

Карпаччо из говядины

86 гр. с каперсами, вялеными томатами, миксом салатов и пармезаном, под бальзамическим кремом ⌚ 15-20 мин.

300 Р



Тар-тар из говядины

118 гр. Кусочки говядины с маринованными огурчиками, красным луком и каперсами, с пикантной заправкой. Подается с кремом из хрена и пармезаном. ⌚ 15-20 мин.

300 Р



Крылышки куриные

250 гр. 🍷 Глазированные в соусе сладкий чили. ⌚ 20-25 мин.

300 Р



Chicken&Chips

205 гр. Обжаренные в панировке кусочки цыпленка, картофель фри и соус Кунжутный карри. ⌚ 20-25 мин.

300 Р



Цезарь с курицей

202 гр. Куриная грудка, с листьями салата Романо и Айсберг, томатами Черри, хрустящими гренками и крошкой из пармезана, под соусом Цезарь. ⌚ 15-20 мин.

300 Р



Салат с тигровыми креветками и Фетой

225 гр. Креветки в томатном соусе, с томатами, болгарским перцем, огурцами и сыром Фета. Подается с соусом на основе тертого огурца, сметаны и винного уксуса ⌚ 20-25 мин.

300 Р



Салат с огурцом и тунцом

236 гр. Огурец, томаты черри, салат чука, микс салатов, лимонно-кунжутная заправка. ⌚ 15-20 мин.

300 Р



Тайский суп с морепродуктами

300/100 гр. Мидии, тигровые креветки, кальмар, шампиньоны, томаты черри, кинза. Подается с рисом. ⌚ 20-25 мин.

300 Р



Шашлык из курицы

140/86 гр. Маринованные кусочки куриного бедра, обжаренные гриле. Подаются на лаваше с маринованным луком и зеленью и соусом Сацебели ⌚ 35-40 мин.

300 Р



Тунец с соусом Манго-чили

181гр. Сальса Пико-де-гайо и кинза. ⌚ 20-30 мин.

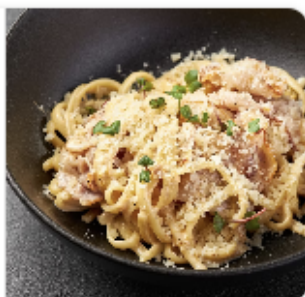
300 Р



Паста "Карбонара"

237 гр. Паста с обжаренным беконом, сливочным соусом и желтком. ⌚ 20-30 мин.

300 Р



Имбирный цыплёнок с рисом

331 гр. Куриное бедро томлёное в сладко-остром имбирном соусе, подается с японским рисом и водорослями нори. ⌚ 20-30 мин.

300 Р



Японский рис с морепродуктами в Терияки

260 гр. Японский рис с морепродуктами в Терияки. ⌚ 20-30 мин.

300 Р



Бургер с рваной свиной

268гр. Салат коул-слоу, соус барбекю, сыр чеддер, сальса Пико-де-гайо Любишь поострее добавь Халапеньо. ⌚ 20-30 мин.

300 Р



Торт с грушей и рикоттой

125 гр. ⌚ 5-10 мин.

300 Р



Чизкейк Кокос

130 гр. Нежнейший чизкейк из творожного сыра с кокосовой стружкой, со слоем хрустящей крошки печенья, залит толстым слоем карамели. ⌚ 5-10 мин.

300 Р



Что-то новенькое!

Мясной сет

1100гр. рёбра, крылья и бекон. 20-30мин

2 295,68 Р



Мясной сет + 2 бокала пива

1100гр. Рёбра, крылья, бекон и два бокала пива По Чесноку. 20-30мин

2 395,68 Р



Запечённый Камамбер с мёдом и орехами

225гр. Кешью, грецкий орех и кунжут. Подаём с хрустящей чиабаттой. 20-25мин.

568,75 Р



Салат овощной по-грузински

196гр. Томаты, огурец, сельдерей, красный лук, кинза с заправкой на основе грецкого ореха. 15-20мин.

