

Салаты

САЛАТ СЕБАСТЬЯН

Сочный салат со снежным крабом, рукколой, икрой летучей рыбы, манго, черри, огурцами и редисом с соусом лимон-маракуйя

210 г 380,-

САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Яркий салат с обжаренными тигровыми креветками, листьями салата, дольками картофеля, томатами черри и тостами из чиабатты со сливочным сыром

270 г 550,-

САЛАТ ЗУМБА

Баклажаны и цукини, обжаренные в соевом соусе в сочетании со свежими томатами, кинзой, рукколой, грецкими орехами, воздушным сливочным сыром и заправкой из соуса песто

280 г 480,-

САЛАТ БАЧАТА

Баклажаны в хрустящей темпуре с сочными томатами, кинзой, кунжутом соусами песто и сладкий чили

230 г 420,-

Салаты

САЛАТ МАРКУС

Сытный салат с жареной индейкой, фритатой, листьями салата, помидорами черри и ореховым соусом

230 г 410,-

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Обжаренное в мягких специях куриное филе, листья салата, помидорки черри, сухарики, пармезан, перепелиные яйца, соус цезарь, соус песто

260 г 460,-

САЛАТ ЧУККА

Водоросли, ореховый соус, икра летучей рыбы, кунжут, лимон

100/30 г 220,-

САЛАТ ВИТА

Витаминный салат с красной капустой, морковью, дайконом, листьями салата, огурцами, кедровыми орешками и нерафинированным подсолнечным маслом

200 г 270,-

Супы

ТЫКВЕННЫЙ СУП

Крем-суп из тыквы, картофеля, моркови и груши, подается со сливками и сухариками

350 г 350,-

СУП ТОМ ЯМ*

Классика паназиатской кухни. Острый суп с морепродуктами, луком-пореем и грибами шиитаке, подается с рисом

280/50 г 380,-

*дополнительно к супу Том Ям вы можете заказать порцию тигровых креветок, 30 г – 150 р

КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ-СУП С ПОП-КОРНОМ

Яркий крем-суп из кукурузы и батата, подается с поп-корном

320 г 350,-

МИСО СУП

Сыр тофу, водоросли вакаме, грибы шиитаке, соевая паста

250 г 250,-

МИСО СУП С ЛОСОСЕМ

Жареный лосось, водоросли вакаме, соевая паста, грибы шиитаке, сливочный сыр, кунжут

250 г 320,-

Салаты и закуски

ХУМУС С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

Закуска из нута с кунжутной пастой и вялеными томатами, подается с чесночными домашними лепешками

150/80 г 295,-

КУРИЦА АЙДОЛ

Кусочки куриного филе в хрустящей глазировке с кунжутом, подаются с чипсами из нори

250 г 480,-

ГРЕНКИ

Хрустящие гренки из бородинского хлеба с тимьяном и чесноком, подаются с соусом из голубого сыра и ореховым соусом

110/30/30 г 250,-

ЖАРЕННЫЙ СЫР ЧЕДДЕР

Сыр чеддер, обжаренный в кляре, подается с клюквенным соусом и овощным салатом

140/80/30 г 395,-

ТЕМПУРНАЯ ИНДЕЙКА

Филе индейки в темпурном кляре, картофель по-деревенски, соус кимчи и соус пармезан

340 г 420,-

6

Турчиче блюда



СУДАК ФАНФАН

Судак, жареный в легкой панировке, с томатами, болгарским перцем, кинзой, кунжут и соусом сладкий чили. Подается с шариком риса

170/150 г 530,-

ДОМАШНЯЯ ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

Паста собственного приготовления с креветками, мидиями и кальмарами в томатно-сливочном соусе

240 г 395,- 470 г 620,-



ПАЛАК ПАНИР

Популярное индийское вегетарианское блюдо с сыром в соусе из шпината, томатов, кокосового молока, кунжута, подается с рисом

350/100 г 485,-

ДОМАШНЯЯ ПАСТА С СЫРОМ

Домашняя паста собственного приготовления с моцареллой, чеддером и голубым сыром в нежном сливочном соусе

220 г 395,- 440 г 620,-



БЕЙК ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ

Запеченные баклажаны, цукини, болгарский перец, шампиньоны и тигровые креветки в соусе том ям, подаются с рисом басмати

350 г 530,-

Теплые блюда

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Обжаренные цуккини, помидоры черри, сладкий перец, шампиньоны, тыква и лук, подаются с жареным рисом и белым соусом

400 г 395,-

СТЕЙК ИЗ ДОМАШНЕЙ БУЖЕНИНЫ

Маринованная в специях буженина, картофельные дольки, овощной салат и сливочно-грибной соус

130/170/50/50 г 600,-

КУРИЦА В АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ

Нежное куриное филе с легким овощным салатом и гарниром из жареных шампиньонов, баклажанов и картофеля

390 г 480,-

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

Спагетти в нежном сливочном соусе с беконом и сыром пармезан

350 г 395,-

УДОН С ИНДЕЙКОЙ

Пшеничная лапша удон с жареным филе индейки в соусе терияки с черри, сладким перцем, романо, кунжутном, и зеленым луком

350 г 440,-

Сладкое послесловие



КОКОСОВЫЙ НАПОЛЕОН

Торт из слоеного теста с кокосовым сливочно-заварным кремом на основе настоящего сливочного масла.

170 г 350,-



ТОРТ ЭСТЕРХАЗИ

Любимый торт с кремом из бельгийского шоколада, бисквитом с грецкими орехами и миндальными лепестками

120 г 350,-



МАКОВЫЙ ШТРУДЕЛЬ

Теплый штрудель с начинкой из мака и грецких орехов. Подается с шариком мороженого и кофейным соусом

200/50 г 395,-



ВИШНЕВЫЙ ШТРУДЕЛЬ

Вишневый штрудель с добавлением свежей мяты и шариком мороженого

200/50 г 350,-

*Внимание, в вишне могут попадаться косточки



ТРАЙФЛ С ФУНДУКОМ И СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

Десерт со знакомым с детства вкусом сникерса с фундуком, соленой карамелью, сливочно-сырным кремом и сочным бисквитом

190 г 350,-

10

Сладкое послесловие

МАНГОВЫЙ РАЙ

Нежный йогуртовый десерт с манговым пюре, кусочками свежего манго и шариком мороженого

270 г 420,-



МЕДОВЫЙ ТОРТ

Воспоминание из детства: сметанный торт с медовыми бисквитными коржами

110 г 270,-



ТИРАМИСУ

Бисквитно-кремовый десерт с сыром маскарпоне, кофе и ликером амаретто

140 г 300,-



ЧИЗ-КЕЙК

Наш известный на весь город десерт! Классический или шоколадный

125 г 320,-



ПЛОМБИР С ТОППИНГАМИ

Топпинги на выбор: пюре маракуйя 30 г, пюре клубники 30 г, свежие фрукты 75 г

150 г 250,-



