

Холодные закуски

Мясное ассорти 150/30/20/5/2

Буженина «По-Императорски», нежный куриный рулет с курагой и отварной язычок.
Подаются со сливочным соусом «Хрен» **500 руб.**

Закуска из сёмги «Шеф-посола» 75/30/30/27

Сёмга шеф-посола, сливочное масло, хрустящие гренки с аксессуарами . **500 руб.**

Ассорти сыров 150/30/62

Сыр Камамбер, Рокфор, Маасдам. Подается с грецкими орешками,
виноградом и медово-горчичным соусом. **550 руб.**

Икра с маслом и тостами 40/15/15/20/7/2

Нежная лососевая икра, хрустящие тосты со сливочным маслом **450 руб.**

Селёdochка под водочку 200/10/10/2

Нежное филе атлантической сельди слабой соли, с запечённым молодым картофелем.
Украшается лимоном, зеленью, маслинами и красным луком **250 руб.**

Овощное «Лукошко» с соусом «Айоли» 300/30/2

Нарезка из свежих овощей с зеленью. Подается с соусом "Айоли" . . . **300 руб.**

Ассорти маслин и оливок 120/1

Нежные оливки с маслинами,
заправленные чесноком и оливковым маслом **250 руб.**

Фруктовая горка 650/2

Ассорти сезонных фруктов **500руб.**



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

Салаты

«Королевский» 200/14

Нежное филе семги горячего копчения с хрустящим салатом, спелыми томатами и авокадо с нежной медово-горчичной заправкой. **480 руб.**

С рукколой и кедровыми орешками 110/2

Нежный салат из рукколы, заправленный бальзамическим уксусом и оливковым маслом, в сочетании с сыром пармезан, кедровыми орешками и бальзамическим кремом **480 руб.**

«Бургомистр» 200/10/2

Листья салата с кусочками нежной говядины, запечённым сладким перцем, свежими овощами, красным луком и горчичной заправкой. Украшается чипсами из бекона и свежей зеленью **450 руб.**

Теплый салат с печенью 50/125/20/2

Нежная куриная печень в сочетании с салатом руккола, печеным перцем, помидором и красным луком. Заправляется оливковым маслом с добавлением соевого соуса, сока лимона и "Баварской" горчицы. **450 руб.**

«Цезарь» с тигровыми креветками 40/160 20

Микс салатов тигровые креветки, под фирменным соусом с гренками, грецким орехом, томатами "Черри" и сыром «Пармезан» **600 руб.**

«Цезарь» с лососем 50/160/20

Микс салатов с ломтиками лосося шеф-посола, под фирменным соусом с гренками, грецким орехом, томатами "Черри" и сыром «Пармезан» **450 руб.**

«Цезарь» с цесаркой 50/160/2

Микс салатов с ломтиками копченой курицы, под фирменным соусом с гренками, грецким орехом, томатами "Черри" и сыром «Пармезан» **350 руб.**

Классический «Греческий» 200/2

Хрустящие огурчики, свежие томаты, сладкая паприка, микс из салатов, нежная брынза и оригинальная заправка **350 руб.**



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

Горячие закуски

Креветки «Темпура» 120/30/27

Тигровые креветки в кляре с пикантным соусом **600 руб.**

Овощи на гриле 300/2

Баклажаны, цуккини, перец сладкий, помидоры черри, лук порей, соевый соус, оливковое масло и специи. Преподается на порционной сковороде **450 руб.**

Картофель «По-деревенски» 250/3

Запечённые картофельные дольки с грибами и луком с добавлением сливок, сметаны и сыра **300 руб.**

Жульен с креветками 150/5/1

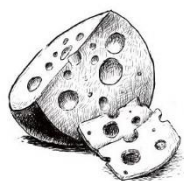
Коктейльные креветки, лук порей, вино, сливки, сыр пармезан **450 руб.**

