

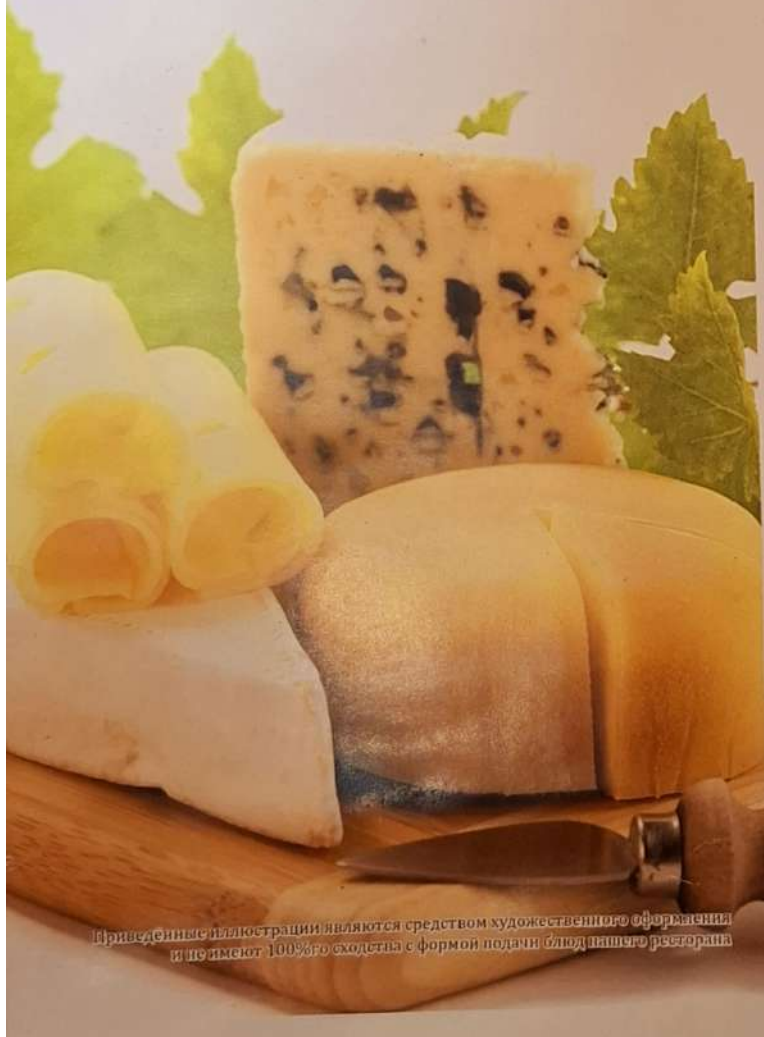
Холодные закуски

	Выход г./шт.	Цена руб.
Ассорти из свежих овощей	300	380
Ассорти солений из погребка	380/20	450
Бутерброды с красной икрой	45/20/15	500
Брускета ассорти брускета, лосось м/с, сыр филадельфия, соус канкасе	200	500
Язык говяжий с хреном и горчицей	100/40	560
Мясное ассорти из с/к колбас	200/50	650
Сало маринованное с хреном и горчицей	100/25/25	445

