



НАША  
dacha

РЕЦЕПТАХ

# ЗАВТРАКИ

## ЙОГУРТ

с гранолой / с бананом /  
с персиком и маршмэллоу

280 / 290 / 300 Р

БЕНЕДИКТ С ЯЙЦОМ  
ПАШОТ И ЛОСОСЕМ



780 Р

БЕНЕДИКТ С ЯЙЦОМ  
ПАШОТ И БЕКОНОМ



360 Р

## БЛИНЫ

БЛИНЫ ЖАРЕННЫЕ  
СО СЛАДКИМИ НАЧИНКАМИ

на выбор: сметана, ягодное варенье,  
цветочный мед

- 220 -

БЛИНЫ  
С МЯСОМ / С ТВОРОГОМ

- 350 / 320 -

 Блюда  
из морепродуктов

 Блюда  
из утки

 Блюда  
из курицы

 Блюда  
из индейки

 Блюда  
от шефа

ОМЛЕТ  
КЛАССИЧЕСКИЙ /  
С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

220 / 320 Р



СЫРНИКИ 3 шт.

380 Р

ШАКШУКА ИЛИ ГЛАЗУНЯ  
С ПОМИДОРАМИ

390 Р



ЯЙЦА В КРУТУЮ С ТРЮФЕЛЬНЫМ АРОМАТОМ,  
ФОКАЧЕЙ И АВОКАДО

450 Р



КАША ОВСЯНАЯ  
С МЕДОМ И ОРЕХАМИ

220 Р



КАША РИСОВАЯ  
СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

250 Р



Блюда из говядины



Блюда из баранины



Блюда из свинины



Блюда из рыбы



Блюда из морепродуктов



Блюда из утки



Блюда из курицы



Блюда из индейки



Блюда от шефа

# САЛАТЫ

## САЛАТ С ПЕРСИКАМИ, ЛАВАНДОВЫМ МЕДОМ И СЫРНЫМ КРЕМОМ

Микс салатов с карамелизированными персиками, сырным кремом и лавандовым медом

750 Р



САЛАТ С ЖАРеныМ ОсьМИНОГОМ, АВОКАДО И СЛАДКИМИ ПОМИДОРАМИ



1150 Р



ВИНЕГРЕТ С АРОМАТНЫМ МАСЛОМ И СЕЛЬДЬЮ



330 Р

## ЧУКА САЛАТ

Водоросли чука со свежим огурцом и ореховым соусом

390 Р



Блюда из морепродуктов



Блюда из утки



Блюда из курицы



Блюда из индейки



Блюда от шефа



САЛАТ С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ, РУККОЛОЙ, ТЫКВОЙ И СОУСОМ НА ОСНОВЕ КАРРИ



710 Р



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМИ ПОТРОХАМИ

Нежные куриные сердечки и печень обжариваются с кенийской фасолью, подаются с миксом из ароматных трав и кремом из авокадо

650 Р



САЛАТ ОЛИВЬЕ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ

350 Р



САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ

560 Р

Печень трески с картофелем, отварными яйцами и домашним майонезом



САЛАТ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ, ДОМАШНЕЙ СМЕТАНОЙ, КРАСНОЙ ИКРОЙ И УКРОПОМ

590 Р



САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С ЯЙЦОМ ПАШОТ И СМЕТАНОЙ

450 Р



Блюда из говядины



Блюда из баранины



Блюда из свинины



Блюда из рыбы



Блюда из морепродуктов



Блюда из утки



Блюда из курицы



Блюда из индейки



Блюда от шефа



САЛАТ С ЗАПЕЧЕННЫМИ НА ГРИЛЕ БАКЛАЖАНАМИ, ПОМИДОРАМИ И СФЕРАМИ СЫРА БРЫНЗА

620 Р

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

680 Р

Классический салат цезарь с обжаренными на гриле куриными бедрами



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

850 Р

Классический салат цезарь с обжаренными на гриле креветками



САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ И СЫРНЫМ СОУСОМ

Микс ароматных салатов с обжаренными на гриле морепродуктами, сочными помидорами и соусом на основе пармезана

1200 Р



САЛАТ КРАБОВЫЙ

С икрой, апельсинами и домашним майонезом

980 Р



Блюда из говядины



Блюда из баранины



Блюда из свинины



Блюда из рыбы



Блюда из морепродуктов



Блюда из утки



Блюда из курицы



Блюда из индейки



Блюда от шефа

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

УСТРИЦЫ  
1 шт.

