

УСТРИЦЫ



Устрицы

1 шт

430 ₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



Брускетты на 2 персоны

6 кусочков подпечённой чабаты с тремя видами паст: томаты со свежим базиликом, из анчоусов и вяленых томатов, из оливок и маслин

100/60/60/60

490 ₺



Ассорти сыров

Бри, Эмменталь, Грано-падано и Горгонзола с виноградом, грецкими орехами, крекерами и мёдом

80/30/55

550 ₺

+ +



Тар-тар из тунца

с клубникой и соусом Терияки

115

580 ₺

+ +



Атлантическая сельдь слабой соли

с маринованным красным луком

140/30

220 ₺



Гигантские оливки на 2 персоны

выдержанные в оливковом масле с прованскими травами

100

290 ₺



Соленья и маринады

солёные огурцы, квашеная капуста, маринованные грибы, томаты черри, морковь по-корейски

550

430 ₺

+ +



Лосось слабой соли

с лимонным соусом

100/30/10/15

690 ₺



Скумбрия горячего копчения из собственной коптильни

с салатом из молодого картофеля и малосоленного огурца

170/140/50

390 ₺

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



Карпаччо из говяжьей вырезки
с салатом и пармезаном

80/40
490 ₺



Ассорти из вяленого мяса на 2 персоны
оленина, бастурма, суджук

150/25
950 ₺

+ +



Тыква, печёная в мёде
с листьями салатов и Пармской ветчиной

225
650 ₺



Спелые томаты со свежими огурцами,
красным луком и заправкой из грецких орехов
и свежей кинзы

345
340 ₺

+ +



Белорусское сало с ржаным хлебом,
зелёным луком и домашней аджикой

65/30/50/30
280 ₺



Мясная тарелка
ростбиф, буженина, телячий язык

50/50/50/30/5
590 ₺

+ +



Салатные листья с сёмгой горячего копчения,
тостами из тёмной чабаты и имбирной заправкой

80/20/100/20
760 ₺



Оливье
с обжаренным куриным филе

250
290 ₺

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



Салат Цезарь
с куриной грудкой
100/165
550 ₺



Салат Цезарь
с тигровыми креветками
75/165
790 ₺

+ +



Моцарелла с томатами
печёной чиабатой, свежим базиликом,
с соусом Песто и оливковым маслом
125/120/30
590 ₺



Руккола и листья мангольда
с горчицево-медовой заправкой и сыром Пармезан
135
470 ₺

+ +



Салат Цезарь
с тунцом обжаренным в кунжуте с васаби
75/165
820 ₺



**Севиче из томатов - черри, малосольного лосося
и свежих мидий**
с кресс салатом
120/50
690 ₺

+ +



Классический винегрет
с гренками из ржаного хлеба
200/40/15
220 ₺



Домашний паштет из куриной печени
с шалфеем и хрустящей чиабаттой
120/40
280 ₺

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



Овощи свежие с айоли на 2 персоны
розовые томаты, свежие огурцы, редис, зелень, перец - чили,
свежий стебель сельдерея

500/80/50
590 ₺



Салат из свежего фенхеля с грушей,
рукколой и салатом маше

255
490 ₺

+ +

+ +

+ +

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



Салат «Антре де мер»
из форели холодного копчения, кальмара и свежего огурца

200
650 ₺



Тёплый картофельный салат
с малосольным огурцом и жареной курятиной

270
260 ₺



Салат из говядины с грибами
свежими овощами с майонезом

175
380 ₺



Греческий салат

250
390 ₺



Паровой медальон из сёмги
с овощами в восточном стиле

45/70
390 ₺



Сельдь под шубой

180/10
260 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Свежие мидии запечённые с луком шалот и травами в собственном соку

