Ассорти (холодные закуски)

Мясное домашнее ассорти — 1 600 ₽

100/100/300/50/45 г

Домашнее мясное ассорти из ароматной запеченной буженины и нежного куриного рулета — беспроигрышное сочетание сочного, пряного мяса и легкого диетического вкуса. Идеальная праздничная закуска с румяной корочкой, пикантными специями и натуральным составом без лишних добавок.

Ассорти солений — 560 ₽

350 г

Традиционная домашняя закуска с гармоничным балансом пряных, кислых и сладковатых вкусов. Идеальное дополнение к основным блюдам и крепким напиткам.

Мясная тарелка — 1 975 ₽

300 г

Изысканная коллекция мясных деликатесов для истинных ценителей. В составе — ароматная бастурма в специях, нежный отварной язык, классическая сыровяленая салями и пикантная испанская чоризо. с дымком. Подается с традиционным хреном для остроты ощущений и хрустящими ломтиками теплого багета. Идеальный старт для хорошего вечера.

Овощная тарелка — 700 ₽

500 г

Ассорти из отборных сезонных овощей. Сладкие бакинские томаты, хрустящие огурцы, молодой редис и болгарский перец подаются со стеблями сочного сельдерея и веточками ароматной кинзы. Отличная легкая закуска, которая подчеркнет вкус основных блюд.

Ассорти рыбное — 2 475 ₽

380 г

Идеальная закуска для особенного вечера. Четыре благородных вкуса в одной тарелке: нежнейший палтус х/к, пикантная кета, тающая во рту масляная рыба и премиальный слабосоленый лосось. Подается с воздушным сырным муссом и хрустящим багетом. Настоящее гастрономическое удовольствие!

Сырная тарелка — 1 745 ₽

350 г

Изысканная сырная тарелка объединяет пикантную горгонзолу, бархатистый камамбер, нежную моцареллу и упругий чечил. Контраст вкусов гармонично дополняют сладкий мед, сочный виноград и хрустящие грецкие орехи, создавая идеальный баланс сливочных, острых и десертных нот.

Фруктовая тарелка — 1 795 ₽

1000 г

Фруктовое ассорти — освежающая тарелка из спелых сезонных и экзотических фруктов. Сочный ананас, хрустящее яблоко, сладкая груша, яркий киви и отборный виноград искусно нарезаны и украшены веточками ароматной мяты.

Гарниры

Карамелизированная брюссельская капуста — 245 ₽

100 г

Изысканное гармоничное блюдо, где хрустящие кочанчики покрыты тонкой сладковатой корочкой. Минималистичный состав из отборной капусты, щепотки соли и сахара раскрывает природный ореховый вкус овоща, превращая его в настоящий гастрономический шедевр.

Картофель отварной — 135 ₽

100 г

Нежный отварной картофель с тающим сливочным маслом и ароматным свежим укропом — классический сытный и по-домашнему уютный гарнир, который идеально дополняет мясные, рыбные и овощные блюда.

Картофель по-деревенски — 135 ₽

100 г

Аппетитные дольки отварного картофеля, обжаренные до золотистой корочки на натуральном сливочном масле. Пикантную пряную ноту и глубокий аромат блюду дарит свежий розмарин.

Овощи гриль — 175 ₽

100 г

Микс из спелых баклажанов, хрустящего цуккини и сладкого болгарского перца, приготовленный на гриле. Пикантное чесночное масло и пряные специи подчеркивают сочность овощей, оставляя легкое и приятное послевкусие.

Стручковая зеленая фасоль с томатами черри и чесноком — 185 ₽

100 г

Яркий и легкий гарнир из нежной стручковой фасоли, быстро обжаренной для сохранения сочности и хрустящей текстуры. Сладкие томаты черри и пикантный красный лук добавляют блюду сочности, а изысканный аккорд чесночного и растительного масел в сочетании с морской солью подчеркивает природный вкус каждого ингредиента.

Горячие блюда

Стейк Рибай из мраморной говядины — 2 190 ₽

200 г

Премиальный стейк Рибай из отборной мраморной говядины с тончайшими жировыми прослойками. Минималистичный состав из отборного мяса, щепотки соли и черного перца раскрывает всю глубину и сочность классического вкуса без лишних добавок.

Котлета по-киевски — 180 ₽

80 г

Сочная куриная котлета в хрустящей золотистой панировке скрывает внутри нежное сливочное масло с ароматной зеленью. При разрезе раскрывается горячий масляный соус, который пропитывает нежное мясо.

