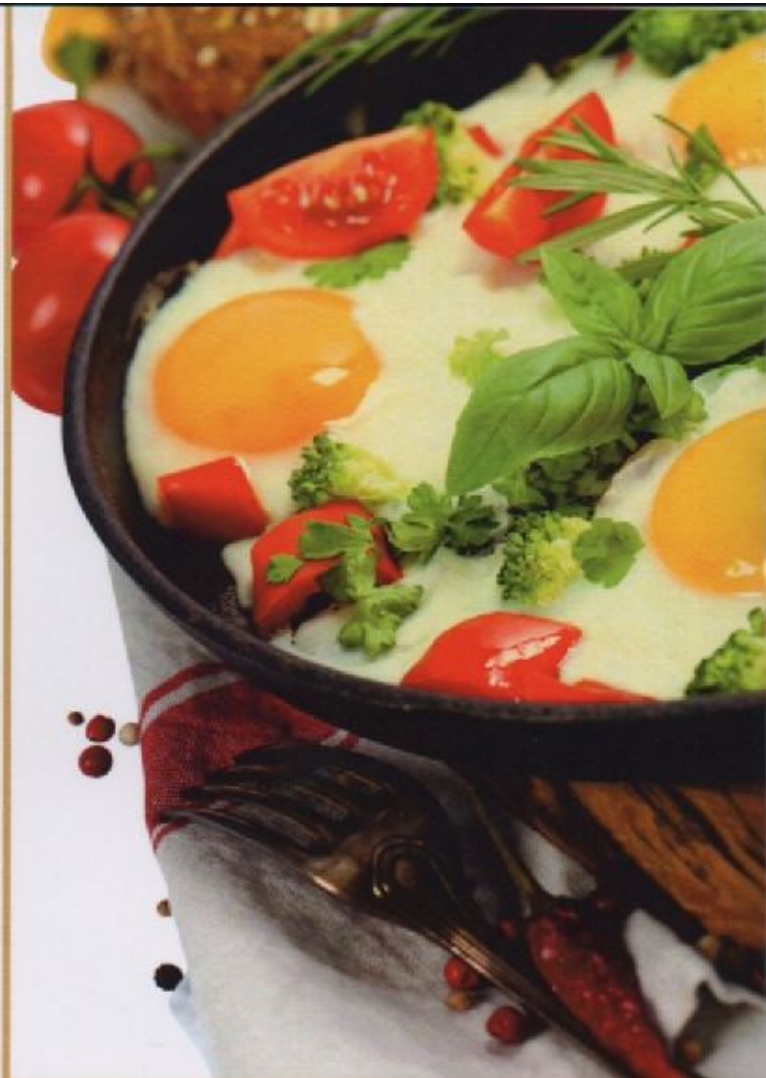


Завтраки до 12-00

	Выход г./шт.	Цена руб.
Омлет с ветчиной и помидорами	150/60	300
Омлет с жареными грибами	150/60	270
Омлет с лососем на булочке	180/30	420
Глазунья с беконом и помидорами в сковороде	80/30	300
Яйца пашот со шпинатом на гренке	40/40/25	220
Яйца с хрустящими ломтиками белого хлеба, запеченными с ветчиной и сыром	200	300
Блинчики с ветчиной и помидорами, запеченные под сыром	150/30/30	330
Сырники творожные с джемом и медом	150/25/25	300



Приведенные иллюстрации являются средством художественного оформления
определенит 100%ги сходства с формой подачи блюд нашего ресторана

Завтраки до 12-00

	Выход г./шт.	Цена руб.
Английская овсянка с медом, орехами и изюмом	250/20/20/20	280
Каша манная	250	220
Каша рисовая с фруктами	250	240
Каша овсяная на выбор: молоко, вода	250	250
Клаб-сэндвич лосось, картофель фри	180/45	580
Клаб-сэндвич курица, картофель фри	200/45	580

Холодные закуски

	Выход г./шт.	Цена руб.
Ассорти из свежих овощей	300	460
Ассорти солений из погребка	380/20	540
Язык говяжий с хреном и горчицей	100/40	680
Мясное ассорти из с/к колбас	200/50	780
Сало маринованное с хреном и горчицей	100/25/25	540
Гренки черные с сырным соусом	100/50	250



Минимальная информация об ингредиентах, входящих в состав закусок, выложена на этикетках. 100% гарантия качества продукции. Более подробную информацию уточняйте у менеджера.

