

МЕНЮ

САЛАТЫ

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Свежие огурцы, томаты, нежная фета и хрустящие листья салата, под соусом на основе оливкового масла.

240г

450 ₽

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Хрустящий микс салата с нежным филе цыпленка-гриль, томатами, крутонами и сыром под соусом цезарь.

205г

480 ₽

САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ

Нежная печень трески с морковью по-корейски, морской капустой и микс-салатом.

180г

440 ₽

САЛАТ С РОСТБИФОМ В ХЛЕБНОМ КОЛЬЦЕ

Ростбиф из говядины с солеными огурчиками, яйцом, маринованным луком и морковью под горчичной заправкой. Подается в хрустящем хлебном кольце.

250г

510 ₽

САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ И РУККОЛОЙ

Обжаренные в пикантном соусе кальмары, подаются с миксом салата, томатами черри и болгарским перцем.

170г

520 ₽

САЛАТ С ЯЗЫКОМ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

Нежный говяжий язык с овощами под кисло-сладким соусом. Подается в хрустящем кольце из слоёного теста.

380г

510 ₽

САЛАТ С КУРИЦЕЙ, ЯБЛОКОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Запеченная курочка с хрустящим яблоком, сельдереем, сыром и грецким орехом под чесночным соусом айоли.

225г

520 ₽

СЕЛЕДОЧКА ПОД ШУБОЙ

Классический слоёный салат с нежной сельдью, картофелем, морковью, свеклой и луком под майонезом.

180г

350 ₽

КОКТЕЙЛЬ С КРЕВЕТКАМИ И МИДИЯМИ

Морской коктейль из нежных креветок и мидий с авокадо под соусом и соком лимона.

250г

570 ₽

ОЛИВЬЕ

Классический русский салат с куриным филе, отварным картофелем, хрустящими маринованными огурчиками, зеленым горошком под майонезом.

260г

380 ₽

САЛАТ С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО В ХЛЕБНОМ КОЛЬЦЕ

Слабосоленый лосось, авокадо, сыр и свежий томат под соусом кимчи. Подача в хрустящем хлебном кольце.

265г

580 ₽

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Хрустящий обжаренный баклажан со свежими томатами, творожным сыром, красным луком и зеленью под кисло-сладким соусом.

250г

410 ₽

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И МАРИНОВАННЫМ ЛУЧКОМ

Нежная отварная говядина с маринованным лучком, опятами и микс-салатом под горчичной заправкой.

180г

410 ₽

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ

Нежная отварная говядина со сладким болгарским перцем, красной фасолью, свежей кинзой и пряным соусом.

300г

330 ₽

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

КРЕВЕТКИ В ТЕСТЕ КАТАИФИ

Сочные креветки в хрустящей панировке из теста катаифи, подаются с пикантным соусом чили.

350г

1100 ₽

ХОЛОДЕЦ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ

Наваристый холодец с мясом говядины и свинины, подается с ядреной горчицей.

290г

480 ₽

СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ

Нежная слабосоленая семга с маслинами, лимоном и миксом салата.

155г

740 ₽

РУССКОЕ АССОРТИ СОЛЕНИЙ

Классические соленья: огурчики и томаты, острые перчики, пряный чеснок, опята, квашенная капуста и черемша.

350г

540 ₽

СЕЛЕДОЧКА С КАРТОШЕЧКОЙ

Нежная солёная сельдь с отварным картофелем, сочным луком, свежим укропом и долькой лимона.

220г

320 ₽

ГРИБОЧКИ ИЗ БОЧКИ

Ассорти маринованных грибочков: вешенки, опята и шампиньоны с луком и зеленью.

300г

520 ₽

МЯСНОЕ АССОРТИ

Ассорти из отварного языка, свиной грудинки и куриного рулета с овощами. Подаётся с хреном.

310г

760 ₽

ОВОЩНОЕ ЛУКОШКО

Свежие овощи: болгарский перец, огурцы, томаты, стебель сельдерея и зелень.

