



ОСНОВНОЕ МЕНЮ



САЛАТЫ



Магре

470 руб.

/Филе утки, маринованное в кофейных зернах, подается с грушей, запеченной в красном вине, микс салатом под малиновым соусом и кедровыми орешками/
200 г.

Цезарь с курицей

390 руб.

/Листья салата под соусом цезарь с обжаренными ломтиками курицы, пшеничными гренками, томатами черри и сыром пармезан/
180 г.



Цезарь с креветками

470 руб.

/Листья салата под соусом цезарь с обжаренными тигровыми креветками, пшеничными гренками, томатами черри и сыром пармезан/
180 г.



Цезарь с семгой

430 руб.

/Листья салата под соусом цезарь, слабосоленой семгой, пшеничными гренками, томатами черри и сыром пармезан/
180 г.





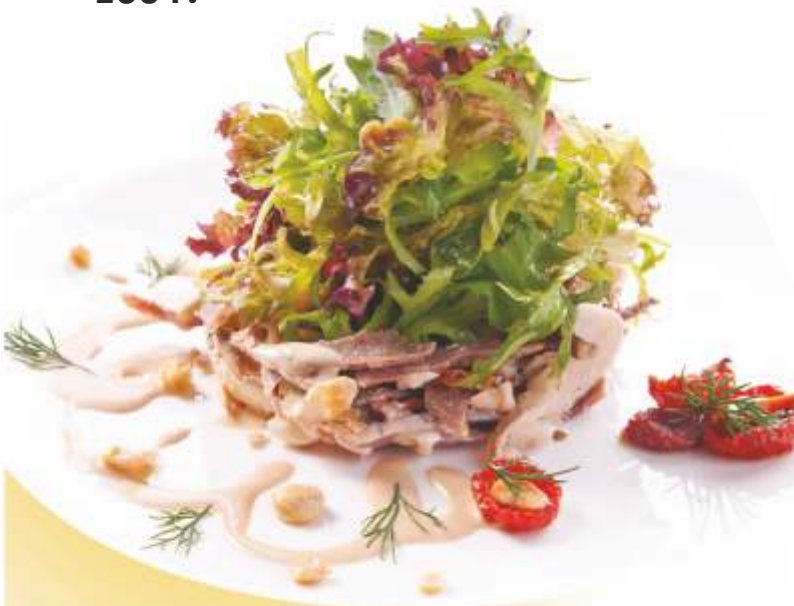
САЛАТЫ



Капрезе

370 руб.

/Спелые томаты, сыр моцарелла,
соус песто/
200 г.



Крымский

410 руб.

/Нежный телячий язык, маринованные
корнишоны, красный Крымский лук,
спелый томат, салат айсберг, лук фри,
свежий огурец, жаренные шампиньоны,
заправляются горчиным соусом/
170 г.

Руккола

490 руб.

с креветками и авокадо

/Побеги рукколы, обжаренные
тигровые креветки, ломтики
свежего авокадо, заправляются
ореховым и бальзамическим
соусами/
180 г.



Лан де Во

430 руб.

/Микс салата, заправленный
фирменным соусом с нежным
телячьим языком, жареными
вешенками и вяленными томатами
собственного приготовления/
180 г.



САЛАТЫ



Оливье

310 руб.

/Отварная говядина, картофель, морковь, маринованные огурцы, куриное яйцо, зелень. Подается под соусом провансаль/
240 г.



Охотничий

360 руб.

/Охотничьи колбаски, куриное филе, салат айсберг, картофель, заправляется домашним майонезом. Подается в корзиночке из рисового теста/
240 г.



Салат

470 руб.

с морепродуктами

/Листья салата, заправленные соусом Отаригомо. Подаются с набором морепродуктов: мидии, гребешок, креветка, кальмар/
180 г.



Греческий

360 руб.

/Листья салата, огурец, помидор, сыр Фета, лук, оливки, маслины/
180 г.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



**Язык телячий
отварной с хреном
80/30 г.**

370 руб.



**Ростбиф из
говяжьей вырезки
100 г.**

490 руб.



Мясное ассорти 490 руб.

/Карпаччо из куриной грудки,
куриный рулет, бастурма/
160 г.



Закуска на троих 740 руб.

/Ломтики тонко нарезанного сала,
маринованные огурчики, чесночные
гренки, картофель, зеленый лук,
перец чили. Подается с горчицей
и хреном/
800 г.

(180/120/90/50/100/200/20/20/20)г.



Рыбная мозаика 580 руб.

/Семга, масляная,
судак/
160 г.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



**Сельдь
атлантическая
малосольная**

340 руб.

