



**Поке с тунцом**  
Рис,авокадо,шпинат свежий,тунец,редька маринованная,персик консервированный,огурцы,грейпфрут,мята,помидор,кинза,кукуруза  
Б 23гр Ж 23гр У 97гр Ккал 672

420 г / 672 ккал в порции

**650 Р** [Добавить](#)



**Поке с лососем**  
Лосось, рис, авокадо, томаты черри, водоросли нори, мандарин, водоросли суше вакаме, редька маринованная, огурцы, картофель пай, лук зеленый, водоросли чука, ореховый соус, кунжут.  
Б 25гр Ж 18гр У 104гр Ккал 678

357 г / 678 ккал в порции

**680 Р** [Добавить](#)



**Тар-тар из говядины**  
Мраморная говядина, каперсы, оливковое масло, мягкий сыр, пармезан, стружка из вяленого желтка, специи.  
Б 29гр Ж 37гр У 7гр Ккал 476

170 г / 476 ккал в порции

**670 Р** [Добавить](#)



**Тар-тар из лосося**  
Охлажденное филе лосося, томаты конкассе, мусс, чипсы из чиабатты.Подается на поре из гуакомоле.  
Б 26гр Ж22гр У 8гр Ккал 330

220 г / 330 ккал в порции

**950 Р** [Добавить](#)



**Тар-тар из тунца**  
Тунец, редис, масло зеленое, ржаные чипсы, кинза, перец чили  
Б 41гр Ж 23гр У 9гр Ккал 405

270 г / 405 ккал в порции

**750 Р** [Добавить](#)



**Брускетта со слабосоленным лососем**  
Ржаные тосты, лосось с/с, крем чиз, песто, черри, зелень.  
Б 16.2гр Ж 7.9гр У 20гр Ккал 220

160 г / 288 ккал в порции

**690 Р** [Добавить](#)



**Итальянские оливки Ночеллара**  
Премимальные зеленые оливки с острова Сицилия, сорта Ночеллара.  
Б 2гр Ж 11гр У 4гр Ккал 120

100 г / 120 ккал в порции

**350 Р** [Добавить](#)



**Печеная свекла с бочковой сельдью и соусом манго**  
Свекла печеная, филе сельди , морковь, лук репчатый, картофель отварной , яйцо куриное  
Ж 26 Б 17 У 29 Ккал 420

380 г / 418 ккал в порции

**380 Р** [Добавить](#)



**САЛО С ГРЕЦКАМИ И ЛУКОМ**  
Сало соленое,зеленый лук, репчатый лук, чеснок, ржаные гренки, укроп  
Б 4.2гр Ж 39.4 У 21.4 Ккал 457

120 г

**370 Р** [Добавить](#)



**ВИТТЕЛО ТОННАТО NEW**  
Классическое итальянское блюдо из тонко нарезанных кусочков маринованной нежной телятины под соусом из тунца.  
Состав: телятина, каперсы, пармезан, тунец, анчоус, яйцо куриное, сок лимона  
Ж 13.3 Б 17.5 У 0.4 Ккал 191,1

110 г

**750 Р** [Добавить](#)



**ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ИНДЕЙКИ С БУЛОЧКОЙ БРИОШЬ NEW**  
Печень индейки, орехи арахис, зеленое масло, вишня, булочка  
Ж 20.4 Б 25.6 У 58.8 Ккал 521.2

245 г

**370 Р** [Добавить](#)

**САЛАТЫ**



**КУРИНАЯ ГРУДКА С МИНДАЛЕМ И СОУСОМ МАНГО**  
Филе куриной грудки , авокадо, яблоки, стебель сельдерея, микс салат, соус манго  
Б 18.7 Ж 9.3 У 7.9 Ккал 190,7

180 г / 191 ккал в порции

**470 Р** [Добавить](#)



**САЛАТ С ЦЫПЛЕНОМ И ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ**  
Бедро куриное жареное,кус-кус крупа,кабачки,яблоки зеленые,грибы шитаке отварные,шпинат свежий,салат Лолло Rosso,огурцы,кинза,масло растительное,соевый соус,масло кунжутное,ореховый соус.  
Б 35гр Ж 43гр У 26гр Ккал 621

270 г / 621 ккал в порции

**490 Р** [Добавить](#)



**ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ**  
Листья салата Ромейн, черри томаты, пармезан, креветки тигровые 16/20, чипсы хлебные из чиабатты, соус.  
Б 22гр Ж 34гр У 14гр Ккал 432

240 г / 432 ккал в порции

**670 Р** [Добавить](#)



**ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНОМ**  
Листья салата Ромейн, черри томаты, пармезан, бедро курицы, чипсы хлебные из чиабатты, соус.  
Б 24гр Ж 41гр У 14гр Ккал 504

240 г / 504 ккал в порции

**470 Р** [Добавить](#)



**НИСУАЗ СО СВЕЖИМ ТУНЦОМ**  
Микс-салат, картофель байби,розовые томаты, бобы Эдамаме, тунец свежий, яйцо копченое , стручковая фасоль, стружка тунца. Заправка: горчиная (горчица дижонская, уксус винный красный, сок лайма, сахар, соль, масло оливковое, масло растительное).  
Б 28гр Ж 28гр У 11гр ккал 413

1 шт / 295 г / 413 ккал в порции

**690 Р** [Добавить](#)



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ**  
Говядяня вырезка, салатные листья Ролло Rosso, салатные листья Ролло Блонде, розовые томаты, картофель стоун, маринованный лук, медово-горчиная заправка.  
Б 20гр Ж 16гр У 12гр Ккал 264

240 г / 264 ккал в порции

**570 Р** [Добавить](#)



**ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО И ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКОЙ**  
Авокадо хаас, рукола,микс салат, кинза, яблоко гренни смит, огурец свежий, свежий кабачок/цуккини, бобы Эдамаме, трюфельная заправка, кунжут.  
Б 4гр Ж 27гр У14гр Ккал 315

210 г / 315 ккал в порции

**590 Р** [Добавить](#)



**ГРЕЧЕСКИЙ**  
Свежие овощи: огурец, томат черри, болгарский перец, оливки каламата, маслины, сыр фета, специи, оливковое масло, красный лук  
Б 15гр Ж 41гр У 10гр Ккал 476

1 шт / 340 г / 476 ккал в порции

**550 Р** [Добавить](#)



**САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ,ТОМАТАМИ И СУЛУГУНИ**  
Обжаренные баклажаны и сулугуни,лук репчатый красный,томаты свежие,кинза,сладкий тайский чили соус,сок лайма  
Б 14гр Ж12гр У 31гр Ккал 289

1 шт / 340 г / 289 ккал в порции

**580 Р** [Добавить](#)



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЦЫПЛЕНОМ**  
Свежие листья салата ромейн с кусочками куриного бедра,заправленные сырно-ореховым соусом.Украшается томатами черри и рулетиками из копченого сулугуни  
Б 31 гр Ж 31 гр У 25 гр Ккал 505

310 г / 505 ккал в порции

**530 Р** [Добавить](#)



**ОЛИВЬЕ СО СВЕКЛОЬНЫМ МУССОМ**  
Самый популярный салат , в авторском исполнении . А придуман этот салат в московском ресторане "Эрмитаж", которым с 1860-х до 1883 года руководил известный Люсьен Оливье  
Буженина, картофель, икра красная , огурцы маринованные, огурцы свежие, яйцо перепелиное , морковь, лук зеленый, сок свеклы, горчица зернистая, горошек консервированный, домашний майонез.  
Ж 71 Б 17 У 22 Ккал 800

360 г / 796 ккал в порции

**520 Р** [Добавить](#)



**САЛАТ С ЛОСОСЕМ , АВОКАДО И АПЕЛЬСИНОМ**  
Микс салат, лосось шеф посол, авокадо, помидоры черри , апельсин, оливки, семена черного и белого кунжта, сок лайма , горчично-медовая заправка  
Ж27 Б9 У17.9 Ккал 350.7

270 г


**680 Р** [Добавить](#)



**САЛАТ С КАЛЬМАРОМ И ДОЛЬКАМИ МАНГО NEW**  
Филе кальмара, микс салат, манго, перец болгарский, соус цитрус.  
Ж 23.5 Б 1.2 У 8.1 Ккал 248.2

220 г

**490 Р** [Добавить](#)



**САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И ПОПКОРНОМ ИЗ ГРЕЧИ NEW**  
Куриная печень, листья микс салата, шампиньоны, яйцо куриное , ядра гречи ,медово-горчиная заправка  
Ж 30.7 Б 24.6 У 18.8 Ккал 450

210 г

**390 Р** [Добавить](#)

**СУПЫ**



**ПОДКОПЧЕННЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП С КАЛЬМАРОМ**  
Подкопченный томат, кальмар, базилик, соус песто, чеснок , растительное масло , тимьян  
Б 16.9гр Ж17.2 У 126.8 Ккал 729.2

275 г

**470 Р** [Добавить](#)



**ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ СУП С ПШЕНИЧНЫМ ТОСТОМ**  
Тыква, куриный бульон, лук зеленый, бленд тыквенные семечки, зеленое масло, тимьян, сливки пшеничный  
Б 6гр Ж 13гр У 25гр Ккал 250

250 г / 250 ккал в порции

**390 Р** [Добавить](#)



**БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ**  
Говядина, свекла, морковь, картофель,лук, чеснок, томаты свежие, томаты с/с, сметана.  
Б 11гр Ж 11гр У 15гр Ккал 193

350 г / 193 ккал в порции

**430 Р** [Добавить](#)



**КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ**  
Куриный бульон, филе грудки , лапша яичная домашняя, лук порей, морковь, зелень.Подается без яйца!  
Б 21гр Ж 5гр У 20гр Ккал 245

350 мл / 245 ккал в порции

**350 Р** [Добавить](#)



**ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ**  
Рыбный бульон,куриный бульон, креветки,кальмар, морковь, лук порей, лук зеленый, кинза, грибы шитаке, древесные грибы,паста том ям , лимон, галангал,листья лайма, лимонграсс, паприка .  
Б 12 гр Ж 12гр У 28гр Ккал 260

400 мл / 260 ккал в порции

**790 Р** [Добавить](#)



**КУРИНЫЙ БУЛЬОН**  
Куриный бульон с укропом.  
Б 23гр Ж 5гр У 3гр Ккал 135

300 мл / 135 ккал в порции

**180 Р** [Добавить](#)



**СОЛЯНКА МЯСНАЯ**  
Говядина, колбасы охотничьи, томатная паста, огурцы, оливки, каперсы, хрен столовый, бекон, соленье, сметана, лимон, укроп  
Ж 13 Б 11 У 19 Ккал 230

350 мл / 193 ккал в порции

**450 Р** [Добавить](#)



**ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП**  
Щавель, яйцо куриное, говядина, овощи, чипсы ржаные, зелень, лук зеленый, яйцо куриное, сметана, чипсы, пармезан  
Ж21.3 Б35.3. У 109.7 Ккал 771.2

370 мл

**430 Р** [Добавить](#)



**Крем суп из белых грибов**  
Белые грибы , шампиньоны, репчатый лук, картофель, розмари, трюфельное масло, сливки, микрорезель, фокacho.  
Ж16.9 Б10.5 У24.9 Ккал293.3

285 г

**470 Р** [Добавить](#)

**ОРЯЧЕЕ**


**ФИЛЕ ЛОСОСЯ СО СВЕННОГО КОПЧЕНИЯ С ИКОРНЫМ СОУСОМ**

Филе лосося маринуем маслом,чесноком,тимьяном,коптим на оливковой стружке,подаем с запеченным картофелем,икорным соусом,украшаем зеленым маслом и микрозеленью

Б 33 Ж 31 У 4 Ккал 429

390 г / 429 ккал в порции

**1230 Р** [Добавить](#)



**СУДАК ПО-СИЦИЛИЙСКИ**

Филе судака обжарено,картофель ,стоун,томаты черри,каперсы,оливки,соус ,напопи,микрозелень,зеленое масло

Б 27 Ж 42 У 3 Ккал 480

320 г / 480 ккал в порции

**680 Р** [Добавить](#)



**ФИЛЕ МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

Нежнейшее филе трески, луком "хриплы" и картофельным пюре со шпинатом, со сливочным соусом.

