

## - ЗАКУСКИ -

|                                                                                                        |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Камамбер с медом</b>                                                                                | <b>450Р</b> |
| Сыр камамбер запеченный с медом на хлебном крутоне                                                     |             |
| <b>Жульен с грибами</b>                                                                                | <b>220Р</b> |
| Легкая закуска из жареных шампиньонов с соусом бешамель под сырной шапкой                              |             |
| <b>Сендвич с ростбифом и кабачками</b>                                                                 | <b>380Р</b> |
| Хрустящий снаружи и сочный внутри сендвич из чиабатты с ростбифом, фетой, кабачками и горчичным соусом |             |
| <b>Креветки васаби</b>                                                                                 | <b>500Р</b> |
| Тигровые креветки в кляре со сливочным вассаби                                                         |             |
| <b>Луковые кольца</b>                                                                                  | <b>200Р</b> |
| Луковые кольца, жареные во фритюре                                                                     |             |
| <b>Хашбрауны</b>                                                                                       | <b>200Р</b> |
| Картофельные хашбрауны, жареные во фритюре                                                             |             |
| <b>Наггетсы</b>                                                                                        | <b>230Р</b> |
| Куриное филе в хлебной панировке собственного производства                                             |             |
| <b>Сырные палочки</b>                                                                                  | <b>250Р</b> |
| Сырные палочки жареные во фритюре                                                                      |             |
| <b>Медальоны из языка</b>                                                                              | <b>600Р</b> |
| Из говяжьего языка с ароматными травами с соусом сливочный хрен и маринованной капустой                |             |
| <b>Сулугуни в лаваше</b>                                                                               | <b>250Р</b> |
| Сыр сулугуни и кинзой, завернутый в лаваш и обжаренный до золотистой корочки, соус песто               |             |
| <b>Брокколи с кунжутным соусом</b>                                                                     | <b>350Р</b> |
| Необычное сочетание жаренной брокколи с кунжутным соусом                                               |             |

## - ПАСТА -

|                                                                                                             |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Спагетти Карбонара</b>                                                                                   | <b>470Р</b> |
| Классический рецепт пасты с беконом в сливочном соусе с яичным желтком                                      |             |
| <b>Ризотто с морепродуктами</b>                                                                             | <b>700Р</b> |
| Креветки, мидии, кальмары и кусочки лосося с итальянским рисом, томленным в ароматном сливочном соусе       |             |
| <b>Ризотто с белыми грибами</b>                                                                             | <b>600Р</b> |
| Томленный итальянский рис с белыми грибами и шампиньонами в сливочном соусе с добавлением трюфельного масла |             |
| <b>Фетучини с лососем</b>                                                                                   | <b>650Р</b> |
| Паста с кусочками лосося в сливочном соусе                                                                  |             |
| <b>Ньоки 4 сыра</b>                                                                                         | <b>420Р</b> |
| Итальянские клецки на основе картофеля, томленные в сливках с добавлением четырех видов сыра                |             |
| <b>Фетучини с говядиной</b>                                                                                 | <b>520Р</b> |
| Паста с говяжьей вырезкой, шампиньонами, луком порей и вялеными томатами с соусом из копченых томатов       |             |
| <b>Спагетти Болоньез</b>                                                                                    | <b>490Р</b> |
| Спагетти с домашним фаршем, тушеным в томатном соусе                                                        |             |

## - ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ -

|                                                                                                                                |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Тар-тар из лосося</b>                                                                                                       | <b>570Р</b> |
| Рубленый охлажденный лосось с кусочками авокадо, заправленный ароматным соусом                                                 |             |
| <b>Тар-тар из говядины</b>                                                                                                     | <b>420Р</b> |
| Кусочки сырой говяжьей вырезки заправленные соусом с добавлением кинзы и имбиря, со свежими шампиньонами и перепелиным желтком |             |
| <b>Ростбиф с хреном и красным луком</b>                                                                                        | <b>380Р</b> |
| Ломтики говяжьей вырезки прожарки медиум со сливочным хреном и маринованным красным луком                                      |             |
| <b>Карпачо из говядины</b>                                                                                                     | <b>350Р</b> |
| Тонкие ломтики свежей говяжьей вырезки, заправленные морской солью, оливковым маслом и бальзамическим соусом                   |             |
| <b>Селедочка бочковая</b>                                                                                                      | <b>320Р</b> |
| Кусочки сельди с запеченным картофелем, красным маринованным луком и гренками из бородинского хлеба                            |             |
| <b>Рулетики из семги</b>                                                                                                       | <b>310Р</b> |
| Сливочный крем чиз с зеленью и чесноком, завернутый в ломтики слабосоленой семги                                               |             |
| <b>Капуста пикантная</b>                                                                                                       | <b>140Р</b> |
| Маринованная капуста со свеклой, тмином и острым перцем                                                                        |             |

