

Май

ресторан

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



① **ДОМАШНИЕ АНТИПАСТИ** **690 Р**

Ростбиф, пепперони, сыр чеддер и сыр чечил, куриный паштет, каперсы, маринованный перец, оливки и гриссини.



② **ВИТЕЛЛО ТОНАТО** **620 Р**

Закуска из телятины, приготовленная по технологии су-вид, с соусом из тунца, подается с палочками гриссини и каперсами.



③ **СЫРНАЯ ТАРЕЛКА** **590 Р**

Сыры: пармезан, горгонзола, чеддер, сулугуни, чечил, имеретинский; грецкий орех и цветочный мед.

**ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С ГУАКАМОЛЕ**

Свежий тунец Yellowfin, запавленный оливковым маслом, подается с соусом гуакамоле, украшается зеленым луком и кунжутом.

690 P**МЯСНАЯ ТАРЕЛКА**

Томленый говяжий язык, пряная буженина, нежный ростбиф и бастурма подаются с хреном и горчицей.

810 P**РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СЫРОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ****320 P**

Классическая закуска кавказской кухни из жареных баклажанов с начинкой из грецких орехов, нежного сыра креметте и аджики украшается соцветиями кинзы и зеленым луком.

**КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Закуска из говядины, нарезанной тонкими слайсами, с листьями мангольда, айсберга и ромейна, с соусом песто и сыром пармезан.

590 P**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЧЕСНОЧНЫМ АЙОЛИ**

Говядина, нарезанная мелкими кубиками, каперсы, красный репчатый лук и айоли из печеного чеснока, зеленый лук подаются с ржаным хлебом.

550 P**ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ВИШНЕВЫМ ВАРЕНЬЕМ**

Нежный паштет из куриной печени с томленным луком и морковью в сливках подается с вишневым вареньем и булочкой бриошь.

290 P**ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА**

Свежие томаты, огурцы, стебель сельдерея, паприка, редис, зеленый лук, петрушка, укроп, кинза.

450 P**СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУЧКОМ**

Закуска из нежного филе атлантической сельди с запеченным картофелем стоун и маринованным красным луком. Украшается соцветиями свежего укропа.

290 P

САЛАТЫ



1

3

1 **АЗИАТСКИЙ САЛАТ
С ХРУСТЯЩИМ ЦЫПЛЕНКОМ** 420 Р

Пекинская капуста, морковь, паприка, красный лук с хрустящим цыпленком, заправленные соусом терияки, кешью, арахисом и кунжутом. Декорируется кинзой.



2

2 **БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ** 490 Р

Листья салата, свежие кабачки и припущенные брокколи заправляются ореховым соусом и оливковым маслом с добавлением семян тыквы и льна.



3 **САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ
И СОУСОМ МАНГО** 650 Р

Микс свежих листьев салата с добавлением петрушки, укропа, мяты, заправленный манго-соусом, подается с креветками, кальмарами и томатами черри.



ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Свежие овощи, заправленные оливковым маслом, соком лимона и орегано, подаются с оливками «Халкидики», красным луком и сыром фета.

490 P



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Листья салата ромейн и айсберг, заправленные соусом Цезарь, подаются с томатами черри и обжаренными на сливочном масле креветками. Декорируется гренками из чабатты и тертым сыром пармезан.

570 P



САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Свежие овощи: огурец, томат и лук, заправленные растительным маслом и уксусом, с грецким орехом и перцем чили.

330 P



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И СЫРОМ ФЕТА

Свежие баклажаны, обжаренные в кукурузном крахмале во фритюре, свежий томат, сыр фета, заправляются соусом Сладкий чили, украшаются кедровым орехом, кунжутом и соцветиями кинзы.

420 P



САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ТОМАТАМИ

Розовые томаты с сыром страчателла, заправленные соусом песто.

490 P



САЛАТ С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И РОСТБИФОМ

Микс свежих листьев салата с печеным картофелем, ростбифом и свежими томатами, заправленный медово-горчичным соусом.

460 P



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Листья салата ромейн и айсберг, заправленные соусом Цезарь, подаются с томатами черри и обжаренной до хрустящей корочки куриной грудкой. Декорируется гренками из чабатты и тертым сыром пармезан.

510 P



ОЛИВЬЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

Классический оливье с запеченными овощами. Заправляется домашним майонезом и соусом терияки. Украшается отварным яйцом и зеленым луком.

270 P

МУЧНЫЕ ЗАКУСКИ



1



3



2

1 **ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ** **390 Р**

Закртытый пирог с начинкой из домашнего имеретинского сыра и сыра сулгуни.

2 **ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ** **550 Р**

Закртытый пирог с начинкой из домашнего имеретинского сыра и сыра сулгуни, посыпается сверху сыром сулгуни.

3 **ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ** **580 Р**

Открытый пирог в виде лодочки с начинкой из домашнего имеретинского сыра и сыра сулгуни, подается с запеченым желтком.



ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ | 280 Р



ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ | С ГОВЯДИНОЙ | С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ | 190 Р



ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ | СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ | С СЫРОМ | С КРЕВЕТКОЙ | 85 Р



Самолепные пельмени с начинкой из свинины и говядины. Подаются со сметаной. ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ | 320 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



① ПЕЧЕНый БАКЛАЖАН
СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ 490 Р

Запеченный баклажан подается с томатами черри, с нежным сыром страчателла и соусом песто.



② ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ
С ЧЕСНОКОМ 720 Р

Креветки, обжаренные в сливочном масле с креветочным биском, чесноком и петрушкой.



КУРИНЫЕ ОЛАДЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

Рубленое куриное филе со сливками, обжаренное на сковороде. Подается с картофельным пюре и грибным соусом. Украшается свежей зеленью.

390 P



ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ С СОУСОМ МАНГО

Креветки панируются в японских сухарях «панко», обжариваются во фритюре и подаются с соусом манго-чили. Украшаются кунжутом и зеленым луком.

590 P



СЫРНЫЕ ШАРИКИ С МАЛИНОВЫМ ВАРЕНЬЕМ

Сыр моцарелла панируется в японских сухарях «панко», обжаривается во фритюре и подается с малиновым вареньем.

320 P



КАЛЬМАР ФРИ С СОУСОМ КОКТЕЙЛЬ

Кольца кальмара в панировке, обжаренные во фритюре. Подаются с коктейльным соусом, украшаются свежей зеленью и семенами кунжута.

490 P



АВОКАДО-ГРИЛЬ С ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Авокадо, обжаренный на гриле, подается на подушке из свежих листьев салата с томатами, нежным сыром страчателла, кинзой и сванской солью.

380 P



ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ

Мидии, запеченные под сырным соусом, подаются с соусом унаги, долькой лимона и посыпаются кунжутом.

510 P



АССОРТИ ЗАКУСОК К ПИВУ

Панированный сыр, куриные крылышки, картофель фри, кольца кальмара фри, ржаные гренки, обжаренные во фритюре, подаются с сырным, чесночным и BBQ соусами.

990 P



ОЛАДЫ ИЗ ЦУКИНИ СО СМЕТАНОЙ

Натертые кабачки с добавлением желтка и пшеничной муки, обжаренные на сковороде. Подаются со сметаной и украшаются зеленым луком.

350 P



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ С СОУСОМ СВИТ ЧИЛИ И САЛАТОМ КОУЛ-СЛОУ

Куриные крылья обжаренные во фритюре, заправляются соусом свит чили, подаются с салатом коул-слоу, перчиками халапеньо, украшаются кунжутом и соцветиями кинзы.

460 P



ГРЕНКИ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ

220 P



КАРТОФЕЛЬ ФРИ С СЫРНЫМ СОУСОМ

250 P

ПИЦЦА / ХЛЕБ



1



3



2



4

1 ПИЦЦА С РОСТБИФОМ 620 Р

Томатный соус, сыр моцарелла, томаты черри, листья салата, ростбиф и медово-горчичный соус.

2 ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ 520 Р

Томатный соус, сыр моцарелла, колбаски пепперони, орегано.

3 ПИЦЦА СО СВЕЖИМИ ЛИСТЬЯМИ САЛАТА, ТОМАТАМИ, СОУСОМ ПЕСТО И СТРАЧАТЕЛЛОЙ 620 Р

4 ПИЦЦА С ЗАПЕЧЕННЫМИ ОВОЩАМИ 450 Р

Томатный соус, салат мангольд, запеченные баклажан, кабачок, шампиньоны и паприка.

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА | 280 Р

Пшеничная, мультизлаковая и луковая булочки, крафтовый хлеб и гриссини.
Подается с зеленым сливочным маслом.



5



7



6



8

5 ПИЦЦА КАРБОНАРА 490 Р

Сливочный соус, бекон, сыр пармезан и куриный желток.

6 ПИЦЦА МАРГАРИТА 350 Р

Томатный соус, моцарелла, орегано.

7 ПИЦЦА ГРУША/ГОРГОНЗОЛА 450 Р

Сливочный соус, сыр моцарелла, горгонзола, груша и кедровый орех.

8 ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ СЫРА 450 Р

Сырный соус, сыр моцарелла, горгонзола, чеддер, пармезан.



9



11



10



12

9 ПИЦЦА МОРТАДЕЛЛА / СТРАЧАТЕЛЛА 620 P

Томатный соус, моцарелла, мортаделла, страчателла, кедровый орех.