460 Р



ФОРШМАК С ЖАРеныМ ЧЕРНЫМ ХЛЕБОМ

340 Р

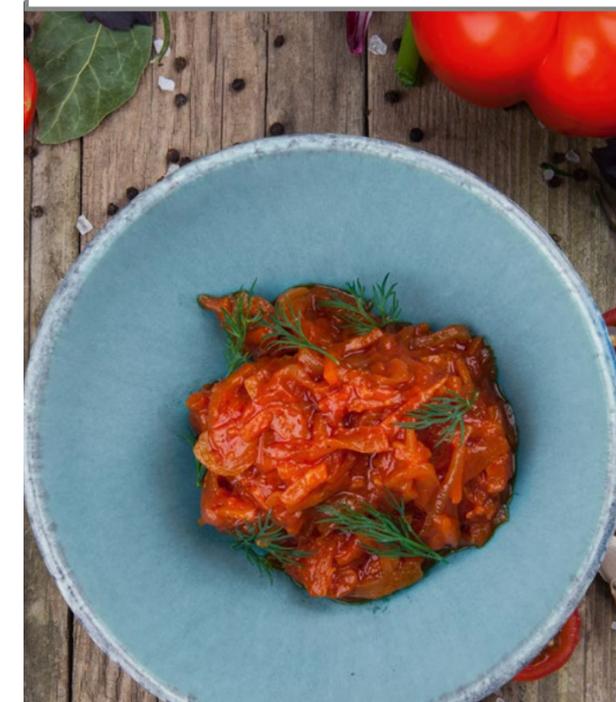
*Политет из филе семги, сладкого лука, белого хлеба, абрикоса и сливок*



ТРЕСКА  
ПОД МАРИНАДОМ



620 Р



ПАШТЕТ ИЗ ШПРОТ

350 Р

*подается с тостами из деревенского хлеба и огурцами*



 Блюда из морепродуктов

 Блюда из утки

 Блюда из курицы

 Блюда из индейки

 Блюда от шефа



КРАКОВСКАЯ  
КОЛБАСА

490 Р

БУЖЕНИНА  
В СПЕЦИЯХ

430 Р



ДОМАШНИЙ РУЛЕТ  
ИЗ КОПЧЕНОЙ КУРИЦЫ

490 Р



ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК  
СО СЛИВОЧНЫМ ХРЕНОМ

460 Р



Блюда  
из говядины



Блюда  
из баранины



Блюда  
из свинины



Блюда  
из рыбы



МАЛОСОЛЬНАЯ САЛАКУШКА  
С МЯТНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

*подается с жареной мятой*

240 Р



ПЕЧЕНЬ НАЛИМА С ЯЙЦОМ  
И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ



620 Р



КАРПАЧЧО ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

*Маринованный во французском дрессинге сельдерей, крем-пармезан  
с добавлением трюфеля*

490 Р



Блюда  
из морепродуктов



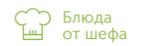
Блюда  
из утки



Блюда  
из курицы



Блюда  
из индейки



Блюда  
от шефа

### МИНОГИ В МАРИНАДЕ

Маринованные минюги с запеченным картофелем, красным луком и сливочно-горчицным соусом