300г

460 ₽

БУЖЕНИНА ЗАПЕЧЕННАЯ С МЕДОМ И ГОРЧИЦЕЙ

Сочная сладковато-пряная свинина, запеченная с медом и горчицей.

280г

640 ₽

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Нежный бри, пикантный дор-блю, чеддер и моцарелла, подаётся с грецким орехом, мёдом и виноградом.

320г

820 ₽

САЛО С ГОРЧИЦЕЙ И ХРЕНОМ

Нежное сало, подается с острой горчицей и хреном.

310г

390 ₽

МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА В ПАНИРОВКЕ

Нежное филе цыпленка в хрустящей панировке, подается с сырным соусом.

160г

420 ₽

ДОЛМА С ТЕЛЯТИНОЙ И ГРАНАТОМ

Виноградные листья с начинкой из телятины, риса и зелени, томленные в бульоне. Подаются с мацони и зернами граната.

290г

520 ₽

СЫР В ПАНИРОВКЕ

Хрустящие кусочки моцареллы жаренные в панировке, подаются с ягодным соусом.

210г

550 ₽

ШАМПИНЬОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ И КУРИЦЕЙ

Ароматные шампиньоны запеченные с начинкой из курицы, сыра и лука, подаются с соусом айоли.

160г

340 ₽

СУДАК В ПИВНОМ КЛЯРЕ

Нежное филе судака в хрустящем пивном кляре, подается с чесночным соусом айоли.

210г

480 ₽

КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ

Хрустящая мексиканская пшеничная лепешка с начинкой из куриного филе, свежих помидоров и болгарского перца.

280г

580 ₽

КАЛЬМАР В ЛОДОЧКЕ ИЗ ЦУККИНИ

Кальмар обжаренный с овощами в сливочном соусе, запеченный под сырной корочкой в лодочке из цуккини.

260г

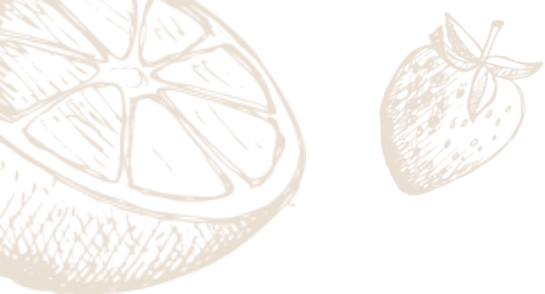
550 ₽

КЕСАДИЛЬЯ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Хрустящая мексиканская пшеничная лепешка с начинкой из тигровых креветок, свежих помидоров и болгарского перца.

280г

780 ₽



МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА-ГРИЛЬ С ОВОЩАМИ

Нежная свиная вырезка запеченная на гриле с кабачком, баклажаном, сладким перцем и ароматными травами.

310г

840 Р

КУРИНЫЙ РУЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

Нежное куриное филе с начинкой из ветчины и сыра в хрустящей панировке. Подается со сливочным соусом.

240г

580 Р

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО

Идеально прожаренная говяжья вырезка с запеченным молодым картофелем айдахо и розмарином.

325г

1500 Р

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

Стейк из лосося, запеченный до хрустящей корочки с розмарином и тимьяном. Подается с миксом салата.

130г

1200 Р

РОЛЛ ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

Обжаренные брусочки овощей, обернутые свиной вырезкой под соусом терияки. Подается с рисом.

280г

720 Р

СТЕЙК ИЗ ОСЕТРА

Стейк из фермерского осетра, маринованный в лимонном соке с травами и запеченный на гриле.

Подается с миксом салата.

130г

1000 Р

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПУШЕ

Медальоны из свинины, тушеные в сливочно-грибном соусе, подаются с воздушным картофельным пуше.

330г

750 Р

ФОРЕЛЬ ПО-ПРОВАНСКИ

Нежная форель, запеченная в душистых прованских травах.

380г

900 Р

СОЧНЫЙ БИФШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ

Котлета из сочной говядины, подается с хрустящими бочковыми соленьями и горчицей.

