

Холодные закуски:

*Брускетта с Пармской ветчиной (подается с рукколой, вялеными томатами и соусом Песто)	120 гр.
*Паштет из подкопченной печени цыпленка (с рукколой и карамелизированным красным луком, подается на брускетте)	120гр.
*Тар-тар из подкопчено-опаленного лосося (филе лосося, мякоть авокадо, сырный мусс и черный кунжут)	150гр.
*Тар- тар из авокадо (подается с соусом Терияки, кунжутом и свекольной пудрой)	150гр.
*Ассорти Европейских сыров (Камамбер, Гарганзола, Пармезан, Чеддер, подается с медом, грецкими орехами и вареньем)	200 гр.
*Мясное ассорти (Пармская ветчина, говядина, Брезаола, вяленая вырезка молодого теленка собственного рукколой и ароматным маслом)	200гр. о приготовления, подается с
*Рыбное ассорти (подкопчено-опаленный лосось, лосось слабой соли, филе тунца, красная икра и ароматное м	<mark>200гр.</mark> асло)
*Бурата с рукколой и соусом из черной смородины (подается с кедровыми орехами)	200гр.

Горячие закуски:

<u>Горячие закуски:</u>	
*Луковые кольца (подаются с соусом Тар-тар)	200/50
*Кольца кальмара (подаются с соусом Цахтон)	150/50
*Хрустящий сыр (подается с соусом из черной смородины)	150/50
*Татаки из опаленного лосося (подается с икрой Тобико и лаймом)	170гр
*Черноморские мидии в сливочном соусе (мидии готовятся в сливках с добавлением сыра Горгонзола)	500гр.
*Черноморские мидии в вине (мидии готовятся в белом вине с добавлением тимьяна и сливочного масла)	500гр.



Салаты:

*Капрезе с кубанскими томатами и соусом Песто (моцарелла , помидоры, соус Песто, кедровый орех и бальзамический крем)	270гр
*Листья салата с соусом «Цезарь» и слабо соленым лососем (с томатами черри, крутонами и сыром Пармезан)	250гр.
*Листья салата с соусом «Цезарь» и индейкой на гриле (с томатами черри, крутонами и сыром Пармезан)	270гр.
*Нисуаз (классический французский салат из города Ницца. Обжаренный на гриле тунец со свежиг соусом)	260гр. ии овощами и фирменным
*Тайский салат с говядиной (вырезка теленка, соус Понзу, листья салата, свежие овощи)	250rp
*Кубанские томаты с сыром Сулугуни (подаются с пастой Табаджан, соусом из красного лука и кинзой)	260 гр.
*Салат с обжаренными морепродуктами и цитрусовым соусом (мясо мидий, креветки, щупальца осьминога, Командорский кальмар , листья салата и цитрусо	<mark>240гр.</mark> вый соус)
*Ростбиф из вырезки молодого теленка (подается с соусом витело тоннато, листьями рукколы и острым перцем чили)	240гр
<u>Супы:</u>	
*Крем-суп из белых грибов (сливочный воздушный крем-суп из белых грибов и маслом белого трюфеля)	300гр.
*Борщ с телятиной и подкопченной чесночной пастой (подается с соленым салом, сметаной и ароматной пампушкой)	300/30 гр.

*Суп Лапша из цыпленка

300гр.

(лапша собственного приготовления, филе цыпленка, перепелиное яйцо)

*Томатный суп с морепродуктами

300гр.

(мидии, креветки, лосось, стебель сельдерея, перец чили, базилик)

*Суп «Империал»

300 гр.

(наваристый говяжий бульон из мякоти молодого барашка и мякоти молодого теленка с овощами)

*Гороховый крем-суп с копченостями

300гр.

(подается с ароматной брускеттой и подкопченным беконом)



Гарниры:

*Картофель фри	150гр
*Картофельные дольки	150гр
*Картофельное пюре	150гр
*Картофель молодой с розмарином	150гр
*Рис Басмати	150гр
*Брокколи в сливочном соусе с сыром Дор-блю	150гр
Горячие блюда:	
*Филе Миньон с молодым картофелем и грибным соусом	150/120/50гр.
*Равиоли с рикоттой и шпинатом в сливочном соусе	300гр.
*Стейк из семги в тайском сливочном соусе (подается с обжаренной молодой спаржей, соусом из кокосового молока, лемонграсса и сока ла	200/100 гр. йма)
*Стейк из тунца с обжаренным брокколи (подается в сливочно-сырном соусе)	150/100гр.
*Щупальца Марокканского осьминога со спагетти из цукини (подается с тайским соусом)	130/70гр.
*Говяжьи щечки с молодым картофелем и соусом Деми Гласс (Тушеные щечки подаются с обжаренным картофелем)	150/120гр.
Феттуччине с белыми грибами и пастой из белого трюфеля (готовятся в сливочном соусе и подаются с сыром Пармезан)	300гр.
Классическая Арабьята (в томатном соусе, помидорами Черри, чили перцем и базиликом)	300гр.
Вок с говядиной (с гречневой лапшой, телячьей вырезкой, свежими овощами и тайским острым соусом)	320 гр.
*Паста с индейкой и грибами (готовится в сливочном соусе, с грудкой индейки, шампиньонами и копченой паприкой)	300гр.
*Каре молодого барашка на гриле (подается с печеными овощами , кавказским соусом и маринованным острым луком)	300гр



<u>Десерты:</u>

*Пана кота 120 гр.

(кремовый пудинг с розмарином и облепихой)

*Крем брюле с соленой карамелью 140 гр.

*Тирамису 140гр.

(нежный мягкий десерт из пористого печенья Соваярди, кофе, сливочного сыра, вишни и темного бельгийского шоколада)

* Чизкейк с брусникой 120гр.

