

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<i>Тар – тар из сельди с хлебными гренками и перепелиным яйцом</i>	190	200/30
<i>Сельдь с отварным картофелем и маринованным луком</i>	180	100/60/30
<i>«Рыбная тарелка»</i> <small>(лосось шеф-посол, форель копченая, масляная рыба х/к, лимон, зелень, маслины, масло)</small>	420	160/30
<i>Лосось шеф-посола со сливочно-горчичным соусом и тостами</i>	360	100/70
<i>Икра лососевая с маслом и тостами</i>	350	50/10/10
<i>Отварной язык с соусом «Хрен»</i>	250	100/60/30
<i>Рулетики из ветчины с пикантной сырной начинкой</i>	280	1/240
<i>Ассорти из мясных деликатесов</i> <small>(язык отварной, говядина сыровяленая, свинина сыровяленая, карбонат)</small>	390	200/60
<i>Ароматное деревенское сало с чесночными гренками</i> <small>(соус хрен, соленые огурцы, Зеленый лук)</small>	180	100/30/90
<i>Пикантное ассорти</i> <small>(томаты соленые, черемша, чеснок маринованный, огурцы соленые, капуста по – грузински, перец маринованный, морковь по - корейски)</small>	270	1/180
<i>Рулетики из баклажан начиненных пастой из грецкого ореха и сыра «Фета»</i> <small>(сыр, чеснок, кинза, томаты свежие, петрушка)</small>	260	200/30
<i>Ассорти из свежих овощей и зелени</i> <small>(перец сладкий, помидоры, огурцы, зелень)</small>	290	1/270
<i>Ассорти из маслин и оливок</i>	180	120/10
<i>Сыр Сулугуни с зеленью и томатами</i>	250	70/80
<i>Сырное плато</i> <small>(сыр в ассортименте, мед, виноград, грецкие орехи)</small>	350	120/50/65

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей <i>(подается на выбор сметана или салатная заправка)</i>	170	1/245
«Греческий» <i>(томаты, огурцы, перец болгарский, маслины, брынза Болгарская, каперсы, красный лук)</i>	195	1/275
Салат сырный с сельдереем <i>(сыр, сельдерей, окорок копченый, яблоки свежие, огурцы маринованные, кукуруза, салатная заправка)</i>	220	1/215
Салат «Оливье» с раковыми шейками <i>(куриное филе, телячий язык, раковые шейки, картофель, огурцы маринованные, огурцы свежие, майонез, зеленый горошек, маслины, перепелиное яйцо)</i>	250	1/240
Салат «Гусарский» <i>(язык , окорок копченый, куриное филе, перец болгарский, шампиньоны, майонез)</i>	240	1/190
Салат с телячьим языком, рукколой, томатами Черри и перепелиным яйцом с имбирно-чесночной заправкой	260	1/150
Салат «Английский» <i>(куриное филе, шампиньоны, огурцы соленые, чипсы, яйцо, майонез)</i>	220	1/215
Салат с куриным филе, овощами и картофелем «Пай» <i>(томаты, болгарский перец, салат руккола, майонез)</i>	230	1/220
Салат «Цезарь» с куриным филе <i>(салат Айсберг, куриное филе, сыр Пармезан, гренки, соус «Цезарь»)</i>	270	1/240

Салат с куриным филе и авокадо (авокадо, куриное филе, руккола, заправка кунжутная)	280	1/220
Тёплый салат с куриной печенью в сливочном соусе	250	1/150
Тёплый салат с печенью кролика (печень кролика, шампиньоны, томаты , лук красный, соус «Песто»)	280	1/235
Тёплый салат с куриным филе в кунжуте (салат Айсберг, яблоки , перец болгарский, огурцы, виноград, заправка салатная , куриное филе, кунжут, зелень, гренки)	250	1/185
Тёплый салат с телятиной, рукколой и кедровыми орехами (Телятина, томаты , руккола, кедровые орехи)	290	1/155
Тёплый салат с маринованной говядиной и вялеными томатами (говяжья вырезка, томаты, огурцы свежие, яйцо перепелиное, Сыр «Пармезан», салат зеленый, Руккола, заправка салатная)	320	1/220
Тёплый салат из лосося с томатами (лосось, томаты Черри, огурцы свежие, перец болгарский, салат зеленый, кунжутная заправка)	320	1/190
Салат «Мозаика» с тигровыми креветками (лосось с/с, тигровые креветки, томаты, перец болгарский, салат зеленый, сметана)	330	1/240
Салат «Цезарь» с тигровыми креветками (салат Айсберг, гренки, тигровые креветки, сыр Пармезан, Соус «Цезарь»)	350	1/210
Руккола с креветками и сыром «Пармезан»	350	1/160

