

Меню

Наименование

Выход Цена

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Икра лососевых рыб	30	850
Икра лососевых рыб в тарталетке	8/20	340
Сёмга малосольная, лимон, маслины	50/70	450
Филе масляной рыбы, лимон, зелень	50/65	390
Язык говяжий отварной	50/65	360
Буженина из свиной шеи, зелень, Черри, маслины	50/75	290
Колбаса с/к, маслины, зелень	50/60	290
Сало по-домашнему с лучком и горчицей	50/15/20	160
Овощное Ассорти (огурцы, помидоры, перец болгарский, редис, зелень)	280	360
Рулетики из жареных баклажан с сыром Креметте	120	290
Рулетики из жареных баклажан с орехом	120	290
Рулетики из жареных баклажан с помидором	120	250
Маслины, оливки	50	260
Огурцы консервированные	100	150
Масло сливочное	20	100
Лимон	30	50

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с тигровыми креветками (креветки, бекон, микс салата, сухарики, маслины, сыр «Пармезан», помидорки «Черри», лимон, заправка «Цезарь»)	50/235	870
Салат «Цезарь» с семгой (семга, бекон, микс салата, сухарики, маслины, сыр «Пармезан», помидорки «Черри», лимон, заправка «Цезарь»)	50/225	870
Салат «Цезарь» с курицей (куриное филе, бекон, микс салата, сухарики, маслины, сыр «Пармезан», помидорки «Черри», лимон, заправка «Цезарь»)	50/235	590
Салат с утиной грудкой Магре (микс салата, апельсин, кедровые орешки под апельсиновой заправкой)	50/205	690
Салат из розовых томатов с хрустящими баклажанами	230	420

Меню

Наименование

Выход Цена

САЛАТЫ

Салат «Греческий» с сыром «Фетакса» (помидоры, огурцы, перец болгарский, сыр «Фетакса», маслины, заправка «Греческая»)	190	470
--	-----	-----

Салат «Овощной бум» (помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень, микс салата, заправка греческая)	200	290
---	-----	-----

САЛАТЫ ТЕПЛЫЕ

Салат с тигровыми креветками и рукколой	215	890
---	-----	-----

Салат с семгой «Гриль» под сливочно-винным соусом (семга, микс салата, помидорки «Черри», яйцо перепелиное, сыр «Пармезан», хлебные чипсы, лимон, соус	65/230	940
--	--------	-----

Салат с кальмарами и авокадо (филе кальмара, микс салата, авокадо, помидорки «Черри», сухарики, заправка на основе растительного масла	50/220	890
--	--------	-----

Салат «Тайский» с телячьей вырезкой (вырезка телятины, микс салата, огурцы, помидоры, перец болгарский, заправка)	50/210	790
---	--------	-----

Салат «Праздничный» (обжаренная куриная грудка, овощи гриль, микс салата, заправка «Греческая»)	250	650
---	-----	-----

Салат из куриной печени с апельсинами (куриная печень, микс салата, апельсины, помидорки «Черри», сыр «Пармезан», заправка из оливкового масла)	70/265	520
---	--------	-----

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

«Кулебяка» (нежная семга с крабовым мясом и шампиньонами в слоеном тесте под сливочным соусом)	150/30	1400
--	--------	------

Сёмга «Фиш-Хаус» (филе семги запеченное с креветками в слоеном тесте)	150	780
--	-----	-----

«Фуляже» (куриная печень с овощами и грибами, запеченная в слойке под сливочным соусом)	150/200	440
---	---------	-----

ПЕЛЬМЕНИ (ручная лепка)

Пельмени (говядина+свинина) (в горшочке под сырно-грибным соусом)	200/400	490
--	---------	-----

Меню

Наименование	Выход	Цена
--------------	-------	------

ПАСТА

Фетучини с тигровыми креветками	330	990
Паста Аль Сальмоне с семгой и красной икрой	300	990
Паста с курицей и белыми грибами	400	950

БЛИНЧИКИ

Блинчики «Царские» (семга м/с, икра, яйцо перепелиное, лимон)	100/30/10/10	720
Блинчики с икрой и долькой лимона	100/20/10	690
Блинчики с семгой м/с и долькой лимона	100/30/10	450
Блинчики с мороженым, фруктовым топингом и фруктами по сезону	100/50/50/10	350
Блинчики «Наслаждение» с жареными фруктами, медом и корицей	160/50/50	350

