

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

время приготовления 15-20 минут

Ассорти свежих овощей <i>огурец свежий, помидор, болгарский перец, лист салата, редис, сметанный соус</i>	270/30	400
Ассорти солений <i>капуста, шампиньоны, чеснок, огурцы, помидоры, черемша, лист салата, горчичное масло</i>	350/20	450
Ассорти местных сыров <i>сыры: Качотта с пажитником, Белпер Кнолле, Камамбер, мед, грецкий орех, виноград</i> Закажите любимый вид сыра от 50 гр.	160/90	960
Ассорти мясное <i>бастурма из куриного филе, буженина домашняя, язык телячий, соус сливочный с хреном, горчица</i>	150/60	780
Семга слабой соли <i>с лимоном и зеленью</i>	100/20/50	940
Тар-тар из тунца со сливочным сыром и кунжутом <i>тунец, сливочный сыр, свежий огурец, лимон, кунжут, багет</i>	120/40/30	970
Селедочка <i>с теплым картофелем и овощной сальсой</i>	100/100/30/20	400
Домашний паштет из печени птицы <i>с тостами и ягодным дипом</i>	100/50/40	430

САЛАТЫ

время приготовления 15-20 минут

Салат «Греческий» <i>помидоры, огурцы, болгарский перец, сливочный сыр, оливки, прованские травы, лист салата, оливковое масло</i>	195	420
Салат с тунцом и пикантной капустой кимчи <i>тунец «медиум», капуста кимчи, кунжут, пикантная заправка</i>	80/120/20/60	780
Салат с печеной тыквой и лососем <i>лосось, печеная тыква, кус-кус, сладкий персик, свекольный хумус, лист салата</i>	350	700
Салат «Цезарь» с креветками <i>креветки, сыр «Пармезан», помидоры черри, классический соус «Цезарь», лист салата</i>	240	750
Салат «Цезарь» с курицей <i>куриное филе, сыр «Пармезан», помидоры черри, классический соус «Цезарь», лист салата</i>	270	620
Мясной салат <i>ветчина, говядина, яйцо перепелиное, сыр, шампиньоны, свежий огурец, дижонская горчица, домашний майонез, зелень</i>	250	600
Салат с телячьим языком <i>куриное филе, язык телячий, орехи, лист салата, заправка на основе соевого соуса, меда и дижонской горчицы</i>	240	680
Салат с грушей и куриной печенью <i>карамелизованная груша с орешками, помидоры черри, микс салата, куриная печень</i>	290	650

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

время приготовления 25 минут

Гренки чесночные с сыром <i>ароматный ржаной хлеб, чеснок, сыр «Пармезан», растительное масло</i>	150/20	320
Камамбер запеченый <i>подается с конфитюром и манго</i>	120/140	750
Ассорти морепродуктов с азиатским соусом <i>тигровые креветки, кальмар, тесто «катаифи», мешочек «фило» с креветкой, моцареллой, чесноком, сливочным сыром</i>	50/40/45/40	850
Тигровые креветки в остром соусе	115/70/20	1200
Мойва жареная к пиву <i>мойва, растительное масло, соль, специи, лимон, мука, тортилья, соус на основе зерновой горчицы, майонеза и паприки</i>	220/50	600
Жюльен с курицей и грибами в воловане <i>курица, грибы, сливочный соус, волован из слоеного теста, черри, зелень</i>	270	550



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

время приготовления 15-20 минут

Уха из лосося и судака <i>лосось, судак, картофель, помидор, перец болгарский, специи, зелень</i>	350	550
Сырный суп с морепродуктами <i>креветки, кальмары, мидии, сливки, сливочный сыр</i>	250/30	650
Суп куриный <i>с домашней лапшой и перепелиным яйцом</i>	250/20	400
Крем-суп грибной <i>с пшеничными сухариками</i>	240/10	450
Борщ из телятины <i>подается с ржаной гренкой и намазкой из сала с чесноком</i>	250/60/40	520

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

время приготовления 30-40 минут

Стейк из лосося <i>со сливочным соусом</i>	120/50/40	1050
Филе судака с овощами <i>филе судака, лук репчатый, перец болгарский, томат свежий, лук порей, цуккини</i>	130/135/50	840
Судак в миндальной корочке <i>с овощным винегретом</i>	140/135/50	850
Котлеты из щуки <i>с вялеными томатами и картофельным пюре</i> <i>Подается со сливочным соусом</i>	130/150/50/10	780

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

время приготовления до 40 минут

Томленая телятина 180/80/50 1050
с картофелем, печеным перцем и сливочным соусом

Нежная грудинка из телятины су-вид 150/50 990
грудинка, квас, морковь, лук, сухое вино, специи, соус «Демиглас»

Стейк классический из телятины 150/40/20 1560
с перечным соусом

Бефстроганов 150/150/50 890
с картофельным пюре

Стейк из свиной шеи 200/50/30 850
с соусом BBQ

Цыпленок приготовленный в соусе «Терияки» 400/140 750
с фаршированным картофелем

Индейка в медовом маринаде с пюре из зеленого горошка 150/150/50 700
филе индейки, соус соевый, мед, горчица, зеленый горошек, сливки

ГАРНИРЫ

время приготовления 15 минут

Овощи-гриль с соусом «Песто» 230 470
перец болгарский, цукини, томат, шампиньоны, масло чесночное

Брокколи в сливках с сыром 200/2 420

Рис со сливочным маслом 150 150

Картофель фри 150/2 250

Картофельное пюре 150/2 250



РИЗОТТО И ПАСТА

время приготовления 30 минут

Ризотто с морепродуктами 392 780
рис, кальмары, мидии, Пармезан, помидоры черри, белое вино, оливковое масло, специи, сливки, мусс луковый

Классическая паста «Карбонара» 240 630
спагетти, бекон, лук красный, чеснок, белое вино, сливки, сыр, яйцо перепелиное, Пармезан, помидоры черри

Спагетти «Болоньезе» 270 600
спагетти, фарш из телятины, морковь, лук репчатый, помидоры черри, чеснок, сельдерей, базилик

ПИЦЦА

время приготовления 15-20 минут

Пицца с курицей и цукини 392 780
на белом соусе

Маргарита 240 630
с красным соусом и нежной Моцареллой

Пепперони с салями 270 600
на красном соусе



ФОКАЧЧА

время приготовления 10 минут

Фокачча с маслинами и Пармезаном 160 250

Фокачча с вялеными томатами и Пармезаном 160 250

ХЛЕБ

время приготовления 10 минут

Булочка ржаная или пшеничная 40 40

ДЕСЕРТЫ

время приготовления 15 минут

Чиз-кейк домашний 130/85 400
с малиновым соусом

Медовик 160/10 300

Шоколадный фондан 150/4 380

Фруктовая карусель 430 600
ананас, киви, апельсин, груша, виноград, мята

Мороженое пломбир 150/5 250

