

/ ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ

Белый сет170 / 30 гр930

Ассорти сыром: Камамбер, Дор Блю, Пармезан и Моцарелла. Продается с пряным грушевым джемом, кусочками грильяжа и гриссини.

Тапас сет330 гр1050

Ассорти мини-брускетт из белого багета с начинками из рукколы и креветок, тартара из мраморной говядины, тартара из свежей форели с творожным кремом и спелыми авокадо.

Форель Гравлакс150 гр890

Ломтики слабосоленой форели с ароматными специями.

Строганина из форели150 гр980

Слегка подмороженное филе форели, подается на плато из цуккини с лимоном.

Ростбиф с луком100 / 40 / 40 гр840

Ростбиф из телячьей вырезки минимальной прожарки в ароматных специях и травах. Подается с маринованным луком и корнишонами.

Тартар из говядины с гарниром из авокадо и печеного перца150 гр870

Блюдо из мелкорубленной маринованной говядины, подается с кнелью из спелого авокадо и печеного болгарского перца.

Язык отварной100 / 20 / 20 гр1100

Телячий язык с соусом из хрена и домашней горчицей.

Ассорти свежих овощей200 гр400

Нарезка из свежих томатов, огурцов, болгарского перца и маринованного лука.

Ассорти сезонных фруктов800 гр800

ГОРЯЧИЕ

Черноморские мидии под сальсой с вином200 / 30 гр700

Мидии в створках, приготовленные на белом вине с добавлением томатов и тайских специй. Подаются с крошкой пармезана и гренками багета.

Черноморские мидии с соусе Дор Блю200 / 30 гр700

Мидии в створках, приготовленные в сливочном соусе на белом вине с добавлением сыра Дор Блю и базилика.

Креветки под сливочно-анисовым фламбе200 гр730

Тигровые креветки, фламбированные ликером Самбука и приготовленные в сливочном соусе с пряными специями. Подаются на ломтиках обжаренного цуккини.

Креветки в соевом соусе200 гр730

Жареные тигровые креветки в соевом соусе.

Спринг-ролл с креветками и цыпленком200 гр630

Рулетики из тончайшего теста с начинкой из тигровых креветок, филе цыпленка и овощей с ароматом лемонграсса и кафира.

Сырные брусочки с соусом200 / 50 гр650

Нежный тягучий сыр в хрустящей панировке с соусом Чимичурри или брусничным на выбор.

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, заранее сообщите нам об этом!

 sky lounge

Рекомендуем попробовать

/ САЛАТЫ

Салат с форелью слабой соли и яйцом пашот 180 гр 720

Слабосоленная форель с рукколой, салатными листьями, томатами Черри и яйцом пашот, заправлен фирменным соусом.

Руккола с креветками 140 гр 580

Классическое сочетание пикантной рукколы, жареных креветок, томатов Черри и соуса Винегрет.

Цезарь с креветками 160 гр 610

Микс салата с томатами Черри, обжаренными тигровыми креветками и пармезаном. Заправлен фирменным соусом на основе домашнего майонеза.

Цезарь с цыпленком 170 гр 560

Микс салата с томатами Черри, запеченным куриным филе и пармезаном. Заправлен фирменным соусом на основе домашнего майонеза.

Салат с говяжьей вырезкой 190 гр 1030

Обжаренная говяжья вырезка в сочетании с шампиньонами и свежими овощами.

/ СУПЫ

Шулюм из говядины 350 гр 520

Насыщенный мясной бульон с печеными овощами, картофелем и томленая говядиной.

Том-ям с кальмаром и креветками 300 гр 700

Классический сливочный суп на кокосовом молоке с добавлением специй. Подается с отварным рисом и долькой лайма.

/ ПАСТЫ

Паста с форелью в сливочно-мятном соусе 280 гр 700

Фетуччини, приготовленные с ломтиками форели и цукини в сливочно-мятном соусе.

Паста с морепродуктами в тайском соусе 360 гр 910

Спагетти с чернилами каракатицы, приготовленные с добавлением креветок, кальмаров, мидий и тайских специй в томатном соусе.

Средиземноморский салат 170 гр 450

Печеный перец, авокадо, свежий огурец и микс салатных листьев. Заправлен соусом Песто. Подается с тапинадом из маслин и кремом из сыра Фета.

Овощной салат с жареным тофу 140 гр 400

Свежие овощи с обжаренным подкопченным тофу.

Салат с ростбифом и бататом 160 гр 820

Нежное сочетание белых грибов с ростбифом и бататом в ароматном трюфельном масле.

Салат с языком и соусом из портвейна 160 гр 700

Слайсы отварного языка в сочетании вяленого томата, свежих салатных листьев и ароматного соуса из портвейна. Посыпан крошкой грецкого ореха.

Салат ди Маре 180 гр 550

Салат из свежих овощей с морепродуктами. Заправлен соусом на основе апельсина.

Норвежский сливочный суп 270 гр 530

Нежный сливочно-сырный суп с форелью, брокколи и морковью.