540 Р



### МУКСУН ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ



920 Р



### СКУМБРИЯ КОПЧЕНАЯ

подается с луком и хреном



880 Р



### ПОДКОПЧЕННЫЙ ШПИК С ЧЕСНОКОМ И ЛУКОВЫМ ХЛЕБОМ



330 Р

### БАЛТИЙСКАЯ СЕЛЬДЬ

Филе бочковой сельди с маринованным красным луком и печеным картофелем



450 Р



Блюда из говядины



Блюда из баранины



Блюда из свинины



Блюда из рыбы



Блюда из морепродуктов



Блюда из утки



Блюда из курицы



Блюда из индейки



Блюда от шефа

КУРИЦА КОПЧЕНАЯ 1/2



890 Р



САДОВАЯ ТАРЕЛКА  
С ЗЕЛЕНЬЮ

340 Р



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ

520 Р

ПАШТЕТ ИЗ УТКИ

Нежный паштет из утки, подается с аджонским соусом и тостом из хлеба бриошь



540 Р



ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ  
ПЕЧЕНИ С ГРЕНКАМИ

370 Р

Нежный паштет из куриной печени с апельсиновым джемом и тостами



ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА

Лосось слабой соли, подается с оладьями из кабачка с чесноком



980 Р

Блюда из говядины

Блюда из баранины

Блюда из свинины

Блюда из рыбы

Блюда из морепродуктов

Блюда из утки

Блюда из курицы

Блюда из индейки

Блюда от шефа

### СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Пармезан, горгонзола, чеддер, бри, сулугуни, маасдам  
подаются с медом, тостами и виноградом

1080 Р



### ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Лосось слабой соли с кремом васаби,  
пудрой кори и тостами из фокаччи

860 Р



### ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ В СОУСЕ ИЗ ПЕРЦЕВ

Постная говядина на подушке  
из перечного соуса с черришмой  
и свежим шпинатом

780 Р



Блюда  
из говядины



Блюда  
из баранины



Блюда  
из свинины



Блюда  
из рыбы

## ЗАСОЛЫ

|   |       |
|---|-------|
| КВАШЕНАЯ КАПУСТА<br>С МАСЛОМ ИЗ ЖАРЕННЫХ<br>СЕМЕЧЕК . . . . . | 200 Р |
| БОЧКОВЫЕ ПОМИДОРЫ . . . . .                                   | 200 Р |
| ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ<br>«ХОЛЫНСКИЕ» . . . . .                      | 200 Р |
| ОГУРЦЫ<br>МАЛОСОЛЬНЫЕ . . . . .                               | 200 Р |
| ПОМИДОРЫ<br>МАЛОСОЛЬНЫЕ . . . . .                             | 200 Р |
| АССОРТИ СОЛЕНИЙ . . . . .                                     | 470 Р |
| ГРУЗДИ БЕЛЫЕ СО СМЕТАНОЙ<br>И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ . . . . .         | 690 Р |
| БЕЛЫЕ МАРИНОВАННЫЕ<br>ГРИБЫ . . . . .                         | 690 Р |



## ЖЮЛЬЕНЫ

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| ИЗ ГОВЯЖЬЕГО<br>ЯЗЫКА . . . . . | 340 Р |
| ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ . . . . .       | 390 Р |
| ИЗ ПЕРЕПЕЛОК . . . . .          | 460 Р |
| ИЗ РАКОВЫХ<br>ШЕЕК . . . . .    | 540 Р |
| ИЗ КРАБОВ . . . . .             | 780 Р |



