

Холодные закуски

	гр	Р
Трио Брускетта брускетта с пармской ветчиной/брускетта с крабом/ брускетта с сыром “тет де муан”	70/70/70	690
“Vitello Tonnato” филе индейки, приготовленное на низкой температуре с соусом из тунца, каперсов и анчоусов с маслом из паприки и базилика	1/190	700
Antipasti Итальянская закуска пармская ветчина/брауншвейгская колбаса/пармезан/ камамбер/каперсы/вяленые томаты/оливки/ артишок/кrostини	1/176	900
Филе сельди с тёплым картофелем	1/300	450
Тартар из лосося и тунца подаётся на авокадо с соусом “Торгонзола”	165/40	990
Филе лосося слабой соли с хрустящими тостами и творожным сыром	100/40/30/20	850
Сало с чесноком на хлебе “Бурже”	1/140	450
Паштет из телячьей печени с тостом бриошь, желе из чернослива и облепихи	1/126	450
Сырное плато с виноградом, мёдом и орехами	150/100	960
Роллы из кабачка с огурцом, сливочным сыром, рукколой и бальзамическим кремом	1/200	470
Домашние соления квашеная капуста, солёные и маринованные огурцы, маринованные помидоры, чеснок, острый перец	1/440	450
Овощная нарезка	1/210	490
Салаты	гр	Р
Тунец в кунжуте с салатом из овощей и медово-горчичным соусом	1/240	750
Салат с лососем горячего копчения с виноградом и лимонным дрессингом	1/190	650
Салат “Цезарь” с листьями “Ромейн”, пармезаном и гренками с куриным филе /с креветками	1/210	570/720
Оливье с куриным филе, раковыми шейками и красной икрой	1/230	690
Салат с тёплым сыром и карамелизированной грушей	1/211	600
Салат овощной с соусом “Песто”, сыром пармезан и киноа	1/230	500
Салат с молодым сыром со свежими овощами, оливками и кольцами красного лука	1/250	590
Салат “Коул-слоу” из белокочанной капусты с соломкой из водорослей и кунжутом в азиатском стиле	1/200	450

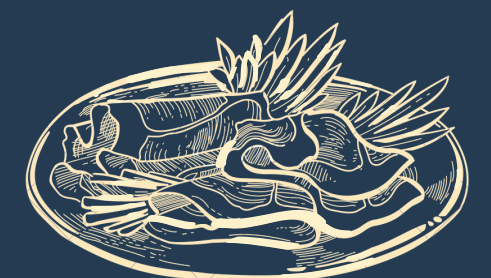
Горячие закуски

	гр	Р
Тигровые креветки обжаренные в душистом масле со свежим перцем чили	1/300	1 500
Яйцо Бенедикт с рукколой, лососем слабой соли, творожным спредом и икрой летучей рыбы под “Голландским соусом”	1/240	750
Пармеджано баклажаны моцарелла, пармезан, соус “Томато”	1/250	600
Хрустящие баклажаны с томатами, сладким “Свит-чили” и сливочным сыром	1/200	550
Баклажаны кисло-сладкие с дайконом	1/290	490
Супы	гр	Р
Куриный бульон с тальятелле, куриным яйцом и гренками	1/300	420
Домашний борщ подаётся с хлебом “Бурже” и салом	300/90/50	550
Сливочная уха по-карельски с расстегаем (возможна подача без сливок)	300/60	690
Грибной крем-суп из белых грибов с трюфельным маслом	1/300	480
Томатный суп с базиликом, креветкой и гренками	1/270	480
Щи из квашеной капусты с копчёными свинными рёбрами, белыми грибами и сметаной	1/300	550
Горячее	гр	Р
Дикий лосось в терияки с лапшой из кабачка, чипсами из шпината	1/300	1 600
Котлеты из щуки с картофельным пюре, соусом “Вин-блан”, красной икрой и солёным лимоном	1/350	890
Судак с кукурузным “Велюте” подаётся с листьями шпината и креветками	1/350	890
Котлеты мясные с соусом из белых грибов, луком “Криспи” и толчёным картофелем	1/350	750
Язычки ягненка на луковом креме с соусом “Демигляс” и шпинатом	1/310	850
Утиная грудка с пряной грушей, ягодным соусом и чипсами из шпината	1/350	1 300
Медальоны из говядины с картофелем “Пай”	1/330	1 300
Бефстроганов из говядины с картофельным пюре, луком “Криспи” и маринованным огурцом	1/360	890
БургерMix с классической булкой для гамбургеров, подаётся с сочной котлетой, картофелем фри и сырным соусом/ готовится в угольном гриле	1/480	800

