

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

КАНАПЕ МЯСНОЕ	1 шт.	35 руб.
Салями, ветчина, маслины, хлеб, маринованный огурец.		
КАНАПЕ ОВОЩНОЕ	1 шт.	35 руб.
Огурец, перец болгарский, помидоры черри, соус тартар.		
КАНАПЕ СЫРНОЕ	1 шт.	45 руб.
Тильзитер, фета, перец болгарский, сливочное масло, хлеб.		
КАНАПЕ С ИКРОЙ	1 шт.	60 руб.
Хлеб, икра, сливочное масло.		
КАНАПЕ С СЁМГОЙ	1 шт.	75 руб.
Хлеб, ломтики слабосоленой сёмги, огурец, оливки, сливочное масло.		
ТАРТАЛЕТКИ С СЁМГОЙ	1 шт.	120 руб.
ТАРТАЛЕТКИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ	1 шт.	140 руб.
САЛО ПОД ВОДОЧКУ	120/70/40/40 гр.	250 руб.
Копчёное и солёное сало, маринованный чеснок, зелёный лук, острая горчица, хрен.		
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ	90/230 гр.	300 руб.
Бочковая сельдь с отварным картофелем, репчатым луком и маслом. Подается с постями.		
РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ	290 гр.	380 руб.
Жареные ломтики баклажанов с начинкой из грецких орехов, сыра, майонеза и чеснока.		
РУЛЕТЫ ИЗ ВЕТЧИНЫ	270 гр.	380 руб.
Ветчина из индейки, грецкие орехи, сыр, майонез, чеснок, зелень.		
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ	160 гр.	420 руб.
Тонко нарезанные кусочки говядины, приправленные оливковым маслом, бальзамиком, морской солью и лимоном. Подаются с рукколой и сыром пармезан.		
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	200 гр.	620 руб.
Мелко нарезанное филе слабосоленого лосося с авокадо, луком, икрой тобико, салатом руккола.		
АССОРТИ СЫРОВ	230/30/95 гр.	620 руб.
Дорблю, камамбер, фета, чечил, тильзитер. Подаются с грецким орехом, мёдом, киви, виноградом.		
АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ	150/70/30/30 гр.	620 руб.
Тонко нарезанные буженина, ростбиф, говяжий язык, колбаса чоризо. Подаются с горчицей и хреном.		
СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ	150/50 гр.	650 руб.
РЫБНАЯ ТАРЕЛКА	200/45 гр.	650 руб.
Слабосоленая сёмга, масляная рыба, палтус, скумбрия. Подается с лимоном и маслинами.		
СУДАК ФАРШИРОВАННЫЙ	1000 гр.	1600 руб.
Запеченный судак, фаршированный целиком овощами и сливочной кнелью из трески. Украшен красной икрой, сливочным маслом, зеленью и фруктами.		

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ФОКАЧЧА	160 гр.	100 руб.
Традиционная итальянская лепёшка.		
СЫРНАЯ ФОКАЧЧА	430 гр.	350 руб.
Традиционная итальянская лепешка с сыром.		
БРУСКЕТТА ТОМАТНАЯ	110 гр.	160 руб.
Поджаренный багет с оливковым маслом, напертый чесноком. Начинка из помидоров, базилика, каперсов и бальзамика.		
БРУСКЕТТА СЫРНАЯ С ГРИБАМИ	110 гр.	180 руб.
Поджаренный багет с оливковым маслом, напертый чесноком. Начинка из сыра фета, жареных шампиньонов и каперсов.		
БРУСКЕТТА С КУРИЦЕЙ И ЧОРИЗО	110 гр.	220 руб.
Поджаренный багет с оливковым маслом, напертый чесноком. Начинка из жареной курицы, колбасы чоризо, помидоров, базилика.		
КУРИНЫЕ ПАЛЬЧИКИ	120/40 гр.	200 руб.
Ломтики куриного филе, жаренные во фритюре до румяной корочки. Подаются с соусом тартар.		
ЖАРЕНЬИЙ СЫР	150/40 гр.	250 руб.
Жаренные во фритюре сырныи шарики. Подаются с соусом 1000 островов.		
ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ	100 гр.	260 руб.
Жареные шампиньоны, сливочный соус, сыр моцарелла.		
ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ	100 гр.	260 руб.
Жареные шампиньоны, курица, сливочный соус, моцарелла.		
КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В ОСТРОЙ ГЛАЗУРИ	280/60/40 гр.	310 руб.
Куриные крылышки, жаренные до румяной корочки. Подаются с соусом блючиз, морковью и сельдереем.		