300
590 ₺



Баклажан запеченный с моцареллой, свежим базиликом и спелыми томатами

210/50
460 ₺

+ +



Тигровые креветки в сливочно-чесночном соусе со свежей рукколой и белым хлебом

80/70/40
590 ₺



Хинкали с бараниной

300 (5 шт)
460 ₺

+ +



Боровики
томленые в сметане

120
450 ₺



Картофельные драники
со сметаной

230/50
260 ₺

+ +



Баклажаны в кисло-сладком соусе

250
420 ₺



Жульен из кури с шампиньонами
в слоёном тесте

145
360 ₺

СУПЫ



Уха из сёмги и онежского судака,
с королевской креветкой, спелыми томатами, зеленью
подаётся с брускеттой с оливковой пастой

1 порция - 400/40
820 ₺

1/2 порции - 250/40
460 ₺

+ +

СУПЫ



Суп Минестроне
с куриной грудкой и ложкой Песто

1 порция - 500
430 ₺

1/2 порции - 250
290 ₺

+ +



Классический борщ
подаётся со сметаной, зеленью
и чесночной пампушкой

350/20/75
260 ₺



Парижский грибной крем-суп
в хлебном горшочке

300
490 ₺

+ +



Средиземноморский рыбный суп
с фенхелем и спелыми томатами

300/40
560 ₺



Грибной суп из боровиков и лисичек
со сметаной

300/40
380 ₺

СУПЫ



Тыквенный крем-суп
с молочным капучино и тыквенными семечками

180
320 ₺



Щи из квашеной капусты
с белыми грибами,
сметаной и свежей зеленью

300/40/50/20
290 ₺



Чашка куриного бульона
с зеленью и чесночными
тостами

250/40
190 ₺

ПАСТА



Спагетти с моцареллой, томатами черри
и свежим базиликом

270
390 ₺



Фетучини с белыми грибами
и куриным филе

310
420 ₺



Спагетти карбонара

310
390 ₺

РИЗОТТО



Ризотто с тигровыми креветками и голубыми мидиями в соусе из свежих томатов

270
540 ₺

Ризотто с белыми грибами

270
550 ₺



ПИЦЦА



Карбонара

с ветчиной, беконом, шампиньонами, яичным желтком, сыром моцарелла и пармезан

330
450 ₺



Пепперони

с итальянскими салями пепперони, беконом, маслинами, томатным соусом, сыром моцарелла и пармезан

330
490 ₺



Маргарита

с помидорами, томатным соусом, и сыром моцарелла

330
390 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Осетинский пирог
с сыром и шпинатом

450
380 ₺



Хачапури Имеретинский
с сыром сулугуни

400
360 ₺



Фокачча

140
220 ₺

+ +

+ +

+ +

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - РЫБА



Запечённая сёмга
с салатом из свежего огурца и йогурта с мятой

150/100
950 ₺



Сом по - Кубански,
с мамалыгой и чесночным маслом

170/100/40
560 ₺



Запечённое филе зубатки
с картофельным пюре и соусом из маслин,
перца чили и пряных трав

200/150/30
590 ₺



Радужная форель запечённая в пергаменте
с черноморскими мидиями
и тушёным в сливках шпинатом

200/100
750 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - РЫБА



Сибас в пергаменте с голубыми мидиями
с душистыми травами, белым вином и розовым перцем

300/50
790 ₺



Кулебяка из трёх видов рыб (сёмга, судак, зубатка)
с белыми грибами и икорным соусом

300/50
890 ₺



Щучьи котлеты
с картофельным пюре и сливочным соусом
с молодым укропом

170/140/50
420 ₺



Дорадо запечённая
с томатами черри и свежим базиликом

300/40
790 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - МЯСО



Котлетки из новозеландского ягнёнка на косточке
с запечённым баклажаном и душистыми травами
рекомендуемая степень прожарки Medium

200/100/30
1 550 ₺



Медальоны из говяжьей вырезки
с кремом из картофеля и свежего базилика, с соусом эстрагон
рекомендуемая степень прожарки Medium