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

Ассорти из салатных листьев с томатами «Черри» **280** 1/150

(салат зеленый, Айсберг, Руккола, заправка кунжутная, томаты Черри)

Гриль-салат с запеченными овощами и рукколой **260** 140/60

(баклажаны, цукини, перец болгарский)

Салат из баклажан с томатами **270** 1/210
(Баклажаны жареные, томаты, каперсы, лук зеленый, руккола, заправка салатная)

Салат из томатов, красного лука с ароматным маслом **170** 1/230

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Французский овощной суп **180** 1/400

Похлебка из белых грибов **220** 1/400

Суп-пюре из тыквы с жареными грибами и томатами **210** 1/400

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Ассорти из красной и зеленой фасоли с баклажанами и томатами **280** 1/390

Карри из цветной капусты с зеленой фасолью и томатами **230** 1/210

Овощной рататуй с соусом «Песто» **260** 200/20

Овощное рагу с картофелем **270** 1/255
(баклажаны, перец болгарский, томаты, красный лук, чеснок)

*Греча с белыми грибами, шампиньонами
и луком фри* **240** 1/220

ВОСТОЧНОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Мангал - салат **270** 1/180

Баклажаны гриль с томатной сальсой **260** 140/60

Запеченные томаты с сыром «Сулугуни» **260** 1/175

Кутаб с зеленью и яйцом **280** 1/260

Кутаб с бараниной **280** 1/260

Кутаб с тыквой **280** 1/260

Хачапури по – аджарски **340** 1/500

Хачапури по – менгрельски **340** 1/500

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Дюш - бара **250** 1/400
(суп с миниатюрными пельменями из баранины и свежими томатами)

Пити **250** 1/400
(азербайджанский суп с бараниной, алычой и горохом нут)

Аришта **240** 1/400
(куриный суп с фрикадельками, домашней лапшой и свежими томатами)

Харчо **245** 1/400
(грузинский наваристый густой суп с говядиной)

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<i>Щи «Петровские»</i> <i>(с квашеной капустой и белыми грибами)</i>	210	400/20
<i>Щи из щавеля</i> <i>(со сметаной, яйцом, свежим щавелем и телятиной)</i>	210	400/20
<i>Борщ с пампушками</i> <i>(телятина, сметана)</i>	220	400/20
<i>Солянка мясная</i> <i>(язык, окорок копченый, бекон, телятина)</i>	250	400/20
<i>Солянка рыбная</i> <i>(судак, лосось)</i>	270	400/20
<i>Куриный бульон с молодым цыпленком, домашней лапшой и перепелиным яйцом</i>	190	1/400
<i>Уха из форели и судака с тигровой креветкой</i> <i>(подается с растегаем с рыбной начинкой)</i>	280	1/400
<i>Крем-суп из шампиньонов и белых грибов</i>	240	1/400
<i>Крем - суп из шпината с перепелиным яйцом и чипсами из сыра «Пармезан»</i>	250	400/20

ПАСТА

Выберите свою любимую пасту:

*спагетти, тальятелле или ригатони
и способ, как ее приготовить:*

<i>«Карбонара» с беконом и сыром «Пармезан» в сливочном соусе</i>	290	1/310
<i>«Болоньезе» с говядиной и овощами в томатном соусе</i>	290	1/320
<i>С телятиной и овощами в сливочном соусе</i>	290	1/300
<i>С куриным филе, беконом и сыром «Пармезан» в сливочном соусе</i>	290	1/320
<i>«Алла руссо» с лососем и красной икрой в сливочном соусе</i>	320	1/275

БЛЮДА НА СКОВОРОДЕ

<i>Мраморная говядина тушеная с овощами и картофелем (лук репчатый, морковь, томаты, томаты в с/с)</i>	490	1/330
<i>Чашушули (телятина, перец болгарский, томаты, томаты в с/с, чеснок, лук репчатый, соус «Аджика»)</i>	480	1/250
<i>Куриное филе в конверте запеченное с овощами и сыром «Фета» (перец болгарский, стебель сельдерея, красный лук, чеснок)</i>	420	1/260
<i>Судак с овощами в сливочном соусе (цветная капуста, брокколи, лук порей, картофель, шампиньоны, морковь)</i>	490	1/350
<i>Морской окунь с томатами, сыром, грибами и картофелем</i>	480	1/350