10 ПИЦЦА ВЕТЧИНА-ГРИБЫ 450 P

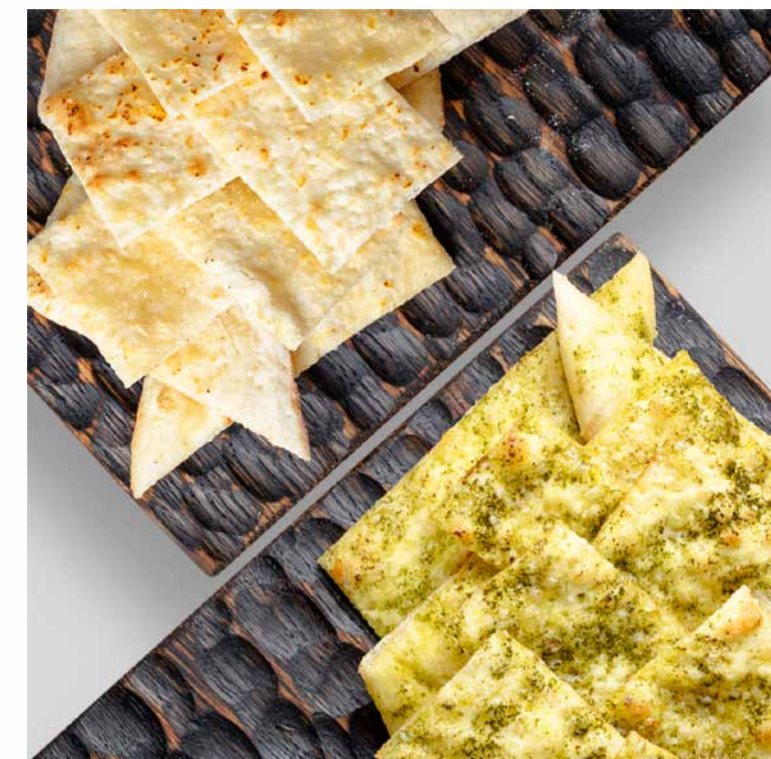
Томатный соус, сыр моцарелла, ветчина, шампиньоны, орегано.

11 ПИЦЦА КУРИЦА-ПЕСТО 390 P

Томатный соус, сыр моцарелла, филе цыпленка, шампиньоны, семена тыквы, орегано, соус песто.

12 ПИЦЦА С ХАЛАПЕНЬО И КОЛБАСКАМИ 520 P

Острый томатный соус, сыр моцарелла, сыр чеддер, охотничьи колбаски, перец халапеньо и орегано.



ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ | С ПЕСТО | 180 P

ПАСТА / РИЗОТТО



1 **ДОМАШНИЕ НЬОККИ
СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ** **420 Р**

Домашняя паста ньокки на сливочной основе со страчателлой, трюфельным маслом и землей из маслин.



2 **СПАГЕТТИ ПОМИДОРНИ** **430 Р**

Паста спагетти на основе соуса наполи, со свежими томатами черри, чесноком и базиликом.



3 **КАЗАРЕЧЧЕ С КРЕВЕТКАМИ
И ЦУКИНИ** **690 Р**

Паста казаречче на сливочной основе с креветочным биском, жареными цукини, креветками и томатами черри.



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ГРИБАМИ

Паста тальятелле на сливочной основе с жареными грибами, сыром пармезан и трюфельным маслом.

430 P



СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

Паста спагетти с соусом на основе зажаренного бекона, чеснока, свежемолотого черного перца, сливок и пармезана с добавлением желтка.

490 P



СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

Классическая паста на основе томатного соуса с мясным фаршем, спагетти и сыром пармезан.

470 P



РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

Рис арборио, приготовленный на креветочном биске, с жареными кальмарами, креветками и с соусом наполи. Украшается свежей зеленью.

730 P

СУПЫ



1 **КУРИНЫЙ СУП
С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ** 280 Р



2 **ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП
С КРЕВЕТКАМИ** 360 Р

Суп на основе тыквы, запеченной с медом и тимьяном, с картофелем, луком, морковью и чесноком. Подается с жареными креветками, зеленым маслом и семенами тыквы.



3 **МИСО СУП** 290 Р

Бульон на основе мисо пасты, устричного, соевого и рыбного соусов, с водорослями вакаме и соевым сыром тофу.



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

Суп на основе тыквы, запеченной с медом и тимьяном, с картофелем, луком, морковью и чесноком. Украшается зеленым маслом и семенами тыквы.

260 P



ФО БО

Вьетнамский суп на основе говяжьего бульона, корицы, кардамона и бадьяна, с добавлением рыбного соуса, лапши, телятины, зеленого и красного лука и кинзы.

440 P



БОРЩ С САЛОМ

Классический борщ. Подается со сметаной, салом, чесноком, зеленым луком и ржаным хлебом.

440 P



ТОМ ЯМ

Острый тайский суп на основе пасты том ям, имбиря, лимонграсса, листа кафирского лайма, устричного и рыбного соусов с добавлением шампиньонов, креветок, кальмаров, помидоров черри и кокосового молока. Подается с рисом басмати.

540 P



ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ

Пряный острый суп на основе говядины с добавлением риса, томатов и грузинских специй.

