

ЗАКУСКИ

АССОРТИ ЗАКУСОК К ВОДКЕ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЗАКУСКА К ВОДКЕ: МАРИНОВАННЫЕ ОГРНЧИЧА СЫТА, ТОМАТЫ ЧЕРНЫЕ, КАПУСТА ПО-КРЫМСКИЙ, БЕКОВ, СЕЛЬДЬ СЛАБОГО ПОСОЛА, ПОДАЕТСЯ С ГОРЧИЧНЫМ СОСОМ.

360/30/25 ГР / 274.-



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

ПРАЗДНИЧНАЯ ЗАКУСКА К ВОДКЕ: НАДЗИМОВАЯ СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ.

100/100/20 ГР / 184.-

МАРИНОВАННЫЙ РОСТБИФ С ЛУКОМ

СЛЕПКА ОБЖАРЕННАЯ, ВЫДЕРЖАННАЯ В МАРИНАДЕ ГОВЯДЯНАЯ ВЫРЕЗКА, ПОДАЕТСЯ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И С ПОДЛЕНЧЕНОЙ ЧИАБАТТОЙ.

100/30/30 ГР / 365.-



МЯСНОЕ АССОРТИ

АССОРТИ ИЗ МЯСНЫХ НАРЕЗОК: ОТВАРНОГО ОВЕЦКА, ГОВЯДИНЫ, КОЖЕНОЙ КОРЕКИ, БУЖЕННЫХ И ПАСТРИИ КУРИЦЫ.

200/25 ГР / 328.-



ФИЛЕ СЛАБОСОЛЕННОГО ЛОСОСЯ С ЧИАБАТТОЙ

УКРАШЕНО ОЛИВКАМИ, МАСЛИНАМИ, ПОДАЕТСЯ С ЛИМОНОМ, ПОДЛЕНЧЕНОЙ ЧИАБАТТОЙ И СОСОМ БАЗИЛИК.

100/30/25/20 ГР / 415.-





АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

ЗАКУСКА ИЗ ТОМАТОВ ЧЕРРИ, ОГРЕНЬ БОЛГАРСКИЙ
БЕРЕСТ, РЕДИС. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ИЗ БАЗИЛИКА
И ОЛИВКОВОГО МАСЛА

270/25 ГР / 251.-



РУЛЕТ С ЛОСОСЕМ

ТОРТИЛЬЯ С ФИЛЕ ЛОСОСЯ, ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И ЛИСТОМ САЛАТА.

150 ГР / 279.-



БРУСКЕТТА С СЫРОМ ФЕТА И ГУАКАМОЛЕ

ХРУСТИЯЧАЯ ЧИБАТТА С ГРЕЧЕСКИМ СЫРОМ ФЕТА, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И НЕЖНЫМ
ГУАКАМОЛЕ. ПОЛНО КРЕМ-СОУСОМ БАЛЬЗАМИКИ
УКРАШЕНО КУКУТОМ.

100 ГР / 159.-

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

АССОРТИ СЫРОВ. ПОДАЕТСЯ С ТРЕХСЛОЙНЫМ ОРЕХОМ И МЕДОМ.

170/15 ГР / 305.-

КУРИНЫЕ БАЙСЫ

КУРИЦЫ КУРИЧНОГО ФИЛЕ В КЛЮЧЕ, обжаренные во фритюре.
ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ ТАР-ТАР

150/25 ГР / 227.-

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

КЕТЧУП

150/25 ГР / 143.-

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА NEW

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА В ПАНИРОВКЕ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ.
ПОДАЮТСЯ СО СЛАДКИМ СОУСОМ ЧИЛИ

120/25 ГР / 185.-

АРАХИС

100 ГР / 129.-

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

РАСПЛАВЛЕННЫЙ ТВЕРДЫЙ СЫР В ХРУСТИЯЧЕЙ ПАНИРОВКЕ.
ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ ТАР-ТАР

200/25 ГР / 219.-

ГРЕНКИ РЖАНОЕ

ОБЖАРЕННЫЕ БРУСОЧКИ РЖАНОГО ХЛЕБА С ДОБАВЛЕНИЕМ
ЧЕСНОКА. ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ ТАР-ТАР.