165/120/30
790 ₺



Свиная корейка на косточке
с картофелем и зелёным чесночным маслом

280/150/50
650 ₺



Бефстроганов из говяжьей вырезки с грибами
с картофельным пюре

300/200
860 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - МЯСО



Говяжья вырезка
с белой фасолью и луком порей

200/340/35

1 100 ₺



Свинная рулька запечённая с гречишным мёдом и горчицей,

подаётся с картофелем и соусом на пиве

500/120/120

840 ₺

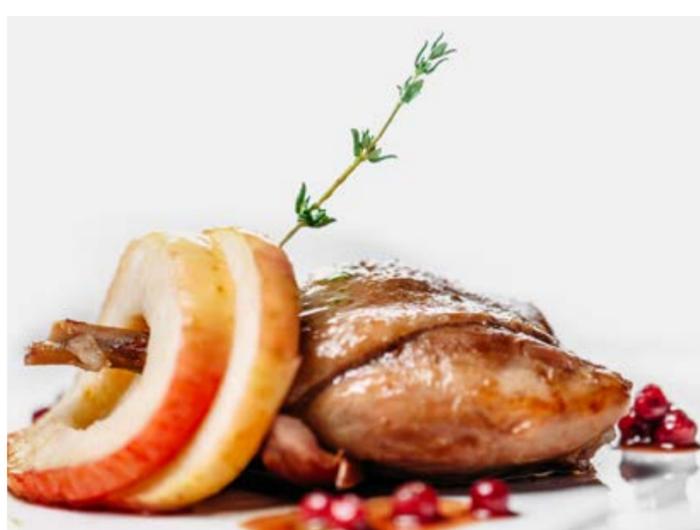


Свинина «Бланкфор»

свиная шея с шампиньонами и маринованным луком, запеченная под сырно-чесночным соусом

430

490 ₺



Томлёная утиная ножка

с печёным яблоком и брусничным соусом

130/40/30

550 ₺

+ +

+ +

+ +

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - ПТИЦА



Цыплёнок табака

с салатом из свежего тархуна, шалота и винограда с соусом Ткемали

300/35/40

670 ₺



Пожарская котлета

с картофельным пюре и соусом из белых грибов

170/145/40

350 ₺



Куриная грудка - гриль в поленте

на креме из картофеля и кукурузы с томатной сальсой

155/200/40

430 ₺



Филе цыплёнка на оладьях из цуккини

со сметаной, домашней аджикой и свежей зеленью

155/130/50/50

530 ₺

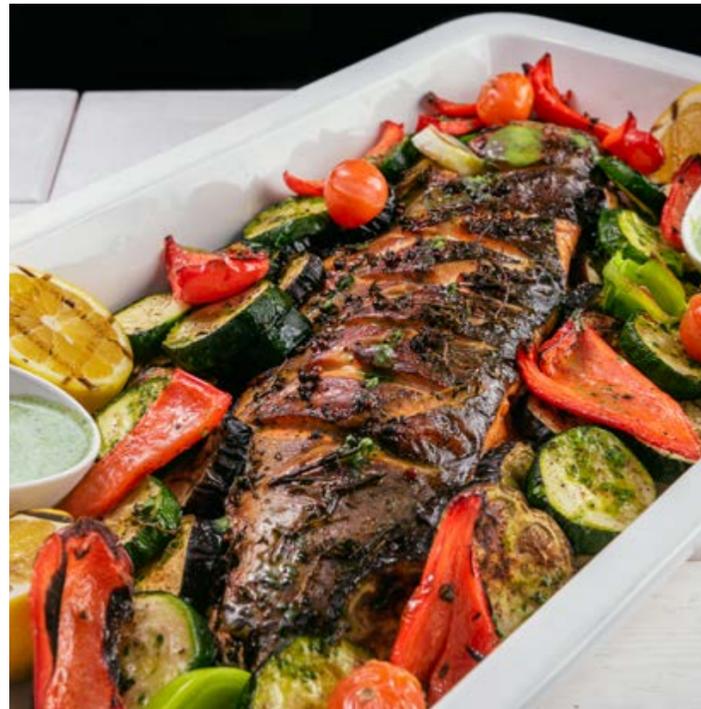
БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