Сырный крем суп с печеным перцем и беконом 170 гр 540

Нежный сливочно-сырный суп с добавлением печеного перца и обжаренного бекона, подается с крутонами.

Паста с цыпленком и грибами в сливочном соусе 320 гр 560

Фетуччини, приготовленные в ароматном трюфельном соусе с ломтиками обжаренной куриной грудки и пармезаном.

Паста фромадж-блю с цыпленком и грецким орехом 280 гр 550

Фетуччини, приготовленные в ароматном соусе из сыра с голубой плесенью, грецким орехом и филе цыпленка.

Паста Карбонара

300 гр

550

Фетуччини, приготовленные с беконом в сливочном соусе.

Паста с соусом песто и запеченным Камамбером

330 гр

800

Отварная паста фетуччини с томатами Черри, заправленная ароматным соусом Песто. Подается с запеченным сыром Камамбер.

/ ГОРЯЧЕЕ

Стейк из форели

190 гр

1400

Нежный стейк форели, приготовленный на гриле или запеченный в пергаменте на Ваш вкус. Подается с гранатовым соусом и долькой лимона.

Филе Миньон

190 / 50 гр

1480

Стейк из говяжьей вырезки, приготовленный на сливочном масле с ароматными травами. Подается с перечным соусом. Степень прожарки уточняйте у официанта.

Говяжьи щечки с Беарнским соусом

150/150/50 гр

1200

Нежные говяжьи щечки, томленные с ароматными специями. Подается с соусом Беарнез.

Бефстроганов с шампиньонами

250 / 30 гр

980

Нежная говяжья вырезка, тушеная соломкой в сметанном соусе с обжаренным репчатным луком, шампиньонами и корнишонами.

Турнедо из говяжьей вырезки со сливочно-грибным соусом

230 / 50 гр

940

Медальоны из вырезки, обжаренные на сливочном масле, подаются с ломтиками картофеля гриль и ароматным сливочно-грибным соусом.

Язык на гриле

170 / 50 гр

1200

Нежные медальоны из говяжьего языка, обжаренные на гриле. Подаются с горчичным соусом.

Утиная грудка Medium

170 / 50 гр

900

Филе утиной грудки с цитрусово-медовым соусом.

Стейк из свинины

180 гр / 30 гр

820

Стейк из свиной шеи, приготовленный на гриле. Подается с подкопченным соусом Барбекю.

Спринг-рулет из филе цыпленка и творожного крема

160 / 50 гр

550

Филе цыпленка с творожным кремом в хрустящей оболочке из тончайшего спринг теста.

Удон с креветками

280 гр

550

Удон с цыпленком и овощами

280 гр

550

Вок с креветками и цыпленком

280 гр

500

Вок с говядиной

280 гр

500

Вок с овощами и тофу

280 гр

500

/ ГАРНИРЫ

Овощи запеченные	140 гр	300	Картофель запеченный с травами	140 гр	180
Картофельное пюре	130 гр	230	Фетуччини с Пармезаном и соусом Песто	140 гр	300
Картофель фри	150 гр	220			

/ ДЕСЕРТЫ

Белый фондан			170 гр	450
Из белого бельгийского шоколада с клубничным соусом.				
Шоколадный фондан			170 гр	450
Классический десерт, подается с шариком мороженого.				
Фирменный десерт «Облако»			150 гр	550
Мусс-чизкейк с ягодным конфитюром под белым шоколадом.				
Чизкейк			100 гр	350
Мороженое			50 гр	120

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, заранее сообщите нам об этом!

 Рекомендуем попробовать

БАР

/ ВИСКИ

Ballantine's 600 40 мл

/ ТЕКИЛА

Olmecca Blanco 700 40 мл

/ ЛИКЕР

Becherovka 550 40 мл

Aperol 550 40 мл

/ БУРБОН

Jim Beam 600 40 мл

Jim Beam Apple 600 40 мл

Jim Beam Honey 600 40 мл

/ ВЕРУМУТ

Cinzano Bianco 330 40 мл

Cinzano Rosso 330 40 мл

Cinzano Extra Dry 330 40 мл

/ БРЕНДИ

Арапат 5 450 40 мл

/ ВОДКА

Абсолют 300 40 мл

Алтай 250 40 мл

Хаски 220 40 мл

Пять озер 200 40 мл

ОНЕГИН 350 40 мл

/ КРАФТОВОЕ ПИВО

Konix Czech Pilsner 510 500 мл

Классический светлый пилснер в чешском стиле.

Blanche Ma Cherie 500 500 мл

ABV - 4,5%, IBU - 8, Witbier. Классический бельгийский бланш.

Ice Cream Porter Chocolate 600 450 мл

ABV - 7%, IBU - 18, PORTER. Уникальный портер со сливочным мягким вкусом и ароматом шоколадного мороженого.

Mon Cher Cassis 560 500 мл

ABV - 4,5%, IBU - 8, Fruit Beer. Аромат свежесобранной черной смородины и смородинового листа.

