

| ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | ВЫХОД | ЦЕНА |
|--|-------|------|
| КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С БРУСНИЧНЫМ КОНФИТЮРОМ Печень цыпленка, морковь, лук, специи, сливки, брусничный конфитюр | 155 | 220 |
| РОСТБИФ ИЗ ГОВЯДИНЫ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ Ростбиф из говядины, лук маринованный, кинза, перец черный, томаты черри | 180 | 570 |
| КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ Лосось с/с, кресс салат, масло оливковое, соус креметте, микс салата по сезону, медово-горчичная заправка | 140 | 520 |
| КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ Говяжья вырезка, соль, перец черный молотый, масло оливковое, кресс салат, сыр пармезан, соус бальзамический, каперсы. | 160 | 490 |
| ОВОЩНОЕ АССОРТИ Свежие томаты, огурец, молодой редис, перец болгарский. | 300 | 800 |
| СЫРНАЯ ТАРЕЛКА №1 Сыр «Шевр в паприке», сыр «Шевр» в лепестках роз, дор блю, камамбер, крекеры, инжирный джем, слива консервированная, кресс салат | 300 | 1100 |
| СЫРНАЯ ТАРЕЛКА №2 Маасдам, чеддер, гауда, пармезан, мед, грецкий орех, мята | 300 | 1100 |
| МЯСНАЯ ТАРЕЛКА Колбаса «Чоризо», Колбаса «Салями», Пармская ветчина, говядина «Брезаоло», каперсы маринованные | 145 | 620 |
| ЗАКУСКА ИЗ ПЕЧЕНЫХ ПЕРЦЕВ Печеные сладкие перцы, зелень, чеснок, масло оливковое | 200 | 400 |
| МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ Рулеты из свинины, говядины, курицы, домашняя буженина, подаем со сливочным хреном | 250 | 1000 |
| РЫБНОЕ АССОРТИ Лосось с/с, масляная рыба, муксун | 300 | 1200 |
| ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ СО СМЕТАНОЙ Грузди маринованные, лук красный репчатый, сметана | 200 | 600 |
| СОЛЕНЬЯ Капуста маринованная, томаты черри, корнишоны, чеснок маринованный, перец маринованный | 200 | 400 |
| МАРИНОВАННАЯ БАМИЯ С ОВОЩАМИ Маринованная бамия, капуста маринованная, томаты черри, перец маринованный, соус «Аргентинский» (на основе разных перцев, уксуса, масла растительного, репчатого лука) | 220 | 400 |
| МАСЛИНЫ /ОЛИВКИ Каламата | 50 | 200 |
| РУЛЕТКИ ИЗ БЛИНЧИКОВ С РЫБОЙ СЛАБОЙ СОЛИ Блинчики, творожный сыр, зелень, семга с/с. | 150 | 750 |
| РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАН С СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ Жареное филе баклажан, сыр, чеснок, орехи грецкие, соус сладкий чили | 150 | 600 |
| СЕЛЬДЬ С МИНИ - КАРТОФЕЛЕМ И ГРЕНКАМИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА Сельдь с/с, хлеб бородинский, лук жемчужный маринованный, мини-картофель отварной, яйцо перепелиное, укроп, кресс салат, соус на основе брынзы, сметаны, петрушки и свежего чеснока | 260 | 420 |
| ЩУЧЬЯ ИКРА СО СЛИВКАМИ И РЖАНЫМ ХЛЕБОМ Икра щучья, хлеб бородинский, лук зеленый, масло укропное | 140 | 420 |

