**МЕНЮ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Холодные закуски** |  |
|  |  |
| Валованы с красной икрой (20/20/20 гр.) | 350 |
| Семга с/с (100/30 гр.) | 350 |
| *Засоленная по особому рецепту* |  |
| Рыбное ассорти (50/50/50/30 гр.) | 650 |
| *Тонко нарезанные осетрина горячего копчения, масляная и слабосоленая семга* |  |
|  |  |
| Мясное ассорти (200/30 гр.) | 420 |
| *Тонко нарезанные окорок, буженина и колбаса с/к* |  |
|  |  |
| Сырная тарелка (200/50 гр.) | 350 |
|  *Брынза, маасдам, чечил, фета с грецким орехом, виноградом и медом* |  |
|  |  |
|  |  |
| Овощной букет (300 гр.) | 350 |
| *Свежие огурцы, помидоры, редис, болгарский перец* |  |
|  |  |
| Свежая зелень с сыром (130 гр.)*Сыр сулугуни, кинза, базилик, тархун* | 240 |
|  |  |
|  |  |
| Греческая закуска (125 гр.) | 260 |
| *Жареные баклажаны, фаршированные зеленью, грецким орехом и сыром Фета* |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Помидоры с сырным муссом (150 гр.) | 230 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Сельдь по-московски (160 гр.) | 240 |
| *Гарнируется картофелем и луком* |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Язык телячий с хреном (100/30 гр.) | 300 |
|  |  |
|  |  |
| Ветчинные рулеты с сырным муссом (200 гр.) | 230 |
|  |  |
|  |  |
| Суджук и бастурма (100 гр.) | 280 |
| *Вяленое мясо, приготовленное по восточным рецептам* |  |
|  |  |
|  |  |
| Маслины и оливки (30/30 гр.) | 200 |
|  |  |
|  |  |
| Лимон (50 гр.) | 80 |
|  |  |
|  |  |
| Бабушкин погребок (350 гр.) | 300 |
| *Соленые огурчики, помидорчики, перец стручковый, черемша, чеснок и квашеная капуста* |  |
|  |  |
|  |  |
| Грибочки из бочки (130 гр.) | 220 |
| *Маринованые шампиньоны или опята* |  |
|  |  |
| Капрезе (200 гр.) | 370 |
| *помидоры черри, моццарела, базилик, оливковое масло* |  |
|  |  |
|  |  |
| Русская закуска (150 гр.)*Заливное из телятины, языка и куриного филе с яйцом, зеленым горошком и морковью* | 270 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Сало по-домашнему (150 гр.) | 220 |

**САЛАТЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| Столичный (200 гр.) | 190 |
| *Куриное филе, картофель, соленые огурцы, зеленый горошек, майонез* |  |
|  |  |
|  |  |
| Кахетия (200 гр.) | 280 |
| *Свежие огурцы, помидоры, репчатый лук и ореховая заправка* |  |
|  |  |
| Ромео (200 гр.) | 350 |
| *Филе индейки с бакинскими помидорами, авокадо и салатами руколла и айсберг* |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Руккола с языком (180 гр.) | 350 |
| *Салат из листьев Рукколы, помидоров Черри и языка с пикантным соусом* |  |
|  |  |
| София (180 гр.) | 320 |
| *Салатный микс, помидоры Черри, болгарский перец, соленые огурцы, телячья вырезка,* *соевый соус* |  |
|  |  |
| Греческий (200 гр.) | 270 |
| *Сладкие томаты, огурцы, сладкий перец с маслинами и сыром Фета* |  |
|  |  |
| Принц (180 гр.) | 280 |
| *Филе курицы, колбаса говяжья, жареные грибы, свежие помидоры и огурцы, сыр, майонез* |  |
|  |  |
| Дамский (200 гр.) | 210 |
| *Куриное филе, ананас, пекинская капуста, болгарский перец, сыр, заправка* |  |
|  |  |
| Черчилль (180/10 гр.) | 410 |
| *Отварная осетрина с овощами под шапкой из сыра и красной икры* |  |
|  |  |
| Цезарь с креветками (200 гр.) | 390 |
| *Традиционный салат в оригинальном исполнении* |  |
|  |  |
| Цезарь с семгой (200 гр.) | 370 |
| *Традиционный салат в оригинальном исполнении* |  |
|  |  |
| Цезарь с курицей (200 гр.) | 310 |
| *Знаменитый американский салат* |  |
|  |  |
| Теплый салат из курицы (180 гр.) | 330 |
| *Листья зеленого салата, руккола, с жареной курицей, печенью и пикантным соусом* |  |
|  |  |
|  |  |
| Баварский (200 гр.) | 320 |
| Колбаски охотничьи, картофель, грибы, соленые огурчики, листья салата, зелень и майонез |  |
| Сказочный (200 гр.) | 320 |
| Язык отварной, грибы, перец болгарский, майонез и грецкий орех |  |
|  |  |
| Селянский (200 гр.) | 240 |
| *Куриное филе, китайский салат, сыр, чесночные гренки, орегано, заправка от шефа* |  |
| Итальянский салат с семгой (180 гр.) | 420 |
| *Семга с/с, руккола, романо, маринованная морковь с соусом от шефа* |  |
|  |  |
|  |  |
| Полесье (200 гр.) | 300 |
| *Телятина, язык, куриное филе, грибы, соленые огурцы, картофель, морковь* |  |
| Итальянский салат с беконом (180 гр.)*Салатный микс, бекон, кедровые орешки, помидоры черри, перепелиное яйцо, пармезан, оливковое масло* | 470 |

