Десерты

Клубничный бокал с мороженым и мятой		180	225	
Яблоко печеное «Ностальжи»		150\50	210	
Штрудель с мороженым и сиропом (вишневый, творожный, черная смородина, яблочный)		120\50	220	
Мороженое со взбитыми сливками (сливочное, клубничное, шоколадное.)		100\50	225	
Мороженое «Горячая вишня»		100\50	250	
Мороженое «Горячая клубника»		100\50	250	
Вишнёвый десерт с заварным кремом и шариком мороженого				
Десерт «Сливовый Рай»		180\50 180\50		
Крутень из слоёного теста с бананом»		180\50	280	
Соки свежевыжатые				
Сок яблочно-морковный	200	10	50	
Сок морковный	200	1	60	
Сок яблочный	200	1	70	
Сок апельсиновый	200	19	90	

200

200

190

190

Сок грейпфрутовый

Сок из сельдерея

Детское меню

Салат куриный в сырной корзиночке		
«Золотой петушок»	1/130	220
Салат из отварной телятины «Кот Леопольд»	1/130	235
Помидорчик фаршированный сырным салатом		
«Веселая матрешка»	1/130	190
Куриные кнедлики на деревянных шпагах с		
молодым картофелем «Алиса в стране чудес»	1/200	320
Кнедлики из филе судака с картофелем фри		
или пюре «Робинзон Крузо»	1/200	355
Куриное филе в сметанном соусе горшочке		
«Курочка Ряба»	1/200	310
Куриный супчик с домашней лапшой	1/300	95
Супчик из телятины с овощами	1/300	115
Молочные коктейли с фруктами	1/200	140
Фруктовый салат со взбитыми сливками		
«Веселый калейдоскоп»	1/250	150

Горячие овощные блюда

Картофель жареный с лесными гриб	ами 25	0\50	260
Запечённый в фольге картофель			
с жульеном из белых грибов	30	00\70	290
Драники с лососем и сметаной	200\50\6	60\70	340
Драники с беконом и сметаной	200\40\7	70\50	320
Драники с соусом из белых грибов	200\10	00\70	290
Овощная пирамида из баклажан и			
томатов запеченных сыром сулугуни	1 2!	50\70	350
Долма с бараниной (виноградные листья, баранина, сметана)		250	375
Овощной гриль-картофель, шампин	ьоны	350	220
Баклажаны, помидоры, перец, цуки	ни-гриль	350	325

Горячие закуски

Жульен грибной (шампиньоны, сливки, сыр)	250	270
Жульен куриный (шампиньоны, сливки, грудка куриная, сыр.)	250	270
Жульен из семги и морепродуктов	250	365
Мидии киви запечённые в пикантном остром соусе с тостами из белого хлеба	5\40\25	420
Мидии киви маринованные в коньяке	3 (40 (23	420
и запечённые со шпинатом		
под сыром моцарелла	5\40\25	420
Пол дюжины улиток в чесночном масле	6 шт.	480
Тигровые креветки в соусе из чесночного мас	ла 10\80	570

Горячие блюда Телятина

Венский шницель (телятина, сухари белые, пармезан, розмарин	190/70 , тимьян)	420
«Ростбиф» из молодой телятины маринованный в красном вине.	180/70	470
Стейк из телятины «Зимняя Вишня (телятина, вишня, вино кр., имбирь, помидорь	4.40/4.00/70	450
Стейк из телятины с тар-таром из б грибов и запеченым молодым кар		490
Телятина с тигровыми креветками и коньячным соусом	180\80\70	510
Мясное блюдо «для Гурманов» на двоих	300/200/100/100/70	1180

(телятина фаршированная шампиньонами, вырезка свиная фаршированная белыми грибами, Куриная грудка фаршированная черносливом, картофель пай, капуста цветная под соусом,

фасоль обжаренная с беконом)