## - ОСНОВНОЕ МЕНЮ -

### - САЛАТЫ -

|                                                                                                 |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Оливье</b>                                                                                   | <b>300Р</b>     |
| из отварных овощей, с соленым огурцом и майонезом                                               |                 |
| <b>Ростбиф с рукколой</b>                                                                       | <b>650Р</b>     |
| говяжья вырезка прожарки медиум-велл<br>со свежими листьями рукколы с соусом бальзамик          |                 |
| <b>Теплый салат из баклажанов</b>                                                               | <b>340Р</b>     |
| жареные дольки баклажана в кисло-сладком соусе<br>со свежими томатами                           |                 |
| <b>Салат греческий</b>                                                                          | <b>320Р</b>     |
| классический рецепт из свежих овощей и нежным<br>сыром «Фета» с оливковым маслом                |                 |
| <b>Теплый немецкий</b>                                                                          | <b>430Р</b>     |
| отварной картофель, лук красный, маринованные<br>огурчики, перец болгарский, горчичная заправка |                 |
| <b>Цезарь с курицей/креветками</b>                                                              | <b>350/430Р</b> |
| листья салата Ромейн, помидорами «Черри»,<br>сухариками и сыром Пармезан                        |                 |
| <b>Капрезе</b>                                                                                  | <b>300Р</b>     |
| из спелых томатов, сыра моцарелла, соуса песто и крем бальзамик                                 |                 |

### - ГОРЯЧЕЕ -

|                                                                                          |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Филе миньон</b>                                                                       | <b>650Р</b> |
| сочный стейк из говяжьей вырезки<br>с ароматным картофелем и перечным соусом             |             |
| <b>Бефстроганов с пюре</b>                                                               | <b>470Р</b> |
| говяжья вырезка обжаренная с шампиньонами<br>в сливочном соусе                           |             |
| <b>Куриная грудка с розмарином</b>                                                       | <b>380Р</b> |
| нежная куриная грудка с шампиньонами в сливочном<br>соусе с добавлением вина и розмарина |             |
| <b>Стейк из лосося</b>                                                                   | <b>700Р</b> |
| охлажденный лосось с кисло-сладким соусом                                                |             |
| <b>Речная форель, запечённая с травами</b>                                               | <b>430Р</b> |
| форель, запечённая с розмарином и чесноком<br>с гранатовым соусом                        |             |
| <b>Свинина по-французски</b>                                                             | <b>400Р</b> |
| свиная отбивная со спелыми помидорами, луком и сыром                                     |             |
| <b>Бифштекс с яйцом</b>                                                                  | <b>450Р</b> |
| сочная котлета из домашнего фарша<br>с жареным яйцом и дижонской горчицей                |             |
| <b>Куриные крылья бафало</b>                                                             | <b>450Р</b> |
| пикантные крылышки в фирменном остром соусе                                              |             |
| <b>Цыпленок корнишон</b>                                                                 | <b>600Р</b> |
| цыпленок маринованный в гренокате, запеченный целиком                                    |             |
| <b>Свинные ребрышки барбекю</b>                                                          | <b>530Р</b> |
| мягкие ребрышки запеченные под фирменным соусом<br>на основе барбекю с луком фри         |             |

### - СУПЫ -

|                                                                                                        |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Суп пюре грибной</b>                                                                                | <b>350Р</b> |
| Нежный сливочный суп из обжаренных свежих грибов                                                       |             |
| <b>Суп с морепродуктами</b>                                                                            | <b>470Р</b> |
| Суп из морепродуктов с острым перцем чили и сыром дор блю                                              |             |
| <b>Куриный «гамбо»</b>                                                                                 | <b>380Р</b> |
| Наваристый куриный суп с овощами и жгучим красным перцем                                               |             |
| <b>Суп гуляш говяжий</b>                                                                               | <b>450Р</b> |
| Насыщенный суп из говядины и овощами                                                                   |             |
| <b>Борщ</b>                                                                                            | <b>320Р</b> |
| Классический со свежей капустой и отварной говядиной<br>с бородинским хлебом, зеленым луком и сметаной |             |