Шаверма из куриного филе в тонком лаваше, подаётся с томатным соусом	450/50	670
Перец, фаршированный сыром и кинзой томлёный в печи, подаётся на подушке из кускуса	1/360	670
Горячее на углях	гр	Р
Стейк из филе лосося с соусом “Тар-тар”	150/100/100	1 600
Сибас запеченный целиком с овощами	1/380	1 200
Шашлык из куриного бедра подаётся с овощами, лавашом и томатным соусом	1/390	750
Шашлык из свинины подаётся с овощами, лавашом и томатным соусом	1/390	750
Каре барашка подаётся с овощами, лавашом и томатным соусом	240/80/60	1 350
Люля-кебаб с сыром подаётся с овощами, лавашом и томатным соусом	1/400	750
Куриная грудка с вялеными томатами подаётся с соусом “Дор-блю” и соусом “Sweet Chili”	1/250	730
Овощи гриль по особому рецепту	1/250	400
Шампиньоны гриль	1/150	350
Картофель запечённый в фольге с зеленью, чесноком и сыром	1/220	300
Паста/Лепка	гр	Р
Паста с морепродуктами и чернилами каракатицы	1/390	890
Паста Карбонара с беконом и сыром пармезан	1/300	790
Домашние пельмени со сметаной и зеленью	200/50/100	650

The Menu

МЕНЮ



Гарниры

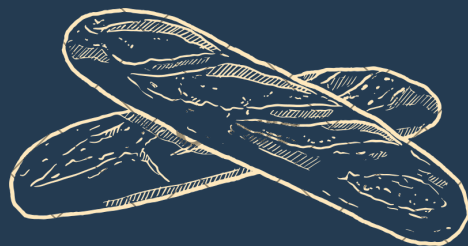
	гр	Р
Картофельное пюре/фри/айдахо	1/150	270
Рис “Басмати” с соевым соусом и сливочным маслом	1/150	270
Овощи на пару цветная капуста и брокколи с трюфельным маслом и фисташками	1/200	370

Соусы

	гр	Р
Томатный	1/50	50
Тартар	1/50	50
Сырный	1/50	50
Айоли	1/50	50
Барбекю	1/50	50
Кетчуп	1/50	50
Песто	1/50	100
Сливочно-грибной	1/50	100

Хлеб

	гр	Р
Хлебная корзина булочка пшеничная/ржаная/ томатная с творожным спредом	100/50	240
Фокачча	1/285	350
Пирожок с мясом	3 шт	400
Пирожок с капустой	3 шт	300
Пирожок с яблоком	3 шт	300



Десерты

	гр	Р
Десерт “Груша” груша в малиново-апельсиновом маринаде, подаётся с ореховым кремом из кешью, сублимированной клубникой и камелью	1/128	350
Павлова воздушное безе с нежным сливочным кремом, подаётся с соусами из малины и облепихи с ягодами и мятой	1/140	470
Штрудель подаётся с шариком мороженого	1/200	430
Клубничный суп	1/260	450
Пирожное картошка в “земле” из шоколадного бисквита с шоколадным и ванильным соусом	1/200	380
Шоколадная сфера с мусом из белого и тёмного шоколада, свежими ягодами и горячей карамелью	200/50	670
Шоколадный фондан подаётся с шариком мороженого	1/180	550
Чизкейк Баскский	1/220	500
Мороженое в ассортименте	1/150	370
Макароны	3шт	250
Конфеты ручной работы	3шт	255
Варенье из абрикоса/из клубники/из малины/ из черники/из чёрной смородины	80	100
Фруктовая тарелка	1/900	1100



Детское меню

	гр	Р
Салат из свежих овощей с заправкой на выбор: сметана/масло	1/155	290
Куриный суп с фрикадельками и разноцветной пастой	1/200	190
Котлеты куриные “Смешарики” с картофельным пюре	1/270	450
Макарошки с сыром	1/200	300
Сосиски гриль с картофелем фри	1/200	300
Фруктовый салат	1/200	290

The Menu

МЕНЮ



В процессе изготовления продукции общественного питания, мы не добавляем макро- и микроэлементы. Не используем биологически активные добавки и компоненты, полученные с применением генно-инженерно-модифицированных организмов.