Б 34 Ж 17 У 52 Ккал 439

430 г / 439 ккал в порции

**790 Р** [Добавить](#)



**БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

Обжаренная говядина,шампиньоны,решчатый лук с добавленным томатной пасты,соуса демиглас,сливок.Подается с картофельным пюре,маринованным огурчиком и сметаной.

Б 21 Ж 46 У 27 Ккал 588

420 г / 588 ккал в порции

**830 Р** [Добавить](#)



**ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР "НА ПОЛЯНЕ"**

Колета говяжья Prime, булочка из собственной пекарни, соус домашний барбекю, сыр чеддер, томаты, огурец маринованный, соус горчичный, лук фиолетовый, масло оливковое, соль, перец, салатные листья Алсберт

Жиры 45, Белки 50, Углеводы 77 Ккал 927

450 г / 927 ккал в порции

**690 Р** [Добавить](#)



**СТЕЙК РИБАЙ С СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ВИНА**

Толстый край Prime Black Angus Рибай относится к числу наиболее сочных разновидностей стейка.Зерновой отомор. Рекомендуем прожарки medium,medium well.Подается с соусом из красного вина.

Жиры 52.25, Белки 57.64, Углеводы 17.44 Ккал 476

350 г / 525 ккал в порции

**2500 Р** [Добавить](#)



**ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В МИНДАЛЕ**

Экваторские тигровые креветки, миндаль, икра масаго, специи, азиатский соус, кинза.

Б 28 Ж 41 У 21 Ккал 575

230 г / 575 ккал в порции

**950 Р** [Добавить](#)



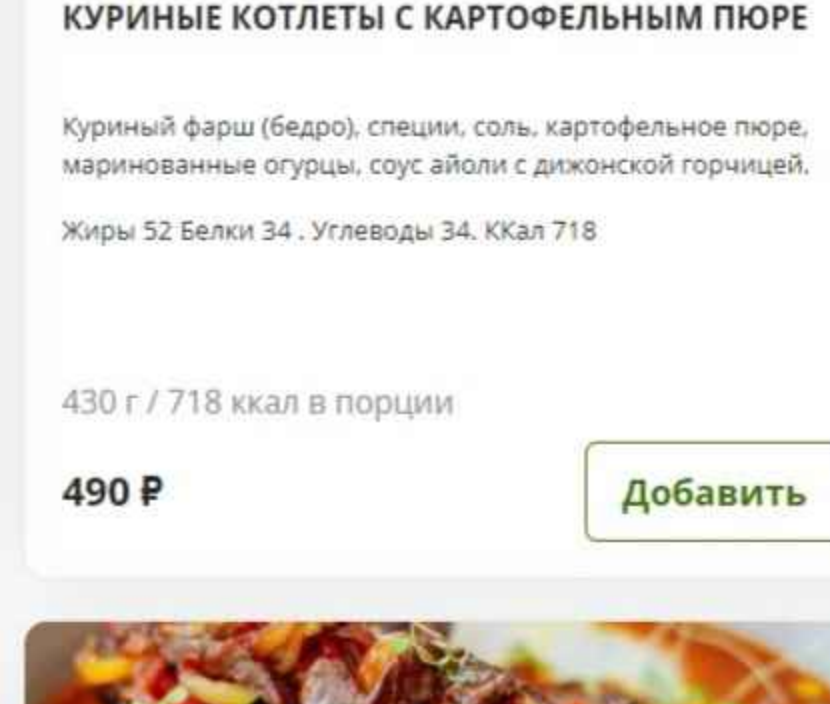
**ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Новомодное блюдо в азиатском стиле. Тонко нарезанные ломтики говядины, обжаренные очень быстро на раскаленной сковороде. С классическим паназиатским соусом и луком порей. Говядина, специи, лук порей, чили перец, соус.

Б 26 Ж 50 У 4 Ккал 580

200 г / 580 ккал в порции

**1200 Р** [Добавить](#)



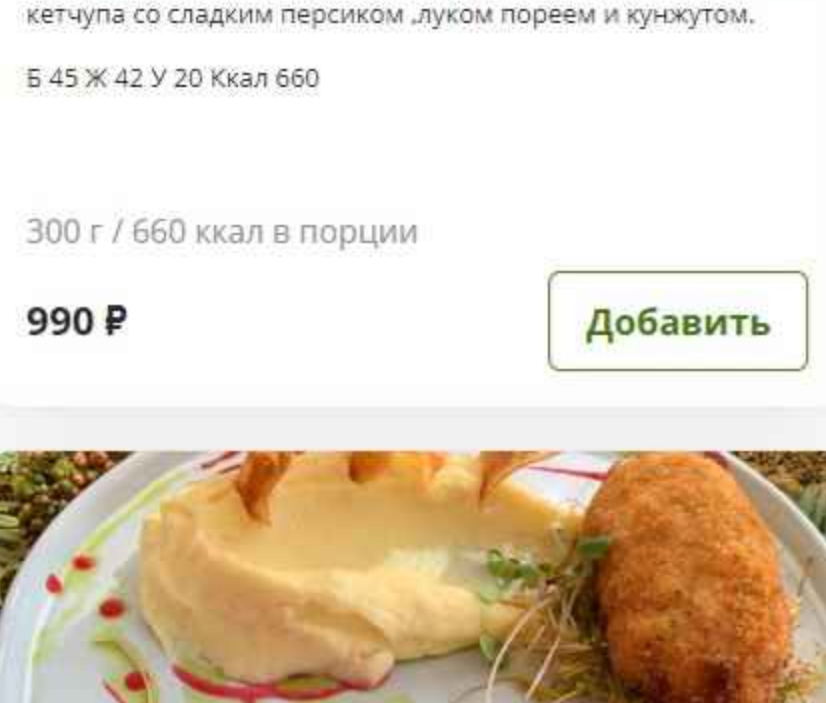
**КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

Куриный фарш (бедро), специи, соль, картофельное пюре, маринованные огурцы, соус айолли с дижонской горчицей.

Жиры 52 Белки 34 . Углеводы 34. Ккал 718

430 г / 718 ккал в порции

**490 Р** [Добавить](#)



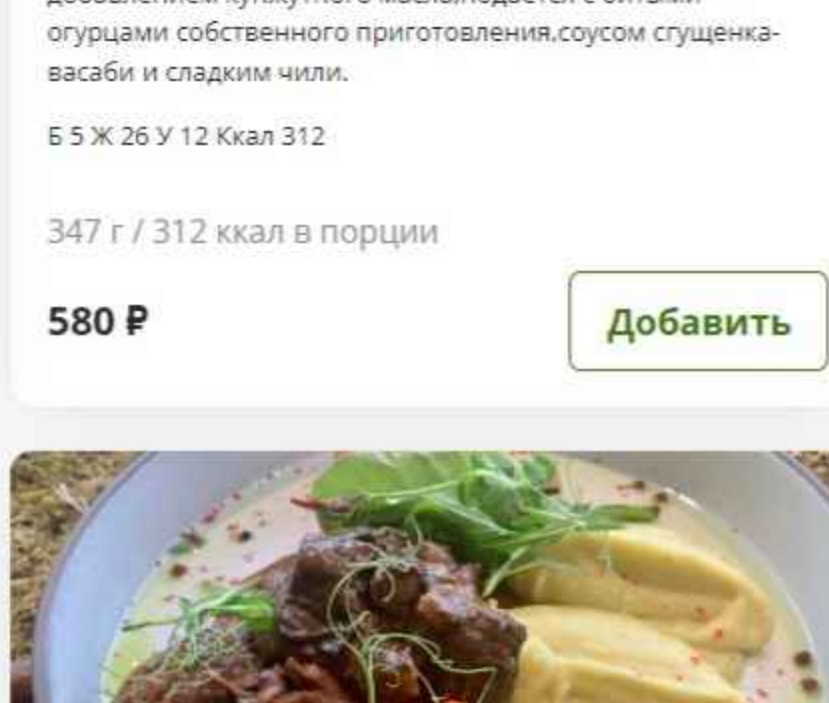
**ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА**

Тунец обжаривается на большом огне с добавлением кунжутного масла,подается на подложке устричного масла и кетчута со сладким персином, луком пореем и кунжутом.

Б 45 Ж 42 У 20 Ккал 660

300 г / 660 ккал в порции

**990 Р** [Добавить](#)



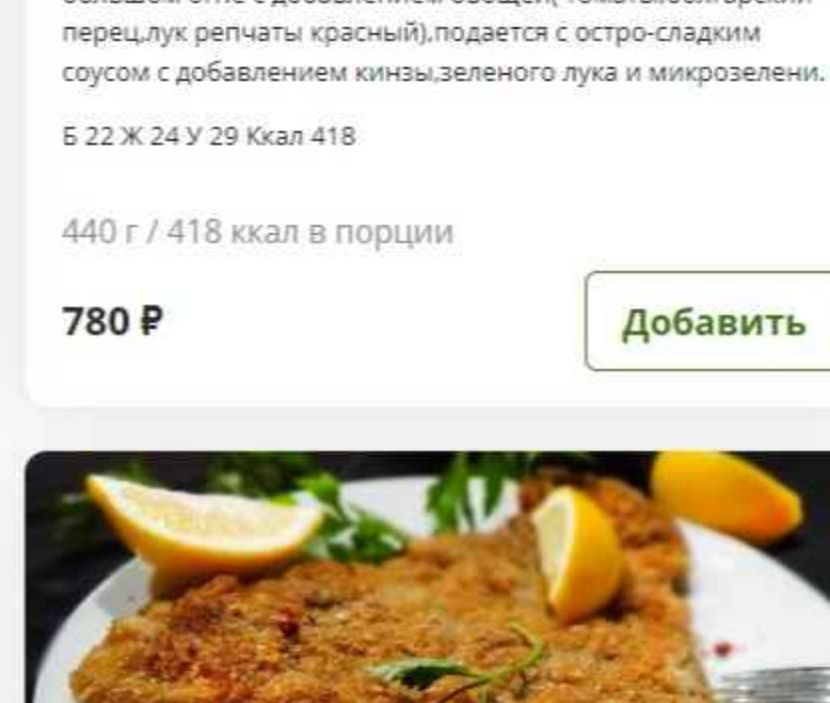
**ШАШЛЫЧКИ ИЗ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО КАЛЬМАРА**

Дальневосточный кальмар обжаривается на Большом огне с добавлением кунжутно масла,подается с былыми огурами собственного приготовления,соусом суищенка-васаби и сладким чили.