Яичница с томатами «Черри», грибами и сыром «Моцарелла»

260 1/250

КОТЛЕТНОЕ МЕНЮ

Щучьи котлетки с картофельным

390 140/150/40

пюре и сливочно-икорным соусом

Котлетки из судака с картофельным пюре и соусом «Польский»

430 150/150/45

Котлета по-Киевски на косточке с картофелем «Фри»

390 180/150

Домашние котлетки из цыпленка с картофельным пюре и грибным соусом

390 140/150/50

Сочные котлетки из телятины с отварной гречей и грибным соусом

420 140/150/60

Котлеты из индейки с картофельным пюре и жареными грибами

410 140/150/40

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<i>Долма по - кавказски</i>	290	1/195
<i>Хинкали по - грузински</i>	350	1/330
<i>Манты по - узбекски</i>	350	1/280
<i>Хашлама из телятины</i> <i>(телятина, томаты, репчатый лук)</i>	420	1/250
<i>Буглама</i> <i>(томлёная голень ягненка с ароматной зеленью и овощами)</i>	320	1/340
<i>Буглама из судака</i> <i>(томлёное филе судака с ароматной зеленью и овощами)</i>	430	1/310
<i>Аджаб – сандал</i> <i>(вырезка говяжья, томаты, картофель, перец болгарский, баклажан)</i>	450	1/310
<i>Куриное филе по – домашнему</i> <i>(куриное филе, картофель, томаты, лук репчатый)</i>	350	1/230
<i>Свинина по – домашнему</i> <i>(свиная шея, картофель, томаты, лук репчатый)</i>	390	1/230
<i>Баранина по – восточному запеченная под шапкой из теста</i> <i>(баранина, картофель, томаты, лук репчатый, яйцо, сыр «Моцарелла»)</i>	430	1/310
<i>Телятина по – восточному запеченная под шапкой из теста</i> <i>(телятина, картофель, томаты, лук репчатый, яйцо, сыр «Моцарелла»)</i>	450	1/310

БЛЮДА НА ДВОИХ

<i>Садж с бараниной</i> <i>(Картофель, шампиньоны, баклажаны, перец болгарский, томаты, лук репчатый)</i>	890	1/675
<i>Садж с телятиной</i> <i>(Картофель, шампиньоны, баклажаны, перец болгарский, томаты, лук репчатый)</i>	980	1/700
<i>Садж с куриным филе</i> <i>(Картофель, шампиньоны, баклажаны, перец болгарский, томаты, лук репчатый)</i>	810	1/710

МЕНЮ МАНГАЛА

Шашлык

<i>Мангал – кебаб на двоих</i>	1100	
300/230/100/220 <i>(свиная шея, куриное филе, телятина, овощи запеченные на огне, соус «Шашлычный»)</i>		
<i>Мангал – кебаб на четверых</i>	2200	
300/230/100/220 <i>(свиная шея, куриное филе, телятина, окорок бараний, люля- кебаб, овощи запеченные на огне, соус «Шашлычный»)</i>		
<i>Шашлык из куриного филе</i>	310	180/50
<i>Шашлык из свиной шеи</i>	370	180/50
<i>Шашлык из окорока молодого барашка</i>	380	180/50
<i>Шашлык из телятины</i>	440	180/50
<i>Шашлык из форели</i>	470	180/50
<i>Котлетки из баранины на косточке</i>	450	200/40
<i>Котлетки из телятины на косточке</i>	470	200/40
<i>Люля – кебаб из баранины</i>	330	180/50
<i>Люля – кебаб из телятины</i>	380	180/50
<i>Овощи запеченные на углях:</i>		
<i>Томаты</i>	100	1 шт.
<i>Баклажан</i>	150	1 шт.
<i>Перец болгарский</i>	150	1 шт.
<i>Картофель на углях</i>	110	1/150
<i>Шампиньоны на углях</i>	150	1/100

Стейк на углях

<i>Стейк из свиной шеи</i>	430	220/50
<i>Стейк из говяжьей вырезки</i>	650	220/50
<i>Лопатка баранья</i>	450	260/50
<i>Стейк из лосося</i>	480	180/50

Стейк из мраморной говядины

<i>Стейк мясника</i>	460	220/20
<i>Фланк стейк</i>	470	220/20
<i>Чак ролл стейк</i>	570	220/20
<i>Денвер стейк</i>	550	220/20

