

185 руб.



Жюльен куриный (150 г.)

Филе куриной грудки и шампиньоны, запеченные в сливочном соусе с сыром

330 руб.



Куриная закуска "Божоле" (200 г.)

Легкая итальянская закуска из микса салатов Руккола, Романо и Айсберг, ломтиков обжаренной курицы под сливочно-горчичным соусом. Подается приправленная бальзамическим кремом

345 руб.



Моцарелла «Капрезе» (200 г.)

Знаменитая итальянская холодная закуска из сладких томатов с сыром Моцарелла, бальзамиком и соусом Песто

395 руб.



Камамбер по-чешски (170/40 г.)

Горячая закуска из обжаренного в кляре сыра «Камамбер». Подается с брусничным соусом или соусом Тар-тар на выбор

235 руб.



Закуска «Кремона» (200 г.)

Легкая закуска из ломтиков слабосоленой семги и микса салатных листьев под сырным соусом «Дор Блю»

415 руб.



Рулет из лосося (250 г.)

Подается под икорно-сырным соусом. В порции - 6 штук.

335 руб.



Печень под соусом Дор Блю (250 г.)

Закуска из куриной печени, приправленной соусом Дор Блю, с миксом салатов, грушей, грецкими орехами и кусочками сыра Дор Блю

295 руб.



Крылышки куриные гриль (250 г.)

Куриные крылышки, панированные в красной сладкой паприке и обжаренные на гриле. Подаются с острым соусом

355 руб.



Колбаски-гриль к пиву (400/50 г.)

Ассорти из охотничьих колбасок-гриль, Мюнхенских колбасок и купат. Подаются с острым соусом

375 руб.



Рыбная закуска (70/70/20 г.)

Сет из слабосоленой семги и масляной рыбы, подается на листьях салата с маслинами и дольками лимона

170 руб.



Кольца кальмаров (150/40 г.)

Золотистые кольца кальмаров, обжаренные в кляре. Подаются с чесночным соусом

195 руб.



Картошка по-русски (150/100 г.)

Маринованная селедка с отварным картофелем и кольцами красного сладкого лука

195 руб.



Греческий салат (250 г.)

Классический салат из свежих овощей, с маслинами, сыром «Фетакса», украшенный кольцами сладкого красного лука. Заправляется отборным оливковым маслом

235 руб.



Цезарь с курицей (200 г.)

Бессменный, классический салат из листьев «Романо» с соусом «Цезарь», с обжаренной куриной грудкой, сыром Пармезан, помидорами черри и чесночными гренками

285 руб.



Цезарь с семгой (200 г.)

Листья салата «Романо» с соусом «Цезарь», кусочками семги, сыром Пармезан, помидорами черри и чесночными гренками

185 руб.



Салат Оливье (250 г.)

Классический салат с отварной говядиной, популярный в странах бывшего СССР и считающийся традиционным праздничным

265 руб.



Салат Дор Блю (200 г.)

Ветчина, шампиньоны, листья Рукколы под сырным соусом Дор Блю

195 руб.



Салат Одиссея (200 г.)

Классический салат из нашинкованных тушек кальмаров, яйца, тертого сыра «Пармезан», под соусом с анчоусами и чесночными гренками

285 руб.



Руккола с креветками (200 г.)

Классический салат с рукколой и креветками под дрессингом из оливкового масла с лимоном и травами

240 руб.



Крем-суп из шампиньонов (270 г.)

Сливочный крем-суп из шампиньонов. Подается с пшеничными белыми гренками

235 руб.



Крем-суп из брокколи (270 г.)

Отличается нежным вкусом и приятным ароматом. Станет настоящей находкой для тех, кто хочет сбросить вес и при этом питаться вкусно и правильно

240 руб.



Сырный крем-суп (270 г.)