Холодные закуски

	Выход г./шт.	Цена руб.
Лосось шеф-посола	150/50/50	960
Селедочка с ялтинским луком и картофелем	100/100/30	540
Скумбрия солёная с ялтинским луком и картофелем	150/100/30	600
Креветки океанические отварные, на льду, с лимоном	350/50	1000
Брускетта ассорти брускетта, лосось м/с, сыр филаделфия, соус канкасе	200	600
Бутерброды с красной икрой	45/20/15	600

Сырное плато

Ассорти к вину с/к колбаса, с/в мясо, сыр Дорблю, сыр Камамбер, оливки, маслины, мёд, виноград	150/100/10	1200
Сырное плато 4 вида сыра	160/100/10	1200
Сырная нарезка с джемом	150/100/10	660



САЛАТЫ

	Выход г./шт.	Цена руб.
«Греческий» сочетание овощей, оливкового масла и сыра Фета	300	480
«Цезарь» с курицей микс салата с помидорами Черри, кусочками курицы гриль под сыром пармезан с чесночной заправкой	180/40	660
«Цезарь» с лососем микс салата с помидорами Черри, кусочками жареного лосося под сыром пармезан с чесночной заправкой	180/40	960
«Цезарь» с креветками с помидорами Черри, тигровыми креветками гриль под сыром пармезан с чесночной заправкой	160/40	960
«Салат капрезе» из моцареллы, с томатами Черри и соусом Песто	140	600
Салат из копченой грудки цыпленка жареных шампиньонов, овощей и фасоли	180	480
«Яркий салат» из свинины, салатных листьев, сыра Пармезан с фирменным соусом	200	540
«Микс салатов» с малосольной семгой, красной икрой и томатами Черри	220	1050
Салат с лососем и красной икрой лосось м/с, яйцо, апельсин, красная икра, майонез	200	960

ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ

	Выход г./шт.	Цена руб.
«Салат с нежными кальмарами»	230	660
«Салат ассорти» из морепродуктов	300	1150
Салат с жареным лососем с авокадо и соусом Унаги	200/30	1150
Микс салата из нежного филе телянка	200/50	780
«Салат с баклажанами» на гриле, с сыром Фета	160/15	600

Приведенные в меню цены являются ориентировочными и могут отличаться в зависимости от сезонности и наличия ингредиентов. Цены указаны за порцию. Фотографии являются иллюстрацией и не являются гарантией внешнего вида блюда.



Первые блюда

	Выход г./шт.	Цена руб.
Куриный бульон с лаймом	250	250
Куриный бульон с фрикадельками	250	360
Окрошка (по сезону) на квасе или кефире	300	420
Овощной суп	350	300
Суп с лапшой	350	300
Солянка мясная	300/10	600
Борщ с чесночными пампушками	300/30	480
Суп Том-Ям морепродукты, белые грибы, кокосовое молоко	300	960

Крем-суп

из семги	250	780
сырный	250	600
из шпината	250	360
из шампиньонов	250	480
чечевичный	300	460
овощной	350	360

Сковородка порционная

	Выход г./шт.	Цена руб.
из телятины с овощами говядина, перец болгарский, фасоль стручковая, картофель, лук	350	960
из свинины с овощами свинина, перец болгарский, кабачок, грибы, картофель, лук	350	900
из морепродуктов мидии, рапаны, гребешок, креветки, запеченные овощи	350	1000
из куриного филе с овощами и запеченным картофелем	350	900
из баварских колбасок с картофелем	350	780

Крем-супы и супы-пюре являются произведениями художественного оформления и не даются в форме подачи блюд нашего ресторана



Горячие закуски

	Выход г./шт.	Цена руб.
Жульен из курицы, грибов на выбор	150	450
Хрустящие баклажаны	200	480
Сырные палочки с соусом черная смородина	150/50	540
Коктейль из морепродуктов мидии, рапаны, кальмары, креветки, осьминоги, в сливочном соусе	200/20/20	900
Крылья куриные в медовом маринаде с соусом барбекю	500/50/50	900
Тигровые креветки с янтарно-имбирным соусом	150/80	1200

Горячие закуски

	Выход г./шт.	Цена руб.
Черноморские жареные рапаны с опощами	250	900
Крымские мидии жареные с луком и овощами	280	900
Мидии в створках с сырно-сливочным соусом и икрой тобико	150/50/30	1100
Тихоокеанский гребешок в сливочном соусе	150	1150



