

# Завтраки

	ВЫХОД	ЦЕНА
<i>ЯЙЦА</i>		
<b>СЫТНЫЙ "СЕТ" ЗАВТРАК ПО-ЧЕШСКИ</b> <i>(2 яйца, хрустящий картофель, томаты на гриле, сосиска, тост, жареный бекон, зелень)</i>	250 гр	<b>420р.</b>
<b>ЯЙЦА В МЕШОЧЕК С ИКРОЙ ЩУКИ И КЕТЫ С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ</b>	250 гр	<b>320р.</b>
<b>СКРЭМБЛ / ЯИЧНИЦА / ОМЛЕТ С ТОСТАМИ И ДВУМЯ НАЧИНКАМИ</b> <i>(бекон, шампиньоны, сыр, зелень, лук, перец, томаты, лосось, колбаса домашняя)</i>	250 гр	<b>320р.</b>
<b>ШАКШУКА КЛАССИЧЕСКАЯ</b> <i>(2 яйца, свежие томаты, перец болгарский, лук, зелень, чеснок, зира, кориандр, тмин)</i>	250 гр	<b>350р.</b>
<i>ЗЛАКИ</i>		
<b>ОВСЯНАЯ КАША С ЯГОДАМИ И ОРЕХАМИ</b>	180 гр	<b>320р.</b>
<b>РИСОВАЯ КАША НА МОЛОКЕ С ТЫКВОЙ И ОРЕХАМИ</b>	150 гр	<b>320р.</b>
<b>ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ГРИБАМИ И ОМЛЕТОМ</b>	100/100/35	<b>320р.</b>
<i>ТОСТЫ С ЯЙЦОМ</i>		
<b>ТОСТ С АВОКАДО, МАЛОСОЛЬНЫМ КИЖУЧЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ</b>	150 гр	<b>350р.</b>
<b>КЛАБ-САНДВИЧ С СОЧНЫМ КУРИНЫМ ФИЛЕ, БЕКОНОМ И ЖАРЕННЫМ ЯЙЦОМ</b>	150 гр	<b>350р.</b>
<b>БУЛОЧКА С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ, РУККОЛОЙ И ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ</b>	200/20 гр	<b>350р.</b>
<i>ВЫПЕЧКА</i>		
<b>ВАФЛИ ВЕНСКИЕ С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕННОГО И ЯГОДАМИ</b>	150 гр	<b>330р.</b>
<b>БЛИНЫ С МАСЛОМ</b>	100 гр	<b>150р.</b>
<b>СЫРНИКИ С МУССОМ И ДОМАШНИМ ДЖЕМОМ</b>	150/50 гр	<b>330р.</b>
<i>ГАРНИРЫ К ЗАВТРАКУ</i>		
+сметана	40 гр	<b>50р.</b>
+мед	40 гр	<b>90р.</b>
+сгущенка	40 гр	<b>50р.</b>
+домашнее варенье	40 гр	<b>100р.</b>
+икра красная	10 гр	<b>190р.</b>
+ лосось шеф-посола	40 гр	<b>250р.</b>

# Закуски к Пиву

	ВЫХОД	ЦЕНА
<b>АССОРТИ ИЗ МЯСНЫХ ЗАКУСОК К ПИВУ</b> <i>Домашние мини чебуреки с мясом дичи, свиные ребра под соусом барбекью, куриные крылья в медово-горчичном соусе, сырны палочки с клюквенным соусом, чесночные гренки с сырным соусом.</i>	780/130	<b>1580р</b>
<b>АССОРТИ ЗАКУСОК К ПИВУ</b> <i>Попкорн из тигровых креветок, кольца кальмара в кляре со сметанным соусом, чесночные гренки с сырным соусом, брющки форели шеф-посола, сырны шарики с беконом и чесноком</i>	780/130	<b>1580р</b>
<b>АССОРТИ ИЗ КУПАТ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ</b>	750 гр	<b>1 500р.</b>
<b>МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ</b>	50 гр	<b>160р.</b>
<b>СУДЖУК ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ МАРЛА</b>	80/80 гр	<b>480р.</b>
<b>ФИСТАШКИ СОЛЕННЫЕ</b>	100 гр	<b>280р.</b>