Блюда  
из морепродуктов



Блюда  
из утки



Блюда  
из курицы



Блюда  
из индейки



Блюда  
от шефа

# СУПЫ



УХА СБОРНАЯ ИЗ ЛОСОСЯ И ТРЕСКИ  
СО СЛИВКАМИ И УКРОПОМ



540 Р

ДОМАШНИЙ БОРЩ  
С ЧЕСНОКОМ

Насыщенный домашний борщ  
с говядиной и сметаной

360 Р



СУТОЧНЫЕ ЩИ С ГРИБАМИ

Щи из квашеной капусты  
с телятиной и белыми грибами



390 Р

МИСО СУП /  
МИСО СУП С ЛОСОСЕМ

320 / 460 Р



РАССОЛЬНИК

360 Р

Наваристый бульон с куриными  
потрошками и перловой крупой



КАПУЧИНО ИЗ ТЫКВЫ

Крем-суп из тыквы с добавлением  
сливок и тыквенных семечек

360 Р



Блюда  
из говядины



Блюда  
из баранины



Блюда  
из свинины



Блюда  
из рыбы



Блюда  
из морепродуктов



Блюда  
из утки



Блюда  
из курицы



Блюда  
из индейки



Блюда  
от шефа

# КОПТИЛЬНЯ

SMOKEHOUSE



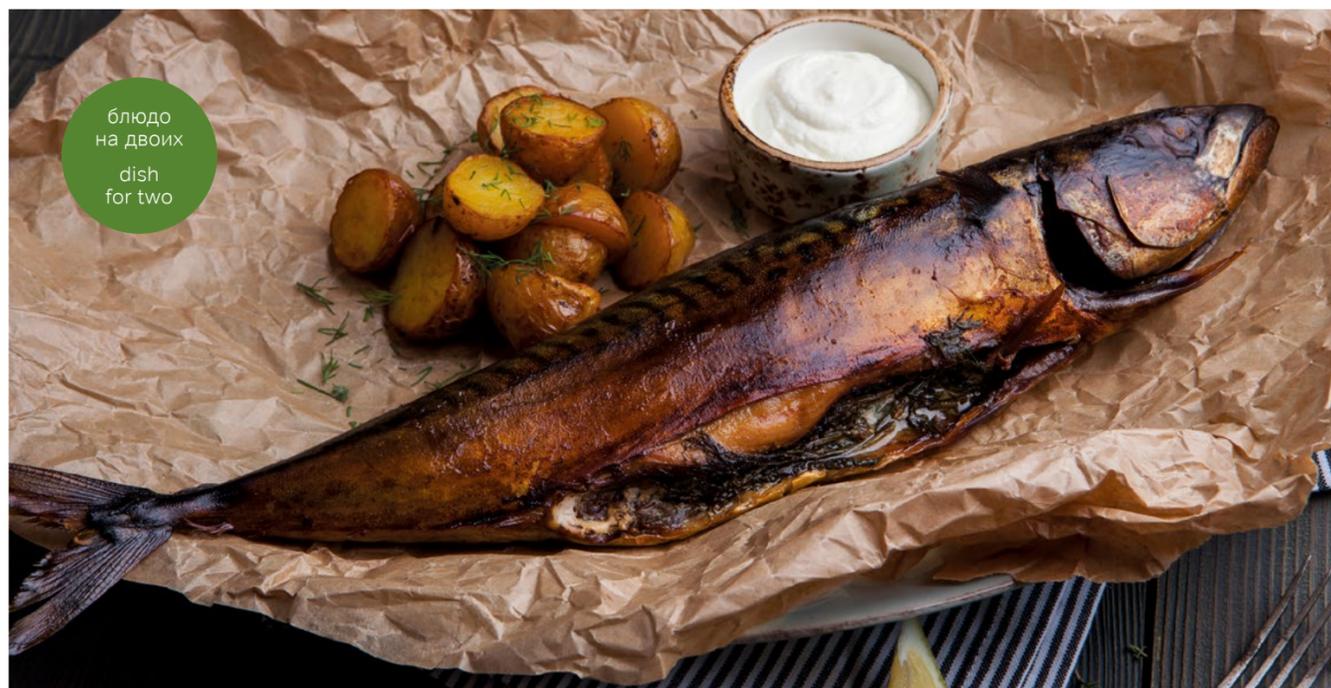
КОПЧЕНЫЙ СИБАС  
СО СЛАДКИМИ  
ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ

780 Р



РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ  
С САЛАТОМ ИЗ СЛАДКИХ  
ТОМАТОВ И КИНЗЫ

930 Р



блюдо  
на двоих  
dish  
for two

СКУМБРИЯ НА ОЛЬХОВЫХ ОПИЛКАХ  
С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

890 Р



ВЫРЕЗКА  
ГОВЯЖЬЯ

1250 Р



РЕБРА  
СВИНЫЕ

840 Р



КРЫЛЬЯ  
КУРИНЫЕ

450 Р



СЕРДЕЧКИ  
УТИНЫЕ

460 Р



Блюда  
из говядины



Блюда  
из баранины



Блюда  
из свинины



Блюда  
из рыбы



Блюда  
из морепродуктов



Блюда  
из утки



Блюда  
из курицы



Блюда  
из индейки



Блюда  
от шефа

# БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Подаются с салатом из свежих огурцов и помидоров, с соусом сачебели