Горячие блюда Свинина

Эскалоп из свиной корейки	140\100\50	390
с жаренным картофелем		
Свиное филе в горчичной панировке		
фаршированное грибами	140\50\70	390
Tar Para Para Para Para Para Para Para P	- (3 - (

Свиная отбивная на косточке в имбирно-соевом маринаде с хрустящими картофельными ломтиками 210\80\70 460

Свиные ребрышки в медово-соевом маринаде с помидорами черри 200/60/50 490

Биг Стейк из свиной корейки на косточке(500 гр.) со стопкой водки Государев стандарт 350/50/50 620

Натуральный стейк из свиной корейки с клюквенным соусом и брускеттой с вялеными томатами 240/90 595

Горячие блюда Птица

Куриное филе с грибами в кунжутных семечках с чесночным соусом	140\30\70	380
Строганов из куриной грудки	250/70	360
Куриное филе с креветками и сыром «Филадельфия» и соусом из болгарского г	140\40\70 перца	420
Цыпленок табака(корнишон) с овощным гарниром и соусом барбекю	1\70\40	580
Филе индейки по-БРЕТОНСКИ (филе индейки, перец болгарский, лук порей, шампиньоны, бекон)	290	360
Куриные кнели на пару, гарнируются мини в легком молочном соусе	и морковью ./150/100/70	370
Большая ножка индейки(700 гр.) маринов медово-горчичной заправке	анная в 1 шт./150	580
Стейк из индейки в миндале с ягодном со и ассорти из риса	усом 250/100	490

Горячие блюда Баранина, Говядина

Филе говядины «СТРОГАНОВ» с картофельным пюре	200/150/70	430
Говядина тушёная в горшочке по-Венгерс	КИ	
с пампушками	350	530
Классический стейк из говяжьей вырезки	170/70	590
(острый, степень прожарки по вашему усл	лотрению)	
Бараний окорок с розмарином и	1/220/70	520
запеченным молодым картофелем	, ,	
(подается на горячей поставке)		
Бараньи котлетки на косточке с ассорти и		
(окорок бараний, баклажаны, , фасоль стр	•	oĸ,
перец чили)	220/100/70	690
Бараньи котлетки на косточке запеченные	2	
с баклажанами под сыром сулугуни	250\70	690
Баранина томлёная в горшочке с овощами	4	
под шапкой из теста	350	690

Горячие блюда Рыба

Филе морского окуня гриль,		1 /00 /25	420
гарнируется овощами		1/80/25	420
Тушка морского окуня запечённая с креветками и розмарином		1/25/70	410
Филе судака запечённое под сырной короч	кой	160/25	410
Стейк из семги с гарниром из свежих овощей и соусом тар-тар	125/	50/80/25	520
Филе семги в бруснично-имбирном соусе	12	5/50/25	550
Натуральный стейк из лосося гриль	20	00/25/50	670
Натуральный стейк из лосося на пару	20	0/25/50	670
Стейк из розового тунца с розмарином и гарниром из овощей гриль	13	0/60/25	690
Дорадо целиковая на гриле с лаймом		1/25	570
Сибас целиковый с томатами и итальянскими травами		1/80/25	590
Кальмар фаршированный по-корейски с тигровыми креветками		280/25	370
Натуральный стейк из кижуча с гарниром и зелёной фасоли		90/120	560

Летнее предложение

Холодник из щавеля постный	1/350	120
Холодник из щавеля с куриной грудкой	1/350	160
Гаспачо с морепродуктами	1/350	270
Айран со свежим огурцом и зеленью	1/250	90
Тан со свежим огурцом и зеленью	1/250	90

Смузи и Молочные коктейли

Коктейль молочный	1/250)	110	
Коктейль молочный с ягодным ассорти		1/25	0	130
Коктейль молочный клубничный		1/25	0	130
Смузи ягодный	1/250)	140	
Смузи тропический		1/25	0	140
Смузи банановый с имбирём		1/25	0	140
Смузи со свежим огурцом и сельдереем	1/250)	140	
Мороженое со свежей клубникой		1/10	0/80	180

