

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Мясное ассорти (150 г)</b> (говядина деликатесная, карбонад, куриный рулет от Шеф-повара)	<b>410р.</b>
<b>Ассорти итальянских колбас (150 г)</b> (чоризо, пеперони, салями)	<b>390р.</b>
<b>Язык отварной с соусом (120/20 г)</b> (язык говяжий отварной с соусом)	<b>360р.</b>
<b>Буженина запечённая (150 г)</b> (подаётся с горчицей, хреном и зеленью)	<b>330р.</b>
<b>Сырное ассорти (200 г)</b> (пармезан, Дор-Блю, Эдам, подаётся с виноградом, грецким орехом и мёдом)	<b>380р.</b>
<b>Рыбное ассорти (120/60/30 г)</b> (сёмга с/с, королевская масляная рыба, украшается долькой лимона и оливками)	<b>430р.</b>
<b>Красная икра в тарталетках (80/10/20 г) 2шт</b>	<b>140р.</b>
<b>Сельдь по-домашнему (100/100/30 г)</b> (филе с/с сельди с луком и отварным картофелем)	<b>220р.</b>
<b>Овощное ассорти (280 г)</b> (свежие помидоры, огурцы, перец болгарский, зелень)	<b>290р.</b>
<b>Ассорти солений (250 г)</b> (острая квашеная капуста, корнишоны, помидоры Черри, черемша, перец маринованный)	<b>320р.</b>
<b>Рулетики из ветчины с сыром (200 г)</b>	<b>280р.</b>
<b>Рулетики из баклажан с сыром (200 г)</b>	<b>280р.</b>
<b>Помидоры пикантные (150 г)</b> (ломтики помидоров с острой сырной начинкой)	<b>230р.</b>
<b>Нарезка лимона (100 г)</b>	<b>80р.</b>
<b>Оливки, маслины (100 г)</b>	<b>170р.</b>

## САЛАТЫ

### Овощные:

<b>Греческий (260/20 г)</b> <i>(свежие овощи, пекинская капуста с лимонной заправкой и с сыром "Фета")</i>	<b>320р.</b>
<b>Ереванский тёплый салат (260 г/30г)</b> <i>(обжаренные баклажаны, цуккини, болгарский перец, помидор с соусом Киккоман и кунжутном)</i>	<b>360р.</b>

### Мясные:

<b>Салат с нежной телятиной (240/20 г)</b> <i>(микс листьев салата, болгарский перец, помидоры Черри, нежный соус и обжаренная телятина)</i>	<b>400р.</b>
<b>Мясной микс (230 г)</b> <i>(язык говяжий, куриное филе, ветчина, шампиньоны, салатный лист, огурец, белый соус с зернистой горчицей)</i>	<b>380р.</b>
<b>Русская красавица (240 г)</b> <i>(куриное филе, ветчина, свежий огурец, болгарский перец, яйцо, сыр, лёгкая майонезная заправка)</i>	<b>360р.</b>
<b>По- тоскански (240 г)</b> <i>(обжаренная куриная грудка с шампиньонами, маринованными огурцами, корнем сельдерея под белым соусом)</i>	<b>370р.</b>
<b>"Цезарь" с курицей (240 г)</b>	<b>320р.</b>

### Рыбные:

<b>Морское дно (240 г)</b> <i>(тигровые креветки, мясо краба, кальмары, яйцо, семга с/с, икра красная)</i>	<b>450р.</b>
<b>По-норвежски с сёмгой (230 г)</b> <i>(микс листьев салатов, семга запечённая, помидоры Черри, медово- лимонная заправка)</i>	<b>420р.</b>
<b>"Цезарь" с тигровыми креветками (240 г)</b>	<b>460р.</b>
<b>Салат «Морская звезда» (общее блюдо) (400 г)</b> <i>(семга с/с, креветки коктейльные, мясо снежного краба, свежий огурец, отварной картофель, морковь, соус тар-тар)</i>	<b>850р.</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Жюльен куриный с грибами в сливочном соусе (120 г)</b>	<b>220р.</b>
<b>Ажурные блинные мешочки (300г)</b> <i>(3 блинных мешочка с сёмгой и сыром Филадельфия, с грибами в сливочном соусе и с ветчиной с сыром Моцарелла)</i>	<b>510р.</b>
<b>Куриный рулет с ветчиной и грибами беконе (120г)</b>	<b>240р.</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Медальоны из говяжьей вырезки (170/90/30 г)</b> <i>(вырезка запекается в беконе и подаётся со сливочно-грибным соусом)</i>	<b>580р.</b>
<b>Медальоны из свинины в беконе (160/40/30 г)</b> <i>(подаются со сливочно-грибным соусом)</i>	<b>420р.</b>
<b>Свинина, запечённая с грибами и сыром (260/30 г)</b> <i>(свинина, грибы шампиньоны, соус, сыр, помидоры)</i>	<b>390р.</b>
<b>Филе куриное, запеченное с овощами (180/100 г)</b> <i>(филе куриное, болгарский перец, помидор, соус, сыр)</i>	<b>290р.</b>
<b>Куриная грудка, фаршированная жульеном (180/70 г)</b> <i>(нежная куриная грудка, жульен, сыр)</i>	<b>310р.</b>
<b>Мясной пир (60/60/60/200/ г) (Общее блюдо)</b> <i>(Мясная тарелка из 3 видов мяса: свинина, филе куриное, говяжья вырезка с гарниром из овощей – гриль, грибов и картофеля по-деревенски, подается с домашним томатным соусом со специями и зеленью)</i>	<b>500р.</b>
<b>Филе семги (180/100/50 г)</b> <i>(запекается с тигровыми креветками под сливочно-икорным соусом)</i>	<b>540р.</b>
<b>Филе судака с хрустящей корочкой (180/60/80)</b> <i>(филе судака в кунжуте, подается с соусом песто и картофельным пюре)</i>	<b>420р.</b>
<b>Рыбный пир (50/50/50/20/150/г)(Общее блюдо)</b> <i>(Рыбная тарелка: филе семги, филе судака, кальмар, креветки с гарниром из риса с овощами, подается со сливочным соусом)</i>	<b>600р.</b>

## ГРИЛЬ - МЕНЮ

Шашлык из свиной шеи (200/40/40/20г)	400р.
Шашлык из индейки (200/40/40/20г)	320р.
Каре ягненка (200/40/40/20)	550р.
Грибы (шампиньоны) на углях (6 шт)	150р.

### Рыба на углях:

- Стейк из сёмги (200г)	420р.
- Сибас (1шт)	380р.
- Дорадо (1шт)	400р.
- Форель радужная (1шт)	320р.

## ГАРНИРЫ

Картофель отварной с зеленью (200 г)	100р.
Картофельное пюре (200 г)	120р.
Картофель по-деревенски (200 г)	130р.
Баклажаны по-венгерски (200 г)	180р.
<i>(баклажаны жаренные с чесноком, луком пореем, имбирем в соевом соусе)</i>	
Овощи гриль (150 г)	190р.

## СОУСЫ

Белый соус (50 г)	50р.
Чесночный соус (50 г)	50р.
Армянский соус (50 г)	90р.
Гранатовый соус «Наршараб» (50 г)	70р.



















