

РЕСТОРАН



МЕНЮ



салаты

салат из языка в Фило тесте

Язык отварной, помидоры черри, салат айсберг, имбирный соус, соус Песто и Бальзамик.

140 г / 490 руб.

цезарь с куриным филе

Листья салата Романо, хрустящие гренки, заправленные соусом Цезарь, подаются с обжаренным куриным филе. Салат украшается помидорами черри и сыром Пармезан.

195 г / 470 руб.

цезарь с тигровыми креветками

Листья салата Романо, хрустящие гренки, заправленные соусом Цезарь, подаются с обжаренными в белом вине тигровыми креветками. Салат украшается помидорами черри и сыром Пармезан.

195 г / 590 руб.

теплый салат с морепродуктами

Лосось, тигровые креветки, кальмары, приготовленные в сливочном соусе подаются на листьях салата Романо, украшаются помидорами черри и сыром Пармезан.

195 г / 690 руб.

салат с куриной печенью

Куриная печень и репчатый лук, обжаренные в сливочном масле, подаются на салате Рукола, с помидорами черри, сыром Пармезан и соусом из авокадо.

170 г / 450 руб.



АССОРТИ ИЗ СЫРОВ

Сыр Пармезан, Камамбер, Чеддар, Дор блю, виноград, мед, грецкий орех.

280 г / 1155 руб.

АССОРТИ РЫБНОЕ

Масляная рыба, угорь копченый, лосось «Шеф-посола», лимон, маслины, зелень.

230 г / 1400 руб.

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРЕНКАМИ

Сельдь слабого соления с картофелем, гренками и маринованным луком.

350 г / 570 руб.

СОПЕНЬЯ

Маринованные опята, грузди, квашеная капуста, корнишоны, помидоры черри, чеснок, лук маринованный.

250 г / 450 руб.

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, сельдерей, зелень.

380 г / 450 руб.

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

900 г / 1100 руб.

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Казылык, отварной говяжий язык, куриный рулет, говядина европейская, черри, маслины, оливки, зелень.

230 г / 1200 руб.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

КОПЧЕНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

Копченая утиная грудка
со свежей клубникой,
виноградом и соусом Унаги.

160 г / 620 руб.

КАПРЕЗЕ

Сыр Моцарелла со свежими
помидорами, украшенный листьями
салата Рукола, кедровыми орехами,
соусом Песто и Бальзамик.

260 г / 590 руб.

ВИТЕЛЛО ТОНАТО

Запеченная в специях вырезка
говядины и украшенная обжаренным
болгарским перцем, подается под соусом
на основе тунца.

240 г / 900 руб.



ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ХРЕНОМ

Говяжий язык
с хреном и горчицей.

140 г / 500 руб.

КАЗЫЛЫК

Традиционная
колбаса
из конины.

100 г / 450 руб.

ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Лосось, красный лук, гренки, майонез,
соевый соус, Васаби, подаются на
подушке из авокадо и украшены икрой
Тобико.

250 г / 790 руб.



САЛАТ С ЖАРеныМИ БАКЛАЖАНАМИ

Жареный баклажан, томаты, соус Песто, соус Кимминт, сливочный сыр и зелень.

200 г / 430 руб.

ВИТЕЛЛО ТОНАТО

Микс салатов, запеченная в специях вырезка говядины, болгарский перец, помидоры черри под соусом на основе тунца, украшаются лепестками миндаля

170 г / 600 руб.

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, листья салата Айсберг, маслины, оливки, сыр Фета заправленный соусом Венигар.

195 г / 390 руб.

ОЛИВЬЕ С ЛОСОСЕМ ШЕФ-ПОСОЛА

Отварные картофель, морковь, куриное яйцо, свежий огурец, маринованный корншон, зеленый горошек, лук красный, лосось Шеф-посола, заправленные соусом на основе майонеза и сметаны.

230 г / 520 руб.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С НЕЖНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ И РУКОЛОЙ

Салат Рукола, свежий огурец, маринованный имбирь, оливки, обжаренные болгарский перец и вырезка говядины, заправляется соусом Гамадари.

200 г / 620 руб.



ГОРЯЧЕ ЗАКУСКИ

ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ

Приготовленные в сливках шампиньоны, репчатый лук, подается в форме из слоенного теста.