196,54 Р



Бургер с луковым джемом

343гр. Прожарка котлеты MEDIUM WELL, фирменный соус, сыр чеддер, жареный и бекон. 20-30мин.

448,55 Р



Стейк По Чесноку

"стейк из внутренней части бедра бычка породы Black Angus зернового откорма. Соус из черного перца. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM.

395,43 Р



Стейк с пастой в перечном соусе

255гр. С пармезаном и перцем чили с гриля. 20-30мин.

470,55 Р



Тортильони с лососем и кальмаром

249гр. В неаполитанском соусе с оливками. 20-30мин.

457,07 Р



Тортильони с моцареллой и томатным соусом

206гр. При подаче дополняем пармезаном и соусом песто. 20-30мин.

265,66 Р



Японский рис с морепродуктами в Терияки

260гр. Лосось, командорский кальмар, красный лук и зелёный горошек. 20-30мин.

300 Р



Стейк из свиной вырезки

(*цена указана за 100гр.) Глазированный в соусе из чёрного перца, подаём с перцем чили и маринованным ананасом. 15 - 20 мин.

250,65 Р



Подписка на месяц

Покупка подписки доступна после оплаты входного браслета

99 Р



Ассорти из свежих овощей

310 гр. Помидоры, огурцы, болгарский перец, помидоры Черри, зелёный лук, редис. ⌚ 25-30 мин.

347,28 Р



Мясная нарезка

182 гр. Салами, казылык, чоризо, язык отварной, зернистая горчица. ⌚ 25-30 мин.

572,92 Р



Сырная нарезка

226 гр. Пармезан, сыр с голубой плесенью, Гауда и Камамбер, мёд, грецкие орехи и крекеры. ⌚ 25-30 мин.

480,13 Р



Фруктовая нарезка

440 гр. Яблоко, ананас, клубника, апельсин, киви. ⌚ 25-30 мин.

485,45 Р



Соления

240 гр. Маринованные черри, корнишоны, опята и квашеная капуста ⌚ 25-30 мин.

298,13 Р



Холодные Закуски

Фисташки

50 гр.

207,75 Р



Карпаччо из говядины

86 гр. с каперсами, вялеными томатами, миксом салатов и пармезаном, под бальзамическим кремом ⌚ 15-20 мин.

300 Р



Начос, сальса, BBQ

141 гр. Сальса Пико-де-гайо, соус барбекю, соус сырный, кинза. ⌚ 10-15 мин.

179,53 Р



Сало с чесноком

187 гр. с ломтиками бородинского хлеба и горчицей. ⌚ 15-20 мин.

237,28 Р



Селёdochка с картошечкой

210 гр. с обжаренным картофелем и маринованным луком. ⌚ 15-20 мин.

243,45 Р



Тар-тар из говядины

118 гр. Кусочки говядины с маринованными огурчиками, красным луком и каперсами, с пикантной заправкой. Подается с кремом из хрена и пармезаном. ⌚ 15-20 мин.

300 Р



Говяжий язык с хреном и горчицей

96 гр. Маринованный лук, укроп ⌚ 15-20 мин.

245,09 Р



Оливки и вяленые томаты

120гр. 5-10 мин

270,11 Р



Горячие закуски

Подписка на месяц

Покупка подписки доступна после оплаты входного браслета

99 Р



Луковые кольца Фри

100 гр. Обжаренные до хрустящей корочки во фритюре. ⌚ 20-25 мин.

156,65 Р



Гренки с пармезаном и соусом из бекона

122 гр. из бородинского хлеба, с чесноком. ⌚ 20-25 мин.

180,75 Р



Крылышки куриные

250 гр. 🍷 Глазированные в соусе Сладкий чили. ⌚ 20-25 мин.

300 Р



Крылышки Барбекю

250 гр. В домашнем Барбекю. ⌚ 20-25 мин.

357,43 Р



Chicken&Chips

205 гр. обжаренные в панировке кусочки цыпленка, картофель фри и соус Кунжутный карри. ⌚ 20-25 мин.

