

Холодные Закуски:

Овощное ассорти

Помидоры свежие, огурцы свежие, перец болгарский жёлтый и красный, редис, зелень

230 руб.

200 г.

Оливки и маслины

Оливки и маслины. Украшается салатом Фризе.

180 руб.

100 г.

Мясное ассорти из домашних деликатесов

Язык говяжий, буженина, куриный рулет. Подается с маринованными корнишонами, помидорами черри и сливочным хреном.

480 руб.

150/60

Ассорти из лесных грибов

Ассорти маринованных грибов с добавлением чеснока и зеленого лука.

250 руб.

150 г.

Бабушкино сало

Ассорти копчённого и домашнего сала. Подается с ржаными гренками, солёным огурчиком, луком и ядрёной горчицей.

210 руб.

160 г.

Селёdochка с картофелем и красным луком

Филе сельди с обжаренным картофелем, маринованным красным луком и зелёным маслом.

270 руб.

240 г

Домашние соленья

Маринованные черри, маринованные корнишоны, капуста квашеная, чеснок, перец острый маринованный, черемша.

240 руб.

220 г.

Семга на тостах с зеленым маслом

Ломтики лосося собственного посола на пшеничных тостах со свежим огурчиком и лимоном. Сервируется зеленью.

550 руб.

100/40

Сырное ассорти

Пармезан, Чеддер, Дор-Блю, Гауда. Подаются с грушей, мёдом, виноградом, грецким орехом, медом и помидорами черри.

520 руб.

260 г.

Салаты:

Салат Капрезе	320 руб.	Салат греческий с сыром фета	320 руб.
<hr/> Помидоры с сыром Моцарелла и соусом Песто, украшенные крем-бальзамиком.	190 г.	<hr/> Микс листьев салата, помидоры, огурцы, болгарский перец, маслины, сыр Фета, кольца красного лука. Заправляется зеленым соусом.	250 г.
Микс-салат с креветками и грибами	480 руб.	Салат Оливье	210 руб.
<hr/> Салат микс, черри и жаренные креветки с грибами. Заправляются бальзамическим соусом и сыром Пармезан.	160 г.	<hr/> Классический салат с отварным картофелем, свежими и солёными огурцами, морковью, зелёным горошком, яйцами и куриным филе. Заправляется майонезом.	230 г.
Салат Цезарь			
▪ с курицей	360 руб.		
▪ с креветками	490 руб.	Теплый салат из языка с грибами	320 руб.
<hr/> Микс листьев салата с заправкой «Цезарь», помидорами черри, пшеничными гренками и сыром пармезан.	210 г.	<hr/> Тонко нарезанный отварной язык, салат микс, жаренные шампиньоны, помидоры черри с сыром пармезан и медово-горчишной заправкой.	180 г.
Теплый салат с телятиной	420 руб.		
<hr/> Говяжья вырезка на гриле, листья салата, Опята, корнишоны маринованные, картофель обжаренный, заправка майонез с дымком	190 г.		
Салат с тунцом	320 руб.		
<hr/> Ломтики тунца в собственном соку с листьями зеленого салата, огурчиком, помидором и красным луком. Заправка оливковым маслом с белым винным уксусом.	200 г.		

Горячие Закуски:

Жульен с грибами

190 руб.

Обжаренные грибы в сливочном соусе, запечённые под сырной корочкой

110 г.

Куриные крылышки в соусе Барбекю

360 руб.

Острые маринованные крылышки, обжаренные до хрустящей корочки и тушёные в соусе Барбекю. Подаются с соусом Блю-Чиз.

210/30

Жульен с курицей

190 руб.

Обжаренная куриная грудка в сливочном соусе, запечённая под сырной корочкой

110 г.

Кесадилья

▪ с курицей

450 руб.

▪ с грибами

490 руб.

▪ с курицей и грибами

470 руб.

Мексиканские пшеничные лепешки с начинкой из сыра и наполнителями. Обжариваются с двух сторон. Подаются с соусом «Сладкий чили»

250/30

Пивная тарелка

350руб.

Чесночные гренки, кольца кальмара, луковые кольца, креветки во фритюре, сырные палочки. Подается с соусом Айоли.

150/30

Чесночные гренки с соусом Блю-Чиз

150руб.

Ржаные гренки, обжаренные во фритюре и натертые чесноком.

100/50

Подаются с соусом Блю- Чиз.

Кольца кальмара во фритюре

280руб.

Кольца кальмара, обжаренные во фритюре. Подаются с соусом Тар-Тар.

150/30

Сырные палочки во фритюре

280руб.

Палочки сыра Моцарелла, обжаренные во фритюре. Подаются с соусом Айоли.

150/30

Супы:

Лапша куриная с перепелиным яйцом

180 руб.

Куриный бульон с овощами, тонкой вермишелью Феллини, куриным мясом, перепелиным яйцом, приправленный резанной зеленью.

300 г.

Солянка мясная сборная

260 руб.

Наваристый мясной бульон с копчёностями, маслинами и лимоном. Подаётся со сметаной и рубленной зеленью.

300 г.

Бульон с куриной грудкой и опятами

220 руб.

Прозрачный куриный бульон с тонкими ломтиками куриной грудки, овощами и опятами.

300 г.

Паста:

Спагетти «Карбонара»

380 руб.

Спагетти с кусочками бекона в сливочном соусе, яичным желтком и сыром пармезан.

260г.

Спагетти Болоньезе

300 руб.

Спагетти с соусом Болоньезе, сыром Пармезан и печеный Черри.

270 г.

Феттучини с морепродуктами

530 руб.

Паста Феттучини, семга, мидии, коктейльные креветки, сливки, чеснок, пармезан.

300г.

