



## ***НАШИ СКИДКИ***

***- 50%***

***Понедельник и Вторник  
на все Вина по бутылкам***

---

***-20%***

***-В День Рождения-***

*Компаниям от 6 персон 3 дня до и 3 дня после.*

*Кроме пятницы, субботы и воскресенья*

*-кроме банкетных вариантов-*

---

***- 20%***

***с понедельника по пятницу***

***до 16.00 часов***

***на все меню***

*- кроме банкетных вариантов -*

---

***- 20%***

***На все меню при заказе на вынос***

---

*- Скидки не суммируются –*

*- Скидки не действуют по выходным и праздничным дням-*

## **Салаты**

*С осетриной горячего копчения –*

*Листья салатов Айсберг, Ромейн, свежие овощи, пряный соус*

*240/10/2/1/1*

**390.00**

*С лососем шеф посола*

*лосось, листья Ромейн, зеленое яблоко, розовый перец, цедра лимона,*

*соус «Мери Роуз»*

*185/1*

**360.00**

*Сельдь под шубой - традиционный Русский салат*

*225/25/20/10/10*

**260.00**

*Теплый салат с говяжьей вырезкой*

*листья Руккола, Айсберг, томаты Черри и медово-имбирная заправка*

*185/2/1*

**390.00**

*Теплый салат с печенью цыпленка-*

*С жареным абрикосом, листьями Ромейн, Айсберг и гранатовым соусом*

*180/85/30*

**290.00**

*Салат из индейки горячего копчения –*

*листья Айсберг и Ромейн, Черри, паприка, каперсы, кунжут, бальзамик*

*238/15*

**360.00**

*½ порции*

*155/5/3*

**220.00**

*«Цахтони» -*

*рубленая телятина, пикантный соус с кинзой, лук Фри, томаты,*

*соленый огурец*

*160/50/40/40/10/3*

**390.00**

*«Оливье» - с телятиной и Домашней заправкой*

*200/30/30/25/10/3*

**290.00**

*-с филе Цыпленка*

*200/30/30/25/10/3*

**220.00**

## Салаты

«Цезарь» - соус из анчоусов и сыром «Пармезан»

- с филе цыпленка

155/60

360.00

- с тигровыми креветками

155/65

490.00

«Пенерифе»

Креветки, сыр «Пармезан», листья «Айсберг», овощи, апельсиновый соус

225/60/1

340.00

«Ялта»

С печеной свеклой, вялеными томатами, листьями Айсберг, Руккола

и творожным сыром

145/45/30/30/30/1/1

320.00

Илария»

печеные баклажаны, «Сулугуни», филе цыпленка, свежие овощи, листья Айсберг

250/10/10

360.00

«Шеф-Салат»

филе цыпленка, ветчина, сыр, листья «Айсберг»,

265/25/20

360.00

½ порции

155/25/10

190.00

Салат «Греческий»

Классический с Пюсканскими маслинами и оливками

255/1

320.00

«Капрезе» - сочные томаты, сыр Моцарелла, листья Айсберг, соус «Песто»

100/80/50/30

360.00

С уткой горячего копчения –

с зеленым яблоком, стеблем сельдерея, листьями Айсберг и Ромейн, кедровыми

орешками и клюквенным соусом

170/50/40/10

390.00

Салат овощной –

томаты, огурцы, редис, листья – со сметаной или оливковым маслом

210/5

270.00

## *Холодные закуски*

*Икра лососевая отборная-  
с пшеничными тостами и сливочным маслом*  
40/25/20/12/10/2

420.00

*Палтус Камчатский холодного копчения  
С лимоном и маслинами*

75/40/15/4/2

420.00

*Лосось собственного посола -  
с маслинами, зеленью и лимоном*

100/40/15/4/2

420.00

*Буженина - Домашняя - подается с горчицей*

100/30/25/12/3

320.00

*Язык телячий - отварной с хреном*

75/30/25/12/3

320.00

*Карпаччо из говядины – оливковое масло, бальзамик и перец рекомендуем  
добавлять по вкусу*