430 P



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Суп на основе тыквы, запеченной с медом и тимьяном, с картофелем, луком, морковью и чесноком. Подается с сыром страчателла, зеленым маслом и семенами тыквы.

310 P

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



1

1 **СУДАК В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ
С МЯТЫМ КАРТОФЕЛЕМ 690 Р**

Филе судака, обжаренное в панировке, подается с толченым картофелем и соусом тар-тар. Украшается свежим зеленым луком.



2

2 **УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С ПЮРЕ
ИЗ ПЕЧЕНОГО КАРТОФЕЛЯ 790 Р**

Утиная ножка, томленная в соусе терияки, подается с пюре из картофеля с запеченным чесноком. Украшается зеленым луком.



3

3 **ТЕЛЯЧЬЯ ЩЕКА С ЗАПЕЧЕННОЙ
МОРКОВЬЮ И ТВОРОГОМ 690 Р**

Телячья щека, томленная 72 часа в вине с овощами, подается с запеченной морковью и творогом.



КОЛБАСКИ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Запеченные колбаски из печи. Подаются с бейби картофелем, обжаренным в чесноке и розмарине, квашеной капустой и соусом сацебели.

490 Р



ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ С МАЛОСОЛЬНЫМИ ОГУРЧИКАМИ

450 Р



КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

Куриная грудка, обжаренная в панировочных японских сухарях «панко» на растительном масле, подается с листьями свежего салата и нежным грибным соусом.

450 Р



СВИНЫЕ РЕБРА БАРБЕКЮ С САЛАТОМ КОУЛ-СЛОУ

Свинные ребрышки, маринованные в соевом соусе с медом, томленные 5 часов при температуре 130 градусов, подаются с салатом коул-слоу, перчиком халапеньо, глазируются соусом BBQ.

650 Р



БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ

Говяжья вырезка обжаривается в сливках с луком, подается с картофельным пюре, хрустящими маринованными огурчиками. Украшается свежей зеленью.

730 Р



БИФШТЕКС С КАРТОФЕЛЕМ

Сочная говяжья котлета подаётся с жареным яйцом и запечённым в пряных травах картофелем стуэн.

490 Р

БЛЮДА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ



①



②

① **СТЕЙК МАЧЕТЕ** 1 250 P

Альтернативный отруб мраморной говядины (часть диафрагмы) подаётся с овощами альденте, кукурузой и соусом чимичурри.

② **СТЕЙК РИБАЙ** 1 390 P

Премиальный отруб мраморной говядины (толстый край), обжаренный на открытом огне, подаётся с перечным соусом и запечённым чесноком.



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С СОУСОМ ТАРТАР | 890 Р



СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ С ДОМАШНЕЙ АДЖИКОЙ | 890 Р



ЛЮЛЯ-КЕБАБ

- ① ИЗ ГОВЯДИНЫ | 490 Р
- ② ИЗ ЦЫПЛЕНКА | 450 Р
- ③ ИЗ БАРАНИНЫ | 650 Р

ШАШЛЫК

- ④ ИЗ КУРИНОГО БЕДРА | 460 Р
- ⑤ ИЗ ЯГНЕНКА | 790 Р
- ⑥ ИЗ СВИНИНЫ | 520 Р

Все шашлыки подаются с лавашом, соусом сацебели, маринованным луком и салатом коул-слоу.



АССОРТИ МЯСНОЕ

Люля-кебаб из цыпленка 1/2, люля-кебаб из ягненка 1/2, люля-кебаб из говядины 1/2, шашлык из курицы, шашлык из свинины, куриные колбаски для пикника, колбаски для пикника с сыром. Подается на лаваше с соусом сацебели, соусом BBQ и маринованным луком.

1 690 Р



ДОРАДО НА ГРИЛЕ | 890 Р



ФИРМЕННАЯ ШАВЕРМА | 390 Р



ЧИЗБУРГЕР С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

Булочка бриошь, котлета из мраморной говядины, сыр и свежие овощи. Подается с картофелем фри и кетчупом.

690 Р

ГАРНИРЫ



① ОВОЩИ ГРИЛЬ 350 Р

② МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗА 350 Р



ЗАПЕЧЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ С СЫРОМ | 230 Р



ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ | 230 Р



ПЕЧЕНый КАРТОФЕЛЬ | 220 Р



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | 220 Р



ТРЮФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | 230 Р



РИС | 220 Р



САЛАТ КОУЛ СЛОУ | 230 Р

ЯПОНИЯ

ФИРМЕННЫЕ РОЛЛЫ

- ① ФИЛАДЕЛЬФИЯ С СОУСОМ
МАНГО И МАСАГО 790 Р
- ② МИКС РОЛЛ 650 Р
- ③ РОЛЛ С ХРУСТЯЩЕЙ
КРЕВЕТКОЙ 650 Р



Рис для суши заправляется специальным рисовым уксусом и сахаром для увеличения клейковины.

Соевый соус мы делаем сами по старинному японскому рецепту.