*Шоколадный Флан 100/50

(подается с шариком ванильного мороженого)



Безалкогольные напитки:

*Кока-кола, Фанта, Спрайт	0,33л
*Бон Аква	0,33л
*Нарзан	0,5л
*Джермук	0,5л
*Татни газ/бг	0,5л
*Сок в ассортименте	0,2л
*Смузи	0,3л
(ягоды на выбор: ежевика, смородина, брусника, вишня)	

Домашний лимонад:

*Клубничный	250мл
*Тропический	250мл
*Классический	250мл
*Тархун	250мл

<u>Кофе:</u>

*Эспрессо	30мл
*Американо	100мл
*Капучино	180мл
*Латте (с сиропом на выбор)	200мл

<u>Чай:</u>

400мл
400мл



Горячие алкогольные напитки:

*Глинтвейн	250мл
(вино, мед, гвоздика, корица, апельсин, лимон, яблоко)	
*Глинтвейн крепкий	250мл
(вино, бренди, мед, гвоздика, корица, апельсин, лимон, яблоко)	
*Кремлевский штрудель	200мл
(бренди, яблоко, корица, клюква, взбитые сливки)	
*Тодди	200мл
(Виски, сок яблочный, лимон, апельсин, яблоко, гвоздика, корица)	
*Грог	200мл
(ром, гренадин, гвоздика, апельсин, лимон, яблоко, корица)	

<u>Коктейли алкогольные:</u>	
± A	200
*Американо	200мл
(красный вермут, Кампари, минеральная вода) *Белый русский	200мл
(водка, Калуа, сливки)	200M/I
«Гарибальди	250мл
(Кампари, сок апельсиновый)	2501/17
*Негрони	150мл
(джин, красный вермут, Кампари)	2001111
*Лонг Айленд	300мл
(водка, ром, текила, джин, куантро, кола)	
*Маргарита	100мл
(текила, Куантро, лимонный сок)	
*Дайкири	100мл
(ром, сок лайма, сахарный сироп)	
*Космополитен	100мл
(водка, Куантро, морс клюква)	00
*Сайд Кар	90мл
(бренди, Куантро, сок лимонный)	90мл
*Белая леди (джин, Куантро, сок лимонный)	ЭОМЛ
*Мохито	300мл
(ром, лайм, мята, минеральная вода)	JUUMIJI
*Пина Колада	300мл
(ром, сироп кокос, сок ананасовый, сливки)	50011171
*Май Тай	150мл
(ром св, ром тем, Куантро, сироп мидаль, сок лайма)	
*Зомби	300мл
(ром, сок ананас, сок апельсин, Куантро, гренадин)	
*Текила Санрайз	250мл
(текила, сок апельсин, гренадин)	
*Амиго	50мл
(Калуа, сливки, текила)	
*Невинный секс	50мл
(Самбука, Куантро, Бейлиз)	
*Б-52	50мл
(Калуа, Бейлиз, Куантро)	5 0
*Взрыв мозга	50мл
(белый вермут, водка, Бейлиз, гренадин)	



Водка:

*Медофф платинум	50мл
*Русский стандарт оригинал	50мл
*Чистые росы	50мл
*Абсолют	50мл
*Абсолют цитрон/курант	50мл

<u>Бренди:</u>

*Арарат 3х летний	50мл
*Арарат 5и летний	50мл

Коньяк:

*Мартель VS	50мл
*Хеннесси VS	50мл
*Хеннесси VSOP	50мл

<u>Ром:</u>

*Гавана Клуб 3 года	50мл
*Гавана Клуб Эспесиаль	50мл
*Гавана Клуб 7 лет	50мл

Виски:

*Джим Бим	50мл
*Джек Дениелс	50мл
*Джемесон	50мл
*Чивас Ригал 12 лет	50мл
*Чивас Ригал 18лет	50мл
*Балантайс	50мл
*Глентливет 12 лет	50мл

<u>Джин:</u>

*Бифитер	50мл

<u>Текила:</u>

*Ольмека белая	50мл
*Ольмека золотая	50мл



Вермут:

*Чинзано бьянко	50мл
*Чинзано россо	50мл

Ликеры и настойки:

*Кампари	50мл
*Егермайстер	50мл
*Бейлиз	50мл
*Калуа	50мл
*Куантро	50мл
*Самбука	50мл
*Абсент	50мл

Пиво:

*Гримберген свет/тем	500мл
*Кроненбург 1664 н/ф	500мл
*Кроненбург 1664 б/а	500мл

Игристые вина:

*Боско п-сл/п-сух	750мл
*Мондоро Асти	750мл
*Солиго Просеко	750мл

Вина Грузии:

*Киндзмараули	150 мл	750мл
*Цинандали	150мл	750мл
*Саперави	150мл	750мл

Вина Австралии:

*Де Бортоли Вайнз Зе Экомплис Шардоне	150мл	750мл
*Де Бортоли Вайнз ДБ Фэмили Селекшн	150мл	750мл
*Ле Бортоли Вайнз Зе Экомплис Шираз	150мл	750мл

Вина Италии:

*Виньети дель Соле Пино Гриджио	150мл	750мл
*Тенута Сан Пьетро Гави		750мл
*Вилла дели Олми Бальо аль Соле Примитиво Саленто		750мл

Вина Франции:

*Домен Де Ля Перрьер Ля Петит Перрьер Совиньон		750мл
*Домен Де Ля Перрьер Ля Петит Перрьер Пино Нуар		750мл
*Шато Пьеррон Бордо б/кр	150мл	750мл
*Шато Л Аржантер Медок Крю Буржуа		750мл