

ОВОЩНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

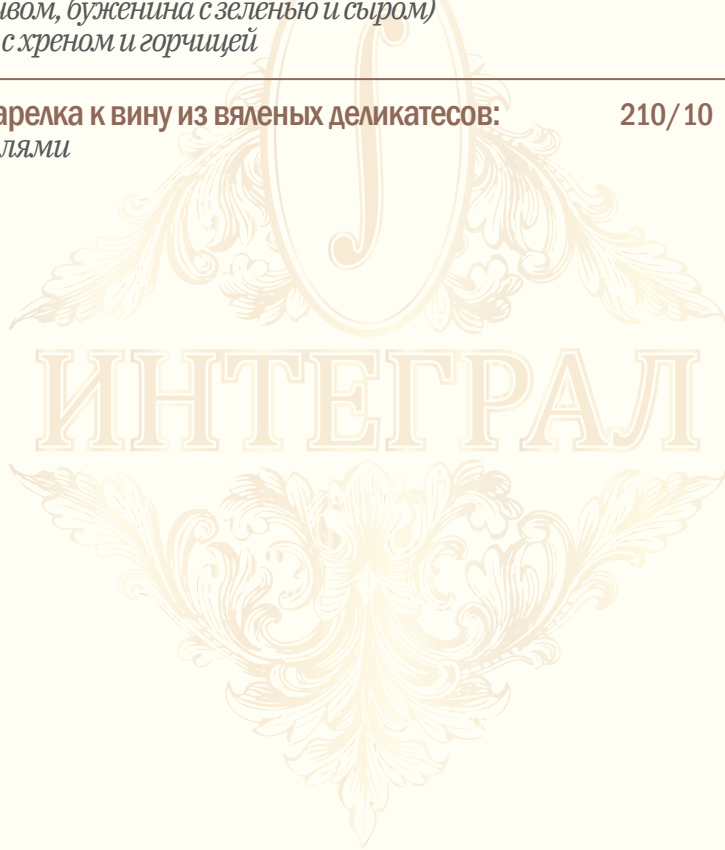
Лимон с клюквой	100/30	240
Грибы маринованные с лучком и зеленью	200	450
Баклажаны пикантные острые с овощами	200	450
Маслины, оливки королевские с лимоном	100/20	450
Баклажаны рулетики с орехом, томатами и соусом песто	250/20	550
Русский разносол собственного засола <i>огурцы, помидоры, капуста, арбузы</i>	600	700
Хрустящие баклажаны с печёным перцем и сыром страчателла	250	700
Сырная тарелка европейская	240/130	1050
Буррата с розовыми томатами и специями с брускеттой	410	1200

РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сельдь пряного посола <i>с маринованным лучком и пряным маслом</i>	100/90	300
Лосось слабой соли с лимоном	100/50	850
Блинчики <i>с икрой красной и лососем</i>	120/20	750
Крудо из лосося <i>каперсы, лук красный, под соусом понзу</i>	130/100	1000
Рыбная тарелка <i>тунец, сёмга, угорь, масляная рыба</i>	220	1550
Тат-тар из лосося	150	900

МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сало под водочку <i>с горчицей и ржаными сухариками</i>	160	480
Закуска из телячьего языка <i>под пикантной заправкой из хрена и горчицы</i>	150/50	850
Карпаччо <i>из подмаринованной говядины в сопровождении сыра пармезан с чесночными гренками и каперсами</i>	70/165	900
Мясная тарелка <i>грудинка копченая, суджук, бастурма</i>	210	790
Мясная тарелка собственного приготовления <i>(куриный с абрикосами вялеными, из свинины с черносливом, буженина с зеленью и сыром) подаётся с хреном и горчицей</i>	360/20	1050
Мясная тарелка к вину из вяленых деликатесов: <i>парма, салями</i>	210/10	1200



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Чернослив в беконе с сыром <i>под соусом из апельсина с мятой</i>	200	750
Куриная печень По-берлински <i>в сопровождении фламбированных яблок, меда и вина</i>	240/10	700
Телятина с имбирем, апельсинами и артишоками <i>под заправкой бальзамик и дижонской горчицей</i>	270	950
Комекция из жареных сыров <i>под ягодными соусами</i>	250/100	1000
Мидии зеленые в ракушках <i>с икрой тобико под острым сливочным соусом</i>	200/30	830
Тигровые креветки, <i>обжаренные в фирменном соусе том ям, на шпажках</i>	150/100	850
Тигровые креветки, <i>с соусом васаби и чипсами</i>	150/100	850
Креветки черные тигровые <i>в хрустящей панировке под кисло-сладким соусом</i>	160/100	850
Утиная грудка Магре с пряной грушей <i>и соусом из клюквы и яблок</i>	190/80	1800
Камамбер жареный с малиной	350	1200

