

Завтраки



Блатнюк со шпинатом (1/200)

288 руб.

Два яйца, обжаренный со специями шпинат, черри и чесночные гренки



Европейский завтрак (1/150)

296 руб.

Два яйца, бекон и томаты



Омлет фаршированный ветчиной и сыром (150/10)

288 руб.

Из двух яиц



Омлет с тигровыми креветками и брокколи (1/250)

472 руб.



Оладьи из овсянки с семгой слабого соления (140/75/50)

368 руб.

Подается со сметаной

Завтраки



Каша рисовая молочная (250/10) 192 руб.



Каша пшеничная на молоке (250/10) 192 руб.



Каша овсяная с сухофруктами (280/10) 224 руб.

По желанию: на молоке или воде



Сырники с малиновым соусом (150/50) 288 руб.



Блинчики на выбор:

с медом (150 / 50)

208 руб.

с малиновым вареньем (150 / 50)

208 руб.

с сливочным маслом (150 / 20)

208 руб.

со сгущенным молоком (150 / 50)

208 руб.

со сметаной (150 / 50)

208 руб.

Салаты



«Афродита» (75/50/50/30)

416 руб.

Сезонные листья салата, черри, маслины, икра летучей рыбы, тар-тар из семги, соус собственного приготовления



«Маити» (70/143)

456 руб.

Ананас, болгарский перец, помидоре черри, салат, сельдерей, шашлыки из куриных бедрышек в маринаде, соус «кари» и кунжутные семечки



Теплый салат с утиной грудкой (50/100/45)

464 руб.

Утиная грудка, свежий огурец, редис, оливки, листья салата, заправка «Магре»



«Оливье с молочной телятиной» (180/100/5)

472 руб.

Вырезка телятины, картофель, морковь, свежий огурец, зеленый горошек, майонез, лук, листья салата, соус «Песто»



«Цезарь с курицей» (65/160/30)

496 руб.

Классический рецепт с салатом романо и куриным филе-гриль и сыром «Пармезан»

Салаты



«Цезарь с семгой» (70/160/30)

656 руб.

Классический рецепт с салатом романо и нежные кусочки семги, обжаренные на оливковом масле, сыр «Пармезан»



«Цезарь с креветками» (90/160/30)

672 руб.

Классический рецепт с салатом романо, тигровыми креветками и сыром «Пармезан»



«Греческий» (200/30)

368 руб.

Салат из томатов, огурцов, сладкого перца, зелени, нежного сыра «Фета», оливок и маслин



«Калифорнийский с тигровыми креветками» (1/185)

544 руб.

Нежное мясо тигровых креветок, авокадо, свежий огурец, икра летучей рыбы, соус

Холодные закуски



Закуска с норвежской сельдью
(150/50)

352 руб.

Салат рункола, сельдь, красный лук, семечки подсолнечные, сухарики из ржаного хлеба, заправка



«Укра красная с домашними блинчиками» (100/30/5)

344 руб.



«Норвежские фьорды» (75/54)

352 руб.

Кусочки нежной слабосоленой семги с лимоном, маслинами и сливочным маслом



Свежие овощи (250/60)

312 руб.

Томаты, огурцы, болгарский перец, оливковое масло



Капуста квашеная (1/170)

136 руб.

С клюквой, яблоком и нерафинированным подсолнечным маслом

Торжачие закускаи



*Кокиль из тигровых креветок
(1/100)*

432 руб.

Нежное мяо тигровых креветок с луком порей и легким соусом «Бешамель», запеченное под сыром



Кольца кальмара (120/50/50)

384 руб.

Мяо кальмара в кляре, обжаренное во фритюре



*Отварные креветки к пиву
(250/50)*

488 руб.

Креветки (50*70) сваренные в пиве, с травами и пряностями



Мидии в пармезане (195/30)

496 руб.

Мидии «Киви», запеченные под сыром «Пармезан»

Сэндвичи



Сэндвич с тунцом (1/245)

312 руб.

два тоста, тунец, лук, оливки,
свежий огурец, салат, сыр, соус



Сэндвич с ветчиной (70/115)

296 руб.

Тост, лист салата, соус, помидор, маринованный
огурец, ветчина, сыр



Бот-ролл (1/350)

384 руб.