Медальоны из свиной вырезки с грибным соусом — 495 ₽

200 г

Нежнейшие медальоны из отборной свиной вырезки под бархатным грибным соусом. Идеальный баланс мягкого сочного мяса и насыщенного аромата лесных или благородных грибов создает изысканное блюдо ресторанного уровня для вашего стола.

Стейк из семги — 1 475 ₽

150 г

Обжаренное до золотистой корочки филе лосося подается под густым сливочным соусом с розмарином. Долька лимона завершает композицию, добавляя блюду приятную свежесть и легкую кислинку.

Шашлык из свинины — 560 ₽

100 г

Сочный свиной шашлык из нежной шейки, томленной в ароматной паприке и сладком красном луке. Подается на мягком поджаристом лаваше, который вбирает в себя богатый мясной сок.

Шашлык из курицы — 495 ₽

100 г

Золотистый шашлык из сочного куриного бедра, маринованный с добавлением пряной куркумы. Подаётся на мягком лаваше со свежим красным луком.

Утиная грудка магре — 1 120 ₽

260/50 г

Это изысканный символ французской гастрономии: нежное, плотное темно-красное мясо под золотистой хрустящей корочкой из тающего жира. Обладает благородным вкусом с легким оттенком дичи, который раскрывается в идеальной степени прожарки Medium.

Горячие закуски

Кокиль с креветками — 225 ₽

40 г

Нежные, сочные тигровые креветки томятся в бархатистом, сливочно-сырном соусе. Блюдо запекается в изящных кокотницах или аутентичных морских раковинах под золотистой, хрустящей корочкой из сыра Пармезан.

Жульен запечённый в тарталетке грибной — 160 ₽

75 г

Изысканная порционная закуска: ароматные шампиньоны и золотистый репчатый лук в бархатном сливочном соусе, запеченные под тягучей корочкой сыра моцарелла внутри хрустящей тарталетки. Идеальное сочетание нежной текстуры и сливочного вкуса для вашего стола.

Жульен запечённый в тарталетке куриный — 185 ₽

75 г

Изысканная порционная закуска: сочное филе куриной грудки и ароматные шампиньоны в нежном сливочном соусе, запечённые под тянущейся корочкой сыра моцарелла внутри хрупкой золотистой тарталетки.

Жульен запечённый в тарталетке с семгой — 285 ₽

75 г

Внутри хрустящей песочной тарталетки — нежное сочетание слабосолёной сёмги и ароматных шампиньонов, припущенных с луком в густых сливках. Блюдо запекается под плотной румяной корочкой из расплавленного сыра Моцарелла.

Сыр Камамбер запечённый с орехами и медом — 1 285 ₽

180 г

Тёплый, тягучий Камамбер с его благородной бархатистой корочкой буквально тает во рту. Густой натуральный мёд и ягодный конфитюр окутывают сыр деликатной сладостью, которую Выгодно оттеняет лёгкая кислинка вяленой вишни. Завершающий штрих — грецкий орех, который придаёт блюду приятный хруст и глубокий терпкий аромат.

Креветка темпура (5шт) — 600 ₽

115 г

Сочные тигровые креветки в легком хрустящем кляре темпура. Воздушная золотистая корочка идеально сочетается с нежным тающим сырным муссом, создавая яркий баланс текстур

Холодные закуски

Маслины каламата — 520 ₽
120 г

Это истинный аристократ среди средиземноморских деликатесов и символ греческого гастрономического искусства. Рожденные под щедрым солнцем южного Пелопоннеса, эти оливки легко узнать по уникальной миндалевидной форме, глянцевой кожице и благородному темно-бордовому или глубокому фиолетовому оттенку.

Закуска русская заливная — 850 ₽
100/50/30/30 г

Классика праздничного стола, где нежное отварное мясо и птица прячутся под зеркально-прозрачным желе, украшенные яркими дольками яиц и зеленью. Это блюдо сочетает в себе домашний уют, изящную подачу и богатый, чистый вкус.

Семга слабосоленая — 1 450 ₽
100/60/55/30/20 г

Это изысканный деликатес с нежной маслянистой текстурой и благородным вкусом, где легкая морская соль лишь подчеркивает природную сладость и богатство рыбы.

Говяжий отварной язык с хреном — 1 175 ₽
170 г

Сочные, поджаренные на огне ломтики говяжьего языка подаются с пикантным хреном, раскрывающим богатый вкус мяса. Идеальный баланс блюду придают яркие томаты черри, хрустящие маринованные огурцы и охапка свежей зелени, которые добавляют приятную кислинку и весеннюю свежесть.

Сельдь с картофелем — 520 ₽
250 г

Нестареющая классика, в которой воплотились традиции, домашний уют и идеальный баланс вкусов. Это блюдо, знакомое с детства, способно украсить как душевное семейное застолье, так и изысканный праздничный стол.