Б 5 Ж 26 У 12 Ккал 312

347 г / 312 ккал в порции

**580 Р** [Добавить](#)



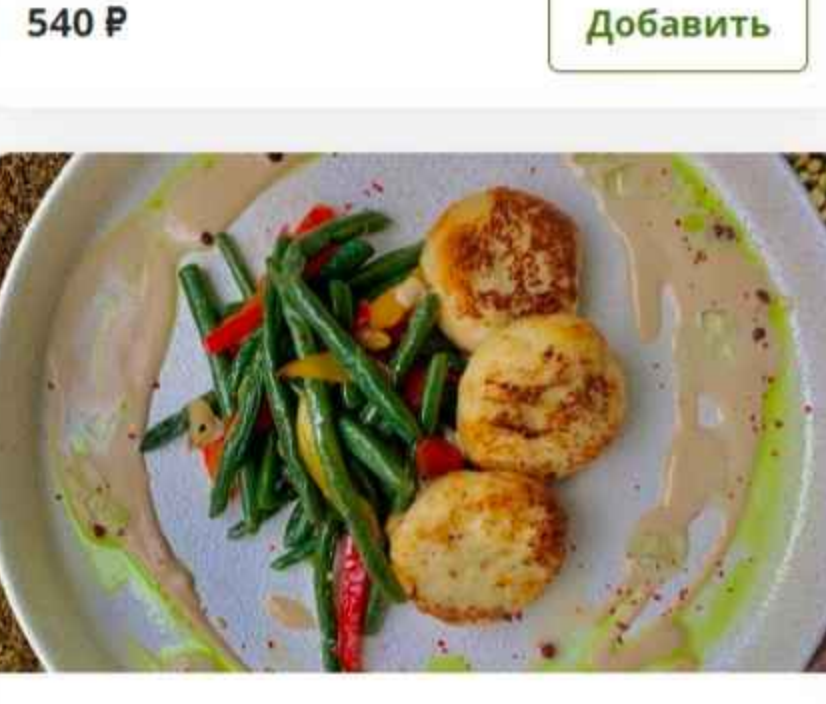
**БАКЛАЖАН С МОЛОДОЙ ТЕЛЯТИНОЙ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ**

Запеченный баклажан,телятина вырезка,обжариваются на Большом огне с добавлением овощей( томаты, болгарский перец,ук рятапы, красный),подается с остро-сладким соусом с добавлением кинзы,зеленого лука и микрозелени.

Б 22 Ж 24 У 29 Ккал 418

440 г / 418 ккал в порции

**780 Р** [Добавить](#)



**КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ**

Куриное филе, картофельное пюре, картофельные чипсы, семя из лука порей, клюквенный соус, микрозелень

Б 31 Ж 47 У 39 ккал 536

360 г / 536 ккал в порции

**540 Р** [Добавить](#)



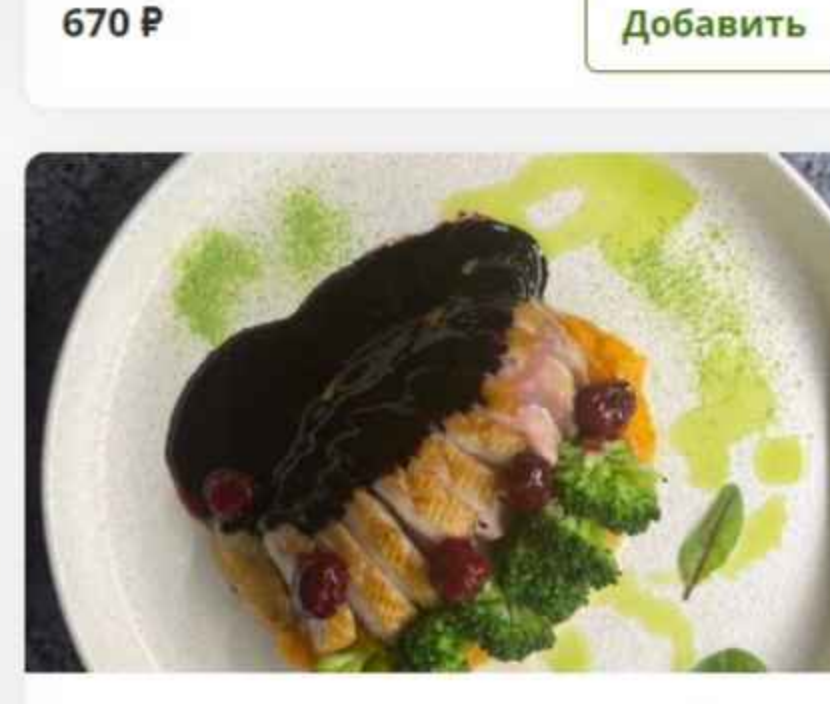
**ФЕРМЕРСКИЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ПЮРЕ ИЗ КАБАЧКА И КАРТОФЕЛЯ**

Говяжьи щечки, кабачок, картофель, решчатый лук, микрозелень, черри, перец, зеленое масло, сливки 22%, сливочное масло, чеснок, красное вино

Б 18 У 14 Ж 14 Ккал 272

320 г / 272 ккал в порции

**850 Р** [Добавить](#)



**ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ**

Шницель-самое популярное блюдо Австрийской кухни. Очень тонко отбитое мясо из телятины в панировке из муки, яйца и панировочных сухарей, поджаренный в большом количестве растопленного масла .Подается с салатом их картофеля, помидорок черри, красного лука и битых огурцов, заправленный соусом из оливкового масла с зерновой горчицей и специями.

Ж 41 Б 9 У 20 Ккал 722

430 г / 722 ккал в порции

**670 Р** [Добавить](#)



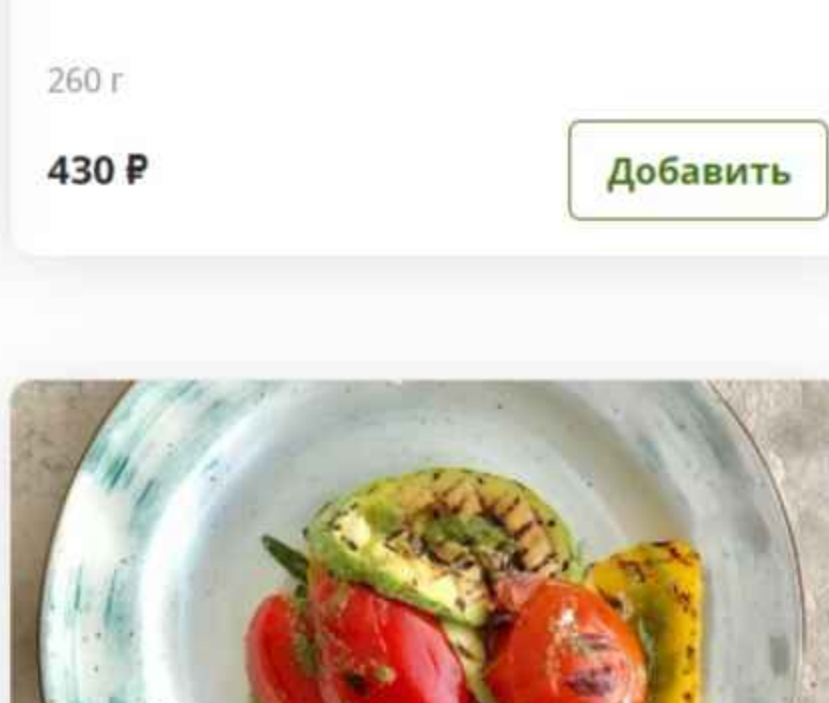
**КОТЛЕТКИ ИЗ СУДАКА СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И ОГУРЕЧНЫМ ЖЕЛЕ**

Судак, сливки, фасоль стручковая, перец болгарский, масло зеленое, чеснок, огуречное желе

Ж32 , Б19,2 У7,2 Ккал 394,1

300 г

**690 Р** [Добавить](#)



**РЕБРА ВВQ С ХАЛАПЕНЬO NEW II**

Ребра свиные, соус ВВQ, перец халепеньо

Ж 58,8 Б 31, У 13,3 Ккал 706,6

260 г

**430 Р** [Добавить](#)



**УТИНАЯ ГРУДКА С СОУСОМ ИЗ ЛЕСНОЙ ЧЕРНИКИ NEW II**

Утиная грудка, пюре из батата, брокколи , черника, ягоды вишни

Ж 70,4 Б 23,9 У 12,3 Ккал 778,6

320 г

**790 Р** [Добавить](#)

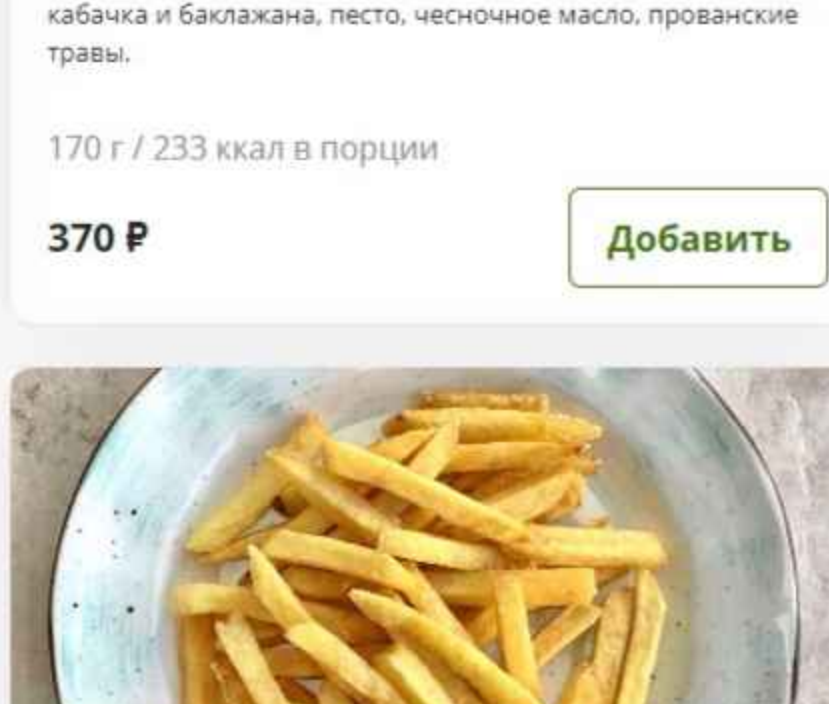
**ГАРНИРЫ**


**ОВОЩИ НА ПАРУ**

Половинка розового томата, болгарский перец, кольца кабачка и баклажана, песто, чесночное масло, прованские травы

