МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МЯСНОЕ ПЛАТО	290 г	850,-
СЫРНОЕ ПЛАТО	340 г	950,-
СОЛЕНЬЯ	400 г	600,-
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ	100/50 г	350,-
ФОРШМАК	150/75 г	350,-
БРУСКЕТТА С ТАРТАРОМ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	250 г	800,-
БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	180 г	750,-
БРУСКЕТТА С ТУНЦОМ	180 г	700,-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тигровые креветки на гриле
со сливочно-икорным соусом
креветки 8/12 обжариваются на гриле и подаются с соусом
150/50 г 1700,-

Тигровые креветки на гриле с соусом Васаби
креветки 16/21 обжариваются на гриле и подаются с соусом
200 г 950,-

Жюльен с курицей и грибами
куриное филе, обжаренное с репчатым луком и шампиньонами в соусе из сухого белого вина и сливок, запеченное под сырной шапкой
150 г 350,-

САЛАТЫ

САЛАТ С СЫРОМ БУРАТТА 250 г 1100,-
нежный сливочный сыр на подушке из абрикосового конфи с томатами мини

САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ 275 г 750,-
нежное утиное филе, обжаренное на гриле, листья салата, заправленные соусом на основе апельсиново-лимонного фреша, оливкового масла и меда с добавлением томатов мини и сезонной ягодой

САЛАТ С РОСТБИФОМ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 200 г 850,-
листья салата заправляются пикантным сливочным соусом с фруктовыми нотками, слегка прикопченый ростбиф, томаты мини и гренки из лукового хлеба

САЛАТ ЦЕЗАРЬ с куриным филе 250 г 700,-
листья салата, заправленные классическим соусом Цезарь, хрустящие крутоны, обжаренное на гриле куриное филе и бекон, томаты, тертый сыр Пармезан

САЛАТ ЦЕЗАРЬ с тигровой креветкой и вялеными томатами 260 г 900,-
листья салата, заправленные классическим соусом Цезарь, с томатами мини, крутонами, обжаренными тигровыми креветками, вялеными томатами, посыпается тертым сыром Пармезан

САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ с крымским луком 200 г 250,-
томаты, крымский лук и зелень, заправленные оливковым маслом, подаются с гренками из зернового хлеба собственного производства

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ 260 г 500,-
томаты, огурец, болгарский перец, листья салата, маслины, сыр Фета, посыпанный орегано, оливковое масло

САЛАТ С ТУНЦОМ 250 г 800,-
листья салата с томатами заправляются медово-горчичным соусом, добавляется отварное яйцо и консервированный тунец

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

СУП с куриными потрошками 350 г 450,-
легкий куриный бульон, подается с томатами измельченными, лапшой и потрошками

КУРИНЫЙ БУЛЬОН с яичной лапшой и куриным филе 350 г 250,-
куриный бульон подается с отварной лапшой, куриным филе и зеленью

СУП из чечевицы 300 г 300,-
насыщенный суп из чечевицы с лобавлением бекона, подается с крутонами

ЗЕЛЕНЫЙ БОРЩ с курицей 300/30/10 г 300,-
куриный бульон с добавлением пассированных овощей, щавеля, куриного филе и яйца, подается с пампушками, зеленым луком и сметаной

БОРЩ с говядиной 300 г 700,-
говяжий бульон с добавлением пассированных овощей, капусты, телятины, подается с пампушками, зеленым луком и сметаной

СОЛЯНКА 300/50/30 г 500,-
охотничьи колбаски, салями и бекон, обжаренные с добавлением томата, репчатого лука, маслин и оливок, подается с долькой лимона и сметаной

ЛАПША

ЛАПША С ГОВЯДИНОЙ (удон/соба/фунчоза) 350 г 800,-
лапша на ваш выбор дополняется набором овощей обжаренных с телятиной, заправленная соусом Терияки

ЛАПША С КУРИЦЕЙ (удон/соба/фунчоза) 350 г 350,-
лапша на ваш выбор дополняется набором овощей обжаренных с куриным филе, заправленная соусом Терияки

ЛАПША С ОВОЩАМИ (удон/соба/фунчоза) 350 г 350,-
лапша на ваш выбор дополняется набором обжаренных овощей, заправленная соусом Терияки

ЛАПША С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ (удон/соба/фунчоза) 350 г 750,-
лапша на ваш выбор дополняется набором овощей обжаренных с тигровыми креветками, заправленная соусом Терияки

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

СВИНОЙ ШАШЛЫК — 290 г — 600,-
маринованная свиная шея на шпажке, обжаренная на гриле, подается с соусом Барбекю и маринованным луком

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК — 200/150/50 г — 700,-
обжаренное маринованное куриное филе легкого копчения, подается с обжаренными картофельными дольками и соусом Папричи

СВИНЫЕ РЕБРА под соусом Унаги — 335 г — 800,-
свиные ребра, томленые с овощами и специями запекаются под соусом Унаги, зернистой горчицей, подаются с картофельными крокетами

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ с перечным соусом — 150/150/50 г — 850,-
свиная филейная часть обернутая в бекон и обжаренная на гриле, подается с картофельными дольками и перечным соусом

ПЕЛЬМЕНИ — 270/50 г — 600,-
пельмени ручной лепки собственного производства, приготовлены с фаршем из трех видов мяса: телятины, свинины и курицы. Подаются со сметаной

СТЕЙК из говядины — 200 г — 1400,-
филейная часть телятины, обжаренная на гриле (степень прожарки на выбор гостя), подается с картофельным пюре

БЕФСТРОГАНОВ из говядины — 150/50 г — 800,-
филейная часть телятины, обжаренная с добавлением грибов шампиньонов, репчатого лука, растительных сливок, подается с картофельным пюре

