

## 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 горчице-медовой заправкой и сыром Пармезан  
135  
**470 ₺**

+ +



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



**Севиче из томатов - черри, малосоленного 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

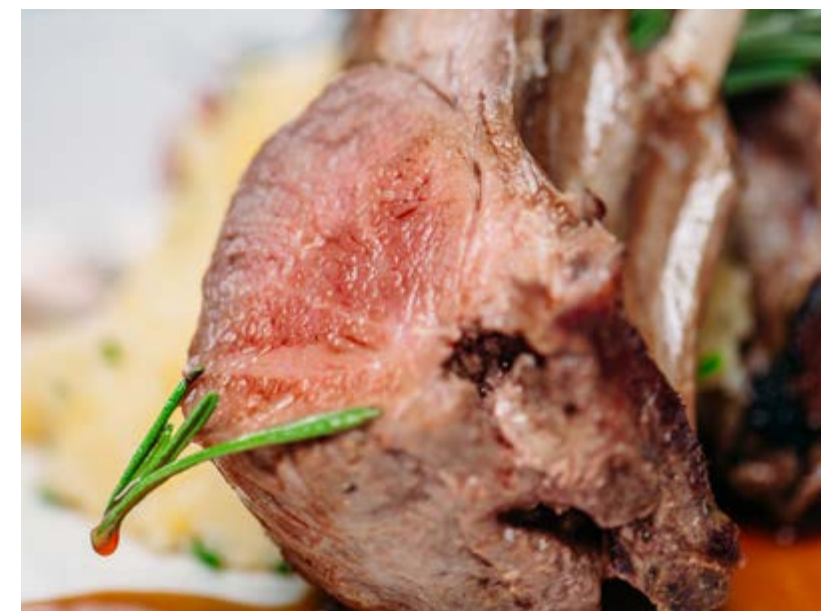
170/140/50  
**420 ₺**



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 ₹**



**Свинья 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 ₹**



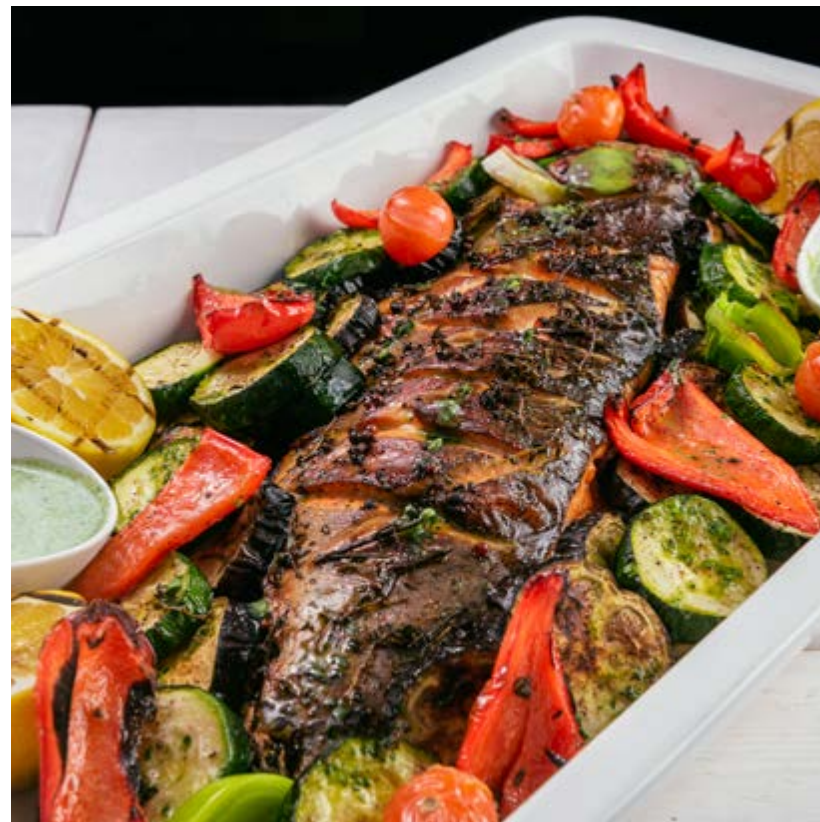
## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



