4.Горячие закуски.
4.Hot appetizers

1.Жюльен с грибами ***110г*** **280 -**
1.Mushroom julienne

(шампиньоны, лук, сыр, сливки зелень)
(field mushrooms, onions, cheese, cream greens)

2. Жюльен с курой ***110г*** **290 -**
2.Julienne with a chicken

(курица, шампиньоны, лук, сыр, сливки, зелень)
(chicken, field mushrooms, onions, cheese, cream, greens)

3.Рулеты из судака, запеченные под сыром с винным соусом **290 -**
3. Rolls from the pike perch, baked under cheese with wine sauce

(судак, цукини, паприка, лук, баклажаны, морковь, сыр, беловинный соус)
(pike perch, zucchini, paprika, onions, eggplants, carrots, cheese, belovinny sauce)

6.Креветки королевские «гиганты» ***180/30*** **350-**
6. Shrimps royal "giants"

(креветки, коньяк, мед, апельсин, чеснок. зелень)
(shrimps, cognac, honey, orange, garlic. greens)

7.Драники из картофеля со сметано-чесночным соусом ***250/50*** ***210-***
7. Hash browns from potatoes with it is swept away - garlick sauce

(картофель, яйцо, мука, чеснок, зелень, сметана)
(potatoes, egg, flour, garlic, greens, sour cream)

8.Домашние пельмени со сметаной. ***200/50*** ***230-***
8.House sour cream pelmeni

(тесто, фарш, специи, сметана)
(dough, forcemeat, spices, it is swept away)

Салаты
Salads

1.Салат с тунцом ***Salad with a tuna***

(картофель черри, кенийская фасоль, тунец в масле, каперсы, яйцо перепелиное, маслины, оливковое масло)
(cherry potatoes, Kenyan haricot, tuna in oil, capers, egg quail, olives, olive oil) 250

2.Цезарь с курицей ***250г*** ***280-***
2.Caesar with chicken

(курица, микс салатов: ромейн, айсберг, соус Цезарь, яйцо перепелиное, пармезан, гренки, черри)
(chicken, mix of salads: ромейн, iceberg, sauce Caesar, egg quail, parmesan, toasts, cherry)

3.Салат теплый из рукколы с креветками ***235г.*** ***330-***
3. Salad warm from arugula with shrimps

(картофель отварной, морковь отварная, зеленый горошек, яйцо, корнишоны, колбаса, лук, майонез)
(potatoes boiled, carrots boiled, green peas, egg, gherkins, sausage, onions, mayonnaise)

4.Салат греческий ***230г*** ***250-***
4.Salad Greek

(сыр фета, огурцы, помидоры, паприка, лук красный, маслины, оливковое масло)
(cheese feta, cucumbers, tomatoes, paprika, onions red, olives, olive oil)

5. Салат теплый с говядиной ***230 г*** ***350-***
5.Salad warm with beef

(говядина, цукини, микс салатов, морковь, перец чили, томатный соус)
(beef, zucchini, mix of salads, carrots, chili pepper, tomato sauce)

Супы.
Soups.

1. Куриный суп с перепелиным яйцом *1.Chicken quail egg soup*	*250г.*	*200-*

(курица, яйцо перепелиное, рис/вермишель, лук порей, паприка, зелень)
(chicken, egg quail, rice/vermicelli, onions leek, paprika, greens)

2.Солянка мясная *2.Solyanka*	*250г.*	*270-*

(лук реп., соленые огурцы, охотничьи колбаски, томатная паста, ростбиф, буженина, маслины)
(onion, pickles, hunting sausages, tomato paste, roast beef, boiled pork, olives)

4.Уха *4.Fish soup*	*250г.*	*240-*

(лосось, судак, лук порей, картофель, томаты, зелень)
(salmon, pike perch, onions leek, potatoes, tomatoes, greens)

3. Крем-супы:
3.Cream soups

-Грибной *Mushroom*	*250г.*	*200-*

(шампиньоны, лук, чеснок, сливки)
(field mushrooms, onions, garlic, cream)

-Жозефина *Josephine*	*250г.*	*200-*

(цветная капуста, сливки)
(cauliflower, cream)

-Тыкве нный **Pumpkin**	*250г.*	*200-*

(тыква, сливки, соль, перец)
(pumpkin, cream, salt, pepper)

