

# Меню

## Холодные закуски

- Мясное ассорти** 240/30 400 руб.  
(говядина копченая, свиная шейка, куриная грудка с черносливом, зелень)
- Мясное ассорти собственного приготовления** 260/40 700 руб.  
(Ростбиф из говядины, рулет куриный, утиная грудка, соус кисло-сладкий, зелень)
- Рыбное ассорти слайс** 240/60/25 920 руб.  
(семга с/с, масляная х/к, филе кеты, лимон, маслины, имбирь, зелень)
- Жареное филе угря с салатом из водорослей чука** 235/40 700 руб.  
(угорь жареный, салат чука, лимон, соус терияки, зелень)
- Нарезка из свежих овощей и зелени** 380/5 320 руб.  
(Помидоры, огурцы, перец сладкий, редис, маслины, соус прованский, зелень)
- Ассорти из домашних солений** 300/2 300 руб.  
(капуста маринованная, морковь по-корейски, огурчики и помидорчики маринованные, грузди маринованные, маслины)
- Сельдь слабого посола с картофелем и сладким луком** 180/100/2 210 руб.  
(сельдь с/с, картофель обжаренный до хрустящей корочки, маринованный красный лук, зелень)
- Сырное плато** 240/40/2 700 руб.  
(Пармезан, чеддер, сыр фета, моцарелла домашняя, сыр с плесенью, сыр творожный, крекер, орехи, мед)
- Рулетки из говяжьего языка с сырной пастой и орехами** 350/2 510 руб.  
(язык отварной, орехи грецкие, помидоры, сыр голландский, майонез, кунжут)
- Рулетки из баклажанов с шампиньонами и кинзой** 350/2 400 руб.  
(баклажаны жареные, шампиньоны консервированные, орехи грецкие, лук жареный, чеснок, кинза, майонез, соевый соус)

Бизнес-ланч 350 руб.

# Меню

## Салаты

- Микс свежих салатов с ароматной куриной грудкой под сливочным соусом** 160/1 240 руб.  
*(салат айсберг, пекинская капуста, лолло rosso, помидоры черри, красный лук, грудка жареная, соус сырно-сливочный)*
- Салат закусочный с жареными кусочками курицы** 170/1 150 руб.  
*(помидоры, огурцы, лук, шампиньоны консервированные, перец сладкий, яйцо перепела, заправляется домашним майонезом)*
- Салат из свежих овощей с нежным муссом из сыра брынза** 265 335 руб.  
*(пюре из маслин, томаты черри, лук красный, салат айсберг, огурцы, перец сладкий, сыр брынза, заправка из оливкового масла и крема бальзамик)*
- Салат из свежих томатов с сыром моцарелла**  
*(томаты бакинские, сыр домашний, соус базилик, соус бальзамик)*
- Микс из свежих салатов с жареной утиной грудкой** 250/1 360 руб.  
*(салат айсберг, лолло rosso, пекинская капуста, жареная утиная грудка, помидоры черри, красный лук, соус бальзамик, соус терияки)*
- Теплый салат с жареными овощами и говяжьей вырезкой** 230 396 руб.  
*(вырезка говяжья, пекинская капуста, перец сладкий, морковь, помидоры черри, лук красный, чеснок, кинза, соус терияки)*
- Тальятта из говядины с рукколой, помидорами и муссом из авокадо** 210 400 руб.  
*(вырезка говяжья жареная, руккола, помидоры, авокадо, соус бальзамик)*
- Салат «Цезарь» с тигровыми креветками** 255 400 руб.  
*(микс салатов айсберг, романо, жареные тигровые креветки, соус «Цезарь» с анчоусами, помидоры черри, сыр пармезан, гренки пшеничные)*
- Салат «Цезарь» с курицей** 230 330 руб.  
*(микс салатов, салат айсберг, романо, жареная куриная грудка, соус «Цезарь» с анчоусами, помидоры черри, сыр пармезан, гренки пшеничные)*
- Салат с семгой собственного копчения и соусом гравлакс**  
*(мини картофель жареный, семга копченая, руккола, оливковое масло, горчица зернистая)*
- Сельдь под шубой в виде ролла с нежным кресс-салатом** 230 270 руб.  
*(сельдь с/о, традиционные овощи, майонез, свекольный соус)*