150 г / 290 руб.

ЖУЛЬЕН С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

Приготовленные в сливках говяжий язык, репчатый лук, подается в форме из слоеного теста.

150 г / 475 руб.

ЖУЛЬЕН КУРИНЫЙ

Приготовленное в сливках куриное филе, репчатый лук, подается в форме из слоеного теста.

150 г / 300 руб.

ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН

Свежий баклажан, запеченный в фольге в собственном соку, подается с салатом Рукола и кедровыми орехами

180 г / 450 руб.

ДОЛМА

Виноградные листья, начинённые мясным фаршем и рисом. Подается с соусом Сюзьма.

230 г / 690 руб.



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ШУРПА С БАРАНИНОЙ

Насыщенный бульон, баранина, картофель, морковь, помидоры черри, перец болгарский.

300 г / 450 руб.

КРЕМ СУП ИЗ ГРИБОВ

Сливочный крем-суп из шампиньонов с гренками.

300 г / 300 руб.

БОЗБАШ

Насыщенный бульон телятины, картофель, морковь, помидоры черри, перец болгарский, крупа Нут.

300 г / 450 руб.

КРЕМ СУП ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ

Нежный крем суп из чечевицы с гренками, подается с лимоном.

300 г / 300 руб.

БОРЩ С ПАМПУШКАМИ

Классический рецепт борща с пампушками и чесночным маслом.

400 г / 370 руб.

Уха на сливках

Сливочный бульон, лосось, морковь, лук, картофель.

300 г / 650 руб.

ТОМ-ЯМ

Классический Том ям с морепродуктами, подается с рисом, лаймом и зеленью.

400 г / 600 руб.



пицца

пеперони

Острая пицца с колбасками Пеперони, болгарским перцем, маслинами, оливками, сыром Моцарелла, с соусом Табаско и томатным соусом.

410 г / 490 руб.

фокачча с сыром или розмарином

125 г / 200 руб.

мясной пир

Ветчина, бекон, куриное филе, говядина копченая, сыр Моцарелла, томатный соус.

500 г / 610 руб.

цезарь

Куриное филе, сыр Моцарелла, помидоры, листья салата Романо, соус Цезарь, сыр Пармезан

450 г / 550 руб.



маргарита

Помидоры, сыр Моцарелла, томатный соус, соус Песто.

380 г / 490 руб.

паста

паста с говядиной

Паста, вырезка говядины, соус Неаполитано, маслины и оливки, сыр Пармезан.

250 г / 550 руб.

паста с курицей и грибами

Паста, куриная грудка, шампиньоны, соус Песто, сливки, сыр Пармезан.

250 г / 430 руб.

карбонара

Паста, бекон, сливки, яйцо куриное, помидоры черри, сыр Пармезан

250 г / 450 руб.

ризотти с морепродуктами

Рис, креветки, кальмары, креветочный биск, сливки, сыр Пармезан.

250 г / 650 руб.



ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

УТИНАЯ ГРУДКА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Маринованная и обжаренная утиная грудка с ягодным соусом.

230 г / 750 руб.

КУРИНАЯ ГРУДКА В БЕКОНЕ

Куриное филе в беконе обжаривается на гриле, подается с соусом Карри и кукурузой

150/30 г. / 520 руб.

СКОБЛЯНКА С КАРТОФЕЛЕМ

Нежная вырезка говядины обжаривается с шампиньонами, подается с картофелем бейби.

250 г / 550 руб.



ГОВЯДИНА В МЕШОЧКЕ

Вырезка говядины, шампиньоны, приготовленные в сливках и запеченные в слоёном тесте.

150 г / 590 руб.



ШАТОБРИАН

Нежная вырезка говядины, ароматное масло с добавлением перца и розмарина, соус на основе сливок и душистого перца

180/50 г / 790 руб.

ОТБИВНАЯ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Отбивная вырезка говядины, обжаривается в травах и чесноке, подается с легким овощным салатом и мятным соусом.

215 г / 730 руб.

ПИРОГИ/БЛЮДА ПО ПРЕДЗАКАЗУ

ЗУР БЭПЕШ С ГУСЕМ

3600 г / 4500 руб.

