

Холодные закуски

		<i>Цена</i>
<i>Семга шеф-посола</i> <i>подается с лимончиком и маслом</i>	<i>100/50</i>	<i>240р</i>
<i>«Русская закуска»</i> <i>Селедочка, маринованная в собственном соку,</i> <i>с горячим отварным картофелем</i> <i>и квашеной капусткой</i>	<i>100/150</i>	<i>140р</i>
<i>Соления и маринады</i> <i>с ледяной клюквой</i> <i>грибочки, квашенная капуста</i> <i>маринованные и соленые огурчики</i>	<i>200</i>	<i>140р</i>
<i>Карпаччо из говядины</i> <i>подается с листьями рукколы</i> <i>и сыром «Пармезан»</i>	<i>100/100</i>	<i>350р</i>
<i>Нежный ростбиф</i> <i>подается с салатом</i> <i>из красной фасоли</i>	<i>100/100</i>	<i>350р</i>
<i>Язык говяжий с хреном</i> <i>Домашний говяжий язычок с остреньким хреном</i>	<i>100/50</i>	<i>170р</i>

	<i>Цена</i>	
<i>Томато-Моцарелла</i>	<i>250</i>	<i>300р</i>
<i>помидоры с сыром «Моцарелла», подаются с зелеными листьями салата и заправкой «Бальзамико»</i>		
<i>Сырная тарелка</i>	<i>350</i>	<i>550р</i>
<i>из 5 видов сыра с виноградом и орехами</i>		
<i>Острые рулетики</i>	<i>200</i>	<i>160р</i>
<i>из баклажанов с сыром и орехами</i>		

Салаты

<i>Салат «Цезарь»</i>	<i>250</i>	<i>220р</i>
<i>классический с курочкой</i>		
<i>Салат «Цезарь»</i>	<i>250</i>	<i>380р</i>
<i>с тигровыми креветками</i>		
<i>Салат «Римский»</i>	<i>250</i>	<i>180р</i>
<i>изысканный салат с сыром и виноградом со сливочно-майонезной заправкой</i>		
<i>Салат с язычком и сельдереем</i>	<i>220</i>	<i>180р</i>
<i>укутанный в теплый омлетик</i>		

	<i>Цена</i>
<i>Салат из теплой семги</i>	200 400р
<i>Подается с рукколой, спаржей и сыром «Пармезан»</i>	
<i>Домашний картофельный салатик</i>	200 150р
<i>с беконом и грибочками</i>	
<i>Салат с обжаренным утиным филе</i>	200 190р
<i>и соусом «Ранч»</i>	
<i>Салат «Русский»</i>	220 280р
<i>с говядиной, маринованным огурчиком и мясом креветки</i>	
<i>Салат Греческий</i>	200 180р
<i>с сыром фета и свежими листьями салата</i>	
<i>Легкий овощной салат</i>	200 150р
<i>из свежих овощей с заправкой на выбор</i>	
<i>Салат из курочки, ананасов и сыра</i>	220 220р
<i>с мягкой майонезной заправкой</i>	

Горячие закуски

		<i>Цена</i>
<i>Домашние картофельные драники</i> <i>подаются с семгой в сливочном соусе</i>	<i>120/150</i>	<i>180р</i>
<i>Яйца-пашот с острым соусом из йогурта и мяты</i>	<i>160/100</i>	<i>150р</i>
<i>Грибной жульенчик со сливками</i>	<i>100</i>	<i>100р</i>
<i>Куриный жульенчик со сливками</i>	<i>100</i>	<i>100р</i>
<i>Креветки по-креольски с овощами и рисом</i>	<i>100/150</i>	<i>450р</i>
<i>Блюдо для настоящих гурманов:</i> <i>шляпки шампиньонов,</i> <i>запеченные с сыром «Дор-блю»</i>	<i>120</i>	<i>200р</i>
<i>Мидии, запеченные в раковине с соусом из шпината</i>	<i>200</i>	<i>290р</i>