150/25 ГР / 143.-

НАЧОС С ГУАКАМОЛЕ

КУКУРУЗНЫЕ ЧИПСЫ С НЕЖНЫМ ГУАКАМОЛЕ

70/30 ГР / 159.-

ЧИПСЫ ЛЕЙЗ Lays

37 ГР / 135.-



АССОРТИ ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК

ХИТЫ ЗАКУСОК ИЗ НАШЕГО МЕНЮ: КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В ПАНИРОВКЕ, РЖАНОЕ ГРЕНКИ, СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ
КУРИНЫЕ БАЙСЫ. ПОДАЮТСЯ С КЕТЧУПОМ И СОУСОМ ТАР-ТАР.
РЕКОМЕНДУЕТСЯ ДЛЯ ДВУХ ЧЕЛОВЕК

400/25/25 ГР / 397.-

ЭБИ ТЕМПУРА

ФРИДЖИНАЯ КРЕВЕТКА В КЛЮЧЕ И ХЛОПЬЯХ ТЕМПУРА, обжаренные во фритюре.
ПОДАЮТСЯ С ОСТРЫМ СОУСОМ КИМЧИ

100/15 ГР / 230.-



СТРИПСЫ БОЛ./МАЛ. ПОРЦИЯ

НЕЖНОЕ КУРИЧНОЕ ФИЛЕ В ХРУСТИЯЧЕЙ ПАНИРОВКЕ ПО ФИРМЕННОМУ РЕЦЕПТУ. ПОДАЮТСЯ С
СОУСОМ НА ВЫБОР: ТАР-ТАР ИЛИ КИМЧИ.

200/120 ГР / 303/239.-



САЛАТ С УГРЕМ И СЫРОМ

САЛАТ С РУЛЕТИКАМИ ИЗ КОЛЧЕНОГО УГРЕЯ И ТВОРОЖНОГО СЫРА, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ, МИКСОМ САЛАТА И МИКСОМ СОЕВОГО СОУСА И ТЕРИЯКИ.

190 ГР / 299.-

ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ОБЖАРЕННЫМ КУРИНЫМ ФИЛЕ, МИКСОМ САЛАТА, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, СЫРОМ ПАРМЕЗАН, СОУСОМ ЦЕЗАРЬ И ХРУСТИЩИМИ СУХАРИКАМИ.

195 ГР / 245.-



МАКСИМ

САЛАТ С ВЕТЧИНОЙ, КЫЗЫКОМ, ГРИБАМИ, ОГУРЦОМ, МИКСОМ САЛАТА, С ДОБАВЛЕНИЕМ СЫРА ПАРМЕЗАН, ЗАПРАВЛЕН СОУСОМ МАКСИМ.

175 ГР / 232.-

ГРЕЧЕСКИЙ

КЛАССИЧЕСКИЙ ОВОЩНОЙ ФИТЕС-САЛАТ, В СОСТАВ КОТОРОГО ВХОДЯТ: ТОМАТЫ ЧЕРРИ, ОГУРЕЦ СЫР ФЕТАКИ, КРАСНЫЙ ЛУК, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, МИКС САЛАТА, МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ, ЗАПРАВЛЕН СОУСОМ ИЗ ОЛИВКОВОГО МАСЛА И БАЗИЛИКА.

200 ГР / 235.-



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ОБЖАРЕННЫМИ КРЕВЕТКАМИ, МИКСОМ САЛАТА, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, СЫРОМ ПАРМЕЗАН, СОУСОМ ЦЕЗАРЬ И ХРУСТИЩИМИ СУХАРИКАМИ.

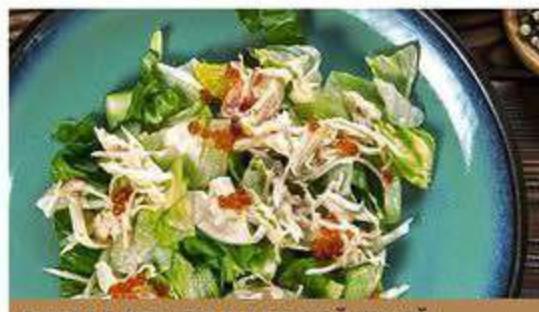
185 ГР / 299.-



САЛАТ ТЕТЕРЕВ

СИДИНА САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ, БУЖЕНОЙ, МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ, ГАССЕРОВАННЫМ ЛУКОМ, ЛИСТЕЛЛИ САЛАТА, КАРТОФЕЛЕМ ФАЙ И СОУСОМ МАЙНЕЗ.

