

БЛЮДА, ТРЕБУЮЩИЕ — ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ЗАКАЗА —

2000 ₹ за 1 кг.

НЕРКА

фаршированная морепродуктами

1500 ₹ за 1 кг.

НЕРКА

фаршированная шампиньонами

1800 ₹ за 1 кг.

КУРИЦА

фаршированная шампиньонами,
сыром пармезан и зеленью

2500 ₹ за 1 кг.

ГОВЯДИНА «ВЕЛЛИНГТОН»

мраморная говядина, запеченная
в слоёном тесте с беконом
и шампиньонами

ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

2700 Р

400/50 г.

«СОКРОВИЩА НЕПТУНА»

ассорти из морепродуктов:
краб, гребешок, кальмар, трубач
с соусом тар-тар



ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —



500 Р

150/150 г.

СЕЛЕДОЧКА «КЛАССИК»

с обжаренным картофелем,
маринованным луком и
болгарским перцем



1150 Р

500/50 г.

КРЕВЕТКА ОТВАРНАЯ (СЕВЕРНАЯ)

ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

1100 Р 300 г.

● **«ЗОЛОТАЯ РЫБКА»**

ломтики м/с нерки, сёмги,
риет из лосося, масляная
рыба (эсколар)



ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

700₽

120/50 г.

КАРПАЧО ИЗ СВЕЖЕГО ГРЕБЕШКА

с имбирной заправкой



ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

500 Р

200 г.

РУЛЕТКИ ИЗ ЛАВАША С М/С СЁМГОЙ

прослоенные творожным сыром, с хреном, зеленью и свежим огурчиком



800 Р

300 г.

САЛАТ «СИРИУС»

отварной кальмар, м/с нерка, яйцо и красная икра под майонезной заправкой



ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —



900 Р

400 г.

САЛАТ «ЛЕГКИЙ»

отварной кальмар, гребешок, креветка северная и тигровая, свежий апельсин, кунжутное семя, листья зеленого салата под оригинальным итальянским соусом



550 Р

100/70 г.

СЁМГА МАЛОСОЛЬНАЯ

с лимончиком и сметанным соусом

ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

500 Р

100/50 г.

● **СТРОГАНИНА ИЗ МОРСКОЙ ФОРЕЛИ**



ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

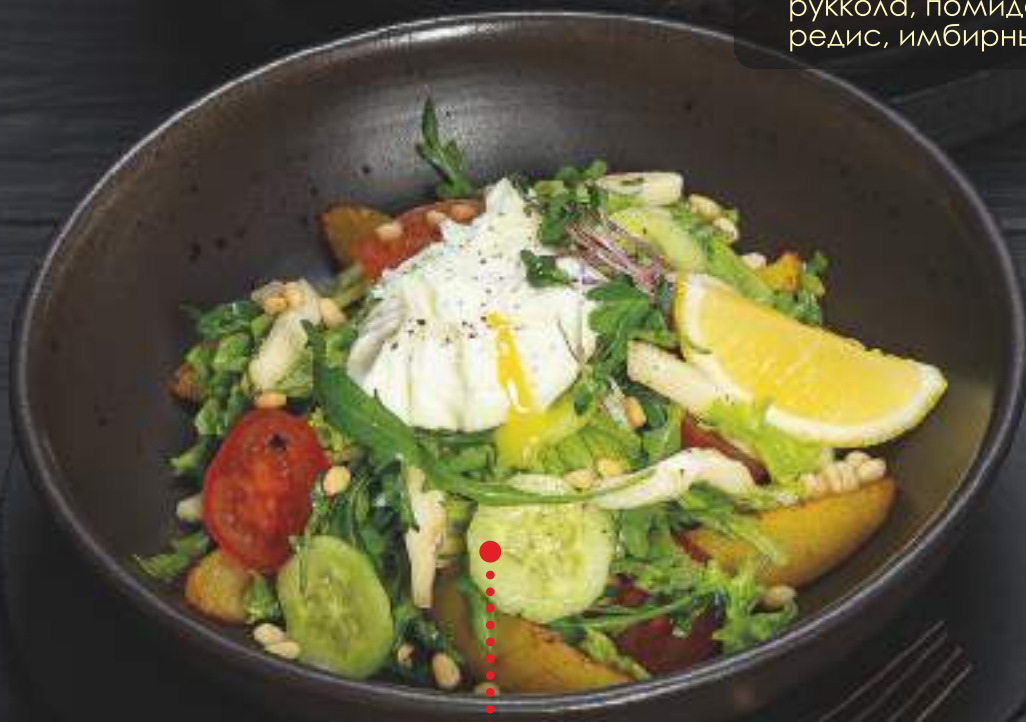


650 Р

150/120 г.

● МИКС САЛАТ С ТУНЦОМ

филе розового тунца, салат
руккола, помидорчики черри,
редис, имбирный соус



600 Р

400 г.