/Подается с отварным картофелем
и ржаной гренкой/
70/100/25г.



Домашние соленья **330 руб.**

/Помидоры, огурцы, капуста гурийская,
черемша, маринованный чеснок/
320г.

Семга с/с **390 руб.**

/Ломтики семги специального
посола, подаются с желе из
сельдереевого фреша и ореховой
крошки/
70/25/25 г.



Блинчики с икрой **340 руб.**
120/25г.





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Букет из свежих овощей

360 руб.

/Спелые томаты, свежий огурец, редис, болгарский перец, брокколи/
260г.



Сырная тарелка

470 руб.

/Бри, пармезан, дор блю, чеддер, греческие орехи, виноград, мед/
120/20/70/60 г.



Маринованные шампиньоны 100 г.

290 руб.

Королевские маслины/оливки 100 г.

230 руб.



СУПЫ



Суп лапша куриная 240 руб.
250/80 г.

Солянка мясная 280 руб.

/Говядина, телячий язык, ветчина,
соленые огурцы, маслины, оливки,
лук, подается с лимоном
и сметаной/
300/40 г.



Суп финский 280 руб.

/Лосось, картофель, сливки,
лук порей, сельдерей, морковь,
сухарики, кинза/
300 г.



СУПЫ



Суп капучино

270 руб.

/Сливочный крем-суп
из шампиньонов /
275 г.

Борщ сибирский 270 руб.

/Наваристый, густой борщ с говядиной.
Подается со свежеспеченными
чесночными пампушками и сметаной/
250/30/40 г.



Щи суточные

240 руб.

/Свиной бекон, говядина, квашеная
капуста, картофель, томаты, лук,
сельдерей, зелень. Подаются
в горшочке, под хрустящей шапочкой
из слоенного теста с деревенской
сметаной/
250/30/35 г.

ПАСТА



Спагетти Карбонара

470 руб.

/Спагетти, бекон, яичный желток, сливки, пармезан. Подается с куриным желтком/
270 г.



Фетучини с лососем

490 руб.

/Фетучини, лосось, сливочный соус, пармезан/
270 г.



Фетучини с креветками

490 руб.

/Фетучини, креветки тигровые, болгарский перец, креветочный биск, сливочный соус, пармезан/
270 г.



Маринара с морепродуктами

430 руб.

/Спагетти, томатный соус, мидии, креветки, кальмар, семга, пармезан/
270 г.



ПАСТА



Лингвини с крабом

490 руб.

/Лингвини, натуральный краб, соус из спелых томатов, пармезан, сливочное масло, белое вино, прованские травы/
270 г.

Черная паста с тунцом

490 руб.

/Спагетти с чернилами каракатицы, тунец, пармезан/
270 г.



Овощная паста с соусом песто

330 руб.

/Фетучини, цукини, болгарский перец, лук порей, соус песто, пармезан/
270 г.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Крутоны чесночные с сырным соусом

170 руб.

/Хрустящие ржаные тосты,
заправленные чесночным маслом.
Подаются с соусом блю-чиз/
160/40 г.

Куриные крылышки барбекю

370 руб.

/Куриные крылышки барбекю.
Подаются с соусом блю-чиз/
250/30/30/40 г.



Фокачча с вялеными томатами и соусом песто

120 руб.

/Хрустящая итальянская лепешка,
запеченная с вялеными томатами/
100 г.



Фокачча с пармезаном и розмарином

120 руб.

100 г.

Фокачча с соусом песто

120 руб.

100 г.

Фокачча с тимьяном

120 руб.

100 г.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Кольца кальмара 250 руб.
в пикантной панировке

/Обжаренные во фритюре кольца
кальмара, подаются с соусом
Коктейль/
100/40 г.

Жареный сыр сулугуни 270 руб.
с соусом тар-тар
150/40 г.



Кесадилья с говядиной 370 руб.
330 г.

Кесадилья с курицей 370 руб.
330 г.



Жульен куриный 190 руб.
75 г.



Жульен с морепродуктами
75 г.

250 руб.



Жульен грибной 190 руб.
75 г.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Креветки тигровые гриль

450 руб.

/Маринованные в травах и
обжаренные на гриле тигровые
креветки, подаются с лимоном/
150/70 г.

Креветки к пиву отварные

340 руб.

/Подаются с лимоном/
180/40 г.



Креветки к пиву жареные

390 руб.

/Обжаренные креветки, с добавлением
чеснока и соевого соуса, подаются
с лимоном/
150 г.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Картофель Джексон 190 руб.