ФИЛАДЕЛЬФИЯ С КРЕВЕТКОЙ | 690 Р



РОЛЛ ТЕМПУРА С КРЕВЕТКОЙ И ОВОЩАМИ | 520 Р



СПАЙСИ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ В ОГУРЦЕ | 690 Р



РОЛЛ ТЕМПУРА С ЛОСОСЕМ | 520 Р



РОЛЛ ТАТАКИ ТУНЕЦ | 650 Р

СУШИ



ЛОСОСЬ | 150 Р

КРЕВЕТКА | 150 Р

УГОРЬ | 150 Р

ТУНЕЦ | 150 Р

ОСТРЫЕ СУШИ



ЛОСОСЬ | 160 Р

КРЕВЕТКА | 160 Р

УГОРЬ | 160 Р

ТУНЕЦ | 160 Р

СНЕЖНЫЙ КРАБ | 160 Р

ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ



ЛОСОСЬ | 160 Р

КРЕВЕТКА | 160 Р

УГОРЬ | 160 Р

ТУНЕЦ | 160 Р

СНЕЖНЫЙ КРАБ | 160 Р

КЛАССИЧЕСКИЕ РОЛЛЫ



С АВОКАДО | 190 Р



С ОГУРЦОМ | 190 Р



С ЛОСОСЕМ | 350 Р



КАЛИФОРНИЯ СО СНЕЖНЫМ КРАБОМ | 520 Р



ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ЛОСОСЕМ | 690 Р

ОСТРЫЕ РОЛЛЫ



С ЛОСОСЕМ | 650 Р



С ТУНЦОМ | 650 Р



СО СНЕЖНЫМ КРАБОМ | 650 Р

ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ

СО СНЕЖНЫМ КРАБОМ | 650 Р

С УГРЕМ | 650 Р



С ЛОСОСЕМ | 650 Р



С ТУНЦОМ | 650 Р

ФИРМЕННЫЕ СЭТЫ



Острые суши: креветка, лосось, снежный краб, тунец, угорь.
Острые роллы: с тунцом 1/2, с лососем 1/2, с угрем 1/2, со снежным крабом 1/2.

ОСТРЫЙ СЭТ | 1 890 Р



Запеченные суши: креветка, лосось, снежный краб, тунец, угорь.
Запеченные роллы: с тунцом 1/2, с лососем 1/2, с угрем 1/2, со снежным крабом 1/2.

ЗАПЕЧЕННЫЙ СЭТ | 1 890 Р

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ «МАЙ» 350 Р

Кокосовый ганаш с начинкой из маракуйи
под сливочным гляссажем.





БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК

Традиционный десерт родом из страны Басков, с подгорелой корочкой снаружи и нежной текстурой внутри.

320 P



ШОКОЛАДНО-ВИШНЕВЫЙ ТОРТ

Шоколадный бисквит, пропитанный вишневым соком, подается с кофейным крем-чизом и вишневым конфи.

320 P



ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»

Безе с кремом на основе вареной сгущенки и сливок, подается с вишневым конфи.

290 P



НАПОЛЕОН

Слоеное тесто с заварным кремом на основе сливок и сгущенки.

320 P



МЕДОВИК

Медовые коржи, пропитанные заварным кремом.

320 P



КОНФЕТА 1 ШТ.

Шоколадно-ореховый ганаш, посыпанный ореховой крошкой.

90 P

МОРОЖЕНОЕ | 90 P

В ассортименте.

| ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | ВЫХОД, Г | ЖИРЫ, Г | БЕЛКИ, Г | УГЛЕВ., Г | ККАЛ |
|--|----------|---------|----------|-----------|------|
| Домашние антипасты | 240 | 44 | 29 | 24 | 600 |
| Вителло тонато | 130 | 15 | 23 | 260 | 110 |
| Карпаччо из говядины | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Паштет из куриной печени с вишневым вареньем | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 |
| Тартар из тунца с гуакомоле | 115 | 115 | 115 | 115 | 115 |
| Сырная тарелка | 210 | 53 | 36 | 33 | 750 |
| Рулетки из баклажанов с сыром и грецким орехом | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 |
| Сельдь с картофелем и маринованным лучком | 195 | 195 | 195 | 195 | 195 |
| Мясная тарелка | 200 | 38 | 30 | 7 | 490 |
| Овощная тарелка | 395 | 1,5 | 7 | 28 | 150 |
| Тар-тар из говядины с чесночным айоли | 190 | 29 | 26 | 29 | 480 |
| САЛАТЫ | ВЫХОД, Г | ЖИРЫ, Г | БЕЛКИ, Г | УГЛЕВ., Г | ККАЛ |
| Салат по-грузински с грецким орехом | 200 | 12 | 5 | 9 | 170 |
| Оливье по-домашнему | 250 | 32 | 12 | 20 | 410 |
| Салат с печёным картофелем и ростбифом | 225 | 18 | 13 | 29 | 330 |
| Салат со страчателлой и томатами | 135 | 19 | 4,5 | 5,5 | 210 |
| Греческий салат | 275 | 25 | 9 | 11 | 300 |
| Цезарь с курицей | 215 | 26 | 23 | 3,5 | 340 |
| Цезарь с креветками | 210 | 25 | 14 | 9 | 310 |
| Большой зелёный салат | 170 | 37 | 7 | 4,5 | 380 |
| Салат с хрустящими баклажанами и сыром фета | 210 | 17 | 7 | 30 | 300 |
| Салат с морепродуктами и соусом манго | 200 | 9 | 13 | 10 | 180 |
| Азиатский салат с хрустящим цыпленком | 275 | 8 | 16 | 16 | 200 |
| МУЧНЫЕ ЗАКУСКИ | ВЫХОД, Г | ЖИРЫ, Г | БЕЛКИ, Г | УГЛЕВ., Г | ККАЛ |
| Хачапури по-мегрельски | 425 | 60 | 59 | 96 | 1160 |
| Хачапури по-аджарски | 475 | 68 | 67 | 96 | 1260 |
| Хачапури по-имеретински | 330 | 35 | 39 | 96 | 850 |
| Чебурек с бараниной | 110 | 6 | 12 | 46 | 280 |
| Чебурек с говядиной | 110 | 7 | 12 | 46 | 290 |
| Чебурек с сыром и зеленью | 110 | 9 | 14 | 46 | 320 |
| Хинкали с бараниной | 90 | 3,5 | 8 | 34 | 200 |
| Хинкали со свиной и говядиной | 90 | 3,5 | 7,5 | 34 | 200 |
| Хинкали с сыром | 90 | 11 | 13 | 27 | 260 |
| Хинкали с креветкой | 80 | 3 | 8 | 34 | 190 |
| Вареники с картофелем и грибами | 255 | 9,5 | 12 | 73 | 430 |
| Пельмени сибирские | 220 | 22 | 19 | 53 | 490 |
| ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | ВЫХОД, Г | ЖИРЫ, Г | БЕЛКИ, Г | УГЛЕВ., Г | ККАЛ |
| Печеный баклажан со страчателлой | 190 | 23 | 5,5 | 7,5 | 250 |
| Хрустящие креветки с соусом манго | 190 | 3,5 | 18 | 10 | 140 |
| Оладьи из цукини со сметаной | 150 | 28 | 2,5 | 4,5 | 280 |
| Гренки с сыром и чесноком | 200 | 20 | 18 | 66 | 520 |
| Картофель фри с сырным соусом | 210 | 26 | 6,5 | 51 | 470 |

| Куриные крылышки с соусом свит чили и салатом коул-слоу | 350 | 11 | 56 | 18 | 390 |
|---|----------|---------|----------|-----------|------|
| Кальмар фри с соусом коктейль | 175 | 15 | 24 | 4 | 250 |
| Жареные креветки с чесноком | 130 | 25 | 20 | 0,2 | 310 |
| Авокадо-гриль с томатами и страчателлой | 125 | 16 | 3 | 3,5 | 170 |
| Сырные шарики с малиновым вареньем | 140 | 27 | 15 | 34 | 440 |
| Ассорти закусок к пиву | 660 | 114 | 111 | 179 | 2180 |
| Запеченные мидии | 150 | 12 | 27 | 0,5 | 210 |
| Куриные оладьи с грибным соусом | 270 | 15 | 34 | 20 | 350 |
| ПИЦЦА/ХЛЕБ | ВЫХОД, Г | ЖИРЫ, Г | БЕЛКИ, Г | УГЛЕВ., Г | ККАЛ |
| Маргарита | 310 | 19 | 17 | 89 | 600 |
| Пепперони | 330 | 32 | 24 | 89 | 740 |
| Карбонара | 360 | 43 | 29 | 94 | 880 |
| Ветчина-грибы | 340 | 19 | 20 | 89 | 600 |
| Мортаделла/страчателла | 425 | 43 | 25 | 101 | 890 |
| Четыре сыра | 350 | 44 | 28 | 89 | 870 |
| Курица/песто | 370 | 23 | 31 | 89 | 690 |
| С запечеными овощами | 370 | 11 | 16 | 91 | 530 |
| С халапенью и колбасками | 350 | 23 | 24 | 100 | 700 |
| Пицца со свежими листьями салата | 380 | 48 | 22 | 84 | 850 |
| С ростбифом и баклажанами | 380 | 26 | 24 | 82 | 660 |
| Груша/Горгонзола | 330 | 27 | 19 | 87 | 670 |
| Хлебная корзина | 210 | 32 | 15 | 92 | 710 |
| Фокачча с пармезаном | 130 | 4 | 8,5 | 56 | 300 |
| Фокачча с песто | 130 | 4 | 8,5 | 56 | 300 |
| ПАСТА/РИЗОТТО | ВЫХОД, Г | ЖИРЫ, Г | БЕЛКИ, Г | УГЛЕВ., Г | ККАЛ |
| Спагетти Карбонара | 280 | 40 | 26 | 91 | 830 |
| Спагетти Болоньезе | 290 | 17 | 31 | 121 | 760 |
| Спагетти Помидорини | 275 | 14 | 16 | 85 | 530 |
| Казаречче с креветками и цукини | 280 | 26 | 24 | 98 | 720 |
| Тальятелле с грибами | 280 | 37 | 21 | 94 | 790 |
| Ризотто с морепродуктами | 350 | 43 | 10 | 46 | 620 |
| Домашние ньокки со страчателлой | 215 | 8 | 27 | 99 | 580 |
| СУПЫ | ВЫХОД, Г | ЖИРЫ, Г | БЕЛКИ, Г | УГЛЕВ., Г | ККАЛ |
| Мисо суп | 330 | 4 | 8 | 9 | 100 |
| Том ям | 350 | 21 | 12 | 10 | 280 |
| Борщ с салом | 415 | 18 | 12 | 22 | 300 |
| Харчо с говядиной | 310 | 3 | 7,5 | 12 | 100 |
| Куриный суп с домашней лапшой | 370 | 3 | 9,5 | 7 | 95 |
| Тыквенный крем-суп | 290 | 11 | 4,5 | 24 | 210 |
| Тыквенный крем-суп с креветками | 310 | 4 | 9 | 23 | 170 |
| Тыквенный крем-суп со страчателлой | 310 | 13 | 5 | 24 | 230 |
| Фо-Бо | 300 | 7,5 | 8,5 | 14 | 160 |

| ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | ВЫХОД, Г | ЖИРЫ, Г | БЕЛКИ, Г | УГЛЕВ., Г | ККАЛ |
|---|----------|---------|----------|-----------|------|
| Домашние котлеты маринованными огурчиками | 260 | 24 | 22 | 20 | 390 |
| Куриный шницель с грибным соусом | 220 | 21 | 31 | 22 | 400 |
| Судак в хрустящей панировке с мятым картофелем | 230 | 28 | 24 | 21 | 430 |
| Бефстроганов с пюре | 240 | 13 | 15 | 31 | 300 |
| Колбаски с печёным картофелем | 290 | 27 | 14 | 23 | 390 |
| Бифштекс с картофелем | 280 | 5 | 7 | 21 | 160 |
| Утиная ножка конфи с пюре из печёного картофеля | 290 | 76 | 21 | 22 | 860 |
| Телячья щека с запеченной морковью и творогом | 250 | 19 | 21 | 16 | 310 |
| Свинные ребра барбекю с салатом коул-слоу | 350 | 44 | 68 | 12 | 720 |
| БЛЮДА НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ | ВЫХОД, Г | ЖИРЫ, Г | БЕЛКИ, Г | УГЛЕВ., Г | ККАЛ |
| Шашлык из свинины | 260 | 40 | 20 | 19 | 520 |
| Шашлык из куриного бедра | 280 | 15 | 40 | 16 | 360 |
| Шашлык из ягненка | 235 | 17 | 19 | 19 | 300 |
| Люля-кебаб из цыпленка | 240 | 7,5 | 32 | 16 | 260 |
| Люля-кебаб из баранины | 240 | 29 | 18 | 16 | 400 |
| Люля-Кебаб из говядины | 200 | 8,5 | 24 | 20 | 250 |
| Фирменная шаверма | 310 | 28 | 28 | 55 | 580 |
| Чизбургер с мраморной говядиной | 340 | 46 | 38 | 84 | 900 |
| Стейк из говядины с домашней аджикой | 155 | 17 | 24 | 3 | 260 |
| Дорадо на гриле | 260 | 23 | 60 | 3,5 | 460 |
| Стейк из лосося с соусом тартар | 155 | 26 | 24 | 3,5 | 350 |
| Ассорти мясное | 650 | 105 | 88 | 33 | 1430 |
| Стейк Рибай | 290 | 20 | 52 | 13 | 440 |
| Стейк Мачете | 320 | 31 | 35 | 15 | 480 |
| ГАРНИРЫ | ВЫХОД, Г | ЖИРЫ, Г | БЕЛКИ, Г | УГЛЕВ., Г | ККАЛ |
| Запеченные шампиньоны с сыром | 150 | 31 | 6 | 2,5 | 300 |
| Молочная кукуруза | 400 | 3 | 13 | 83 | 410 |
| Овощи-гриль | 170 | 10 | 2,5 | 7,5 | 130 |
| Печёный картофель | 150 | 0,5 | 3 | 24 | 120 |
| Картофельное пюре | 120 | 0,5 | 2,5 | 20 | 90 |
| Салат Коул Слоу | 150 | 6 | 2,5 | 9,5 | 100 |
| Трюфельное пюре | 150 | 1 | 3,5 | 20 | 100 |
| Рис | 100 | 1 | 7 | 74 | 330 |
| Жаренный картофель с грибами | 250 | 19 | 6 | 31 | 320 |
| ДЕСЕРТЫ | ВЫХОД, Г | ЖИРЫ, Г | БЕЛКИ, Г | УГЛЕВ., Г | ККАЛ |
| Баскский чизкейк | 150 | 22 | 5,5 | 29 | 340 |
| Медовик | 140 | 15 | 5 | 27 | 260 |
| Десерт «Май» | 100 | 25 | 3,5 | 36 | 390 |
| Шоколадно-вишневый торт | 240 | 21 | 5,5 | 43 | 380 |
| Десерт «Павлова» | 110 | 5 | 1 | 56 | 270 |
| Конфеты 1шт | 20 | 5 | 1,5 | 9,5 | 85 |
| Мороженое | 50 | 7,5 | 2 | 10 | 120 |
| Наполеон | 160 | 39 | 7 | 54 | 590 |