● САЛАТ ЭСКОЛАР

масляная рыба, свежий огурчик, помидорчики черри,
обжаренные картофельные дольки, кедровые орешки,
микс салата, яйцо пашот, оливковая заправка



ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

600₽

220 г.

БЛИНЧИКИ С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ

крабовое мясо, творожный сыр



ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

950 Р

500 г.

● САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С МОРЕПРОДУКТАМИ

● листья салата, тигровая креветка, кальмар, гребешок, помидорчики черри, чесночные сухарики, сыр пармезан, соус пикантный



ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

900 Р

300/25 г.

• САЛАТ «ЖЕМЧУЖИНА»

• гребешок, тигровая креветка,
• яйцо, огурец, икра красная,
• картофельные слайсы



950 Р

350/120 г.

САЛАТ «НЕБЕСНЫЙ ЗАМОК» •

отварной гребешок, трюфель со
свежими овощами с пикантным
соусом в сырной креманке



ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

550 Р

250 г.

● САЛАТ «ДЖОНАТАН»

отварная морская форель,
капуста брокколи, листья
салата, свежий огурчик,
яйцо пашот, соус «Цезарь»



ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

900 Р

350 г.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ С СОУСОМ ПЕСТО

обжаренные на гриле осьминог, кальмар и мидии
со сладким перцем, рукколой и спаржей



ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

500₽

250 г.

НИСУАЗ

тунец консервированный, фасоль, помидорчики черри, микс салата, лук красный, оливковая заправка



650₽

300/20 г.

САЛАТ «АЙСБЕРГ»

сёмга нежного посола, листья зеленого салата, помидорчики черри, свежий огурец, зеленый лук, икра летучей рыбы с лимонно-оливковой заправкой

ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

1250₽

500 г.

**КРЕВЕТКА ЖАРЕНАЯ
В ПЕРЦОВОМ МАСЛЕ**



650₽

220 г.

ТАР-ТАР ИЗ МОРСКОЙ ФОРЕЛИ

с огурцом, авокадо, кунжутными
крекерами и пикантным соусом



ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

700₽

180 г.

ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА

розовый тунец, авокадо,
соус понзу



РАЗНОСОЛЫ — ПОД ВОДОЧКУ —

650₽

500 г.

АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ РАЗНОСОЛОВ

капуста, огурцы, помидоры,
перец болгарский,
маринованные патиссоны



900₽

450 г.

«ЛУКОШКО С ГРИБАМИ»

ассорти из грибочков домашнего посола

ХОЛОДНЫЕ — ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ —

450₽

250 г.

МИЛЬФЕЙ С ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ

запеченная свекла, козий и творожный сыр,
кедровый орех



ХОЛОДНЫЕ — ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ —

450 Р

400/50 г.

• АССОРТИ ИЗ ОВОЩЕЙ

• помидоры, огурцы, редис,
• сельдерей, маслины, зелень
• и сырный соус

750 Р

300 г.

• САЛАТ «КАПРЕЗЕ»

• помидоры, сыр моцарелла,
• салат руккола, соус песто,
• бальзамическая карамель

ХОЛОДНЫЕ — ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ —

550 Р

400 г.

САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»

свежие огурцы и помидоры,
отборные маслины, болгарский
перец, брынза, базилик,
лимонно-масляная заправка



ХОЛОДНЫЕ — ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ —

800 Р 450 г.

• ДОМАШНЯЯ СТРАЧАТЕЛЛА
С ТОМАТАМИ И СОУСОМ ПЕСТО



ХОЛОДНЫЕ — ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ —

500 ₺

300 г.

САЛАТ «ДЕРЕВЕНСКИЙ»

обжаренные баклажаны,
помидоры, брынза с
майонезно-чесночной заправкой



400 ₺

450 г.

САЛАТ «ЛЕТНИЙ»

свежие огурчики, помидорчики, зелень,
лук репчатый, масло оливковое или
майонез на Ваш выбор



ХОЛОДНЫЕ — ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ —

200₽

100 г.

ЛИМОНЧИК С САХАРОМ

200₽

100 г.

МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ

570₽

350 г.

**ОВОЩНОЙ САЛАТ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ**

жареные шампиньоны, свежие томаты,
салат руккола, салат айсберг, пармезан,
трюфельный соус

ХОЛОДНЫЕ — ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ —

500 Р

300 г.

САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ

свекла печеная, сыр козий, кедровый орех, микс салата, соус кунжутный, трюфельное масло

250 Р

40/40 г.

ЗЕЛЕНЬ

кинза, укроп, зелёный лук, перец болгарский, петрушка

ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —

500 Р

100/50 г.

РОСТБИФ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
с горчицей и хреном

400 Р

100/50 г.

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ ОТВАРНОЙ
с хреном

1300 Р

400/50 г.