/Картофельные лодочки запеченные с беконом и сыром, подаются со сметаной/
150/30 г.

Потрошки куриные в горшочке

430 руб.

/Потрошки куриные в сметанно-сливочном соусе, лук, шампиньоны, морковь, сыр, кумин/
170 г.



Мидии запеченные под сырной корочкой в икорном соусе

420 руб.

/Мидии, сыр, икра Тобико/
6шт./180 г.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



▶ **Бефстроганов** **450 руб.**
с картофельным пюре
/Говядина, сливочный соус,
картофельное пюре. Подаются
с соленьями/
150/75/60/60 г.

Котлеты **390 руб.**
по-домашнему ▶

/Традиционные котлеты из говядины,
подаются с микс салатом и томатным
соусом/
150/75/30/40 г.



▶ **Пельмени** **320 руб**
домашние
- с телятиной и луком
200/40 г.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Ножка ягненка 780 руб. тушеная с овощами

/Томленая ножка ягненка, подается с обжаренными на гриле цукини, баклажаном и мини картофелем/
350 /100 г.

Утиная 370 руб. ножка конфи́т

/Томленая ножка французской утки, подается с «пьяной» грушей и ягодным соусом/
150/100/40 г.



Свиная рулька 790руб. по-баварски

/Томленая в пиве свиная рулька, подается с тушеной капустой и горчицей /
500/150//20 г.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Креветки **470 руб.**
жареные на шпажках
/Подаются с
лимонно-карамельным соусом/
120/40 гр.

Жареха **450 руб.**

/Свинина, лук, печеный
картофель, соленья/
550 г.



Филе миньон **540 руб.**
из мраморной
говяжьей вырезки
/Подается с обжаренными на
гриле цукини, болгарским
перцем, баклажаном и кусочком
зеленого масла/
120/150 г.



Шипящая сковорода

/Цукини, болгарский перец,
шампиньоны, картофель,
зеленая фасоль, лук, соус
красное вино/

- с телятиной **390 руб.**
- со свининой **390 руб.**
- с курицей **320 руб.**
- с бараниной **540 руб.**
200 г.





МАНГАЛ



Шашлык 420 руб. из свиной шейки

/Свинина подается на лаваше с красным луком и томатным соусом/
170/40 г.

● Шашлык 450 руб. из молодого телянка

/Мякоть молодого телянка подается на лаваше с красным луком и томатным соусом/
170/40 г.

Шашлык 440 руб. ▶ из баранины

/Баранина подается на лаваше с красным луком и томатным соусом/
170/40 г.



▶ Шашлык 340 руб. из куриного бедра

/Филе куриного бедра подается на лаваше с красным луком и томатным соусом/
170/40 г.

Шашлык 340 руб. ▶ из мяса индейки

/Филе индейки подается на лаваше с красным луком и томатным соусом/
170/40 г.



МАНГАЛ



Корейка барашка 590 руб.

/Корейка барашка подается на лаваше с красным луком и томатным соусом/
200/40 г.

Ассорти шашлыков

1850 руб.

/Телятина, свиная шея, баранина, курица, индейка, картофель по-деревенски, томатный соус, сырный соус, соус коктейль. Подается на лаваше с красным луком/
800/40/40/40/200/100 г.



Люля из телятины 370 руб.
170/40 г.

Люля из баранины 370 руб.
170/40 г.

Стейк РИБАЙ

850 руб.

/Мраморная говядина, приготовленная на гриле. Подается с микс салатом и томатным соусом/
200/40 г.





РЫБА



Сибас 530руб.

/морской волк/

/Приготовленный на мангале, на пару, из коптильни. Подается с лимоном и соусом наршараб/
1 штука 40/20 г.

Форель радужная 470 руб.

/Приготовленная на мангале, на пару, из коптильни. Подается с лимоном и соусом наршараб/
1 штука/40/20 г.



Дорадо 530 руб.

/Приготовленная на мангале, на пару, из коптильни. Подается с лимоном и соусом наршараб/
1 штука/40/20 г.



Лосось стейк 540 руб.

/Приготовленный на мангале, на пару, из коптильни. Подается с лимоном и соусом наршараб/
160/40/20 г.



**Масляная рыба 490 руб.
гриль**

/Филе масляной рыбы, приготовленное на гриле, подается с лимонно-карамельным соусом/
160/40 г.



ГАРНИРЫ



- Жареная картошка
с грибами
250 г. 310 руб
- Мини-картофель
отварной, печеный
150 г. 270руб.
- Картофель ФРИ
150 г. 210 руб.
- Картофель по-деревенски
150 г. 210 руб.
- Картофельное пюре
150 г. 180 руб.
- Фасоль стручковая
150 г. 180 руб.
- Рис на пару
150 г. 180 руб.
- Овощи гриль 320 руб.
/Цукини, баклажан, томат, перец болгарский/
200 г.





