

<b>РЫБНАЯ ТАРЕЛКА</b> Семга с/с., угорь копченый, масляная рыба	150/40	<b>980</b> РУБ.
<b>ИТАЛЬЯНСКИЕ КОЛБАСЫ</b> Чоризо, Парма, Коппа	280	<b>620</b> РУБ.
<b>МЯСНАЯ ТАРЕЛКА</b> Буженина, ростбиф, говядина с\к, язык говяжий	200/30	<b>560</b> РУБ.
<b>ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> Рубленая говядина в сочетании с маринованными корнишонами и красным луком. Заправляется соусом табаско, бальзамическим уксусом и соусом ворчестер. Подается со свежим перепелиным яйцом и хрустящими тостами	185	<b>490</b> РУБ.
<b>ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА</b> Рубленый тунец с луком сибует с заправкой из лайма, устричного соуса и соевого соуса. Подается на подушке из авокадо и вяленых томатов	185	<b>490</b> РУБ.
<b>СЫРНАЯ ТАРЕЛКА</b> Дор-блю, камамбер, мраморный, пармезан	160/30	<b>570</b> РУБ.
<b>ЖАРЕННЫЙ АДЫГЕЙСКИЙ СЫР</b> Обжаренный на мангале адыгейский сыр. Подается на подушке из микс салата со свежей клубникой, припущенной в брусничном соусе	280	<b>390</b> РУБ.
<b>СЕЛЬДЬ ДОМАШНЕГО ПОСОЛА</b> Подается с хрустящими бородинскими гренками, отварным картофелем и луком	130/100	<b>350</b> РУБ.
<b>ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА</b> Бакинские помидоры, огурцы, болгарский перец, редис	180/20	<b>290</b> РУБ.
<b>СОЛЕНЬЯ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> Черемша, помидоры черри, корнишоны, перец маринованный, чеснок, красная капуста	330	<b>290</b> РУБ.
<b>ЗЕЛЕНый БУКЕТ</b> Петрушка, укроп, лук сибует, сельдерей, базилик	110	<b>190</b> РУБ.

## Холодные закуски

## САЛАТЫ

<b>ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ</b>	240	<b>580</b> РУБ.
<b>ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ</b>	210	<b>490</b> РУБ.
<b>ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ</b>	230	<b>380</b> РУБ.
<b>САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> Креветки, кальмары, мидии, обжаренные в соевом соусе и белом вине, листья салата руккола, клубника и авокадо	210	<b>690</b> РУБ.
<b>САЛАТ С СЕМГОЙ С/С</b> Микс салатов, слабосоленая семга, помидоры, авокадо, заправленные фирменным соусом на основе кунжутного масла, соевого соуса и меда	180	<b>490</b> РУБ.
<b>САЛАТ С ТУНЦОМ</b> Обжаренный в кунжуте тунец, подается с миксом салатов, филе грейпфрута, заправляется соусом манго	180	<b>560</b> РУБ.
<b>САЛАТ С РОСТБИФОМ</b> Ростбиф под сливочно-горчичным соусом с миксом салатов, бакинским помидором и красным луком, под бальзамическим кремом	170	<b>630</b> РУБ.
<b>САЛАТ СО СВЕКЛОЙ И СЫРОМ ФЕТА</b> Свекла, запеченная в ароматных травах, сыр Фета, помидоры черри, выложенные на подушку из микс салата под бальзамической заправкой	150	<b>250</b> РУБ.
<b>САЛАТ КАПРЕЗЕ</b> Нежная моцарелла, бакинские помидоры, руккола, кедровые орехи, соус песто, бальзамический крем и оливковое масло	290	<b>450</b> РУБ.
<b>ОЛИВЬЕ С КУРИЦЕЙ</b> Классический оливье с нежной куриной грудкой	230	<b>270</b> РУБ.
<b>САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ</b> Бакинские помидоры, болгарский перец, рулетики из огурца с сыром Фета, салат романо и айсберг. Заправляется оливковым маслом, бальзамическим кремом и украшается икрой из маслин	345	<b>350</b> РУБ.

