



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

НАРЕЗКА МЯСНЫХ РУЛЕТОВ

Буженина из свиной шейки, рулет из кролика с черносливом, куриный рулет со шпинатом и сливками, рулет куриный с курагой (360г).

-310.-



МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Ассорти из чоризо, прошутто, элитной шейки и саями мадера. Подаётся с маслинами, оливками (200г).

-205.-



АССОРТИ КОЛБАС

Три сорта сыровяленых колбас – московская, альпийская и сервелат (150г).

-180.-



СЫРНАЯ ПАЛИТРА

Ассорти сыров: дор блю, пармезан, качотта, бри, моцарелла. Подаётся с виноградом, мёдом, хрустящими грецкими орехами и кешью (400г).

-360.-



НАРЕЗКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Огурец, томаты черри, сладкий перец, брынза, стебель сельдерея, морковь, соус тар-тар, пряная зелень (500г).

-210.-

ТАРЕЛКА СОЛЕНИЙ

Корнишоны маринованные, томаты соленые, капуста квашеная, капуста цветная маринованная, опята маринованные, лук красный маринованный, зелень (500г).

-170.-





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРЕЛКА МОРСКИХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Лосось слабого посола, лосось холодного копчения,
масляная рыба, креветки тигровые, лайм, маслины, оливки (300г).

-385.-

ТАРЕЛКА РЫБНАЯ

Скумбрия слабого посола, скумбрия подкопчённая,
маринованный красный лук, оливки, маслины, лимон (400г).

-290.-

НАРЕЗКА РУЛЕТОВ ИЗ СКУМБРИИ

Рулет из скумбрии с лимонной цедрой слабого посола,
рулет из скумбрии с начинкой из пряной зелени, маринованный
красный лук, оливки, маслины, лимон (400г).

-220.-

СКУМБРИЯ ФАРШИРОВАННАЯ СЫРОМ И ОВОЩАМИ

Сочная скумбрия, наполненная ароматной смесью сыра
и свежих овощей, запечённая до румяной корочки (400г).

-240.-

ШПИНАТНЫЙ РУЛЕТ

Шпинатный рулет с кремом из сливочного сыра и кусочками
слабосоленой семги (300г).

-310.-

БЛИНЫ С СЕМГОЙ

Блинчики фаршированные малосоленной семгой,
нежным сливочным сыром и свежей рукколой (330г).

-180.-





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ЦЫПЛЕНОК ФАРШИРОВАННЫЙ

Цыплёнок фаршированный блинами с начинкой из курицы
и шампиньонов (1000г).

-330.-

РУЛЕТКИ ОВОЩНЫЕ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ

Рулетики из цукини с начинкой из сливочного сыра и оливок,
рулетики из сладкого перца с начинкой из сыра фета, рулетики из баклажана
с начинкой из сливочного сыра, чеснока и томатов (300г).

-290.-

РУЛЕТЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА

Рулеты из говяжьего языка с начинкой из сливочного сыра
и соуса тар тар (250г).

-220.-

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ПЕТУХА

Заливное с мясом петуха, перепелиным яйцом, оливками и зеленью,
подается с соусом хрен и зернистой горчицей (600г).

-180.-

ЛОСОСЕВЫЕ РУЛЕТКИ

Рулетики из слабосоленого лосося с начинкой из сливочного сыра
и огурцом (160г).

-295.-

ЗАКУСКА КАПРЕЗЕ

Свежие томаты и моцарелла с рукколой, заправленные
соусом Песто (240г).

-135.-





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ

Микс маринованных опят и шампиньонов (300г).

-210.-

МАСЛИНЫ / ОЛИВКИ

Ассорти из маринованных маслин, оливок
и оливок каламата (300г).

-110.-

ВОЛОВАНЫ АССОРТИ

Ассорти волованов, с начинкой из малосольной семги,
тигровых креветок и красной икры (300г).

-450.-

ПРОФИТРОЛИ АССОРТИ

Профитроли с начинкой из сливочного сыра и ветчины,
профитроли с начинкой из сливочного сыра зелени и чесночка (300г).