Жульен грибной 150/1

Вешенки, лук репчатый, сливки, сыр, зелень **300 руб.**

Жульен куриный 150/5/1

Куриное филе, лук репчатый, сливки, сыр, черри, зелень **250 руб.**



Горячие блюда из рыбы



Стейк из тунца 160/100/50/52

Филе тунца на овощной подушке. Подается с соусом «Песто» **1000 руб.**

Стейк из Норвежского лосося 125/120/30/32

Стейк из лосося обжаренный на гриле. Подается с запечённым молодым картофелем, маринованным имбирём и долькой лимона **850 руб.**

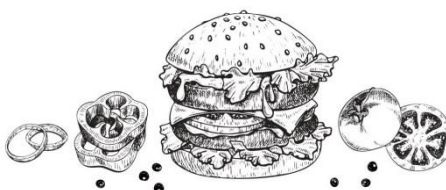
Судачок в миндальной корочке с «Ризотто» 150/100/30/17

Сочное филе судака в хрустящей корочке из миндального слайса с нежным Ризотто и икорным соусом.

Украшается лимоном, маринованным имбирём и зеленью. **600 руб.**

Морской окунь с картофелем «Гранай» 125/150/15

Нежное филе морского окуня, обжаренное на гриле. Подается на шайбе из картофеля с беконом и шпинатом под сырной корочкой и соусом "Песто". **550 руб.**



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

Горячие блюда из мяса



Филе миньон с беконом 125/100/30

Сочная говяжья вырезка, обжаренная на гриле с беконом.

Подается с картофельным gratin и соусом «Пиппар» **800 руб.**

Бефстроганов 200/100/72

Нежная говяжья вырезка, приготовленная с грибами, луком и сливками. Подается с молодым картофелем и маринованными огурчиками **700 руб.**

Медальоны из свинины 150/100/50/7

Нежные медальоны, из свиной вырезки, обжаренные на гриле, гарнируется овощами гриль и грибным соусом **550 руб.**

Шашлык из свинины 180/50/20/30/2

Нежный шашлык из свиной шеи, обжаренный на гриле. Подается с соусом

"Сацибели", свежими овощами и маринованным красным луком . . . **500 руб.**

Горячие блюда из птицы



Индейка гриль 150/90/50/7

Нежное филе индейки, обжаренное на гриле, гарнируется стручковой фасолью в беконе и соусом «Red vine» **500 руб.**

Шашлык из курицы 200/30/2

Нежный куриный шашлычок с паприкой.

Подается с соусом «Сацибели» и свежими овощами **400 руб.**

Гарниры и соусы



Картофель «Фри», «Айдахо» 1/150/2 100 руб.

«Сацибели», соевый, 1000 островов 1/50 20 руб.

Хлебная корзина 3/40

Булочка с томатом и базиликом, булочка с кунжутом, булочка с солодом . . **70 руб.**

Масло сливочное (50 гр.) 100 руб.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.

Десерты

«Кокосовое Тирамису» 155/8

Нежнейший десерт по фирменному рецепту от Шеф-повара **350 руб.**

Апельсиновая пана кота 190/17

Нежный апельсиново-сливочный десерт. Подаётся в шоколадной полусфере на подушке из шоколадного бисквита с карамельным соусом **300 руб.**

Торт «Лесная сказка» 150/47

Нежный ореховый торт с сырным кремом с прослойкой спелых персиков. Подаётся с медовым соусом и украшается веточкой мяты **300 руб.**

«Профитроли со сливками» 170/25/25

Фирменные профитроли с хрустящей корочкой.

Подаются с карамельным и шоколадным соусом **300 руб.**

Яблочный штрудель 150/50/30/20

Нежный рулет из слоёного теста с яблоком, изюмом и грецкими орешками.

Подаётся с шариком мороженого **300 руб.**

Ассорти мороженого 150/80

Ассорти из трёх видов мороженого с дольками абрикоса, шоколадным сиропом и вафельными трубочками **350 руб.**

Сливочное мороженое с сиропом 50/20/2

1 шарик мороженого. Соус на ваш выбор: шоколадный, клубничный, киви, вишнёвый, ванильный, лесные ягоды, лесной орех **120 руб.**



Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.