# Дикое Меню от Шефа

	ВЫХОД	ЦЕНА
<i>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</i>		
КАРПАЧО ИЗ МАРАЛА С СОЦВЕТИЯМИ БРОККОЛИ И МУССОМ ИЗ СВЕКЛЫ	210 гр	<b>680р.</b>
ТАР-ТАР ИЗ МАРАЛА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	200 гр	<b>640р.</b>
РУЛЕТ ИЗ МАРАЛА С ЧЕРНОСЛИВОМ И МОЖЖЕВЕЛОВЫМИ ЯГОДАМИ И ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ	80/50 гр	<b>550р.</b>
ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ МАРАЛА С ЛУКОВЫМ ДЖЕМОМ И ЯГОДНЫМ МИКСОМ	200 гр	<b>670р.</b>
ТЕРРИН ИЗ МЯСА ДИЧИ С ЛУКОВЫМ ДЖЕМОМ И РУККОЛОЙ	120/60 гр	<b>650р.</b>
ВЯЛЕНОЕ МЯСО МАРАЛА	50/10 гр	<b>480р.</b>
<i>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</i>		
ПЕЧЕНЬ БАКЛАЖАН С ПОМИДОРАМИ, СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ЛИСТЬЯМИ БАЗИЛИКА	240 гр	<b>620р.</b>
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ МАРАЛА С ГРИБНЫМ СОУСОМ, ПАРМЕЗАНОМ И ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ	135/100 гр	<b>660р.</b>
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ДИКОЙ РЫБЫ С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И МУССОМ ИЗ АВОКАДО	135/5/50 гр	<b>680р.</b>
ВАРЕНИКИ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ЧИПСАМИ ИЗ ЖАРЕНОГО ЛУКА И СМЕТАННЫМ СОУСОМ	135/50 гр	<b>680р.</b>
<i>ВТОРЫЕ БЛЮДА</i>		
РЕБРО МАРАЛА ТОМЛЕННОЕ В ПЕЧИ 24 ЧАСА С РОЗМАРИНОМ И ТИМЬЯНОМ С КЛЮКВЕННО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ	180/50/30 гр	<b>1 300р.</b>
МЯСО В ГОРШОЧКЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С КОРНЕПЛОДАМИ И РОЗМАРИНОМ	350 гр	<b>950р.</b>
ЧЕХ-БУРГЕР С КОТЛЕТКОЙ ИЗ ДИЧИ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ	250/30	<b>630р.</b>
КОТЛЕТА ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА МАРАЛА С ЯЙЦОМ ПАШОТ И ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ	200/150 гр	<b>950р.</b>

# Холодные закуски

	ВЫХОД	ЦЕНА
<b>БРУСКЕТТА С ОЛИВЬЕ ИЗ АВОКАДО И КРАСНОЙ РЫБОЙ</b>	240 гр	<b>680р.</b>
<b>МЯСНАЯ НАРЕЗКА</b>	210 гр	<b>890р.</b>
<i>Язык отварной, окорок, конина, утиная грудка, говяжья грудинка</i>		
<b>КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ</b>	150 гр	<b>650р.</b>
<i>с трюфельным маслом и бальзамическим соусом</i>		
<b>ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ</b>	180 гр	<b>620р.</b>
<i>с каперсами и луком</i>		
<b>РЫБНАЯ НАРЕЗКА</b>	250/60 гр	<b>1 890р.</b>
<i>Лосось малосольный, тунец, кижуч, угорь</i>		
<b>СЕЛЬДЬ ПО-НОРВЕЖСКИ</b>	100/100/35	<b>550р.</b>
<i>Филе сельди, картофель и маринованный лук</i>		
<b>ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ</b>	150 гр	<b>990р.</b>
<b>ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА</b>	150 гр	<b>780р.</b>
<b>РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СЫРОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ</b>	250 гр	<b>660р.</b>
<b>ГУАКАМОЛЕ С ХРУСТЯЩИМИ КРЕВЕТКАМИ</b>	200 гр	<b>820р.</b>
<b>СЫРНАЯ ТАРЕЛКА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И МЕДОМ</b>	200/180 гр	<b>1 280р.</b>
<b>БЛЮДО ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ</b>	300 гр	<b>390р.</b>
<b>СОЛЕНЬЯ</b>	300 гр	<b>390р.</b>
<i>Соленые огурцы, помидоры, квашеная капуста, морковь</i>		
<b>КИЖУЧ СЛАБОГО ПОСОЛА С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ</b>	100/20 гр	<b>680р.</b>
<b>СТУДЕНЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b>	100/100 гр	<b>450р.</b>
<i>Подается с традиционным чешским картофельным салатом</i>		