РЕБРА ЯГНЕНКА  
НА УГЛЯХ



1200 Р



ЛЮЛЯ-КЕБАБ  
ИЗ КУРИЦЫ

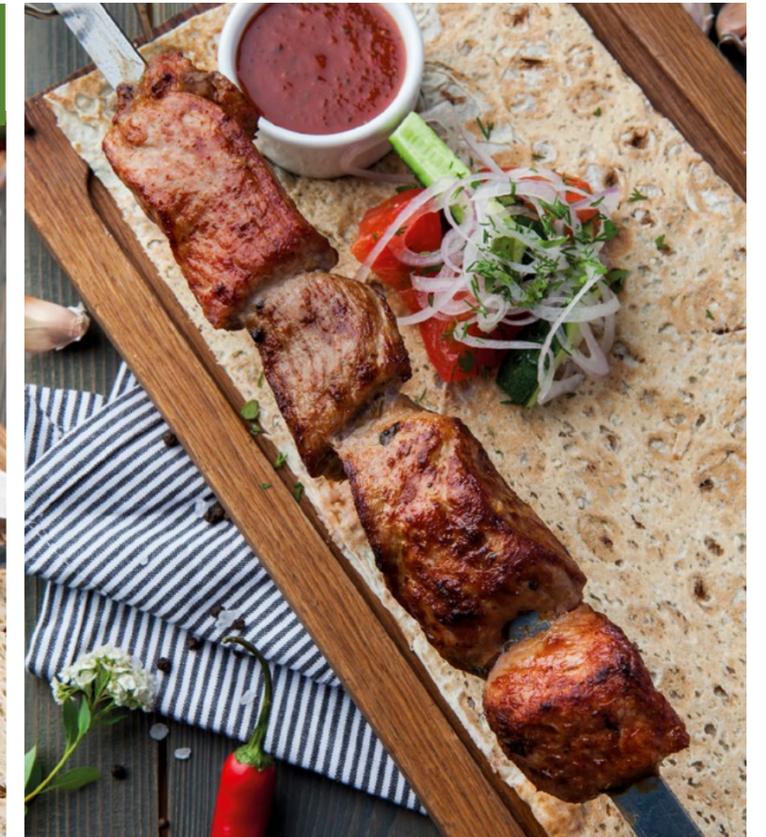


530 Р

ШАШЛЫК  
ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА



920 Р



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ



570 Р

ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ



1080 Р



ЛЮЛЯ-КЕБАБ  
ИЗ ЯГНЕНКА



740 Р

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ



640 Р



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА



560 Р

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## ЦЫПЛЕНОК С КУКУРУЗНЫМ КРЕМОМ

Фермерский цыпленок кукурузного откорма, маринованный в кокосовом масле с добавлением специй.

680 Р



## ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ТУШЕНОЙ ДИКОЙ УТКОЙ

Гречневая каша с костным мозгом, подается с дикой уткой и секретным соусом



790 Р



## ПЕРЛОВАЯ КАША С ТУШЕНКОЙ

Перловая каша, приготовленная на квасе, с домашней тушенкой из говяжьей рульки



630 Р



## ГОЛУБЦЫ С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ

Нагинка из раковых шейек и лосося в сочном листе китайской капусты под соусом дик



780 Р



## ГОЛУБЦЫ ДОМАШНИЕ СО СМЕТАНОЙ

подаются с бубликом и сметаной

520 Р





### ТРЕСКА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

филе трески с гранатовым соусом и жареной цветной капустой

560 Р



### ЩУКА С КАРТОФЕЛЕМ ИЗ КОСТРА



680 Р

Бескостное филе щуки, заправленное соусом на основе угля, подается с печеным картофелем из костра и испанским майонезом айоли

### СИБАС НА ГРИЛЕ

подается с лимоном



750 Р



### ЖАРЕННЫЙ КАРП ПО-ДОМАШНЕМУ

филе карпа с обжаренными в кляре кабачками, салатом из помидоров и маринованных патиссонов



920 Р



### СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ТАРТАР

Запеченный стейк из лосося с обжаренным беби-картофелем и соусом тартар

1150 Р



### КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ И ПЕТРУШКОЙ



1050 Р



Блюда из говядины



Блюда из баранины



Блюда из свинины



Блюда из рыбы



Блюда из морепродуктов



Блюда из утки



Блюда из курицы



Блюда из индейки



Блюда от шефа



**МУКСУН НА ГРИЛЕ**

подается с печеным картофелем и домашним соусом



**890 Р**

**ВОЛЖСКИЕ КАРАСИ В СМЕТАНЕ**

Филе караса, запеченное в нежирной сметане, подается с запеченными молодым картофелем и соусом тартар