Гарниры

Картофель «Фри»	150	140
Картофель «Айдахо»	150	140
Картофельное пюре	200	95
Капуста цветная с маслом	150\10	110
Овощи припущенные со сливочным		
маслом и зеленью	150\10	140
Хлебная корзина	4шт\25	160
Картофель жареный с шампиньонами	150	200

Соусы

Барбекю	50	80
Сметанный с чесноком	50	80
Сырный	50	80
Тар-тар	50	80
Тысяча островов	50	80

Салаты Мясные

Салат «Бомбей» из красной фасоли и копченого мяса	200	240
Салат «Оливье» с говядиной на тосте из	3	
много зернового хлеба	200	280
Салат «Гусарский (язык, ветчина, куриное филе, перец болгарский, шампиньоны, майонез, соус табаско, чеснок.)	200	340
Салат с языком (язык, перец болгарский, помидоры черри, яйцо пер Итальянская смесь, руккола, заправка кунжутная)	220 репелиное	380
Салат «Цезарь» с куриной грудкой (салат ромэн, куриная грудка, пармезан, гренки, помидоры, огурцы, лимоны, маслины, зелень, с	200	380
Салат куриный с авакадо (куриное филе, яйцо ,черри, бекон, авокадо, руккола	220 а, соус «Цезарі	380

Салаты Из Морепродуктов

Салат «Идеальная пара» (филе кура, кальмар, яйцо, огурец св., яблоко, кукуруза, май	200 и́онез)	330
Салат с кальмарами (кальмар, огурец св., черри, фасоль стручковая, руккола, заг	200 1равка)	320
Салат на «Морском дне» (кальмар, креветки, тунец консерв., мидии киви, черри, рук	200 кола, запрв	390 зка)
Салат с лососем (на выбор-на пару, гриль,солёный) (лосось, перец болгарский, черри, яйцо переп., ананас конс	200 ., сыр, запр	430 равка)
Салат «Цезарь» с креветками (салат ромэн, гренки, бекон, сыр, креветки, помидоры, св. огурец, сливки.)	230	400
Салат из креветок на сырном омлете (креветки, помидоры черри, руккола, яйцо, майонез, пармо	220 езан)	420
Салат с креветками и сыром «Моцарелла» (баклажан ,перец болгарский ,руккола ,креветки ,черри,мог	200 царелла)	420
Салат «Авокадо» с креветками (авокадо, огурец, яйцо, яблоко ,креветки, розовый соус)	220	420

Салаты Теплые

Куриный гриль салат (филе кура, перец болгарский, баклажан, черри, заправка)	200	320
Салат с теплой куриной печенью (печень куриная, руккола, маслины, шампиньоны, лоллороссо, черри, заправка кунжутная.)	200	330
Салат с теплой куриной грудкой (грудка куриная, ромэн, перец болгарский, огурцы свежие, яблоко, ананас, кунжут.)	200	340
Салат с нежной обжаренной телятиной (огурцы маринованные, шампиньоны, перец болгарский, лук красный, телятина, заправка салатная.)	200	370
Тёплый салат с филе индейки, маринованной в апельсиновом маринаде (индейка, апельсин, руккола, перец болгарский, помидоры черри, заправка)	230	320
Салат с тёплым розовым тунцом (тунец свежий, руккола, перец болгарский, черри, Фасоль стручковая, маслиныкунжутная заправка)	220	420

Салаты Овощные

Салат «Фитнес-микс»	200	240
(сельдерей, яблоко, перец болгарский, руккола, черри, запра	авка)	
«Греческий» (помидоры, огурцы, перец сладкий, маслины, брынза, каперсы, красный лук.)	240	250
Салат по-восточному		
(баклажаны жареные, лук зеленый, руккола,		
помидоры черри, каперсы, заправка салатная.)	200	310
Микс из салатов с черри и сыром моцарелла		
(ЛолоРоссо, ромэн, руккола, черри, моцарелла, заправка)	200	340
Салат с вялеными томатами и авокадо	240	390