Супы

	<i>Цена</i>	
<i>Сливочный суп с лососем (филе лосося, сливки, паприка, маслины)</i>	<i>350</i>	<i>250p</i>
<i>Крем-суп из брокколи со сливками и сыром «Дор-блю», подается с подсушенными тостами</i>	<i>350</i>	<i>220p</i>
<i>Крем-суп из тыквы со сливками</i>	<i>350</i>	<i>220p</i>
<i>Щи «Купеческие» с грибочками, говядиной и сметанкой</i>	<i>350/50</i>	<i>200p</i>
<i>Настоящий Борщ с мясом и копченым салом</i>	<i>350/50</i>	<i>180p</i>
<i>Похлебка из свежих белых грибочков</i>	<i>350/50</i>	<i>180p</i>
<i>Домашний бульончик с фрикадельками и овощами</i>	<i>350</i>	<i>160p</i>
<i>Супчик овощной с зеленью и сметанкой</i>	<i>350/50</i>	<i>150p</i>

Горячие блюда

Цена

Мясо

Говядина по-Мадьярски 200/100 280р
с паприкой и красным соусом подается с белым рисом

Колбаски «Егерские» 150/150/50 220р
с картофельными дольками, подаются с красным
чесночным соусом

Настоящий язычок 180/150 240р
по-деревенски,
подается с тушеной капусткой и картофелем

Домашние пельмешки 250/50 180р
из говядины и свинины подаются со сметанкой и
зеленью

Свинные ребрышки, 400/180 520р
подаются с печеным картофелем и острым соусом

Рулька свиная, 600/250/100 830р
приготовленная по особому рецепту подается с
тушеной капусткой (Блюдо для двоих)

Птичка

Цена

*Цыпленок «Пабака», 350/120/50 280р
приготовленный по секретному рецепту, подается с
фруктами и соусом «Сацибели»*

*Утиное филе в медовой глазури, 150/120 380р
с жареным яблоком и орехами*

*Куриное филе, 200/100 320р
тушеное в сливочном соусе с грибочками*

*Отварное куриное филе, 150/150 180р
подается с миксом из овощей*

Рыбка

*Семга, запеченная с грибами 160/100 400р
и креветками,
подается с отварной спаржей и лимоном*

*Дорада, запеченная с лаймом 250/120 550р
и томатами-черри,
подается с картофелем «Дюшес»*

		<i>Цена</i>
<i>Дорада, припущенная с овощами и хреном подается с картофелем «Шато»</i>	<i>250/120</i>	<i>550р</i>
<i>Судак в «мундире» из картофеля под соусом «Бешамель»</i>	<i>250/50</i>	<i>280р</i>

Горячие блюда на гриле

<i>Нежнейшее куриное филе на гриле, подается со свежими овощами</i>	<i>150/150/50</i>	<i>180р</i>
<i>Королевские креветки-гриль с фруктами и пряным соусом</i>	<i>120/150</i>	<i>490р</i>
<i>Острое каре барашка, подается с томатами и цуккини</i>	<i>150/150/50</i>	<i>420р</i>
<i>Настоящий мужской стейк «Чикаго» в беконе, подается на подушечке из шпината и грибов</i>	<i>180/150</i>	<i>360р</i>

		<i>Цена</i>
<i>Стейк «Шато-Бриан», подается с обжаренными овощами и красным соусом</i>	<i>150/150/50</i>	<i>360р</i>
<i>Эскалоп-гриль с ароматным картофельным пюре и соусом «Маринара»</i>	<i>150/150/50</i>	<i>300р</i>
<i>Радужная форель на гриле с пюре и ореховым соусом</i>	<i>150/150/50</i>	<i>320р</i>
<i>Семга «Монморенси», приготовленная под вишнево-коньячным соусом подается с брокколи и лимоном</i>	<i>150/120/50</i>	<i>380р</i>
<i>Овощной микс на гриле с соусом «Сальса»</i>	<i>200/50</i>	<i>130р</i>