## СУПЫ

<b>БОРЩ</b> Подается с черной булочкой, домашним салом и чесноком	300/30/20	<b>250</b> РУБ.
<b>КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ</b> Крем-суп на основе белых грибов и шампиньонов. Подается с хрустящими сухариками	300/10	<b>325</b> РУБ.
<b>СОЛЯНКА МЯСНАЯ</b> Сборная солянка с копченостями, подается с лимоном и сметаной	300/30	<b>290</b> РУБ.
<b>СУП ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ С КРЕВЕТКАМИ</b> Нежный сливочный суп из свежих соцветий брокколи с креветками, припущенными в белом вине с травами и чесноком. Поливается трюфельным маслом	300	<b>350</b> РУБ.
<b>КУРИНЫЙ БУЛЬОН</b> Подается с яйцом и гренками	300	<b>210</b> РУБ.

Салаты • Супы

## МЯСНЫЕ

### ШАТОБРИАН С ОВОЩАМИ

Стейки из говяжьей вырезки, обжаренный на мангале.  
Подается с овощами, обжаренными на сковороде с тимьяном, розмарином и чесноком под винно-луковым соусом

400

**1100**РУБ.

### БЕФСТРОГАНОВ

Вырезка мраморной говядины с шампиньонами, подается на картофельных драниках с соленым огурцом и бакинским помидором

100/150

**615**РУБ.

300

**580**РУБ.

### СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ

Приготовленные по фирменному рецепту в апельсиновом соусе

290/40

**330**РУБ.

### ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ

Пельмешки ручной лепки с говядиной и свинойной

## РЫБНЫЕ

### МОРЕПРОДУКТЫ С ОГНЯ

Кальмары, тигровые креветки, филе трески, мидии, обжаренные на мангале с овощами, белым вином и соевым соусом. Заправляются соусом Песто, тайским соусом чили и кунжутным маслом. Подаются с долькой лимона

110/130/10

**840**РУБ.

### СТЕЙК ИЗ СЕМГИ

Филе семги, жаренное на мангале. Подается с микс салатом, помидорами черри и долькой лимона

125/40

**940**РУБ.

### ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В СОУСЕ ТОМ-ЯМ

Креветки, обжаренные с шампиньонами и помидорами черри с добавлением белого вина, чеснока и итальянских трав в пряном соусе Том ям

350

**760**РУБ.

### ФИЛЕ ДОРАДО С КНЕЛЛИ ИЗ БРОККОЛИ

Филе дорадо, обжаренное на мангале.  
Подается с пюре из брокколи и сливочным соусом

120/120/20

**650**РУБ.

### СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА С МЯТНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Стейк палтуса, запеченный с травами.  
Подается с картофельно-мятным пюре и сливочно-икорным соусом

200

**570**РУБ.

### СЕВЕРНАЯ ТРЕСКА С ОВОЩАМИ

Филе северной трески, приготовленное на пару с соцветиями брокколи, цветной капусты и зеленой фасолью.  
Подается со сливочным соусом, микс салатом и трюфельным маслом

330

**550**РУБ.

# Основные блюда

## ПАСТЫ

<b>ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> Паста Феттучини в томатно-сливочном соусе с морепродуктами, обжаренными в белом вине с травами и чесноком. Посыпается сыром пармезан, подается с веточкой базилика и помидором черри	250	<b>590</b> РУБ.
<b>ПАСТА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> Паста Феттучини в сливочном соусе с обжаренными в вине белыми грибами с добавлением итальянских трав и помидоров черри. Посыпается сыром пармезан и пудрой из белых грибов	230	<b>360</b> РУБ.
<b>ПАСТА КАРБОНАРА</b> Паста Лингвини (классические или с чернилами каракатицы) в сливочно-винном соусе с беконом и чесноком. Посыпается сыром пармезан. Украшается веточкой базилика и помидором черри	300	<b>330</b> РУБ.