170 г / 223 ккал в порции

**370 Р** [Добавить](#)

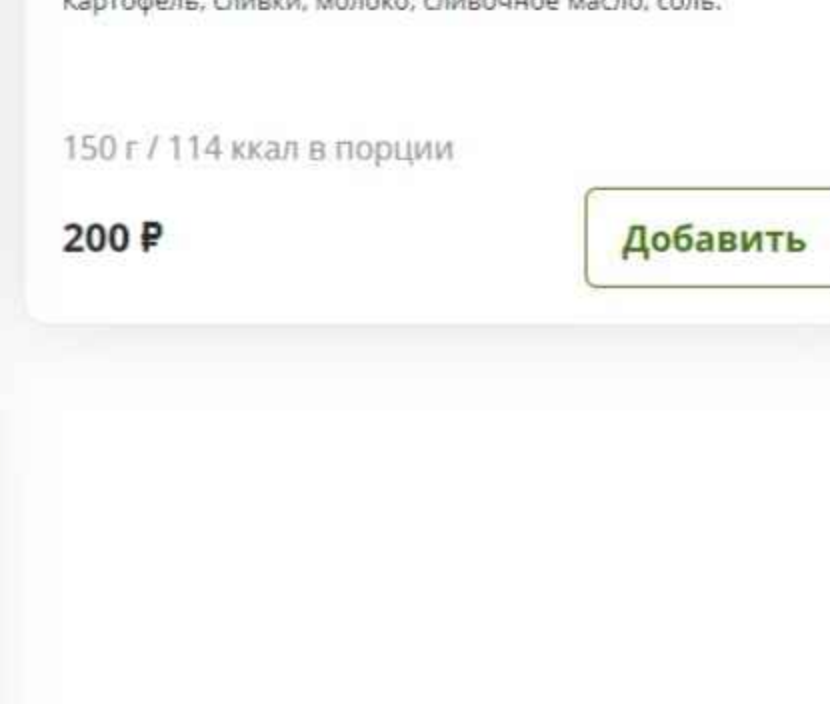


**ОВОЩИ-ГРИЛЬ**

Половинка розового томата, болгарский перец, кольца кабачка и баклажана, песто, чесночное масло, прованские травы

170 г / 223 ккал в порции

**370 Р** [Добавить](#)

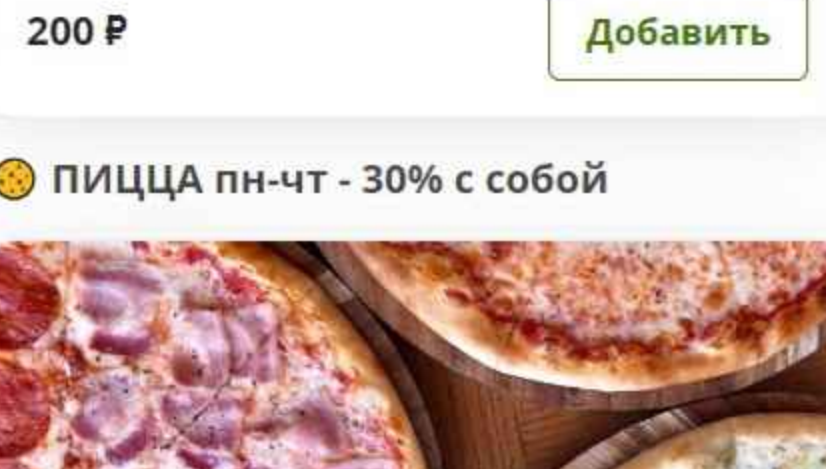


**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**

Картофель, сливки, молоко, сливочное масло, соль.

150 г / 114 ккал в порции

**200 Р** [Добавить](#)

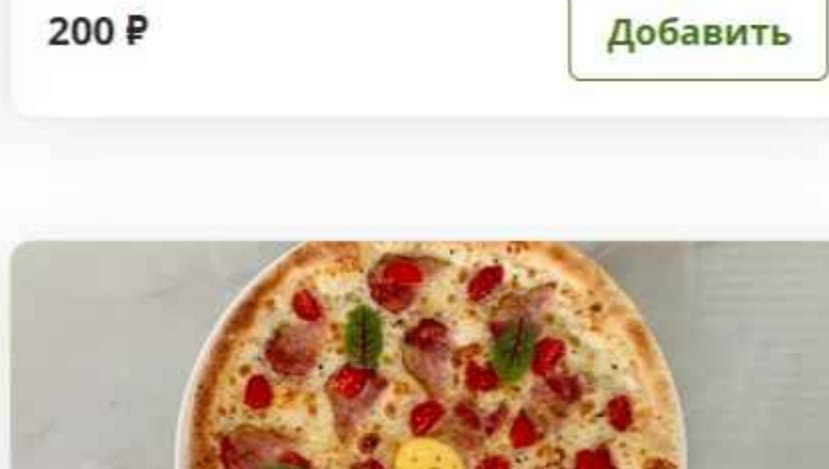


**КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО**

Картофель порезанный сегментами, запеченный с травами и специями.

150 г / 255 ккал в порции

**200 Р** [Добавить](#)

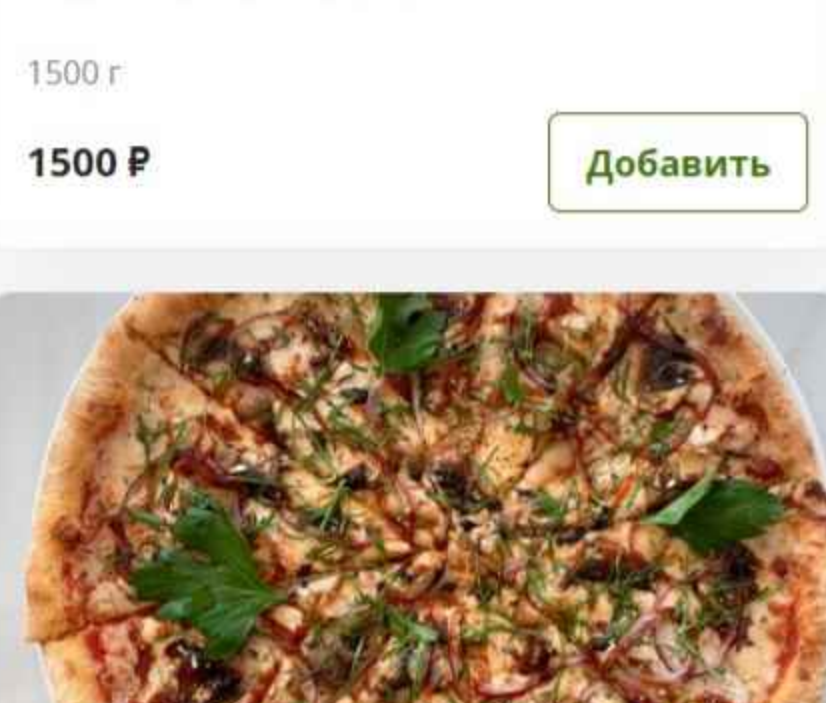


**КАРТОФЕЛЬ ФРИ**

Ломтики картофеля жареные во фритюре.

150 г / 210 ккал в порции

**200 Р** [Добавить](#)

**PIZZA ПН-ЧТ - 30% с собой**


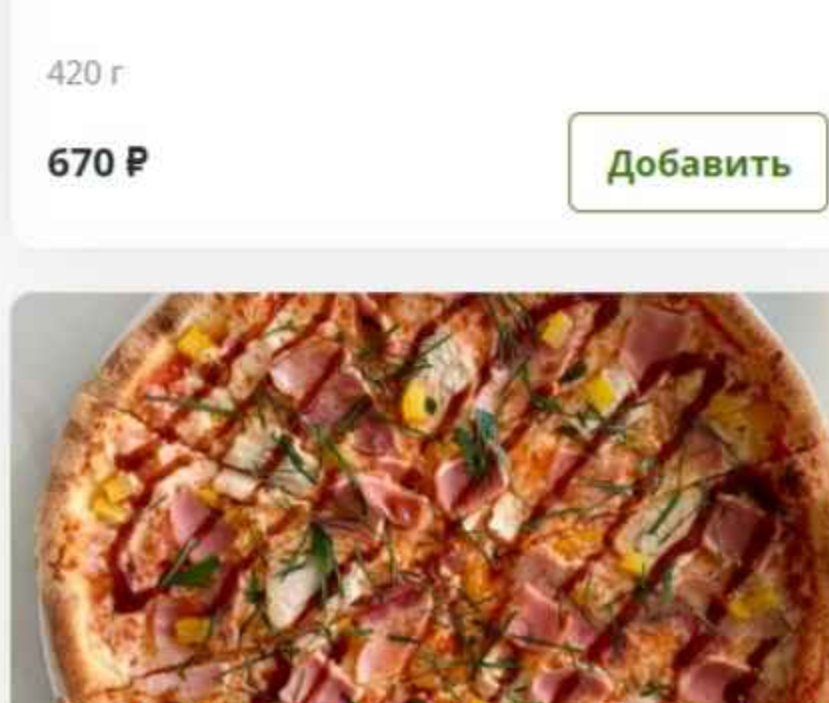
**СЕТ: МАРГАРИТА+КВАТРО+4 СЫРА**

Мука, вода , яйцо куриное,томатный соус, сыр Моцарелла, Базилик, орегано , соус чесночный, горгонзола , гауда, пармезан, пеперони, салями, бекон, ветчина из индейки, свинина копченая.

Б 165гр Ж 119гр У 360гр Ккал 3113

1500 г

**1500 Р** [Добавить](#)

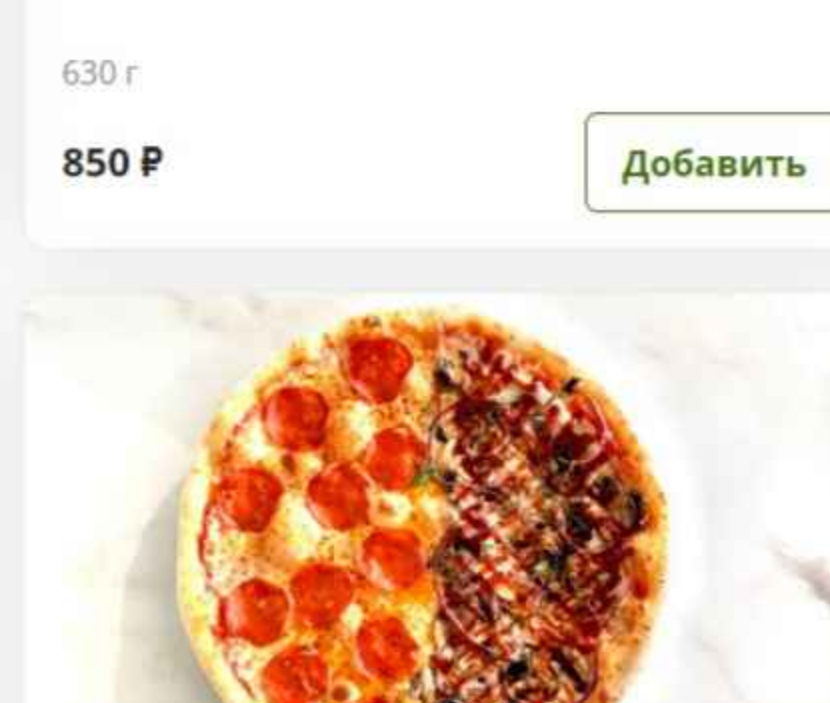


**NEW PИZZA КАРБОНАРА**

Тесто для пиццы, бекон, черри, куриное яйцо, сыр моцарелла, пармезан, микрозелень, соус хайнс

