|  |  |
| --- | --- |
| **Холодные закуски** |  |
| Классическое карпаччо из мяса бычка с салатом Руккола, сыром Пармезан и бальзамическим соусом (100/95)  | 480 руб. |
| Мясное трио из английского ростбифа, телячьего языка и пряной свиной шейки. Подаётся со сливочным хреном и дижонской горчицей (150/30/40/40)  | 580 руб. |
| Ломтики нежного мурманского малосольного лосося с лимоном и сливочным маслом (100/40) | 480 руб. |
| Квартет из благородных сыров – Пармезан, Камамбер, Горгонзола и Эмменталь с мёдом, грецким орехом и виноградом (200/50/15/50)  | 580 руб. |
| Грибы белые маринованные (150/30) | 480 руб. |
| Маслята маринованные (150/30) | 320 руб. |
| Пряное филе сельди с отварным картофелем и зелёным лучком (120 / 180 гр.) | 250 руб. |
| Оливки / Маслины (100 гр) | 250 руб. |
| Рыбное ассорти: сёмга слабосолёная, белорыбица холодногокопчения и угорь морской горячего копчения (150/40) | 750,00р. |
| Пшеничная и злаковая тёплые мягкие булочки. (2 шт.) | 60 руб. |
| **Салаты**Салат из обжаренного тёплого языка на листьях зелёного салата с помидорами черри в соусе «Цезарь», с чесночной крошкой и лепестками сыра Пармезан (190) | 380 руб. |
|   |  |
| Классический салат «Цезарь» с куриной грудкой (230) | 380 руб. |
| Классический салат «Цезарь» с креветками (230) | 380 руб. |
| Классический салат «Цезарь» с беконом (230) | 380 руб. |
|  |  |
| Греческий салат (215) | 320 руб. |
|  |  |
| Тёплый салат с куриными потрошками, помидорами черри, чесночными гренками и сливочным соусом (270)  | 380 руб. |
|  |  |
| Трио зелёных салатов с французской вяленой утиной грудкой, мандаринами, десертной грушей, помидорами черри, вяленными томатами в пикантной заправке (215) | 480 руб. |
|  |  |
| Салат из слабосоленой семги, креветок и авокадо, на листьях зелёных салатов, свежих огурцов и цуккини. Заправлен пикантным соусом. (210/70) | 480 руб. |
|  |  |
| Салат с тунцом (288)  | 420 руб. |
|  |  |
| Салат Оливье с опятами и мясом куропатки (250 гр.) | 350 руб. |
| **Горячие закуски** |  |
| Мексиканские блинчики, начинённые куриным филе, беконом, шампиньонами, сыром, помидорами и луком. Подаётся с соусом «Сальса» и сметаной (250/30/30) | 320 руб. |
|  |  |
| Куриные крылышки в соусе Барбекю .Подаются с соусом «Блю-чиз», сельдереем и морковью (200/30/30/50)  | 340 руб. |
| Куриные крылышки острые в соусе Луизиана. Подаются с соусом «Блю-чиз», сельдереем и морковью (200/30/30/50)  | 340 руб. |
| Куриные крылышки пряные в аджике .Подаются с соусом «Блю-чиз», сельдереем и морковью (200/30/30/50)  | 340 руб. |
|  |  |
| Морской гребешок в белом вине, обжаренный с артишоками. Подаётся с зелёным салатом и малиновым соусом (180)  | 580 руб. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Кокот с креветками и луком-порей, запечённый под сыром Пармезан (130) | 420 руб. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Жареный нежный сыр Камамбер с клюквенным соусом и мятой (105/60)  | 480 руб. |

**Супы**

|  |  |
| --- | --- |
| Классический суп с осьминогами, мидиями, тигровой креветкой, морским гребешком, шпинатом, взбитым яйцом и сыром Пармезан (280 гр.)  | 500 руб. |
| Сливочный суп из белых грибов с куриными кнелями (280/50 гр.)  | 400 руб. |
| Томатный крем-суп с тигровой креветкой, сельдереем и икрой палтуса (300/18 гр.)  | 400 руб. |

**Горячие блюда из птицы**

|  |  |
| --- | --- |
| Кусочки куриного филе, обжаренные с грибами, курагой, луком и сладким перцем в сливочном соусе. (295) | 480 руб. |
|  | 640 руб. |
| Цыплёнок, обжаренный в чесночном масле,под соусом из голубого сыра с апельсинами (350/40)  | 640 руб. |
|  |  |
| Утиная грудка, обжаренная на гриле под брусничным соусом с портвейном, на десертной груше (210/110)  | 840 руб. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **Горячие блюда из рыбы** |  |
|  |  |
| Филе мурманского лосося на крутоне, под соусом Шампань, с икрой палтуса и лимоном (150/100) с икрой палтуса и лимоном (150/100)  | 880 руб. |
|  |  |
| Обжаренная на гриле рыбка Дорада, на базиликовом «Песто» под яблочно-горчичным соусом (285/40/30)  | 820 руб. |
|  |  |
| **Горячие блюда из мяса**Медальоны из телячьей вырезки под соусом из трюфеля и белых грибов с картофелем, обжаренном в розмариновом масле, помидорами черри и сыром Пармезан (200/10)  | 680 руб. |
|  |  |
| Ломтики вырезки молодого бычка в белом вине и Дижонской горчице, обжаренной на гриле под вишнёвым соусом (170/30/10) | 580 руб. |
|  |  |
| Антрекот, маринованный в гранатовом соусе и белом вине, обжаренный на гриле с артишоками (170/60)  | 580 руб. |
|  |  |
|  |  |
| Ростбиф с пряным перцем Пепперони, сладким соусом «Чили» гурийской капустой (200/100/52)  | 880 руб. |
|  |  |
| Рубленый бифштекс из говядины с салатом из томатов, сладкого лука и кинзы. Подаётся с соусом «Ткемали» (180/50/50) | 640 руб. |
|  |  |
| Стейк-гигант из говядины в соусе «Терияки». Подаётся с овощами гриль. (380/125/50) | 1 820 руб. |
|  |  |
| Нежное каре ягнёнка на багете из сливочного лука-порея, чеснока, белого вина и орегано. Подаётся с жемчужным луком (160/70)  | 1 420 руб. |

 **Десерты**

|  |  |
| --- | --- |
| Чизкейк с мандаринами на печенье «Савоярди» (150)  | 260 руб |
|  |  |
| Жареная с ромом и тростниковым сахаром клубника. |  |
| Подаётся с лимонным сорбетом (210) | 420 руб |
|  |  |
| Фруктовый сезонный салат под цитрусовым соусом  |  |
| со взбитыми сливками по Вашему желанию (270/50) | 280 руб  |
|  |  |
| Яблочный или вишнёвый штрудель на соусе из сладкого молока. |  |
| Подаётся с шариком ванильного мороженного (150/50/50)  | 320 руб |
|  |  |
| Мороженое по Вашему выбору:  |  |
| - клубничное  |  |
| - ванильное  |  |
| - шоколадное  |  |
| Подаётся с джемом и сливками (120/20) | 220 руб |
|  |  |
|  |  |