### - ГАРНИРЫ -

|                                              |             |
|----------------------------------------------|-------------|
| <b>Рис отварной</b>                          | <b>60Р</b>  |
| <b>Гречка отварная</b>                       | <b>60Р</b>  |
| <b>Овощи гриль</b>                           | <b>250Р</b> |
| <b>Картофель отварной/пюре/запеченный</b>    | <b>70Р</b>  |
| <b>Картофель фри/картофель по-деревенски</b> | <b>170Р</b> |
| <b>Кус-кус с овощами</b>                     | <b>150Р</b> |

## - ПИЦЦА -

|                                                                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Маргарита</b>                                                                                               | 510Р |
| томатный соус, томаты свежие, сыр моцарелла, базилик                                                           |      |
| <b>Пеперони</b>                                                                                                | 530Р |
| томатный соус, сыр моцарелла, колбаса пеперони, маслины, перчик халапеньо                                      |      |
| <b>Жульен</b>                                                                                                  | 600Р |
| соус сливочный с грибами, сыр моцарелла, буженина, томаты вяленые, дор блю                                     |      |
| <b>4 сыра</b>                                                                                                  | 590Р |
| сливочный соус, сыр моцарелла, сыр чеддер, сыр пармезан, сыр дор блю                                           |      |
| <b>BBQ</b>                                                                                                     | 650Р |
| томатный соус, сыр моцарелла, куриное филе, бекон, красный лук, соус барбекю, помидоры черри, зелень           |      |
| <b>Гарганзола с грушей</b>                                                                                     | 630Р |
| соус сливочный, сыр моцарелла, сыр гарганзола, груша, острый мед                                               |      |
| <b>Фрутти ди маре</b>                                                                                          | 850Р |
| соус сливочный, сыр моцарелла, кальмар, креветки, мидии, семга, томаты черри, зеленый лук, маслины             |      |
| <b>Фермерская</b>                                                                                              | 700Р |
| томатный соус, сыр моцарелла, картофельные дольки, огурцы маринованные, бекон, охотничьи колбаски, красный лук |      |
| <b>С ветчиной и грибами</b>                                                                                    | 570Р |
| томатный соус, сыр моцарелла, ветчина, грибы                                                                   |      |
| <b>Гавайская</b>                                                                                               | 660Р |
| томатный соус, сыр моцарелла, ветчина, куриная грудка, ананас                                                  |      |
| <b>С семгой</b>                                                                                                | 800Р |
| соус витело тонато, сыр моцарелла, сыр пармезан, семга слабосоленая, каперсы                                   |      |

## - ЗАВТРАКИ с 10:00 до 13:00 -

|                                                                                                  |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Омлет с овощами</b>                                                                           | 300Р |
| <b>Омлет с лососем и крем чиз</b>                                                                | 350Р |
| <b>Омлет с курицей и сыром</b>                                                                   | 320Р |
| <b>Яичница глазунья</b>                                                                          | 220Р |
| <b>Скрэмбл с сыром</b>                                                                           | 250Р |
| воздушная «болтуня» с сыром                                                                      |      |
| <b>Яйца пашот</b>                                                                                | 250Р |
| отварное яйцо без скорлупы с жидким желтком, с тостом с ветчиной и сыром                         |      |
| <b>Английский завтрак</b>                                                                        | 470Р |
| глазунья, хашбраун, фасоль красная, ломтики бекона, тосты, черри, шампиньоны, охотничьи колбаски |      |
| <b>Каша овсяная на кокосовом молоке</b>                                                          | 310Р |
| <b>Каша рисовая с ванилью и персиком</b>                                                         | 280Р |
| <b>Круассан с лососем и крем чиз</b>                                                             | 290Р |
| <b>Сырники</b>                                                                                   | 190Р |
| <b>Блинчики классические</b>                                                                     | 120Р |
| <b>Крепп маскарпоне</b>                                                                          | 270Р |
| нежные французские блинчики с сыром маскарпоне и ягодным соусом                                  |      |

## СОУСЫ 60Р

|           |               |
|-----------|---------------|
| Сырный    | Кисло-сладкий |
| Барбекю   | Блю чиз       |
| Чесночный | Кетчунез      |
| Кетчуп    | Тар-тар       |

## ХЛЕБ 80Р

Фокачча с песто  
Французские булочки