

Холодные блюда и закуски

Дует из малосолевой семги и копченого угря под соусом

Теряйки 480 руб

подается с каперсами и миксом из салатных листьев, 100/70 г

Семга малосолевая с каперсами, маслинами, лимоном и миксом из салатных листьев 100/60 г **380 руб**

Тартар из тунца и авокадо с кунжутным маслом и пшеничными тостами 110/70 г 590 руб

Тартар из телятины с перепелиным яйцом и пшеничными тостами 180/60 г 560 руб

Тартар из авокадо и свежей клубники с ванильно-горчичным дрессингом 200г 380 руб

Карпаччо из тунца с кунжутным маслом, соусом песто и пармезаном 70/20/15/25 г **440 руб**

Карпаччо из телятины с соусом из каперсов 70/80 г 440 руб

Капрезе 260 г 390 руб

Сладкие томаты с сыром моцарелла, соусом песто и базиликом

Пармская ветчина с дыней 150 г **460 руб**

Тонко нарезанная пармская ветчина с ароматной дыней и пармезаном

Сырная тарелка 150/100/20/20/10 **530 руб**

(камембер, рокфор, чеддер, эменталер, пармезан)

Подается с клюквенным соусом, медом, грецким орехом и виноградом – отличное дополнение к бокалу вина

Трио из домашней буженины, языка и ростбифа

50/50/50/30/30/10/30 г **490 руб**

Подается со сливочным хреном и дижонской горчицей

Разносол 250/40 **290 руб**

Квашеная капуста, маринованный чеснок, соленые огурцы, черемша

Селедочка с молодым картофелем и маринованным луком 250 г **290 руб**

Овощная тарелка 370 г **320 руб**

Спелые помидоры, свежие огурцы, болгарский перец, редис и много-много зелени.

Классический салат с тунцом, рукколой, каперсами и маслинами 190 г 390 руб

«Сицилия» 200г 490 руб

Сочная дыня и маринованный тунец с листьями рукколы и свежим огурцом в легкой заправке

«Неаполитанский» 180 г 480 руб

Легкое сочетание тигровых креветок и авокадо с листьями салата руккола и пармезаном в бальзамической заправке

«Ницца» 230 г 290 руб

Тунец, маринованная стручковая фасоль с перепелиными яйцами и томатами черри, и нашим фирменным соусом из анчоусов 260 г

«Цезарь»

с маринованной курицей 270 г 360 руб

с тигровыми креветками 250 г 480 руб

с семгой гриль 260 г 460 руб

Теплый салат из куриной печени с мини-картофелем, томатами черри и соусом «Глинтвейн» 260 г 360 руб

Теплый салат из телятины с рукколой, томатами черри, кедровыми орешками и бальзамической заправкой 155 г 490 руб

Теплый салат с уткой-гриль, миксом салатных листьев и соусом из свежей клубники и лайма 185 г 540 руб

Легкий салат из пармской ветчины и моцареллы с листьями рукколы 130 г 430 руб

«Шанти» 180 г 370 руб

Для Вас мы бережно обжарим на гриле маринованную курочку, ананас и шампиньоны, добавим микс салатных листьев и все это соединим с нашим новым соусом «Шанти»

«Пронто» 180 г 220 руб

Легкий микс салатных листьев дополняют шампиньоны гриль, томаты черри и бальзамическая заправка.

Классический «Греческий» салат с оливковым маслом и мягким сыром Фета 290 г 340 руб

«Домашний» 220 г 190 руб

Легкий салат из спелых томатов с красным луком в бальзамической заправке

Горячие закуски

Креветки в миндале 150/80 640 руб

Мидии «Киви» в остром томатном соусе под пармезаном 6 шт/100 **350 руб**

Кокиль из морепродуктов 100 г **260 руб**

Кокот из лесных грибов 75 г **160 руб**

Жульен из птицы 100 г **190 руб**

Спаржа в беконе с моцареллой и кедровыми орешками 230 г 470 руб

Баклажаны «Пармиджано» 230 г 340 руб

Баклажаны и томаты, запеченные с мягким сыром фета и пармезаном, под соусом песто

Острые куриные крылышки «Буффало» с соусом барбекю 175/50 **280 руб**

Отварные креветки к бокалу ледяного пива 500 г **400 руб**

Гренки чесночные 100 г **150 руб**

Сэндвичи

Все наши фирменные сэндвичи подаются с картофелем фри

С вырезкой телятины, листьями салата «Айсберг», свежими томатами, маринованными огурцами и острым кетчупом

250/100/50 **480 руб**

С лососем-гриль, сыром чедер и соусом тартар 290/100/50 **480 руб**

С маринованной куриной грудкой 290/100/50 **390 руб**

С ветчиной и сыром эмменталер 290/100/50 **370 руб**

Супы

Суп-крем из моцареллы с лососем и красной икрой 300 мл **390 руб**

Острый сливочный суп на кокосовом молоке с морепродуктами
300 мл **430 руб**

Уха «Царская» из семги и судака 300 мл **280 руб**

Солянка сборная мясная со сметаной 300 мл **320 руб**

Борщ «Украинский» с телятиной, сметаной и чесночными пампушками 300 мл **230 руб**