Гриль

<i>Дорадо</i>	510	1/340
<i>Сибас</i>	510	1/340
<i>Форель радужная</i>	490	1/310

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИЗ РЫБЫ

<i>Семга на пару с тушеными овощами и сливочно – цитрусовым соусом</i>	480	150/70/50
<i>Семга в икорно-сливочном соусе</i>	470	150/40/25
<i>Стейк из семги с микс салатом и соусом «Тар-тар»</i>	460	150/50/50
<i>Дуэт из филе лосося и судака на подушке из шпината со сливочным соусом с красной икрой</i>	490	100/50/5/40
<i>Судак жареный по-деревенски</i> <small>(судак, картофель жареный, лук «Фри»)</small>	420	130/200
<i>Судак томленный в сметано-лимонном соусе с отварным картофелем</i>	430	125/150
<i>Нежные кусочки судака в хрустящей панировке с картофелем фри и соусом «Тар-тар»</i>	450	130/70/40
<i>Судак запеченный с грибами и сыром «Моцарелла»</i>	420	1/220
<i>Филе морского окуня запеченное с овощами и белым вином</i>	420	1/225

ИЗ МЯСА

<i>Свинные медальоны с нежным сливочным соусом из белых грибов и картофелем гриль</i>	390	130/90/70
---	------------	-----------

<i>Свиная отбивная на косточке в имбирно-соевом маринаде с хрустящими картофельными ломтиками</i>	390	220/30
<i>Свинина по «Французски»</i>	390	260/30
<i>Бефстроганов из мраморной говядины с белыми грибами и картофельным пюре</i>	450	210/150/70
<i>Бифштекс рубленый из мраморной говядины с яйцом и картофелем «Фри»</i>	480	150/100/35
<i>Телятина с вишневым соусом и картофелем «Фри»</i>	420	130/120/40
<i>Медальоны из телятины со сливочно-грибным соусом с картофелем «Айдахо»</i>	450	110/180/80
<i>Телятина с томатами в горчичном соусе с белым вином</i>	440	1/250

ИЗ ПТИЦЫ

<i>Куриный шницель Кордон Блю, фаршированный сыром и копченым мясом</i>	350	150/40
<i>Фрикассе из куриного филе с грибами и томатами в сливочном соусе «Карри»</i>	340	1/200
<i>Куриное филе в хрустящей панировке с томатным соусом</i>	350	200/100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен грибной <i>(шампиньоны, сливки, сыр)</i>	180	1/150
Жульен с белыми грибами, куриным филе и перепелиным яйцом	220	1/130
Грибная опушка <i>(шампиньоны, сыр «Моцарелла», томаты)</i>	280	1/200
Баклажаны запеченные с овощной начинкой под сырной корочкой	280	1/215
Драники картофельные со сметаной	260	240/40
Драники картофельные с лососем шеф- посола	280	240/50/40
Тигровые креветки в пряном кляре с рукколой и лимоном	420	7шт./25
Телячий язык запеченный с томатами, грибами и сыром	320	1/250
Чесочно–сырные хлебные гренки	150	1/145

БЛИНЫ

Купеческие <i>(запеченные с ветчиной, грибами и сыром)</i>	190	1/295
с лососем шеф- посола	220	50/150/20
с красной икрой	350	30/150
с мороженым и горячей вишней	170	50/70/150
Два блина с добавкой на выбор:	120	100/30
Сметана		
Сгущенное молоко		
Мед		
Варенье		

ДЕСЕРТЫ

<i>Варенье в ассортименте</i>	150	1/100
<i>Пахлава</i>	95	1/120
<i>Шакербура</i>	75	210
<i>Мороженое «Шерри»</i>	150	80/25/80
<i>Мороженое «Дольче Вита»</i>	170	250/30
(мороженое, коньяк, грецкие орехи, шоколад)		
<i>Мороженое «Канары»</i>	190	1 шт.
(мороженое, ананасы консервированные, банан, взбитые сливки)		

«Ностальжи»

180

1/230

(запеченные яблоки с грецкими орехами)

Фруктовое фламбе «Ямайка»

230

1 шт.

(с сиропом по Вашему желанию)

Фрукты со сливками

225

1 шт.

(ананас, апельсин, банан, виноград, киви, яблоки, взбитые сливки)

Фруктовая тарелка

420

640

(апельсин, виноград, яблоки, киви, ананас, банан)