# Меню

## Горячие закуски

- Жульен классический из шампиньонов со сливками** 100/20 180 руб.  
*(грибы шампиньоны, лук жареный, сливки, сыр, подается в тесте)*
- Жульен из белых грибов со сладким лучком конфи** 100/20 220 руб.  
*(белые грибы, лук печеный в сиропе, сливки, сыр, подается в тесте)*
- Жульен из куриного филе с ананасами в сливках** 100/20 170 руб.  
*(куриное филе, кусочки ананасов, сливки, сыр, палочки из слоеного теста)*
- Баклажаны с куриной грудкой в кляре** 265/30/20 370 руб.  
*(баклажаны, помидоры, куриная грудка, соус имбирный, соус сметанный)*
- Куриные крылышки, жаренные до хрустящей корочки, с медово-имбирным соусом** 190/50 310 руб.  
*(крылышки, жаренные во фритюре, соус из меда и имбиря)*
- Брошеты из тигровых креветок с беконом и чесночным маслом** 90/90/40 500 руб.  
*(креветки, бекон жареный, томаты черри, лимон, чеснок, зелень)*
- Спринг-роллы с говяжьим языком под мясным соусом** 270/40 420 руб.  
*(тесто рисовое, язык отварной, лук жареный, грецкие орехи, соус мясной)*
- Моцарелла, жаренная в тесте с соусом песто** 150/2 270 руб.  
*(моцарелла, тесто для спринг-роллов, соус песто, зелень)*
- Креветки тигровые в филе судака в рисовом тесте** 210/30 900 руб.  
*(креветки тигровые, тесто рисовое, филе судака, соус терияки)*
- Новозеландские мидии под соусом «Провансаль»** 300/25/2 750 руб.  
*(мидии на половине раковины, помидоры, лук жареный, белое вино, базилик, домашний сыр)*

# Меню

## Первые блюда

- Наваристый бульон с расстегаями из слоеного теста с говядиной** 250/100 180 руб.  
*(мясной бульон, расстегаяи с говядиной, зелень)*
- Насыщенная шурпа из ягненка с жареным сладким лучком** 460/2 200 руб.  
*(ягненок на кости, картофель, лук жареный, зелень)*
- Солянка сборная мясная с каперсами и маслинами** 350/2 260 руб.  
*(насыщенный мясной бульон, ассорти из мясных копченостей, говядина отварная, язык говяжий, казылык, лимон, сметана, зелень)*
- Уха по-русски** 370/2 260 руб.  
*(наваристый рыбный бульон, филе семги, филе судака, жареные овощи, помидоры, лимон, зелень)*
- Сливочный суп гуляш с жареной семгой и сыром пармезан** 250/25 260 руб.  
*(бульон рыбный, сливки, помидоры, сыр пармезан, лук жареный, филе семги)*

## Равиоли

- Равиоли с говядиной и кинзой под острым мясным соусом** 200/30 460 руб.  
*(говяжья вырезка, кинза, чеснок, специи, лук жареный сладкий, мясной соус)*
- Равиоли с семгой под нежным соусом «Белое вино»** 180/40 470 руб.  
*(семга, лук жареный сладкий, сыр, соус на основе белого вина)*
- Равиоли с судаком и жареными шампиньонами под соусом «Песто»** 135/65 320 руб.  
*(филе судака, шампиньоны жареные, лук сладкий, сыр пармезан соус «Песто»)*
- Равиоли с картофелем и белыми грибами под соусом «Фюме»** 135/65 260 руб.  
*(пюре картофельное, белые грибы жареные, лук жареный, сыр, соус «Фюме»)*
- Равиоли с жареными овощами и кинзой под кисло-сладким соусом** 230 156 руб.  
*(баклажаны, корень сельдерея, морковь, лук порей, перец сладкий, чеснок)*

# Меню

## Блюда из рыбы и морепродуктов

- Форель радужная, запеченная с грибами и томатами** 215/40 600 руб.  
*(форель речная, шампиньоны, помидоры, лук жареный, сыр тертый, чесночное масло)*
- Филе омуля атлантического с отварным картофелем под облепиховым соусом и ароматом пихты** 120/160 460 руб.  
*(филе омуля, отварной картофель, белые грибы жареные, лук красный, припущенный в вине, соус облепиховый, розмарин)*
- Сибас, жаренный с прованскими травами по Вашему желанию** 230/40 620 руб.  
*(сибас целиком, помидоры черри, жаренные на углях, лимон, прованские травы)*
- Средиземноморская рыба дорадо, жаренная по Вашему желанию** 300/40 620 руб.  
*(дорада целиком, помидоры черри, жаренные на углях, лимон, прованские травы)*
- Дуэт дорадо и сибаса с тигровыми креветками и миксом из грибов** 150/130/75 1150 руб.  
*(филе дорадо и сибаса, креветки, лесные грибы, кальмар дальневосточный, чеснок, лимон, зелень)*
- Стейк судака с овощами под соусом «Белое вино»** 120/180 600 руб.  
*(филе судака, овощи жареные, грибы шитаки, кинза, перец сладкий, лимон, зелень, соус)*
- Стейк семги под классическим сырно-сливочным соусом** 130/30/20 760 руб.  
*(филе семги, обжаренное на гриль-сковороде, лимон, зелень, соус)*
- Баттерфляй из семги с печеным картофелем под оливковым соусом** 480/30/2 895 руб.  
*(филе семги, картофель в мундире, помидоры, каперсы, оливковое масло, лимон, зелень)*
- Стейк семги, запечённый в фольге с ароматными овощами** 350/40 930 руб.  
*(филе семги, помидоры, маслины, лук красный, перец сладкий, оливковое масло, лимон, зелень)*