420 г

**670 Р** [Добавить](#)



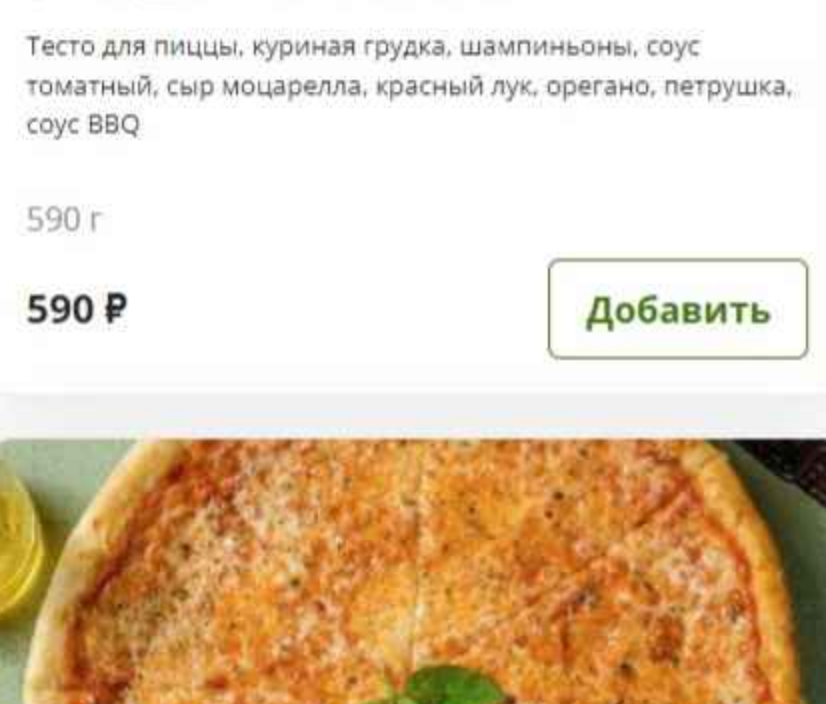
**NEW PИZZA С МОРЕПРОДУКТАМИ**

Тесто , кальмар, мидии , креветки, черри, зеленый лук, соус чесночный, клюквенный соус

Ж 7,5 Б34,6 У 122,6 Ккал 695,8

630 г

**850 Р** [Добавить](#)

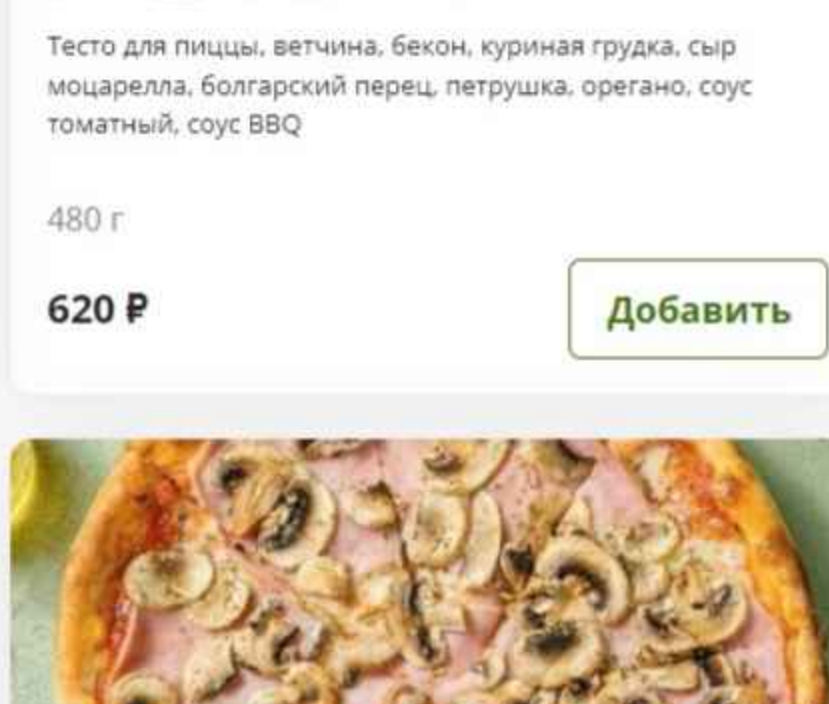


**NEW PИZZA ЧИКЕН ВВQ**

Тесто для пиццы, куриная грудка, шампиньоны, соус томатный, сыр моцарелла, красный лук, орегано, петрушка, соус ВВQ

590 г

**590 Р** [Добавить](#)



**NEW PИZZA МИХ ВВQ**

Тесто для пиццы, ветчина, бекон, куриная грудка, сыр моцарелла, болгарский перец, петрушка, орегано, соус томатный, соус ВВQ

480 г

**620 Р** [Добавить](#)



**NEW PИZZA ЧИКЕН ПЕПЕРОНИ**

Тесто для пиццы, пеперони, куриная грудка, шампиньоны, красный лук , петрушка, орегано, сыр моцарелла, соус томатный, соус ВВQ

480 г

**550 Р** [Добавить](#)



**МАРГАРИТА**

Мука, вода, яйцо, томатный соус, сыр Моцарелла, базилик сухой, орегано сухой.

Б 44гр Ж 30гр У 110гр Ккал 874

460 г / 874 ккал в порции

**480 Р** [Добавить](#)



**ВЕТЧИНА И ГРИБЫ**

Мука, вода , яйцо куриное,ветчина, грибы шампиньоны ,томатный соус, сыр Моцарелла , грибы шампиньоны, орегано сухой.

Б 53гр Ж 45гр У 134гр Ккал 1176

560 г / 1176 ккал в порции

**550 Р** [Добавить](#)



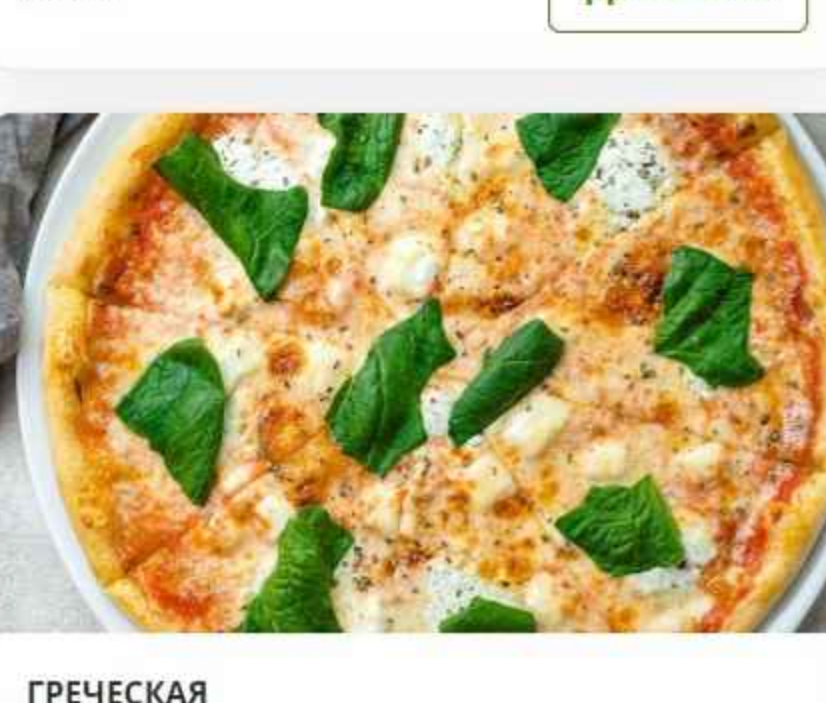
**СЫР И ГРУША**

Мука, вода, яйцо куриное, сливочный соус, сыр Моцарелла, Горгонзола, Пармезан , груша, орегано сухой.

Б 54гр Ж54гр У 130гр Ккал 1188

540 г / 1188 ккал в порции

**780 Р** [Добавить](#)



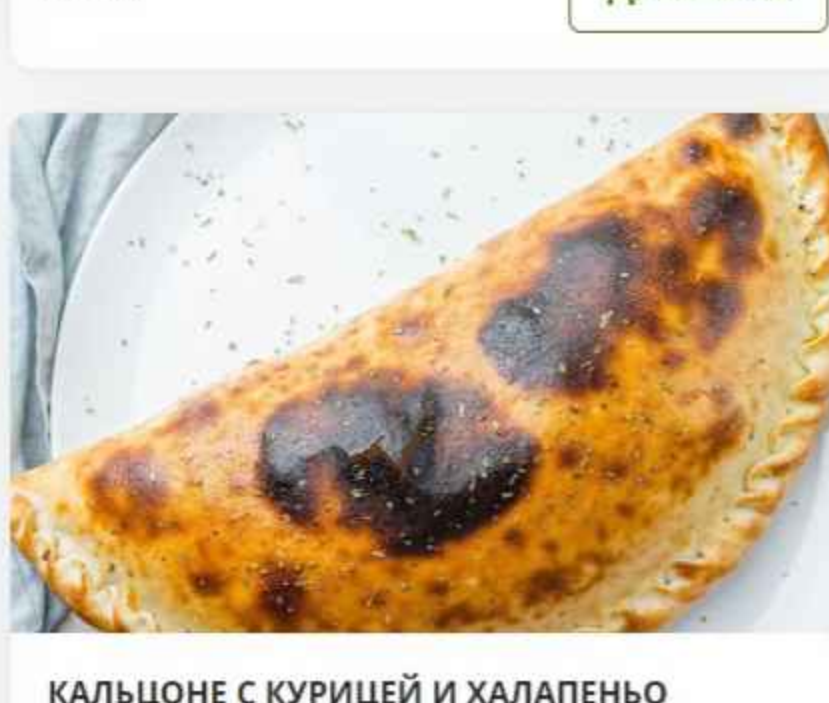
**БИФ РАНЧ**

Мука, яйцо куриное ,соус сметанный , сыр фета, оливковое масло, шпинат свежий, орегано сухой.

Б 48гр Ж 48гр У 111 ккал 1060

530 г / 1060 ккал в порции

**590 Р** [Добавить](#)



**ПЕПЕРОНИ**

Мука, яйцо куриное, томатный соус, сыр Моцарелла, салями, орегано сухой.

Б 52гр Ж 62гр У 109гр Ккал 1188

475 г / 1188 ккал в порции

**560 Р** [Добавить](#)



**ПОЗИТАНО**

Мука, яйцо куриное, соус сливочный , сыр Моцарелла, бекон варено-копченый, креветки салатные варенье, сыр фета, крымский лук .

