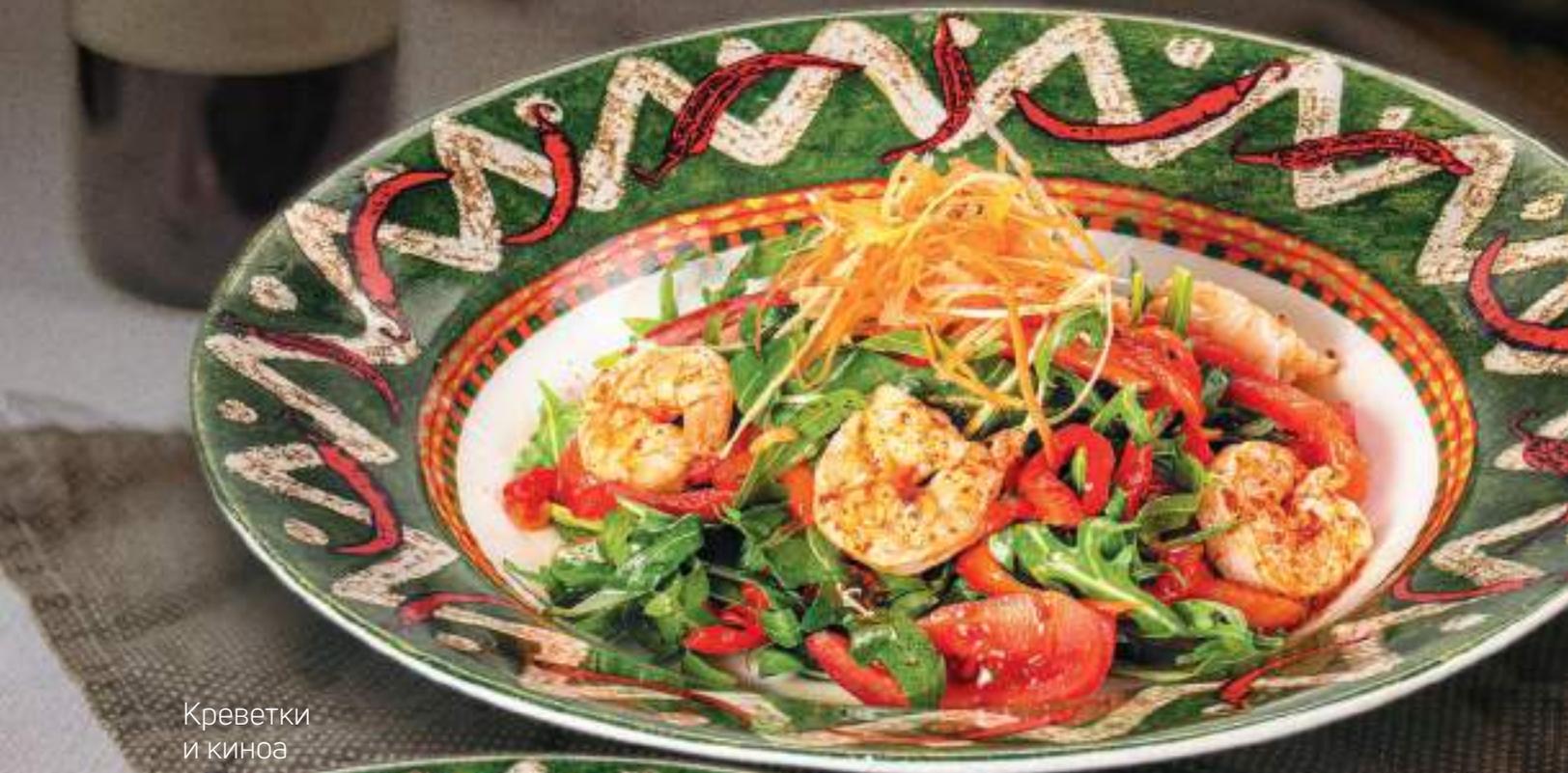
Сырники ванильные  
со сметаной и  
ягодным соусом



# САЛАТЫ

Салат с креветками  
и печеным перцем

Креветки  
и киноа



**Салат с креветками и печеным перцем** 970



**Миста**

листья салатов и свежие овощи с фирменным соусом на основе оливкового масла и специй

590

**Тёплый салат с баклажанами и томатами**

сыр фета, чеснок, кинза

*рекомендуем с горячей чабаттой*

590

**Креветки и киноа**

890

**Тако с курицей и авокадо**

в хрустящей пшеничной корзинке

650

**Цезарь**

с куриной грудкой  
с креветками

760

870

**Говядина и шампиньоны**

с рукколой, сливочным сыром и кедровыми орешками

890

**Страчателла и томаты**

790



Говядина  
и шампиньоны

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Карпаччо  
из говядины

Севиче



 **Гуакамоле** 650  
*подаётся со свежее испечённой чабаттой*

**Карпаччо из говядины** 980

 **Домашние пшеничные чипсы с гуакамоле** 390

 **Севиче \*** 1350  
*креветки, лосось, авокадо, вяленые томаты, грейпфрут, мед, перец чили, сок апельсина и лайма*

**Авокадо бургер \*** 980  
*со слабосоленым лососем, сливочным кремом и шпинатом*

\*уточните у официанта, можем ли мы приготовить это блюдо сегодня

Буррата  
с томатной сальсой



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

♥ Лепешки мы готовим  
по старинному мексиканскому рецепту  
из кукурузной муки со специями