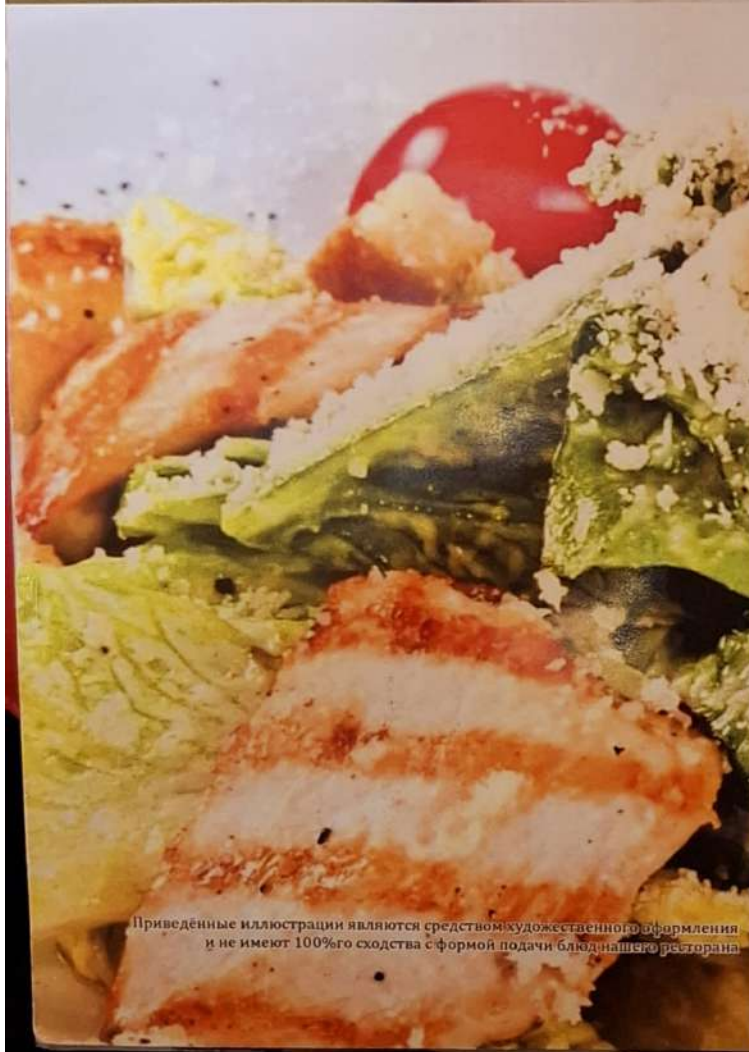


Холодные закуски

	Выход г./шт.	Цена руб.
Лосось шеф-посола	150/50/50	770
Селедочка с ялтинским луком и картофелем	90/100/30	420
Улов рыбака сельдь, скумбрия, лосось, масляная х/к, лимон	160/100/10	850
Сырное плато 4 вида сыра	160/100/10	1000
Сырная нарезка с джемом	150/100/10	550
Гренки черные с сырным соусом	100/50	150



Приведенные иллюстрации являются средством художественного оформления и не имеют 100%го сходства с формой подачи блюд нашего ресторана