460г

880 Р

ФИЛЕ СИБАСА НА ГРИЛЕ

Сочное филе сибаса с золотистой хрустящей корочкой. Подается с лаймом и свежей зеленью.

100г

700 Р

КУРОЧКА ЗАПЕЧЕННАЯ В ФИЛО-ТЕСТЕ

Нежное куриное филе гриль, запеченное в хрустящем фило-тесте с брокколи и пикантным соусом Blue Cheese.

330г

880 Р

ФИЛЕ ФОРЕЛИ НА ГРИЛЕ

Филе речной форели, приготовленное на гриле, подается с лимоном и миксом салата.

100г

820 Р

ГРУДКА ИНДЕЙКИ-ГРИЛЬ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Сочное филе индейки, запеченное на гриле с ароматными травами. Подается с миксом салата и томатным соусом.

240г

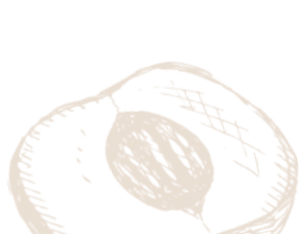
780 Р

ФИЛЕ СУДАКА С ГРАТЕНОМ

Нежное филе судака под хрустящей сырной корочкой. Подается со сливочным соусом и свежей зеленью.

250г

900 Р



МЕНЮ

ГАРНИРЫ

ШАМПИНЬОНЫ НА ГРИЛЕ

Шампиньоны приготовленные на гриле.
100г

200 ₽

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Хрустящая картошечка, обжаренная
до золотистой корочки.
130г

180 ₽

ОВОЩИ ЗАПЕЧЕННЫЕ НА ГРИЛЕ

Баклажаны, кабачки, лук, болгарский перец и томаты
черри запеченные на гриле с ароматными травами.
160г

380 ₽

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Нежное воздушное картофельное пюре
со сливочным маслом.
160г

150 ₽

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В ПАНИРОВКЕ

Нежные соцветия цветной капусты в хрустящей
панировке, подаются с пикантным соусом.
160г

280 ₽

РИС С ОВОЩАМИ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

рис с морковью, луком, болгарским перцем и кукурузой,
заправленный соусом терияки.
160г

180 ₽

БРОККОЛИ НА ПАРУ

Нежные соцветия брокколи, приготовленные на пару.
160г

280 ₽



МЕНЮ

ВЫПЕЧКА

ПИРОГ С МЯСОМ

1кг

500 ₽

КИШ ЛОРЕН ЖУЛЬЕН

800г

700 ₽

ПИРОГ С ТВОРОГОМ

1кг

600 ₽

КИШ ЛОРЕН РЫБА ШПИНАТ

800г

800 ₽

ПИРОГ С ЯГОДНЫМ ДЖЕМОМ

1кг

450 ₽

БЛИНЧИКИ С СЁМГОЙ

300г

450 ₽

ПИРОГ С КАПУСТОЙ

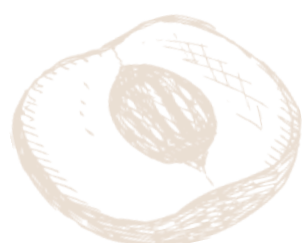
1кг

450 ₽

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

300г

150 ₽





МЕНЮ

НАПИТКИ

КОМПОТ

На выбор: ягодный, яблочный, клубничный,
из черной смородины или лимонника.

1л

СОК

На выбор: апельсиновый, яблочный, томатный,
мультифрукт.

1л

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ

Освежающий напиток, приготовленный из отборных
ягод клюквы.

1л

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ

С газом/без газа

330мл

250 Р

300 Р

380 Р

120 Р

КОФЕ И ЧАЙ

ЭСПРЕССО

100мл

АМЕРИКАНО

100мл

КАПУЧИНО

100мл

ЛАТТЕ

100мл

ЧАЙ ЛИСТОВОЙ

100мл

160 Р

160 Р

160 Р

160 Р

160 Р