# Меню

## Блюда из мяса

- Утиная грудка с яблоками и сельдереем под соусом «Глинтвейн»** 140/95/30 520 руб.  
*(утиная грудка, корень сельдерея, яблоки зеленые, соус)*
- Медальоны из говядины с канеллоне под сливочным соусом** 60/200/45 580 руб.  
*(говяжья вырезка, канеллоне с картофелем и белыми грибами, помидоры черри, соус, зелень)*
- Стейк из говяжьей вырезки с запеченными томатами и соусом «Порто»** 170/170/30 890 руб.  
*(говяжья вырезка, помидоры черри, чеснок конфи, зелень, соус)*
- Сочный стейк из свиной шейки с горчичным соусом** 150/55/40 336 руб.  
*(шейка свиная, маринованная с грецкими орехами, помидоры черри, лук маринованный, горчичный соус)*
- Каре барашка с зернистой горчицей, жаренные по Вашему желанию** 275/60/32 900 руб.  
*(ребра барашка, маринованные в горчице, помидоры черри жареные, зелень, лук маринованный, лаваш, соус демиглас, салат фризе)*
- Вырезка барашка с гуакамоле и соусом маракуйя** 75/115/30 990 руб.  
*(вырезка барашка, жаренная на гриле, авокадо, помидоры, зелень, соус из пюре маракуйя, соус мясной)*
- Голяшка ягненка, томленная в печи со сладким картофелем** 180/120/30 620 руб.  
*(ножка ягненка, помидоры черри, жаренные на гриле, картофель запеченный, лук маринованный, салат фризе, соус мясной)*

## Гарниры

<b>Картофель по-деревенски</b> <i>(обжаренный картофель дольками, подается с томатным кетчупом и майонезом)</i>	150	160 руб.
<b>Картофель фри</b> <i>(обжаренный картофель во фритюре)</i>	150	100 руб.
<b>Картофель по-домашнему</b> <i>(запеченный картофель в духовке под сырной шапочкой, зелень)</i>	150/2	120 руб.
<b>Картофель, печенный со сметанным соусом</b> <i>(картофель в мундире, приготовленный на углях, соус, зелень)</i>	200/40/2	140 руб.
<b>Картофельное пюре</b> <i>(отварной картофель, молоко, сливочное масло, зелень)</i>	150/2	100 руб.
<b>Овощи гриль</b> <i>(обжаренные на гриле перец болгарский, цуккини, баклажан, помидор)</i>	150/20	180 руб.
<b>Диетический овощной микс</b> <i>(отварные фасоль, брокколи, цветная капуста, мини морковь, чесночное масло)</i>	150	100 руб.
<b>Рис с овощами</b> <i>(рис «Басмати», перец болгарский, морковь, кукуруза, горошек, масло кунжутное, зелень)</i>	150/2	120 руб.
<b>Рис со сливочным маслом</b> <i>(рис «Басмати», сливочное масло)</i>	150	100 руб.
<b>Ризотто с белыми грибами</b> <i>(рис «Аборио», обжаренные белые грибы, шампиньоны, лук жареный, сливки, сыр пармезан, зелень)</i>	250	300 руб.
<b>Ризотто классический с сыром пармезан</b> <i>(рис «Аборио», лук жареный, сливки, сыр пармезан, зелень)</i>	250	250 руб.
<b>Фетучини в сливках и с сыром пармезан</b> <i>(паста фетучини, сыр пармезан, сливки, зелень)</i>	230	250 руб.

# Меню

## Блюда на углях

Шашлык из говяжьей вырезки	150/30/40	700 руб.
Шашлык из мякоти барашка	150/30/40	450 руб.
Люля-кебаб из баранины	150/30/40	400 руб.
Шашлык из свиной шейки	150/30/40	390 руб.
Шашлык из куриных крылышек	200/30/40	250 руб.
Шашлык из куриной грудки	150/30/40	290 руб.

## Фирменные соусы

Соус томатный	40	60 руб.
Соус «Балканский»	40	60 руб.
Соус «Цезарь»	40	60 руб.
Соус «Терияки»	40	60 руб.
Соус «Маракуйя»	40	60 руб.
Соус «Песто-Базилик»	40	60 руб.
Соус сырный «Blue Cheese»	40	80 руб.
Соус горчичный «Heinz»	40	60 руб.
Кетчуп	40	50 руб.
Майонез	40	50 руб.

Все блюда на углях подаются  
с маринованным луком, лавашем, томатным соусом



# Меню

## Десерты

<b>Торт «Бергамо»</b> <i>(мусс из белого шоколада с чаем с бергамотом, масляный шоколадный бисквит)</i>	100	150 руб.
<b>«Кокосовое пирожное»</b> <i>(сочное пирожное с шоколадными коржами и кокосовым кремом)</i>	150	170 руб.
<b>Карамелизированные персики со сливочным муссом</b> <i>(обжаренные персики на гриле с муссом на основе сливочного сыра)</i>	200	250 руб.
<b>Пряная груша с кремом «Патисьер»</b> <i>(Припущенная груша со специями, в классическом сабле и кремом Патисьер)</i>	230	200 руб.
<b>Шоколадный «Брауни»</b> <i>(шоколадное пирожное с ванильным мороженым и шоколадным соусом)</i>	200	250 руб.
<b>Тирамису классический</b> <i>(воздушный десерт, нежный сливочный крем с бисквитными палочками)</i>	150	200 руб.