БЛЮДА ДЛЯ КОМПАНИИ



Ведро отварных креветок 1100 руб.
/Подаются с лимоном/
800/80 г.

Куриные крылышки барбекю 1200 руб.
/Обжаренные куриные крылья
подаются с соусом блю-чиз/
1000/80 г.



Садж

/Традиционное блюдо закавказской кухни. Главными особенностями, которого являются: использование мягкого и нежного мяса, и изобилие овощей, которое готовится на одноимённой сковороде/
- с телятиной **970 руб.**
- с бараниной **970 руб.**
- с курицей **760 руб.**
800/400 г.



ДЕСЕРТЫ



Чиз Кейк 250 руб.
/На миндальном тесте/
120 г.



Крем Брюле 250 руб.
120 г.



Шоколадный Брауни 250 руб.
/Подается с мороженым/
120/40 г.

Наполеон 250 руб.
/Подается с малиновым соусом/
150/25 г.



Фруктовое ассорти 600 руб.
800 г.



ДЕСЕРТЫ



Мороженое в ассортименте
(1 шарик) 50 г. 70 руб.
(3 шарика) 150 г. 180руб.

Эстерхази
100гр.
190 руб.



Птичье молоко
100гр.
190 руб.



Медовик
120гр.
190 руб.



Киевский
130гр.
250 руб.



Прага
130гр.
250 руб.



Трюфель
150гр.
190 руб.



ПИЦЦА Ø28



▲
Маргарита 300руб.
300 г.



▲
Четыре сыра 350руб.
300 г.



▲
Дьявол 380руб.
/Острые колбаски/ 315 г.



▲
Гаргантюа 390руб.
/Ассорти колбас/ 350 г.



▲
Ля –Маре 430руб.
/Морепродукты/ 350 г.



▲
Биф-Пицца 390руб.
/С телятиной/ 350 г .



ПИЦЦА Ø28



Цезарь 380 руб.
/С курицей/ 350 г.



Бургон 420 руб.
/Курица, ростбиф, салями/ 420 г.



Милано 390 руб.
/Салями, грибы/ 350 г.



Домашняя 420 руб.
/Салями, курица/ 350 г.

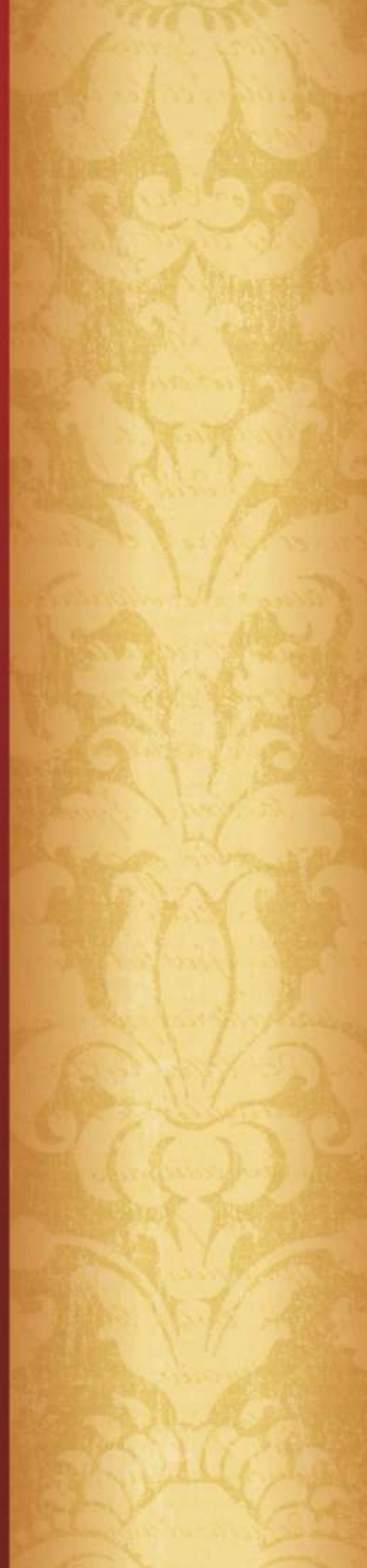


Сальмон 450 руб.
/С семгой/ 350 г.



Бруклинская 420 руб.
/С пепперони и грибами/ 350 г.





Меню является рекламным буклетом. Оригинал находится на стенде.