«МЯСНОЕ ИСКУШЕНИЕ»

язык отварной, ростбиф из телятины,
пармский окорок, копченая утка,
паштет из куриной печени

ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —

700₽

300 г.

САЛАТ ИЗ РОСТБИФА

ростбиф из говяжьей вырезки, микс салата, помидорчики черри, пряный соус



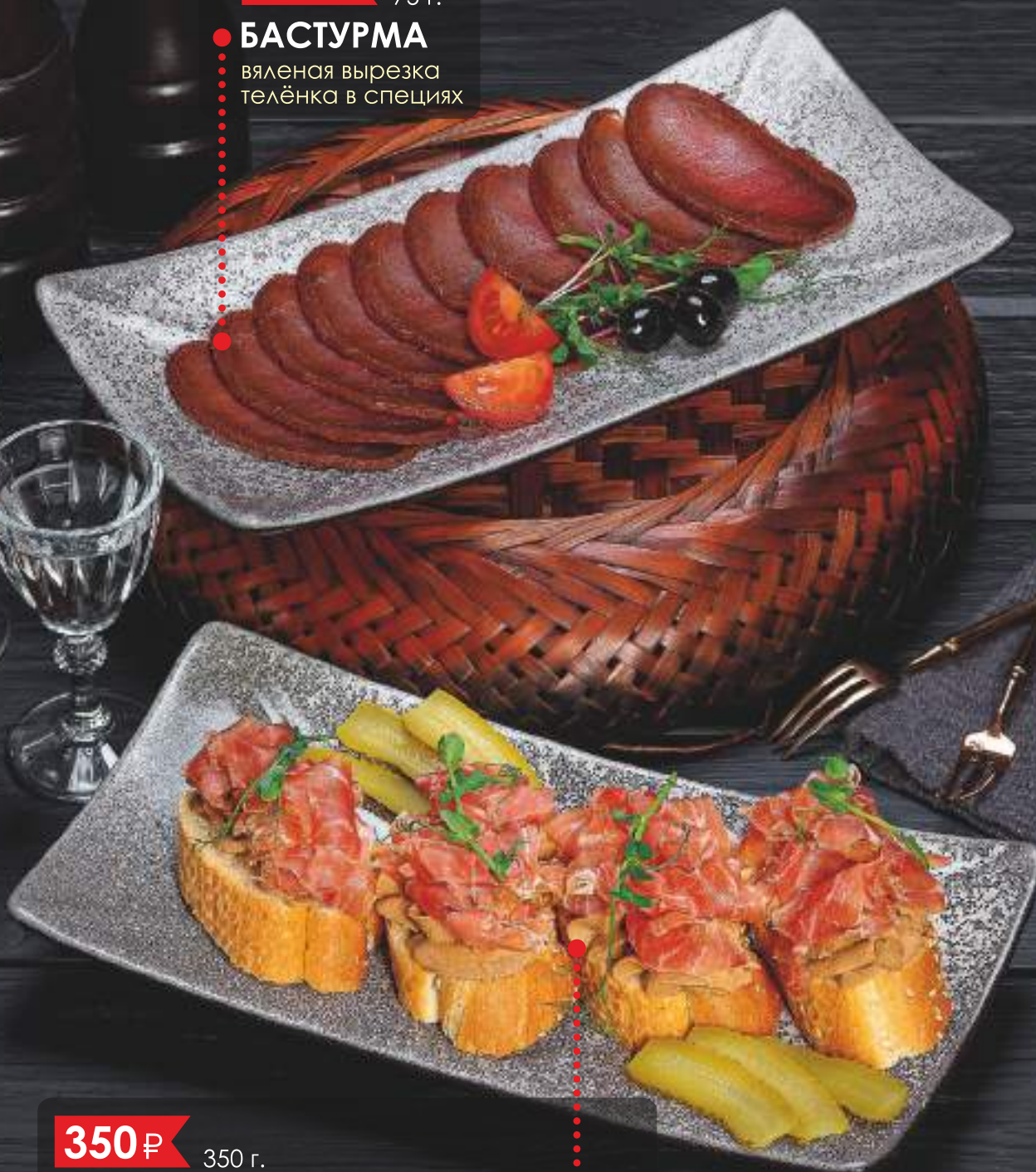
ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —

300₽

75 г.

БАСТУРМА

вяленая вырезка
телёнка в специях



350₽

350 г.

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

с пармской ветчиной и французским багетом

ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —

300 Р

100/20 г.

САЛО ПОД ВОДОЧКУ



700 Р

300 г.

САЛАТ «КАВКАЗСКИЙ»

соломкой обжаренные баклажаны,
отварная телятина с грецким орехом,
чесночком, зеленью и майонезом



ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —

800 Р

130/100 г.

● **КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ**

● кусочки маринованной говяжьей вырезки
● с лимонно-ореховым соусом, рукколой,
● помидорчиками черри и сыром пармезан



ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —

650 Р

300 г.