Блюда из рыбы и морепродуктов.
Fish dish and seafood

1. Стейк лосося *1.Stake of a salmon*	*180/20/10*	410 -
(лосось, лимон, пряности, маслины, зелень, соус тар-тар) (salmon, lemon, spices, olives, greens, sauce tartare sauce)		
2.Камбола жареная *2.Flounder fried*	*250*	420 -
(камбола, лимон, пряности, зелень) (flounder, lemon, spices, greens)		
3.Дорадо запеченная с лимоном *3. The dolphin baked with a lemon*	*250/50/10*	350 -
(дорадо, лимон, томаты, соус) (dolphin, lemon, tomatoes, sauce)		
4.Судак тушеный в польском соусе *4. Pike perch stewed in the Polish sauce*	*200/50/20*	330 -
(судак, яйцо, молоко, лимон, зелень) (pike perch, egg, milk, lemon, greens0		

Гарниры.

1.Картофель, запеченный в мундире 1.Potatoes baked in a uniform	*200*	200 -
2.Картофельное пюре 2.Mashed potatoes	*250*	180 -
3.Гречневая каша 3.Buckwheat cereal	*200*	150 -
4.Рис 4. Rice	*200*	150 -
5.Овощи гриль 5.Grilled vegetables (Томат, Паприка, Спаржа, Брокколи, Морковь, Лук парей)	*200*	150 -
6.Свежие овощи 6.Fresh vegetables (Томат, Паприка, Огурец, Салат айсберг, Лук парей)	*150*	120 -
7. Картофель Айдахо	*150*	180 -

Паста

1.Боланьеза (Спагетти, говяжий фарш, лук, чеснок, кетчуп, базелик, паприка, сельдерей, маслины черные.)	*240г.*	320 -
2.Маринара (Спагетти итальянские, кальмар, креветка, мидии, осминог, лук, чеснок, вино белое сухое, соль, белый перец)	*260г.*	340 -
3.ДолМио (Спагетти под соусом долмио)	*250г.*	280 -
4.Карбонара (феттучини, бекон, сливки)	*240г.*	340 -

Напитки.
Drinks

1.Вода минеральная 1.Water mineral	500	80 -
2.Кока-кола, спрайт, фанта, меринда 2.Coca-Cola, sprite, Fanta, merinda	500	80 -
3.Морс 3.Fruit drink	250	65 -
4.Сок в ассортименте 4.Juice in the range	200	65 -

Кофе.
Coffee

1.Эспрессо 1.Espresso	60мл	120 -
2.Американо 2.Americana	150мл	150 -
3.Капуччино 3.Cappuccino	150мл	150 -
4.Латте 4.Latte	150мл	150 –
5.Шоколад 5. Chocolate	150мл	180 -
6.Молочный шоколад 6. Milk chocolate	150мл	180 -
7.Мокачино 7.Mokachino	150мл	150 -
8.Ванильный капучино 8. Vanilla cappuccino	150мл	150 –

1.Холодные закуски
1.Cold appetizers

1.Рыбный рулет ***150/50*** **240 -**
1.Fish roll

(лосось, судак, морские водоросли, паприка)
(salmon, pike perch, seaweed, paprika)

2.Тар-тар из говядины ***150/10*** **360 -**
2. Tartare sauce from beef
(говядина, огурцы маринованные, зеленый лук, водка, каперсы)
(beef, cucumbers marinaded, green onions, vodka, capers)

3.Селедочка с отварным картофелем ***100/120*** **200-**
3. Herring with boiled potatoes

(сельдь, отварной картофель, оливковое масло, укроп, лимон, маслины, листья салата)
(herring, boiled potatoes, olive oil, fennel, lemon, olives, lettuce leaves)

4.Язык отварной с хреном ***100/30 /30*** **230-**
4.Language boiled with a horse-radish

(язык говяжий отварной, хрен, листья салата, маринованные огурцы)
(neat's tongue boiled, horse-radish, lettuce leaves, pickles)

5.Карпаччо из лосося ***200/50*** **590-**
5. Carpaccio from a salmon

(лосось, лимон, оливковое масло, каперсы, пармезан)
(salmon, lemon, olive oil, capers, parmesan)

Чай.

1.Чай в пакетиках 1.Tea in bags	1 чашка	50 -
2.Чай в чайничке 2.Tea in a chaynichka	350мл	150 –

Добавки:
Additives

1.Мед 1.Honey bee	20 -
2.Варенье 2.Jam	50 -
3.Лимон 3.Lemon	10 -
4.Сливки 4.Cream	25 -