|  |
| --- |
| **Салаты** |
| С лососем шеф посола  маринованный лосось, листья Ромейн, зеленое яблоко, розовый перец, цедра лимона, соус «Мери Роуз»  185/1  360.00 |
| С осетриной горячего копчения –  с листьями салатов, свежие овощи,пряный соус  240/10/2/1/1  390.00  Сельдь под шубой - традиционный Русский салат  225/25/20/10/10  260.00  «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  Теплый салат с печенью цыпленка-  С жаренным абрикосом,листьями Ромейн,Айсберг и гранатовым соусом  180/85/30  290.00  Теплый салат с говяжьей вырезкой – листьями Руккола, Айсберг, томатами Черри и медово-имбирной заправкой  185/2/1  390.00  Салат из индейки горячего копчения –  листья «Айсберг» и «Ромейн», Черри, паприка,каперсы, кунжут, бальзамик  238/15  390.00  ½ порции  155/5/3  230.00  С уткой горячего копчения –  с зеленым яблоком, стеблем сельдерея, листьями «Айсберг» и «Ромейн» кедровыми орешками и клюквенным соусом  170/50/40/10  420.00  «Цахтони» -  рубленая телятина, пикантный соус с кинзой, лук Фри, томаты.  *160/50/40/40/10/3*  *390.00* |
|  |
| **Салаты**  «Цезарь» - соус из анчоусов и сыром «Пармезан»  - с филе цыпленка  155/60  360.00  - с тигровыми креветками  155/65  490.00  «Ялта» -  С печеной свеклой, вялеными томатами, листьями Айсберг, Руккола и творожным сыром  145/45/30/30/30/1/1  340.00  Иллария»  печеные баклажаны, «Сулугуни», филе цыпленка,  свежие овощи, листья салата  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 Тосканскими маслинами и оливками  255/1  330.00  Винегрет- с подкопченной сельдью  240.00 |
| «Капрезе» - сочные томаты, сыр Моцарелла, листья Айсберг, соус «Песто»  100/80/50/30  360.00 |
| Салат овощной – томаты, огурцы, редис, листья –  со сметаной или оливковым маслом  210/5  270.00  «Тенерифе»  Креветки, сыр «Пармезан», листья «Айсберг», овощи, апельсиновый соус  225/60/1  390.00  **Холодные закуски**  Икра лососевая отборная-  с пшеничными тостами и сливочным маслом  40/25/20/12/10/2  420.00  Лосось собственного посола -  с маслинами, зеленью и лимоном  100/40/15/4/2  420.00  Палтус Камчатский холодного копчения  С лимоном и маслинами  75/40/15/4/2  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 |
| *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 гор.копчеия, 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 Бочковая 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 корнишонами, чесноком и ржаными гренками  75/40/20/10  290.00  Грузди Черные, соленые с луком –  С маслом или сметаной  290.00 |
| Грибы маринованные по – Домашнему –  опята и шампиньоны, с красным луком и растительным маслом  160/10/40/2  260.00  Соления Отборные –  Патиссоны, соленые томаты, капуста по-Грузински, острый перец, маринованные чеснок и соленые томаты  150/50/50/40/30/10  340.00  Ассорти Тосканских 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 |
| **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  Овощи гриль - баклажаны, цуккини, томаты, паприка  с можевеловым соусом  225/40  290.00  Запеченный баклажан «Балади»-  с сыром Моцарелла, томатами и базиликом  170/10/2/1  330.00 |
| «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  540.00 |
| Шашлычки из тигровых креветок - c 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      **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 альденте  400/10/2  260.00  Харчо из баранины со щавелем, перловкой и специями  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 подкопченным мясным набором,  Каперсами и оливками - со сметаной  400/40/2  360.00 |

