

САЛАТЫ 4 позиции на выбор (по 100г.)

ТРАДИЦИОННЫЙ ОЛИВЬЕ (всеми любимый салат с вареной колбасой)

САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ (всеми любимый салат с нежным филе цыпленка)

САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ (салат с говяжьим языком, запеченным перцем и маринованными огурцами, заправка на основе орехов, сванской соли и растительного масла)

САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ, ФИНИКАМИ И МЯГКИМ СЫРОМ (запеченная свекла, заправленная малиновым уксусом с мягким сыром риккота, салатом руккола и финиками)

САЛАТ С КИНОА, КУРИНЫМ ФИЛЕ И ВИННОЙ ГРУШЕЙ (крупа киноа с миксом салатов, апельсином, помидорами черри, винной грушей заправленной соусом на основе 4 видов трав, меда и оливкового масла)

ОВОЩИ ГРИЛЬ С ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА И ЙОГУРТОВОЙ ЗАПРАВКОЙ (запеченные овощи с нежным филе цыпленка, заправленные йогуртом с зеленью)

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ (традиционный салат с сыром фета, овощами и мятной заправкой)

ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ (листья салата рамен, с томатами черри, тертым пармезаном, хрустящими гренками, оригинальным соусом Цезарь)

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ (листья салатов, тигровые креветки, томаты черри, гренки, сыр пармезан)

САЛАТ С БУЖЕНИНОЙ И ЗАПРАВКОЙ ИЗ ЗЕРНОВОЙ ГОРЧИЦЫ (печеный картофель, маринованный огурец, куриное яйцо, буженина из свиной шеи, майонез с добавлением зернистой горчицы)

САЛАТ ОВОЩНОЙ С КОПЧЕНЫМ СОМОМ И СЫРНОЙ ЗАПРАВКОЙ (сом холодного копчения со свежими овощами и сырной заправкой)

САЛАТ НИСУАЗ С АВОКАДО (картофель, листья салата, помидоры черри, яйцо. Заправка на основе оливкового масла и винного уксуса)

САЛАТ С МАРИНОВАННЫМ ЛОСОСЕМ (лосось с отварным картофелем, маринованным красным луком и рукколой и горчичной заправкой)

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ПИКАНЬЕЙ И ОВОЩАМИ (копченая говяжья пиканья с овощами гриль под заправкой из пряного масла)

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ С ФРУКТОВОЙ ЗАПРАВКОЙ (морской коктейль с миксом салата, цитрусами и заправка на основе манго)

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И ДЕРЕВЕНСКИМ КАРТОФЕЛЕМ (подкопченный норвежский лосось со свежим огурцом, перепелиным яйцом, томатами черри, микс салатом, печеный картофелем и майонезно-соевая заправка)

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ СУДАКОМ И ПРЯНОЙ ЗАПРАВКОЙ (копченный судак, маринованный огурец, картофель, перепелиное яйцо, овощной микс. Заправка подсолнечное масло с лимоном)

ТЕПЛЫЙ ТАЙСКИЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ (филе мраморной говядины, цукини, баклажан, перец, свежий огурец, морковь, чили перец, микс салат, кунжутное масло. Тайская заправка)

САЛАТ С ПОДКОПЧЕННЫМ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ (филе индейки в соусе Хойсин, микс салатом и зеленой фасолью, морковью, свежим огурцом с соусом терияки, кунжутным маслом и чили перцем)

САЛАТ С ТУНЦОМ АВОКАДО И ТАЙСКОЙ ЗАПРАВКОЙ (филе желтоперого тунца, микс салатов с тайской заправкой)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ 5 вида ассорти на выбор

МЯСНОЕ АССОРТИ С ДОБАВЛЕНИЕМ: горчица, хрен – 4 позиции на выбор по 20 г:

КОПЧЕНОЕ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ (нежное филе индейки с пряными специями)

ЗАПЕЧЕННЫЙ КУРИНЫЙ РУЛЕТ (запеченный куриный рулет с легким дымком с овощами)

СВИНОЙ РУЛЕТ (рулет из филе свинины, фаршированный овощами, специями и ароматными травами)

БУЖЕНИНА (свиная шея, запеченная в дижонской горчице с душистыми травами, шпигованная чесноком)

ПИКАНЬЯ (филе мраморной говядины, маринованное в соусе Ворчестер со специями)