180 ГР / 218.-



САЛАТ С КРАБОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

САЛАТ С МЯСОМ КРАБА, ИКРОЙ, АПЕЛЬСИНОМ, ОГУРЦОМ, МИКСОМ САЛАТА И ФИРМЕННЫМ СОУСОМ НА ОСНОВЕ КОКОСОВОГО МОЛОКА

180 ГР / 234.-

РОЛЛЫ И АЗИЯ

МЕГА СЕТ РОЛЛОВ

АССОРТИ РОЛЛОВ: ФИЛАДЕЛЬФИЯ, ФУДЗИ-ЛАВА, КАЛИФОРНИЯ, БОССОН-ТЕРИЯКИ

720/80/32/24 ГР / 1075.-

РОЛЛ КАЛИФОРНИЯ

РОЛЛ С КРАБОВЫМ МАССОМ, ОГУРЦОМ, СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, ИКРОЙ ТОВИКО.

170/20/8/6 ГР / 265.-

РОЛЛ ФУДЗИ-ЛАВА

РОЛЛ С ЛОСОСЕМ И УРЕМ, ПОКРЫТ ВОСХИТИТЕЛЬНЫМ СОУСОМ ЛАВА.

180/20/8/6 ГР / 263.-

РОЛЛ ФИЛАДЕЛЬФИЯ ЗАПЕЧЕННАЯ

КЛАССИЧЕСКАЯ ФИЛАДЕЛЬФИЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ НА ГРИЛЕ, ПОРИТА СОУСОМ ТЕРИЯКИ И ПОСЫПАНА КУИНКОТОМ.

200/20/8/6 ГР / 369.-

СЕТ ЕВРОПЕЙСКИЙ

АССОРТИ РОЛЛОВ: 1/2 БОРИКА, ФИЛАДЕЛЬФИЯ, ФУДЗИ-ЛАВА, КАЛИФОРНИЯ, ЛОСОСЬ-ТЕРИЯКИ

365/40/16/12 ГР / 538.-

РОЛЛ ФИЛАДЕЛЬФИЯ

САМЫЙ ПОПУЛЯРНЫЙ РОЛЛ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, ОБЕРНУТЫЙ В ФИЛЕ ЛОСОСЯ.

190/20/8/6 ГР / 369.-

РОЛЛ УНАГИ ФИЛАДЕЛЬФИЯ

РОЛЛ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, ОБЕРНУТЫЙ В ФИЛЕ УТЫ, ПОЛИТ СОУСОМ ТЕРИЯКИ, ПОСЫПАН НЕДВОДНЫМ ОРЕХОМ.

205/20/8/6 ГР / 305.-



РОЛЛ САЛМОН ИКУРА

• Ролл с лососем, мисом храна, творожным сыром и красной икрой.

155/20/8/6 ГР / 250.-

РОЛЛ ЛОСОСЬ-ТЕРИЯКИ

Ролл с лососем-терияки, творожным сыром, огурцом, панирован в кунжуте.

180/20/8/6 ГР / 235.-



РОЛЛ ТЕМПУРА С КРАБОВЫМ МЯСОМ

Теплый ролл с крабовым мясом, свежим огурцом, сливочный сыр.

В хлопьях темпура, покрыт соусом лава.

240/20/8/6 ГР / 208.-

РОЛЛ ТЕМПУРА С КРЕВЕТКОЙ

Теплый ролл с креветкой в кляре, творожным сыром в хлопьях темпура, покрыт сырным соусом на основе майонеза с добавлением зеленого лука.

205/20/8/6 ГР / 218.-

РОЛЛ УНАГИ-МАКИ

Ролл с утром, творожным сыром и огурцом, украшен соусом терияки и кунжутом.