Рулетики из баклажан — 420 ₽
150 г/6 шт.

Пикантные рулетики из баклажанов с нежной начинкой из измельченного грецкого ореха, ароматного чеснока, свежей кинзы, петрушки и шелковистого майонеза — изысканная закуска с восточным характером.

Рулетики с ветчиной и сыром — 320 ₽
135 г

Беспроигрышная классика праздничного стола. Нежные слайсы ароматной ветчины скрывают пикантную начинку из тертого сыра, чеснока и зелени, создавая идеальный баланс вкусов за считанные минуты.

Канапе/брускетта

Рулетики с огурцом и сырным муссом — 95 ₽

35 г

Сочетают в себе хрустящую прохладу свежего огурца и нежную, воздушную текстуру сырного мусса. Яркий финальный штрих из сочных томатов черри и пикантных маслин придает блюду гармоничный средиземноморский вкус и безупречный внешний вид.

Брускетта с паштетом и рукколой — 295 ₽

100 г

Изысканная закуска с характером. Тонкий хруст багета, нежность печеночного паштета и взрывная свежесть клубники с пикантной рукколой. Особый шарм блюду придают капли сладкого ягодного конфитюра и тонкие лепестки пармезана. Безупречный контраст соленого и сладкого — удовольствие, которое хочется повторить.

Брускетта с чоризо и томатами вялеными — 335 ₽

100 г

Хрустящий багет, пикантная острая чоризо, воздушный сырный мусс, ароматные вяленые томаты, микрозелень кресс-салата. Превосходно сочетается со среднетелыми красными и сухими розовыми винами.

Брускетта с томатным сальса и сливочным сыром — 245 ₽

100 г

Обжаренная до золотистой корочки чиабатта покрывается воздушным, тающим во рту сырным муссом. Сверху выкладывается сочная сальса из спелых томатов, пряный аромат которой подчеркивают листочки свежего базилика. Завершающий штрих — изысканные штрихи густого крем-бальзамика, добавляющие блюду благородную кисло-сладкую нотку и визуальный лоск.

Канапе с огурцом и креветками — 155 ₽

35 г

Изысканное канапе с сочной тигровой креветкой, хрустящим огурцом и нежным творожным сыром. Это идеальное сочетание морской свежести, кремовой текстуры и легкого хруста украсит любой фуршет.

Канапе с утиной грудкой и грушей — 520 ₽

25 г

Изысканное сочетание нежной подкопченной утки и сочной медовой груши на шпажке с пикантным акцентом из сыра Дорблю и капли бальзамического крема. Идеальный аппетайзер к игристому вину.

Канапе/брускетта

Канапе с сыром горгонзола и виноградом

125 ₽

25 г

Это настоящая гастрономическая гармония в один укус. На хрустящем ломтике тостового хлеба располагается воздушная подушка из нежного сливочного мусса, которая идеально смягчает интенсивный слегка пряный вкус знаменитого сыра Горгонзола. Яркий дуэт сочного винограда и спелой клубники добавляет закуске освежающие фруктовые нотки и приятную кислинку.

Мини тарталетка с икрой и сливочным муссом

390 ₽

35 г

Изысканная мини-тарталетка с нежным сливочным муссом и щедрой россыпью премиальной красной икры. Это идеальный баланс легкой хрустящей основы, бархатной сливочной текстуры и яркого солоноватого морского вкуса, который тает во рту.

Канапе с сыром камамбером и клубникой

275 ₽

30 г

Изысканное канапе с мягким сыром Камамбер и сочной клубникой — это гармоничный дуэт сливочной текстуры с легкой пикантностью сыра и яркой ягодной сладостью. Элегантная закуска для фуршета или романтического вечера.

Канапе с ростбифом

135 ₽

25 г

Настоящая гармония вкусов в один укус. Нежнейший ростбиф и средиземноморские вяленые томаты встречаются на хрустящем багете, а деликатный соус из тунца и маринованный огурчик добавляют закуске благородную пикантность. Идеальный выбор для вашего фуршета!

Канапе с семгой на тосте

235 ₽

30 г

Элегантная классика в фуршетном формате. Нежный слабосоленый лосось, хрустящий свежий огурец и премиальная красная икра на подушке из воздушного сырного мусса и поджаренного тоста.

Канапе чоризо с вяленными томатами

165 ₽

25 г

Изысканная средиземноморская закуска на хрустящем багете. Пикантный вкус испанской колбасы чоризо гармонично дополнен нежным сырным муссом и пряными вялеными томатами. Микрозелень кресс-салата завершает композицию свежим акцентом и легкой перечной ноткой.