## МАНГАЛ

<b>АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ</b> <b>Прекрасный выбор для большой компании!</b> Шашлык из свинины, шашлык из курицы, люля из баранины и овощи гриль.	900	<b>1500</b> РУБ.
<b>КАРЕ ЯГНЕНКА</b> Каре ягненка, обжаренное на мангале. Подается с овощами гриль (цуккини, баклажан, бакинский помидор) под бруснично-клюквенным соусом с добавлением соуса Демил ас	400	<b>860</b> РУБ.
<b>СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ</b> Стейк из свиной вырезки, завернутый в бекон, обжаренный на мангале. Подается с грибным жульеном, запеченным в картофеле	380	<b>560</b> РУБ.
<b>ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ</b> Шашлык из свиной шеи, маринованный с луком и помидорами, обжаривается на открытом огне до румяной корочки. Подается со свежими овощами и маринованным красным луком	180/30	<b>480</b> РУБ.
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ</b> Фарш из баранины с добавлением восточных специй и свежей кинзы. Подается с маринованным красным луком, помидорами черри на лаваше	170/30	<b>440</b> РУБ.
<b>ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ</b> Шашлык из бескостного куриного бедра, маринованный в майонезе с пряными специями. Обжаривается на открытом огне до румяной корочки. Подается со свежими овощами и маринованным красным луком	180/30	<b>430</b> РУБ.

## ГАРНИРЫ

<b>КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый С ГРИБАМИ</b>	250	<b>290</b> РУБ.
<b>ОВОЩИ ГРИЛЬ</b>	200	<b>280</b> РУБ.
<b>КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ</b>	110	<b>130</b> РУБ.
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b>	110	<b>110</b> РУБ.
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b>	150	<b>100</b> РУБ.

Пасты • Мангал • Гарниры

## ПИЦЦА

<b>ПИЦЦА МАРГАРИТА</b> Сыр Моцарелла, томатный соус, орегано	400	<b>310</b> РУБ.
<b>ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ</b> Сыр Моцарелла, томатный соус колбаса Пепперони	440	<b>450</b> РУБ.
<b>ПИЦЦА АМЕРИКАНО</b> Сыр Моцарелла, томатный соус ,бекон, куриное филе, свиная вырезка, шампиньоны	540	<b>480</b> РУБ.
<b>ПИЦЦА ВЕТЧИНА-ГРИБЫ</b> Сыр Моцарелла, томатный соус ,ветчина, шампиньоны	490	<b>450</b> РУБ.
<b>ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ СЫРА</b> Сыр Моцарелла, сыр Скаморца, сыр Дор Блю, сыр Пармезан	220	<b>490</b> РУБ.
<b>ПИЦЦА С ЛОСОСЕМ И РУККОЛОЙ</b> Лосось, руккола, сметанный соус	250	<b>490</b> РУБ.
<b>ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА</b> Сыр Моцарелла, артишоки, ветчина, шампиньоны, перец болгарский	490	<b>420</b> РУБ.
<b>ПИЦЦА КАПРЕЗЕ</b> Сыр Моцарелла, сыр Гальбани, помидоры, базилик, чесночное масло, соус Песто	460	<b>490</b> РУБ.
<b>ПИЦЦА ДЕРЕВЕНСКАЯ</b> Сыр Моцарелла, помидоры, картофель, бекон, базилик	500	<b>420</b> РУБ.
<b>ПИЦЦА ДЖУЛИЯ</b> Сыр Моцарелла, салями, бекон, ветчина, колбаски охотничьи	490	<b>420</b> РУБ.
<b>ПИЦЦА РИМСКАЯ</b> Сыр Моцарелла, сыр Пармезан, салями, ветчина, курица	480	<b>450</b> РУБ.
<b>ФОКАЧЧА С ПЕСТО</b>	300	<b>150</b> РУБ.
<b>ПИЦЦА ДОЛЬЧЕ (ЯГОДНАЯ)</b>	220	<b>450</b> РУБ.

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

<b>МАЛАЯ</b> 2 булочки (черная ,белая)	<b>70</b> РУБ.
<b>БОЛЬШАЯ</b> 6 булочек (3 черных , 3 белых)	<b>210</b> РУБ.

