

Холодные закуски

Ассорти сала «Фирменное» <i>Три вида сала: с прорезью, с паприкой, маринованное чесноком и зеленью, подается с горчицей, салатным луком и острым перцем</i>	150 /50/ 30	159	Мясное ассорти домашнее <i>Буженина, куриный рулет, рулет из кролика, язык. Подает с хреном</i>	200/ 50	246
Сельдь собственного посола <i>Сельдь собственного посола с картофелем и маринованным луком</i>	100/ 1003 0	119	Ветчина Аля-Копа ди Парма <i>(собственного приготовления) с телячьим языком, вяленой сливой и грисини</i>	300	295
Огурцы «Холёные» <i>Огурцы быстро маринованы с зеленью, чесноком</i>	200	95	Блины с лососем и крем-сыром	280	198
Овощной огород <i>Томат, огурец, сладкий перец, лук, зелень</i>	300	135	Сырное ассорти <i>Пармезан, Камамбер, Рокфор. Подается с курагой, орехами, фирменным джемом</i>	150/ 30	196
Хумус с запеченным баклажаном <i>Подается с лепешками</i>	220	115	Лосось Гравлак <i>Подается с цитрусовой заправкой</i>	100/ 30	255
Брускетта с помидорами	200	107	Язык с хреном	100/ 30	155

Первые блюда

Грибной крем-суп <i>Ароматный суп-пюре с трюфельным маслом</i>	250	115	Борщ украинский <i>Подается со свинными ребрами, пампушками и сметаной</i>	250/ 50 30	135
Уха царская <i>Наваристый рыбный бульон из лосося, карпа и судака</i>	250	147	Окрошка с индейкой <i>Готовим на минеральной воде и сметане</i>	250	115
Солянка мясная сборная <i>Колбаска охотничья, ветчина, язык телячий, говядина, бекон, огурец соленый, лук, томаты, маслины и сметана</i>	250	147	Зеленый борщ <i>Подается со свинными ребрами, пампушками и сметаной</i>	250/ 50 6050	127
Гаспачо	250	97	Бульон из домашней птицы <i>С лапшой из муки твердых сортов</i>	250	107

Салаты

Салат "Санторини" <i>Тартар из лосося с/с, авокадо, томатов, салат руккола, тигровые креветки гриль</i>	160	225	Салат с тунцом "Блюфин" <i>Филе тунца на гриле, вяленые томаты и авокадо, микс листьев салата с фирменным соусом</i>	250	267
Салат с лососем и авокадо <i>Руккола, миндальные чипсы, перец, огурец, сыр Пармезан, карамелизированный грецкий орех, заправка: горчица-йогуртовая</i>	250	255	Салат «Цезарь» с курицей <i>Классический салат, особенный вкус которому придает куриное филе и бекон, обжаренные на гриле. Подает с соусом «Цезарь»</i>	250	237
Салат "Фирменный" <i>Рулет из кролика, сладкий перец, томаты, шампиньоны, микс листьев салата, заправленный домашним майонезом с хреном</i>	250	267	Салат "Праздничный" <i>Филе утки, микс листьев салата, апельсин, сыр Фета в кунжуте, в медово-лимонной заправке</i>	250	279
Салат «Греческий» <i>Огурец, томат, сладкий перец, сыр Фета и маслины. Заправляется оливковым маслом с пряными травами</i>	250	175	Салат «Деревенский» <i>Салат с языком, ветчиной, овощами, картофелем пай, заправленный домашним майонезом</i>	250	185
Салат "Мексиканский" <i>Ростбиф из филе-индейки, микс листьев салата, авокадо с бальзамико-лимонным соусом и ноткой табаско</i>	250	277	Салат "Итальянский" <i>Ростбиф из филе телятины, микс листьев салата, медовый болгарский перец в сочетании с соусом бальзамик и кедровым орехом</i>	250	278

Паста

Тальятелле с овощами <i>Заправленный базиликово-ореховым соусом</i>	300	137	Паста Карбонара	300	155
Тальятелле с индейкой и грибами	300	187	Равиоли с моцареллой	250	175
Паста с креветками и филе лосося	300	255	Равиоли с семгой под соусом «Пармезан»	250	217
			Равиоли со шпинатом под сырным соусом	250	145

Горячие закуски

Вареники с картофелем и грибами <i>Подаются со шкварками и сметаной</i>	200/ 30 30	97	Вареники с капустой <i>Подаются со шкварками и сметаной</i>	200/ 30/ 30	97
Картофельные драники со шкварками <i>Подаются со сметаной</i>	250/ 30 30	99	Вареники с мясом <i>Подаются со шкварками и сметаной</i>	200/ 30/ 30	115
Запеченный баклажан по-гречески <i>Баклажан, томленный в печи, в сочетании с сыром Фета и томатами</i>	300	158	Теплый салат из карамелизированных баклажан <i>Баклажан, помидор, острый перец</i>	300	155
Хачапури с сыром сулугуни	250	135	Сыр фри с ягодным соусом	100/ 50	120