САЛАТ «КАПРИЗ»

куриное филе, обжаренное с грушей, сыр камамбер, помидорчики черри, листья зеленого салата, лепестки жареного миндаля с фирменным белым соусом



600 Р

450 г.

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

листья салата, филе курицы, помидорчики черри, чесночные сухарики, сыр пармезан



ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —

800 Р

400 г.

САЛАТ «КУПЕЧЕСКИЙ»

обжаренная говяжья вырезка, салат руккола, айсберг, сельдерей, свежий огурец и помидор с заправкой от шеф-повара

600 Р

250 г.

САЛАТ «ГАЛАКТИКА»

запеченный ростбиф, жареные шампиньоны, корнишоны, свежий огурец, майонез

ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —

650₽

180/20 г.

**ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ОРЕХОВЫМИ КРЕКЕРАМИ**



ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —

650 Р

300 г.

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ

микс салата, манго, свежий ананас,
миндальные лепестки, пармезановый мусс

550 Р

300 г.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА

кедровый орех, сыр горгонзола,
манго, микс салата, вяленые томаты,
под медово-имбирным соусом

ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —

900₽

300 г.

САЛАТ «ОТ ГЕВЕЛИЯ»

обжаренное филе утки, микс салата, шампиньоны, свежая клубника, медовая заправка



ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —

550 Р

300 г.

САЛАТ «АСТОРИЯ»

обжаренный бекон со сладким перцем, листья зеленого салата, свежие томаты, корнишоны с горчичным соусом

600 Р

350 г.

САЛАТ «МАРСЕЛЬ»

обжаренная куриная печень, микс салата, физалис, помидоры, виноград, медово-лимонный соус, кедровый орех

— ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ —

1200 ₺

● АССОРТИ ИЗ БРУСКЕТТ

● креветка - 150 г.
● хамон - 150 г.
● ростбиф - 150 г.
● сёмга - 150 г.



— СЫРЫ —

450 ₺ 100 г.
«ГОРГОНЗОЛА»

400 ₺ 100 г.
«КАЧОТТА»
С ПОЖИТНИКОМ

200 ₺ 100 г.
«БРЫНЗА»

400 ₺ 100 г.
«ПАРМЕЗАН»

400 ₺ 100 г.
«МОЦАРЕЛЛА»

450 ₺ 100 г.
«КАМАМБЕР»

900 ₺ 200/100 г.
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА



— ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ —

1800 Р

450/50 г.

МОРЕПРОДУКТЫ В КЛЯРЕ

креветка, краб, сёмга с соусом тар-тар



— ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ —

850₽

150/40 г.

ГРЕБЕШОК В СУХАРЯХ

с соусом тар-тар



500₽

150/50 г.

ПАЛТУС В КЛЯРЕ

с соусом тар-тар



600₽

150/50 г.

КРЕВЕТКА В КЛЯРЕ

с соусом тар-тар

— ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ —

300 Р

120 г.

ЖУЛЬЕН ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

850 Р

220/50 г.

● **ЗАПЕЧЕННЫЙ ГРЕБЕШОК В БЕКОНЕ**



— ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ —

850 Р 250/50 г.

● КРАБОВЫЕ КРОКЕТЫ

● с шампиньонами и сыром в сухарях

550 Р 150/50 г.

● ФИЛЕ СЁМГИ В КЛЯРЕ

600 Р 200 г.

● ЖУЛЬЕН «ПОСЕЙДОН»

кальмар, гребешок, камчатский краб в сливочно-сырном соусе

— ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ —

400 Р

120 г.

ЖУЛЬЕН ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

950 Р

300 г.

ЛОДОЧКИ ИЗ БАКЛАЖАН С МОРЕПРОДУКТАМИ

баклажаны, запеченные с креветкой и гребешком
под пикантным соусом



— ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ —

400 Р

200 г.

ЖУЛЬЕН ИЗ КУРИЦЫ

с шампиньонами в тарталетках

400 Р

150/50 г.

СЫРНЫЕ ШАРИКИ

моцарелла, творожный сыр, шпинат

500 Р

150/50 г.

ЯЗЫЧОК В СУХАРИКАХ СО СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ



— ПЕРВЫЕ БЛЮДА —

600 Р

300 г.

● КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С КРЕВЕТКОЙ

● запеченная тыква, имбирь, сливки,
● креветка тигровая



— ПЕРВЫЕ БЛЮДА —

600 Р

350 г.

УШИЦА «МОРСКОЙ УЛОВ»

сёмга, палтус, креветка, гребешок



600 Р

350 г.

СПАЙСИ СУП

мидии, кальмар, гребешок,
креветка тигровая, острый перец



— ПЕРВЫЕ БЛЮДА —

400₽

350/100 г.

● **БОРЩ С САЛОМ
И ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ**



— ПЕРВЫЕ БЛЮДА —

500 Р

300 г.