| САЛАТЫ | ВЫХОД | ЦЕНА | |
|--|-------|------|-----|
| «ЦЕЗАРЬ» С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ | 265 | 390 | 120 |
| Филе куриное, салат Романо, томаты свежие, яйца перепелиные, сыр пармезан, соус «Цезарь», гренки | | | |
| РИКОТТА СО СВЕКЛОЙ И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ | 170 | 330 | 100 |
| Сыр «Рикотта», свекла маринованная, микс салата (по сезону), орехи кедровые обжаренные, соус «Песто», кресс салат, соус на основе бальзамика темного и светлого и меда. | | | |
| САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ | 180 | 480 | 100 |
| Яйцо перепелиное, микс салата (монгольд, корн) язык говяжий отварной, медово-горчичная заправка, томаты черри | | | |
| САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И МАРИНОВАННЫМИ ОПЯТАМИ | 180 | 590 | 100 |
| Картофель отварной, горошек зеленый с/м, опята маринованные, огурцы кон-ые, говядина отварная, майонезный соус | | | |
| САЛАТ С КРАБОМ И АВОКАДО | 210 | 850 | 400 |
| Авокадо очищенный без косточки, томаты канкассе, крабовое мясо, базилик свежий, масло оливковое, лимонный сок | | | |
| САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ | 190 | 620 | 150 |
| Микс салата (по сезону), огурцы свежие, креветки очищенные жаренные на гриле , томаты черри | | | |
| САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ, ЯЙЦОМ ПАШОТ, И СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ | 230 | 350 | 100 |
| Кальмары отварные, огурцы свежие, яйцо куриное, майонезный соус, сметана, горошек консервированный, лук зеленый, соль, перец ч. м. | | | |
| КАПРЕЗЕ С МИНИ МОЦАРЕЛЛОЙ | 260 | 590 | 200 |
| Томаты свежие, сыр мини «Моцарелла», масло оливковое, кресс салат | | | |
| БУРАТТА С ТОМАТАМИ И ПЕСТО | 280 | 590 | 200 |
| Томаты свежие, томаты черри, сыр «Буратта», песто, лук зеленый, масло оливковое, соль и перец ч. м. | | | |
| САЛАТ «НИСУАЗ» | 270 | 350 | 240 |
| Фасоль стручковая отварная, мангольд, корн, соус «Нисуаз», тунец консервированный, заправка медово-соевая, масло растительное, томаты черри, яйца перепелиные | | | |
| ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ СО СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЙ ЗАПРАВКОЙ | 125 | 450 | |
| Перец болгарский свежий, томаты свежие, лук репчатый красный, огурцы свежие, маслины и оливки, масло оливковое, сыр «Брынза», соус «Свежие травы» | | | |
| САЛАТ СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ И ОВОЩАМИ | 180 | 350 | |
| Листья салата, томаты свежие черри, огурец свежий, перец болгарский, оливки, соус «Песто», лосось с/с, масло кунжутное, кунжут | | | |
| ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯТИНОЙ | 180 | 590 | |
| Картофель отварной, морковь отварная, горошек консервированный, яйцо перепелиное, огурцы консервированные, говядина отварная, майонезный соус со сметаной, лук зеленый, томаты черри, масло укропное | | | |
| САЛАТ С РОСТБИФОМ В АЗИАТСКОМ СОУСЕ | | | |
| Перец болгарский подпеченный, кабачки запеченные, горчица столовая, лук репчатый красный, сок лимона, ростбиф из говяжьей вырезки, монгольд, корн, соус дальневосточный, кинза, кунжут | | | |

| ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | ВЫХОД | ЦЕНА |
|--|--------------|-------------|
| <p>ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ</p> <p>Филе куриное, шампиньоны, лук репчатый, сливки, соль перец. Подается на ватмане из слоеного теста</p> | 120 | 320 |
| <p>МИНИ - ШАШЛЫЧОК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ</p> <p>Филе куриное жареное на углях</p> | 100 | 340 |
| <p>МИНИ – ШАШЛЫЧОК ИЗ СЕМГИ</p> <p>Филе семги, лимон, специи</p> | 100 | 405 |
| <p>КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ</p> <p>Филе кальмара на гриле очищенное, соль, перец черный молотый</p> | 100 | 280 |
| <p>СВИНОЕ РЕБРО С СОУСОМ BBQ</p> <p>Тушеные свиные ребра в фирменном соусе на основе апельсинов, соевого соуса, уксуса, кетчупа и меда</p> | 400 | 730 |
| <p>ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК НА ГРИЛЕ С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ</p> <p>Язык маринованный в ароматном масле, обжаренный на гриле. Подается с аргентинским соусом</p> | 150 | 460 |
| <p>ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ШАМПУРЕ</p> <p>Маринованные креветки обжаренные на гриле подаются с долькой лимона</p> | 100 | 850 |
| <p>КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ</p> <p>Крылья куриные маринованные, перец чили, соус сладкий чили, кинза, кунжут, лимон.</p> | 200 | 480 |
| <p>ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ С АЗИАТСКИМ СОУСОМ</p> <p>Жареные баклажаны во фритюре с соусом «Сладкий чили», кунжутом и свежей кинзой.</p> | 200 | 450 |

| ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | ВЫХОД | ЦЕНА |
|---|---------|-------------|
| РИЗОТТО С ТЕЛЯЧЬИМИ ЩЕЧКАМИ Телячьи щечки, лук, морковь ,сельдерей, полба , масло укропное, грибы шампиньоны | 150/100 | 630 |
| ЗАПЕЧЕННЫЕ ГОЛЯШКИ ЯГНЕНКА Голяшка ягненка, чеснок свежий, масло укропное, соль, перец специи, морковь, сельдерей, лук репчатый, перец горошком | 500 | 800 |
| УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ Утиная ножка, соус, розмарин, кресс – салат, масло сливочное, картофель мини | 250 | 510 |
| УТИНАЯ ГРУДКА ПО-ПЕКИНСКИ Филе утиной грудки на коже, соус «Сладкий чили», слива консервированная, специи, кресс-салат, масло ароматное | 220 | 640 |
| ДОРАДО, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО Соус свежие травы, тимьян, розмарин, томаты черри, лимон, картофель печеный | 300 | 750 |
| ФИЛЕ СИБАСА, ЗАПЕЧЕННОЕ В БЕЛОМ ВИНЕ Филе сибаса на коже без кости, тимьян, специи, томаты черри, микро-зелень, чеснок свежий | 350 | 720 |
| ФИЛЕ МИНЬОН Говяжья вырезка маринованная в перце чили, тимьяне и розмарине и ароматном масле | 230 | 920 |
| ЗАПЕЧЕННАЯ НОГА ИНДЕЙКИ Маринованная голень индейки, розмарин, перец чили свежий, чеснок свежий, соус «Демь Гляс», груша консервированная | 350 | 560 |
| АССОРТИ МЯСА ВВО Свинные ребра BBQ, запеченная нога индейки, ребра телячьи, перец маринованный, мини картофель печеный, кинза, лук маринованный | 1500 | 5800 |
| ТЕЛЯЧЬИ ЩЕКИ С ПОЛБОЙ В СОУСЕ ПОРТО Телячьи щечки тушеные в соусе «Порто», масло укропное, полба с овощами | 150/100 | 650 |
| СТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ Строганов из говядины Говяжья вырезка, лук репчатый, грибы шампиньоны, сливки, пюре картофельное, масло сливочное | 190/100 | 520 |
| ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА НА ГРИЛЕ Язычки жареные на гриле подаются с аргентинским соусом | 210 | 790 |
| КАРЕ ЯГНЕНКА НА ГРИЛЕ С ТЫКВОЙ Каре жареное на гриле с карамелизированной тыквой | 260/225 | 850 |
| СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА С СОУСОМ БИСК Стейк из палтуса с кожей на кости, на подушке из овощей (цукини и сладкого перца) в соусе «Сливочный песто» | 250 | 720 |
| СИБАС НА ГРИЛЕ Тушка сибаса на коже, жареная на гриле | 350 | 720 |
| СТЕЙК ИЗ СЕМГИ Стейк жареный на гриле с пряными травами, подается с миксом салата, томатами черри, лимоном и оливками | 200 | 850 |
| КУРИНОЕ ФИЛЕ В СЛИВОЧНОМ ПЕСТО Куриное филе, томаты черри, сливки, соус «Песто» | 200 | 550 |
| СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ Свиная шея с пряными травами обжаренная на гриле, листья салата, томаты черри, луковый конфиюр. | 220 | 670 |
| ТРЕСКА ЗАПЕЧЕННАЯ СО ШПИНАТОМ Филе трески запеченное со шпинатом в сливках | 200 | 580 |
| ФИЛЕ ЛОСОСЯ Филе лосося Филе лосося жареное на гриле | 150 | 800 |

| ГАРНИРЫ | ВЫХОД | ЦЕНА |
|---|--------------|-------------|
| КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ Дольки картофеля жареные на мангале | 160 | 150 |
| ОВОЩИ НА ПАРУ Капуста цветная, брокколи, молодая кукуруза, фасоль, морковь молодая. | 150 | 270 |
| ОВОЩИ ГРИЛЬ Молодая кукуруза, болгарский перец, баклажан, кабачки, красный лук. | 150 | 250 |
| ПЛОВ ИЗ ПОЛБЫ Полба, морковь, сельдерей, лук репчатый, масло растительное. | 130 | 270 |
| ШПИНАТ Шпинат, сливки, лук репчатый, специи, масло сливочное. | 150 | 220 |
| ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ С ТОМАТАМИ Фасоль, томаты, чеснок специи, масло сливочное. | 130 | 270 |
| КАРАМЕЛИЗОВАННАЯ МОРКОВЬ Морковь, мед, тимьян, сыр рикотта, масло укропное. | 170 | 150 |
| ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ Картофель, лук репчатый, чеснок, тимьян, специи. | 160 | 190 |
| КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ Соль, перец, масло растительное, кукуруза. | 180 | 200 |
| МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ И ЧЕСНОКОМ Картофель, соль, перец, масло сливочное, чеснок сухой, паприка молотая. | 150 | 140 |

| СОУСЫ | ВЫХОД | ЦЕНА |
|--------------|--------------|-------------|
| МАЦОНИ | 40 | 70 |
| САДЗЫКИ | 40 | 70 |
| ГРАНАТОВЫЙ | 40 | 70 |
| БРУСНИЧНЫЙ | 40 | 70 |
| ТОМАТНЫЙ | 40 | 70 |
| ШПИНАТНЫЙ | 40 | 70 |

ТОРТЫ

ВЫХОД

ЦЕНА

ТОРТ С УКРАШЕНИЕМ

1000

1500

| НАПИТКИ | ВЫХОД | ЦЕНА |
|--|--------------|-------------|
| МОРС КЛЮКВЕННЫЙ | 200 | 100 |
| ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ "ДЖЕРМУК" ГАЗИРОВАННАЯ | 0,5 | 190 |
| ВОДА РОДНИКОВАЯ "ДЖЕРМУК " НЕ ГАЗИРОВАННАЯ | 0,5 | 190 |
| "ПЕПСИ" | 0,25 | 160 |