Кесадия с курицей



Кесадия с сыром



**Запеченный перец рамиро** с сыром и трюфелем  
*подаётся со свежеспечённой чабаттой*

850

**Такосы** в домашней кукурузной лепешке  
с курицей  
с говядиной  
с креветками

450

590

520

**Кесадия с курицей** в домашней кукурузной лепешке  
*томаты, моцарелла, чеддер, сулугуни, тархун, кинза*

850

**Кесадия с сыром** в домашней кукурузной лепешке  
*страчателла, моцарелла, чеддер, сулугуни, томаты, тархун, кинза*

790

**Куриные крылья** с соусом блю чиз

750

**Чиабатта с куриным филе**

750

**Эмпанада с сыром**

570

*свежеспеченная лепешка с камамбером,  
моцареллой и трюфельной пудрой*

Такосы  
в домашней  
кукурузной  
лепешке



Запеченный  
перец рамиро

# СУПЫ

уточните у официанта,  
какие супы мы приготовили  
для вас сегодня



Суп пюре из тыквы

590

Куриный бульон с фрикадельками

550

Сливочный крем-суп с мясом краба

1490



Томатный суп с морепродуктами

1100

## СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЙ ХЛЕБ

Фокачча 380  
с розмарином

Чиабатта 380  
с соусом песто

Сливочный крем-суп  
с мясом краба

Томатный суп  
с морепродуктами



# ПАСТА

Спагетти карбонара 650

Спагетти с цукини и кедровыми орехами 590

Фарфалле с лососем и шпинатом в сливочном соусе 980

**Феттуччине**  
с креветками и грибами в сливочном соусе 850  
со страчателлой 850  
с морепродуктами в томатном соусе 1100



Феттуччине  
со страчателлой

# ПИЦЦА 32СМ

*Тонкое тесто  
Правильная начинка  
Насыщенный соус*



Мексиканская деревенская  
с тыквой

Капрезе	950
Страчателла с трюфелем	990
 Мексиканская деревенская с тыквой	890
<i>запеченная пикантная тыква, шпинат, тыквенные семечки, перец чили, томатные хлопья</i>	
Мексикана	1490
<i>говяжья вырезка, перец на гриле, красный лук, халапеньо</i>	
Итальяно	1590
<i>говяжья вырезка, вяленые томаты, сыр грана падано, руккола</i>	
Маргарита	590
Ветчина и грибы	790
Пепперони с халапеньо и рукколой	870
Четыре сыра	890
<i>моцарелла, фиор ди латте, дор блю, пармезан</i>	
Панчо	890
<i>чоризо, куриное филе, бекон, шампиньоны, томаты, руккола</i>	
Цезарь	980
Груша и блю чиз	890
С морепродуктами	1590
Буррата / страчателла	1150

НАША ПИЦЦА  
ГОТОВИТСЯ ТОЛЬКО  
ИЗ ИТАЛЬЯНСКОЙ МУКИ  
И НАТУРАЛЬНЫХ СЫРОВ

# БУРГЕР & ВАРИАЦИИ

Бургер  
Техас



Романо  
бургер





### Бургер мачо

1590

две котлеты из мраморной говядины, моцарелла, чеддер, томаты, маринованные огурцы, лук, халапеньо, перец чили, соус сальса, булочка бриошь

### Бургер техас

980

котлета из мраморной говядины, сыр чеддер, томаты, маринованные огурцы, лук, соус, в булочке бриошь  
подается с картофелем фри и соусом сальса

### Романо бургер

980

котлета из мраморной говядины, страчателла, томатная сальса, свежий огурец, листья романо, сочные томаты, красный лук

*Мраморная  
♥ говядина*

Бургер мачо



# МЯСО ГАРНИРЫ СОУСЫ

СОУСЫ	Чимичурри	
	Сальса	
	Блю чиз	
	Майо	
	Песто	150
	Гуакамоле	190

ГАРНИРЫ	<b>Томаты</b> с красным луком	390
	<b>Итальянский</b> ( <i>руккола, печёный перец, свежие шампиньоны, сладкие томаты, сыр грана падано, соус майо</i> )	390
	<b>Овощи на гриле</b>	490
	<b>Кукурузный початок на гриле</b> с сыром грана падано	350
	<b>Картофельное пюре / картофель со шпинатом</b>	350
	<b>Картофель фри</b> с сыром грана падано и трюфельной пудрой	350
	<b>Лимонный рис</b> с кешью	350