САДЖЕ

Садже из свинины (Шея свиная, лук репчатый, картофель свежий, Баклажаны, перец болгарский, помидоры свежие, шампиньоны свежие)	390	620
Садже из судака (Судак филе, лук репчатый, картофель свежий, Баклажаны, перец болгарский, помидоры свежие, шампиньоны свежие)	390	620
Садже из семги (Семга, лук репчатый, картофель свежий, Баклажаны, перец болгарский, помидоры свежие, шампиньоны свежие)	390	720
Садже из телятины (Телятина, лук репчатый, картофель свежий, Баклажаны, перец болгарский, помидоры свежие, шампиньоны свежие)	390	680
Садже из баранины (Окорок бараний, лук репчатый, картофель свежий, Баклажаны, перец болгарский, помидоры свежие, шампиньоны свежие)	390	720

Первые блюда

Суп-крем из шпината	1\300	175
Куриный суп с домашней лапшой	400	190
Суп-пюре из шампиньонов	300\20	190
Борщ с телятиной	400\20	190
Солянка мясная (бекон, мясо копченое, колбаски охотничьи.)	400\20	220
Щи из щавеля с телятиной (телятина, щавель, морковь, лук реп. Картофель св.	400 . сметана)	210
Грибной суп из белых грибов в горшоч	іке 400	270
Уха по-царски на сливках	400	370
Суп из кокосового молока с морепродуктами	400	370
Томатный суп с морепродуктами, бази	1 ЛИКОМ	
и моцареллой	300	350
Уха из кижуча с листьями лимангросса	400	290
Окрошка на квасе	400	190
Окрошка на кефире	400	190
Борщ холодный	400	190

Паста

Паста «Карбонара» (бекон, чеснок, сливки, сыр)	310\10	350
Спагетти с куриной грудкой (спагетти, грудка куриная, грибы белые, чеснок, сливки, пармезан.)	300	360
Паста с лососем и шпинатом	310\10	420
Ризотто		
1 1/30110		
Ризотто грибное (рис, вино белое, лук шалот, шампиньоны, грибы белые, базилик, сливки, пармезан.)	300	360
Ризотто с куриной грудкой (рис, грудка куриная, грибы белые, лук шалот, сливки, базилик, пармезан.)	300	360

ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ

СУПЫ

Суп Том Ям (креветки, мидии, черри, молоко кокосовое, кинза)	350	450
Суп Том Ям с креветками и курой (креветки, филе кура, черри, молоко кокосовое, кинза)	350 4	20
Вьетнамский суп Фо Бо (Бульон говяжий, рисовая лапша, говядина, зелень, лук красный, имбирь)	500	350
Суп из кокосового молока с креветками (молоко кокосовое, креветки, лапша рисовая, перец чили, лайм)	350	350
САЛАТЫ		
Паназиатский салат с древесными грибами и кур (грибы древесные, огурцы свежие, перец болгарский, спаржа, грудка куриная, кунжут, кунжутная Салат из древесных грибов		
(грибы древесные, помидоры, огурцы свежие, морковь, кунжут, масло кунжутное, соевый соус) Салат с молодыми осьминожками и соломкой		
Кальмара (осьминоги, кальмар, помидоры черри, лук зелёный, перец болгарский, кунжут, масло кунжутногоевый соус)	250 _{e,}	320
ОВОЩНЫЕ БЛЮДА		
Овощной микс в китайском кляре (целиковые шампиньоны, баклажан, болгарского перца в хрустящем кляре с кисло-сладким соус	250 _{om)}	200
Баклажаны в хрустящем кляре с тайским соусом (баклажаны, тайский соус)	250	290
БЛЮДА ИЗ КУРЫ И МЯСА	4	
Куриное филе в кисло-сладком соусе (грудка куриная, перец болгарский, ананасы кон., лук зелёный, соус кисло-сладкий)	300	350
Курица Тори Терияки	350	375
(грудка куриная, лук репчатый, перец болгарский, кабачки, соус терияки, рис) Кусочки куриного филе в хрустящем кляре (кусочки куриного филе в хрустящем кляре, соус кисло-сладкий)	300	375
Свинина с ананасом по-тайски (свиной карбонат, ананас, тайский соус)	300	385
Свиной карбонат «Кочхуджан» с древесными грибами (свиной карбонат, соевой соус, грибы древесные, огурцы свежие, лук зелёный, кунжут, соус кисло-сладкий, соус тайский)	350	390