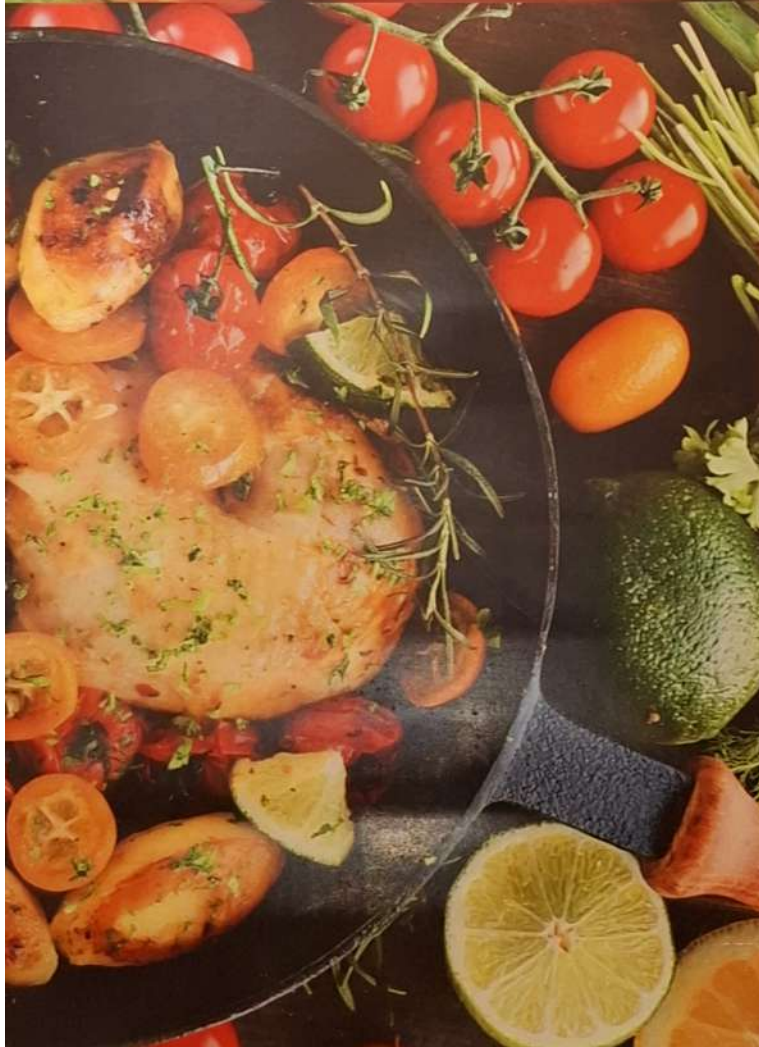
САЛАТЫ

	Выход г./шт.	Цена руб.
«Греческий» сочетание овощей, оливкового масла и сыра Фета	300	400
«Цезарь» с курицей микс салата с помидорами Черри, кусочками курицы гриль под сыром пармезан с чесночной заправкой	180/40	550
«Цезарь» с лососем микс салата с помидорами Черри, кусочками жареного лосося под сыром пармезан с чесночной заправкой	180/40	800
«Цезарь» с креветками с помидорами Черри, тигровыми креветками гриль под сыром пармезан с чесночной заправкой	160/40	800
«Салат капрезе» из моцареллы, с томатами Черри и соусом Песто	140	500
Салат из копченой грудки цыпленка жареных шампиньонов, овощей и фасоли	180	400
«Яркий салат» из свинины, салатных листьев, сыра Пармезан с фирменным соусом	200	450
«Микс салатов» с малосольной семгой, красной икрой и томатами Черри	220	850
Салат с лососем и красной икрой лосось м/с, яйцо, апельсин, красная икра, майонез	200	800

ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ

	Выход г./шт.	Цена руб.
«Салат с нежными кальмарами»	230	550
«Салат ассорти» из морепродуктов	300	950
Салат с жареным лососем с авокадо, с соусом Унаги	200/30	950
Микс салата из нежного филе телянка	200/50	650
«Салат с баклажанами» на гриле, с сыром Фетта	160/15	500

Приведённые иллюстрации являются средством художественного оформления
и не имеют 100%го сходства с формой подачи блюд нашего ресторана



Первые блюда

	Выход г./шт.	Цена руб.
Куриный бульон с яйцом	250	150
Овощной суп	350	200
Солянка мясная	300/10	470
Борщ	300/30	380
Суп том-ям морепродукты, белые грибы, кокосовое молоко	300	800
Суп с лапшой	350	200

Крем-суп

из семги	250	650
сырный	250	500
из шпината	250	250
из шампиньонов	250	380
чечевичный	300	340
овощной	350	220

Сковородка порционная

	Выход г./шт.	Цена руб.
из телятины с овощами говядина, перец болгарский, фасоль стручковая, картофель, лук	350	800
из свинины с овощами свинина, перец болгарский, кабачок, грибы, картофель, лук	350	750
из морепродуктов мидии, рапаны, гребешок, креветки, запеченные овощи	350	830
из куриного филе с овощами и запеченным картофелем	350	730
из баварских колбасок с картофелем	350	650