ЗУР БЭПЕШ С ГОВЯДИНОЙ

3600 г / 3000 руб.

ГУБАДИЯ

2000 г / 1250 руб.

СМЕТАННИК

1300 г / 900 руб.

ПИРОГ МОРКОВНЫЙ

1300 г / 800 руб.

БАРАНЬЯ НОГА ЗАПЕЧЕННАЯ

1 шт. / 3500 руб.

МЕДОВЫЙ ТОРТ

1300 г / 1500 руб.

**КЛАССИЧЕСКИЙ
БУСКВИТНЫЙ ТОРТ**

1000 г / 1900 руб.

**ШОКОЛАДНЫЙ
БУСКВИТНЫЙ ТОРТ**

1000 г / 1900 руб.

ТОРТ СНИКЕРС

1000 г / 2500 руб.

МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ:

- классический;
- фисташковый с малиновой начинкой;
- шоколадный;
- апельсин-корица;
- кофейная вишня;
- раффэлло;
- сникерс;
- мак-лимон;
- бабл гам.

900 г. / 2000 руб.

**УТКА
ФАРШИРОВАННАЯ**

1 шт. / 4000 руб.

**ГУСЬ
ФАРШИРОВАННЫЙ**

1 шт. / 5000 руб.



ГАРНИРЫ

ОВОЩИ на гриле

150 г. / 320 руб.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ

120 г. / 150 руб.

РИС с ОВОЩАМИ

120 г. / 150 руб.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

120 г. / 150 руб.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

120 г. / 150 руб.

КУКУРУЗА в початках

250 г. / 330 руб.

КУС-КУС

120 г. / 180 руб.

ГРИБЫ на мангале

120 г. / 150 руб.

СОУСЫ

СОУС сладкий чили

50 г. / 70 руб.

СОУС неаполитано

50 г. / 70 руб.

СЮЗЬМА

50 г. / 70 руб.

СОУС кисло-сладкий

50 г. / 70 руб.

СОУС сырный

50 г. / 70 руб.

ЗАКУСКИ К ПИВУ

КРЫЛЬЯ куриные

235 г. / 370 руб.

КРЕВЕТКИ пивные жареные

200 г. / 600 руб.

КРЕВЕТКИ пивные отварные

200 г. / 550 руб.

ПИВНАЯ тарелка

Крылья куриные, гренки чесночные, куриная грудка вяленая, охотничьи колбаски, картошка фри, луковые кольца.

730 г. / 1200 руб.

ГРЕНКИ чесночные

110 г. / 170 руб.

КУРИНАЯ грудка вяленая

100 г. / 330 руб.

ОХОТНИЧЬИ КОЛБАСКИ

150 г. / 240 руб.

НАГГЕТСЫ куриные

150 г. / 250 руб.

АРАХИС соевый

60 г. / 90 руб.

ФИСТАШКИ

60 г. / 250 руб.



Блюда, приготовленные на углях



Каре ягненка

Баранина на косточки. Подается с мильфеем из баклажанов и соусом Сюзьма.

200/30 г / 750 руб.

Куриная грудка

Куриная грудка с соусом Чили.

200/30 г. / 420 руб.

Крылья куриные

Крылья куриные с соусом Неаполитано.

200/30 г. / 370 руб.

Мякоть из баранины

Мякоть баранины. Подается с соусом Неаполитано

200/30 г. / 560 руб.

Свиная шейка

Свиная шейка с соусом Неаполитано.

200/30 г. / 490 руб.

Лосось по-нишки

Филе лосося подается с соусом тар-тар с свежим салатом.

280г. / 1100 руб.

Мясное ассорти на компанию

Вырезка говядины, мякоть из баранины, люля-кебаб из баранины, свиная шейка, куриная грудка, куриные крылья подаются с овощами гриль и соусом Неаполитано, Сюзьма, Чили.

1600/90 г. / 3500 руб.

Дорадо в прованских травах

Дорадо в прованских травах, подается с цукини и лимоном.

1 шт. 50/30 г. / 850 руб.

Лосось в прованских травах

Филе лосося в прованских травах.

200 г. / 950 руб.



Люля-кебаб из баранины

Фарш из баранины. Подается на пресном лаваше, с кольцами лука, зеленью.

200 г / 450 руб.