

Салаты и закуски

Крабовый мильфей	900р
Закуска из крабового мяса первой фаланги с тестом фило и муссом гуакамоле.	
Микс салат с говядиной	430р
Салат с микро-зеленью и говядиной в соусе терияки с боярским хлебом на подушке из пюре паприки.	
Морские гребешки с морковно-ванильным муссом и малиновой пеной	480р
Гребешки, обжаренные на гриле. Подаются на подушке из морковно-ванильного мусса.	
Лосось гравлакс с соусом куантро, авокадо и маше	530р
Лосось, маринованный в апельсиновом соке и горчице. Подается с салатом маше и заправкой куантро.	
Тар-тар лосося с сальсой из манго	450р
Тар-тар из лосося, подается на подушке из манговой сальсы.	
Капрезе	300р
Классическая итальянская закуска из томатов, базилика и моцареллы с бальзамико.	
Греческий салат	270р
Традиционный греческий салат из свежих овощей с сыром фета и зеленью с авторской подачей.	
Руккола и маше с томатами черри.....	420р
Микс салатов маше и рукколы, с пармезаном, томатами черри и бальзамической заправкой.	
Цезарь с куриным филе	340р
Листья салата ромейн, с хрустящей куриной грудкой, пармезаном, пикантным соусом с анчоусами и сухариками.	
Цезарь с креветками	400р
Листья салата ромейн, с креветками, пармезаном, пикантным соусом с анчоусами и сухариками.	
Цезарь MIX (креветки, кура, бекон, лосось)	470р
Фирменный салат от шеф-повара ресторана «Jakarta».	
Теплый салат с говяжьей вырезкой	350р
Обжаренная говяжья вырезка, с теплым салатом из цукинни, паприки, моркови и огурца.	
Жульен с грибами и курой	300р
Куриное филе, запеченное в сливочно-грибном соусе под хрустящей сырной корочкой.	

Барные закуски

Клубный сэндвич с куриным филе	350р
Сэндвич с куриной грудкой, хрустящим беконом, жареным яйцом, томатами и салатными листьями.	
Гренки с чесноком и сыром	200р
Хрустящие гренки из темного хлеба, с чесноком и пармезаном.	
Брускетта с томатами и зеленью	200р
Средиземноморская закуска из поджаренного с оливковым маслом белого хлеба, томатами и базиликом.	
Ассорти маслин и оливок	260р

Ассорти солений	260р
Ассорти из квашеной капусты, маринованных томатов, корнишонов и чеснока.	
Ассорти сыров с медом и орехами	550р
Мясное ассорти	580р

Супы

Томатный крем суп с говядиной и ворчестер соусом	300р
Томатный суп с говяжьей вырезкой, заправленный пикантным кисло-сладким соусом.	
Суп Наварро с бараниной и лисичками	320р
Наваристый бульон из баранины, с овощным миксом и лисичками. Подается с чипсой из пармезана с чесноком.	
Минестроне	230р
Классический итальянский суп из свежих овощей.	
Грибной крем суп с гренками	280р
Сливочный грибной суп с трюфельным маслом и хрустящими гренками.	
Пряный суп с морепродуктами и кокосовым молоком	340р
Рыбный бульон с овощами и мятой, кокосовым молоком, морским гребешком, креветками и лососем.	
Уха по-фински	360р
Сливочная уха, заваренная на трех видах рыбы: лосось, судак и сибас.	
Кукурузный чаудер с лососем и креветками	380р
Сливочный кукурузный крем-суп с морепродуктами.	
Куриный бульон с лапшой и зеленью	200р
Прозрачный куриный бульон, с лапшой, зеленью и яйцом.	

Горячие блюда

Паста и ризотто

Карбонара	380р
Спагетти с беконом и сливочным соусом.	
Паста с морепродуктами в сливочном соусе	400р
Паста с лососем и креветками в сливочном соусе.	
Ризотто с грибами	270р

Блюда из мяса

Бефстроганов с картофельным пюре	520 р
Классический строганов из говядины с картофельным пюре.	
Медальоны из говядины с перечным соусом	610 р
Говяжья вырезка, подается с микс-салатом и перечным соусом.	

Каре ягненка с муссом из цветной капусты и кофейным соусом 680 р
Баранья корейка, подается на подушке из пюре цветной капусты, с карамелизированным инжиром, кофейным соусом и желе из красного вина.

Утиная грудка с кус-кусом и вишневым соусом 720 р
Утиное филе с кус-кусом, муссом из зеленого горошка и вишневыми спагетти.

Филе телятины с запеченным картофелем 800 р
Телятина, с картофелем, запеченным в коже, приправленная брусничным соусом.

Стейк из говядины с картофелем, томленным в специях, и карамелизированным луком шалот 720 р
Говяжья вырезка, подается с картофелем фондан, томленным в специях, карамелизованным луком шалот, соусом демиглясс и бальзамическими жемчужинами.

Блюда из рыбы

Филе судака в ореховой панировке с картофельным пюре и соусом бер блан 480р
Нежное филе судака в ореховой панировке с оливковым тапеннадом, соусом бер блан, на основе белого вина. Подается с картофельным пюре.

Лосось с пюре из болгарского перца, трюфелями из креветок и сальсой из манго 820р
Стейк из лосося, на подушке из пюре паприки. Подается с хрустящими креветочными трюфелями и желе из шампанского.

Филе сибаса с ванильным ризотто, овощами крими и соусом из белого вина 700р
Нежное филе в соусе из белого вина с ванильным ризотто. Подается с припущенными, в соусе крими, овощами.

Вегетарианские блюда

Арабьята 300р
Паста с острым томатным соусом и обжаренными овощами.

Запеченный баклажан с сыром 350р
Баклажан, запеченный с сыром. Подается с томатным консоме.

Десерты

Дынное пралине с малиновым кули 280р
Ореховая паста с вафельной крошкой и карамелизированной дыней. Подается с дынным спумом и малиновым кули.

Наполеон 320р
Классический торт Наполеон. Подается со свежими ягодами.

Груша, томленая в вине, с ванильным соусом и макаронами 450р
Груша, томленая в ароматном глнтвейне, подается с хрустящими макаронами и ванильным соусом.

Персиковый тарт 270р
Тонкое хрустящее тесто с карамелизованными персиками. Подается с шариком сливочного мороженого.

Шоколадный мусс мокко с мятным соусом 400р
Сфера из темного шоколада с муссом мокко внутри на подушке из ванильного крема. При подаче поливается горячим мятным соусом.

Фруктовый салат с йогуртовой заправкой 300р
Классический фруктовый набор из сезонных фруктов, заправленный бальзамико и йогуртом.

Мороженое с топпингами 70р\1 шарик

К мороженому можно добавить на выбор:

- Шоколадный соус
- Карамельный соус
- Малиновый соус
- Шоколадную крошку
- Орехи
- Взбитые сливки

Детское меню

Молочный суп 100р

Куриный суп 100р

Спагетти с сыром 150р

Куриные котлетки с пюре 200р

Чизбургер 230р

Картофель фри с наггетсами 180р