Радужная форель запечённая с травами,
подаётся с овощами и йогуртово-огуречным соусом

1200/650/100/200

4 500 ₽



Окорок ягнёнка с травами,
подаётся с печёным картофелем
и соусом красное вино

1100/600/100

3 800 ₽



БЛЮДА НА УГЛЯХ - МЯСО



Стейк Рибай
с перечным соусом

260/50

1 990 ₽



Рёбрышки новозеландского ягнёнка
с жареным сыром Сулугуни, травами и томатным соусом

200/70/40

1 900 ₽



Бастурма (говяжья вырезка в ореховой корочке)
с томатным соусом и маринованным красным луком

220/50/40

1 050 ₽



Стейк из говяжьей вырезки с перечным соусом

200/40

1200 ₽

БЛЮДА НА УГЛЯХ - МЯСО



Шашлык из калмыцкого барашка
с томатным соусом и маринованным красным луком

190/50/40
690 ₺



Шашлык из свиной шеи
с томатным соусом и маринованным красным луком

180/50/40
490 ₺



Люля-кебаб из барашка
на пите с огуречно - йогуртовым соусом и маринованным красным луком

190/145/50/40
650 ₺



Шашлык из куриных грудок
с прованскими травами и томатным соусом

180/50/40
390 ₺

+ +

+ +

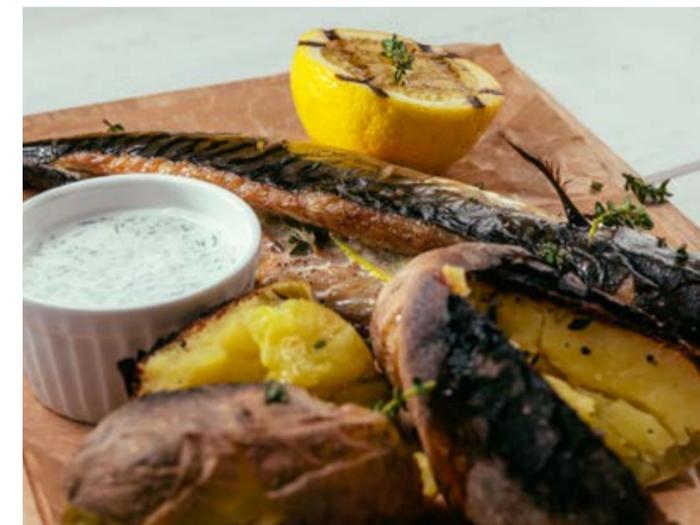
+ +

БЛЮДА НА УГЛЯХ - РЫБА



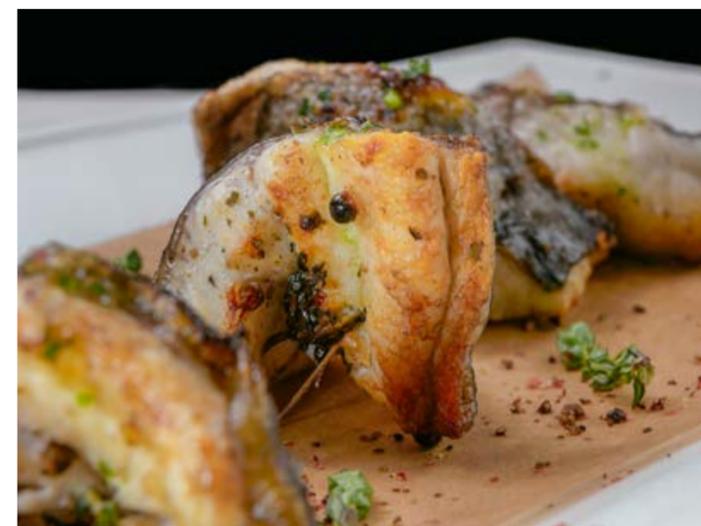
Шашлык из радужной форели
с соусом Тар-тар