Горячее из рыбы

Форель радужная с миндальным соусом <i>Запеченная рыба в особом маринаде с соевым соусом, гарнируется обжаренным миндалем с лимонным фрешем</i>	1 шт.	317	Сибас на гриле с лимонно-сливочным соусом <i>Подается с отварным картофелем, овощами и вялеными томатами</i>	1 шт.	305
Филе лосося на шпинатно-сливочной подушке	200	277	Котлета со щуки <i>Подается с рисом и пармезаном</i>	115/ 50	265

Горячее из мяса

Утиное филе под фруктовым соусом <i>С карамелизированной грушей</i>	150/ 200	310	Котлета по-пирновски с картофелем пай	150/ 50/3 0	257
Медальоны из телятины под фруктовым соусом	150/ 100	345	Свиная корейка-гриль под грибным соусом <i>Фаршируется беконом и сыром, подается с картофелем по-селянски</i>	200/ 100	245
Свинные ребра, запеченные в остром соусе <i>Подаем с запеченным картофелем в фольге и персиком гриль</i>	300 /300	317	Кролик тушеный с овощами <i>Кролик, тушеный в сметане, гарнируется овощами. Подается под морковным соусом</i>	300/ 150	345
			Колбаски с гренками <i>Соус на основе перца чили</i>	140/ 100/ 50	255

Стейк меню

Стейк Шатобриан <i>– поистине королевское блюдо. Соус перец и фаршированные томаты</i>	150/ 100	355	Стейк со свинины <i>Подается с печеным картофелем и соусом барбекю</i>	180/ 80/5 0	295
Стейк из семги (весовой, заказ от 200 гр.) <i>Подается с томатом гриль и с острым соусом</i>	100	155	Стейк из индейки <i>Подается со сливочно-грибным соусом</i>	150/ 100	297

Мангал меню

Свинина (весовая):			Телятина (весовая):		
• Шашлык из свиной вырезки	100	113	• Шашлык из телячьей вырезки	100	178
• Шашлык из свиного ошейка	100	111	• Люля-кебаб из телятины	200	194
Птица (весовая):			Рыба		
• Шашлык из филе индейки	100	110	• Скумбрия (300 гр.)	1 шт.	165
• Шашлык из куриного бедра	100	105	• Форель (250 гр.)	1 шт.	227
			• Сибас (200 гр.)	1 шт.	259

Соусы собственного приготовления

Шашлычный / аджика / гранатовый / барбекю / майонез / хрен / тар-тар / сливовый	50	35
---	----	-----------

Гарниры

Картофель (жареный / отварной / пюре) (на выбор)	150	75	Картофель фри	150/ 50	81
Кус-кус с овощами	200	82	Рис с пармезаном	200	119
Овощи-гриль (весовое) <i>Баклажан/ перец сладкий/ помидор/ шампиньоны /кабачок</i>				100	75

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлебная корзина (лепешка, тыквенный, ржаной, багет)	340	35	Лепешка	1 шт.	18
Тыквенный	70	10	Ржаной	70	10

ДЕСЕРТ

Штрудел вишневый <i>Подается с ванильным соусом</i>	150/ 50	135	Шоколадный фондан <i>Подается с мороженым</i>	100/ 50	115
Профитроли в шоколаде с апельсиновым курдом	150	105	Вареники с вишней <i>Подается со сметаной</i>	200 /30	98
Панакота	125	98	Торт «Наполеон»	100	105
			Мороженое в ассортименте	150	95
			<i>Шоколад / орехи грецкие / топпинг по-домашнему</i>	30	28

Натуральные напитки СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Узвар	250/ 1 л	25/75	Виноградный сок	250/ 1 л	35/ 95
Компот ягодный	250/ 1 л	25/75	Молочный коктейль в ассортименте	250	69
Квас «Березовый»	250/ 1 л	25/75	Морс (облепиховый/ смородина / клюквенный)	1 л	105
Квас «Трапезный»	250/ 1 л	25/75	Сок томатный	250/ 1 л	35/ 95
Лимонад (имбирно-лимонный / апельсиново-облепиховый / цитрусовый)				400	65

Безалкогольные напитки

Минеральная вода «Моршинская» (газ, б/г стекло)	330	43	Соса-Сола (стекло)	250	39
Минеральная вода «Боржоми» (стекло)	330	49	Сок в ассортименте (стекло)	1 б.	45
Мохито/Mojito	450	72	Спрайт (стекло)	250	35

ФРЕШ

Апельсиновый	250	82	Морковный	250	65
Яблочный	250	69	Сельдереевый	50	79

КОФЕ

Эспрессо	30	45	Холодный кофе	250	57
Капучино	250	59	Кофе «Бейлис»	250	61
Латте	250	59	Какао	200	43
Латте «Pisang» (латте классический, ликер пизан)	250	72	Кофе фирменный	250	67
Американо	90	49	Кофе по-ирландски / <i>Irish Coffee</i> (кофе, сливки, виски)	250	87

Чайная традиция

Эрл Грей	500	48	Английский завтрак	500	48
Зеленый китайский / «Gun Powder»	500	48	Зеленый с жасмином / «Jasmine Tea»	500	48
Альпийский луг / «Alpine meadow»	500	48	Чай фруктовый	500	55
Чай облепиховый	500	55	Чай имбирный	500	55