Суп-крем сливочный из белых грибов с гренками 300 мл **190 руб**

Бульон с курицей и вермишелью 300 мл **190 руб**

Паста

Наша фирменная паста со шпинатом и сыром рокфор 350 г **380 руб**

Папарделле с креветками в белом вине 350 г **460 руб**

Фарфалле с лососем в сливочном соусе 350 г **430 руб**

Пенне с говядиной в томатно-сливочном соусе с пармезаном 350 г **480 руб**

Карбанара 350 г **360 руб**

Фетучини с белыми грибами 350 **410 руб**

Террачина с курицей, шампиньонами, луком пореем и соусом песто 350 **410 руб**

Лингвини с мякотью томататов, мини моцареллой и соусом песто 350 **360 руб**

Фирменные пельмешки с тремя видами соусов: Острой сальсой из томатов, жирной сметаной и сливочно-горчичным

из нежнейшего филе кролика 250/90 **420 руб**

из креветок с сельдереем 250/90 **330 руб**

из свинины и говядины с ароматной тыквой 250/90 **290 руб**

По Вашему желанию подаются с бульоном

Рыба

Рулетики из лосося и спаржи с соусом «Марканте» и красной икрой 170/70/10/15 590 руб

Семга на пару под соусом «Италия» с картофелем черри 150/100/50 470 руб

Нежный стейк лосося с грибным жульеном 170/40 450 руб

Шашлычки из морепродуктов с овощами гриль 200/140г 790 руб

Гребешок, лосось, тигровые креветки

Радужная форель, фаршированная мидиями, под сливочным соусом бешамель, запеченная с сыром моцарелла и овощами 300 590 руб

Дорада с баклажанами и томатами под соусом песто 270/60/30 690 руб

Птица

Филе утки с брусничным соусом и фруктами 250/30 **770 руб**

Индейка в клюквенном соусе с овощами гриль 150/100/70 **520 руб**

Этаже из индейки 230 г 430 руб

Маринованное филе индейки в ароматных специях и белом вине, с печеным болгарским перцем и соусом песто

Рулетики из индейки, фаршированные ароматным базиликом и копченым беконом, под нежным сливочным соусом с молотым перцем 150-30/20 480 руб

Паровое куриное филе с картофелем черри и крем бальзамиком м 100/100/50/10 **390 руб**

Котлетки «Пожарские» из куриного филе с грибным соусом и картофельным пюре 160/120/50/20 **440 руб**

Свинина

Свинина «Мерло» 180 г **470 руб**

Отлично промаринованный в красном вине стейк с картофельным пюре

Свинина в кисло-сладком соусе с луком-порей 260 г **550 руб**

Свинина с ананасом и луком-порей, томленные в кисло-сладком соусе, не оставят вас равнодушными

Нежная свиная корейка под горчичным соусом 150/75 г **560 руб**

Рулетики из свиной вырезки с черносливом и мятным соусом 170/150/30/10 г **490 руб**

Баранина

Нежная корейка молодого ягненка, приготовленная на гриле с овощным рататуюем 135/120 г **860 руб**

Люля-кебабы из седла барашка со свежими овощами, квашеной капустой и острой сальсой 150/150/50 г

Медальоны из баранины, томленные с мускатным орехом, розмарином и чесноком 180/50/120 **780 руб**

Подаются с картофельным пюре

Говядина

Филе – миньон из вырезки телятины с соусом «Шеф» и картофельным пюре 130/120/30/15 **740 руб**

Медальоны из телятины под соусом Терьяки 150/75г **720 руб**

Фрикасе из телятины 300 г **690 руб**

Бефстроганов из телятины с рисовым миксом 150/150/30 г **640 руб**

Бифштекс на картофельном крутоне 130/100/30/30 г **390 руб**

Кролик

Кролик, томленный в белом вине с беконом 170/150 **560 руб**

Подается с картофелем «Пушкин»

Гарниры

Гречка с беконом 200 г **240 руб**

Картофель, жареный с белыми грибами и луком 200 г **250 руб**

Картофель черри 150 г **150 руб**

Картофель «Пушкин» 150 г **150 руб**

Отварной картофель, обжаренный до золотистой корочки с зеленью.

Картофель фри 150/50 **150 руб**

подается с кетчупом

Картофельное пюре 150 г **150 руб**

Спаржа паровая с оливковым маслом 100/20/10 г **240 руб**

Рисовый микс 150 г **100 руб**

Фасоль стручковая с опятами и кедровыми орешками 150 г **200 руб**

Паровые овощи 150 г **150 руб**

Цветная капуста, брокколи, стручковая фасоль

Овощи гриль 150 г **200 руб**

Томаты черри, болгарский перец, баклажан, цукини.

Томаты черри на гриле 150 г **200 руб**

Десерт

«Итальянский» 160 г 360 руб

Нежный сливочный мусс из сыра Рикотта с ликером Куантро, свежим персиком и карамелью

Профитроли со сливочным кремом 160/65 г 260 руб

Штрудель яблочный с шариком ванильного мороженого и шоколадным сиропом 150/50/15 г 180 руб

Тирамису 180 мл 240 руб

Сорбет 80/35 260 руб

Лайм, манго, груша, черная смородина

Сливочное мороженое 150/20 260 руб

с соусом на ваш выбор карамель, малина, ваниль, шоколад

Чизкейк ванильный с цедрой апельсина и лимона в шоколадной глазури 145/20 г 290 руб

Мильфей 180/20 290 руб

Десерт из слоеного теста с нежным сливочным кремом и свежей клубникой

Фруктовая тарелка 300 г 490 руб

Клубника со сливками 150/50 360 руб

Ягодная тарелка 150 г 690 руб

Панакота 150/25 250 руб

Классический итальянский сливочный десерт

Торт «Наполеон» 220 г 280 руб

Фруктовое желе со свежими ягодами 180 мл 230 руб