Gorkovskaya Brewery IPA 530 330 мл

ABV - 0%, IBU - 7,4. Безалкогольное.

Яркий хмелевой аромат с нотами citrusовых фруктов.

с игристым

/ КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Orchid Spritz	200 мл	600	Mai Tai	110 мл	600
Белый джин, игристое, сироп личи, чай орхидея			2 вида рома, трилл сок, миндальный сироп, сахарный сироп, сок лайма		
Aperol Spritz	200 мл	600	Mojito	140 мл	550
Апероль, игристое сухое, содовая			Ром, мята, лайм. Сахарный сироп, сок лайма		
Bellini	140 мл	470	Cosmopolitan	100 мл	470
Персиковое пюре, лимонный сок, игристое, сахарный сироп			Водка, сок ,морс клюква, сок лайма		
Monica Belucci	200 мл	600	Basil Smash	200 мл	500
Розовый джин, сироп гибискус, спрайт, лимонный сок, сахарный сироп			Джин, базилик, кислая и сладкая часть		
Martini Royale	150 мл	530	Margarita	85 мл	550
Чинзано бяяко, сухое игристое, сок лайма			Текила, куантро, сок лайма		
Brandy Alexander	100 мл	470	Pina Colada	200 мл	540
Бренди, кофейный ликер, сливки, пряность			Ром, кокосовый сироп, ананасовый сок, сливки и кокосовый ливер		

/ АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Cloud Highball	170 мл	460	Claudia	85 мл	580
Блю кюрасао, куантро, содовая, сок лимона			Текила, апероль, сироп арбуза, кислая и сладкая часть		
Gold Highball	170 мл	600	White bubble	85 мл	650
Виски, сироп груша, сироп карамель			Белый ром, трепл сек, сироп бабл гам, белок, кислая часть		
Capitan Ginger	250 мл	650	Redhead	250 мл	620
Ром, сироп кокосовый, пряная корица, имбирь, лимонный сок, содовая			текила, апероль, сироп имбирь, кислая и сладкая часть		
Red Magic	250 мл	500	My black currant night	85 мл	530
Водка, клубничное пюре, лимонный сок, вишневый сироп, сливки			Водка, кофейный ликер, сливки, сироп смородины и ванили		

/ СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

Глинтвейн на розмарине	300 мл	600
Тропический глинтвейн	300 мл	600
Облепиховый взвар	300 мл	300
Клюквенно-имбирный взвар	300 мл	300

/ ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ

Цитрусовый лимонад	250 мл	300
Лимонад базилик орхидея	250 мл	300
Холодный чай с персиком	250 мл	400
Сливочный лимонад	250 мл	300
Лимонад бабл гам	250 мл	300

/ СМУЗИ

300 мл

Клубника / банан / чили	400
Яблоко / киви / сельдерей	400
Кокос / банан / ананас	400

/ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ
СОКИ

200 мл

Апельсиновый	300
Грейпфрутовый	340

/ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

Цейлон высокогорный	350
Отборный чай с острова Шри-Ланка, отличается выразительным букетом и особой крепостью.	

Пуэр	350
Чай из китайской провинции Юньнань, обладает мягким вкусом и целым рядом целебных свойств.	

Чабрец	350
Пряный черный чай с листочками душистого горного чабреца.	

/ ТРАВЯНОЙ
ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

Пина Колада	350
Яркий тропический коктейль, наполненный ароматами летнего сада. Гибискус придает напитку приятную освежающую кислинку.	

Легенды Алтая	350
Целебный травяной сбор на основе легендарных трав Алтая - ромашки, мяты, шишек ольхи, брусничного листа, душицы, расторопши, чабреца, тысячелистника, кедровой скорлупы и фенхеля.	

Бенгальский тигр	350
Купаж зеленого чая с кусочками папайи, ананаса, манго, хлопьями моркови, листьями клубники, лепестками подсолнечника и сафлора.	

/ КОФЕ

Эспрессо	160
Американо	170
Латте	250
Капучино	250
Классический раф / Лавандовый раф / Цитрусовый раф	400
Капучино соленая карамель	300
Бабл	400

/ МОЛОЧНЫЕ
КОКТЕЙЛИ

300 мл

Ванильный	300
Клубничный	300
Шоколадный	300

/ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ
НАПИТКИ

Вода Байкал Резерв	250 / 530 мл	300 / 400
Кока-кола / Тоник	250 / 330 мл	250 / 300
Сок в ассортименте	200 мл	130

/ ЗЕЛЕНый ЧАЙ

Молочный улун	350
Необычный чай с долгим сливочным послевкусием и многогранным медово-цитрусовым букетом.	

Моли Хуа Ча	350
Классика чайного искусства в сочетании свежего весеннего чая и воздушного аромата белого жасмина.	

Сенча	350
Пикантный японский чай из листьев раннего сбора с ярко выраженным травянисто-морским ароматом.	

/ АВТОРСКИЙ ЧАЙ

Blue Sky на основе Тайской орхидеи		550
Массала		550
Черный чай с малиной		550
Имбирный чай с апельсином и корицей		500