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Уха «Петровская» из семги, форели, судака с расстегаем и красной икрой	300/75/60/10	950
Солянка мясная сборная с лимоном и сметаной	300/90/30	680
Суп-лапша с домашней курочкой и белыми грибами	300/50/30	580
Крем-суп из белых грибов и шампиньонов с хлебными язычками	300/30	580
Крем-суп из чечевицы с оливковым маслом, тыквенными семечками и хлебными чипсами	300/30	380
Окрошка с языком на кефире	300/30	520

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Семга «Застенчивая Магдалена» (филе семги запеченное с персиками, под фирменным соусом «Пяти Свечей»)	150/205	1380
Стейк из сёмги на пару	за 100гр	800
Форель жареная	за 100гр	380
Судак "Трафальгар" с тигровыми креветками, с картофелем бейби под фирменным соусом	120/270	780
Судак жареный на подушке из брокколи под соусом «Мармандез»	100/300	760

Меню

Наименование	Выход	Цена
--------------	-------	------

БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Креветки тигровые жареные с кунжутом	за 100 гр	980
Кальмары в соевом соусе с рисом и овощами	75/250	580
Мидии гиганты запечённые в раковинах	100/175	530

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Медальоны из вырезки молодого теленка маринованные в итальянских травах с жареным помидорчиком «Черри»	150/200	1150
Нежнейшая вырезка телятины под сливочно-грибным соусом	100/150	890
Лангет из говяжьей вырезки с помидоркой «Черри»	100	850
Медальоны из свиной вырезки маринованные в итальянских травах с жареным помидорчиком «Черри»	150/200	580
Нежнейшая свиная вырезка под сливочно-грибным соусом	100/150	480

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Фирменное блюдо «Пяти Свечей» куриное филе фаршированное сыром и кедровыми орешками в беконе с гарниром и соусом «Ткемали»	210/380	850
«Кордон-Блю» из нежного филе цыпленка в сырной корочке	за 100 гр	380

ГАРНИРЫ

Овощи гриль (баклажаны, перец болгарский, грибы шампиньоны)	250	550
Брокколи припущенная	150	250
Картофель мини отварной и обжаренный	150	220
Картофель жареный с лучком и шампиньонами «по-домашнему»	160	220
Картофель запеченный дольками	150	180
Соус («Мармандез», «Тар-Тар», «Цахтон», хрен, острый томатный, «Ткемали» алычовый, горчица, сметана)	50	120
Хлеб (белый, пряный бородинский)	1 шт	20

Меню

Наименование

Выход Цена

ДЕСЕРТЫ

«Штрудель яблочный» с мороженым и ягодным сиропом Фирменное блюдо «Пяти Свечей» 150/220 470

Десерт в ассортименте медовик, тирамису 100 370

Хачапури-мини из слоеного теста с сыром «Домашний» 100 180

Круассан с шоколадным кремом 65 180

«Слойка» с яблочком и корицей 100 180

Мороженое в ассортименте (пломбир, фисташковое) 60 140

Мед цветочный 50 120

Наполнитель: сироп, орех 30 120

СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ

Фреш Грейпфрутовый 200 420

Фреш Апельсиновый 200 420

Фреш Сельдереевый 200 420

Фреш Яблочный 200 320

Фреш Морковный (на выборо сливки или оливковое масло) 200 240

Морс Клюквенный (по предварительному заказу) 1л 980

Компот Ягодный (по предварительному заказу) 1л 600

Бар

Наименование	ед.изм	Цена за бутылку	Цена за 100гр.	Цена за 50гр.
--------------	--------	-----------------	----------------	---------------

ВОДКА

Романов	0,5	4900	980	490
Царская Оригинальная	0,5	4000	800	400

КОНЬЯК

Хеннесси VSOP	1,0	45000	4500	2250
Мартель VSOP	1,0	43000	4300	2150
Арарат Ани 7 лет	0,5	9800	1960	980
Лезгинка	0,5	6000	1200	600
Старый Кенигсберг 4 года	0,5	5900	1180	590

ВИСКИ

Чивас Ригал 12 лет	0,75	18750	2500	1250
Джек Дениелс	1,0	24000	2400	1200
Джемесон	1,0	17800	1780	890