Мясо:

Вырезка свиная по - Варшавски	440 руб.	Телятина в 5-ти перцах	750 руб.
Медальоны из свиной вырезки маринованные и обжаренные на гриле, тушёные в пикантном соусе с овощами гриль.	210 г	Медальон из говяжьей вырезки, приправлен пятью видами дробленого перца. Подается с печеным картофелем и соусом Демиглас.	150/120/30
Корейка свиная на косточке	410 руб.	Боккончини из телятины в сливочном соусе	650 руб.
Маринованная и обжаренная на гриле корейка подаётся с маринованными овощами, красным луком и томатным соусом.	210/70/30	Кусочки говяжьей вырезки тушеные в сливках с опятами. Подается с картофелем пюре и сыром Пармезан.	150/150
Стейк из свинины на гриле	490 руб.	Каре ягненка в пряных травах	460 руб.
Свиная шейка гриль, подаётся с запечённым картофелем, маринованными овощами и красным луком с соусом Демиглас и сливок.	150/170/50	Каре барашка запеченное и приправленное прованскими травами. Подается с медово-перечным соусом, микс салатом и печеными помидорами Черри.	150/50/30
Каре Ягненка с овощами и соусом Сальса	450 руб.	Стейк из говяжьей вырезки	850 руб.
Каре барашка обжаренное на гриле с гарниром из помидора, огурца и болгарского перца. Подается с соусом Сальса и зеленью.	150/120/30	Жаренная на гриле маринованная с тимьяном и чесночком говяжья вырезка, подаётся с печеным картофелем и томатным соусом.	165/105/30
Лангет из говяжьей вырезки	620 руб.		
Говяжья вырезка запекается с маринованными овощами. Подается с картофелем гриль.	200/90		
Фахитос			
▪ с говядиной и курицей	530 руб.		
▪ овощной	390 руб.		
Обжаренные овощи и острые перчики халапеньо на раскаленной сковородке с мясом на выбор. Подается с соусом Сальса, сметаной и	120/100/60		

лепешками тортилья.

Рыба:
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ВАШ ВЫБОР:
НА ГРИЛЕ, НА ПАРУ ИЛИ ЗАПЕЧЁННАЯ.

Сибас	1 шт.	750 руб.	Дорадо	1 шт.	750 руб.
Форель	1 шт.	650 руб.			

Рыба подается с лимоном и чесночно-оливковым маслом.
НЕ ЗАБУДЬТЕ ВЫБРАТЬ СОУС И ГАРНИР!

Гарниры:

Соусы :

Картофель фри	150 г.	150 руб.	Барбекю	50 г.	50 руб.
Картофель дольки	150 г.	150 руб.	Блю - чиз	50 г.	50 руб.
Картофельное пюре	150 г.	130 руб.	Кетчуп	50 г.	50 руб.
Овощи на гриле	150 г.	270 руб.	Айоли	50 г.	50 руб.

Хлеб:

- **Хлебная Корзина малая (2 шт.)** 50 руб.
 - **Хлебная Корзина большая (4 шт.)** 100 руб.
-

Свежеиспеченные Злаковые и Пшеничные
булочки.

Безалкогольные коктейли:

Цитрусовый лимонад	300 мл.	250 руб.
Пино Колада	300 мл.	250 руб.
Брусничный лимонад	300 мл.	250 руб.
Мохито классический	300 мл.	250 руб.
Мохито клубничный	300 мл.	250 руб.

Ягодно-фруктовые чаи:

Брусника с яблоком	390 руб.
Брусника\ябл.фреш\мед	500 мл.
Имбирный чай	390 руб.
имбирь\имбирн.фреш\лимон\лайм\мята\мед	500 мл.
Марокканский чай	390 руб.
Апельсин\лимон\лайм\мята\корица\бадьян	500 мл.
Ягодный	390 руб.
ежевика\малина\клубника\морс\фреш лайм	500 мл.
Облепиха с грушей	390 руб.
Облепиха\груша\мед\корица	500 мл.

Молочные шейки:

Ванильный	300 мл.	250 руб.
Шоколадный	300 мл.	250 руб.
Ягодный	300 мл.	250 руб.
Клубничный	300 мл.	250 руб.

Свежевыжатые соки:

Морковь	200 мл.	200 руб.
Яблоко	200 мл.	250 руб.
Апельсин	200 мл.	250 руб.
Грейпфрут	200 мл.	250 руб.
Ананас	200 мл.	350 руб.

Безалкогольные напитки:

Акваника без газа, с газом	330 мл.	140 руб.
Аква Пана без газа	250 мл.	250 руб.
Сан Пеллегрино с газом	250 мл.	250 руб.
Сан Пеллегрино с газом	750мл.	370 руб.
Кока кола	250 мл.	120 руб.
Фанта	250 мл.	120 руб.
Спрайт	250 мл.	120 руб.
Швепс тоник	250 мл.	120 руб.
Энергетик Ред Булл	200 мл.	260 руб.
Сок в ассортименте	200 мл.	120 руб.

Кофе:

Эспрессо	30 мл.	120 руб.
Двойной эспрессо	60 мл.	180 руб.
Американо	130мл.	140 руб.
Капучино	160мл.	170 руб.
Латте	200мл.	170 руб.
Гляссе	180мл.	190 руб.
Раф кофе	180мл.	180 руб.
Кофе по-французски	200мл.	220 руб.
Кофе по-ирландски	200мл.	220 руб.

Чай:

Ассам	500 мл.	280 руб.
Сенча	500 мл.	280 руб.
Эрл Грей	500 мл.	300 руб.
Пуэр	500 мл.	400 руб.
Молочный улун	500 мл.	300 руб.
Жасмин	500 мл.	300 руб.