

Холодные закуски

Рыбное ассорти

угорь, масляная, семга,
икра щуки, сазана, сельди,
тигровые креветки, лимон,
маслины, зелень
860 ₺

Сельдь по-домашнему

сельдь, картофель,
маринованный лук, икра щуки,
соус дзадзыхи
390 ₺

Форшмак с яблоком на хрустящих тостах

380 ₺

Тар-тар из тунца

тунец, лук шалот, маринованный
имбирь, кунжутный соус,
сливочный гуакамоле,
чипсы из бородинского хлеба
550 ₺

Тар-тар из говядины

филе говядины зернового
откорма, корнишоны,
лук шалот, каперсы, яичный
желток, пряный соус, чипсы
из бородинского хлеба,
грецкие орехи
510 ₺

Тар-тар из лосося

филе семги, лук шалот,
фенхель, икра, оливково-
лаймовый дрессинг, сливочно-
базеликовый крем
550 ₺

Мясное ассорти

копченое филе цыпленка,
говядина пикантная, карбонад
с/к, деревенское сало, куриный
рулет, лук маринованный,
зелень, сливочный хрен
520 ₺

Сало трех видов с чесночными гренками

350 ₺

Разносолы из дубовой бочки

огурцы соленые, черри
маринованные, грибы,
квашеная капуста
450 ₺

Овощной букет

помидоры, огурцы, редис,
болгарский перец, свежая зелень
390 ₺

Капрезе

руккола, моцарелла мини,
черри, крем бальзамик, песто
490 ₺

Аджапсанда

запеченные на огне баклажаны,
болгарский перец, помидоры,
красный лук, жгучий перец,
кинза
400 ₺

Сырное ассорти

бри, дор блю, охотничий,
грано подано, грецкий орех,
виноград, клубника, мед
790 ₺

Салаты

Восточный салат

ростбиф, огурцы, помидоры,
микс-салат, восточная заправка,
сельдерей, чипс из риса
490 ₺

Салат из рукколы с креветками

листья рукколы, тигровые креветки,
авокадо, черри, пармезан, кедровый орех,
цитрусовая заправка
680 ₺

Нисуаз

микс-салат, кенийская фасоль,
молодой горошек, перепелиные яйца,
обжаренный тунец, черри, соус цитронет
550 ₺

Цезарь с куриной грудкой

листья романо, перепелиные яйца,
соус цезарь, пармезан,
черри, куриная грудка
530 ₺

Цезарь с креветками

листья романо, перепелиные яйца,
соус цезарь, пармезан,
черри, тигровые креветки
580 ₺

Цезарь с семгой

листья романо, перепелиные яйца,
соус цезарь, пармезан,
черри, семга
580 ₺

Салат с хрустящими баклажанами и брынзой

баклажаны, микс-салат,
азиатская заправка, помидоры,
огурцы, фета
460 ₺

Руккола с запеченной свеклой

запеченная свекла, руккола,
домашний сливочный сыр,
медово-горчичная заправка,
курага, кедровый орех
390 ₺

Памело с фенхелем

молодой шпинат, памело,
маринованный фенхель, орех кедровый,
кешью, миндаль, авокадо,
цитрусово-медовый дрессинг
420 ₺

Салат афинский

помидоры, огурцы, болгарский перец,
лук красный, оливки каламата,
фета, оливковое масло, орегано
390 ₺



Горячие закуски

Мидии маринара

припущенные в томатном соусе
с конкассе из розовых помидоров,
свежим базиликом, перцем халапеньо и черри

790 ₺

Мидии в соусе горгонзола

припущенные в сливочном соусе
с сыром дор-блю, луком порей и зеленью

790 ₺

Баклажаны пармеджано

баклажан, томатный соус, базелик, пармезан

420 ₺

Кокот с говядиной и грибами

вырезка говядины, сезонные грибы,
лук порей, вяленые томаты,
сливочно-мясной соус, пармезан

440 ₺

Биф бургер

большая котлета из мраморной говядины,
соленые огурцы, салат айсберг,
помидоры, сыр чеддер,
картофель фри, томатный кетчуп

510 ₺



Закуски к пиву



**Королевские креветки
на гриле
с соусом горгонзола**
720 ₹

**Пивные креветки
в панцире**
на выбор: отварные или жареные
420 ₹

**Креветки темпура
свит чили**
420 ₹

**Хрустящие креветки панко
с соусом чили**
420 ₹

Сет из креветок
темпура, хрустящие панко, в тесте катаифи
и пивные с соусом чили и айоли
1 500 ₹

**Наггетсы куриные
с соусом айоли**
350 ₹

**Кольца кальмара
с соусом тар-тар**
410 ₹

**Луковые кольца
с соусом васabi-провансаль**
330 ₹

**Гренки чесночные
из бородинского
хлеба**
250 ₹

**Сырные шарики чиз-микс
с чесночным соусом**
390 ₹

Крылышки буффало
в хрустящей панировке
с азиатским соусом барбекю
390 ₹

Пивное ассорти
луковые кольца, кольца кальмара,
сырные шарики, балыковый копченый сыр,
чесночные гренки из бородинского хлеба,
хрустящая сырная тортилья, чесночный соус
1 600 ₹