● СУП ПЮРЕ
● ИЗ ШАМПИньОНОВ

500 Р

350 г.

● СЫРНЫЙ СУП С БЕКОНОМ,
● ШАМПИньОНАМИ И СЫРОМ ДОР-БЛЮ

— ПЕРВЫЕ БЛЮДА —

450 Р

400/40 г.

СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ
(сметана)

350 Р

300 г.

СУП ПЮРЕ ИЗ ШПИНАТА



— ПЕРВЫЕ БЛЮДА —

350 Р 400 г.

ОКРОШКА

на Ваш выбор: вода или квас



700 Р 500 г.

СКОБЛЯНКА

из кукумари и свинины



— ПЕРВЫЕ БЛЮДА —

450₽

200/50 г.

ПЕЛЬМЕШКИ С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ

свинина, говядина, грибной соус



— ПЕРВЫЕ БЛЮДА —

600₽

400 г.

СУП ТОМ ЯМ

креветка, гребешок,
кальмар

600₽

400 г.

СУП ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ —

1350 Р

400 г.

«СОЛНЕЧНОЕ ЗАТМЕНИЕ»

морепродукты, жаренные на гриле:
гребешок, трубач, кальмар с
овощами и итальянскими специями



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

— ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ —

980 Р

400 г.

«КОРАЛЛОВАЯ ТАЙНА»

тигровая креветка, гребешок,
кальмар с овощами под
сливочным соусом и
пармезановым муссом



1200 Р

450/100 г.

«РЫБНАЯ ПЛЕТЕНКА»

филе палтуса и сёмги с нежным
грибным соусом на «подушке»
из жареных овощей

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ —

850₽

340/500 г.

● **ФОРЕЛЬ ПО-СЕВАНСКИ**

● речная форель, фаршированная
● сливочным маслом и зеленью,
● тушеная с овощами и картофелем
● в бульоне



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ —

600 Р

350 г.

«МОРСКОЙ ПРИБОЙ»

мидии в ракушке,
обжаренные с овощами
и перцем чили



750 Р

300/50 г.

«НИМФА»

морская форель, маринованная
в вине и запеченная в тесте фило,
с копченым соусом



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ —

1200₽

250 г.

КРЕВЕТКА ПО-ТОСКАНСКИ

тигровая креветка, свежий шпинат,
острый перец чили и сливочный соус



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ —



900 Р

500/50 г.

**ФОРЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ
С ШАМПИНЬОНАМИ**

в слоёном тесте с крабовым соусом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ —



750 Р

200/50 г.

СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА

палтус под соусом из домашних сливок с белым вином, паприкой и овощами

850 Р

300 г.

СТЕЙК ИЗ СЁМГИ

в сливочном соусе со шпинатом и перцем чили



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ —

900 Р

350/50 г.

ДОРАДО

на гриле с сырным соусом



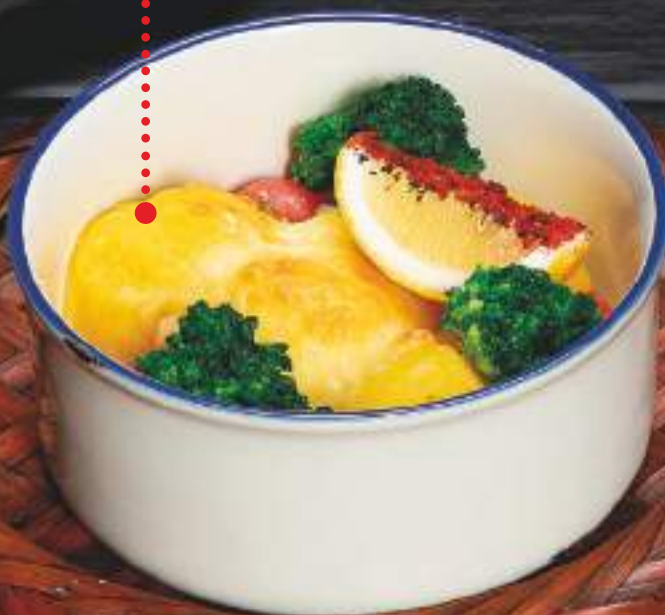
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ —

900 ₽

500 г.