ВЕРМУТ

Мартини Бьянко	1,0	11600	1160	580
----------------	-----	-------	------	-----

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Вино игристое белое сухое Просекко Гаэтано	0,75	4800	-	-
Вино игристое белое сухое Prosecco Extra Dry	0,20	2500	-	-
Вино игристое «Абрау Дюрсо» в асс.	0,75	2650	-	-
Вино игристое «Абрау Дюрсо» в асс.	0,20	1100	-	-
Фанагория брют и п/сл. игристое вино	0,20	780	-	-

Бар

БЕЛЫЕ ВИНА

"GreenLife" Sauvignon Blanc (Новая Зеландия) 0,750 6150-00

Цвет: бледно-желтый с зеленоватыми отблесками. Интенсивный аромат с нотами крыжовника, грейпфрута и маракуйи на фоне свежих травянистых тонов. Легкий и яркий вкус, перекликающийся с ароматом и дополненный минеральными нотами. Прекрасно подойдет к морепродуктам, цыпленку с овощами на гриле или свежим салатом.

Вино Riesling Dry Mosel Dr. Loosen (Германия) 0,750 4600-00

Др. Л Драй Рислинг - белый полусухой благородный напиток светло-золотистого цвета. Чистый аромат с тонами цитрусовых фруктов, сбалансированный вкус с оттенками зеленого яблока и освежающей кислотностью в послевкусии. Рекомендуются подавать с холодными закусками, салатами, рыбой и мясом птицы.

Шато Тамань Шардоне (Россия) 0,187 690-00

Утончённый букет с ярко выраженными нотками спелого белого персика, зеленого яблока и легким оттенком сочных цитрусовых. Шелковистый, свежий и прекрасно сбалансированный вкус. Изысканная кислинка гармонично сплетается с мягкой текстурой, раскрываясь тонами тропических фруктов. Прекрасно сочетается с морепродуктами, птицей, мягкими сырами и легкими салатами.

КРАСНЫЕ ВИНА

Вино Domaine de Medeilhan, Merlot (Франция) 0,750 4600-00

Сбалансированное красное сухое вино из винограда сорта Мерло. Вкус вина округлый, насыщенный, эластичный, с сочным фруктовым ядром отличным балансом кислотности и танинности, тонкими нюансами лавра в сухом послевкусии. Вино демонстрирует выразительный фруктовый аромат. Хорошо сочетается с колбасными изделиями, мясом на гриле, овощами и сырами.

Вино Sant'Orsola Chianti DOCG (Италия) 0,750 4300-00

Насыщенный рубиновый цвет. Тонкий аромат наполнен оттенками ванили, спелой вишни, минеральными тонами и нюансами фиалки. Отлично сбалансированный, округлый вкус, гладкие танины, оттенки кислой вишни и сладких специй в послевкусии. Рекомендуются подавать к мясным блюдам, равиоли, пастам.

Каберне Фанагории NR (Россия) 0,187 690-00

Молодое вино рубинового цвета, приготовленное из винограда классического сорта «Каберне совиньон», выращенного на собственных виноградниках Таманского полуострова. Аромат сортовой с нотками вишни и черной смородины, лесной фиалки и зеленого чайного листа.

РОЗОВЫЕ ВИНА

Вино розовое сухое SanVigilio Pinot Grigio Rosato (Италия) 0,750 4800-00

Сухое вино розового цвета с едва уловимыми медными бликами. Свежий, элегантный, чистый аромат раскрывается в бокале фруктово-цитрусовыми оттенками. Вкус мягкий, изящный с гладкой текстурой, фруктово-цветочным профилем и утонченной кислинкой в интригующем послевкусии. Прекрасно сочетается с морепродуктами, холодными мясными блюдами, овощами, а также отменно в качестве аперитива.

