

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Капрезе..... 270 г | **630 Р**

Классическое сочетание нежнейшей моцареллы, спелых томатов с ароматным соусом песто.



Тортилья с креветками, васаби и гуакамоле..... 260 г | **710 Р**

Яркое сочетание свежих креветок, сливочного васаби и гуакамоле на традиционной мексиканской лепешке.



Тартар из лосося..... 150 г | **710 Р**

Свеженарезанный лосось в сочетании с соусом гуакамоле и листьями салата.

Тартар из говядины..... 150 г | **520 Р**

Сочетание нежнейшей вырезки с маринованными огурцами, каперсами, хрустящим луком с добавлением трюфельного масла.

Сельдь по-деревенски..... 250 г | **350 Р**

Отличная русская закуска для застолья на основе отварного картофеля и малосольной сельди.

Ассорти мини брускет..... 300 г | **610 Р**

Ассорти мини брускет с оригинальными наполнителями: томат, ростбиф, семга, баклажан, утиный паштет.


Ассорти чипсов с зелёным маслом..... 80 г | **210 Р**

Три вида чипсов: из багета, Бородинского хлеба и картофеля в сочетании с зелёным маслом на основе малосольных огурцов.

Ассорти сала собственного посола..... 300/30 г | **450 Р**

Три вида сала собственного посола с дополнением из горчицы и хрена.



 шеф рекомендует

 лучший выбор

САЛАТЫ

Салат Греческий..... 300 г | 480 р

Традиционное сочетание свежих овощей с нежным сыром фета и заправкой из оливкового масла и ароматного базилика.

Цезарь с курицей/креветками/сёмгой жареной или слабосоленой..... 230 г | 410/480/650 р

Хрустящие листья романо с пармезаном и гренками в сочетании с соусом на основе анчоусов.

Салат овощной..... 200 г | 470 р

Смесь свежих овощей в сочетании с заправкой на выбор: сметана либо ароматное масло.

Руккола с креветками..... 170 г | 650 р

Пикантная руккола в сочетании с тигровыми креветками, пармезаном и кедровыми орешками.



Салат с грушей и сыром камамбер..... 250 г | 645 р

Обжаренная в сливочном масле груша в сочетании с нежным камамбером и куриной грудкой, миксом зелёных салатов и медовой заправкой.



Салат мясной «Ташкент» на бакинских томатах с кинзой..... 320 г | 480 р

Сочное сочетание хрустящего дайкона и нежнейшей телятины на розовых томатах с пикантной кинзой.

Оливье..... 265 г | 510 р

Классический рецепт всем известного Оливье.

 шеф рекомендует

 лучший выбор



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мидии в соусе..... 350/50 г | 600 Р

Черноморские мидии, приготовленные в соусе на выбор:
сырный, Блю Чиз или Том Ям.

Жареный сулугуни с томатами и тостами..... 200 г | 220 Р

Идеальное сочетание южного сулугуни с сочными томатами и тостами.



Креветки на гриле с питой и соусом дзадзики..... 350/30 г | 850 Р

Идея, привезенная нашим бренд-шефом из греческой поездки.
Необычное сочетание нежных креветок на гриле с легким соусом
дзадзики в греческой пите.

Куриные крылья Баффало..... 300/30 г | 450 Р

Хрустящие крылышки в домашнем соусе барбекю.



Гренки под пармезаном..... 230 г | 380 Р

Кусочки Бородинского хлеба, обжаренные до хруста во фритюре,
в сочетании с ароматным чесноком, зеленью и пармезаном.

Сырные палочки..... 150 г | 340 Р

Обжаренные до хруста во фритюре сырные палочки
с мягким центром из нежнейшего сыра.

Чили начос..... 320 г | 350 Р

Кусочек Мексики на Вашем столе. Запеченные кукурузные чипсы
с пикантным мясным соусом с добавлением халапеньо и сыра.



 шеф рекомендует

 лучший выбор

СТРИТ

Сборный кебаб с курицей в греческом стиле..... 500 г | 590 р

Почувствуйте себя шеф-поваром! Данное блюдо позволяет Вам комбинировать вкуснейшие ингредиенты по своим вкусовым предпочтениям.



Краб-ролл сендвич..... 220/50 г | 420 р

Нежнейший пикантный краб с икрой тобико, сочным салатом и овощами в мягкой булочке бриош.

Трюфельный бургер..... 280 г | 450 р

Сочная говяжья котлета с возможностью выбора прожарки, в балансе с нежнейшим трюфельным соусом и карамельным луком.

Чизбургер..... | 450 р

Авторская интерпретация всем известного бургера с нашими оригинальными ингредиентами.

Кесадилья с курицей..... 350 г | 490 р

Мексиканская классика в авторской подаче, приготовленная на гриле с соусом из спелых авокадо.