65/20/10/10/10/7/5/2

440.00

*Рулетики «Пикантные» - из баклажан с  
печеными томатами, муссом и орехами*

200/6/5/5/4/2

360.00

*Закуска Пивная на 2-3 персоны – Канапе с лососем и Балтийской килькой,  
копченый сыр, ржаные гренки, соленая соломка, сырный соус*

390.00

*«Казылык» – вяленая Конская колбаса и копченый сыр*

50/15

260.00

*Ассорти колбас премиум класса -с вялеными томатами, оливками*

30/30/30/30/30/7

490.00

*Мясное ассорти на Большую Компанию –  
буженина, язык телячий, утка горячего копчения, Черри, корнишоны,  
хрен и горчица*

75/75/75/40/40/20/20/2

790.00

## *Холодные закуски*

*Форшмак «Классический» - с гренками*

*100/60/2*

*290.00*

*Сельдь Боцковая и Подкопченая - с картофелем «Стоун»*

*и маринованным луком*

*125/100/50/20/20/5/5/3*

*330.00*

*Филе пряной Балтийской кильки - с горячим картофелем,  
зеленым луком, перепелиным яйцом и ржаными гренками*

*100/150/40/15/10/2*

*290.00*

*Сало Деревенское -*

*с корнионами, чесноком и ржаными гренками*

*75/40/20/10*

*290.00*

*Грузди Черные, соленые с луком –*

*С маслом или сметаной*

*290.00*

*Соления Отборные –*

*Патиссоны, соленые томаты, капуста по-Грузински, острый перец,  
маринованные чеснок и соленые томаты*