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Кольца кальмаров в хрустящем кляре с гарниром дикого риса с яйцом и тайским соусом	320	390
Хрустящая рыба в кляре с рисовой лапшой и овощами	350	430
WOK		
WOK со свининой вырезка свиная, лапша вок пшеничная, перец болгарский, морковь, лук репчатый, фасоль стручковая соус кисло-сладкий, кунжут	350	420
WOK с морепродуктами Мидии, креветки, лапша вок рисовая, перец болгарский, морковь, лук репчатый, фасоль стручковая, соус кисло-сладкий, соус устричный, кунжут чёрный	350	520
WOK с овощами шампиньоны, лапша вок рисовая, перец болгарский, помидоры черри, морковь, лук репчатый, фасоль стручковая, соус кисло-сладкий, кунжут	350	340
WOK с курой грудка куриная, лапша вок пшеничная, перец болгарский, морковь, лук репчатый фасоль стручковая, соус тайский, кунжут	350	380

БЛЮДА НА ТЕБАНЕ

Жареный рис с добавлением моркови, лука, зелёной фасоли с соусом на выбор(тайский, соевой, терияки, кисло-сладкий)

НА ВЫБОР

Со свининой		350	370
С креветками		350	490
С грибами	350	320	
С курой		350	320

Котлетное меню

Котлеты куриные с картошечкой мятой, соусом сливочным, грибочками и соленьями (грудка куриная, грибы белые, сыр, картофельное пюре, огурцы мар., чеснок) 150/100/50 420

Котлеты по-Киевски на белом тосте, с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом (грудка куриная, огурцы сол., шампиньоны св., картофельное пюре, чеснок) 180/150/75 420

Котлеты из говядины с картофелем «Гратен» и соусом «Барбекю» (говядина, картофель св., сливки, сыр моцарелла, огурцы мар., чеснок) 150/100/80/50 420

Закуски овощные

Грибочки солёные со сметаной и краснь луком	ім 230	270
, Ассорти из свежих овощей с миксом из з	велени	
(перец сладкий, помидоры черри , маслины, огурцы, зелень, бры	ынза.) 240	270
Рулетки из баклажан по-мегрельски (сыр,, орехи грецкие, чеснок, кинза, помидоры свежие, петрушк	200\20 a.)	320
Сыр «Моцарелла» с томатами (моцарелла, помидоры, базилик, масло оливковое.)	130\100\5	340
Сырная тарелка (сыр в ассортименте, орехи, мед, сельдерей, виноград.)	160\80	420
Закуски мяс	ные	
Ассорти из копченого и соленого сала с зелёным луком и гренками из ржаного	130 хлеба	280
Буженина по-домашнему	150\50\30	290
Отварной язык с хреном и зеленью	120\70\30	290
Мясная Тарелка (рулетики из куры, буженина, язык, овощи свежие)	200\85	360
Закуски рыб	ные	
«Селедочка под водочку» (сельдь, теплый картофель, маринованный лучок.)	100\60\30	280
Малосольная селёдочка по «Прибалтийски» (сельдь, гренки ржаные, овощи свежие, маринованный лук)	100\60\30	280
Лосось слабой соли (лосось собственного посола, маслина, лимон, зелень)	130\35	420