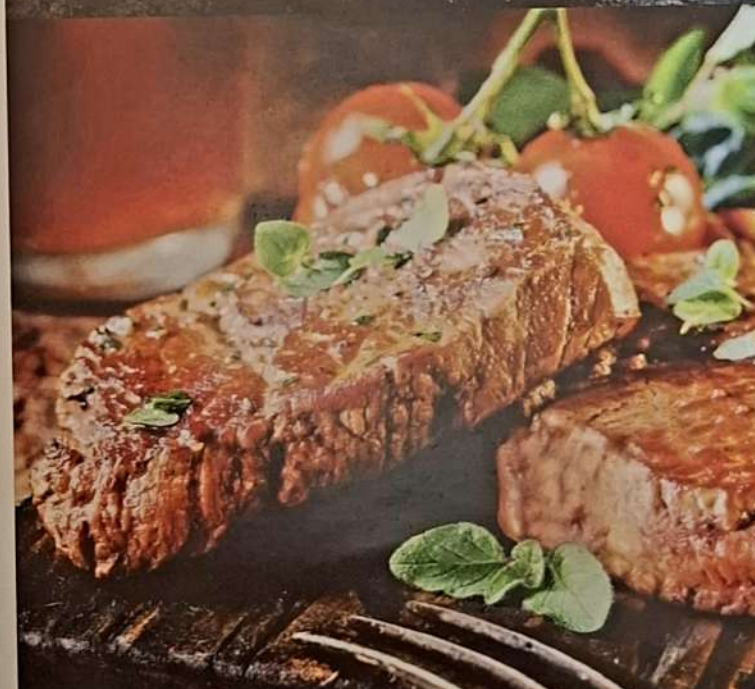
Приведённые иллюстрации являются средством художественного оформления и не имеют 100%го сходства с формой подачи блюд нашего ресторана

Мясные блюда

	Выход г./шт.	Цена руб.
«Каре ягненка» с овощами гриль	220/100	1250
Грудка цыпленка с сыром моцарелла, томатами и базиликом	200/30	600
Свинные медальоны под соусом из грибов	200/30	650
Свинина под вишневым соусом	200/50	680
Нежное филе телятины с соусом терияки и карамельной грушей	200/50	1050
Свинные ребра барбекю	350	650
Цыпленок табака	350	750
Филе телятины с соусом из черной смородины	200/50	980
Куриное филе гриль в сливочно-грибном соусе	200/100	500

Мясо гриль

	Выход г./шт.	Цена руб.
Стейк из свинины	За 200	550
Стейк из говядины	За 200	900



Приведённые иллюстрации являются средством художественного оформления и не имеют 100%го сходства с формой подачи блюд нашего ресторана

Гарниры

	Выход г./шт.	Цена руб.
Картофель фри	150	180
Микс риса	150	150
Овощи на гриле	200	400
Картофель по-селянски с грибами и луком	150/30	200
Жареные пельмешки под сырным соусом	200/50	450
Гречка с грибами	150	150

Паста

	Выход г./шт.	Цена руб.
«Карбонара» с беконом	290	450
Спагетти с жареными шампиньонами в сливочном соусе с сыром Пармезан	320	420
Паста с тигровыми креветками, лососем и шпинатной заправкой	330	800
Паста с авокадо со шпинатом и орехами	300	510
«Феттучини» с жареным лососем в сливочном соусе и сыром Пармезан	290	450

Блюда на компанию

	Выход г./шт.	Цена руб.
Рыбные ассорти гриль (лосось, хвосты тигровых креветок, барабуля, ставридка)	700/200/100	2000
Мясное ассорти гриль (свинные ребра, крылья, куриные куваты, картофель фри, соус барбекю горчицей)	800	2000
Крылышки куриные в медовом маринаде	800/200/100	900
Колбаски гриль с картофельными крокетками	500/100/100	950



Десерты

	Выход г./шт.	Цена руб.
Торт Белый брауни	110	200
Пино Колада	120	250
Сникерс	150	200
Тирамису	100	200
Банан Маракуйя	200	250
Муссовый торт Великолепный Имбирь	130	250
Муссовый торт Груша Ваниль	130	250
Муссовый торт Йогурт Яблоко	125	200
Муссовый торт Клубничный взрыв	125	200
Муссовый торт Маракуйя Кокос	110	250



Десерты

	Выход г./шт.	Цена руб.
Чизкейк	225	300
Штрудель яблочный, вишневый	150/20	400
Наполеон	200	300
Слойка с мороженым и ягодами	100/50	100
Мороженое собственного производства	150	200
Наполнители к мороженому грецкие орехи, сироп, шоколад	За 30	50
Панакота молочная	150	200
Панакота шоколадная	150	220
Желе фруктовое «Светофор»	250	120
Профитроли с шоколадом и клубникой	150/50	350
Блинчики сладкие сгущенка, мёд, варенье, сметана	120/30	100
Блинчики сладкие с творогом и изюмом	150/20/20	140
Блинчики сладкие с нутеллой	150/20/5	150