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

|  |  |
| --- | --- |
| Долма из виноградных листьев (200/50 гр.) | 350 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Жульен грибной (100 гр.) | 140 |
|  |  |
| Кокот из курицы (100 гр.) | 120 |
|  |  |
|  |  |
| Аджапсандал (200 гр.) | 300 |
|  |  |
| **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА** |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Каре ягненка (300 гр.) | 430 |
|  |  |
|  |  |
| Люля-кебаб (150/50 гр.) | 280 |
| *подается с маринованным луком и соусом Сацебели* |  |
|  |  |
| Телятина по-монастырски (150 гр.) | 350 |
| *Телятина по оригинальному рецепту с грибами и сыром под клюквенным соусом* |  |
|  |  |
| Язык по-венски (300 гр.) | 390 |
| *Запеченный язычок с картофелем, маринованной морковью и огурцами, маслинами, оливками и сыром, под соусом от шефа- подается в баранчике* |  |
|  |  |
| Котлета по-киевски (150 гр.) | 220 |
| *Куриная натуральная котлета по оригинальному рецепту* |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Судак отварной под шпинатным соусом (150/50 гр.) | 450 |
| Треска под горчичным соусом (150/50 гр.) | 370 |
|  |  |
|  |  |
| Монблан (150 гр.) | 380 |
| *Свинина, сыр, бекон* |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Курица с кисло-сладким соусом (150/50 гр.) | 270 |
| *Курица, помидоры, цуккини и соус от шеф-повара* |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Мясо по-французски (150/20 гр.) | 350 |
| *Запеченое с сыром, грибами и помидорами. Свинина или телятина*  |  |
|  |  |
| Жаркое по-сибирски (350 гр.) | 350 |
| *Кусочки нежнейшей телятины или свинины запеченной с грибами, картофелем и овощами – подается в горшочке* |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Стейк из семги с кунжутом (150 гр.) | 590 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**ГАРНИРЫ (200 гр.)**

|  |  |
| --- | --- |
| Картофель по-деревенски | 110 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Зеленая фасоль с кунжутом | 130 |
|  |  |
| Рис с овощами | 110 |
|  |  |
| Цветная капуста в бархатной панировке | 130 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Картофель отварной | 110 |
|  |  |
| Брокколи с маслом | 130 |
| **СОУСА**Томатный острый (100 гр.) | 60 |
| Сацебели (100 гр.) | 70 |
| Тартар (100 гр.) | 65 |
| **НАПИТКИ** |  |
| Чай пакетированный в ассортименте (200 мл.) | 30 |
| Кофе Эспресо (100 мл.) | 70 |
| Морс клюквенный (1л,) | 220 |
| Морс из черной смородины (1л.) | 180 |
| **ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА** | 50 |
|  |  |