



**GRAMMY'S**

**KARAOKE**

# Плато из морепродуктов Grammys

на 2 персоны 10000 ₺

Мясо камчатского краба, отварные королевские креветки, устрицы, тартар из морского гребешка

## БРУСКЕТТЫ

**Брускетта с креветками** 1200 ₺

На чабатту, обжаренную на гриле до хрустящей корочки, выкладывается соус «Гуакомоле» из свежего авокадо и вяленых томатов, креветки, хрустящие чипсы из петрушки

**Брускетта с томатом, базиликом и сыром моцарелла** 900 ₺

На чабатту, обжаренную на гриле до хрустящей корочки, поливается соус «Песто», выкладываются спелые бакинские томаты, крымский лук, сыр моцарелла и листья свежего базилика

**Брускетта с тунцом** 900 ₺

На чабатту, обжаренную на гриле до хрустящей корочки, выкладывается масса из тунца в собственном соку, крымского лука и домашнего майонеза «айоли»

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**Сырное ассорти** 3100 ₺

Пармезан, скаморца, горгондзола, камамбер. Подается с виноградом, клубникой, грецким орехом и медом

**Мясное ассорти** 3200 ₺

Ростбиф, отварной говяжий язык, подкопченная утиная грудка, вяленые томаты, каперсы, соус «Вителло Тоннато»

**Рыбное ассорти** 3550 ₺

Слабосоленая семга, масляная рыба. Подается с лимоном и рукколой, поливается оливковым маслом

**Ассорти маринованных оливок и маслин** 900 ₺

Гигантские оливки и маслины с косточкой

**Тартар из говядины** 1550 ₺

Мраморная говядина вырезка заправляется медово-горчичной заправкой. Подается с гренками из бородинского хлеба и каперсами на ветке

**Тартар из тунца с авокадо** 1900 ₺

Тунец «блю фин» и спелый авокадо заправляется медово-горчичной заправкой. Подается с гренками из бородинского хлеба, листьями свежего базилика и кресс-салатом

**Карпаччо из лосося** 1300 ₺

Лосось маринованный с пюре из тайского манго украшается рукколой и подается с лимоном

**Карпаччо из говядины** 1500 ₺

Мраморная говядина с горчичной заправкой подается с бакинскими томатами, каперсами, маринованными артишоками, пармезаном, гренками из бородинского хлеба и кресс-салатом

**Севиче из сибаса** 1500 ₺

Филе охлажденного морского сибаса, маринованное в соусе «цитронет», с сердцевинной спелого томата биф, мякотью грейпфрута и листьями кинзы

**Севиче из лосося со спелым авокадо** 1400 ₺

Филе норвежского лосося, спелое авокадо, долька лайма, украшается слайсом из редиса и кресс-салатом

## САЛАТЫ

**Салат «Цезарь» с теплым куриным филе** 1100 ₺

Листья салата Романо, заправленные соусом «цезарь», с черри томатами и обжаренной куриной грудкой. Подается с тертым сыром пармезан и хрустящими гренками из французского багета

**Салат «Цезарь» с тигровыми креветками** 1400 ₺

Листья салата Романо заправляются соусом «цезарь», с черри томатами и обжаренными тигровыми креветками. Подается с тертым сыром пармезан и хрустящими гренками из французского багета

**Салат «Цезарь» с лососем** 1400 ₺

Листья салата Романо, заправленные соусом «цезарь», с черри томатами и обжаренным филе лосося с ароматными травами. Подается с тертым сыром пармезан и хрустящими гренками из французского багета

**Салат с французским цыпленком** 1300 ₺

Микс салат с гранатовой заправкой и обжаренное филе молодого цыпленка, подается с черри томатами и сегментами апельсина

**Салат с тунцом** 1600 ₺

На микс салат, заправленный медово-горчичной заправкой, выкладывается тунец «блю фин», прожарки Blue. Подается с черри томатами, свежими огурцами, яйцом пашот и слайсами из редиса

**Салат Греческий** 1100 ₺

Свежие овощи и листья Романо, маслины и оливки гигант, заправляются оливковым маслом и лимонным соком. Подается с сыром Фета и красным луком, посыпается орегано

**Руккола с тигровыми креветками** 1500 ₺

Молодые листья рукколы, черри томаты и спелое авокадо, заправляется бальзамическим кремом, соусом «Песто», подается с обжаренными тигровыми креветками, с сыром пармезан и гренками из бородинского хлеба

**Моцарелла с томатами и соусом «Песто»** 1200 ₺

Спелые розовые томаты биф подаются с сыром моцарелла, кедровыми орешками. Заправляется кремом бальзамик и соусом «Песто», украшается базиликом

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Кальмар командорский** 1200 ₺

Маринованные кальмары обжариваются с добавлением сладкой паприки и сливок. Подаются с обжаренным бэби картофелем в специях из ароматных трав