# Горячие закуски

	ВЫХОД	ЦЕНА
<b>АССОРТИ ИЗ КУПАТ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ</b>	750 гр	<b>1 500р.</b>
<b>СВИНАЯ РУЛЬКА</b> <i>Запеченная свиная рулька с картофелем по-деревенски, хреном и горчицей</i>	1100/120 гр	<b>2 100р.</b>
<b>АССОРТИ ИЗ ЗАКУСОК ПО-ЧЕШСКИ</b> <i>Куриные крылья, сырны палочки, свиные ребра, гренки</i>	700 гр	<b>1 850р.</b>
<i>*Идеально на 4 персоны</i>		
<b>ДЕЛИКАТЕСЫ</b>		
<b>КРЕВЕТКИ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ К ПИВУ</b>	150/50/10	<b>1 200р.</b>
<b>ПЛАТО ДЛЯ ГУРМАНОВ</b> <i>Тигровые креветки, улитки по-бургундски, морские гребешки, фаршированные мидии</i>	650гр	<b>2 950р.</b>
<b>МИДИИ ГИГАНТ НА СТВОРКЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ</b>	225 гр	<b>680р.</b>
<b>МИДИИ В СТВОРКАХ С ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ И ИТАЛЬЯНСКИМИ ТРАВАМИ</b>  <i>- в соусе "Рокфор"</i>  <i>- в томатном соусе со свежим базиликом</i>	350 гр	<b>890р.</b>
<b>УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ В ЧЕСНОЧНОМ МАСЛЕ С ТОСТАМИ</b>	6 шт	<b>610р.</b>
<b>КОКИЛЬ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ</b>	125 гр	<b>390р.</b>
<b>КОКИЛЬ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С СЕМГОЙ</b>	130 гр	<b>490р.</b>
<b>ЖУЛЬЕН "ОХОТНИЧИЙ"</b>	170 гр	<b>450р.</b>
<b>ТЕПЛЫЙ ОСЬМИНОГ С ЖАРеныМ КАРТОФЕЛЕМ</b>	150/100 гр	<b>1 350р.</b>

# Салаты

	ВЫХОД	ЦЕНА
САЛАТ "ПРАЖСКИЙ" С МЯСОМ ОЛЕНЯ И ШАМПИНЬОНАМИ	250 гр	<b>580р.</b>
САЛАТ СО СТЕЙКОМ, АВОКАДО И СПАРЖЕЙ С СОУСОМ "ТАЙСКИЙ ЧИЛИ"	250 гр	<b>690р.</b>
САЛАТ С ПОДКОПЧЕННОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ, МАНДАРИНАМИ И БАЛЬЗАМИКОМ	200 гр	<b>620р.</b>
САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С КУРИНЫМ ФИЛЕ	200 гр	<b>580р.</b>
САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ	215 гр	<b>690р.</b>
НИСУАЗ С ТЕПЛЫМ ТУНЦОМ, ВАРЕННЫМ ЯЙЦОМ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ	250 гр	<b>630р.</b>
САЛАТ С ТЕПЛЫМ ОСЬМИНОГОМ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ С СОУСОМ АЙОЛИ	250 гр	<b>890р.</b>
САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ, АВОКАДО И ЧЕРРИ ПОД ЦИТРУСОВОЙ ЗАПРАВКОЙ	250 гр	<b>750р.</b>
САЛАТ "ГРЕЧЕСКИЙ"	250 гр	<b>450р.</b>
ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО ПОД МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ	190 гр	<b>650р.</b>
САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ	250 гр	<b>450р.</b>
САЛАТ С РУККОЛОЙ, КИЖУЧЕМ ШЕФ-ПОСОЛА И ЯГОДАМИ	60/75 гр	<b>680р.</b>
ОЛИВЬЕ С РЕБЕРНЫМ МЯСОМ ПО-ЧЕШСКИ	250 гр	<b>550р.</b>