180/20/8/6 ГР / 219.-

ПОКЕ С КРЕВЕТКАМИ

Креветка, тобико, бобы здамаме, томаты черри, кунжут, огурцы на подушке из риса. Подается с фирменным соусом.

220/25 ГР / 316.-



ПОКЕ С ЛОСОСЕМ

Филе лосося, тобико, бобы здамаме, томаты черри, кунжут и огурцы на подушке из риса. Подается с фирменным соусом.

220/25 ГР / 338.-



СУП ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ

Легендарный тайский суп на кокосовом молоке с курицей, томатами черри, шампиньонами, лаймом, имбирем и кинзой. Подается с рисом.

300/100 ГР / 270.-

СУП ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКОЙ

Легендарный тайский суп на кокосовом молоке с креветкой, томатами черри, шампиньонами, лаймом, имбирем и кинзой. Подается с рисом.

300/100 ГР / 290.-



ДОПОЛНИТЕЛЬНО

СУХАРИ 10 ГР

ВАСАБИ 6 ГР

ИМБИРЬ 8 ГР

СОЕВЫЙ СОУС 20 ГР / 25.-

ВСЕ РОЛЛЫ ПОДАЮТСЯ С ВАСАБИ,
ИМБИРЕМ И СОЕВЫМ СОУСОМ 6/8/20 Г



ПЕППЕРОНИ МАХ

КЛАССИЧЕСКАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ ПИЦЦА С САЛAMI,
ТОМАТНЫМ СОУСОМ, МАСЛИНАМИ И СЫРОМ МОЗАРЕЛЛА.

480 ГР / 283.-

ЖУЛЬЕН

АРОМАТНАЯ ПИЦЦА С ФИРМЕННЫМ СЛИВОЧНО-ГРИЙНЫМ СОУСОМ,
КУРИНЫМ ФИЛЕ, СЫРОМ МОЗАРЕЛЛА И СЫРОМ ПАРМЕЗАН.

490 ГР / 259.-



РИМСКАЯ МЯСНАЯ

ФИРМЕННЫЙ ТОМАТНЫЙ СОУС, ГОРЧИЧНЫЙ СОУС, ГОВЯДИНА, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЦЫ,
КРАСНЫЙ ЛУК, СЫР МОЗАРЕЛЛА, КРЕМ-СОУС БАЛЬЗАМИК.

350 ГР / 285.-

РИМСКАЯ МАРГАРИТА

СЫР МОЗАРЕЛЛА, ФИРМЕННЫЙ ТОМАТНЫЙ СОУС, СЫР ФЕТАХИ, ТОМАТЫ ЧЕРНЫЕ,
СОУС БАЗИЛЛК И ПРЯНОСТИ.

390 ГР / 294.-

NEW



ПИЦЦА ЧИЗБУРГЕР

АМЕРИКАНСКАЯ ПИЦЦА С БЕХОДОМ, КУРИНЫМ ФИЛЕ, МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦИКАМИ,
КРАСНЫМ ЛУКОМ, ДВУМЯ ВИДАМИ СЫРА, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, СОУСОМ БАРБЕКЮ
И ТОМАТНЫМ СОУСОМ.

540 ГР / 279.-

СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ

ПОДРУЖЕННЫЙ ГОСТОВЫЙ ХЛЕБ С КУРИНЫМ ФИЛЕ, ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ, СВЕЖИМ
ОГУРЦОМ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, СИСТОМ СЛАДАТА И СОУСОМ ТАР-ТАР. ПОДАЕТСЯ СО
КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И КЕЧУПОМ.

200/50/25 ГР / 241.-



С ГРУШЕЙ И КАРАМЕЛЬЮ

ПИЦЦА С ВОСХИТИТЕЛЬНЫМ СОЧЕТАНИЕМ ГРУДИ, КАРАМЕЛИ,
СЫРА МОЗАРЕЛЛА И СОУСА БЛО ЧИЗ.

500 ГР / 268.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ГОВЯДИНА В СОУСЕ БАРБЕКЮ

Аппетитная говядина, приготовленная с грибами, болгарским перцем, луком и томатами черри в домашнем соусе барбекю.

250 ГР / 349.-



ПАД ТАЙ

Классическое тайское блюдо из риса, обжаренного с креветками и овощами в ликантном соусе.