*150/50/50/40/30/10*

*340.00*

*Ассорти Шосқанских Оливок и Маслин*

*120/2*

*270.00*

*Ассорти овощное на компанию –*

*томаты, огурцы, редис, паприка, укроп, кинза,*

*маслины и оливки Гигант*

*100/70/60/50/30/30/10/10*

*360.00*

*Ассорти сыров –*

*4 вида сыра с виноградом, грушей, крекерами, соломкой и медом*

*45/45/45/45/110/20/20/20*

*560.00*

## **Горячие закуски**

*Сыр «Сулугуни» - жареный на углях  
с пикантным овощным салатом и сухариками*

*100/100/15/3*

**330.00**

*Жульен – из филе цыпленка и лесных грибов, в сливках, под сырной корочкой*

*160/2*

**240.00**

*Крылышки «Барбекю» – с соусом из томатов*

*190/40/20*

**280.00**

*Драники «Крымские» -*

*с соусом из белых грибов и сметаной*

*250/40/40/15*

**260.00**

*Баклажаны «Пармиджано»-*

*с сыром Моцарелла и Пармезан, томатами и базиликом*

*170/10/2/1*

**320.00**

*Овощи гриль - баклажаны, цуккини, томаты, паприка*

*с можжевельным соусом*

*225/40*

**290.00**

*«Долма» -*

*из мякоти ягненка в виноградных листьях - с соусом «Мацони»*

*180/40/2*

**340.00**

*Полдюжины мидий «Гигант Киви» – под сыром Пармезан и сливочным соусом*

*130/40/15/1*

**490.00**

*Шашлычки из тигровых креветок - с розовым соусом и лимоном*

*85/75/40/2*

**590.00**

## ***Пельмени -собственного приготовления-***

### ***Из говядины и свинины***

*Отварные со сметаной*

*250/40/3*

*260.00*

*С куриным бульоном и зеленью*

*250/200/40/3*

*270.00*

### ***Из мяса утки и цыпленка***

*Отварные со сметаной*

*250/40/3*

*270.00*

*С куриным бульоном и зеленью*

*250/200/40/3*

*280.00*

## ***Блюда со сковородки***

***«Деревенская сковорода» - жареная картошка с Вешенками и луком***

***– подается с соленым огурцом***

*240/40/15*

*270.00*

### ***«Баварская сковорода»***

***Жаренный с копченостями и луком картофель***

***с глазуньей и соленым огурцом***

*270/50/40/20/2*

*270.00*

### ***Колбаски Домашние***

***-с тушеной квашеной капустой, печеным картофелем и Русской горчицей***

***-Из цыпленка***

*290.00*

***-Из баранины***

*320.00*

***-Из говяжьей и свиной вырезки***

*330.00*

## **Супы**

*Уха Астраханская из стерляди – с расстегаем*

*400/65/2*

**430.00**

*Уха «по-Фински»-*

*с лососем, луком Порей, на белом вине и сливках*

*420/2*

**420.00**

*Щавелевый суп – с говядиной и перепелиным яйцом*

*380/40/25/20/2*

**250.00**

*Щи суточные - из тушёной квашеной капусты  
с белыми грибами и беконом, запеченные под крутиной*

*400/90/40/2*

**260.00**

*Борщ Малороссийский -*

*с ломтиками шпика на крутоне из чёрного хлеба*

*400/40/30/20/2*

**260.00**

*Куриный – с Домашней лапшой, перепелиным яйцом,*

*куриным филе и гренками*

*400/10/2*

**180.00**

*Гороховый «Айнтопф» - на копченых ребрышках, с горохом степени аль денте*

*400/10/2*

**260.00**

*Харчо из баранины со щавелем, перловкой, томатами и пряностями*

*400/6*

**340.00**

*Крем-суп из свежих грибов*

*400/40/2*

**260.00**

*Суп томатный – с сыром «Моцарелла» и «Пармезан» -*

*Подается с пшеничными гренками*

*300/20/10/5/5/1*

**250.00**

*Солянка по-Деревенски - с поджаренным мясным набором,*

*Каперсами и оливками - со сметаной*

*400/40/2*

**360.00**

## **Горячие блюда из рыбы**

*Судақ « по- Польски » припущенный, с картофельным пюре и яичным соусом*

*140/150/120/20/5/2*

**460.00**

*Филе судака запеченное в листьях порея –  
с цуккини и сливочным грибным соусом*

*160/70/40/40/1/1/1/1*

**530.00**

*Филе Зеркального карпа – с дольками печеного картофеля  
и соусом из Белых грибов*

*140/100/70/60/30/1*

**490.00**

*Котлетки из филе Ладожской щуки  
с пюре, соленым огурчиком и соусом «Шар-Шар»*

*150/150/55/40/20/10*

**360.00**

*Морской окунь – томленный в пергаменте с Прованскими травами, цуккини,  
томатами, паприкой, грибами и каперсами*

*200/70/30*

**440.00**

*Форель по-Монастырски – филе, томленное в латке  
в сметанном соусе, с овощами*

*370/2/1*

**490.00**

*Форель Радужная Целиком –  
на углях с овощами гриль и Домашним соусом*

*1/170/100/60/40/6/2*

**570.00**

*Стейк из лосося - жареный или на пару  
с пюре из картофеля и шпината и соусом*

*130/160/70/20/40*

**780.00**

*Стейк из семги горячего копчения - с легким салатом и соусом «Шар-Шар»*

*Время копчения 40-60 минут*

*150/150/60/20/10*

**640.00**

## **Для ценителей мяса**

**Стейк из говяжьей вырезки – с обжаренными овощами и соусом «Green Pepper»**

180/120/40

860.00

**Филе «Миньон» из говяжьей вырезки – в беконе со спаржей, картофелем «Айдахо» и грибным соусом**

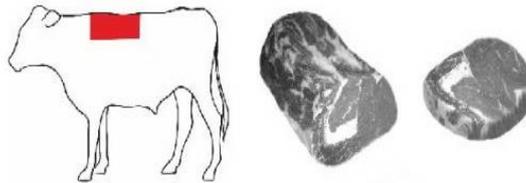
150/150/60/20/20

740.00

**Корейка ягненка – приготовлено на углях, с овощным шашлыком и пикантным соусом**

260/150/40/15/2

740.00



**Рибай - rib eye – в дословном переводе означает «ребро и глаз».**  
Это часть берется из реберной части туши, а срез напоминает глаз.