# Супы

	ВЫХОД	ЦЕНА
<b>ЧЕШСКИЙ СУП "БРАМБОРАЧКА"</b> <i>Ароматный суп из белых грибов с картофелем</i>	300 гр	<b>420р.</b>
<b>ЧЕШСКИЙ СУП-ГУЛЯШ</b> <i>Суп-гуляш из говядины с овощами, паприкой и зеленью в хлебном горшочке</i>	300 гр	<b>450р.</b>
<b>КНЯЖЕСКАЯ УХА ИЗ СЕМГИ</b>	300 гр	<b>480р.</b>
<b>ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРОМ</b> <i>Кисло-сладкий тайский суп с креветками, кокосовым молоком и перцем чили</i>	300 гр	<b>690р.</b>
<b>ПЕЛЬМЕНИ ИЗ КОНИНЫ</b> <i>Пельмени домашнего приготовления из конины с бульоном и зеленью</i>	300 гр	<b>580р.</b>
<b>СОЛЯНКА МЯСНАЯ</b>	300 гр	<b>420р.</b>

# Вторые блюда

	ВЫХОД	ЦЕНА
<i>СТЕЙКИ И ШАШЛЫКИ НА УГЛЯХ</i>		
<b>РИБАЙ СТЕЙК</b>	280 гр	<b>1 900р.</b>
<b>СТРИПЛОЙН СТЕЙК</b>	280 гр	<b>1 450р.</b>
<b>ТИБОН СТЕЙК</b>	за 100 гр	<b>450р.</b>
<b>КОВБОЙ СТЕЙК</b>	за 100 гр	<b>480р.</b>
<b>КАРЕ МАРАЛА</b>	за 100 гр	<b>410р.</b>

*\*подается с соусом «Демиглас» \*\*выход в сыром виде*

<b>- ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ</b>	250/50	<b>750р.</b>
<b>- ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ</b>	250/50	<b>1 100р.</b>
<b>- ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b>	250/50	<b>1 100р.</b>
<b>- ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ</b>	250/50	<b>650р.</b>
<b>- ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ</b>	250/50	<b>790р.</b>
<b>- КАРЕ МОЛОДОГО ЯГНЕНКА</b>	250/50	<b>1 200р.</b>

*\*подается с маринованным луком, лавашом и томатным соусом*

## БЛЮДА НА ОГНЕ ИЗ МЯСА

<b>КЛАССИЧЕСКАЯ ТАЛЬЯТА ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ И РУКОЛОЙ</b>	140/10/30	<b>990р.</b>
<b>МЕДАЛЬОНЫ ИЗ НЕЖНОЙ ТЕЛЯТИНЫ И ГРИБНЫМ СОУСОМ</b>	140/10/30	<b>1 200р.</b>
<b>ФИЛЕ-МИНЬОН В СОУСЕ "ДЕМИГЛАС" С АРОМАТОМ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА</b>	150/50	<b>1 100р.</b>
<b>СВИНИНА ОТ "ПРАЖСКОГО КОПТИЛЬЩИКА" С КОПЧЕНОСТЯМИ</b>	150/100	<b>880р.</b>
<b>УТИНАЯ ГРУДКА С ЛУКОВЫМ ДЖЕМОМ</b>	150/50	<b>920р.</b>
<b>ЦЫПЛЕНОК КОРНИШОН С СОУСОМ "САЛЬСА"</b>	380/50	<b>780р.</b>
<b>ТОМЛЕННОЕ РЕБРО БЫЧКА С ВАРЕНЬЕМ ИЗ КЛЮКВЫ И РОЗМАРИНА С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КРОКЕТАМИ</b>	300/50	<b>880р.</b>
<b>ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ПЮРЕ И СОУСОМ "ДЕМИГЛАС"</b>	150/50	<b>820р.</b>