-180.-

ФУРШЕТНАЯ ТАРЕЛКА

Волованы с икрой, с креветкой, с лососем, профитроли с ветчиной,
профитроли со сливочным сыром и чесноком, канале с сыровяленной колбасой,
канале с сырاني и ягодами (550г).

-530.-

ФРУКТОВАЯ НАРЕЗКА

Ананас, грейпфрут, апельсин, киви, виноград (1000г).

-250.-





САЛАТЫ

САЛАТ С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ, ОЛИВКАМИ И ГРЕЧЕСКИМ СЫРОМ

Микс салатной зелени, заправленный соусом чимичурри,
с печеным сладким перцем, оливками и греческой брынзой (350г).

-220.-

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ ГРИЛЬ

Салат с курицей гриль, сегментами апельсина и грейпфрута,
томатами черри, сыром дор-блю и семенами тыквы и льна (350г).

-250.-

САЛАТ С РУККОЛОЙ И КРЕВЕТКАМИ

Креветки, руккола, авокадо, медово-горчичная заправка,
помидоры черри (350г).

-330.-

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ

Микс салатной зелени, заправленные авторским дрессингом,
вырезка говяжья прожарки MEDIUM, сладкий перец, шампиньоны,
томаты черри, посыпанное всё тертым сыром пармезан (350г).

-310.-

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Салат айсберг, запеченное куриное филе, черри,
перепелиное яйцо, сухарики, пармезан, соус цезарь (400г).

-220.-

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКОЙ

Салат айсберг, креветки, черри, перепелиное яйцо, сухарики,
пармезан, соус цезарь (400г).

-280.-





САЛАТЫ

САЛАТ ПЕРЕПЕЛИНОЕ ГНЕЗДО

Язык отварной, шампиньоны, соленый огурец, яйцо куриное, яйцо перепелиное, руккола, черри, соус на основе зернистой горчицы (400г).

-270.-

САЛАТ ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ

Говядина, картофель, яйцо куриное, морковь, горошек консервированный, огурец свежий, майонез, горчица, яйцо перепелиное (400г).

-130.-

САЛАТ ОЛИВЬЕ ПО-ЦАРСКИ

Слабосоленая семга, картофель, яйцо куриное, морковь, горошек консервированный, огурец свежий, майонез, горчица, яйцо перепелиное (380г).

-235.-

САЛАТ С КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ И ГОВЯДИНОЙ

Отварная говядина, перец болгарский, красная фасоль, грецкий орех, лук, помидоры черри, чеснок, специи, заправка на основе винного уксуса, зелень (400г).

-180.-

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Картофель, яйцо куриное, морковь, майонез, сельдь малосоленая, свекла, лук репчатый (400г).

-130.-





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА В ГРИБНОМ СОУСЕ

Говяжья вырезка, соус из белых грибов
и шампиньонов с добавлением трюфельного масла (350gr).

-460.-

КУРИНЫЙ РУЛЕТ С БЕКОНОМ

Руллет из куриного филе и подкопченного бекона,
соус из белых грибов и шампиньонов с добавлением
трюфельного масла (300gr).

-160.-

АССОРТИ ГОРЯЧИХ БЛИНОВ

Блины с начинкой из куриного филе, блины с начинкой
из шампиньонов, блины с начинкой из двух видов сыра,
подаются со сметаной (600gr).

-220.-

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА С АНАНАСОМ

Свиная вырезка с грилированным ананасом,
соус из белых грибов и шампиньонов с добавлением
трюфельного масла (350gr).

-210.-

ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ С ГРЕЧЕСКИМ СОУСОМ

Шампиньоны гриль с соусом на основе сметаны,
сливок, пряных трав и специй (500gr).

-165.-



ГАРНИРЫ

АРОМАТНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ И ЧЕСНОЧКОМ

(500г)

-80.-

КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

Картофельные дольки жареные с грибами и луком (600г).

-120.-

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Цукини, баклажан, шампиньоны, сладкий перец, томаты,
красный лук, соус чили (550г).

-180.-

ДОМАШНЯЯ ЛАПША

(400г)

-60.-





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

АССОРТИ СТЕЙКОВ

Стейк из свинины, стейк из утки, стейк из говяжьей вырезки,
стейк из курицы, соус BBQ (750г).