Используются животные специальной мясной породы.

Существует два вида откорма говядины: зерновой и травяной

**Рибай стейк - травяного откорма –**

с запеченными овощами и соусом на Ваш выбор 230 грамм.

Бычки питаются на естественных пастбищах травами. Отсутствие в рационе зерна придает мясу неповторимый вкусовой оттенок, легкую усвояемость и пригодность для диетического питания.

230/50/40/35/5/2

1090.00

**Рибай стейк - зернового откорма –**

с запеченными овощами и соусом на Ваш выбор 280 грамм.

Бычки живут в стойлах, мышцы работают меньше, мясо получается нежное и жирное. В основе питания кукуруза и пшеница. При увеличении мышечной массы в мышечной ткани образуется мраморность. Все это придает мясу мягкий, нежный, сочный вкус.

280/50/40/35/5/2

1690.00

## *Горячие блюда из мяса и птицы*

*Соте из говяжьей вырезки – с имбирным ароматом, с печеными цуккини, паприкой, зеленым яблоком и Диким рисом*

*110/70/70/30/2*

*420.00*

*Бефстроганов «Классический» - из говяжьей вырезки с картофелем «А-ля Пушкин»*

*200/150/40/2*

*480.00*

*Котлета «по-Киевски»*

*с картофелем «Фри», зеленым горошком и ягодным соусом*

*180/75/60/40/40*

*360.00*

*Цыпленок «Фламбе» - ломтики бедра в ромово-имбирном соусе со спаржей, паприкой, цуккини, шампиньонами, черри и ананасом*

*200/5/1/1/1*

*490.00*

*½ Цыпленка – на углях*

*с овощным шашлыком и пикантным соусом*

*300/120/40*

*490.00*

*Индейка томленая в сливках с черносливом, Лисичками и кедровыми орешками – подается с Булгуром в пшеничной корзине*

*180/160/5*

*560.00*

*Утиная грудка*

*–с припущенными в белом вине фруктами*

*100/100/60/100/5/2*

*590.00*

## ***Горячие блюда из мяса и птицы***

*Свиная вырезка с Лисичками –  
с картофелем «Стоун» и Пряным соусом*

*260/140/60/15/2*

*490.00*

*Венский свиной шницель –*

*С картофелем «Мини», овощным шашлычком, лимоном и соусом BBQ*

*170/100/45/40/40*

*390.00*

*Котлета «Пожарская» с сыром, из свинины и цыпленка  
- с пюре и соусом «Бешамель»*

*150/150/40/15/15/5/2*

*360.00*

*Роллы из баклажанов с мясом ягненка –*

*на углях, с печеным томатом, цуккини, паприкой и соусом «Мацони»*

*120/100/40/20/2/1/1*

*490.00*

*Корейка ягненка – приготовлено на углях,  
с овощным шашлычком и пикантным соусом*

*260/150/40/15/2*

*740.00*

*Большая запеченная свиная Рулька  
с тушеной квашеной капустой и пивным соусом*

*900/180/40*

*760.00*

*Большой набор на компанию -*

*Большая рулька, Ассорти Домашних колбасок, Крылышки гриль,  
тушёная квашеная капуста, картофель Айдахо, соус BBQ, горчица*