САЛАТЫ

ВИНЕГРЕТ	270 гр.	280 руб.
Отварные овощи: свёкла, картофель, морковь, зеленый горошек, солёный репчатый лук.		
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	270/30/30 гр.	280 руб.
Огурцы, помидоры, болгарский перец, редис, стебель сельдерея, листья салата, зелень.		
ГРЕКО	320 гр.	280 руб.
Сыр фета, помидоры, болгарский перец, огурцы, маслины, красный лук, бальзамическая заправка.		
МИМОЗА	200 гр.	280 руб.
Консервированный лосось, отварные картофель, морковь и яйцо, репчатый лук, майонез.		
МЮНХЕНСКИЙ САЛАТ	260 гр.	300 руб.
Баварские колбаски, копченая курица, маринованные огурцы, красный лук, картофель, сыр чедер, салат айсберг, пикантная заправка.		
ТАКО	320 гр.	320 руб.
Куриное филе гриль, огурцы, помидоры, красная фасоль, болгарский перец, сметана, соус гуакамоле, мексиканская сальса. Подается в корзинке из сырной портильи.		
ОЛИВЬЕ	300 гр.	350 руб.
Отварные овощи, зеленый горошек, говяжья вырезка, перепелиное яйцо, красная икра, густой майонез.		
КАПРЕЗЕ КЛАССИК	230 гр.	360 руб.
Тонко нарезанные помидоры и сыр моцарелла с каперсами, соусом песто, бальзамиком, оливковым маслом.		
ЦЕЗАРЬ ТРАДИЦИОННЫЙ	180 гр.	365 руб.
Сочные листья салата ромэйн, помидоры черри, хрустящие гренки, сыр пармезан, фирменная заправка.		
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ	230 гр.	410 руб.
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ	210 гр.	500 руб.
ЦЕЗАРЬ С СЁМГОЙ	230 гр.	580 руб.
ФЛОРЕНТИЙСКИЙ САЛАТ	270 гр.	380 руб.
Жареная куриная печень с добавлением портвейна, салатный микс, помидоры черри, пикантные гренки, медово-горчичная заправка.		
ФИРМЕННЫЙ САЛАТ МАРЧЕЛЛА	230 гр.	520 руб.
Жареные тигровые креветки с сыром моцарелла, авокадо, салатом айсберг, помидорами черри и рукколой.		
САЛАТ С КОПЧЁНЫМ УГРЁМ	250 гр.	590 руб.
Ломтики копчёного угря на листьях салата айсберг с болгарским перцем, огурцом и редисом дайкон под ореховым соусом. Украшен перепелиным яйцом, рукколой, помидором и соусом песто.		

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

СВИНАЯ ШЕЙКА ГРИЛЬ

170/210/40 гр.

580 руб.

Жаренная на гриле свиная шейка. Подается с картофельными дольками, острым перцем и маринованным луком.

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

180/300 гр.

590 руб.

Свиная отбивная, жаренная на гриле. Подается с грибным соусом и картофельными дольками.

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА В ЯБЛОЧНОЙ ГЛАЗУРИ

180/200/50 гр.

660 руб.

Маринованная в белом вине свиная вырезка, покрытая яблочной глазурью и кунжутом. Подается с кремовым картофельным пюре и овощами гриль.

БЕФСТРОГАНОВ

200/200 гр.

750 руб.

Говяжья вырезка с белыми грибами и луком в горячем сливочном соусе. Подается с картофельным пюре, соленым огурцом и красным луком.

КАРЕ БАРАШКА НА КОСТИ

200/180/40 гр.

950 руб.

Каре барашка, жаренное на гриле с ароматными травами и специями. Подается с картофелем, овощами, сладким луком и острым соусом.

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

220/290 гр.

1100 руб.

Подается с овощами гриль, кремовым картофельным пюре и красным винным соусом.

(Рекомендуется средняя прожарка).

ПОРОСЁНОК, ЗАПЕЧЁННЫЙ ЦЕЛИКОМ

1000 гр.

2600 руб.

Молочный поросёнок, запечённый до хрустящей корочки. Подается с соленьями, печеными яблоками, хреном и горчицей.