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 ₺**

+ +

+ +

+ +

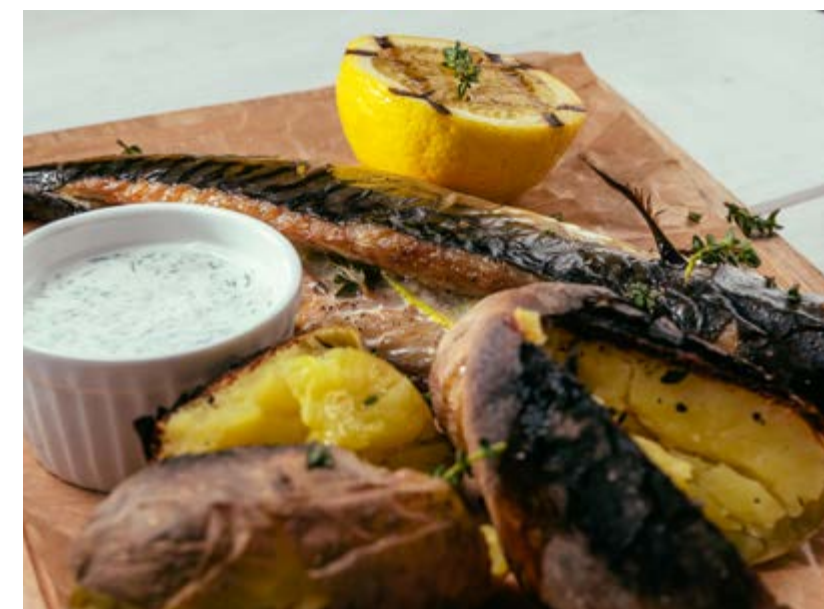
## БЛЮДА НА УГЛЯХ - РЫБА



Шашлык из радужной форели  
с соусом Тар-тар

200/100/40

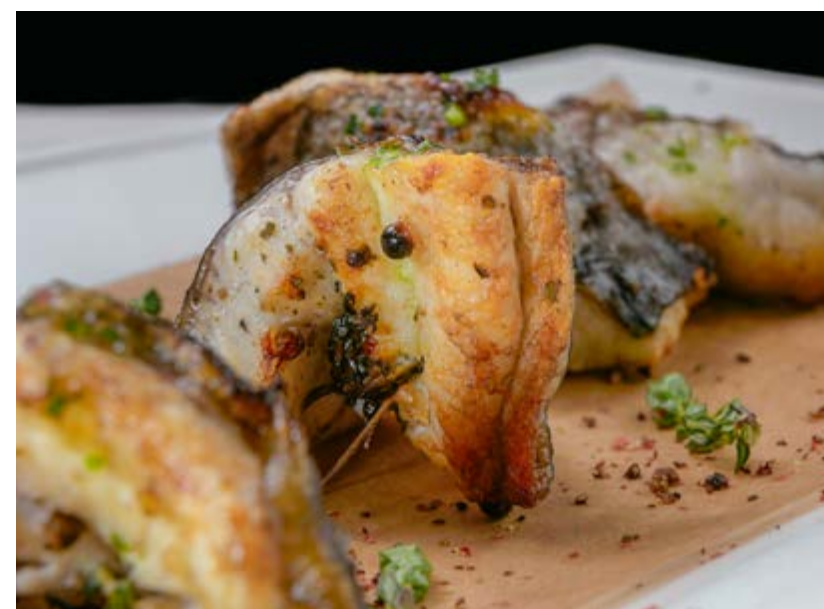
**790 ₺**



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 ₺**



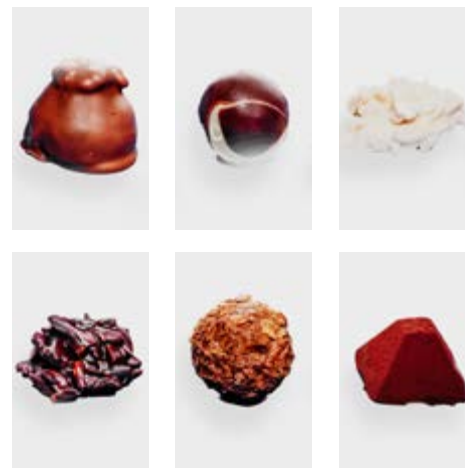
Сорбет в ассортименте

1 шарик  
**120 ₺**



Фруктовая тарелка

500  
**550 ₺**



Конфеты ручной работы

1 штука  
**65 ₺**