**Сырная тарелка
к пиву**
боккончини, балыковый, копченый чечил,
сулугуни, колбасный
410 ₹

Супы

Борщ старорусский

подается со сметаной,
луком, чесноком и салом.
На выбор: с чесночными гренками
или пампушками

350 ₺

Солянка мясная с копченостями

350 ₺

Суп-гуляш

с нежными кусочками мяса
и тушеными овощами

340 ₺

Суп средиземноморский с морепродуктами

520 ₺

Крем-суп из белых грибов

350 ₺

Бархатный крем-суп из тыквы

280 ₺



Паста

Спагетти карбонара

бекон, сливочный соус,
сыр пармезан, яичный желток
470 ₺

Равиоли с креветками и шпинатом

с сыром пармезан, соусом песто
и соусом краб-биск
410 ₺

Равиоли с белыми грибами

410 ₺

Паппарделле со шпинатом и лососем

в сливочном соусе
510 ₺

Феттуччине с баклажанами

баклажаны с итальянским томатным соусом,
конкассе из розовых помидоров
и базиликом
420 ₺

Классическая лазанья

томленая телятина,
итальянский томатный соус,
соус бешамель, паста, пармезан
550 ₺

Горячее

Филе семги

фаршированное муссом из сливочного сыра, креветок и сладкого перца, на подушке из припущенного в сливках шпината с соусом шампань

850 ₹

Нежное филе палтуса

запеченное со специями. Гарнируется обжаренными кабачками, стручковым горошком, желе из лайма и итальянским томатным соусом

740 ₹

Филе судака

обжаренное на гриле в сочетании с соусом из зеленого лука с медовой морковью и маринованными жемчужными луковками

590 ₹

Утиная грудка

приготовленная на открытом огне. Подается с кремом из фейхоа, гелем из кизила и муссом из халвы

540 ₹

Утиная ножка

томленая со специями и пряностями. Подается с пикантным картофельным пюре блю-чиз, облепиховым муссом и клюквенным соусом

510 ₹

Голень ягненка

томленая в красном вине с прованскими травами. Подается с припущенным в соусе порто гарниром из молодого картофеля и нута

720 ₹

Свиная рулька

томленая в пиве. Подается с тушеной капустой, картофельным пюре, хреном и горчицей

950 ₹

Нежное ребро бычка

приготовленное по технологии су-вид. Подается со спагетти из свежих овощей, припущенных в сливках.

580 ₹

Рулле из свинины

фаршированное шампиньонами, мини моцареллой, пармской ветчиной. Подается с обжаренным мини картофелем и помидорами черри, сливочным пюре из сельдерея и соусом песто

560 ₹

Мангал

Стейк из тунца

глазированный соусом терияки.
Подается на подушке из обжаренного молодого горошка с семенами кунжута

830 ₺

Стейк из семги

подается с листьями салата, лимоном-гриль и гранатовым соусом

650 ₺

Дорадо

подается с сочными листьями салата, лимоном-гриль и соусом песто

640 ₺

Рибай стейк

блэк ангус 200 дней зернового откорма.
Шеф-повар рекомендует прожарку медиум.
Цена указана за 100 грамм сырого продукта

590 ₺

Фланк стейк

из альтернативного отруба
фланк блэк ангус 200 дней зернового откорма.
Приготовленный по технологии су-вид с перечным соусом.
Цена указана за 100 грамм сырого продукта

350 ₺

Пиканья стейк

из альтернативного отруба
блэк ангус 200 дней зернового откорма.
Шеф-повар рекомендует прожарку медиум.
Цена указана за 100 грамм сырого продукта

350 ₺

Филе-миньон

из нежной говяжьей вырезки, с гарниром из сливочного булгура и соусом из черной рябины.
Шеф-повар рекомендует прожарку медиум

680 ₺

Ребра деликатесные свиные

подаются с лавашом, красным маринованным луком и соусами сальса и ткемали

420 ₺

Свиная корейка

маринованная в хересе.
Подается с лавашом, красным маринованным луком и соусами сальса и ткемали