**650 Р**



**КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ С КАПУСТОЙ**

Сочные котлеты подаются с жареным картофелем и соевыми гренками

**500 Р**



**КОТЛЕТЫ ИЗ ТРЕСКИ**

подается с икрой и жареным картофелем

**620 Р**



**СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ СИБАС С КИНОА**

Сибас подается с киноа на манер ризотто. Приправлено тартаром из маринованных огурчиков



**850 Р**

**КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ, ЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ**



**420 Р**



**КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ**



**560 Р**



**МАМИНЫ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

Приготовлены по старинному рецепту. Подается с соусом на основе сливочного хрена и маринованным огурцом

**620 Р**



Блюда из говядины



Блюда из баранины



Блюда из свинины



Блюда из рыбы



Блюда из морепродуктов



Блюда из утки



Блюда из курицы



Блюда из индейки



Блюда от шефа

### ПЕРЦЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

Фаршированные домашние перцы в томатном соусе, подаются со сметаной

620 Р



### КОСТНЫЙ МОЗГ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ХЛЕБОМ

Запеченный костный мозг с тостами из бородинского хлеба и зеленым луком

450 Р

### ФЕРМЕРСКАЯ УТКА С ЧЕРЕШНЕЙ

Грудка фермерской утки с глазированной свеклой и вишневым пюре

850 Р



### ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ ПО-НАШЕМУ

360 Р

Фарши из свинины и говядины, закатанный в рулет из пресного теста, подается с томатным соусом и сметаной



### ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

подаются с жареным луком и сметаной

320 Р



### ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ

Пельмени с начинкой из свинины и говядины, подаются с бульоном и сметаной

450 Р



### БЕФСТРОГАНОВ С ШАМПИНЬОНАМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

890 Р

Классический бефстроганов из нежнейшей телячьей вырезки



Блюда из говядины



Блюда из баранины



Блюда из свинины



Блюда из рыбы



Блюда из морепродуктов



Блюда из утки



Блюда из курицы



Блюда из индейки



Блюда от шефа

**МЕДАЛЬОН  
ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ  
ГОВЯДИНЫ**

Нежный медальон из говядины средней прожарки, приготовленный на низких температурах, с гарниром из домашней рукколы и заправкой из масляного соуса