ЗАПЕЧЁНАЯ БАРАНЬЯ НОЖКА

1300/200/80 гр.

3200 руб.

Маринованная в травах баранья ножка. Подается с соленьями, овощами и томатным соусом.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

ПЕРЕПЕЛА В БЕКОНЕ	1 шт.	500 руб.
Перепела в беконе, запечённые до хрустящей корочки с брусничным соусом.		
ЦЫПЛЁНОК КОРНИШ	320/200/40 гр.	570 руб.
Запечённый целиком до хрустящей корочки с чесноком и травами. Подается с картофельными дольками, острым перцем, маринованным луком и помидорным соусом.		
УТИНАЯ ГРУДКА	140/160/50 гр.	620 руб.
Подается с запеченной медовой грушей и апельсиновым соусом с брусникой.		
УТКА, ЗАПЕЧЁНАЯ ЦЕЛИКОМ	1500 гр.	3500 руб.
Подается с рисом пиаф, печёными яблоками, овощами и фирменным соусом.		

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕНАЯ	260/190 гр.	680 руб.
Форель в имбирно-чесночном масле, запеченная целиком. Подается с овощами гриль.		
ДОРАДО ЗАПЕЧЕНАЯ	190/130/40 гр.	740 руб.
Запечённая целиком с оливковым маслом и специями. Подается с цветной капустой, брокколи и имбирным соусом.		
СЁМГА ГРИЛЬ	150/260/50 гр.	850 руб.
Стейк из сёмги. Подается с картофельным пюре, овощами гриль, красной икрой и соусом белое вино.		
СТЕРЛЯДЬ ЗАПЕЧЕННАЯ	800/1330 гр.	7200 руб.
Украшена икрой, лимоном, маслинами, оливками, помидорами черри и зеленью.		

ГАРНИРЫ

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА НА ПАРУ	150 гр.	120 руб.
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150 гр.	120 руб.
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	150 гр.	130 руб.
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 гр.	130 руб.
РИС ПИАФ	150 гр.	130 руб.
Отварной рис, морковь, репчатый лук, болгарский перец.		
БРОККОЛИ НА ПАРУ	150 гр.	150 руб.
ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С ЗЕЛЕНЬЮ	150 гр.	150 руб.
ОВОЩИ ГРИЛЬ	150 гр.	300 руб.
Цукини, баклажаны, болгарский перец, красный лук, помидоры, шампиньоны.		

ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ (1 шарик) Ванильное, клубничное или шоколадное.	50 гр.	110 руб.
ФРУКТОВЫЙ САЛАТ	210 гр.	190 руб.
МАКОВЫЙ ТОРТ	125 гр.	190 руб.
СУФЛЕ ЕВА Сливочно-ореховое суфле.	240/20 гр.	190 руб.
ТОРТ ПРАГА	130 гр.	200 руб.
ТВОРОЖНО-ЛИМОННОЕ ПИРОЖНОЕ Подается с облепиховым соусом.	150/50 гр.	230 руб.
ФИРМЕННЫЙ СЛОЕННЫЙ ПИРОГ Слоенный пирог с начинкой из груши. Подается с шариком ванильного мороженого.	130/40/50 гр.	290 руб.
ЧИЗКЕЙК Классический английский чизкейк на основе мягких сливочных сыров с фруктовым желе.	100/20 гр.	360 руб.
ТИРАМИСУ Классический итальянский десерт, состоящий из кофейного бисквита, пропитанного ликером, крема на основе сыра маскарпоне и простникового сахара.	100/20 гр.	370 руб.
БАККАРА Шоколадный бисквит, фисташковый мусс, мусс из молочного шоколада. Украшен шоколадным декором.	100/20 гр.	370 руб.
ЭСТЕРХАХИ Классический ореховый десерт на основе тонких воздушных коржей из фундука.	100/20 гр.	380 руб.
БЕЛЬГИЙСКОЕ СУФЛЕ Фруктовое суфле на основе ягод, персика и ананаса, итальянское безе с горьким шоколадом и грецким орехом, тонкий бисквит с белым шоколадом.	100/20 гр.	380 руб.
ФРУКТОВАЯ ВАЗА СЕЗОННАЯ 1220 руб.	2000 гр.	
ФРУКТОВАЯ ВАЗА ТРОПИЧЕСКАЯ	2500 гр.	1660 руб.