Б 64гр Ж 69гр У 122гр Ккал 1325

530 г / 1325 ккал в порции

**770 Р** [Добавить](#)



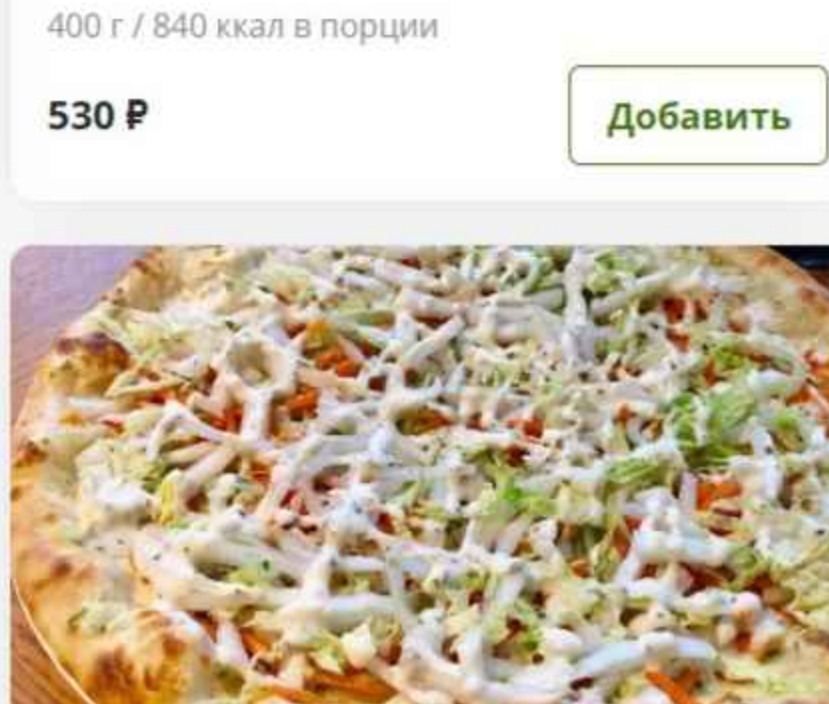
**ГРЕЧЕСКАЯ**

Мука, яйцо куриное ,соус сметанный, сыр фета, оливковое масло, шпинат свежий, орегано сухой.

Б 48гр Ж 48гр У 111 ккал 1060

530 г / 1060 ккал в порции

**590 Р** [Добавить](#)



**КАЛЬЦОНЕ С КУРИЦЕЙ И ХАЛАПЕНЬO**

Мука, яйцо куриное, соус розовый , сыр Моцарелла, курица варено-копченая( технология су-вид) , шампиньоны, лук фри сухой) , халапеньо, орегано .

Б 52гр Ж 56гр У 30гр Ккал 840

400 г / 840 ккал в порции

**530 Р** [Добавить](#)



**КВАТРО**

Мука, яйцо куриное ,соус томатный , сыр Моцарелла, пеперони, салями, бекон, ветчина из индейки, охотничий хайбаски, орегано сухой.

Б 58гр Ж 64гр У 133гр Ккал

## РУЗИЯ - СТРАНА С ДУШОЙ



### 🟢🟢 ЛЮЛЯ - КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

Рублине месо баранины, речпачый лук, острай морковы, зелень, соус сацибели, лаваш

Б 24,9гр Ж 17,2гр У 27гр Ккал 363

300 г / 363 ккал в порции

680 ₺ [Добавить](#)



### САЛАТ "ПО-ГРУЗИНСКИ"

Салат из томатов,огурцов и речпачого лука,с добавлением свежей кинзы и грецких орехов

Белки 8 гр

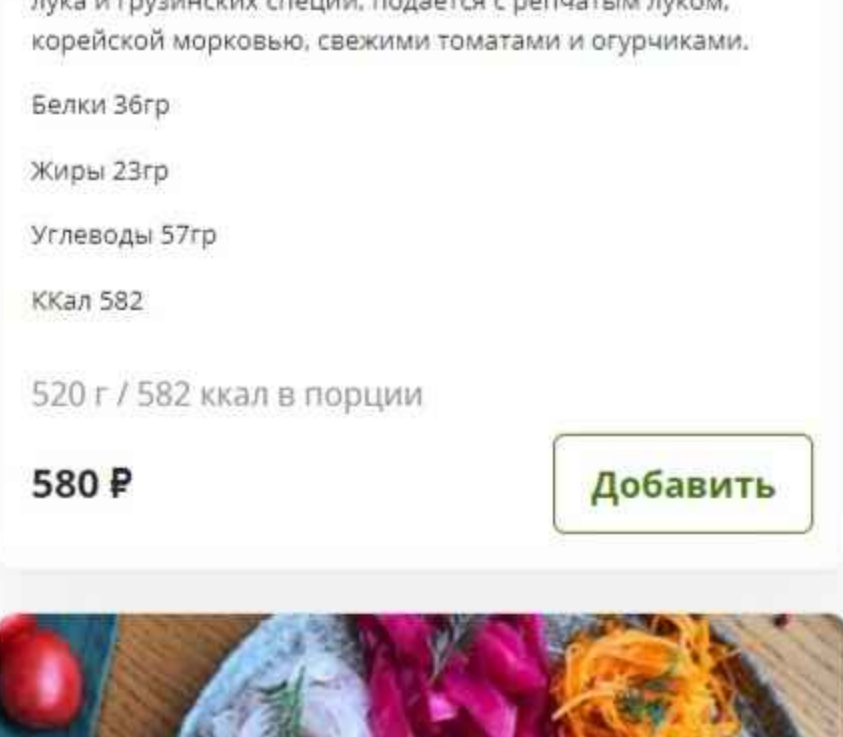
Жиры 25гр

Углеводы 11гр

Ккал 302

200 г / 216 ккал в порции

460 ₺ [Добавить](#)



### ЛЮЛЯ-КЕБАБ ПО-ГРУЗИНСКИ

Люля-кебаб из куриного филе и свиной шейк, с добавлением лука и грузинских специй, подается с речпачым луком, корейской морковью, свежими томатами и огурчиками.

Белки 38гр

Жиры 23гр

Углеводы 57гр

Ккал 582

520 г / 582 ккал в порции

580 ₺ [Добавить](#)



### 🔥ШАШЛИК ИЗ КУРИЦЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

Шашлык из куриного бедра, подается с картофелем айдано,маринованной капустой,корейской морковью, речпачым луком и соусом аджика. Жиры19,84 гр Белки 48,26 гр Углеводы 54,33 гр

Белки 48,26 гр

Жиры 19,84 гр

Углеводы 54,33 гр

530 г / 583 ккал в порции

580 ₺ [Добавить](#)



### ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ

Жареный сулугуни в лавировке,подается с микс салата и кленовннх конфей.

Белки 22гр

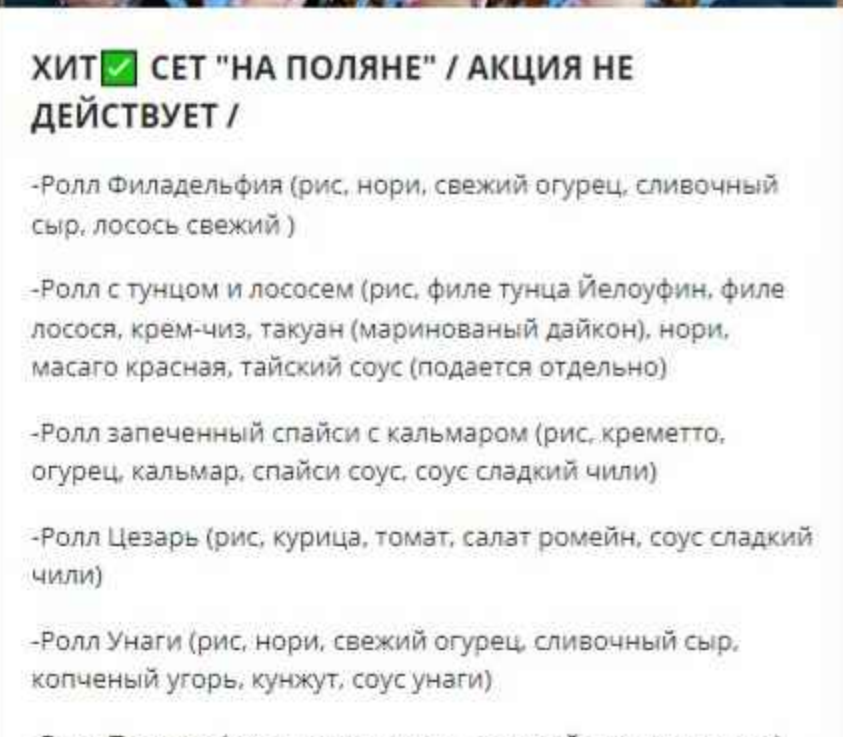
Жиры 22гр

Углеводы 37 гр

Ккал 438

220 г / 438 ккал в порции

430 ₺ [Добавить](#)



### ГРУЗИНСКИЕ СОЛЕНЬЯ

Черешва соленая, капуста , морковь острая, помидоры и огурцы соленые, чеснок маринованный , зелень

Б 2,8 гр Ж 0,2 гр У 9,8 гр Ккал 52,1

320 г / 51 ккал в порции

420 ₺ [Добавить](#)

## NEW 🟢🟢 ЯПОНИЯ 🍣🥩👍



### ХИТ 🟢🟢 СЕТ "НА ПОЛЯНЕ" / АКЦИЯ НЕ ДЕЙСТВУЕТ /

-Ролл Филадельфия / рис, нори, свежий огурец, сливочный сыр, лосось свежий /

-Ролл с тунцом и лососем (рис, филе тунца Йелоуфин, филе лосося, крем-чиз, тауан (маринованный дайкон), нори, масаго красная, тайский соус (подается отдельно))

-Ролл запеченный спайси с кальмаром (рис, креветки, огурец, кальмар, спайси соус, соус сладкий чили)

-Ролл Цезарь (рис, курица, томат, салат ромейн, соус сладкий чили)

-Ролл Унаги (рис, нори, свежий огурец, сливочный сыр, копченый угорь, кунжут, соус унаги)

-Ролл Планета (рис, лосось, угорь, зеленый лук, унаги соус) Жиры18,44 гр Белки 144,16 гр Углеводы 667,82 гр Ккал 4884,83

1680 гр

2900 ₺ [Добавить](#)



### ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Лепешка из бездрожжевого теста с сыром сулугуни. Белки 61 гр Жиры 55 гр Углеводы 116 гр Ккал 1177

550 г / 1177 ккал в порции

560 ₺ [Добавить](#)



### ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Лодочка из дрожжевого теста с сыром сулугуни и яйцом. Белки 53 гр Ж 48 гр У 86 гр Ккал 974

480 г / 974 ккал в порции

550 ₺ [Добавить](#)



### ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ

Свежие листья салата ромейн с кусочками куриного бедра,заправленные сырно-ореховым соусом.Украшается томатами черри и рулетиками из копченого сулугуни

Б 31 гр Ж 31 гр У 25 гр Ккал 505

310 г / 505 ккал в порции

530 ₺ [Добавить](#)



### 🔥 ДЛЯ КОМПАНИИ

Традиционные грузинские блюда на компанию : люля -кебаб из баранины, люля-кебаб из куриного филе , шашлык из свинины, шашлык из куриного бедра, картофель по-домашнему, лаваш : грузинская капуста, острая морковь, соус сацибели, соус аджика , зелень

Б 108 гр Ж 72 гр У 342 гр Ккал 2430

1880 г / 2538 ккал в порции

2500 ₺ [Добавить](#)



### ШАШЛИК ИЗ СВИНИНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

Шашлык из свиной шейк, подается с картофелем айдано,маринованной капустой,корейской морковью, речпачым луком и соусом аджика.

