**ПАСТА**

***Паста Карбонара с беконом*** *(300 г)* ***520  
Паста «Фрутти ди Маре» с морепродуктами*** *(300 г)* ***570***

*(мидии, осьминоги, кальмары, креветки, лосось)*

***Паста с соусом из Горгонзолы*** *(300 г)* ***650***

*(с Пармезаном и шампиньонами)*

**РИЗОТТО**

***Ризотто с тыквой и кедровыми орехами*** *(300 г)* ***520  
Ризотто с морепродуктами и грибами*** *(300 г)* ***570****(мидии, осьминоги, кальмары, креветки, лосось, грибы)*

**РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ**

***Котлеты из судака*** *(2 шт. без гарнира) (130 г)* ***420***

***Гнездо из форели и судака с креветочной начинкой 830***

*на кус-кусе в соусе «Песто» (175 / 110 / 40 г)*

***Тигровые креветки с грибным Карри*** *(210 г)* ***890***

***Стейк из лосося Sous-vide со шпинатом 950***

*в соусе «Сладкий тайский чили» (160 / 130 / 40 г)*

**МЯСО И ПТИЦА**

***Котлеты из курицы*** *(2 шт. без гарнира) (175 г)* ***390***

***Филе курицы с овощами гриль*** *(160 /130 г)* ***550***

***Куриная печень в сливочном-имбирном соусе 570****с картофелем (200 /150 / 40 г)*

***Свинина «по-тайски» с рисом микс*** *(смесь белого и дикого)* ***700***

*(свинина, фрукты, овощи, соус / рис микс) (300 / 100 г)*

***Стейк из свиной шеи 700***

*с печеным яблоком в брусничном соусе (200 / 100 / 40 г)*

***Бифштекс 700***

*с жареным яйцом и картофельным пюре (200 / 150 г)*

***Мясо по - строгановски 700***

*с шампиньонами и картофельным пюре (215 / 150 г)*

***Стейк из говяжьей вырезки*** *(180 / 100 г / 50 г)* ***1150***

*с овощами гриль*

**ГАРНИРЫ**

***Картофельное пюре*** *(150 г)* ***130***

***Картофель по-деревенски*** *(100 г)* ***130***

***Кус-кус*** *(150 г)*  ***130***

***Рис микс*** *(смесь белого и дикого) (100 г****) 150***

***Овощи гриль*** *(160 г)* ***250***

***\*  
Соус в ассортименте*** *(50 г)*  ***130***

**ЗАКУСКИ К ВИНУ, ПИВУ, ВОДКЕ**

***Гренки ржаные с сыром и чесноком*** *(100 г)* ***170***

***Сезонные фрукты*** *(300 г)* ***250***

***Оливки гигантские зеленые с косточкой 320****в прованских травах, премиум (120 г)*

***Ассорти из сыров Премиум*** *(120 г / 400 г)* ***780*** *(Грюйер, Эмменталь, Пармезан, Горгонзола / курага, чернослив, оливки гигантские, киви, груша, мед, орехи, крекеры)*

***Сыры в ассортименте (30 г):***

*- полумягкий, с голубой плесенью: Горгонзола – Россия* ***90***

*- твердый: Пармезан – Италия* ***150***

*- твердые: Эмменталь, Грюйер - Швейцария* ***150***

*- полутвердые: Вашрен, Раклет - Швейцария*  ***190***

**ДЕСЕРТЫ АВТОРСКИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА**

***Лимонный пирог*** *(150 г)*  ***290***

***Ягодный мусс с мороженым*** *(210 г)* ***290***

***Взбитые ягоды со сливками*** *(150 г)* ***290***

***Торт «Наполеон»*** *(150 г)*  ***320***

***Тирольский ягодный пирог*** *(150 г)* ***320***

***Яблоко печеное с орехами, медом и изюмом*** *(1 шт.)* ***350***

***Штрудель с яблоком и мороженым*** *(150 / 60 г)* ***350***

***Тейк-кейки с соусом*** *(280 г)* ***380***

***Салат из груш со сливочным сыром*** *(180 г)* ***380***

***Ассорти из десертов******с мороженым*** *(150 / 60 г)* ***350***

*(«Наполеон», Лимонный и Тирольский пироги, Штрудель / мороженое)*

***\****

***Мороженое*** *в ассортименте (60 г)* ***100  
Сорбет*** *в ассортименте (60 г)*  ***120***

***Мороженое ручной работы от Шеф-повара*** *(120 г)* ***180***

**НАПИТКИ**

***Вода Премиум класса (Италия, Франция)*** *(0,33 / 0,75 л)* ***320 /450***

***Вода «Эльбрус» (Россия)*** *(0,4 л)* ***230***

***Сок свежевыжатый*** *(200 мл):*

*- морковный* ***170***

*- апельсиновый* ***220***

*- яблочный* ***220***

*- сельдереевый* ***270***

***Коктейль молочный в ассортименте*** *(250 мл)* ***250***

***Кока-кола*** *(0,25 л)* ***170***

***Морс клюквенный*** *(200 мл)* ***100***

***Сок (в ассортименте)*** *(200 мл)* ***80***

**КОФЕ**

***Эспрессо*** *(50 мл)* ***180***

***Американо*** *(130 мл)* ***180***

***Капучино*** *(130 мл)* ***200 Гляссе*** *(150 мл)* ***230 Латте*** *(150 мл)* ***230 Баракито*** *(с бренди 6 лет, по-канарски) (150 мл)* ***270***

***Горячий шоколад*** *(120 мл)* ***300***

**ЧАЙ**

***В ассортименте*** *(черный, зеленый, травяной) (450 / 900 мл)* ***270 / 390  
Осенний букет*** *(900 мл)* ***390****(брусничный, облепиховый, липовый, грог ромовый, грог Блю Кюрасао)* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Счастлива, что Вы зашли в наш ресторан!*

*Мы приложим все усилия, чтоб Вам понравилось!*

*Будет надежнее, если Вы оставите свои*

*пожелания и отзывы удобным для Вас способом.*

*С уважением, директор Татьяна Родыгина* [*tany-bentley@yandex.ru*](mailto:tany-bentley@yandex.ru)

*Просим Вас учесть:*

*- все цены указаны в российских рублях;*

*- минимальное время ожидания закусок – 15 мин., горячего – 25 мин.;*

*- для достижения высоких результатов мы используем технологию низкотемпературной обработки продуктов в вакууме (Sous-vide);****-*** *цветом выделены блюда, которые, по нашему мнению, больше других соответствуют принципам правильного питания.*

*Директор Татьяна Родыгина   
04.01.2017 г.*