200/100/40
790 ₺



Скумбрия с печёным на углях картофелем

200/200/40/50
390 ₺



Шашлык из сома

200/100/40
580 ₺



Судак запечённый с овощами
с молодым картофелем и мидиями в чугушке на углях

350
650 ₺

БЛЮДА НА УГЛЯХ - РЫБА



Стейк из сёмги
с соусом Тар-тар
150/100/40
1 200 ₺



Дорадо
1 шт. - 250/100
760 ₺



Сибас
1 шт. - 250/100
730 ₺

БЛЮДА НА УГЛЯХ НА КОМПАНИЮ



Мясное ассорти
Шашлык из калмыцкого барашка, шашлык из свиной шеи,
Шашлык из куриных грудок с прованскими травами, люля-кебаб
из барашка, соус из спелых томатов с кинзой, маринованный
красный лук, картофель печёный в фольге
285/270/270/285/150/150/150/1000
3 500 ₺



Рыбное ассорти
Стейк из сёмги, шашлык из филе форели, филе зубатки,
шашлык из сома,
свежие мидии с травами в собственном соку, соус Тар - тар,
лимон, овощи запечённые
150/200/200/200/300/150/200/300
4 800 ₺

СОУСЫ

Соус из вял.томатов и каперсов на оливковом масле
Соус из спелых томатов и базилика
Соус из спелых томатов и кинзы
Соус из слив Ткемали
Аджика

Перечный соус
Сливочный соус с пряными травами (к рыбным блюдам)
Соус Тар - тар
Соус Мацони

40
100 ₺

ГАРНИРЫ



Свежие овощи запеченные
с зелёным маслом

150
250 ₺



Картофельное пюре

150
150 ₺

+ +

ГАРНИРЫ



Картофель печёный на углях

200/40
150 ₺



Картофель фри

150/50
150 ₺

+ +



Картофель печёный в фольге,
со сметанно - чесночным соусом

180/50
180 ₺

+ +



Картофель запеченный
с розмарином

150
180 ₺

ХЛЕБ



Хлебная корзина
на 2 персоны
90/90/50
180 ₺



Хлебная корзина
на 4 персоны
90/80/80/50
240 ₺

+ +

+ +

+ +

ДЕСЕРТЫ



Венская шарлотка с яблоком, карамелью
и ванильным мороженым
160/50
320 ₺



Ванильный мусс с малиной в шоколаде
100
240 ₺



Груша томлёная в вине
140/50
430 ₺



Штрудель яблочный
120/50
330 ₺

ДЕСЕРТЫ



Шоколадный торт с апельсиновой цедрой и клюквой

90
260 ₺



Крем - брюле

115
420 ₺

+ +



Ассорти мини - пирожных
с соусами: ванильный, малиновый и маракуйя

125/60
390 ₺

+ +



Лесные ягоды, запечённые под соусом «Сабайон»

150
320 ₺



Тирамису

120/60
380 ₺



Жареное яблоко,

с хрустящими хлопьями и шариком ванильного мороженого

150/30/50
220 ₺

+ +



Шоколадный кекс
с шариком ванильного мороженого

100/50/30/10
430 ₺

ДЕСЕРТЫ



Мороженое в ассортименте

1 шарик
120 ₺



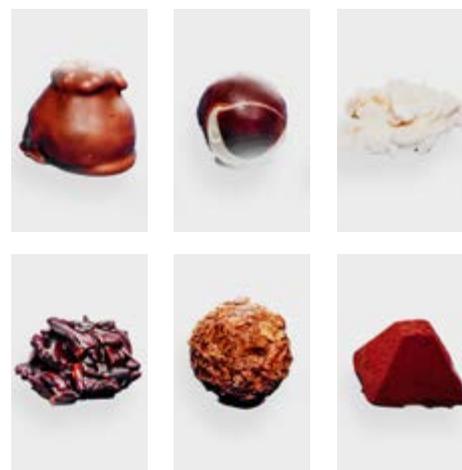
Сорбет в ассортименте

1 шарик
120 ₺



Фруктовая тарелка

500
550 ₺



Конфеты ручной работы

1 штука
65 ₺