|  |
| --- |
|  **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 соус240/10/2/1/1390.00Сельдь под шубой - традиционный Русский салат225/25/20/10/10260.00 «Оливье» - с телятиной и Домашней заправкой200/30/30/25/10/3290.00-с филе Цыпленка200/30/30/25/10/3220.00Теплый салат с печенью цыпленка-С жаренным абрикосом,листьями Ромейн,Айсберг и гранатовым соусом180/85/30290.00Теплый салат с говяжьей вырезкой – листьями Руккола, Айсберг, томатами Черри и медово-имбирной заправкой185/2/1390.00Салат из индейки горячего копчения –листья «Айсберг» и «Ромейн», Черри, паприка,каперсы, кунжут, бальзамик238/15390.00½ порции155/5/3230.00С уткой горячего копчения –с зеленым яблоком, стеблем сельдерея, листьями «Айсберг» и «Ромейн» кедровыми орешками и клюквенным соусом170/50/40/10420.00«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 цыпленка155/60360.00 - с тигровыми креветками155/65490.00«Ялта» -С печеной свеклой, вялеными томатами, листьями Айсберг, Руккола и творожным сыром145/45/30/30/30/1/1340.00Иллария»печеные баклажаны, «Сулугуни», филе цыпленка, свежие овощи, листья салата 250/10/10360.00 |
| «Шеф-Салат»филе цыпленка, ветчина, сыр, листья «Айсберг»,265/25/20360.00½ порции155/25/10190.00Салат «Греческий» - Классический с Тосканскими маслинами и оливками255/1330.00Винегрет- с подкопченной сельдью240.00 |
| «Капрезе» - сочные томаты, сыр Моцарелла, листья Айсберг, соус «Песто»100/80/50/30360.00 |
| Салат овощной – томаты, огурцы, редис, листья – со сметаной или оливковым маслом210/5270.00 «Тенерифе»Креветки, сыр «Пармезан», листья «Айсберг», овощи, апельсиновый соус225/60/1 390.00**Холодные закуски**Икра лососевая отборная-с пшеничными тостами и сливочным маслом40/25/20/12/10/2420.00Лосось собственного посола - с маслинами, зеленью и лимоном100/40/15/4/2420.00Палтус Камчатский холодного копченияС лимоном и маслинами75/40/15/4/2420.00Буженина - Домашняя - подается с горчицей100/30/25/12/3320.00Язык телячий - отварной с хреном75/30/25/12/3320.00 |
| Карпаччо из говядины – оливковое масло, бальзамик и перец рекомендуем добавлять по вкусу65/20/10/10/10/7/5/2440.00Рулетики «Пикантные» - из баклажан спечеными томатами, муссом и орехами 200/6/5/5/4/2360.00Закуска Пивная на 2-3 персоны – Канапе с лососем и Балтийской килькой, копченый сыр, ржаные гренки, соленая соломка, сырный соус390.00 |
| *Ассорти колбас премиум класса -*с вялеными томатами, оливками 30/30/30/30/30/7490.00Мясное ассорти на Большую Компанию – буженина, язык телячий, утка гор.копчеия, Черри, корнишоны, хрен и горчица,75/75/75/40/40/20/20/2790.00  |
| **Холодные закуски**, |
| Форшмак «Классический» - с гренками100/60/2290.00Сельдь Бочковая и Подкопченая - с картофелем «Стоун» и маринованным луком125/100/50/20/20/5/5/3330.00 Филе пряной Балтийской кильки - с горячим картофелем,зеленым луком, перепелиным яйцом и ржаными гренками 100/150/40/15/10/2290.00 |
|  |
| Сало Деревенское -с корнишонами, чесноком и ржаными гренками75/40/20/10290.00Грузди Черные, соленые с луком – С маслом или сметаной290.00 |
| Грибы маринованные по – Домашнему – опята и шампиньоны, с красным луком и растительным маслом160/10/40/2260.00Соления Отборные – Патиссоны, соленые томаты, капуста по-Грузински, острый перец, маринованные чеснок и соленые томаты150/50/50/40/30/10340.00Ассорти Тосканских Оливок и Маслин120/2270.00Ассорти овощное на компанию – томаты, огурцы, редис, паприка, укроп, кинза, маслины и оливки Гигант100/70/60/50/30/30/10/10360.00 |
| **Горячие закуски** |
| Сыр «Сулугуни» - жареный на углях с пикантным овощным салатом и сухариками100/100/15/3 330.00Жульен – из филе цыпленка и лесных грибов, в сливках , под сырной корочкой160/2240.00Крылышки «Барбекю» – с соусом из томатов 190/40/20280.00Драники «Крымские» - с соусом из белых грибов и сметаной 250/40/40/15260.00Овощи гриль - баклажаны, цуккини, томаты, паприка с можевеловым соусом225/40290.00Запеченный баклажан «Балади»- с сыром Моцарелла, томатами и базиликом170/10/2/1330.00 |
|  «Долма» - из мякоти ягненка в виноградных листьях - с соусом «Мацони» 180/40/2340.00 |
| Полдюжины мидий Гигант Киви – под сыром Пармезан и сливочным соусом130/40/15/1540.00 |
| Шашлычки из тигровых креветок - c розовым соусом и лимоном85/75/40/2590.00 |