480 ₺

Шашлык из свинины

подается с лавашом, красным маринованным луком и соусами сальса и ткемали

520 ₺

Шашлык из курицы

подается с лавашом, красным маринованным луком и соусами сальса и ткемали

450 ₺

Шашлык из баранины

подается с лавашом, красным маринованным луком и соусами сальса и ткемали

570 ₺

Шашлык из говядины

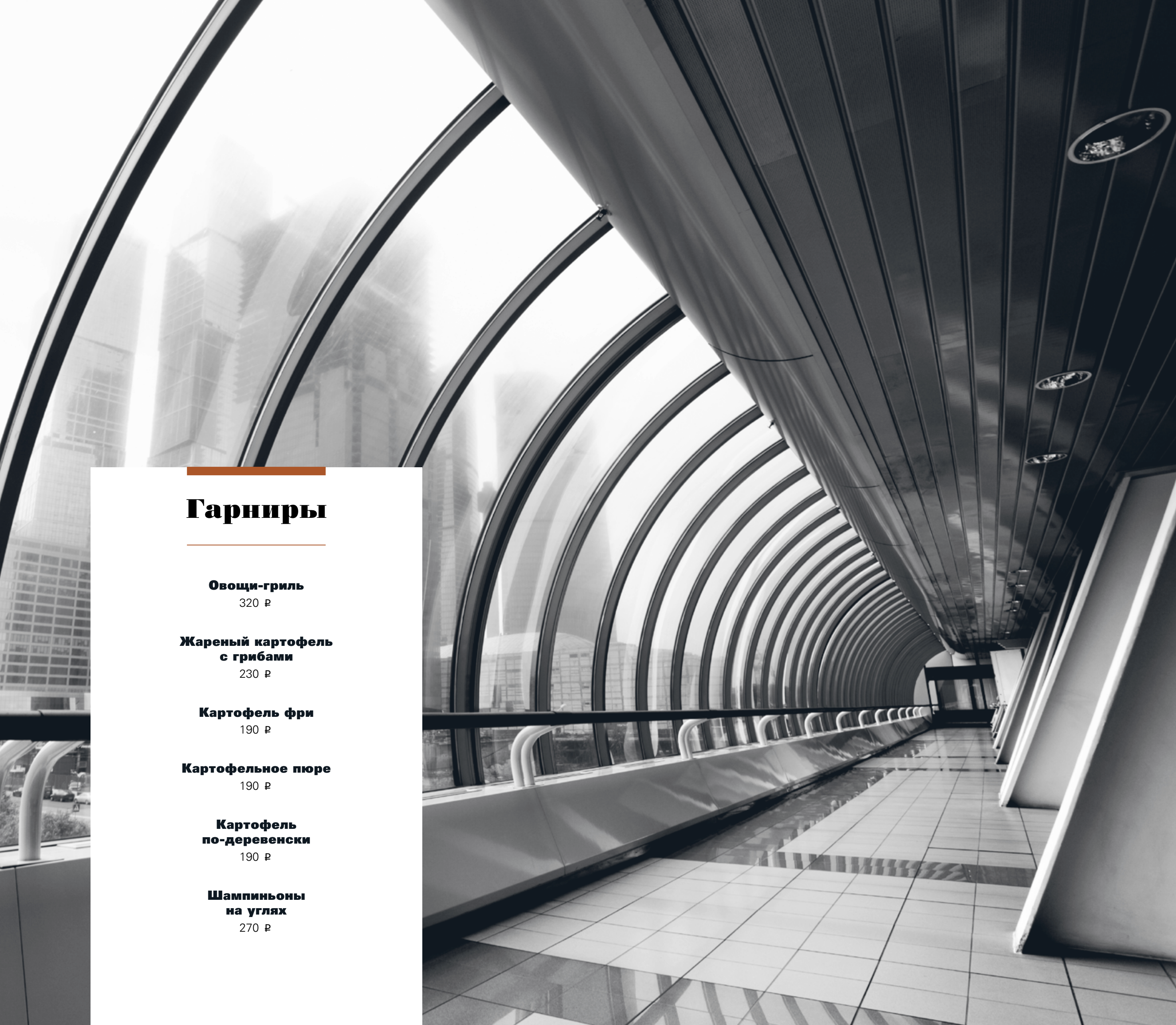
блэк ангус 200 дней зернового откорма.
Подается с лавашом, красным маринованным луком и соусами сальса и ткемали

590 ₺

Люля кебаб из баранины

подается с лавашом, красным маринованным луком и соусами сальса и ткемали

570 ₺



Гарниры

Овощи-гриль

320 ₺

**Жареный картофель
с грибами**

230 ₺

Картофель фри

190 ₺

Картофельное пюре

190 ₺

**Картофель
по-деревенски**

190 ₺

**Шампиньоны
на углях**

270 ₺



Пицца

Маргарита

моцарелла, базилик, помидоры,
соус томатный
470 ₺

Четыре сыра

моцарелла, чеддер, дор-блю,
пармезан, сливочный соус
540 ₺

Карбонара

моцарелла, бекон, лук, ветчина,
соус провансаль, куриное яйцо, руккола
560 ₺

Мясная

моцарелла, говяжья вырезка, бекон,
шампиньоны, помидоры, лук, соус провансаль
590 ₺

Саями

моцарелла, саями, соус томатный
510 ₺

Охотничья

моцарелла, охотничьи колбаски, халапеньо,
лук репчатый, помидоры, соус томатный
560 ₺

Фокаччо

на выбор: орегано, пармезан,
песто-базилик или томатная
100 ₺

Десерты

**Парфе из маракуйи
с миндальным орехом**

170 ₺

Чизкейк

350 ₺

Медовик

290 ₺

Наполеон

320 ₺

Три шоколада

290 ₺

Птичье молоко

230 ₺

Яблочный штрудель

250 ₺

Мороженое

на выбор: ваниль, шоколад, клубника,
крем-брюле, фисташка

120 ₺

Фрукты

ананас, киви, апельсин,
груша, яблоко, виноград

750 ₺