Пасты

<i>«Карбонара»</i>	<i>300</i>	<i>280p</i>
<i>«Болоньезе»</i>	<i>300</i>	<i>220p</i>
<i>«Коза Ностра»</i>	<i>300</i>	<i>220p</i>
<i>Итальянская паста с курочкой и грибами</i>		
<i>Паста с лососем в сливочном соусе</i>	<i>300</i>	<i>260p</i>
<i>Ризотто с тыквой</i>	<i>300</i>	<i>230p</i>
<i>Ризотто с белыми грибами</i>	<i>300</i>	<i>280p</i>

Гарниры

<i>Картофельное пюре</i>	<i>150</i>	<i>60p</i>
<i>Капустка тушеная</i>	<i>150</i>	<i>60p</i>
<i>Картофель «Айдахо»</i>	<i>150</i>	<i>80p</i>
<i>Капуста цветная отварная</i>	<i>150</i>	<i>80p</i>
<i>Белый рис</i>	<i>150</i>	<i>60p</i>
<i>Гречка</i>	<i>150</i>	<i>60p</i>

<i>Хлебная корзиночка с домашними горячими булочками</i>	<i>120</i>	<i>60p</i>
--	------------	------------

Цена

Соусы

<i>Горчицка</i>	<i>50</i>	<i>50p</i>
<i>Хрен</i>	<i>50</i>	<i>50p</i>
<i>Чесночно-томатный</i>	<i>50</i>	<i>50p</i>
<i>Айллоли</i>	<i>50</i>	<i>50p</i>
<i>Сацибели</i>	<i>50</i>	<i>50p</i>
<i>Шар-тар</i>	<i>50</i>	<i>50p</i>

Детское меню

<i>Куриный бульончик с домашней лапшой</i>	<i>250</i>	<i>150p</i>
<i>Картофель-фри</i>	<i>150/30</i>	<i>80p</i>
<i>Салат «Пятачок»</i>	<i>150</i>	<i>120p</i>
<i>Домашние куриные котлетки с картофельным пюре</i>	<i>100/120</i>	<i>180p</i>
<i>Салат из свежих фруктов со сливками и шоколадом</i>	<i>150</i>	<i>120p</i>

Фитнес-меню

<i>Салат «Итальянский»</i>	<i>200</i>	<i>150р</i>
<i>помидоры, паприка, маслины, сыр, салатная заправка</i>		
<i>Фитнес-салат</i>	<i>200</i>	<i>150р</i>
<i>некалорийный салатик из овощей, свежих шампиньонов, с яблоком и грецкими орехами</i>		
<i>подается на листьях салата с заправкой «Бальзамико»</i>		
<i>Супчик овощной с зеленью</i>	<i>350</i>	<i>150р</i>
<i>Легкий супчик с чечевицей</i>	<i>350</i>	<i>170р</i>
<i>Домашние голубцы</i>	<i>250</i>	<i>200р</i>
<i>с гречкой и грибами</i>		
<i>Отварная куриная грудка</i>	<i>150/150</i>	<i>220р</i>
<i>с пюре из цветной капусты и зеленого горошка</i>		

		<i>Цена</i>
<i>Вкуснейший брусничный тортик</i>	110	250р
<i>Домашний шоколадно-апельсиновый торт</i>	110	250р
<i>Торт «Яблочный гурман»</i>	180	260р

Сорбеты

<i>Кокосовый</i>	50	70р
<i>Маракуйя</i>	50	70р
<i>Клубничный</i>	50	70р

Смесь Мороженого и сорбета

<i>Черная смородина</i>	50	70р
<i>Виноград</i>	50	70р
<i>Ананас</i>	50	70р

Фирменные пироги

<i>Итальянский сырный пирог</i>	1000	600р
<i>Творожный пирог с виноградом</i>	1000	450р

		<i>Цена</i>
<i>Шарлотка с яблоком и клюквой</i>	<i>800</i>	<i>320р</i>
<i>Киш с лососем</i> <i>(традиционный французский пирог)</i>	<i>1000</i>	<i>630р</i>
<i>Киш с овощами</i> <i>(традиционный французский пирог)</i>	<i>1000</i>	<i>420р</i>