«РЫБАЧЬЯ СЕТЬ»

кусочки палтуса, запеченные
в порционной сковороде с
брокколи, помидорчиками
черри, картофельным пюре
под сыром и сливками

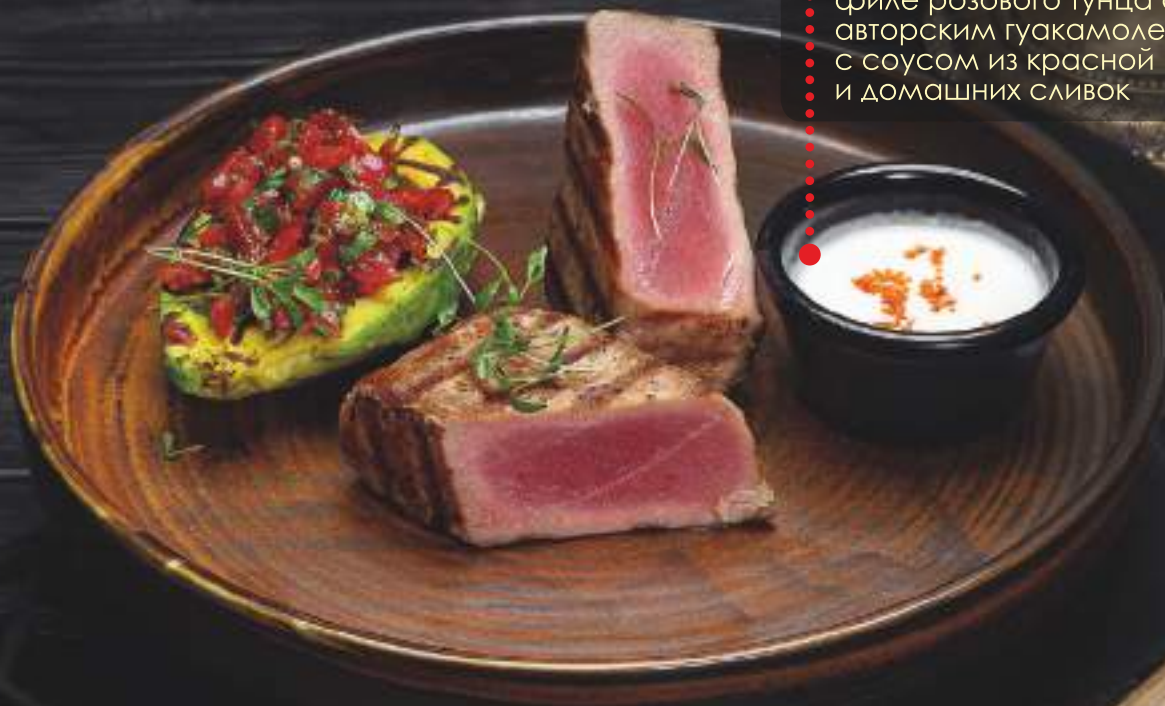


ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ —

1100 Р 200/50 г.

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА

филе розового тунца с
авторским гуакамоле,
с соусом из красной икры
и домашних сливок



450 Р 200/50 г.

ПЕЛЬМЕШКИ С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ

лосось и грибной соус



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

600 Р

500 г.

«НЕБЕСНЫЙ ЗАМОК»

запеченные кусочки парной свинины с обжаренным картофелем и овощами под соусом «Барбекю»

1450 Р

1000/200 г.

СВИНАЯ РУЛЬКА

с отварным картофелем

3500 Р

1500/100 г.

МЯСНОЕ АССОРТИ ГРИЛЬ

стейк из языка, говяжья вырезка, свиная шейка на кости, куриное филе, запеченный картофель с пармезаном, соус барбекю

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

750 Р

400 г.

«ЛУННАЯ СОНАТА»

парная свинина, фаршированная
сыром пармезан и беконом



650 Р

300 г.

СВИНОЙ РУЛЕТ С ТРЮФЕЛЬНОЙ ПАСТой

свиная вырезка, сыр сливочный,
шампиньоны



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

900 Р

350/150 г.

СТЕЙК «РЕГАТА»

отбивная из свинины на кости,
жаренная на гриле под соусом
«Барбекю» с овощами гриль

750 Р

350/50 г.

СВИНЫЕ РЕБРА «БАВАРСКИЕ»

аппетитные ребрышки, запеченные
в медово-карамельном соусе

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

1200₽ 300/50 г.

• СТЕЙК ИЗ ЯЗЫКА

• нежный говяжий язык, жаренный
• на гриле с соусом сальса верде



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

750 Р

450 г.

СВИНИНА РЕГУЛ

свиная вырезка с шампиньонами
под сырной корочкой

1800 Р

280/150/30 г.

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

с брусничным соусом,
микс салатом и сыром пармезан

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

750₽

350 г.

● **СВИНЫЕ РЕБРА ПОД СОУСОМ БАРБЕКЮ**



1500₽

270/50/50 г.

● **СТЕЙК МАЧЕТЕ**

говяжья диафрагма с мясным соусом жу, барбекю и сальса верде



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

2000 Р

370/50/50 г.

● ФЛАНК СТЕЙК

говяжья пашина на гриле с мясным соусом жу, барбекю и сальса верде



1800 Р

350/50 г.

● СТЕЙК «ОСКАР»

стейк из говяжьей вырезки со сливочно-грибным соусом



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

600 Р

300/100 г.

РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ

куриное филе с сыром, панированное в сухарях с соусом из сливок и паприки, подаётся с картофелем фри

600 Р

400 г.

«ПИЗАНСКАЯ БАШНЯ»

жареная куриная печень, домашние картофельные слайсы с шампиньонами в сливочно-творожном соусе



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

1100 Р

200/150 г.

УТИНАЯ ГРУДКА

С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ
И МИКС САЛАТОМ



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

750₽

500/150 г.

● **ЦЫПЛЕНОК ГРИЛЬ**

● филе цыпленка, маринованное
● по особому рецепту шеф повара,
● обжаренное на углях с микс салатом



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

750₽

400 г.

ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА

филе кролика, томленное в сметанном соусе с белыми грибочками, картофелем и зеленью



550₽

300/100 г.

РУЛЕТКИ ИЗ КУРИЦЫ «ДЖАЛФРЕЗИ»

нежнейшие рулетики из курицы, фаршированные творожным сыром под соусом от шеф-повара

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

650₽

400 г.

**ТЕЛЯТИНА ПО-АЗИАТСКИ С
ШАМПИНЬОНАМИ**

в устричном соусе с кунжутом

950₽

180/200 г.

БАРАНЬИ ЯЗЫЧКИ

с пюре из фенхеля

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

1000 Р

за 100 г. (сырого продукта)

СТЕЙК ТИ-БОН



СТЕЙК ТИ-БОН (T-BONE)

называется так из-за кости Т-образной формы, разделяющей два куска мышц. На одной стороне нежнейшая говяжья вырезка (филе миньон), а на другой более жесткий, но от этого не менее вкусный Стриплойн.

— ШАШЛЫКИ —

3000 Р

1200/100 г.

ШАШЛЫК «ЯДРО ПЛАНЕТЫ»

ассорти из шашлыка: парная свинина, молодая баранина на косточке, куриные крылья, шашлык из телятины, люля-кебаб из телятины, люля-кебаб из курицы, шашлык из картофеля



— ШАШЛЫКИ —

3600 Р

1000/100 г.

● ШАШЛЫК «МОРСКИЕ ГЛУБИНЫ»

● ассорти из шашлыка: тигровая креветка,
● гребешок, сёмга



— ШАШЛЫКИ —



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ.....	900 Р	200/50 г.
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ.....	450 Р	200/50 г.
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ.....	500 Р	200/50 г.
ШАШЛЫК ИЗ СВИНЫХ РЕБРЫШЕК.....	600 Р	250/50 г.
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ.....	400 Р	200/50 г.
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЬЕВ.....	350 Р	250/50 г.
ШАШЛЫК ИЗ РЕЧНОЙ ФОРЕЛИ.....	750 Р	280/50 г.
ШАШЛЫК ИЗ ГРЕБЕШКА.....	1300 Р	200/50 г.
ШАШЛЫК ИЗ ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКИ.....	1350 Р	200/50 г.
ШАШЛЫК ИЗ КАРТОФЕЛЯ	220 Р	200 г.
ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ	300 Р	300 г.
ШАШЛЫК ИЗ ШАМПИньОНОВ.....	300 Р	200 г.
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ С ШАМПИньОНАМИ....	450 Р	200/50 г.

— ШАШЛЫКИ —

950 ₺

250/50 г.

**ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ
НА КОСТИ**



1000 ₺

400/50 г.

**ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ
ШЕИ НА КОСТИ**



— ШАШЛЫКИ —

700 ₺

250/50 г.

ШАШЛЫК ИЗ ПАЛУСА

800 ₺

200/50 г.

ШАШЛЫК ИЗ СЁМГИ

— ПАСТА —

● ФИРМЕННАЯ ПАСТА В СЫРНОЙ ГОЛОВЕ

на Ваш выбор:

- бекон

800 Р

450 г.

- с морепродуктами
(креветка, гребешок, кальмар)

1100 Р

450 г.

- куриное филе с
кедровым орехом

800 Р

450 г.



— ПАСТА —

Предлагаем на ваш выбор:
итальянские Спагетти, Феттучини, Фузилли

500 ₽ 450 г.

ПАСТА «ТРИ СЫРА»

плавленый сыр «Виола»,
пармезан, творожный сыр

550 ₽ 450 г.

ПАСТА МЯСНАЯ

соусом из томатов,
говяжий фарш, пармезан

600 ₽ 450 г.

ПАСТА МЯСНАЯ С ГРИБАМИ

говяжий фарш, шампиньоны,
сливочный соус, пармезан

600 ₽ 450 г.

ПАСТА «КАРБОНАРА»

бекон, сливочный соус,
пармезан, яйцо

900 ₽ 450 г.

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

тигровая креветка, гребешок, кальмар,
сливочный соус, пармезан



— ГАРНИРЫ —

200₽

150 г.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

с пармезаном

250₽

150 г.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ

с шампиньонами

200₽

150 г.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

250₽

200 г.

ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ С БЕКОНОМ



— ГАРНИРЫ —

300 ₹

150 г.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый

с белыми грибами

250 ₹

200 г.

ОВОЩИ «КАРРИ»

брокколи, спаржа, цветная
капуста под соусом карри

300 ₹

200 г.

ЖАРЕНый ШПИНАТ С ЯЙЦОМ

300 ₹

300 г.

ОВОЩИ ГРИЛЬ

цукини, кукуруза,
болгарский перец, спаржа

— ГАРНИРЫ —

250₽

250 г.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ
с зеленью и сметаной

200₽

150 г.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

картофель, обжаренный с луком
и зеленью

300₽

250 г.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ОХОТНИЧЬИ

картофель в кожуре, запеченный
с салом и чесночком

250₽

200 г.

КАРТОФЕЛЬ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

кориандр, тмин, куркума, перец чили, чеснок

— МУЧНЫЕ БЛЮДА —

500 Р

150/50 г.

БЛИНЧИКИ

с лососёвой икрой

350 Р

150/50 г.

БЛИНЧИКИ

с малосолёной сёмгой

150 Р

150/50 г.

БЛИНЧИКИ

со сметаной, мёдом,
сгущённым молоком

400 Р

1/200 г.

ХАЧАПУРИ

из слоёного теста
с сыром сулугуни

450 Р

2/300 г.

КОНВЕРТИКИ

из лаваша в яйце с сыром
моцарелла и сулугуни

70 Р

1/100 г.

ЛАВАШ



— ДЕСЕРТ —

550₽

250/100/50 г.

ПАНКЕЙКИ

с горячим шоколадом, сыром маскарпоне,
ягодами и шариком мороженого



— ДЕСЕРТ —

400 Р

200/40/20 г.

«ВОЛШЕБНЫЙ ДУЭТ»

хрустящее лакомство для
гурманов из слоёного теста
с начинкой из фруктов

600 Р

500/70 г.

«ЛЕТНИЙ ТРЕУГОЛЬНИК»

ассорти из свежих фруктов

— ДЕСЕРТ —

650₽

400 г.

• ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»



— ДЕСЕРТ —

550₽ 350 г.

● **«НАСЛАЖДЕНИЕ»**
мороженое в горячей корочке



350₽ 300 г.

● **ДЕСЕРТ «ШОКОЛАДНАЯ СИМФОНИЯ»** ●

шоколадный бисквит, сливочно-сырный крем,
бельгийский молочный шоколад



— ДЕСЕРТ —

450₽

300 г.

**ПИРОЖНОЕ
«НЕ КЛАССИЧЕСКИЙ НАПОЛЕОН»**



— ДЕСЕРТ —

450 Р

200/120/120 г.

БЛИНЧИКИ «ФЛАМБЕ»

с клубникой и смородиной

450 Р

200 г.

ШТРУДЕЛЬ

с грушей, кедровым орехом,
сыром горгонзола
и шариком мороженого

450 Р

200 г.

«МИЛЬФЕЙ»

пирожное из слоёного теста
с начинкой из сыра маскарпоне,
с клубникой и домашними сливками

— ДЕСЕРТ —

МОРОЖЕНОЕ

домашнее фисташковое **350 ₹** 150 г.

МОРОЖЕНОЕ

с сиропом **300 ₹** 150/30 г.

МОРОЖЕНОЕ

с фруктами **350 ₹** 150/70 г.

МОРОЖЕНОЕ

с ШОКОЛАДОМ **300 ₹** 150/20 г.

350 ₹ 150 г.

МОРОЖЕНОЕ
домашнее шоколадное

— ДЕСЕРТ —

550 Р

600 г.

МОНСТР ШЕЙК

ШОКОЛАДНЫЙ

550 Р

600 г.

МОНСТР ШЕЙК

КЛУБНИЧНЫЙ



— НАТУРАЛЬНЫЕ СОКИ —

МОРС БРУСНИЧНЫЙ	350 Р	1 л.
ФРЕШ АПЕЛЬСИНОВЫЙ.....	300 Р	1/300 л.
ФРЕШ ЯБЛОЧНЫЙ	250 Р	1/300 л.
ФРЕШ ГРЕЙПФРУТОВЫЙ.....	350 Р	1/300 л.
ФРЕШ ЛИМОННЫЙ.....	300 Р	1/200 л.
ФРЕШ ИЗ КИВИ киви, спрайт	250 Р	1/300 л.
ФРУКТОВЫЙ МИКС яблоко, апельсин, киви.....	250 Р	1/300 л.
ФРЕШ МОРКОВНЫЙ	200 Р	1/300 л.
ОВОЩНОЙ МИКС морковь, сельдерей, огурец, яблоко.....	200 Р	1/300 л.