300 Р



Тигровые креветки

130 гр. 🍷 Глазированные в соусе Сладкий чили. ⌚ 20-25 мин.

452,99 Р



Креветки жареные

200 гр. с соевым соусом, чесноком и лимоном. ⌚ 20-25 мин.

496,87 Р



Морские гребешки с беконом

140 гр. с сальсой из ананаса и подкопчёным соусом из бекона. ⌚ 20-25 мин.

509,75 Р



Тако с рваной свиной

115 гр. Лепёшка, соус барбекю, сальса из ананаса, кинза. Любишь поострее, добавь Халапеньо ⌚ 10-15 мин.

185,37 Р



Тако с хрустящим цыпленком

125 гр. Лепёшка, соус манго-чили, сальса Пико-де-гайо, кинза. Любишь поострее, добавь Халапеньо ⌚ 10-15 мин.

189,41 Р



Запечённый Камамбер с мёдом и орехами

225гр. Кешью, грецкий орех и кунжут. Подаём с хрустящей чиабаттой. 20-25мин.

568,75 Р



Салаты

Черри салат

188 гр. Листья салата, томаты черри и красный лук, с заправкой на основе сыра фета. Украшается микрозеленю. ⌚ 15-20 мин.

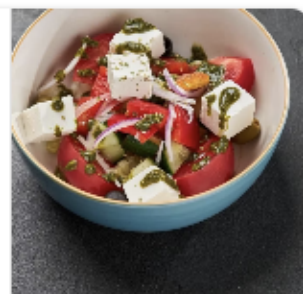
179,97 Р



Греческий

202 гр. Свежие овощи, маслины, оливки, заправленные оливковым маслом и соусом Песто. ⌚ 15-20 мин.

272,72 Р



Салат Тбилисури

245 гр. Грузинский салат с томатами, огурцами и говядиной, заправка на основе грецкого ореха и красного винного уксуса, листья кинзы и перья зеленого лука. ⌚ 15-20 мин.

295,55 Р



Цезарь с курицей

202 гр. Куриная грудка, с листьями салата Романо и Айсберг, томатами Черри, хрустящими гренками и крошкой из пармезана, под соусом Цезарь. ⌚ 15-20 мин.

300 Р



Салат с тигровыми креветками и Фетой

225 гр. Креветки в томатном соусе, с томатами, болгарским перцем, огурцами и сыром Фета. Подается с соусом на основе тертого огурца, сметаны и винного уксуса ⌚ 20-25 мин.

300 Р



Салат языком и грибами

185 гр. микс салатов с говяжьим языком, томатами Черри, красным луком, обжаренными шампиньонами и сливочным соусом на основе сыра Фета, под крошкой из сыра ⌚ 20-25 мин.

381,81 Р



Цезарь с тигровыми креветками

202 гр. Обжаренные в соевом соусе с чесноком креветки, с листьями салата романо и айсберг, томатами черри, гренками и крошкой из пармезана, под соусом цезарь. ⌚ 15-20 мин

418,85 Р



Хрустящие баклажаны

176 гр. Томаты, сладкий чили, соевый соус, кинза, кешью. ⌚ 15-20 мин.

242,29 Р



Салат с тунцом

241 гр. с жареным картофелем, томатами Черри, каперсами, маслинами, оливками, горчичной заправкой и жареным яйцом Пашотт. ⌚ 20-25 мин.

421,94 Р



Салат с мясом камчатского краба

152 гр. Листья салата Романо и Айсберг, томаты, мясо камчатского краба, орех кешью и сливочная заправка с икрой Тобико. ⌚ 15-20 мин

469,23 Р



Салат овощной по-грузински

196гр. Томаты, огурец, сельдерей, красный лук, кинза с заправкой на основе грецкого ореха. 15-20мин.

196,54 Р



Салат с огурцом и тунцом

236гр. Огурец, томаты черри, салат чука, микс салатов, лимонно-кунжутная заправка. 15-20мин

300 Р



Салат с говядиной и горчичным соусом

231гр. Томаты, огурец, красный лук, редис, орех кешью, микс салатов и горчичная заправка. 15-20мин

438,67 Р



Поке

Поке с лососем

221 гр. с авокадо, салатом чука, томатами черри, водорослями нори под лимонно-кунжутным соусом и унаги. ⌚ 20-25 мин.

