

Горячие блюда Телятина

Венский шницель (телятина, сухари белые, пармезан, розмарин, тимьян)	190/70	360
Телятина запечённая в фольге	180/80/70	420
Стейк из телятины «Зимняя Вишня» (телятина, вишня, вино кр., имбирь, помидоры Черри)	140/100/70	420
Стейк из телятины с тар-таром из белых грибов и запечённым молодым картофелем	250\100\70	440
Телятина с тигровыми креветками и коньячным соусом	180\80\70	480

Горячие блюда Свинина

Эскалоп из свиной корейки	140\100\50	350
Свиное филе в горчичной панировке фаршированное ассорти из грибов	140\50\70	360
Свиное филе в сырно-сливочной панировке	200/70	360
Свиная отбивная на косточке в имбирно-соевом маринаде с хрустящими картофельными ломтиками	210\80\70	440
Свиная отбивная маринованная в пиве «Гиннес» с острыми луковыми кольцами подается на керамической сковороде (корейка свиная, пиво «Гиннес», спаржа, горчица дижонская, яйцо, лук порей, перец чили)	200/70/100/50	470
Свиная рулька прямо из печи (рулька, капуста тушеная, картофельное пюре. Время приготовления 1 час.)	1\150\150\70	700
Свиные ребрышки в медово-соевом маринаде с помидорами черри	200/60/50	490

Горячие блюда Птица, Кролик

Куриное филе с грибами в кунжутных семечках с чесночным соусом	140\30\70	310
Куриное филе с овощным букетом в сливочном соусе	220\70	330
Строганов из куриной грудки	250/70	340
Куриное филе с креветками и сыром «Филадельфия» и соусом из болгарского перца	140\40\70	375
Цыпленок табака(корнишон) с овощным гарниром и соусом барбекю	1\70\40	430
Кролик тушёный в сметане с розмарином и сельдереем	280	460
Стейк из индейки с сырно-ореховым соусом с гарниром из цуккини и помидор черри	160/60/50	310
Филе индейки по-БРЕТОНСКИ (филе индейки, перец болгарский, лук порей, шампиньоны, бекон)	290	310

Горячие блюда Баранина, Говядина

Филе говядины «СТРОГАНОВ» с картофельным пюре	200/150/70	430
Американский стейк на косточке из молодой говядины (острый, степень прожарки по вашему усмотрению)	220\70	550
Филе говядины запечённое под пикантным соусом с гарниром из овощей гриль	220/80/50	530
Классический стейк из говяжьей вырезки (острый, степень прожарки по вашему усмотрению)	170/70	590
Бараний окорок с розмарином и запеченным молодым картофелем (подается на горячей поставке)	1/220/70	490
Бараньи котлетки с ассорти из фасоли, и баклажан (окорок бараний, баклажаны, фасоль, фасоль стручковая, чеснок, перец чили,	220/100/70	560
Бараньи котлетки на косточке запеченные с баклажанами под сыром сулугуни	250\70	590
Баранина томлёная в горшочке с овощами под шапкой из теста	350	370

Горячие блюда

Рыба

Филе морского окуня запечённое в пергаменте	1/70/25	380
Филе морского окуня гриль, гарнируется овощами	1/80/25	390
Тушка морского окуня запечённая с креветками и розмарином	1/25/70	380
Форель целиковая с миндалем	1/30/25	380
Филе судака запечённое под сырной корочкой	160/25	410
Стейк из голубой акулы	1/50/100/25	350
Стейк из семги с гарниром из свежих Овощей и соусом тар-тар	125/50/80/25	520
Стейк из лосося с соусом из шпината и кедровых орешек	125/80/25	540
Филе семги в бруснично-имбирном соусе	125/50/25	550
Натуральный стейк из лосося гриль	200/25/50	580
Стейк из розового тунца с розмарином и гарниром из овощей гриль	130/60/25	620

СТЕЙКОВОЕ МЕНЮ

Из мраморной говядины «БЛЭК АНГУС»

Чак ролл стейк	220	790
----------------	-----	-----

Денвер стейк	220	780
--------------	-----	-----

Пиканья в маринаде стейк 220		780
------------------------------	--	-----

ОССО БУКО тушёное с овощами (голяшка на кости)	300	590
------------------------------------------------------	-----	-----

НОВИНКА ДЛЯ ГУРМАНОВ

Настоящий каспийский осётр

Стейк из осетрины на пару 150/25/90 960

**Стейк из осетрины запечённый
в пергаменте 150/25/90 960**

НОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Восточная кухня

Салаты

Салат из телятины с гранатом и зеленью по-Бакински	200	370
<small>(телятина, лук красный, кинза, гранат, майонез)</small>		
Лобио-рюмили	220	210
<small>(фасоль спаржевая, фасоль красная, лук красный, орехи грецкие, заправка)</small>		

Супа

Кюрза с бараниной	450	325
<small>(пельмени по-Бакински в бараньем бульоне)</small>		
Суп харчо с бараниной	500	340
<small>(баранина, рис, зелень, орехи грецкие)</small>		
Кюфта-бозбаш	450	290
<small>(рубленая баранина, картошка, бульон, нут, зелень)</small>		

Горячие блюда

Баклажаны запечённые с бараниной и зеленью по- Восточному	350	380
Долма с бараниной	250	375
<small>(виноградные листья, баранина, сметана)</small>		
Буглама с телятины	350	450
<small>(телятина, баклажаны, перец болгарский, помидоры, лук, зелень)</small>		
Куриная ножка с баклажанами и восточной зеленью	350	340

НОВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

**Филе карпа запечённое с белыми грибами 220/150 495
и гарниром из молодого картофеля**

**Сиг целиковый запечённый в фольге со сладкой
паприкой и ароматными травами 1шт. 690**

**Сиг целиковый жареный на гриле с соусом из
лисичек 1шт./100 690**

РЕКЕМЕНДУЕМ НА ДВЕ ПЕРСОНЫ

**Целиковый ладожский судак-гриль с гарниром
и спаржевой фасоли и картофелем «БЕБИ» 1кг. 950**