**Гребешок с пюре из цветной капусты** 1600 ₺

Морской гребешок обжаривается и подается с пюре из цветной капусты и соусом «биск»

**Миникальмары** 1500 ₺

Обжаренные миникальмары с тимьяном и чесноком, чили перцем, маринованными артишоками и томатами черри, подаются с рукколой

**Морепродукты на гриле** 11500 ₺

Тигровые креветки, миникальмары, крабовые фаланги, морской гребешок, обжариваются на гриле и подаются на подушке из микс салата с лимоном и соусом «айоли»

## СУПЫ

**Суп-пюре из грибов и шампиньонов** 900 ₺

Обжаренные белые грибы, шампиньоны и репчатый лук, пробиваются до однородной массы с добавлением сливок и грибного бульона. Украшается слайсами жареных шампиньонов и поливается трюфельным маслом

**Куриный суп с домашней лапшой** 800 ₺

Наваристый куриный бульон с добавлением домашней лапши и куриного филе. Подается с перепелиным яйцом пашот и свежей зеленью

## ПАСТА

**Феттуччини с лососем** 1500 ₺

Паста с лососем в сливочном соусе и красной икрой

**Феттуччини с говядиной** 1400 ₺

Паста с говядиной и белыми грибами в сливочном соусе и ароматом трюфеля

**Спагетти с морепродуктами** 1750 ₺

Пикантная паста с мини-кальмарами, морским гребешком и тигровыми креветками в томатном соусе

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**Филе-миньон из мраморной говядины с овощами на гриле** 3400 ₺

Стейк из мраморной говяжьей вырезки с овощами на гриле: бакинским томатом, кабачками/цукини, запеченной свеклой и картофелем. Подается с пикантным томатным соусом

**Медальоны из мраморной говядины** 1500 ₺

Медальоны из мраморной говядины с кус – кусом из ботвы, рулетиками из цукини и с соусом из белых грибов

**Стейк Рибай «Прайм - Биф»** 3500 ₺

Стейк Рибай с овощами гриль: бакинским томатом, кабачками/цукини, запеченной свеклой и картофелем. Подается с пикантным томатным соусом

**Каре ягненка с овощами на гриле** 2950 ₺

Корейка ягненка с овощами гриль: бакинским томатом, кабачками/цукини, запеченной свеклой и картофелем. Подается с пикантным томатным соусом

**Утиная грудка** 1100 ₺

Утиная грудка с яблочным пюре и соусом из свежих лесных ягод

**Томленые язычки ягненка** 1400 ₺

Томленые язычки ягненка в соусе демиглас со сморчками и картофельным пюре. Украшаются кресс-салатом, луком фри и чипсами из томатов

**Спинка лосося с овощами на гриле** 1500 ₺

Спинка лосося с овощами гриль: бакинским томатом, кабачками/цукини, запеченной свеклой и картофелем

**Дорадо на гриле** 1800 ₺

Дорадо на гриле с запеченным картофелем и соусом «Сицилия»

**Сибас на гриле** 1800 ₺

Филе сибаса подается со спаржей и лимоном

**Испанский осьминог на гриле** 1950 ₺

Щупальца осьминога с гарниром из маслин и оливок гигант, каперсами на ветке, бакинскими томатами, сегментами грейпфрута, маринованного в Куантро

## ДЕСЕРТЫ

**Тирамису** 750 ₺

Классический итальянский десерт на основе сыра «Маскарпоне»

**Яблочный штрудель** 850 ₺

Слоеное тесто, свежее яблоко, изюм, грецкий орех с добавлением корицы, запекается до хрустящей корочки. Подается с шариком ванильного мороженого и веточкой мяты

**Шоколадный флан** 950 ₺

Популярное французское десертное блюдо, кекс из шоколадного бисквита и большого количества горького шоколада

**Чизкейк** 850 ₺

Классический чизкейк «Нью-Йорк», подается с соусом из свежей клубники

**Мороженое домашнее в ассортименте, 3 шарика на выбор** 800 ₺

Ванильное, шоколадное, клубничное, фисташковое

**Сорбеты** 800 ₺

Манго, маракуйя и клубника, малина

## ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

**Фруктово-ягодное ассорти 800 гр** 8000 ₺

Ананас, виноград, груша, манго тайское, маракуйя, киви, малина, клубника, голубика

**Фруктово-ягодная капля 1700 гр** 15000 ₺

Ананас, виноград, груша, манго тайское, маракуйя, киви, малина, клубника, голубика

**Фруктово-ягодная лодка 2500 гр** 20000 ₺

Ананас, виноград, груша, манго тайское, маракуйя, киви, малина, клубника, голубика

## ЯГОДЫ В АССОРТИМЕНТЕ НА ВЫБОР

**Арбуз** 1 порция 4750 ₺

**Дыня** 1 порция 4750 ₺

**Клубника** 100 гр 800 ₺

**Голубика** 100 гр 1200 ₺

**Малина** 100 гр 1500 ₺