390,54 Р



Поке с креветкой

221 гр. с авокадо, салатом чука, томатами черри, водорослями нори под лимонно-кунжутным соусом и унаги. ⌚ 20-25 мин.

391,64 Р



Супы

Тайский суп с морепродуктами

300/100 гр. Мидии, тигровые креветки, кальмар, шампиньоны, томаты черри, кинза. Подается с рисом. ⌚ 20-25 мин.

300 Р



Сырный суп

247 гр. Сыр фета, пармезан, чеддер, начос и томатное масло. ⌚ 15-20 мин.

267,88 Р



Борщ

280/30 гр. с говядиной, подается со сметаной. ⌚ 20-25 мин.

222,23 Р



Том Кха

290 гр. 🌶️ Кисло-острый тайский суп с цыпленком. Подается с шампиньонами, томатами черри, красным луком, фунчозой и кинзой. ⌚ 20-25 мин.

208,34 Р



Том ям сливочный

300/100 гр. 🌶️ Кисло-острый тайский суп, в сливочном исполнении, с кокосовым молоком, тигровыми креветками, лососем и шампиньонами. С рисом и перцем чили. ⌚ 20-25 мин.

438,77 Р



Гриль

Подписка на месяц

Покупка подписки доступна после оплаты входного браслета

99 Р



Шашлык из курицы

150/90 гр. Маринованные кусочки куриного бедра, обжаренные на гриле. Подаются на лаваше с маринованным луком, зеленью и соусом: Сацебели ⌚ 35-40 мин.

300 Р



Шашлык из свинины

150/90гр. Маринованные кусочки свинины, обжаренные на гриле. Подаются на лаваше с маринованным луком и зеленью и соусом Сацебели ⌚ 35-40 мин.

392,76 Р



Шашлык из индейки

150/90 гр. Маринованные кусочки грудки индейки, обжаренные на гриле. Подаются на лаваше с маринованным луком и зеленью и соусом: Сацебели ⌚ 35-40

433,1 Р



Стейк Рибай Прайм МИРАТОРГ

100гр. Премиальный стейк из толстого карая бычка породы Black Angus. С соусом из черного перца. Рекомендуемая степень прожарки medium (48*-52*) ⌚ 20-30 мин.

651,67 Р



Стейк Рибай Прайм МИРАТОРГ золотой

* цена указана за 100 грамм в сыром виде. Рекомендуемая степень прожарки medium (48-52). Соус из черного перца. ⌚ 20-30 мин.

669,67 Р



Стейк Стриплоин Прайм МИРАТОРГ

100гр. Премиальный стейк из тонкого края бычка породы Black Angus. Рекомендуемая степень прожарки medium rare (43-47). Соус из черного перца. ⌚ 20-30 мин.

518,17 Р



Стейк Стриплоин Прайм МИРАТОРГ золотой

* цена указана за 100 грамм в сыром виде. Рекомендуемая степень прожарки medium rare (43-47). Соус из черного перца. ⌚ 20-30 мин.

536,17 Р



Стейк Мачете Прайм МИРАТОРГ

* цена указана за 100 грамм в сыром виде. Стейк из мраморной говядины Black Angus, приготовлен из тонкой диафрагмы. Яркий вкус и аромат, высокая мраморность. ⌚ 20-30 мин.

405,95 Р



Стейк По Чесноку

100гр*. *Стейк из внутренней части бедра бычка породы Black Angus зернового откорма. Соус из черного перца. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM.

395,43 Р



Рыба и морепродукты

Запечённые Мидии Том Ям

267 гр. 🌶 Мидии киви гигант запечённые под начинкой из сыра Пармезан. ⌚ 20-30 мин.

469,15 Р



Креветки с ананасами в кунжутном Карри

226 гр. 🌶 Подаются с лаймом, кунжутом и микрозеленью. ⌚ 20-30 мин.