1250 Р



**БИФШТЕКС ИЗ КОСТРЕЦА С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ**

Рубленая котлета, приготовленная на огне, с клюквенным соусом

1150 Р



**СТЕЙК РИБАЙ**

Мягкий край бранской мраморной говядины, подается с соусом New York



2450 Р

**ФИЛЕ-МИНЬОН**

из бранской говядины Aberdeen Angus с томатным соусом



2150 Р



Блюда из говядины



Блюда из баранины



Блюда из свинины



Блюда из рыбы



Блюда из морепродуктов



Блюда из утки



Блюда из курицы



Блюда из индейки



Блюда от шефа

# ГАРНИРЫ



КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ

140 Р



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

350 Р



ЗАПЕЧЕННЫЙ  
МИНИ-КАРТОФЕЛЬ

180 Р



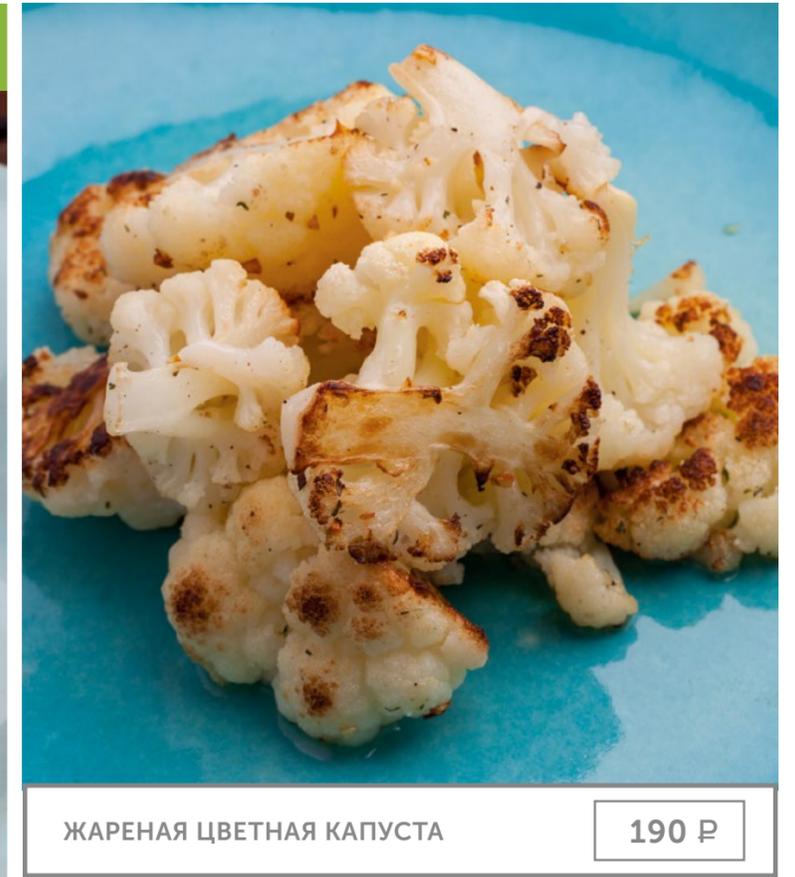
БАКЛАЖАН НА УГЛЯХ

340 Р



ПОЧАТКИ КУКУРУЗЫ

190 Р



ЖАРЕНАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

190 Р



СПАРЖА

790 Р



КАРТОФЕЛЬ,  
ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ

220 Р



Блюда из говядины



Блюда из баранины



Блюда из свинины



Блюда из рыбы



Блюда из морепродуктов



Блюда из утки



Блюда из курицы



Блюда из индейки



Блюда от шефа

# СОУСЫ / ТОППИНГИ



## СОУСЫ

|                                |    |           |    |
|--------------------------------|----|-----------|----|
| МАСЛО<br>С ЧЕСНОКОМ<br>И СОЛЬЮ | 80 | САЦЕБЕЛИ  | 80 |
| МАСЛО С ТРАВАМИ                | 80 | ТАРТАР    | 80 |
| ЙОГУРТОВЫЙ                     | 80 | АДЖИКА    | 80 |
|                                |    | ЧЕСНОЧНЫЙ | 80 |
|                                |    | ТКЕМАЛИ   | 90 |

## МЕД, ВАРЕНЬЕ

### ФИРМЕННЫЙ МЕД

*липовый / цветочный / гречишный / цветочный в сотах*

- 160 -

### ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ

*малиновое, клубничное, черничное, из крыжовника, из черной смородины, из шлик*

- 120 -



# ХЛЕБ



## ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ 2 ШТ.

|                                       |     |             |     |
|---------------------------------------|-----|-------------|-----|
| БОРОДИНСКИЙ<br>С ЛУКОМ И БЕКОНОМ      | 120 | ДЕРЕВЕНСКИЙ | 120 |
| БРИОШЬ                                | 120 | ФОКАЧЧА     | 120 |
| ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА<br>С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ |     |             | 160 |

## ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ



КАПУСТА / МЯСО / КАРТОШКА /  
С ГРИБАМИ / ЯБЛОКО / КЛУБНИКА

1 ШТ. / РСЕ 90



## ХРУСТЯЩИЕ ПИРОЖКИ С УТКОЙ

5 ШТ.

*Румяные пирожки из теста фило с праной уткой, зеленым яблоком и чатни из лука. Подается со сметанным соусом*

360 Р

# ЯПОНСКАЯ КУХНЯ



ЧУКА-РОЛЛ В КУНЖУТЕ  
320

ВЕГАН-РОЛЛ С ОВОЩАМИ  
И ЛИСТЬЯМИ САЛАТА  
360

РОЛЛ С ЛОСОСЕМ  
380

ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ЛОСОСЕМ  
620

РОЛЛ С УГРЕМ  
650

КАЛИФОРНИЯ  
С ЛОСОСЕМ  
670

РОЛЛ  
С ОСТРЫМ ТУНЦОМ  
720

ФИЛАДЕЛЬФИЯ С УГРЕМ  
1080

КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ  
1100

ФИРМЕННЫЙ РОЛЛ  
В ОГУРЦЕ С УГРЕМ  
1180

ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ С КРАБОМ  
И КРЕВЕТКАМИ  
1240