Жиры13,21 гр Белки 42,14 гр Углеводы 52,63 гр

530 г / 504 ккал в порции

620 ₺ [Добавить](#)



### ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ ПО-ГРУЗИНСКИ

Домашние пельмени по -грузински с фаршем из говядины и свинины, подается сз сметаной,бульоном и луком.

Жиры 22,10 гр Белки 27,32 гр Углеводы 49,03 гр Ккал 494

380 г / 494 ккал в порции

480 ₺ [Добавить](#)



### ХИНКАЛИ отварные или жареные

Хинкали с домашнем фаршем (говядина/свинина) и соусом мацони

Б 25гр Ж 11 гр У 95 гр Ккал 585

3 шт / 225 г / 585 ккал в порции

470 ₺ [Добавить](#)



### ДОЛМА

Традиционное кавказское блюдо из малосольных виноградных листьев,наполненных мясным фаршем из говядины и свинины и томленых в собственном соку, подается с чесночным соусом.

Белки 18гр

Жиры 48гр

Углеводы 12гр

Ккал 550

220 г / 550 ккал в порции

480 ₺ [Добавить](#)



### ГРУЗИНСКАЯ СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

ДОМАШНИЕ СЫРЫШломтики сыра сулугуни и копченого сулугуни, подается с грецким орехом, чипсами и зеленью.

Белки 46гр

Жиры 62гр

Углеводы 35гр

Ккал 875

270 г / 875 ккал в порции

580 ₺ [Добавить](#)



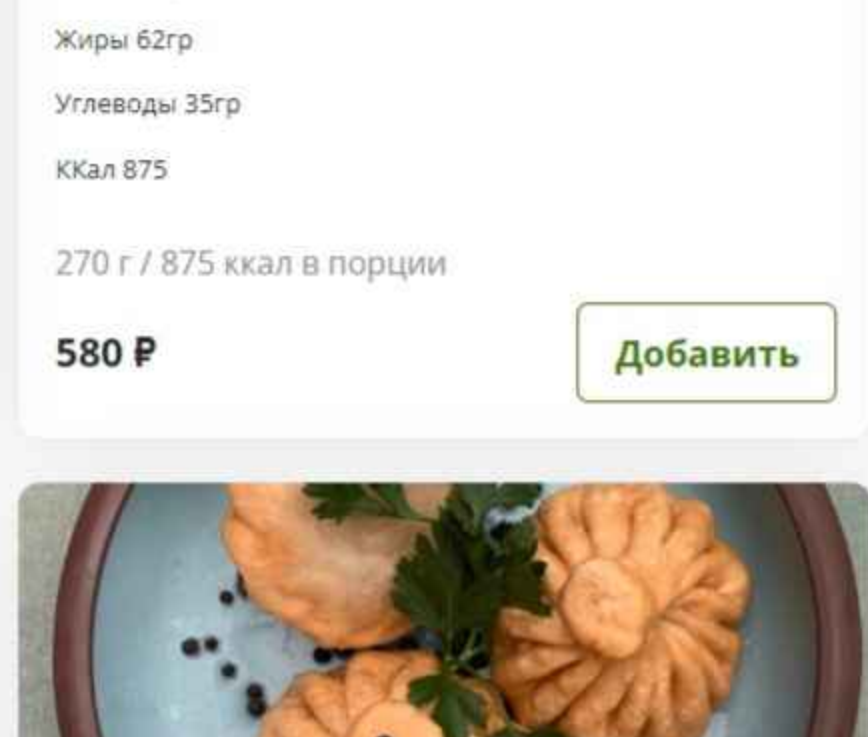
### БАКЛАЖАНЫ С СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ

Баклажаны обжаренные,грецкий орех,сыр сулугуни,кизир,грузинские специи ,лука,чеснок,масло растительное

Б 7,3 гр Ж 16,5 гр У 5 гр Ккал 197,6

4 шт / 150 г

450 ₺ [Добавить](#)



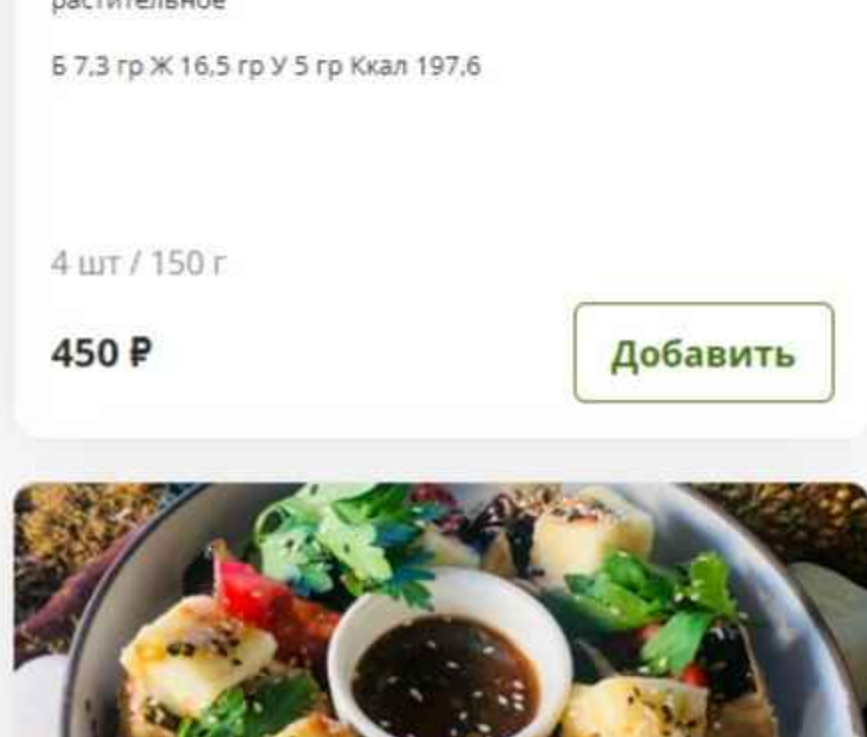
### ХИНКАЛИ с БАРАНИНОЙ отварные или жареные

Хинкали с фаршем (баранина) и соусом мацони

Б 21 гр Ж 9 гр У 84 Ккал 489

300 г / 489 ккал в порции

490 ₺ [Добавить](#)



### САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ,ТОМАТАМИ И СУЛУГУНИ

Обжаренные баклажаны и сулугуни,речпачый лук,красный лук,лосось свежий, лук фри, соус унаги, лимон / соус сок лайма

Б 14гр Ж12гр У 31гр Ккал 289

1 шт / 340 г / 289 ккал в порции

580 ₺ [Добавить](#)



### 🌟РОЛЛ С КОКОСОВО-ЛАЙМОВЫМ СОУСОМ

Рис для суши, водоросли нори, сыр креветки, тигровая креветка, авокадо, соус унаги, имбирь, васабби, чипсы из фундузы

Ж 17, Б 22,4 У 99,9 Ккал 642,3

250 г

520 ₺ [Добавить](#)



### 🌟ФРЕШ РОЛЛ

Рис, огурец, паприка, чуча салат, ромейн, авокадо, зеленый лук, имбирь, васабби, соус унаги

Ж 11, Б 10, У 100,7 Ккал 542,9

265 г

450 ₺ [Добавить](#)



### 🌟БИ МУРАКАЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ

Нори,рис, маиди ,креветки салатные,соус спайси,кунжут, имбирь, васабби

Ж 46,5 Б 26,7 У 113 Ккал 977,3

1170 г

2500 ₺ [Добавить](#)



### 🌟РОЛЛ САКИ УНАГИ

Рис, нори, сыр креветки, огурец, авокадо, филе лосося, угорь, кунжут, соус унаги, имбирь, васабби, чипсы из фундузы

Ж 29,7 Б 633,3 У 119,6 Ккал 878,8

330 г

750 ₺ [Добавить](#)



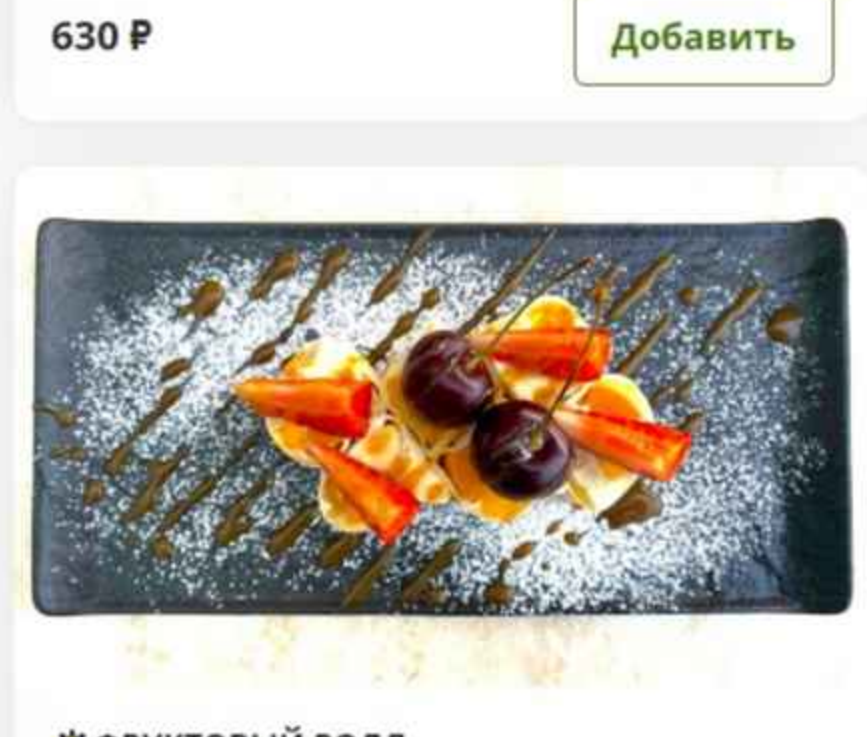
### 🌟САКУРА ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ

Рис, сыр креветки, огурец, авокадо, краб, кунжут, имбирь, васабби, соус унаги,лерец чили

Ж 55,2 Б 32, У 114,2 Ккал 1081

370 г

560 ₺ [Добавить](#)



### 🌟КАНАГАВА ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ

Рис, сыр креветки, нори, огурец, икра масаго, филе лосося, имбирь, васабби, соус спайси, соус нори

Ж 37,9 Б 28,3 У 114,8 Ккал 913,8

330 г

630 ₺ [Добавить](#)



### 🌟САМУРАЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ

Рис, нори, лосось, омлет, кальмар, имбирь, васабби, соус спайси, соус нори

Ж 59,2 Б 22,1 У 113 Ккал 1073

327 г

540 ₺ [Добавить](#)



### 🌟МАЙАМИ РОЛЛ

Рис, нори, икра масаго, омлет, огурец, авокадо, тигровая креветка, имбирь, спайси соус, соус унаги

Ж 42, Б 29,8 У 115,7 Ккал 960,5

353 г

690 ₺ [Добавить](#)