Салаты

Салат Капрезе с моцареллой — 370 ₽

100 г

Изысканный итальянский салат Капрезе: сочетание сладких бакинских томатов и сочных черри, нежной моцареллы и ароматного базилика, дополненное пикантным соусом песто и бархатным крем-бальзамиком.

Салат Капрезе со страчеллой — 395 ₽

100 г

Изысканное прочтение итальянской классики. Нежнейший сливочный сыр Страчетелла идеально сочетается с сочными бакинскими помидорами и сладкими томатами черри. Яркий соус Песто и свежий базилик дарят блюду средиземноморский аромат, а густой крем-бальзамик завершает композицию пикантным штрихом.

Салат Греческий — 295 ₽

100 г

Классический Греческий салат — это солнце Эллады на вашей тарелке: сочные спелые помидоры, хрустящие огурцы, сладкий болгарский перец и пикантные оливки с маслинами, объединенные хрустящим миксом салатов, солоноватой тающей фетой и ароматной заправкой на основе благородного оливкового масла.

Салат Оливье с ветчиной — 125 ₽

100 г

Нежный и сытный салат «Оливье» с ветчиной сочетает пикантную сочность соленых огурцов, сладость отварных овощей и яркий аромат свежего укропа. Это гармоничная и праздничная классика в новом, более изысканном исполнении.

Салат Оливье с курицей — 175 ₽

100 г

Нежный салат «Оливье» с куриной грудкой — это легкое и изысканное прочтение любимой классики. Мягкое отборное филе курицы гармонично сочетается с отварным картофелем, сладковатой морковью, яйцами и пикантными солеными огурцами, а зеленый горошек и свежий укроп добавляют блюду весенней свежести.

Салат из бакинских помидоров с красным луком — 170 ₽

100 г

Сочный салат из сладких бакинских томатов, хрустящего красного лука и ароматной зелени под капеллой шелковистого оливкового масла. Это квинтэссенция летнего вкуса, где сладость спелых помидоров тонко оттеняется пикантностью лука и свежестью трав.

Салаты

Салат с ростбифом

295 ₽

100 г

Сытный и одновременно легкий салат для ценителей правильного мяса. Сочный ростбиф, хрустящий салатный микс, печеный картофель черри, спелые томаты и классическое куриное яйцо. Пикантный красный лук добавляет легкую остроту, а изысканный соус из оливкового масла и горчицы идеально подчеркивает благородный вкус говядины.

Салат Цезарь с кетой

345 ₽

100 г

Деликатный вкус и легкий аромат дымка нежного филе кеты идеально сочетаются с хрустящим миксом салатов Айсберг и Романо, сладкими томатами черри и куриным яйцом. Пикантный соус «Цезарь», золотистые гренки и тертый сыр Пармезан завершают эту гармоничную гастрономическую композицию.

Салат Цезарь с курицей

295 ₽

100 г

Легендарный салат «Цезарь» с сочной куриной грудкой, хрустящими листьями айсберга и романо, золотистыми гренками, спелыми томатами черри, отборным яйцом и пряным сыром пармезан под фирменным соусом.

Сельдь под шубой

165 ₽

100 г

Нежная «Селёдочка под шубой» — это легендарный домашний салат, где пикантные кусочки слабосолёной сельди утопают в бархатной подушке из нежного картофеля, сладковатого лука, отварных яиц и сочной свёклы, щедро пропитанных лёгким майонезом.

Салат Нисуаз с тунцом

365 ₽

100 г

Изящный салат с нежным тунцом, сочными томатами черри, хрустящими огурцами и отборным миксом салатов, дополненный куриным яйцом и пикантным французским соусом Нисуаз на основе оливкового масла и горчицы. Это легкое, но сытное блюдо в стиле лазурного берега Франции.

Банкетные блюда

(подается целиком)

Галантин с фисташками

10 900 ₽

1350/900/500/200/100/100 г

Истинное воплощение французского кулинарного шика — Галантин с фисташками. Представьте: нежнейшее, тающее во рту мясное суфле, окутанное тонким ароматом пряных трав, где каждый кусочек скрывает в себе яркий акцент — цельную, хрустящую фисташку. Срез этого блюда напоминает мозаику, в которой благородные пастельные оттенки мяса контрастируют с насыщенным изумрудным цветом орехов. Это идеальная закуска под бокал сухого белого вина создающая атмосферу изысканного званого ужина.

Семга фаршированная

18 000 ₽

1850/400/300/90/50/50 г

Сочная тающая семга, наполненная сладковатыми креветками и ароматным свежим базиликом. Это гармоничный союз морских вкусов, где благородная жирность рыбы подчеркнута пряной зеленью.