ФИЛАДЕЛЬФИЯ С КРАБОМ  
1280

## ОСТРЫЕ СУШИ



КРЕВЕТКА  
150

ЛОСОСЬ  
170

ТУНЕЦ  
230

ОСЬМИНОГ  
210

УГОРЬ  
250

КРАБ  
280

## САШИМИ



КРЕВЕТКА  
530

ЛОСОСЬ  
480

ТУНЕЦ  
640

ОСЬМИНОГ  
720

КРАБ  
750

УГОРЬ  
780

## СУШИ



КРЕВЕТКА  
140

ЛОСОСЬ  
210

КОПЧЕНЫЙ  
ЛОСОСЬ  
280

ТУНЕЦ  
180

ОСЬМИНОГ  
190

УГОРЬ  
230

КРАБ  
260

ОСЬМИНОГ  
С ОСТРЫМ  
АВОКАДО  
270

КОПЧЕНАЯ  
ГОВЯДИНА  
С ЛУКОМ ФРИ  
160

ЛОСОСЬ  
С ЧИЛИ-МАНГО  
СОУСОМ  
170

## ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ



КРЕВЕТКА  
150

КРАБ  
280



ЛОСОСЬ  
170

ТУНЕЦ  
230



УГОРЬ  
260

ОСЬМИНОГ  
210

# ФИРМЕННЫЕ РОЛЛЫ



РОЛЛ С УГРЕМ И ОСТРЫМ ТУНЦОМ  1100 Р



ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ И УГРЕМ  820 Р



РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ ТЕМПУРА И ОСТРЫМ КРАБОМ  990 Р



РОЛЛ С ОСТРЫМ КРАБОМ, МАНГО И ЛОСОСЕМ  1100 Р



ОСТРЫЙ РОЛЛ С РУБЛЕННЫМ ТУНЦОМ ТАКАКИ  1050 Р



ГОРЯЧИЙ РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ  980 Р

ФИРМЕННЫЙ РОЛЛ В ОГУРЦЕ С ЛОСОСЕМ  920 Р



# ДЕСЕРТЫ

## МОРКОВНЫЙ ТОРТ С СОУСОМ ИЗ МАНГО

Морковно-ореховый бисквит с кремом из сливочного сыра и манговым соусом

390 Р

## МЕДОВИК С СОУСОМ ИЗ КЛЮКВЫ

Тонкие медовые коржи с прослойкой из заварного крема, ягодами и клюквенным соусом

390 Р

## МУСС ИЗ МАНГО

Воздушный манговый мусс с лаймовым желе и ягодами

420 Р

## МОРКОВНЫЙ ТОРТ С СОУСОМ ИЗ МАНГО

Морковно-ореховый бисквит с кремом из сливочного сыра и манговым соусом

390 Р

## ВАНИЛЬНАЯ ПАННА КОТТА

Нежный сливочный десерт с вишней и коньяком

440 Р

## ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ

подается с ванильным мороженым

350 Р





СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

1650 / 3800 Р

**ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ ПО-НАШЕМУ**

350 Р

Десерт на основе шоколадного бисквита с грецким орехом, фундуком и ванильным муссом, подается с соусом манго и свежими ягодами



**НАПОЛЕОН**

Классический наполеон с заварным кремом

360 Р

**ТРУБОЧКИ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ**

2 штуки на порцию

280 Р



**МОРОЖЕНОЕ (1 ШАРИК)**

кристаликовое, ванильное, шоколадное, клубничное

100 Р

**СОРБЕТЫ (1 ШАРИК)**

манго, яблоко, малина, лайм, ананас

120 Р



**ОРЕШКИ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ**

5 штук на порцию

260 Р



Блюда из говядины



Блюда из баранины



Блюда из свинины



Блюда из рыбы



Блюда из морепродуктов



Блюда из утки



Блюда из курицы



Блюда из индейки



Блюда от шефа



ШЕФ-ПОВАР  
АЙК ВЕЙШТОРТ

ПРИМОРСКОЕ Ш., 448  
тел.: 456-05-16, 456-05-17

Единый телефон  
Ginza Project: 640-16-16