Безалкогольные напитки

	<i>Цена</i>	
<i>Кола</i>	0,33	60р
<i>Кола-лайт</i>	0,33	60р
<i>Спрайт</i>	0,33	60р
<i>Минеральная вода</i>		
<i>Перье</i>	0,33	120р
<i>Виттель</i>	0,33	120р
<i>Св. источник (газ, б/газ)</i>	0,33	40р
<i>Кофе</i>		
<i>Эспрессо</i>	70	70р
<i>Американо</i>	150	80р
<i>Капучино</i>	150	100р
<i>Латте</i>	200	120р

Чай в чайничках

		<i>Цена</i>
<i>«Ассам» чер.</i>	500	120р
<i>«Зеленая сенча»</i>	500	120р
<i>«Восточная сенча»</i>	500	120р
<i>«Манго клубника»</i>	500	120р
<i>«Цветок жасмина»</i>	500	120р
<i>«Эрл-грей»</i>	500	120р

Соки

<i>Апельсиновый</i>	200	60р
<i>Яблочный</i>	200	60р
<i>Грейпфрутовый</i>	200	60р
<i>Вишневый</i>	200	60р
<i>Персиковый</i>	200	60р
<i>Томатный</i>	200	60р

	<i>Цена</i>	
<i>Домашний морсик</i>	200	60p
<i>Соқи-фреш</i>		
<i>Апельсин</i>	200	120p
<i>Яблоқо</i>	200	120p
<i>Груша</i>	200	120p
<i>Грейпфрут</i>	200	120p
<i>Лимон</i>	200	120p
<i>Морқовь</i>	200	120p
<i>Сельдерей</i>	200	120p

Безалкогольные коктейли

<i>Мохито</i>	<i>300</i>	<i>120p</i>
<i>Мята, лайм, сироп лайма, спрайт, краш</i>		
<i>Пина Колада</i>	<i>280</i>	<i>180p</i>
<i>Сироп кокоса, ананас, сливки, апельсин</i>		
<i>Ванила-оранж</i>	<i>270</i>	<i>160p</i>
<i>Апельсиновый сок, ванильный сироп, мороженное, сливки</i>		

Молочные коктейли

<i>Ягодный</i>	<i>250</i>	<i>120p</i>
<i>Кюросао</i>	<i>250</i>	<i>120p</i>
<i>Банана-шейк</i>	<i>250</i>	<i>120p</i>
<i>Ванильный</i>	<i>250</i>	<i>120p</i>

Пиво

<i>«Миллер» св.</i>	<i>0,33</i>	<i>120р</i>
<i>«Витте траппист» св. / н.фильт.</i>	<i>0,33</i>	<i>260р</i>
<i>«Хольстен премиум»</i>	<i>0,33</i>	<i>120р</i>
<i>«Крушовице» тем.</i>	<i>0,33</i>	<i>180р</i>
<i>Грольш б/а</i>	<i>0,33</i>	<i>140р</i>

Разливное пиво

<i>«Пилснер Урквелл»</i>	<i>0,5</i>	<i>160р</i>
	<i>0,33</i>	<i>100р</i>

Бизнес-предложение

по будням с 12:30 до 17:00

Цена: 200р

Предлагаем на Ваш выбор:

Салатики:

<i>Винегрет</i>	<i>1/150</i>
<i>Капустный с морковью</i>	<i>1/150</i>
<i>Картофельный с грибами</i>	<i>1/150</i>
<u><i>Супчик дня</i></u> <i>(уточнять у официанта)</i>	<i>1/250</i>

Горячие блюда:

<i>Рыба по-польски</i>	<i>1/80/40</i>
<i>Шницель куриный</i>	<i>1/100</i>
<i>Котлета по-домашнему</i>	<i>1/75</i>

Гарниры:

<i>Картофельное пюре</i>	<i>1/100</i>
<i>Макаронны</i>	<i>1/100</i>
<i>Рис</i>	<i>1/100</i>
<u><i>Морс</i></u>	<i>1/200</i>