

Холодные закуски

«В рекламе не нуждается» икорка лососевая с маслом.

30/15г 650-00

150ккал 9-б 12-ж 0-у

Морской угорь горячего копчения сервированный лимоном и зеленью.

50г 520-00

101ккал 6-б 5-ж 8-у

«Улов рыбака» Морской угорь, м/с филе лосося, масляная рыба, сливочное масло.

120/15г 950-00

242ккал 24-б 14-ж 5-у

«Дружба народов» малосольное филе лосося с лимоном.

50г 420-00

90ккал 10-б 5-ж 0-у

«Масляная рыба» с лимоном.

50г 350-00

90ккал 10-б 5-ж 0-у

«Из бочки в цветочки» малосольная селедочка с запеченым картофелем и «Колхозным» соусом.

100/175г 370-00

407ккал 22-б 23-ж 28-у

«Проще простого» - ассорти мясное

ростбиф, отварной говяжий язычок, копченая утиная грудка.

120г 720-00

422ккал 27-б 31-ж 9-у

«Молчание - золото» Классическое сочетание нежного языка с ядреным хреном.

75/30г 390-00

231ккал 16-б 17-ж 3-у

«Телячьи нежности»

Говяжий язычок под соусом из тунца, каперсами и соусом «Чили».

75/65г 480-00

419ккал 18-б 38-ж 1,5-у

Утиная грудка копченая

50г 350-00

190ккал 8-б 16-ж 4-у

«Пока то, пока се...» Закусили, как закусывает вся Россия по городам и деревням всякими соленостями и иными возбуждающими благодатями: сало соленое, копченое, в корочке из специй, с зеленым лучком, чесночком и ядреной горчицей.

160/170г 450-00

1400ккал 21-б 126-ж 45-у

«Сало, як сало!» Бекон, декорированный лепестками чеснока.

75/5г 200-00

388ккал 8-б 40-ж 0,5-у

Сырная тарелка - Камамбер, Дор-Блю, Пармезан, Козий
отменно сочетаются с виноградом и грецким орехом.

150/120г 900-00

651ккал 35-б 49-ж 16-у

«Простое великолепие» Рулетики из баклажан с ореховой
пастой.

160г 320-00

384ккал 10-б 35-ж 8-у

«Лукошко лесника» Вы удивитесь разнообразию даров русского
леса.

180г 320-00

122ккал 3-б 10-ж 4-у

«Бабушкин погребок»

Только наши любимые бабушки умеют так вкусно засолить
огурчики,
заквасить капусточку, помидорочки, чесночек и фаршированный
сыром перчик.

270г 480-00

196ккал 5-б 14-ж 11-у

«Без нас не выпьешь» Хрустящие малосольные огурчики.

150г 220-00

22ккал 1-б 0,5-ж 4-у

«В ней находят детей»

Квашеная капуста, без которой не выпить, не закусить.

235г 220-00

152ккал 3-б 9-ж 14-у

Коктейль греческих оливок и маслин, начиненные жгучим
перчиком, жемчужным лучком, маринованным чесночком, лимоном
и миндалем.

100г 335-00

175ккал 2-б 16-ж 5-у

Коктейль греческих перчиков, фаршированных сыром
Фетаки.

100г 670-00

122ккал 3-б 10-ж 4-у

Исключительно вкусно!

Удивительно ароматно!!

Просто необыкновенно!!!

Сверх всяких слов!!!!

Карпаччо «Вождь краснокожих»

Из красного тунца с каперсами, с салатом Руккола, сыром
«Пармезан»

75/75г 690-00

337ккал 25-б 24-ж 6-у

Карпаччо «Чертовски красив и трагически уродлив»

Из черноморского рапана с салатом Руккола, сыром «Пармезан»,
соусом «Песто»

100/95г 550-00

423ккал 23-б 35-ж 5-у

Карпаччо «Без паники»

Из утки с кедровыми орешками с салатом Руккола и сыром
«Пармезан»

70/60г 550-00

510ккал 17-б 45-ж 9-у

Карпаччо «Маэстро Вашего вкуса»

Из говядины с вялеными томатами и лепестками сыра «Пармезан»

70/60г 550-00

229ккал 19-б 51-ж 5-у

Салаты

«То, что ангелы едят»

Тар-тар из красного тунца с авокадо, помидором и Чука салатом.