# Вторые блюда

	ВЫХОД	ЦЕНА
<i>РЫБА НА УГЛЯХ</i>		
<b>ДОРАДО ИЛИ СИБАС С ЛИМОНОМ</b>	1 шт/10	<b>1 300р.</b>
<b>ШАШЛЫК ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК С СОУСОМ ПЕСТО</b>	100/50	<b>890р.</b>
<b>ФИЛЕ ЛОСОСЯ С ИКОРНЫМ СОУСОМ</b>	130/30	<b>1 400р.</b>
<b>СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С СОУСОМ "ТОМ ЯМ"</b>	130/50	<b>990р.</b>
<b>ДИКИЙ ЧИЛИЙСКИЙ КИЖУЧ С ЦУКИНИ</b>	140/60/30	<b>1 200р.</b>
<b>ЧЕРНАЯ УГОЛЬНАЯ ТРЕСКА С ДАВЛЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ДОЛЬКОЙ ТОМАТА</b>	150/100	<b>1 200р.</b>
<i>РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ</i>		
<b>РЫБНЫЕ КОТЛЕТКИ С ЗЕЛЕННЫМ МАСЛОМ, СЫРНЫМ СОУСОМ И ЧЕСНОКОМ</b>	130/50	<b>890р.</b>
<b>МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ С ТАРТАРОМ ИЗ АВОКАДО И ТОМАТОВ</b>	150/50	<b>1 200р.</b>
<b>ФИЛЕ СУДАКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b>	130/50	<b>950р.</b>

# Итальянская паста ручной работы

ВЫХОД

ЦЕНА

ФЕТТУЧИНИ ИЛИ ТАЙАРИН НА ВАШ ВЫБОР\*

<b>"БОЛОНЬЕЗЕ" итальянское рагу из мяса дичи</b>	300 гр	<b>580р.</b>
<b>"КАРБОНАРА" по-итальянски</b> <i>Паста с беконом и соусом из яичного желтка, сыра пармезан и черного молотого перца</i>	300 гр	<b>550р.</b>
<b>ПАСТА С СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ И ТЕЛЯТИНОЙ</b> <i>Паста со сливочным соусом из белых грибов и кусочками телятины жареной в печи Хоспер</i>	300 гр	<b>820р.</b>
<b>ПАСТА С КУРИЦЕЙ И ШАМПИньОНАМИ</b> <i>Паста со сливочным соусом с кусочками курицы и шампиньонами</i>	300 гр	<b>550р.</b>
<b>ПАСТА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> <i>Паста со сливочным соусом из белых грибов, петрушкой и чесноком</i>	300 гр	<b>580р.</b>
<b>ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> <i>Паста с креветками, мидиями, кальмарами и томатами черри</i>	300 гр	<b>680р.</b>