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ (телячий язык готварной с кореньями и зеленью)

РУЛЕТ ГОВЯЖИЙ (рулет из филе говядины с овощами, специями и ароматными травами)

ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА (вяленый свиной окорок)

КОППА (мышечная часть шеи свиньи)

САЛЯМИ (итальянская салями)

РЫБНОЕ АССОРТИ

4 позиции на выбор по 20г:

РЫБНЫЙ ТЕРРИН ИЗ СУДАКА И ЛОСОСЯ (нежный мусс из лосося и судака)

МУКСУН Х/К (рыба Сибири)

РУЛЕТ ИЗ ЛОСОСЯ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ (рулет из маринованного лосося со сливочным сыром и авокадо)

КОПЧЕНЫЙ СОМ (филе сома с пряными травами и овощами копченый на ольхе)

ПАЛТУС Х/К (сочный и нежный палтус холодного копчения на ольховых опилках)

ОСЕТРОВЫЙ БАЛЫК (балык из астраханского осетра холодного копчения)

ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ (лосось собственного посола по эксклюзивному рецепту)

АССОРТИ СОЛЕНИЙ

4 позиции на выбор по 20г:

КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ (белокочанная капуста, маринованная со свеклой и грузинскими специями)

КВАШЕНАЯ КАПУСТА

СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ

СОЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ

ПАТИСОНЫ МАРИНОВАННЫЕ

МАСЛИНЫ ГИГАНТ

ОЛИВКИ ГИГАНТ

МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ

МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

4 позиции на выбор по 20г:

ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ

ПОМИДОРЫ

РЕДИС КРАСНЫЙ

ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ

ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ

СЫРНОЕ АССОРТИ 4 позиции на выбор по 20г:

СЫР СУЛУГУНИ СОЛЕННЫЙ (традиционный грузинский мягкий сыр)

СЫР ГАУДА (голландский твердый сыр 48-51% жирности)

СЫР ПРОВОЛОНЕ (твёрдый нежирный итальянский сыр, вырабатываемый из коровьего молока)

СЫР МОЦАРЕЛЛА (ит. Mozzarella) — молодой итальянский сыр родом из региона Кампания.

СЫР ГРАНА ПАДАНО (популярный твердый Итальянский сыр 32% жирности)

СЫР БРИ (мягкий сыр с белой плесенью)

СЫР РОКФОРТИ (мягкий сыр с голубой плесенью)

СЫР ТАЛЕДЖИО (мягкий итальянский сыр с плесенью)

СЫР ПЕКориНО РОМАНО (солёный сыр, относящийся к категории твёрдых сыров, производимых из овечьего молока.)

ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ СЫРЫ ОТ ФЕРМЕРОВ СЫРОДЕЛОВ 2 на выбор по 20г.

БОФОР (французский твердый сыр, имеет гладкую, упругую мякоть, приятный фруктовый аромат и тонкое соленое послевкусие)

РЕБЛОНШОН (французский мягкий сыр с мытой коркой, с ярко-выраженным ароматом, цвет от светло-оранжевого до кирпичного)

РАКЛЕТ (старейший полутвердый французский сыр с мытой коркой, на французских заквасках и ферментах)

ГРЮЙЕР (традиционный швейцарский твердый сыр, твердой однородной консистенции, обладает сладковатым, пикантным вкусом с ореховыми нотками)

БЕЛЬПЕР КНОЛЛЕ С ПОСЫПКОЙ ИЗ 5 ПЕРЦЕВ (самый молодой и популярный швейцарский сыр; вызревает до терочного)

БЕЛЬПЕР КНОЛЛЕ С ПОСЫПКОЙ ИЗ ЧИЛИ ПЕРЦА (самый молодой и популярный швейцарский сыр; вызревает до терочного)

АПЕРИТИВ ОТ ШЕФ ПОВАРА 1 или 50/50

БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И БАЗИЛИКОМ 100г.

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ И КАПЕРСАМИ 100г.

БРУСКЕТТА С ПАРМОЙ И ВЯЛЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ 100г.

БРУСКЕТТА С ПАШТЕТОМ ИЗ ПТИЦЫ И МАРМЕЛАДОМ 100г.

ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ С ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 100г.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ В ОБНОС / ОБЩЕЕ БЛЮДО (по 120г.)

ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ С КУРИНЫМ ФИЛЕ В БУЛОЧКЕ (жульен в сливочном соусе со специями, запеченный под сыром)

ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С КИНЗОЙ В ПШЕНИЧНОЙ ЛЕПЕШКЕ

ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА

КАННЕЛОНИ С ТЕЛЯТИНОЙ И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА (паста каннелони с телячим фаршем и соусом маринара)

МИДИИ ГИГАНТ КИВИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СЫРНОМ СОУСЕ (мидии гигант киви под майонезным соусом с пармезаном и икрой тобико)

ЖУЛЬЕН С ЛОСОСЕМ И ГРИБАМИ В БУЛОЧКЕ (лосось в сливочном соусе с луком порей и шампиньонами, запеченный под сыром)

МИТБОЛЫ ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ (мясные пряные шарики под томатным соусом)

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

МИНИ ФИШКЕЙК С КРЕВЕТКАМИ В ПАНИРОВКЕ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

С ГАРНИРОМ 1 на выбор либо 50/50

КАРЕ ЯГНЕНКА С СОУСОМ ПОРТΟΣ И БАКЛАЖАНОВЫМ КРЕМОМ 300Г.

РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ С ПЮРЕ ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА И ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА 260Г.

ПОЛОВИНКА ЦЫПЛЕНКА "КОРНИШОН" С ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ И СВЕКОЛЬНЫМ БУЛГУРОМ 300Г.

ГОВЯДИНА В ЗЕЛЕННОЙ ПАНИРОВКИ СО ШПИНАТОМ, ЗАПЕЧЕННЫМ СЕЛЬДЕРЕЕМ И МЯСНЫМ СОУСОМ С ГРУЗДЯМИ 230Г.

ГОВЯЖЬЯ ГОЛЯШКА С МУСКАТНЫМ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ХРУСТЯЩИМИ ЧИПСАМИ 260Г.

КРОЛИК ТОМЛЕННЫЙ С ДЕРЕВЕНСКИМ КАРТОФЕЛЕМ 280Г.

ФИЛЕ ТУНЦА С ЗЕЛеной СПАРЖЕЙ И СОУСОМ ТЕРИЯКИ 260Г.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БЕЗ ГАРНИРОМ (по 150г.) 1 на выбор либо 50/50

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ С БЕКОНОМ (жареное филе свинины с беконом крипи, подается с крем соусом из сливок и грибов)

ФИЛЕ ТРЕСКИ С СОУСОМ ТАРТЮФА (жареное филе трески, подается со сливочным соусом Тартюфа)

ФИЛЕ СУДАКА С ГРИБНЫМ СОУСОМ (филе белоснежного судака)

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ (томленая утиная ножка в собственном соку со специями и апельсиновым соусом)

СОЧНЫЙ РОСТБИФ ИЗ АНТРЕКОТА (антрекот из говядины, обжаренный на гриле до прожарки Medium Rare с соусом домашний Демиглас)

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ (филе лосося, маринованное в душистых травах, подается с соусом Тап-тап)

**ГАРНИРЫ ПОРЦИОННО / ОБЩЕЕ БЛЮДО** (по 100г.) 1 на выбор либо 50/50 SINCE 2009**КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ**

(картофельные шарики обжаренные во фритюре)

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

(молодой картофель, запеченный со сливочным маслом, репчатым луком и свежей зеленью)

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН

(нарезанный 슬라이сами картофель, запеченный с сыром пармезан и сливками)

РИС ОТВАРНОЙ

(микс дикого и золотистого риса, заправленный сливочным маслом)

ОВОЩНОЙ РАТАУЙ

(паприка, цукини, баклажаны, морковь и лук репчатый, тушеные со свежими томатами)

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

(паприка, цукини, баклажаны, приготовленные в хоспере, подаются с песто из базилика)

ДЕСЕРТЫ 1 или 50/50 г**КЛУБНИКА В ШОКОЛАДЕ** 30г.**МАКАРУНЫ** 40г.**КАПКЕЙКИ** 80г.**ЙОГУРТОВЫЙ** 60г.**ФРУКТЫ** 250 г на человека**ЧЕРНИЧНАЯ ПАНАКОТА** 80г.**ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ С
КАРАМЕЛЬНЫМ МУССОМ** 60г.**ПРОФИТРОЛИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ** 50г.**ХЛЕБ РЖАНОЙ И ТОСТОВЫЙ** неограничено