180г 590-00

258ккал 15-б 17-ж 12-у

«Звездная болезнь»

Тигровые креветки, салат Руккола, сыр «Пармезан», кедровые
орешки.

180г 730-00

292ккал 17-б 20-ж 11-у

«Марко Поло» с тигровыми креветками и авокадо

под сливочным соусом с апельсином и грецким орехом.

240г 710-00

434ккал 10-б 38-ж 13-у

«Нисуаз» с обжаренным филе розового тунца, отварным яйцом,
черри, миксом листьев салата, маслинами, каперсами и горчицей
заправкой.

210г 590-00

390ккал 20-б 32-ж 5-у

«Восток - дело тонкое!»

Копчёный угорь, фенхель, свежий огурец и жгучий перчик «Чили».

160г 730-00

187ккал 7-б 13-ж 11-у

«Чтоб все так жили!!!» - малосоленое филе лосося с картошечкой по-деревенски, цуккини, хрустящим сельдереем, горчиной заправкой.

250г 820-00

301ккал 13-б 16-ж 27-у

«Ваше благородие госпожа-Удача»

Копчёная уточка, зеленый горошек, отварная картошечка, огурчики малосольные, яйцо куриное, заправленные соусом майонез.

240г 550-00

420ккал 14-б 36-ж 11-у

«Объект желания» с ростбифом, жареным картофелем, печеным перцем, отварным яйцом, миксом листьев салата, горчино-соевой заправкой.

230г 620-00

428ккал 25-б 30-ж 15-у

«Прованс» с утиной грудкой, пряной грушей, салатом Руккола, сыром Фетаки и горчино-медовой заправкой.

220г 650-00

496ккал 14-б 39-ж 23-у

«Любимый» язычок с овощами под майонезом и омлетом.

200г 450-00

315ккал 14-б 25-ж 9-у

«Ням ням» с копченой куриной грудкой, виноградом, сельдереем, листьями салата, чипсами из Пармезана и майонезно-йогуртовой заправкой.

220г 450-00

474ккал 26-б 36-ж 12-у

«Уплетайка» с печеной свеклой и тыквой, рукколой, сливочным сыром и медово-горчиной заправкой.

190г 390-00

363ккал 8-б 30-ж 17-у

«Цвет настроения синий» с обжаренными баклажанами, Фетаки, розовыми томатами, миксом листьев салата, горчиной заправкой.

200г 350-00

352ккал 7-б 31-ж 10-у

Самый, что ни на есть «Греческий» с сыром «Фетаки».

250г 350-00

368ккал 8-б 32-ж 12-у

«Всегда в форме»

Авокадо, помидорчики черри, салат Руккола, сыр «Пармезан», кедровые орешки.

170г 550-00

322ккал 9-б 28-ж 9-у

«Что успело вырасти на грядке»

Салат из свежих овощей с заправкой на Ваш выбор.

270г 320-00

323ккал 3-б 30-ж 10-у

Салат Цезарь

С тигровыми креветками - Хрустящие листья салата, помидоры черри, чесночные сухарики под соусом «Цезарь» с сыром «Пармезан».

245г 630-00

518ккал 21-б 42-ж 14-у

С малосолёной сёмужкой - Хрустящие листья салата, помидоры черри, чесночные сухарики под соусом «Цезарь» с сыром «Пармезан».

230г 560-00

529ккал 18-б 44-ж 14-у

С куриной грудкой - Хрустящие листья салата, помидоры черри, чесночные сухарики под соусом «Цезарь» с сыром «Пармезан».

230г 420-00

515ккал 21-б 42-ж 15-у

С копченой утиной грудкой - Хрустящие листья салата, помидоры черри, чесночные сухарики под соусом «Цезарь» с сыром «Пармезан».