Ветчина, сыр, куриное филе, помидоры, соленый
огурец, соус и специи в тонком лаваше



Клубный Килберли (220/75/40)

456 руб.

Тосты, куриное филе, помидоры,
жареное яйцо с беконом, салат.
Подается с картофелем фри и кетчупом



Гигантский Килберли (330/245)

544 руб.

Тосты, куриное филе, помидоры,
жареное яйцо с беконом, салат.
Подается с картофелем фри и кетчупом.

Первые блюда



Суп-пюре из шампиньонов (300/20) 352 руб.

Протертые и обжаренные шампиньоны, в сливках. Подается с гренками



Борщи, кремлевский (300/50) 328 руб.

Готовится на мясном бульоне с говядиной и обжаренным беконом
Подается с зеленью, сметаной и гренками



Бульбес (300/50) 416 руб.

Насыщенный суп из морской рыбы, с мидиями и тигровыми креветками



Суп-харчо (1/300) 352 руб.

Суп из баранины с рисом и специями

Торжачие рыбноы бляда

Вся рыба, представленная в меню, не подвергается заморозке



*Котлеты из щуки с соусом
из щукины (150/60/100)*

384 руб.

Подается с картофельным пюре и луком фри



*Треска в апельсиновом соусе
(130/100)*

456 руб.

Запеченное в пергаменте филе трески с помидорами, базиликом и апельсиновым соусом



*Лосось с овощами под соусом
«Терияки» (130/135)*

728 руб.

Филе лосося гриль с бланшированными на кунжутном масле овощами (цукини, морковь, перец болгарский, лук репчатый). Соус «Терияки» и семечки кунжута



Шашлык из семги (170/170/40)

696 руб.

Семга приготовленная на углях, подается на тонком лаваше с запеченным помидором, лимоном, жемчужным луком и соусом наршараб

Торжественные рыбные блюда

Вся рыба, представленная в меню, не подвергается заморозке



«Талисман любви» (280/80/24)

688 руб.

Дорадо без хребтовых и реберных косточек,
цукини и зеленая фасоль-гриль, лимон



Судак-гриль (130/37/100)

592 руб.

Филе судака, приготовленное с розмарином
на гриле, бланшированными овощами
и соусом «Песто»



*«Тигровые креветки
в белом вине» (100/100/80/35)*

656 руб.

Тигровые креветки, обжаренные в чесночном
масле. Подаются со смесью дикого риса
и соусом «Белое вино»

Горячие мясные блюда

Все мясо, представленное в меню, не подвергается заморозке



*Свиная отбивная-гриль
в горчичном маринаде (245/30)*

592 руб.

Шейка свиная, маринованная с горчицей, травами и специями, приготовленная на углях. Подается с овощным миксом и чесночным маслом



Котлеты «Биф-чикен» (240/30) 424 руб.

Натуральные котлеты из фарша собственного приготовления. Говядина/куриные бедра. Подаются с овощным миксом



*Стейк из говяжьей вырезки
с яйцом и картофелем (170/40) 648 руб.*

Стейк из вырезки с картофелем по-деревенски, луком-фри, глазуньей, соленым огурцом



«Пельмени домашние» (250/50/20) 352 руб.

Пельмени собственного приготовления, Подаются с маслом, зеленью и сметаной, по желанию с бульоном.



Стейк-рибай (205/30) 968 руб.

Мясо американских бычков категории Choice (120 дней зернового откорма) с цукини-гриль и зеленым маслом.

Приготовление: medium, medium well

Мясные блюда на мангале

Все мясо, представленное в меню, не подвергается заморозке



*Шашлык из баранины
с курдюком 160/150/50*

592 руб.

Нежные кусочки корейки барашка без косточки, готовятся на мангале с прослойками из курдюка. Подаются с маринованным луком, лавашем, зеленью и соусом.



*Шашлык из баранины
на косточке (селечки) 155/150/50*

592 руб.

Бараньи ребрышки замаринованные с тимьяном и специями, приготовленные на мангале. Подаются с маринованным луком, лавашем, зеленью и соусом.



*Люля-кебаб из баранины
с курдюком 150/160/50*

536 руб.

Нежная молодая баранина с курдюком приготовлена на мангале. Подается с маринованным луком, лавашем, зеленью и соусом.