САЛАТЫ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Шарм из мяса, языка, курицы, грибов	250/10	520
Салат из курицы с соусом Тар-тар <i>с карпаччо из шампиньонов и стеблем сельдерея</i>	190/10	520
Салат из жареной куриной печени, <i>белых грибов под карамельным соусом и традиционным бальзамиком</i>	180/20	550
Цезарь из филе курицы, <i>сыра, соуса и томатов черри</i>	250/30	570
Экзотический из филе курицы барбекю, <i>ананаса, листьев салата и свежим грейпфрутом</i>	250	590
Салат теплый с говядиной <i>с картофелем, маринованными овощами</i>	220/10/5	660
Салат с местной говядиной в тайском стиле <i>со свежими огурцами и морковью</i>	180/10	680
Салат с курицей и баклажанами гриль, <i>артишоками и миксом из сыра фета</i>	250	680
Теплый салат из филе свинины, <i>грибов, сыра фета, свежих томатов под горчично-сливочным соусом с вялеными томатами</i>	260	720
Салат из нежнейшего утиного филе Магре <i>со свежим ананасом, манго, белыми грибами</i>	380/20	900

САЛАТЫ ОВОЩНЫЕ

Салат из свежих овощей с авокадо	210	400
Салат овощной <i>сыр фета, семга соленая</i>	250/15	450
Легкий салат из авокадо и груши <i>под горчично-медовой заправкой с сыром дорблю и орехами</i>	240	600

САЛАТЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ И РЫБЫ

Фейерверк из креветок, авокадо, груши, винограда	280/20	650
Цезарь с тигровыми креветками	230/10	670
Салат с лососем и мягким сыром <i>под соусом песто и сухариками микс</i>	220/20	670
Теплый салат с креветками <i>с томатами, баклажанами и вялеными томатами</i>	250	850
Бриз из обжаренных морепродуктов <i>с лимоном, ананасом, болгарским перцем, кедровым орехом</i>	240/5	860

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Лепша грибная с курицей <i>подается со сметаной</i>	350/30/30	400
Солянка мясная сборная	330/30	530
Суп-крем с сыром дор-блю <i>и креветками</i>	300/15	530
Уха из семги и судака	350	600

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Куриная грудка по-милански <i>с апельсином и сыром, под сливочным соусом с вялеными томатами</i>	150/50	650
Рулетки Жозефина <i>филе курицы, грибы, сыр, подается с картофелем по-домашнему и соусом тар-тар</i>	140/100/40	650
Куриная грудка под дижонской горчицей <i>с белыми сухариками</i>	150/20/100	680
Рулетик по-испански <i>из куриного филе с хрустящей корочкой, виноградом, креветками, фруктовым соусом и пряными яблочками</i>	150/100	700

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Рулетики из судака по-флорентийски <i>с овощной пикапой, пряным соусом и чипсами имбиря</i>	150/100	780
Судак по-ленинградски <i>подаётся с хрустящим луком и овощами рататуй</i>	150/150	780
Судак по-гречески запеченый <i>с сыром, красной икрой и овощным рататуйем</i>	310/5	800
Судак Темпура <i>в сырной тарелке и овощах сое</i>	380	800
Семга Аль-Сальмоне, <i>фаршированная креветками и сливочным соусом на ломтике ананаса и соусом песто</i>	180/20	1050

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Россини из говядины под клюквенным соусом и печеным яблоком	150/150	1050
Бифштекс из говядины <i>на гренке, с овощами гриль, под соусом песто</i>	125/100	1050
Медальон из говядины <i>с великолепным сочетанием горчично-сливочного соуса с картофельными долями</i>	125/80/110	1050
Стейк из местной телятины <i>запеченный под белым соусом с овощами и спаржей на гриле с трюфельным соусом</i>	150/100	1050
Говяжьё щёчки <i>с картофельным gratenom и соусом демиглас</i>	350	1050

БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ

Дуэт из мяса <i>свинина на кости, люля из баранины с соусом томатным, тонким лавашом и микс с овощами</i>	220/200	850
Сибас с ароматными травами и лимоном <i>под пряным соусом</i>	240	850
Стейк из лосося <i>с соусом терияки</i>	125/100	950

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

Мясо по-фламандски <i>с сыром, чесночным маслом под соусом из шпината и сливок</i>	140/125	850
Свинина по-каприйски <i>медальоны с беконом подаются со стручковой фасолью в сливочном соусе</i>	150/150	850
Свинина для Гурманов <i>с сыром, горчицей зерновой под белым соусом и французским гарниром из сельдерея и картофеля</i>	180/160	850
Вырезка свиная Нежность <i>со сливочно-грибным соусом и овощами гриль</i>	135/150	850
Свинина на косточке <i>начиненная грибами, сливочным соусом с молодым картофелем со специями и трюфельным соусом</i>	200/140	900
Свинина Папада <i>с беконом, сельдереем, грибами, под соусом из перца</i>	200/100	850
Свинина – стейк на кости Шервуд <i>с овощами под сладким соусом, коньяком и вишней</i>	170/160/100	1050

ГАРНИРЫ

Овощной микс <i>цукини, перец болгарский, грибы, баклажаны, под чесночно-оливковым маслом</i>	150	320
Шампиньоны с корейкой <i>подаются на шпажках с белым соусом</i>	150/30	430
Картофель доли запечёные с чесноком	150	300
Картофель фри	150	300
Картофель молодой обжареный <i>на сливочном масле со специями</i>	150	320
Картофель жареный по-домашнему <i>с грибами</i>	200	400