<b>ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ</b> Подается с шариком ванильного мороженого	115/50	<b>290</b> РУБ.
<b>ТИРАМИСУ МАСКАРПОНЕ</b>	110	<b>290</b> РУБ.
<b>ЧИЗКЕЙК КЛУБНИЧНЫЙ</b>	125	<b>290</b> РУБ.
<b>БРАУНИ С ФУНДУКОМ И КАРАМЕЛЬЮ</b>	100	<b>270</b> РУБ.
<b>КАНОЛО СИЧИЛИАНО</b>	125	<b>275</b> РУБ.
<b>ТОРТ ФИСТАШКОВЫЙ С МАЛИНОЙ</b>	135	<b>270</b> РУБ.
<b>БРУСНИЧНЫЙ КРЕМОВЫЙ ПИРОГ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ</b>	125	<b>230</b> РУБ.
<b>«АННА ПАВЛОВА» С ФРУКТАМИ</b>	160	<b>225</b> РУБ.
<b>ТОРТ «НАПОЛЕОН»</b>	180	<b>215</b> РУБ.
<b>МУСС ИЗ МАНГО</b>	175	<b>195</b> РУБ.

## МОРОЖЕНОЕ

<b>-В АНАНАСЕ</b>		<b>550</b> РУБ.
<b>-В КОКОСЕ</b>		<b>400</b> РУБ.
<b>-В ДЫНЕ</b>		<b>400</b> РУБ.
<b>-В ЛИМОНЕ</b>		<b>400</b> РУБ.
<b>МОРОЖЕНОЕ НАТО НУЧЕС</b> С орехами и карамелью		<b>399</b> РУБ.
<b>МОРОЖЕНОЕ (1 ШАРИК)</b> Ванильное, клубничное, шоколадное, банановое с шоколадом, малиновое с зефиром, бабл-гам, кленовый сироп с орехами, черничное с йогуртом, сорбет манго	50	<b>77</b> РУБ.

## САЛАТЫ

<b>ОВОЩНОЙ САЛАТИК</b> Помидорчик, огурчик, сметанка	190	<b>169</b> РУБ.
<b>ОЛИВЬЕ С КУРОЧКОЙ</b> Картофель вареный, морковь, огурец свежий, огурец соленый, яйцо, зеленый горошек, майонез	155	<b>119</b> РУБ.
<b>КРАБОВЫЙ САЛАТИК</b> Огурец, кукуруза, крабовые палочки, яйцо, майонез	155	<b>99</b> РУБ.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>НАГГЕТСЫ</b>	120/30	<b>150</b> РУБ
<b>ТОСТ С СЫРОМ</b> Тостовый хлеб, сыр гауда, перепелиное яйцо	80	<b>109</b> РУБ

## ГОРЯЧЕЕ

<b>КОТЛЕТКА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С МАКАРОНАМИ РАДУГА</b> На выбор: Жареная или на пару	120/100/20	<b>249</b> РУБ.
<b>КОТЛЕТКА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ</b>	110/100/30	<b>229</b> РУБ.
<b>КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ</b>	120/110/30	<b>189</b> РУБ.
<b>ШАШЛЫЧЕК СВИНОЙ</b>	80/30	<b>180</b> РУБ.
<b>ШАШЛЫЧЕК КУРИНЫЙ</b>	80/30	<b>180</b> РУБ.
<b>МАКАРОШКИ С КУРИЦЕЙ</b>	120	<b>109</b> РУБ.
<b>МАКАРОШКИ С СЫРОМ</b>	120	<b>99</b> РУБ.

## ГАРНИР

<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b>	100	<b>110</b> РУБ
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b>	100	<b>90</b> РУБ

## ДЕСЕРТ

<b>МОРКОВНЫЕ ПАЛОЧКИ</b>	100	<b>80</b> РУБ
<b>ЯБЛОЧНЫЕ ДОЛЬКИ</b>	100	<b>80</b> РУБ