300 ГР / 238.-

СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ

Стейк из нежного филе индейки в сливочном соусе, приготовленный на гриле.

180 ГР / 245.-



ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ

Сочное куриное филе, приправленное ароматными специями и черным перцем, обжаренное до хрустящей корочки. Подается с картофелем фри и соусом барбекю.

200/70/25 ГР / 284.-

ВОК С КУРИНЫМ ФИЛЕ

Сытное блюдо азиатской кухни, состоящее из лапши, обжаренной с перцем, луком, грибами, болгарским перцем и куриным филе, томатами черри, в фирменном соусе и чесночном масле. Украшается лимоном.

300 ГР / 241.-





ПАСТА С БЕКОНОМ И ГРИБАМИ

Лингвии в сливочном соусе с беконом, грибами и ароматным сыром пармезан.

270 ГР / 214.-

ПАСТА КАРБОНАРА

Лингвии в сливочном соусе с беконом, желтком и ароматным сыром пармезан.

290 ГР / 220.-



ПАСТА С ИНДЕЙКОЙ И ГРИБАМИ

Лингвии в сливочном соусе с индейкой, грибами и ароматным сыром пармезан.

280 ГР / 214.-

ПАСТА С КУРИНЫМ ФИЛЕ

Лингвии в сливочном соусе с кусочками куриного филе и ароматным сыром пармезан.

260 ГР / 214.-



ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ

Лингвии в сливочном соусе с креветками и ароматным сыром пармезан.

250 ГР / 234.-



ШАШЛЫК КУРИНЫЙ ОТ ШЕФА

Куриное филе и сливочный сыр, обернутые в бекон. Подается с маринованным луком и томатным соусом.

180/20/25 ГР / 275.-



СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Нежный стейк из отборной свинины, приготовленный на решетке-гриль. Подается с соусом барбекю без гарнира

180/25 ГР / 294.-

УНАДОН

Заполненный на гриле утка в соусе терияки. Подается на подушке из риса с бобами золотистые. Допускается куинокут.

210 ГР / 299.-



ГАРНИРЫ

РИС

150 ГР / 65.-

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

Порезанный кубиками отварной картофель, обжаренный в специях.

150 ГР / 65.-

ПЕЧЕНЫЕ ОВОЩИ

Запеченные помидоры черри, грибы, картофель, болгарский перец и кукуруза.

150 ГР / 105.-

ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ

НЕЖНЫЙ ВОЗДУШНЫЙ ДЕСЕРТ, УКРАШЕН МЯТОЙ.

150 ГР / 168.-



АССОРТИ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ

УКРАШЕНО САХАРНОЙ ПУДРОЙ.

400 ГР / 236.-



БАНАНА-СПЛИТ

ТРИ ШАРИКА ВАНИЛЬНОГО ПЛЮМЕРА, С ДОБАВЛЕНИЕМ БАНАНА И ГРЕЦКОГО ОРЕХА, ПОКРЫТИЕ ВОЗДУШНЫМИ СЛИВКАМИ, ШОКОЛАДНЫМ И КЛУБНИЧНЫМ ТОППИНГАМИ.

280 ГР / 190.-



ДОБАВКИ

КЛУБНИЧНЫЙ ТОППИНГ 25 МЛ / 25.-

ШОКОЛАДНЫЙ ТОППИНГ 25 МЛ / 25.-

КАРАМЕЛЬНЫЙ ТОППИНГ 25 МЛ / 25.-

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ 10 ГР / 25.-



ЧИЗКЕЙК ДВА ШОКОЛАДА

110 ГР / 172.-



ЧИЗКЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ

ПОЛУТ ШОКОЛАДНЫМ ТОППИНГОМ

100/20 ГР / 161.-

ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК

ПОЛУТ КЛУБНИЧНЫМ ТОППИНГОМ

100/20 ГР / 161.-



МОРОЖЕНОЕ ВАНИЛЬНОЕ 150 ГР / 125.-

МОРОЖЕНОЕ С КАРАМЕЛЬНЫМ ТОППИНГОМ 150/15 ГР / 126.-

МОРОЖЕНОЕ С ШОКОЛАДНЫМ ТОППИНГОМ 150/15 ГР / 126.-