Бар

Наименование	Ед. изм	Цена
--------------	---------	------

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кока кола с/б	330	490
Сок «IL PRIMO»	200	370
Лимонад «Натахтари» в асс	500	320
Мин. вода «Боржоми» газ	500	390
Мин. вода «Джермук» газ.	500	390
Мин. вода «Аква Минерале» с/б	260	260
Мин. вода «Аква Минерале» пэт	500	220

ЧАЙНАЯ КАРТА

Чай листовой черный/зеленый	700	340
Чай листовой черный/зеленый	500	300
Чай зеленый «Молочный Улун»	700	340
Чай зеленый «Молочный Улун»	500	300
Чай черный фруктовый с кусочками фруктов	700	340
Чай черный фруктовый с кусочками фруктов	500	300
Чай «SVAI» пакетированный черный/зеленый	200	180

КОФЕЙНАЯ КАРТА

Айс-кофе со сгущенкой	250	390
Кофе-латте «Классический»	200	300
Кофе «Капучино»	200	280
Кофе «Американо»	120	240
Кофе «Эспрессо»	50	240
Кофе «По-восточному»	60/150	240
Сливки 10%	30	100
Молоко «Parmalat»	50	60

ШОКОЛАД

Шоколад «Риттер Спорт»	100гр	580
Шоколад «Вдохновение»	100гр	500
Шоколад «Милка»	85гр	480
Шоколад «Аленка»	15гр	100

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ЗАКАЗ (48 часов)

Наименование	Выход	Цена
--------------	-------	------

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Филе угря копченого, лимон, зелень	50/65	610
Европейские сыры ассорти (пармезан, камамбер, дор-блю, мед, фрукты)	150/210	1050
Твердые сыры ассорти (пармезан, ламбер, маасдам, фрукты)	150/170	950
Кавказские сыры ассорти (домашний, чечел, копченный, сырный рулет)	200	570
Селедочка с картофелем бейби	75/300	380
Перец болгарский маринованный	100	400
Помидоры фаршированные зеленью	100	170
Огурцы м/с собственного посола	100	170
Капуста квашеная	100	150

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

«Курник» русский пирог из слоеного теста с курицей и грибами	за 100гр	150
Блинчики с мясом телятина, свинина	за 100гр	150
Хачапури «Нарта» с сыром «Домашний»	500	800
«Погребок» шляпки шампиньонов фаршированные овощами и запеченные в слойке с белым сливочным соусом	110/50	350
Кулебяка с курочкой в слойке	150	350
Сырные шарики	100	350

САЛАТЫ

Салат «Морская Пучина» креветки тигровые, гребешки, кальмары, мидии, огурец, микс салата	245	1550
Салат «Капрезе» с моцареллой	60/220	540

ГАРНИРЫ

Рис «Ризо Виньола» со сладким перцем	150	250
Хлеб в ассортименте	1 шт	20

ДЕСЕРТЫ

«Штрудель с вишней» с мороженым и ягодным сиропом	150/220	580
---	---------	-----

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ЗАКАЗ (48 часов)

Наименование	Выход	Цена
--------------	-------	------

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Утиная грудка Магре под клубничным соусом	150/250	1350
Медальоны из вырезки телянка на картофельном дранике	100/280	1050
Люля-Кебаб из баранины с острым соусом	170/30	520
Люля-Кебаб из телятины с острым соусом	170/30	560
Люля-Кебаб из курицы с острым соусом	170/30	400
Шашлык из семги	за 100 гр	800
Рулетики паровые из семги с тигровой креветкой 2шт	за 100 гр	850
Форель фаршированная тигровыми креветками и перепелиным яйцом	за 100 гр	690
«Ростбиф» из говяжьей вырезки под ягодным соусом	за 100 гр	780
Корейка молодого барашка маринованная в кавказских травах	за 100 гр	1050
Ножка молодого барашка фаршированная овощами	за 100 гр	890
Утиные ножки под апельсиновым соусом	за 100 гр	490
Свиная шейка запеченная под соусом «Демиглас»	за 100 гр	340
Гусь, утка, индейка фаршированная айвой и яблоками	за 100 гр	400
Шашлык из свиной шеи	за 100 гр	360
Курица фаршированная блинами курица, грибы, блины	за 100 гр	290
Курица по-еврейски с курагой, черносливом, орех грецким	за 100 гр	290
«Долма» телятина, свинина	за 100 гр	280
Рулет рыбный семга, судак, нори	за 75 гр	380
Пастрома из индейки	за 75 гр	330
Рулет из свиной вырезки с сыром и грибами	за 75 гр	270
Рулет куриный с черносливом и грецким орехом	за 75 гр	250
Рулет куриный с сыром	за 75 гр	250
Рулет из куриной печени в слойке	за 75 гр	250