462,25 Р



Фаланги камчатского краба

* цена указана за 100 грамм. Мясо камчатского краба имеет сладковатый вкус и немного соленоватый вкус. ⌚ 20-30 мин.

564,33 Р



Дорадо

250/40 гр. с пряными травами и лимоном, приготовленная на гриле. ⌚ 20-30 мин.

656,85 Р



Стейк из лосося

130/30 гр. с горчичным чимичурри и лимоном. ⌚ 20-30 мин.

706,11 Р



Тунец с соусом Манго-чили

181 гр. Сальса Пико-де-гайо и кинза. ⌚ 20-30 мин.

300 Р



Устрица Маака

1шт. Маака выращена в водах Жёлтого моря, довольно мясистая. Текстура шелковистая и жуётся она легко. Вкус ровный, солоноватый. ⌚ 5-10 мин.

295,64 Р



Устрица Императорская

1 шт. Крупный дикий моллюск с Дальнего Востока. Эта устрица выделяется раковиной характерной изогнутой формы. Свежая, сочная, со сладковатым оттенком. ⌚ 5-10 мин.

295,64 Р



Устрица Розовая Джоли

1 шт. Привезенная из страны Намибия. Её мясо достаточно плотное, на вкус мягкое, нежное и немного сладкое, послевкусие оставляет приятный минеральный аромат. ⌚ 5-10 мин.

413,21 Р



Плато с морепродуктами

785гр. Тигровые креветки, беломорские мидии, командорский кальмар, кукуруза в томатном соусе с беконом. Подаем с хрустящей чиабаттой. 20-30мин.

1 354,45 Р



Паста и Рис

Паста "Карбонара"

237 гр. Паста с обжаренным беконом, сливочным соусом и желтком. ⌚ 20-30 мин.

300 Р



Паста "Ди море"

264 гр. Спагетти с чернилами каракатицы, мидии, креветки, кальмары, в сливочном соусе. ⌚ 20-30 мин.

467,64 Р



Стейк с пастой в перечном соусе

255гр. С пармезаном и перцем чили с гриля. 20-30мин.

470,55 Р



Тортильони с лососем и кальмаром

249гр. в неаполитанском соусе с оливками. 20-30мин

457,07 Р



Тортильони с моцареллой и томатным соусом

206гр. При подаче дополняем пармезаном и соусом песто. 20-30мин

265,66 Р



Японский рис с морепродуктами в Терияки

260гр. Лосось, командорский кальмар, красный лук и зелёный горошек. 20-30мин

300 Р



Имбирный цыплёнок с рисом

331 гр. 🍗 Куриное бедро томлёное в сладко-остром имбирном соусе, подаётся с японским рисом и водорослями Нори. ⌚ 20-30 мин.

300 Р



Цыплёнок Терияки

319 гр. Куриное бедро томлёное в белом вине с соусом терияки, подаётся с японским рисом и кунжутом. Украшается зеленым луком. ⌚ 20-30 мин.

326,71 Р



Горячие блюда

Подписка на месяц

Покупка подписки доступна после оплаты входного браслета

99 Р



Бефстроганов с белыми грибами

298 гр. Говядина томлёная в сливочном соусе, подаётся с картофельным пюре и маринованными огурцами ⌚ 20-30 мин.

489,43 Р



Бифштекс из мраморного мяса

320 гр. с картофельным пюре и миксом салатов и томатами Черри. Прожарка MEDIUM WELL. ⌚ 20-30 мин.

424,66 Р



Бургер с мраморной котлетой

410 гр. Прожарка котлеты MEDIUM WELL, фирменный соус, свежие овощи. ⌚ 20-30 мин.

454,55 Р



Бургер с рваной свиной

268 гр. Салат коул-слоу, соус барбекю, сыр чеддер, сальса Пико-де-гайо. Любишь поостре, добавь Халапеньо ⌚ 20-30 мин.

300 Р



Свинные рёбра

"Глазировка на выбор: Барбекю или Терияки. Цена указана за 100гр. в готовом виде *порция от 300гр.* ⌚ 20-30мин.