### 🌟ФРУКТОВЫЙ РОЛЛ

Сыр креветки, банан, клубника, абрикос, вишня, нектарин ,сахарная пудра, тесто для спринг роллов, соус шариваный

Ж 8,4 Б 13,2 У 67,2 Ккал 397,8

210 г / 393 ккал в порции

460 ₺ [Добавить](#)



### РОЛЛ УНАГИ

Рис, нори, свежий огурец, сливочный сыр, копченый угорь, кунжут, соус унаги

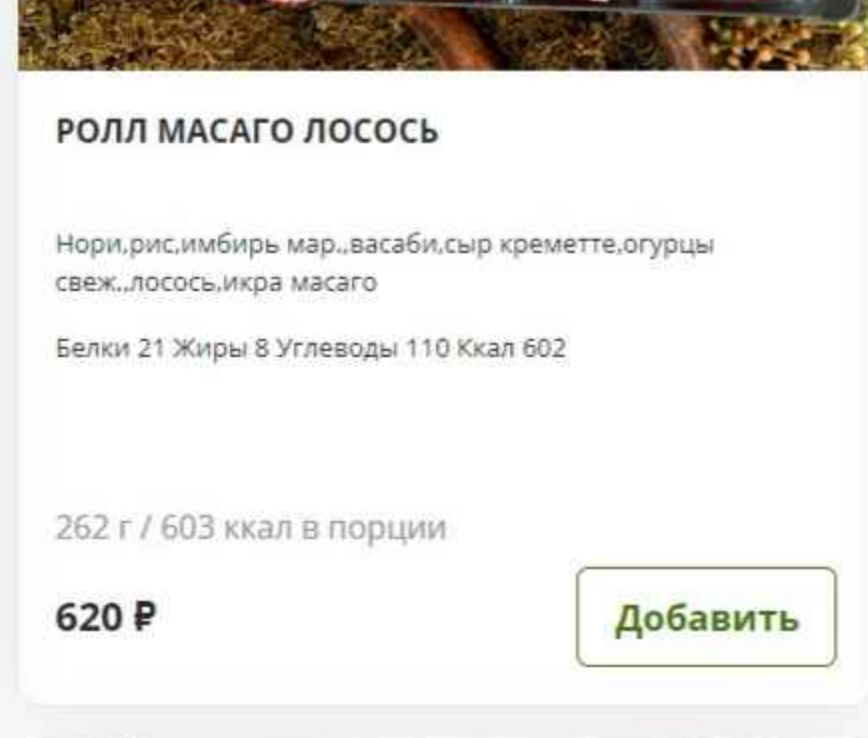
Белки 18

Жиры 23

Углеводы 93

250 г / 660 ккал в порции

690 ₺ [Добавить](#)



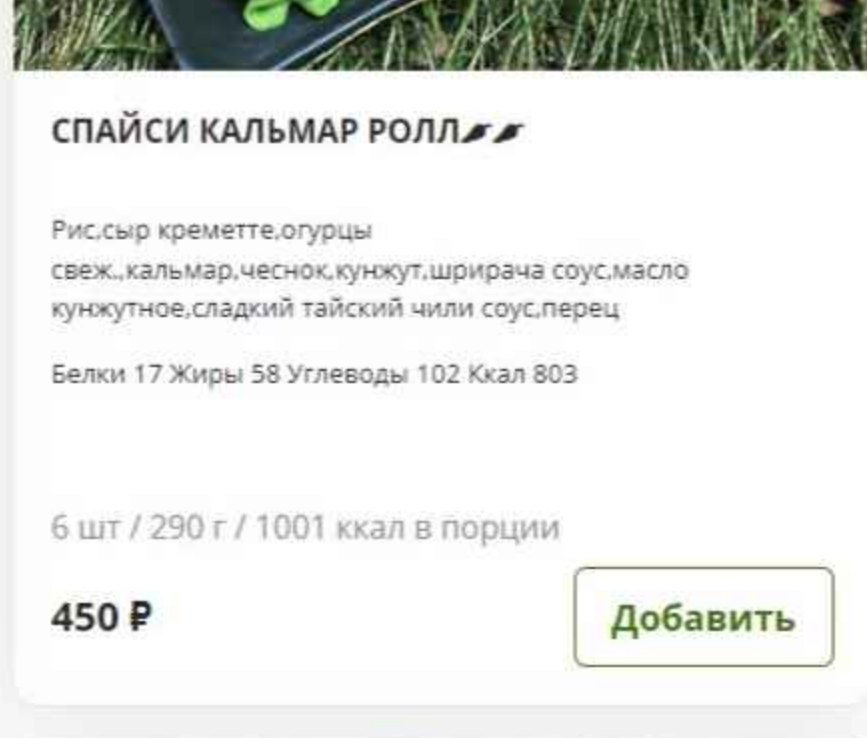
### РОЛЛ МАСАГО ЛОСОСЬ

Нори,рис,имбирь мар.,васаби,сыр креветки,огурцы свеж.,лоось,икра Унаго

Белки 21 Жиры 8 Углеводы 110 Ккал 602

262 г / 603 ккал в порции

620 ₺ [Добавить](#)



### СПАЙСИ КАЛЬМАР РОЛЛ

Рис, сыр креветки,огурцы свеж.,кальмар,чеснок,кунжут,шрирача соус,масло кунжутное,58 унтарий тайский соус,лерец

Белки 17 Жиры 58 Углеводы 102 Ккал 803

6 шт / 290 г / 1001 ккал в порции

450 ₺ [Добавить](#)



### РОЛЛ С УГРЕМ И АВОКАДО

Нори, свежий огурец, копченый угорь , авокадо, крабовые палочки, спайси соус,

Белки 13

Жиры 21

Углеводы 11

190 г / 285 ккал в порции

690 ₺ [Добавить](#)



### ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ И АВОКАДО

Рис, нори, сливочный сыр, тигровая креветка, авокадо, кунжут, сырный сыр, унаги соус,

Жиры 50,27 гр Белки 25,90 гр Углеводы 118,58 гр Ккал 1030

328 г / 1027 ккал в порции

590 ₺ [Добавить](#)



### ЗАПЕЧЕННАЯ ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Рис, нори, свежий огурец, сливочный сыр, лосось свежий, лук фри, соус унаги, лимон,

Белки 36

Жиры 13

Углеводы 115

330 г / 772 ккал в порции

870 ₺ [Добавить](#)



### РОЛЛ С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО

Нори, свежий огурец, лосось, авокадо, снежный краб, спайси соус,

Белки 15

Жиры 10

## ДЕСЕРТЫ



### ПАННА КОТА

Североитальянский десерт из сливок, сахара, желатина и ванили.

Б 8гр Ж 36гр У 60гр Ккал 600

240 г / 600 ккал в порции

380 Р

Добавить



### "СКАЗКА" ГРУЗИНСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ

Нежный сливочно-сметанный десерт с шоколадным бисквитом.

Б 13гр Ж 26гр У 26гр Ккал 240

150 г / 240 ккал в порции

350 Р

Добавить



### new ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ с шариком мороженого

Шоколадный брауни с карамелизованными орехами кешью и арахис с карамельным соусом и шариком мороженого на выбор. Состав : мука, шоколад, сахар, сливочное масло, орех кешью и арахис, яйцо, сливки 22%

Б 7,3гр Ж 24,7гр У 69,2 Ккал 528,2

200 г

450 Р

Добавить



### СМЕТАННИК "НА ПОЛЯНЕ"

Шоколадный бисквит, сметанно-сливочный мусс, свежая хурма, карамелизованные орехи кешью или арахис.

Ж 12 Б6 У44,4 Ккал 298,1

270 г / 540 ккал в порции

450 Р

Добавить



### ПАВЛОВА

Десерт в честь известной балерины Анны Павловой. Легкий взбитый твороженный крем на подложке из запеченного беже, со свежими ягодами клубники и голубики.

Б 9гр Ж 18гр У 81гр Ккал 529

230 г / 529 ккал в порции

380 Р

Добавить



### НАПОЛЕОН

Тесто слоеное, сливки, яйцо, сахар, ванильный сахар, сливочное масло, сахарная пудра.

Б 8гр Ж 53гр У 32гр Ккал 627

190 г / 627 ккал в порции

420 Р

Добавить



### ДЕСЕРТ МАНДАРИНОВЫЙ

Мусс из белого шоколада, крем из мандарина. Сливки 33%, яйцо куриное, шоколад, масло сливочное.

Б 5р Ж 25гр У 21гр Ккал 325

130 г / 325 ккал в порции

330 Р

Добавить



### СЫРНИКИ ДОМАШНИЕ СО СМЕТАНОЙ

Творог, яйцо, мука, сахарная пудра, сметана.

Б 34гр Ж 10гр У 4гр Ккал 240

200 г / 240 ккал в порции

320 Р

Добавить



### ЧИЗКЕЙК МАНГО -МАРАКУЙЯ

Песочный бисквит, сливочное масло, желатин, сыр творожный, сливки 33%, натуральное пюре из манго, натуральное пюре из маракуйя

Б 9,9 гр Ж 17 гр, У 65гр Ккал 452

175 г

330 Р

1



### Черника и белый шоколад

Черника лесная, сливки, белый шоколад

180 г

330 Р

Добавить



### ЧИЗКЕЙК САН СЕБАСТЬЯН NEW II

Испанская версия популярного десерта. В отличие от обычного, у него нет коржа из теста: он полностью состоит из сырного крема, карамелизированной корочки и очень нежной начинки.

Творожный сыр, сливки, яйцо куриное, ваниль, клубника, базилик.

Ж 19,8 Б 21,1 У 7,5 Ккал 292,6

187 г

420 Р

Добавить

## ФРУКТЫ



### ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Сезонные фрукты : ананас, киви, мандарин, виноград

380 г

730 Р

Добавить

## ФОКАЧЧА/ХЛЕБ



### ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ И ПЕСТО

Тесто, оливковое масло, песто, пармезан, 250гр

Жиры 31,58 гр

Белки 21,24 гр

Углеводы 106,10 гр

Ккал 793

4 шт / 250 г

250 Р

Добавить



### ФОКАЧЧА С ПЕСТО

Тесто, оливковое масло, песто, 250гр

Жиры 31,58 гр

Белки 21,24 гр

Углеводы 106,10 гр

Ккал 793

4 шт / 250 г

250 Р

Добавить



### БАГЕТ ПШЕНИЧНЫЙ/РЖАНОЙ

100 г

100 Р

Добавить

## МОРОЖЕНОЕ



### Мороженое Prestige Ваниль-бурбон

Ваниль-Бурбон

50 г

250 Р

Добавить



### Мороженое Prestige Фисташка

Фисташка

50 г

250 Р

Добавить



### Мороженое Prestige Ржаное

Ржаное

50 г

250 Р

Добавить



### Мороженое Prestige Апельсин в шоколаде

Апельсин в шоколаде

50 г

250 Р

Добавить



### Мороженое Prestige Шоколад

Шоколад

50 г

250 Р

Добавить



### Мороженое Prestige Клубника

Клубника

50 г

250 Р

Добавить



### Мороженое Prestige Таежный бор

Таежный Бор

50 г

250 Р

Добавить