Шашлык из свиной шейки 150/140/50 528 руб.

Мякоть свиной шейки замаринованная по уникальному рецепту и приготовленная на мангале. Подается с маринованным луком, лавашем, зеленью и соусом.



*Шашлык из куриных крылышек
170/140/50 384 руб.*

Куриные крылышки замаринованные с соусом «Табаско», паприкой и другими специями и приготовленные на мангале. Подается с маринованным луком, лавашем, зеленью и соусом.

Соус на выбор: ткемали, сацебели, кетчуп

Блюда на мангале



Шашлык из семги (170/170/40)

696 руб.

Семга приготовленная на углях, подается на тонком лаваше с запеченным помидором, лимоном, жемчужным луком и соусом наршараб



Шашлык из куриных бедрышек (230/40)

368 руб.

Готовится на углях



Свиная отбивная-гриль в горчичном маринаде (245/30)

592 руб.

Шейка свиная, маринованная с горчицей, травами и специями, приготовленная на углях. Подается с овощным миксом и чесночным маслом



Овощи на мангале (390/50)

424 руб.

Болгарский перец, баклажаны, томаты, цукини, лук репчатый, лаваш, соус, специи

Торжественные блюда из птицы



Цыпленок табака (230/100/50)

608 руб.

Цыпленок, жареный под прессом. Подается со свежими помидорами, огурцами, зеленью, маринованным луком и соусом из томатов



Шашлык из куриных бедрышек (230/40)

368 руб.

Готовится на углях



Бефстроганов из индейки (240/150)

496 руб.

Филе индейки, шампиньоны, лук, сливочный соус, подается с миксом белого и дикого риса



Индейка в горшочке (1/270)

456 руб.

Филе индейки с овощами в сливочном соусе, приготовленное в горшочке и запеченное под сыром

Паста



Мафальдини с мидиями и соусом «Киви» (150/160) 488 руб.

Паста с обжаренными на гриле мидиями «Киви», с соусом и сыром «Пармезан»



Фетучини с копченым беконом (175/60) 456 руб.

Паста со сливочным соусом, маслинами, беконом и сыром «Пармезан»



Фетучини «Пронто» (240/37) 384 руб.

Паста с томатным соусом, помидорами черри, базиликом и сыром «Пармезан»

Гарниры



*Картофельное пюре «Песто»
(190/10)*

208 руб.

Картофельное пюре, взбитое с соусом «Песто», собственного приготовления



Рисовое ассорти (1/150)

192 руб.

Смесь дикого и белого риса



Картофель по-деревенски (1/150)

208 руб.

Дольки картофеля в кожуре, запеченные в духовке с чесноком и зеленью



Картофель-фри, соус (100/30)

192 руб.



Греча, с обжаренными шампиньонами и луком (100/50)

184 руб.



Овощи на мангале (390/50)

424 руб.

Болгарский перец, баклажаны, томаты, цукини, лук репчатый, лаваш, соус, специи

Соус

«Из свежих томатов» (1/50) 48 руб.

«Коктейльный» (1/50) 72 руб.

«Мар-тар» (1/50) 56 руб.

«Наршараб» (1/50) 72 руб.

«Апельсиновый» (1/50) 56 руб.

«Ткемали» (1/50) 40 руб.

«Сацебели» (1/150) 40 руб.

«Кетчуп» (1/50) 40 руб.

Майонез (1/50) 40 руб.

Сметана (1/50) 40 руб.

Десерт-мороженое



«Юбилейное»
140/50

208 руб.

Сливочное мороженое приготовленное с сыром «Филадельфия» и экстрактом фиалок. Подается с ягодным миксом: клубника, черника, смородина, малина, вишня и листиком мяты.



«Соленая карамель»
140/50

208 руб.

Сливочное мороженое приготовленное с натуральной соленой карамелью. Подается с ягодным миксом: клубника, черника, смородина, малина, вишня и листиком мяты.



«Эспрессо»
140/50

208 руб.

Натуральное сливочное мороженое приготовленное с ароматным кофе. Подается с ягодным миксом: клубника, черника, смородина, малина, вишня и листиком мяты.



«Мюльбир»
140/50

208 руб.

Натуральное сливочно-молочное мороженое. Подается с ягодным миксом: клубника, черника, смородина, малина, вишня и листиком мяты.