# Пицца по-итальянски

	ВЫХОД	ЦЕНА
<b>МАРГАРИТА</b> <i>Соус томатный, моцарелла, базилик, Olio EXTRA vergine di oliva</i>	500 гр	<b>450р.</b>
<b>МАРГАРИТА С СЫРОВЯЛЕНОЙ КОЛБАСКОЙ</b> <i>Соус томатный, моцарелла, сыровяленая колбаска и руккола</i>	500 гр	<b>660р.</b>
<b>МАРГАРИТА С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> <i>Соус томатный, моцарелла, креветки тигровые, мидии, кальмары, петрушка и чесночное масло</i>	500 гр	<b>690р.</b>
<b>МАРГАРИТА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> <i>Соус томатный, моцарелла, белые грибы, петрушка и пармезан</i>	500 гр	<b>630р.</b>
<b>ЧЕТЫРЕ СЫРА</b> <i>Моцарелла, гауда, рокфор, копченая моцарелла</i>	450 гр	<b>590р.</b>
<b>С РОСТБИФОМ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ</b> <i>Моцарелла, ростбиф домашнего приготовления, сыр страчателла и руккола</i>	400 гр	<b>690р.</b>
<b>МЯСНАЯ</b> <i>Моцарелла, колбаса домашняя, домашний запеченый окорок, курица, красный лук, соус вителло-тоннато и перец ХАЛАПЕНЬО</i>	500 гр	<b>690р.</b>
<b>ПЕПЕРОНИ</b> <i>Моцарелла, колбаса, базилик, Olio EXTRA vergine di oliva</i>	500 гр	<b>660р.</b>
<b>ФОКАЧЧА КЛАССИЧЕСКАЯ</b>	100гр	<b>180р.</b>

# Составьте свою пиццу

ВЫХОД

ЦЕНА

## ОСНОВА ПИЦЦА МАРГАРИТА :

КУРИНОЕ ФИЛЕ	60 гр	<b>130р.</b>
ШАМПИНЬОНЫ	50 гр	<b>80р.</b>
СТРАЧАТЕЛЛА	50 гр	<b>170р.</b>
КРАСНЫЙ ЛУК	20 гр	<b>50р.</b>
ХАЛАПЕНЬО	20 гр	<b>50р.</b>
РУККОЛА	20 гр	<b>100р.</b>
ПОМИДОРЫ	50 гр	<b>70р.</b>
ФИЛЕ СЕМГИ	40 гр	<b>250р.</b>
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ	50 гр	<b>220р.</b>
БЕКОН	50 гр	<b>120р.</b>
КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ	50 гр	<b>120р.</b>
СОУС "BBQ"	30 гр	<b>50р.</b>

# Гарниры

	ВЫХОД	ЦЕНА
КУКУРУЗА В ПОЧАТКАХ НА ГРИЛЕ	120 гр	<b>150р.</b>
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	120 гр	<b>150р.</b>
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	120 гр	<b>150р.</b>
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ	120 гр	<b>150р.</b>
ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ С СЫРОМ	120 гр	<b>290р.</b>
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	120 гр	<b>250р.</b>
АВОКАДО С ТОМАТАМИ НА ГРИЛЕ	120 гр	<b>350р.</b>
РИС ЯПОНСКИЙ	120 гр	<b>150р.</b>
БРОККОЛИ С ТОМАТАМИ И ПАРМЕЗАНОМ	120 гр	<b>350р.</b>
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	120 гр	<b>220р.</b>
<i>СОУСЫ</i>		
ТАБАСКО	10 гр	<b>60р.</b>
МАРИНОВАННЫЙ ПЕРЕЦ ХАЛАПЕНЬО	30 гр	<b>50р.</b>
ТАР-ТАР	30 гр	<b>60р.</b>
САЛЬСА	30 гр	<b>70р.</b>
ДЕМИГЛАС	30 гр	<b>80р.</b>
ВВQ	30 гр	<b>70р.</b>
СЛАДКИЙ ЧИЛИ	30 гр	<b>70р.</b>
СЫРНЫЙ	30 гр	<b>50р.</b>
ГОРЧИЦА ДОМАШНЯЯ	30 гр	<b>25р.</b>
ХРЕН СЛИВОЧНЫЙ	30 гр	<b>25р.</b>