Тальята

<b>Тальята</b> <i>медальоны из говяжьей вырезки зернового откорма с итальянским гарниром</i>	<b>2490</b>
<b>Куриное филе на гриле</b> с кукурузным пюре, томатами и шпинатом	<b>790</b>
<b>Шашлык из куриного бедра</b> с зеленью, лепешкой тортилья, картофелем фри и соусом сальса	<b>890</b>
<b>Корейка молодого барашка</b> * с овощами – гриль, кукурузным початком и соусом сальса	<b>3490</b>
<b>Вырезка ягнёнка</b> со стейком из запечённой тыквы	<b>1890</b>
<b>Свинные ребра</b> с соусом из ананаса <i>с картофелем фри</i>	<b>1190</b>
<b>Энчилада с курицей</b> (традиционное мексиканское блюдо) <i>сыр дор блю и чеддер, соус чили, в пшеничной лепешке тортилья. с лимонным рисом, пико де гайо и кинзой</i>	<b>850</b>
<b>Буррито с курицей</b>	<b>890</b>
<b>Буррито с говядиной</b>	<b>1190</b>

\*уточните у официанта,  
можем ли мы приготовить это блюдо сегодня



Корейка  
молодого барашка

# БАРБАКУА



Рулька ягненка с лимонным рисом и соусом пико де гайо

1980

*Подается в мексиканской вулканической чаше молкахете.  
! Рекомендуем смешать пико де гайо с рисом*



# BARBAQUA

Это особый способ приготовления мяса.

Древние индейцы выкапывали яму, которую обкладывали камнями.

Мясо со специями, завернутое в листья агавы, опускали в яму и закрывали нагретыми камнями. Таким образом мясо томилось в течение нескольких часов без прямого контакта с огнем.

Барбакуа в Мексике готовят обычно из баранины, при этом мясо получается очень нежным и сочным.



# ФАХИТАС

*Мясо, овощи  
и мексиканские специи,  
обжаренные в вине*

Фахитас  
с говяжьей  
вырезкой



**Фахитас с куриным филе**

*подаётся с соусами и сыром на тёплой лепёшке*

1390

**Фахитас с говяжьей вырезкой**

*подаётся с соусами и сыром на тёплой лепёшке*

1990

**Чили кон карне с горячей чиабаттой и сметаной**

*пикантная рубленая говядина, фасоль, овощи, специи*

1190

Чили кон карне



# РЫБА МОРЕПРОДУКТЫ

Сибас  
на гриле



Креветки в сливочно-  
чесночном соусе



**Фахитас с морепродуктами**

*подаётся в сковороде, с лепёшками тортилья и соусами*

**1990**

**Креветки в сливочно-чесночном соусе с горячей чиабаттой**

**1370**



**Сибас на гриле**

*кукурузное пюре, соусы рамиро и чимичурри*

**1570**

**Стейк лосося с картофелем, шпинатом и сливочным соусом**

**1560**

**Кальмары на гриле**

*томаты, цукини, соус майо*

**950**

**Креветки на гриле с рукколой, томатами и соусом майо**

**1290**



Фахитас  
с морепродуктами

# БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



Ассорти Pancho

**Ассорти Ранчо**

кесадия с сыром, куриные крылья,  
три вида такос: креветки / говядина / курица,  
буррито с говядиной и курицей,  
с соусами сальса, гуакамоле, блю чиз

**4490****Ассорти парриада микста**

корейка молодого барашка, медальоны из говяжьей вырезки,  
рулька барбакуа, свиные ребра, шашлыки из куриного бедра.  
подается с овощами на гриле и соусами гуакамоле, чимичурри и сальса

**9980****Ассорти дель мар**

стейк из лосося, креветки, сибас с соусом чимичурри, кальмары,  
мидии в белом вине, с соусами майо и сливочным

**5200**

уточните у официанта, какие десерты мы приготовили для вас сегодня

# ДЕСЕРТЫ

*Мы готовим наши  
десерты в ресторане и используем  
натуральные продукты премиум  
класса от ведущих  
поставщиков*

Десерт  
«Павлова»



**Десерт «Павлова»**

*меренга со сливочным кремом, ягодами  
и ванильным мороженым*

**630**

**Сметанник от Pancho**

*с малиной и грецким орехом*

**650**

**Черничный торт**

*медовые коржи с кремом из маскарпоне,  
черничным конфитюром и ванильным соусом*

**680**



Сметанник  
от Pancho



Черничный торт

**Испанский чуррос** с горячим шоколадом  
*обжаренные сладкие палочки из заварного теста*

**580**

**Тирамису** с ванильным соусом

**650**

**Мороженое** ванильное / клубничное / шоколадное

1 шарик

**150**



СОУСЫ

Шоколадный **120**  
Ягодный  
Ванильный

Испанский чуррос  
с горячим шоколадом

Тирамису  
с ванильным соусом





The background features a textured, light brown surface. On the left side, there are several large, vibrant green monstera leaves with characteristic holes. On the right side, there is a large, abstract, organic shape in shades of orange and red, resembling a flame or a splash of paint.

**Pancho**

[www.panchopizza.ru](http://www.panchopizza.ru)

Данное меню является рекламным материалом.  
Фотографии в меню могут не всегда соответствовать блюду.  
Контрольное меню расположено на доске потребителя и предъявляется по требованию.

Пожалуйста, сообщите официанту об аллергии на какие-либо продукты или о продуктах, не употребляемых вами в пищу.