230г 510-00

589ккал 17-б 50-ж 17-у

Теплые салаты

«Морской ангел»

Аппетитное сочетание морепродуктов и свежих овощей в обилии хрустящих листьев салата. Заправляется оливковым маслом и подается теплым.

210г 620-00

185ккал 19-б 9-ж 6-у

«Девятый вал»

С морским гребешком, тигровыми креветками, соусом Бальзамик.

200г 890-00

239ккал 25-б 10-ж 12-у

Теплый Салат с сочной телятинкой

С обжаренными овощами, шампиньонами и ароматными специями.

240г 750-00

232ккал 19-б 11-ж 14-у

Теплый Салат с ароматной утиной грудкой

С обжаренными овощами, шампиньонами и ароматными специями.

230г 550-00

266ккал 11-б 18-ж 15-у

Теплый салат с печенью индейки

С обжаренными овощами, шампиньонами и ароматными специями.

210г 430-00

301ккал 27-б 16-ж 12-у

НЕ ПРОСТО ПАСТА!!!

«Папарделле» Широкие ленточки в безумной композиции с тигровыми креветками, под нежнейшим сливочно-шпинатным соусом с сыром «Пармезан».

300г 830-00

843ккал 27-б 37-ж 35-у

«Фетучини» в сливочном соусе с лососем и красной икрой.

320г 950-00

806ккал 32-б 31-ж 34-у

«Карбонара» спагетти с беконом и сливочно-яичным соусом.

300г 500-00

1112ккал 25-б 90-ж 50-у

«Фетучини» с овощами
в томатном соусе и сыром «Пармезан».

350г 450-00

300ккал 16-б 21-ж 62-у

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

«По взрослому» - Ассорти из морепродуктов: креветки тигровые, морской гребешок, кальмар, новозеландские мидии с Сырным и Бело-винным соусом.

715г 3200-00

700ккал 98-б 24-ж 12-у

«Попробуй, дружок, морской гребешок!» В сливочно-икорном соусе.

80/80г 1100-00

430ккал 20-б 36-ж 4-у

«Знаем, плавали!» Жульен из морепродуктов с сыром «Моцарелла».

120г 420-00

176ккал 15-б 11-ж 3-у

«Местный колорит» Местные рапаны под сливочным соусом.

80/80г 550-00

459ккал 18-б 40-ж 6-у

Черноморские мидии с пряными травами и белым вином

400г 700-00

453ккал 60-б 11-ж 20-у

Черноморские мидии под сырным соусом

400г/150 900-00

663ккал 68-б 34-ж 21-у

Черноморские мидии в тайском соусе

400г/150 980-00

654ккал 61-б 38-ж 21-у

«Морская мозайка» Новозеландские мидии на хрустящих листьях салата.

150/50г 550-00

263ккал 14-б 20-ж 7-у

«Тёщин язык» Говяжий язык с шампиньонами, помидорами и сыром.

230г 620-00

399ккал 25-б 31-ж 6-у

«Шеф Жюльен» Жюльен из белых грибов и шампиньонов в сырной корзинке.

160г 550-00

276ккал 7-б 25-ж 6-у

«Просто бомба» Рапановые шарики под сливочным соусом в сырной корзинке.

140/100г 390-00

553ккал 37-б 27-ж 37-у

«Шарики-Смешарики» Сырные шарики в сырной корзинке с Кисло-сладким соусом.

120/20/50г 350-00

553ккал 37-б 27-ж 37-у

Жареный сыр «Камамбер» с фламбированной грушей и клюквенным соусом.

140/90г 850-00

477ккал 27-б 32-ж 19-у

«С пылу с жару» жареный на мангале копченый Сулугуни с лавашом, Зеленым соусом

120/60/30г 300-00

847ккал 26-б 61-ж 43-у

Хачапури по-аджарски с яйцом

340г 350-00

1073ккал 44-б 61-ж 84-у

Хачапури с сыром

500г 500-00

1640ккал 68-б 84-ж 151-у

Хумус с хрустящими баклажанами

100/80г 320-00

275ккал 11-б 15-ж 24-у

«Оргазм желудка» Шампионьоны, фаршированные овощами, сыром.

Доведенные в жарочном шкафу практически до экстаза.