-800.-

МЯСНОЕ АССОРТИ

Шашлык из свиной шейки, шашлык куриный, ребра свиные,
филе утки, соус BBQ (1000г).

-1050.-

МИКС КОЛБАСОК ГРИЛЬ

Мититеи говяжьи, кырнэцаи свинина с курицей,
баварские колбаски, улитка с говядиной и сыром, аджика (1000г).

-750.-

РЫБНОЕ АССОРТИ

Филе осетра, филе лосося, филе дорадо, креветки тигровые,
лимон (750г).

-1050.-

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Шашлык из свиного ошейка.
Подается с соусом BBQ и маринованным красным луком (450г).

-350.-

СТЕЙК ИЗ КУРИЦЫ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Филе куриное с соусом на основе сливок и сыра дор-блю,
с гарниром из печеных томатов черри (800г).

-400.-





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Шашлык из куриного бедра.
Подается с соусом BBQ и маринованным красным луком (450г).

-280.-

ЛЕНТА СВИНЫХ РЕБЕР

Свинные ребра с кисло-сладким соусом на основе вишни (400г).

-310.-

ГОЛУБЦЫ ИЗ КРЫЖАЛКИ / ВИНОГРАДНОГО ЛИСТА

Кислая капуста(виноградный лист), свинина, рис, лук, морковь, томат.
Подается в сладком перце со сметаной (700г).

-350.-

ОСЕТР ЗАПЕЧЕННЫЙ

Осетрина запеченная целиком, с гарниром
из печеных томатов (1200г).

-1250.-

УТКА ЗАПЕЧЕННАЯ

Утка фаршированная грибным конкассе и сыром моцарелла,
подается со смородиновым соусом (2000г).

-1450.-

ЯГНЕНОК ЗАПЕЧЕННЫЙ С ОВОЩАМИ

Мясо ягненка на кости, запеченное в пряных травах,
с гарниром из томатов черри и шампиньонов гриль (1000г).

-850.-



ВЫПЕЧКА

БАННИЦА

Тесто Фило, творог, яйца, сметана (2000г).

-630.-

КУРНИК

Блины, куриное филе, шампиньоны, лук, сыр (1300г).

-450.-

СЛОЙКА С КАПУСТОЙ

Слоеное тесто в виде треугольника,
начинка из белокочанной капусты (400г).

-95.-

СЛОЙКА С КАРТОШКОЙ

Слоеное тесто в виде треугольника,
начинка картофельная (400г).

-70.-

СЛОЙКА С ТВОРОГОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Слоеное тесто в виде треугольника,
начинка из домашнего творога и зелени (укроп) (400г).

-130.-





ВЫПЕЧКА

АССОРТИ МИНИ ПИРОЖКОВ

Дрожжевое тесто с нежными начинками:
капуста, творог, картофель (480г).

-150.-

ЗАЛИВНОЙ ПИРОГ С СЫРОМ

Заливной открытый пирог, с сыром моцарелла, луком, дор блю, радомер, сливки, куриное яйцо (1400г).

-535.-

ЗАЛИВНОЙ ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И ШПИНАТОМ

Заливной открытый пирог с куриным филе, шампиньонами, с сыром моцарелла, луком, дор блю, радомер, сливки, куриное яйцо (1400г).

-490.-





ДЕСЕРТЫ

ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ

Классический чизкейк на основе сливочного сыра, подается с соусом карамельным (600г).

-270.-

ШОКОЛАДНЫЕ БЛИНЫ С ВИШНЕЙ И КАРАМЕЛЬЮ

(250г)

-120.-

МОНАСТЫРСКАЯ ИЗБА

Блины с начинкой из вишневого соуса, с кремом на основе сметаны и сливок (500г).

-270.-

БЛИНЫ С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ

Горячие блины с творогом и изюмом, подаются со сметаной (500г).

-185.-

ЧЕРНОСЛИВ С ОРЕХАМИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Чернослив с грецким орехом, тушеный в красном вине, со сметанным кремом и черным шоколадом (250г).

-145.-