|  **Пельмени****-собственного приготовления-****Из говядины и свинины**   Отварные со сметаной 250/40/3 260.00 С куриным бульоном и зеленью 250/200/40/3270.00  **Из мяса утки и цыпленка**  Отварные со сметаной 250/40/3 270.00  С куриным бульоном и зеленью250/200/40/3280.00**Блюда со сковородки****«Деревенская сковорода»** - жареная картошка с Вешенками и луком – подается с соленым огурцом240/40/15270.00**«Баварская сковорода»** Жаренный с копченостями и луком картофель  с глазуньей и соленым огурцом270/50/40/20/2270.00**Супы**Уха Астраханская из стерляди – с расстегаем400/65/2430.00Уха «по-Фински»- с лососем, луком Порей, на белом вине и сливках420/2420.00Щавелевый суп – с говядиной и перепелиным яйцом380/40/25/20/2250.00Щи суточные - из тушёной квашеной капусты с белыми грибами и беконом, запеченные под крутиной400/90/40/2260.00Борщ Малороссийский -с ломтиками шпика на крутоне из чёрного хлеба400/40/30/20/2260.00Куриный – с Домашней лапшой, перепелиным яйцом,куриным филе и гренками 400/10/2180.00Гороховый «Айнтопф» - на копченых ребрышках, с горохом степени альденте400/10/2260.00 Харчо из баранины со щавелем, перловкой и специями400/6 340.00Крем-суп из свежих грибов400/40/2260.00 |
| Суп томатный – с сыром «Моцарелла» и «Пармезан» -Подается с пшеничными гренками300/20/10/5/5/1250.00 |
| Солянка по Деревенски - с подкопченным мясным набором, Каперсами и оливками - со сметаной400/40/2360.00 |

|  |
| --- |
| **Горячие блюда из рыбы**Судак « по- Польски » припущенный, с картофельным пюре и яичным соусом140/150/120/20/5/2460.00Филе судака запеченное в листьях порея –с цуккини и сливочным грибным кокотом160/70/40/40/1/1/1/1530.00Филе Зеркального карпа –с дольками печеного картофеля и соусом из Белых грибов140/100/70/60/30/1490.00Котлетки из филе Ладожской щукис пюре, соленым огурчиком и соусом «Тар-Тар»150/150/55/40/20/10360.00Морской окунь – томленый в пергаменте с Прованскими травами, цуккини, томатами, паприкой, грибами и каперсами200/70/30440.00Сазан со шпинатом – Болгарским перцем, рисом «Жасмин» и сливочной заправкой в пшеничной корзине300/20/10/4/1390.00Форель по Монастырски – филе, томленое в латке в сметанном соусе, с овощами370/2/1490.00Форель Радужная Целиком – на углях с овощами гриль и Домашним соусом1/170/100/60/40/6/2570.00Стейк из лосося - жареный или на парус пюре из картофеля и шпината и соусом 130/160/70/20/40780.00Стейк из семги горячего копчения - с легким салатом и соусом «Тар-Тар»150/150/60/20/10640.00 |
|  |
| **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. |  |

280/50/40/35/5/21690.00**Горячие блюда из мяса и птицы** |
| Соте из говяжьей вырезки – с имбирным ароматом, с печеными цуккини, паприкой, зеленым яблоком и Диким рисом110/70/70/30/2 420.00Бефстроганов «Классический» - из говяжьей вырезкис картофелем «А-ля Пушкин» 200/150/40/2480.00 Котлета «по-Киевски» с картофелем «Фри», и ягодным соусом180/75/60/40/40360.00Цыпленок «Фламбе» - ломтики бедра в ромово-имбирном соусе со спаржей, паприкой, цуккини, шампиньонами, черри и ананасом200/5/1/1/1490.00*½ Цыпленка – на углях - с овощным шашлыком* *и пикантным соусом**300/120/40**490.00*Утиная грудка –с припущенными в белом вине фруктами100/100/60/100/5/2590.00Индейка томленая в сливках с черносливом, Лисичками и кедровыми орешками – подается с Булгуром в пшеничной корзине180/160/5560.00 **Горячие блюда из мяса и птицы** |
| Роллы из баклажанов с мясом ягненка – на углях, с печеным томатом и соусом «Мацони»120/100/40/20/2/1/1490.00 Свиная отбивная с Лисичками – с картофелем «Стоун» и Пряным соусом 260/140/60/15/2480.00Венский свиной шницель - со свежими овощами, картофелем «Фри», и соусом BBQ170/100/45/40/40390.00 |
| Свинина «Буше» - свиная отбивная- гриль, запеченная с грибами под сырным омлетом 320/20/10420.00Котлета «Пожарская» с сыром, из свинины и цыпленка - с пюре и соусом «Бешамель»150/150/40/15/15/5/2340.00Ассорти Домашних колбасок – на углях- из баранины, свинины, цыпленка, с печеным картофелем тушеной капустой и соусом180/180/80/40480.00 |
| Большая запеченная свиная Рулька с тушеной квашеной капустой и пивным соусом 900/180/40740.00 |
| Большой набор на компанию -Большая рулька, Ассорти колбасок Крылышки гриль,тушёная капуста, картофель Айдахо, соус BBQ, горчица900/400/195/190/200/40/401640.00 |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| **Шашлыки****- Приготовлено на углях –**Шашлык из филе цыпленка190/140/40/15/3360.00Шашлык из свиной шейки170/140/40/15/3440.00Шашлык из молочной телятины170/140/40/15/3560.00Шашлык «по – Цыгански» - три шашлыка: телятина, свинина, цыпленок80/80/80/100/40/25/2490.00Люля-кебаб из баранины140/140/40/15/3480.00Шашлык из мякоти баранины160/140/40/15/3560.00Шашлык из лосося с соусом «Тар-Тар»190/75/40/20/15/3660.00Шашлык овощной из цукини, баклажан и болгарского перца150/40/25/15/3290.00**Подается на доске с овощным гарниром и соусом****Лаваш –** с пикантным томатным соусом180/4090.00**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 ) 1/5070.00  |
| **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 мороженого100/30/10/5/4/2260.00 |
| 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 -**