Клаб сэндвич с курицей..... 250 г | 420 р

Хрустящий тостовый хлеб в сочетании со свежими овощами и нежнейшим куриным филе.



Мини-пицца с лососем и творожным сыром..... 380 г | 650 р

Пицца по оригинальному рецепту нашего бренд-шефа.

За основу взята мексиканская тортилья и свежие наполнители.

Мини-пицца с ветчиной и творожным сыром..... 380 г | 450 р

Пицца по оригинальному рецепту нашего бренд-шефа.

За основу взята мексиканская тортилья и свежие наполнители.

Картофель фри с беконом под сырным соусом..... 190 г | 270 р

Знаменитый картофель фри под сырным соусом с наполнением из бекона.

 шеф рекомендует

 лучший выбор



СУПЫ

Бульон куриный..... 290 г | **270 Р**

Наваристый бульон с кусочками нежного куриного филе и картофельными клецками.



Уха по-южному: с 3-я видами рыбы..... 350 г | **470 Р**

Авторский рецепт с 3-я видами рыб, южными томатами и стручковой фасолью.



 шеф рекомендует

 лучший выбор

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Фирменный строганов с печёным картофелем..... 300 г | **620 Р**

Известное русское блюдо в оригинальной подаче.

Гриль медальоны с томатной сальсой..... 180/50 г | **750 Р**

Приготовленные на гриле медальоны с добавлением кунжутного соуса и пикантной томатной сальсы.

Куриная грудка BBQ..... 320 г | **420 Р**

Сочная куриная грудка в сочетании с соусом барбекю с гарниром из свежих листьев салата и деревенского картофеля.



Стейк пиканья..... 300/50/30 г | **1350 Р**

Премиальный альтернативный стейк в гармоничном сочетании с салатом.

Курица по-пекински..... 400 г | **450 Р**

Курица, обжаренная в азиатских специях с гарниром из свежих овощей и пшеничными блинчиками.

Цыплёнок корнишон с хренодёром..... 290 г | **650 Р**

Запечённый мини-цыплёнок в пряном маринаде и домашним соусом из хрена и томатов.



Сёмга гриль с брокколи..... 290 г | **900 Р**

Свежее филе сёмги, обжаренное на гриле, в тандеме с брокколи под ароматным мятным маслом.

Свинные рёбра Jack Daniels..... 380 г | **650 Р**

Секретом этого блюда является фирменный соус с добавлением виски.

Картофель по-домашнему с грибами и луком..... 250 г | **280 Р**

Пельмени ручной лепки..... 230 г | **350 Р**

Домашние пельмени ручной лепки из нескольких видов мяса.

 шеф рекомендует

 лучший выбор





ГАРНИРЫ

Картофель по-деревенски/Картофель фри.....	150 г 200 ₺
Фаршированный картофель.....	150 г 250 ₺
Овощи гриль.....	200 г 350 ₺
Брокколи на пару.....	120 г 190 ₺



ПАСТА

 Паппарделли с белыми грибами.....	250 г 490 ₺
Спагетти карбонара.....	300 г 410 ₺
Чёрная карбонара.....	350 г 470 ₺
 Фетучини с морепродуктами.....	300 г 670 ₺



 шеф рекомендует

 лучший выбор



СЕТЫ

Колбасный сет..... 500 г | **720 Р**

Обжаренные ассорти колбасок с картофельными дольками, тушёной капустой и соленьями.



Под пиво..... 550 г | **1400 Р**

Сырные палочки, куриные крылья, картофель фри, картофельные чипсы и креветки подойдут абсолютно к любому сорту пива.

Овощной..... 500 г | **660 Р**

Сет из свежих томатов, огурцов, болгарского перца и ассорти зелени в одной тарелке.



Винный..... 440 г | **1350 Р**

Сочетание пармской ветчины, салями, сыра Дор-Блю, оливок, маслин, винограда идеально подойдет для любого вида вина.

Водочный..... 440 г | **1350 Р**

Копчёная свиная шейка, карбонад, говядина, квашеная капуста, черри, гренки, сельдь, огурцы солёные с соусами «хрен» и «горчица» идеально подойдут к водке.

Сырный..... 530 г | **720 Р**

Разнообразие таких сыров, как Пармезан, Чеддер, Дор-Блю, Камамбер с дополнением из мёда, грецких орехов и винограда.

Сет домашних разносолов..... 380 г | **420 Р**

Огурцы, помидоры, черемша, квашеная капуста, чеснок собственного посола.

Фруктовый..... 750 г | **1100 Р**

Сочетание груш, яблок, апельсинов, винограда, бананов в одной фруктовой композиции.


 шеф рекомендует

 лучший выбор




ДЕСЕРТЫ

Мороженое в ассортименте..... 50 г | 100 Р

 Чизкейк..... 150 г | 420 Р

 Шоколадный флан..... 200 г | 420 Р



 шеф рекомендует

 лучший выбор