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



Рыбные блюда




	Выход г./шт.	Цена руб.
Лосось со сливочно-икорным соусом	200/30	1400
Форель на гриле с Черри и запечёнными овощами	180/45/60	960
Скумбрия по-кельски с Черри и запечёнными овощами	1 шт.	840
Лосось	100	660
Барабуля	100	300
Камбала	100	900
Сибас с томатами	150/50	780




Славянские блюда



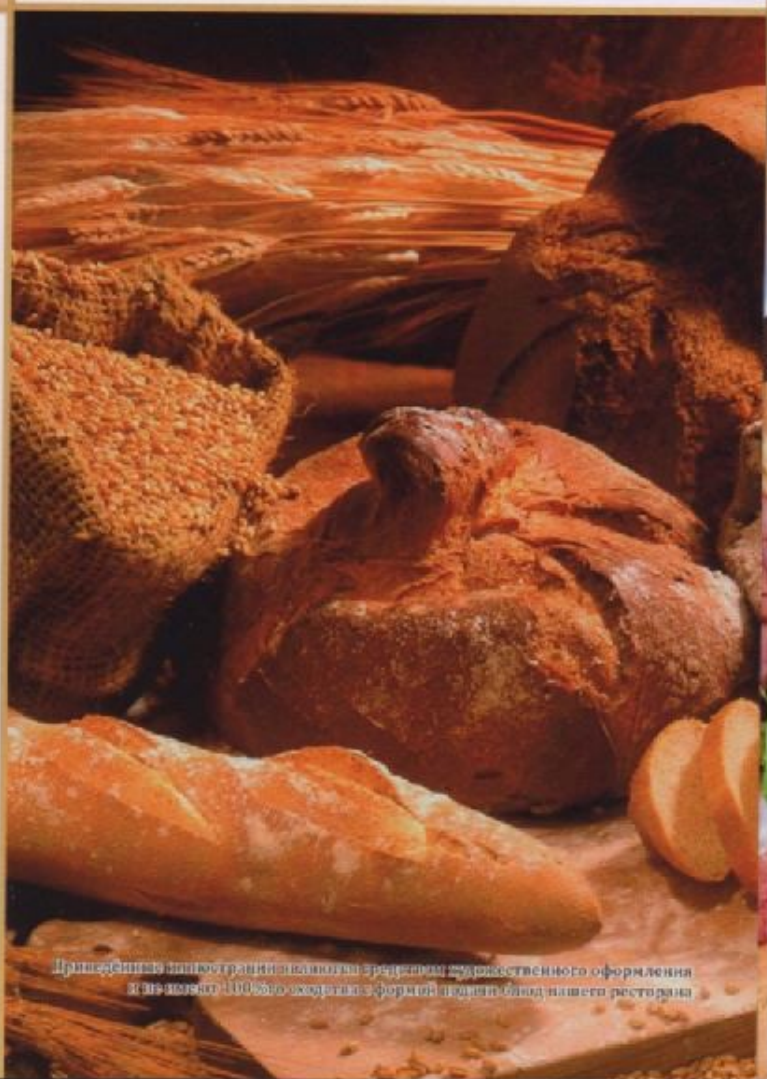
	Выход г./шт.	Цена руб.
Деруны со сметаной, на выбор - жареный лук или грибы	120/40/50	480
Вареники с картошкой со сметаной, на выбор - жареный лук или грибы	200/40/40	300
Пельмени (свинина, телятина, индейка) со сметаной, с бульоном на выбор	250	360



Хлеб



Фирменный хлеб	30	25
Фирменный хлеб с отрубями	30	25
Хлеб тостовый белый	35	35
Хлеб тостовый черный	35	35
Горячая хлебная корзина	150	300



Приведенные иллюстрации являются примерами художественного оформления и не имеют 100% сходства с фактическими блюдами нашего ресторана

Мясные блюда

	Выход г./шт.	Цена руб.
«Каре ягненка» с овощами гриль	220/100	1500
Грудка цыпленка с сыром моцарелла, томатами и базиликом	200/30	720
Свиные медальоны под соусом из грибов	200/30	780
Свинина под вишневым соусом	200/50	820
Нежное филе телятины с соусом терияки и карамельной грушей	200/50	1260
Свиные ребра барбекю	350	840
Цыпленок табака	350	900
Филе телятины с соусом из черной смородины	200/50	1400



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

Мясо гриль

	Выход г./шт.	Цена руб.
Куриное филе гриль в сливочно-грибном соусе	200/100	600
Стейк из свинины	200	750
Стейк из говядины	200	1150
Мясное ассорти гриль (свиные ребра, крылья куриные, кунаты, картофель фри, соус барбекю горчиный)	800	3000