Крем-суп из сливочного сыра. Подается с пшеничными белыми гренками

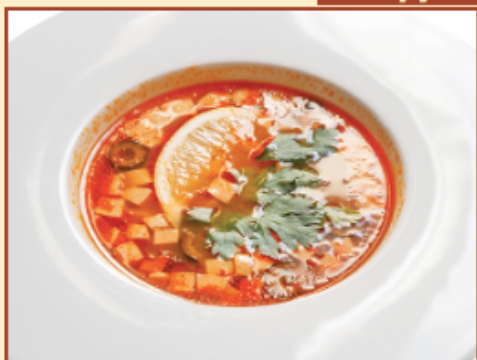
170 руб.



Домашний борщ (270 г.)

Свекольный суп - борщ с овощами, говядиной, сметаной, зеленью. Подается со сметаной

210 руб.



Солянка мясная (270 г.)

Сытный суп из разных сортов мяса, копченостей и колбас, маслин и лимона. Подается со сметаной

210 руб.



Легендарный "Буйабес" (270 г.)

Марсельская уха, блюдо французской кухни. Рыбный суп, характерный для средиземноморского побережья Франции

150 руб.



Куриная лапша (270 г.)

Домашний суп из курицы, лапши и зелени. Подается с пшеничными белыми гренками

385 руб.



**Шницель "Аванпост"
(230/100/100/40 г.)**

Куриные отбивные в золотистой панировке, подаются с гарниром из запеченного картофеля украшением из овощей

575 руб.



**Стейк "Гранд-Американо"
(300/80/50 г.)**

Нежнейший свиной стейк, приготовленный на гриле, с картофелем фри и овощами гриль. Подается с острым соусом и маринованным луком

675 руб.



**Говядина по-провански
(250/100/50 г.)**

Нежнейшие медальоны из говяжьей вырезки с отварным картофелем и шампиньонами. Подаются с соусом на выбор - клюквенным или классическим острым

395 руб.



Ребра свиные «По-венски» (350 г.)

Свиные ребрышки-гриль, подаются с маринованным луком и острым соусом

410 руб.



**Свинина с шампиньонами
(250/100 г.)**

Ломтики свинины, обжаренные на гриле, под шапкой из сливочного соуса с шампиньонами

655 руб.



**Говядина под соусом "Pepper"
(250/50 г.)**

Медальоны из говяжьей вырезки под сливочным соусом с черным перцем

455 руб.



Мясо по-строгановски (300 г.)

Популярное блюдо русской кухни из мелко нарезанной телятины в сметанном соусе. Подается на подушке из салата Айсберг с паприкой

375 руб.



Куриная печень под имбирным соусом (150/250 г.)

Нежная куриная печень, маринованная в Терияки, с имбирным соусом. Подается с диким рисом, брускеттами и сальсой из трав

375 руб.



Курица под соусом Терияки (150/100 г.)

Нежное куриное филе в кисло-сладком соусе Терияки с овощами альденте. Подается с желтым рисом

465 руб.



Судак по-боярски (300 г.)

Запеченное филе судака под густым сливочным соусом с шампиньонами

575 руб.



Семга "Дор-Блю" (250 г.)

Нежное филе семги, приготовленное на гриле, подается под густым сырным соусом Дор-Блю

355 руб.



Горная речная форель (190/40/40 г.)

Речная форель, обжаривается в фольге, в собственном соку, и подается с соусами «Чимичурри» и чесночным

265 руб.



Блины с семгой и сливочным сыром (250 г.)

Домашние блинчики с начинкой из слабосоленой семги собственного засола и сливочного сыра

210 руб.



Блины с сыром и грибами (200 г.)

Домашние блинчики с начинкой из сыра и шампиньонов

225 руб.



Блины с ветчиной и сыром (240 г.)

Домашние блинчики с ветчиной и сыром

235 руб.



Блины сладкие с маскарпоне и малиновым вареньем (200 г.)

Сладкие домашние блинчики с начинкой из нежнейшего маскарпоне, политые малиновым вареньем

245 руб.