180,98 Р



Бургер с луковым джемом

343гр. Прожарка котлеты MEDIUM WELL, фирменный соус, сыр чеддер, жареный и бекон. 20-30мин.

448,55 Р



Гарниры

Картофель по-деревенски

100 гр. ⌚ 10-15 мин.

124,25 Р



Картофель Фри

100 гр. Пряной приправой ⌚ 10-15 мин.

130,58 Р



Пюре картофельное

130 гр. ⌚ 10-15 мин.

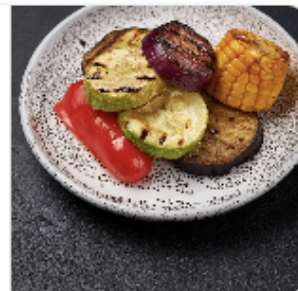
86,95 Р



Овощи гриль

186 гр. ⌚ 20-25 мин.

230,94 Р



Жареный картофель с опятами и маринованным луком

150гр. 10-15мин

139,66 Р



Брокколи, Цветная капуста и Морковь

120гр. 10-15мин

169,32 Р



Хлеб

Булочки

70 гр. ⌚ 5-10 мин.

90,53 Р

+

Хлеб на гриле

80 гр. Пшеничный хлеб обжаренный на гриле с соусом Песто. ⌚ 5-10 мин.

92,4 Р

+

Десерты

Мороженое

165 гр. 3 шарика на выбор: клубничное, шоколадное, сливочное. ⌚ 5-10 мин.

174,19 Р

+

Торт домашний

145 гр. Белый и шоколадный бисквиты, прослоенные сметанным кремом и украшенный дроблёным орехом. ⌚ 5-10 мин.

198,61 Р

+

Шоколадно-морковный торт

170 гр. Шоколадный бисквит с морковью и грецким орехом, крем на основе творожного сыра, торт покрыт глазурью из молочного шоколада и дроблённым грецким орехом. ⌚ 5-10 мин.

250,93 Р

+

Торт с грушей и рикоттой

125 гр.

300 Р

+

Чизкейк малиновый

140 гр. ⌚ 5-10 мин.

305,79 Р

+

Чизкейк Кокос

130 гр. Нежнейший чизкейк из творожного сыра с кокосовой стружкой, со слоем хрустящей крошки печенья, залит толстым слоем карамели. ⌚ 5-10 мин.

300 Р

+

Детское меню

Овощной салатик

122 гр. Огурцы, помидоры, сметана ⌚ 5-10 мин.

120,39 Р

+

Фрикадельки с картофелем фри

190 гр. Сливочно- мясной соус, зелёный горошек. ⌚ 10-15 мин.

197,14 Р

+

Паста с цыплёнком и соусом песто

208 гр. Куриная грудка, томаты черри, соус песто, сливки, сыр пармезан. ⌚ 10-15 мин.

207,51 Р

+

Хрустящие наггетсы с сырным соусом

131 гр. ⌚ 10-15 мин.

165,89 Р

+

Блинчики с малиновым вареньем и сметаной

235 гр. 🕒 10-15 мин.

258,62 Р



Сырники со сметаной и маршмеллоу

198 гр. 🕒 20-25 мин.

233,63 Р



Сырные палочки с малиновым соусом

111 гр. Сыр моцарелла, хрустящая панировка. 🕒 10-15 мин.

275,53 Р



Суп с лапшой и фрикадельками

236 гр. 🕒 20-25 мин.

136,78 Р



Соусы

Соус Имбирный

30 гр. 🌶️

48,7 Р



Соус Наршараб

30 гр.

68,83 Р



Кунжутный Карри

30 гр. 🌶️🌶️

55,84 Р



Соус Сацебели

30 гр.

44,35 Р



Соус Сметанный

30 гр.

49,72 Р



Соус из бекона

30 гр.

54,74 Р



Соус Сырный

30 гр.

61,6 Р



Соус Барбекю

30 гр.

48,73 Р