Гарниры

	Выход г./шт.	Цена руб.
Картофель фри	150	250
Микс риса	150	220
Овощи на гриле	200	480
Картофель по-селянски с грибами и луком	150/30	270
Жареные пельмешки под сырным соусом	200/50	550
Гречка с грибами	150	220



Паста

	Выход г./шт.	Цена руб.
«Карбонара» с беконом	290	550
Спагетти с жареными шампиньонами в сливочном соусе с сыром Пармезан	320	510
Паста с тигровыми креветками, лососем и шпинатной заправкой	330	960
Паста с авокадо со шпинатом и орехами	300	620
«Феттучини» с жареным лососем в сливочном соусе и сыром Пармезан	290	540



Блюда на компанию

	Выход г./шт.	Цена руб.
Крылышки куриные в медовом маринаде	800/200/100	1100
Колбаски гриль с картофельными крокетами	500/100/100	1150
Сет № 1 колбаски охотничьи, гренки бородинские, сырные палочки, чипсы картофельные, соус сырный, соус барбекю	350	900
Сет № 2 натетсы куриные, картофель фри, картофель по-селянски, луковые кольца в панировке, сырные подушечки, соус томатный, соус горчичный	600	1300
Сет № 3 кольца кальмаров в панировке, чипсы крабовые, рыбные палочки, креветки жареные в специях, зелень, помидоры Черри, соус томатный, соус чесночный	450	1650
Сет № 4 колбаски баварские, натетсы куриные, сырные палочки, картофель фри, корнишоны, соус томатный, соус сырный	500	1200



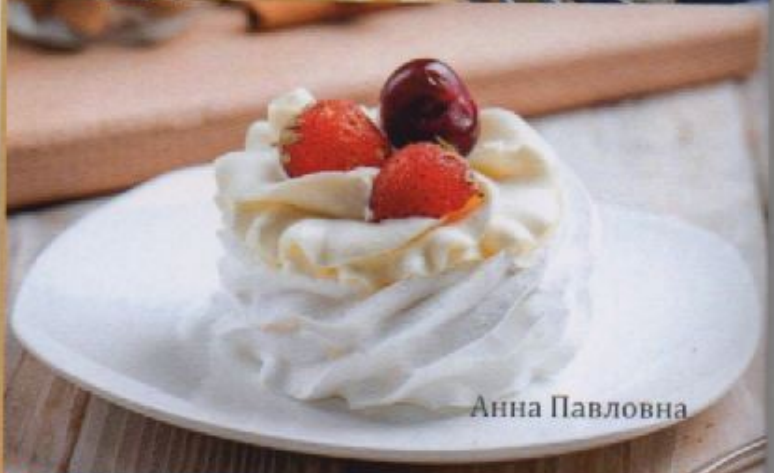
Приведенные иллюстрации являются средством художественного оформления и не имеют 100%го сходства с формой подачи блюд нашего ресторана

Десерты

	Выход г./шт.	Цена руб.
Чизкейк	225	360
Штрудель яблочный, вишневый	150/20	480
Наполеон	200	360
Анна Павловна с мороженым и ягодами	200	420
Слойка с мороженым и ягодами	100/50	180
Мороженое собственного производства	150	240
Наполнители к мороженому грецкие орехи, сироп, шоколад	30	60
Панакота молочная	150	240
Панакота шоколадная	150	300
Желе фруктовое «Светофор»	250	180
Блинчики сладкие сгущенка, мёд, варенье, сметана	120/30	150
Блинчики сладкие с творогом и изюмом	150/20/20	200



Слойка



Анна Павловна



Шоколадный фондан



Желе фруктовое «Светофор»

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

Паста

	Выход г./шт.	Цена руб.
Паста BAVETTE	250	750
Микс салата	150	
Нежное филе курочки в соусе на выбор	120	30

Соус: барбекю, карри, сливочном, терияки, сладкий Чили, острый Чили

Паста PENNE RIGATE	250	750
Микс салата	150	
Нежное филе курочки в соусе на выбор	120	30

Соус: барбекю, карри, сливочном, терияки, сладкий Чили, острый Чили



Картофель

	Выход г./шт.	Цена руб.
Картофель Фри	200	750
Микс салата	150	
Нежное филе курочки в соусе на выбор	120	30

Соус: барбекю, карри, сливочном, терияки, сладкий Чили, острый Чили