| ЯПОНИЯ | ВЫХОД, Г | ЖИРЫ, Г | БЕЛКИ, Г | УГЛЕВ., Г | ККАЛ |
|-------------------------------------|----------|---------|----------|-----------|------|
| СУШИ | | | | | |
| Лосось | 50 | 1 | 4,5 | 16 | 90 |
| Креветка | 40 | 0,3 | 3,5 | 15 | 75 |
| Угорь | 50 | 5,5 | 4 | 16 | 130 |
| Тунец | 50 | 1 | 5 | 16 | 90 |
| ОСТРЫЕ СУШИ | | | | | |
| Лосось | 40 | 1 | 4,5 | 15 | 85 |
| Креветка | 40 | 0,3 | 3,5 | 15 | 75 |
| Угорь | 40 | 6 | 4 | 15 | 130 |
| Тунец | 40 | 1 | 5 | 15 | 90 |
| Снежный краб | 40 | 0,3 | 2,5 | 16 | 75 |
| ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ | | | | | |
| Креветка | 40 | 5,5 | 4 | 15 | 130 |
| Лосось | 40 | 6,5 | 4 | 15 | 130 |
| Угорь | 65 | 9,5 | 3,5 | 16 | 160 |
| Снежный краб | 40 | 5,5 | 2,5 | 16 | 130 |
| Тунец | 40 | 6 | 4 | 15 | 130 |
| КЛАССИЧЕСКИЕ РОЛЛЫ | | | | | |
| Филадельфия | 240 | 15 | 21 | 91 | 580 |
| Калифорния со снежным крабом | 220 | 13 | 15 | 95 | 550 |
| С лососем | 120 | 2,5 | 11 | 52 | 280 |
| С огурцом | 120 | 1 | 5 | 53 | 240 |
| С авокадо | 120 | 3,5 | 6 | 60 | 300 |
| ОСТРЫЕ РОЛЛЫ | | | | | |
| С лососем | 260 | 26 | 21 | 92 | 690 |
| С тунцом | 260 | 23 | 22 | 92 | 660 |
| Со снежным крабом | 260 | 21 | 15 | 96 | 630 |
| ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ | | | | | |
| С лососем | 260 | 13 | 7,5 | 37 | 290 |
| С тунцом | 260 | 12 | 8,5 | 32 | 270 |
| Со снежным крабом | 260 | 12 | 6,5 | 34 | 270 |
| С угрем | 260 | 17 | 7 | 34 | 310 |
| ФИРМЕННЫЕ РОЛЛЫ | | | | | |
| Микс ролл | 250 | 6 | 19 | 95 | 510 |
| Ролл с хрустящей креветкой | 240 | 12 | 20 | 97 | 580 |
| Ролл темпура с лососем | 290 | 13 | 6 | 6,5 | 170 |
| Филадельфия с креветкой | 280 | 17 | 24 | 92 | 610 |
| Ролл татаки тунец | 240 | 18 | 24 | 93 | 640 |
| Темпура с креветкой и овощами | 230 | 8,5 | 15 | 73 | 430 |
| Филадельфия с соусом манго и масаго | 250 | 17 | 24 | 92 | 620 |
| Спайси Ролл с лососем в огурце | 130 | 13 | 6 | 6,5 | 170 |
| ФИРМЕННЫЕ СЭТЫ | | | | | |
| Острый сэт | 660 | 71 | 59 | 263 | 1930 |
| Запеченный сэт | 660 | 112 | 64 | 265 | 2320 |

Май

ресторан



САЙТ РЕСТОРАНА



ДОСТАВКА



МЫ VKONTAKTE

Прейскурант с информацией для потребителя, соответствующий требованиям Постановления Правительства РФ от 21.09.2020 М 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», находится в уголке потребителя. Все цены указаны в рублях. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами. Данное издание является рекламным материалом. Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

Подача блюд может отличаться от представленной в меню.