*900/400/195/190/200/40/40*

*1690.00*

# *Шашлықи*

## *- Приготовлено на углях –*

*Шашлық из филе цыпленка*

*190/140/40/15/3*

*360.00*

*Шашлық из свиной шейқи*

*170/140/40/15/3*

*440.00*

*Шашлық из молочной телятины*

*170/140/40/15/3*

*560.00*

*Шашлық «по – Цыгански» - три шашлықа:*

*телятина, свинина, цыпленок*

*80/80/80/100/40/25/2*

*490.00*

*Люля-кебаб из ягненка*

*140/140/40/15/3*

*480.00*

*Шашлық из мякоти ягненка*

*160/140/40/15/3*

*560.00*

*Шашлық из лосося с соусом «Шар-Шар»*

*190/75/40/20/15/3*

*660.00*

*Шашлық овощной из цуккини, баклажан и болгарского перца*

*150/40/25/15/3*

*290.00*

*-Подается на доске со свежими овощами и соусом-*

## **Лаваш –**

*с пикантным томатным соусом*

180/40

90.00

## **Хлебная корзина**

*булочка серая мультизерновая*

*булочка французская*

*булочка с солодом и кориандром*

*зеленое и чесночное масло*

45/45/45/10/10

100.00

## **Хачапури по – Грузински**

*Из слоеного теста*

1/300

340.00

## **Пирожки домашние**

*С мясом, С судаком, С капустой и яйцом,*

*С грибами и картофелем*

*(Заказ не менее 3 штук)*

1/50

70.00

## **Дополнительные соусы**

/40/

*Барбекю, Шар-Шар*

*Сырный соус, Масло оливковое*

60.00

## **Дополнительные гарниры на Ваш выбор**

*Капуста квашеная, тушенная с беконом*

200/30/2

160.00

*Картофель «Айдахо», «Фри»*

200/30/2

140.00

*Картофель отварной с укропом, Рис отварной*

200/30/2

100.00

## Десерты

*Горячий французский кекс –  
с начинкой из горького шоколада и шариком ванильного мороженого*

140/50/12/3/2

290.00

*Штрудель Грушевый - с шариком ванильного мороженого*

100/30/10/5/4/2

260.00

*Десерт от Шеф-Повара*

200/50/20/15/3

270.00

*Профитроли с ванильным кремом и малиновым соусом*

80/20/2

120.00

*Медовик -с шоколадным топингом*

120/50/4/2

260.00

*Вафли Бельгийские –*

*с малиновым соусом и ванильным мороженым*

80/50/40/5/2

240.00

*Панна Кота - Фисташковая*

240.00

*Пирамису*

100/15/3/1/1

240.00

*Чизкейк «New –York»*

125/30/15/2

270.00

*Шарик мороженого: ванильное, клубничное, крем-брюле,  
фисташковое, шоколадное*

50/10/2/1

90.00

*Шарик сорбета - из малины или клубники*

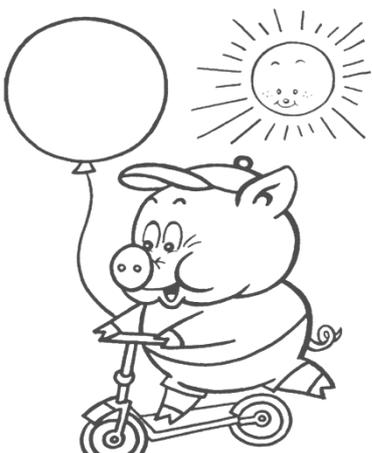
50/10/2/1

90.00

*«Оранжево» - сорбет цитрусовый*

70/1

120.00



## Для наших маленьких гостей.

Салатик с цыпленком, ветчиной,  
листьями салата и сыром  
90/10/3/2  
260.00

Салатик «Оливье» с телятиной  
150/30/30/25/10/3  
220.00

Куриный бульончик с Домашней лапшой и перепелиным яйцом  
200/10/2  
140.00

Борщик Малороссийский со сметанкой  
225/20/2  
190.00

Котлетки мясные Домашние  
с картофельным пюре и свежим огурчиком  
100/150/40/40/5  
270.00

Шашлычок из цыпленка со свежим огурчиком и соусом  
80/50/15/40/2  
240.00

Макарошки –Фигурки с сыром  
180.00

Фришки с кетчупом  
150/40  
140.00

Блинчики с вареньем, сгущенкой или сметанкой  
120/60  
170.00

Мороженое в ассортименте с шоколадным или клубничным сиропом  
100/40/8/5  
150.00

Молочные коктейли :

Апельсиновый, Шоколадный, Клубничный, Ванильный, Банановый  
200  
150.00

Шампанское Фруктовое – разных вкусов  
0,75  
340.00

