

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

время приготовления 15-20 минут

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

## САЛАТЫ

время приготовления 15-20 минут

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

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

время приготовления 25 минут

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



## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

время приготовления 15-20 минут

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

<b>Стейк из лосося</b> <i>со сливочным соусом</i>	120/50/40	1050
<b>Филе судака с овощами</b> <i>филе судака, лук репчатый, перец болгарский, томат свежий, лук порей, цукини</i>	130/135/50	840
<b>Судак в миндальной корочке</b> <i>с овощным винегретом</i>	140/135/50	850
<b>Котлеты из щуки</b> <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

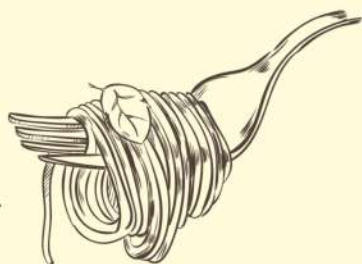
время приготовления до 40 минут

<b>Томленая телятина</b> с картофелем, печеным перцем и сливочным соусом	180/80/50	1050
<b>Нежная грудинка из телятины су-вид</b> грудинка, квас, морковь, лук, сухое вино, специи, соус «Демиглас»	150/50	990
<b>Стейк классический из телятины</b> с перченым соусом	150/40/20	1560
<b>Бефстроганов</b> с картофельным пюре	150/150/50	890
<b>Стейк из свиной шеи</b> с соусом BBQ	200/50/30	850
<b>Цыпленок приготовленный в соусе «Терияки»</b> с фаршированным картофелем	400/140	750
<b>Индейка в медовом маринаде с пюре из зеленого горошка</b> филе индейки, соус соевый, мед, горчица, зеленый горошек, сливки	150/150/50	700

## ГАРНИРЫ

время приготовления 15 минут

<b>Овощи-гриль с соусом «Песто»</b> перец болгарский, цукини, томат, шампиньоны, масло чесночное	230	470
<b>Брокколи в сливках с сыром</b>	200/2	420
<b>Рис со сливочным маслом</b>	150	150
<b>Картофель фри</b>	150/2	250
<b>Картофельное пюре</b>	150/2	250



## РИЗОТТО И ПАСТА

время приготовления 30 минут

<b>Ризотто с морепродуктами</b> рис, кальмары, мидии, Пармезан, помидоры черри, белое вино, оливковое масло, специи, сливки, мусс луковый	392	780
<b>Классическая паста «Карбонара»</b> спагетти, бекон, лук красный, чеснок, белое вино, сливки, сыр, яйцо перепелиное, Пармезан, помидоры черри	240	630
<b>Спагетти «Болоньезе»</b> спагетти, фарш из телятины, морковь, лук репчатый, помидоры черри, чеснок, сельдерей, базилик	270	600

## ПИЦЦА

время приготовления 15-20 минут

<b>Пицца с курицей и цукини</b> на белом соусе	392	780
<b>Маргарита</b> с красным соусом и нежной Моцареллой	240	630
<b>Пепперони с салями</b> на красном соусе	270	600



## ФОКАЧЧА

время приготовления 10 минут

<b>Фокачча с маслинами и Пармезаном</b>	160	250
<b>Фокачча с вялеными томатами и Пармезаном</b>	160	250

## ХЛЕБ

время приготовления 10 минут

<b>Булочка ржаная или пшеничная</b>	40	40
-------------------------------------	----	----

## ДЕСЕРТЫ

время приготовления 15 минут

<b>Чиз-кейк домашний</b> с малиновым соусом	130/85	400
<b>Медовик</b>	160/10	300
<b>Шоколадный фондан</b>	150/4	380
<b>Фруктовая карусель</b> ананас, киви, апельсин, груша, виноград, мята	430	600
<b>Мороженое пломбир</b>	150/5	250