Закуски к пиву

Куриная соломка в фирменном кляре (Грудка куриная, огурец мар., огурец свежий, соус ческартофель фри)	1\300 ночный,	330		
Пельмени собственного производства	1\250	340		
Мясная соломка в фирменном кляре 1\300 (Телятина, огурец свежий, огурец мар., соус барбекю, картофель фри)		400		
Доска Пивных закусок (гренки, крылья куриная, колбаски, картофель фри, со барбекю)	1\350 ус сырный,	440		
Пивной СЭТ (гренки, пельмени, бекон, сыр жареный, соус соевый, картофель фри)	1\350 чесночный,	440		
Сырные пальчики с беконом (Сыр, бекон, зелен, соевый соус, барбекю)	1\250	370		
Гренки с чесноком, сыром, зеленью.	150\30	200		
Гренки с беконом и зеленью	150\30	220		
Холодны	ie			
Ассорти из копченого и соленого сала с зелёным луком и гренками из ржаного	130 хлеба	280		
Закуски к пиву «Основательные»				
Куриные крылышки	4\60\70	340		
Пол дюжины улиток в чесночном масле	6 шт.	480		
Большая пивная тарелка 4шт\бш (колбаски Братвурст, Вайсвурст, Казекраинер, Куриная карри, крылья куриные, фри, гренки) Гриль шаурма с курой, на доске,	ιт\150\150	1450		
7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7. 7	500/50/100	450		
Хрустящие лепешки к пиву с сыром и зеленью	4/60	320		

Фирменные колбаски с картофелем фри и соусом Барбекю

Колбаски Братвурст с сыром чеддер (свинина, говядина, кура, сыр, пряности, фри)	2шт\40\60\100	460	
Колбаски Вайсвурст (свинина, говядина, кура, петрушка, пряности, фри)	2шт\40\60\100	460	
Колбаски Казекраинер с сыром чеддер 2шт\40\60\100 (свинина, говядина, кура, чеснок, пряности, фри)		460	
Колбаски Куриная карри (кура, свинина, говядина, карри, пряности, фри.)	2шт\40\60\100	460	
Колбаски Мергез 2шт\40\60\100 (говядина, баранина, свинина, специи, пряности, фри.)		460	
Колбаски Техас (говядина, свинина, специи, пряности, фри)	2шт.\40\60\100	460	
Рыбные горячие			
Кольца кальмаров в фирменном кляре	200/50	290	
Мидии-киви запечённые в пикантно остром соусе с тостами из белого хлеба 5\40\25		420	
Мидии-киви маринованные в коньяке и со шпинатом под сыром моцарелла	и запечённые 5\40\25	420	

Чайное меню. Кофе

Кофе Американо		100
Кофе Эспрессо		100
Кофе Каппучино		150
Кофе Латте		160
Кофе по-турецки в турках		130
Чай порционный в ассортименте чёрный (жасмин, бергамот, чабрец, фруктовый) Чай порционный в ассортименте зелёный (жасмин, бергамот, чабрец, фруктовый)		60 60
Чай чёрный в чайнике с чайным набором	0.5	350
Чай чёрный в чайнике с чабрецом и чайным на	бором 0.5	350
Чай чёрный в чайнике с бергамотом и чайным в	набор. 0.5	350
Чай чёрный в чайнике с мятой и чайным наборо	ом 0.5	350
Чай зелёный в чайнике с чайным набором	0.5	350
Чай зелёный в чайнике с мятой и чайным набор	оом 0.5	350
Чай зелёный в чайнике с чабрецом и чайным на	абором 0.5	350
Чай имбирный (Имбирь, мята, цедра лимона, цедра апельсина, розмарин)	0.5	370
Лимон 1пс	рц.	15
Мед 1по	рц.	30

Напитки

Морс натуральный из ягод	0.2	120
Кока кола	0.33	100
Фанта, спрайт, швепс	0.25	100
Берн оригинальный (энергетический)	0.33	150
Сок «Rich» 0.2 в ассортименте	0,2	100

Минеральная вода

Perrier	0.33	200
Боржоми	0.5	190
Боржоми	0.33	130
Нарзан	0.5	120
Нарзан	0.33	90
Бон Аква	0.33	100