СОУСЫ

Хрен сливочный	30	100
Соус чесночный	50	100
Соус сырный	50	100
Томатный острый По-грузински <i>с зеленью</i>	50	120
Варенье домашнее из свежих фруктов	100	200
Сметана	50	120

ПЕЧЁМ САМИ

Булочка с солодом и кориандром	35-40	45
Булочка белая с кунжутом	35-40	45
Булочка сырная	35-40	90
Хлебная корзина	6 шт	360

ДЕСЕРТ

Мороженое Трио <i>с хрустящими сладкими чипсами и соусом из тропических фруктов</i>	200	400
Чизкейк Нью-Йорк <i>подаётся с фруктовым соусом</i>	100/50	400
Штрудель Яблочный с корицей <i>и ванильным мороженым</i>	180/50	500
Канноли <i>(грильяжные трубочки с кунжутом, кремом из манго)</i>	150/30	480
Блинчики Райская жизнь <i>с нежнейшим итальянским сыром маскарпоне и ягодами</i>	200/100	480
Фруктовая тарелка <i>ананас, виноград, яблоко, киви, апельсин</i>	600	1200



**БАНКЕТНОЕ
МЕНЮ**

ЗАКУСКИ ДЛЯ ПРАЗДНИКА

Пирожки с картофелем	1 шт/25 г	60
Пирожки с картофелем и печенью	1 шт/25 г	65
Пирожочки печеные с курицей	1 шт/40 г	70
Пирожочки печеные с рыбой	1 шт/40 г	90
Картофель запеченный с сыром, чесночком и укропом	1 шт/100 г	150
Картофель печеный с корейкой	1 шт/100 г	150
Картофель фаршированный миксом из грибов и сливками	1 шт/120 г	200
Шляпки шампиньонов <i>фаршированные курицей запеченные со сливками и сыром</i>	100 г	220
Роллы из семги и спаржи под апельсиново-имбирным соусом и соусом Песто	220 г	900
Паштет из утиного филе с клюквенным мармеладом и гренками фруктового хлеба	200/100	1100
Заливное из языка, телятины и курицы	700 г	1300
Заливное из семги и судака	700 г	1300
«Курник» слоеный пирог из мяса курицы, копченого мяса, грибов, белого соуса и сыра	1500 г (12 пор)	2200

БЛЮДА ИЗ МЯСА ДЛЯ БАНКЕТОВ

Блинчики с куриным жульеном	100 г	200
Шашлык из свинины на кости с маринованным лучком <i>(маринуется в фирменном маринаде)</i>	100 г	250
Шашлык из мякоти свинины подается в лаваше с лучком <i>(маринуется в фирменном маринаде)</i>	100 г	260
Печень телячья замаринованная в пряных травах подается с пикантным соусом	150 г	400
Мини-голубцы под соусом от Шеф повара	150 г	600
Люля из двух видов мяса (телятина, свинина) <i>подается с маринованным лучком и тонким лавашом</i>	150/100 г	430
Мякоть запеченной свинины шпигованная, со специями	180 г	550
Курица по пожарски <i>(куриное филе, сливки, словочное масло, сухарики)</i>	180 г	550
Рулетки из свинины фаршированные сыром или жареными грибами с чесночком и специями	170 г	650
Филе свинины в хрустящем слоеном тесте, начиненное корейкой, грибами, базиликом <i>Подается с соусом из шпината и вяленых томатов</i>	200 г/50 г	800
Мякоть ягненка запеченная в сопровождении овощей (сельдерея, белых грибов, специй)	180 г	750
Холодец мясной из трёх видов мяса <i>(телятина, курица, свинина)</i>	320 г	750
Рулетки из говядины с орехом и черносливом под соусом из вяленых томатов и сливок	180 г	1 100
Закуска из мяса свинины с сельдереем и свежим огурцом <i>(подаётся под конфитюром из перца)</i>	300 г	1 000
Телятинка «Пикантная» промаринованная в вине и соевом соусе, шпигованная беконом <i>Подается с кисло-сладким соусом и имбирем</i>	200 г/30 г	1 200
Куры фаршированные блинами, жульеном и овощами	1 шт (1,5 кг)	1 700
Колбаски мясные (свино-говяжьи) <i>(изготавливаются по фирменному рецепту, подаются с маринованным лучком)</i>	1 кг	2 400
Утка запеченная без костей с пряной грушей (с клюквенно-яблочным соусом)	1 шт (1,5 кг)	3 800

РЫБА ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Сазан фаршированный овощами и квашеной капустой	1 шт (1,7 кг)	3000
Сазан фаршированный (стейками под сливочным соусом с луком)	1 шт (1,7 кг)	3200
Судак фаршированный (без костей)	1 шт (1,7 кг)	4200
Судак фаршированный семгой в сливочном соусе	1 шт (1,7 кг)	4500