РИЗОТТО со спаржей, телятиной и грибами — 300 г — 850,-
рис Арборио и репчатый лук, обжаренные с добавлением белого сухого вина, варятся в небольшом количестве куриного бульона, с добавлением спаржи, шампиньонов, филейной части телятины, при подаче посыпается сыром Пармезан

КОТЛЕТА ПОЖАРСКОГО — 150/150/50 г — 700,-
котлета, приготовленная из двух видов мяса: курицы и телятины с добавлением сливочного масла и растительных сливок, панируется в сухарях, подается с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом

КУРИНАЯ КОТЛЕТА — 100/150 г — 450,-
фарш из куриного филе с добавлением сливочного масла, панируется в сухарях мелкого помола, подается с картофельным пюре

КУРИНАЯ ГРУДКА на гриле — 200 г — 600,-
обжаренное на гриле куриное филе подается с картофельным пюре

РОЛЛ ИТАЛИЯ — 230/80/50 г — 900,-
ролл из куриного филе внутри с сыром Моцарелла, вялеными томатами, обжаренный до хрустящей корочки, подается с листьями салата, томатами и азиатским соусом

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ — 150 г — 1500,-
филе лосося, обжаренное на гриле, подается с картофельным пюре

ФОРЕЛЬ, запеченная с овощами — 300 г — 1300,-
речная форель, обжаренная на гриле и запеченная с овощами

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА — 250 г — 1000,-
филе тунца, обжаренное на гриле, подается с листьями салата и томатами, заправленными апельсиновым соусом

ГАРНИРЫ

Кускус	150 г	200,-	Картофельное пюре	150 г	150,-
Овощи гриль	170 г	300,-	Картофель фри	150 г	250,-
Картофель по-домашнему	200 г	150,-	Картофель жареный с лисичками	250 г	350,-
Рис отварной	150 г	200,-			

ПАСТА

ПАСТА ФЕТУЧИНИ с новозеландскими мидиями и креветками — 350 г — 900,-
отварная фетучини, сливочный соус, приготовленный с мидиями и тигровыми креветками, при подаче посыпается сыром Пармезан

ПАСТА со свежим тунцом — 300 г — 750,-
отварная фетучини, сливочный соус с соусом Песто, дополняется томатами и свежим тунцом, сыром Пармезан

ПАСТА КАРБОНАРА — 360 г — 650,-
отварные спагетти, сливочный соус с беконом, репчатым луком и яичным желтком, при подаче посыпается сыром Пармезан

ПИЦЦА

ПИЦЦА МАРГАРИТА
соус, приготовленный на основе томатов и сыр Моцарелла
400 г | 500,-

ПИЦЦА с курицей и грибами
соус, приготовленный на основе томатов, куриное филе, грибы шампиньоны и сыр Моцарелла
400 г | 600,-

ПИЦЦА с салями
соус, приготовленный на основе томатов, колбаса салями, маслины и сыр Моцарелла
450 г | 750,-

ПИЦЦА 5 СЫРОВ
соус, приготовленный на снове сливок, пять видов сыров: Пармезан, Маасдам, Фета, Дорблю, Моцарелла
470 г | 900,-

ПИЦЦА СЫРНАЯ
360 г | 450,-

ПИЦЦА с колбасками
360 г | 550,-

ФАСТФУД

БУРГЕР С КУРИНОЙ КОТЛЕТОЙ — 330 г — 550,-
булка собственного производства, обжаренная на гриле, соус азиатский, томаты, листья салата Айсберг, корнишоны, сочная, куриная котлета в хрустящей панировке

ЧИЗБУРГЕР с овощами и соусом "1000 островов" — 320/150 г — 900,-
булка собственного производства, обжаренная на гриле, соус 1000 островов, листья салата, томаты, корнишоны, сыр и говяжья котлета, обжаренная на гриле, подается с картофелем фри и соусами кетчуп, майонез

БАГЕТ с ветчиной и сыром — 320 г — 400,-
багет собственного производства, обжаренный на гриле, заправляется нежным горчичным соусом, листьями салата, томатами, ветчиной и сыром

НАГГЕТСЫ с сыром — 200/30 г — 500,-
сыр, панированный в сухарях, обжаривается во фритюре и подается с клубничным соусом

НАГГЕТСЫ с курицей — 200/30 г — 350,-
куриное филе замаринованное в пряном маринаде, обжаренное в панировочных сухарях, подается с соусом чили-сладкий

ДЕСЕРТЫ

ЧИЗКЕЙК с горячим шоколадом — 150/50 г — 450,-
нежный творожный десерт подается с горячим бельгийским шоколадом

ВИШНЕВЫЙ ШТРУДЕЛЬ — 250 г — 450,-
штрудель с вишней и изюмом, подается с шоколадным топингом и шариком мороженого, выпекается под заказ

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ — 250 г — 400,-
штрудель с яблоком, грецким орехом и изюмом, подается с карамельным топингом и шариком мороженого, выпекается под заказ

АССОРТИ МОРОЖЕНОГО — 150/20/20 г — 400,-
три шарика мороженого: пломбир, шоколадное и клубничное, посыпается шоколадной и ореховой крошкой

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН — 160/50 г — 650,-
бисквитное тесто, приготовленное на основе бельгийского шоколада с добавлением бренди, выпекается до состояния корочки с внутри жидкой сердцевиной, подается с шариком мороженого

ТОРТ МЕДОВИК — 150 г — 250,-
медовые коржи со сливочным кремом с сгущенным молоком

ТОРТ НАПОЛЕОН — 200 г — 400,-
коржи из слоеного теста с заварным сливочным кремом