Блины с шоколадом и фруктами (150 г.)

Конвертики из тонких домашних билнчиков с начинкой из фруктов и маскарпоне, политых теплым шоколадом

70 руб.



Картофель фри (100/40 г.)

Обжаренная во фритюре соломка из картошки, в США и Финляндии известен как «картофель по-французски», а в Великобритании, Ирландии и Израиле — как «чипсы»

85 руб.



Картофель по-деревенски (150/50 г.)

Картофель по-деревенски очень хорошо подойдет в качестве гарнира к основному блюду или как самостоятельное с соусом

85 руб.



Картофель отварной (150 г.)

Никто не станет спорить, что отварной картофель - самый лучший, по крайней мере, распространенный гарнир в России

95 руб.



Картофельное пюре (150 г.)

Картошка-пюре является одним из самых любимых и универсальных гарниров русской домашней кухни, для различных горячих блюд

90 руб.



Свежие овощи (150 г.)

Являются универсальным гарниром к любому типу мясных и рыбных блюд

75 руб.



Рис со специями (150 г.)

Вкусный и сытный гарнир, который идеально сочетается со всеми видами мяса и рыбы

190 руб.



Овощи Альденте (200 г.)

Al dente - итальянский способ приготовления, при котором овощи, полностью готовые, остаются ощутимо упругими на вкус

ТОРТЫ

230 руб.



Торт Захер (150 г.)

Шоколадный торт, изобретение австрийского кондитера Франца Захера, является типичным десертом венской кухни и вместе с тем одним из самых популярных тортов в мире.

230 руб.



Торт Брауни (170 г.)

Шоколадный бисквит с нежнейшим заварным кремом и грецкими орехами, украшенный шоколадной крошкой.

230 руб.



Торт Пьяная вишня (150 г.)

Этот торт придется по вкусу всем любителям шоколадных тортов, с роскошной пропиткой из вишни вымоченной в коньяке, и нежным сливочным кремом.

230 руб.



Торт Графские развалины (150 г.)

Нежнейший торт из воздушного бэзе с кусочками грецкого ореха и нежного сливочного крема.

230 руб.



Чизкейк Нью-Йорк (150 г.)

Торт на основе сливочного сыра, одно из самых популярных блюд американской кухни, приобретший известность и в Европе. Самый популярный на сегодня рецепт называется чизкейк "Нью-Йорк". Подается клубничным вареньем.

ПИРОЖНЫЕ

220 руб.



Домашний эклер (150 г.)

Воздушное пирожное из заварного теста, начиненное кремом и политое шоколадом.

240 руб.



Фруктовая корзиночка (60/60 г.)

Одно из любимых детских лакомств. Корзиночка из песочного теста с кремом и фруктовой начинкой. В порции 2 шт.

ДЕСЕРТЫ

210 руб.



Десерт Панна-котта (150 г.)

Северо-итальянский десерт, основой которого служит плотный сливочный крем, вкус которого прекрасно сочетается с ягодами и Фруктами. Подается с черной смородиной.

270 руб.



Десерт Тирамису (150 г.)

Изысканный итальянский десерт из сыра «Маскарпоне», натуральных сливок и кофе, с кусочками печенья Савоярди, покрытое какао-пудрой.

230 руб.



Шоколадный мусс (150 г.)

Нежнейший шоколадный десерт из сливочного сыра Маскарпоне, печенья Савоярди, украшенный кусочками шоколада.

МОРОЖЕНОЕ

60 руб.



**Мороженое Fruitta Dolce, Бельгия
(один шарик - 50 г.)**

Ванильное, фисташковое, двойная клубника, грецкий орех с кленовым сиропом, банановое, аморена, дынное, шоколадное.

330 руб.



Мороженое с фруктами (100/100 г.)

Шарики мороженого с мелко нарезанными свежими фруктами.

280 руб.



Фруктовый салат (200/10 г.)

Салат из свежих фруктов со взбитыми сливками и сиропом.