|  |
| --- |
| **Горячие блюда из рыбы**  Судак « 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 кокотом  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 «Тар-Тар»  150/150/55/40/20/10  360.00  Морской окунь – томленый в пергаменте с Прованскими травами, цуккини, томатами, паприкой, грибами и каперсами  200/70/30  440.00  Сазан со шпинатом – Болгарским перцем, рисом «Жасмин» и сливочной заправкой в пшеничной корзине  300/20/10/4/1  390.00  Форель по Монастырски – филе, томленое 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 «Тар-Тар»  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* |   РИС   |  | | --- | | **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 придаёт 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», 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*  Утиная грудка  –с припущенными в белом вине фруктами  100/100/60/100/5/2  590.00  Индейка томленая в сливках с черносливом, Лисичками и кедровыми орешками – подается с Булгуром в пшеничной корзине  180/160/5  560.00    **Горячие блюда из мяса и птицы** |
| Роллы из баклажанов с мясом ягненка –  на углях, с печеным томатом и соусом «Мацони»  120/100/40/20/2/1/1  490.00  Свиная отбивная с Лисичками – с картофелем «Стоун» и Пряным соусом  260/140/60/15/2  480.00  Венский свиной шницель - со свежими овощами,  картофелем «Фри», и соусом BBQ  170/100/45/40/40  390.00 |
| Свинина «Буше» - свиная отбивная- гриль,  запеченная с грибами под сырным омлетом  320/20/10  420.00  Котлета «Пожарская» с сыром, из свинины и цыпленка  - с пюре и соусом «Бешамель»  150/150/40/15/15/5/2  340.00  Ассорти Домашних колбасок – на углях-  из баранины, свинины, цыпленка, с печеным картофелем  тушеной капустой и соусом  180/180/80/40  480.00 |
| Большая запеченная свиная Рулька  с тушеной квашеной капустой и пивным соусом  900/180/40  740.00 |
| Большой набор на компанию -  Большая рулька, Ассорти колбасок Крылышки гриль,  тушёная капуста, картофель Айдахо, соус BBQ, горчица  900/400/195/190/200/40/40  1640.00 |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| **Шашлыки**  **- Приготовлено на углях –**  Шашлык из филе цыпленка  190/140/40/15/3  360.00  Шашлык из свиной шейки  170/140/40/15/3  440.00  Шашлык из молочной телятины  170/140/40/15/3  560.00  Шашлык «по – Цыгански» - три шашлыка:  телятина, свинина, цыпленок  80/80/80/100/40/25/2  490.00  Люля-кебаб из баранины  140/140/40/15/3  480.00  Шашлык из мякоти баранины  160/140/40/15/3  560.00  Шашлык из лосося с соусом «Тар-Тар»  190/75/40/20/15/3  660.00  Шашлык овощной из цукини, баклажан и болгарского перца  150/40/25/15/3  290.00  **Подается на доске с овощным гарниром 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**  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, Тар-Тар*  *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***  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*  «Оранжино» - сорбет цитрусовый  *70/1*  *120.00*  Тирамису  *100/15/3/1/1*  *240.00*  *Медовик -с шоколадным топингом*  120/50/4/2  *260.00*  *Профитроли с ванильным кремом и малиновым соусом*  80/20/2  *120.00*  Штрудель Грушевый - с шариком ванильного мороженого  100/30/10/5/4/2  260.00 |
| Чизкейк «New –York»  *125/30/15/2*  *260.00* |
| Десерт от Шеф-Повара  *200/50/20/15/3*  *270.00*  Горячий французский кекс - с начинкой из горького шоколада и шариком ванильного мороженого  *140/50/12/3/2*  *290.00* |
| Вафли Бельгийские – с малиновым соусом и ванильным мороженным  *80/50/40/5/2*  *240.00* |
| Ассорти сыров – 4 вида, с красным виноградом, грушей, Крекерами, соломкой и медом  *45/45/45/45/110/20/20/20*  *560.00* |

**НАШИ СКИДКИ**

**- 50%**

**Понедельник и Вторник**

**на все Вина по бутылкам**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**- 50%**

**Среда и Четверг**

**в подарок каждый второй**

**алкогольный Коктейль**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**-** **20%**

**с понедельника по пятницу**

**до 16.00 часов**

**на все меню**

- кроме банкетных вариантов -

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**- 20%**

**при заказе на вынос**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**- Скидки не суммируются –**

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