250г 450-00

430ккал 14-б 33-ж 17-у

«ХИНКАЛИ с говядиной» подаются со сметанным соусом.

440/70г 470-00

«Пельмени с мясом» подаются со сметаной.

220/40г 300-00

«Вареники с картофелем и копченой грудинкой» подаются со сметаной.

250/40г 300-00

Первые блюда

«Морской бес» - На основе томатов мы приготовили суп: с черноморскими мидиями, кальмаром, лососем и судаком. Подается с хрустящим багетом.

400мл 650-00

305ккал 27-б 6-ж 35-у

ТОМ ЯМ кисло-острый суп с креветками. Подается с рисом.

450мл/100 650-00

«Уха Царская» Лосось, окунь, судак.

350мл 390-00

246ккал 20-б 12-ж 8-у

«Самая настоящая солянка»

Четыре разновидности мяса, соленья, маслины, каперсы, сметанка от души.

270мл 300-00

334ккал 12-б 28-ж 7-у

Ой да борщ!!! Подаётся в буханочке из чёрного хлеба.

400мл/50г 490-00

633ккал 23-б 51-ж, 18-у

«Придай жизни вкус» Похлебка из свежих белых грибочков с сырными клецками под хрустящей шапкой.

350мл 450-00

339ккал 12-б 16-ж 35-у

Суп-пюре из белых грибов и шампиньонов

250мл 300-00

189ккал 4-б 18-ж 3,5-у

Суп-крем из брокколи

280мл 300-00

Бульон с самолепными пельменями (с шампиньонами)

250мл 300-00

Горячие блюда из рыбы

Летучий Голландец камбала жареная

за 100г 950-00

95ккал 21-б 1,3-ж 0-у

«Чилийский гость» - нежный, сочный чилийский сибас - само блаженство!

за 100г 1550-00

91ккал 19-б 2-ж 0-у

«Характерный герой» - стейк красного тунца с гарниром из цветной капусты, брокколи и соусом Бальзамик.

170/170г 1290-00

330ккал 50-б 8-ж 15-у

«Заморское чудо» - филе дорады

с апельсиновым рисом и кармелизованным луком

120/200г 750-00

270ккал 28-б 3-ж 33-у

«Ни в сказке сказать, ни пером описать» - стейк лосося на сочных помидорчиках прекрасно дополняет бело-винный соус с сельдереем.

150/180г 1390-00

524ккал 46-б 31-ж 14-у

Лосось Терияки с листьями шпината и апельсином

150/150г 990-00

318ккал 37-б 16-ж 6-у

«Мини-пир» - нежные **рыбные котлетки**, фаршированные креветкой, с гарниром из овощей, под соусом «Голубой сыр».

130/100г 750-00

304ккал 22-б 10-ж 30-у

«Просто душка» - нежнейшее **филе палтуса** на куличике из картофельного пюре с грибочками под шпинатным соусом.

100/190г 980-00

346ккал 29-б 17-ж 17-у

«Филе дважды размороженного судака» с брокколи под Польским соусом

120/120/50г 550-00

368ккал 33-б 25-ж 3-у

«И нашим и вашим» форель, запеченная с бело-винным соусом, луком пореем, сельдереем, фенхелем, помидорами черри и оливками.

за 100г 300-00

162 ккал 16-б 9-ж 2-у

«Султаночка» Царица Черного моря - сама **барабуля** (жареная /на мангале)

за 100г 300-00

91ккал 21-б 1-ж 0-у

Горячие блюда из мяса и ПТИЦЫ

«Жадина-говядина» Стейк из говяжьей **вырезки**, с гарниром «от Шефа»

за 100г 720-00

120ккал 28-б 32-ж 7-у

«Французский поцелуй» - язычки ягнят с картофельным пюре и помидорами черри.

110/150/90г 750-00

441ккал 16-б 23-ж 41-у

«Молчание ягнят» - Баранина (мякоть), тушеная в красном вине с тимьяном. Подается с картофельным gratin и Зеленым соусом.

170/150/50г 750-00

1487ккал 48-б 121-ж 27-у