# Десерты

	ВЫХОД	ЦЕНА
<b>СЫРНИКИ С МУССОМ И ДОМАШНИМ ДЖЕМОМ</b>	150/50 гр	<b>450р.</b>
<b>"КРЕМ-БРЮЛЕ"</b>	150 гр	<b>250р.</b>
<i>Десерт из заварного крема с карамельной корочкой</i>		
<b>МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ С ЯГОДАМИ</b>	150 гр	<b>450р.</b>
<i>Хрустящая приторная меренга, сливочный несладкий крем и кислая малинка в сочетании с фисташками и лепестками миндаля</i>		
<b>ЩЕРБЕТ "ВОСТОЧНАЯ СЛАДОСТЬ"</b>	120 гр	<b>280р.</b>
<i>Изюм, курага, грецкие орехи, сгущенное молоко и песочное печенье сформированы в сладкий рулет.</i>		
<b>ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН</b>	100/50	<b>350р.</b>
<i>Нежный бисквит, темный горячий шоколад и шарик ванильного мороженого</i>		
<b>ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ</b>	180 гр	<b>280р.</b>
<i>Горячий чешский пирог с кусочками яблок, изюма, грецкими орехами и ванильным мороженым</i>		
<b>ФИРМЕННЫЙ "ЧИЗКЕЙК"</b>	150 гр	<b>380р.</b>
<i>Наш фирменный "Чизкейк" готовится холодным способом, где сливочный сыр и сливки создают воздушную начинку</i>		
<b>МОРОЖЕНОЕ "MOVENPICK"</b>	60/15 гр	<b>350р.</b>
<i>Швейцарское качество из молока с альпийских лугов</i>		
<b>Шоколадное</b>		
<b>Карамельное</b>		
<b>Фисташковое</b>		
<b>Клубничное</b>		
<b>Ванильное со свежими ягодами</b>		

# Блюда на вынос

\*по предварительному заказу

ВЫХОД

ЦЕНА

## ВЫПЕЧКА

<b>ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ</b>	1 кг	<b>1 100р.</b>
<b>БЛИНЧИКИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ</b>	20 шт/150	<b>1 050р.</b>
<b>ТРЕУГОЛЬНИКИ ДОМАШНИЕ</b>		
- С ГОВЯДИНОЙ	20 шт	<b>3 200р.</b>
- С УТКОЙ	20 шт	<b>3 600р.</b>
- С БАРАНИНОЙ	20 шт	<b>3 600р.</b>

## ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

<b>НАРЕЗКА МЯСНАЯ</b>	460/55	<b>1 800р.</b>
<b>НАРЕЗКА РЫБНАЯ</b>	400/55	<b>2 600р.</b>
<b>ОЛИВЬЕ С ДОМАШНИМ МАЙОНЕЗОМ И ГОВЯДИНОЙ</b>	1 кг	<b>1 300р.</b>
<b>СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ С ДОМАШНИМ МАЙОНЕЗОМ</b>	1 кг	<b>900р.</b>
<b>ПАШТЕТ ПО-ДОМАШНЕМУ С ЛУКОВЫМ ДЖЕМОМ И ЯГОДАМИ</b>	100 гр	<b>560р.</b>
<b>ВОЗДУШНОЕ ПАРФЕ ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ</b>	100 гр	<b>630р.</b>
<b>ДОМАШНЯЯ ТУШЕНКА ИЗ МАРАЛА</b>	150 гр	<b>450р.</b>

## БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

в сыром виде

<b>ГУСЬ С ЯБЛОКАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ</b>	за 1 кг	<b>2 400р.</b>
<b>УТКА С ЯБЛОКАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ</b>	за 1 кг	<b>1 600р.</b>
<b>СУДАК ФАРШИРОВАННЫЙ</b>	за 1 кг	<b>1 700р.</b>
<b>СТЕРЛЯДЬ ЗАПЕЧЕННАЯ ЦЕЛИКОМ</b>	за 1 кг	<b>3 450р.</b>
<b>ОСЕТР ЗАПЕЧЕННЫЙ</b>	за 1 кг	<b>3 600р.</b>
<b>ТОМЛЕНАЯ ЦЕЛИКОМ ЛОПАТКА ЯГНЕНКА НА КОСТИ</b>	за 1 кг	<b>2 300р.</b>