

## Завтрак

С 11:00 до 13:00

При заказе завтрака бокал игристого за 200 р.

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Тост с авокадо и яйцом пашот</b>   | <b>520₽</b> |
| Солодовый хлеб, сливочный сыр, авокадо и яйцо пашот. 210 г  |             |
| <b>Омлет</b>  | <b>280₽</b> |
| Из двух яиц, молока и сливок, подаём с тостами. 60 г  |             |
| <b>Скрембл</b>  | <b>290₽</b> |
| Из трёх яиц, молока и сливок, подаём с тостами. 180 г   |             |
| <b>Яичница</b>  | <b>280₽</b> |
| Глазунья из двух яиц, подаём с тостами. 2 шт/45 г   |             |
| <b>Добавить к яйцам</b>   | <b>70₽</b>  |
| На выбор: бекон, шампиньоны, кабачки, вяленые или свежие томаты, сыр, куриное филе. 30 г  |             |
| <b>Овсяная каша</b>   | <b>390₽</b> |
| Каша на коровьем или кокосовом молоке на выбор с бананами, свежими ягодами и карамелизованными грецкими орехами. 270/70 г             |             |
| <b>Сырники</b>  | <b>480₽</b> |
| Со сметаной и сладким соусом на выбор – апельсиновая и кофейная карамель, грушевый и клюквенный конфитюр, малиновый соус. 140/50/50 г |             |
| <b>Панкейки</b>   | <b>480₽</b> |
| Три воздушных блинчика с бананом, грецкими орехами и апельсиновой или кофейной карамелью на выбор. 165/50/50/10 г                     |             |
| <b>Бокал игристого</b>  | <b>180₽</b> |
| Только к завтраку – по специальной цене! 125 мл   |             |
| <b>Свежевыжатый сок</b>   | <b>300₽</b> |
| Морковный, яблочный или апельсиновый. 200 мл  |             |

На тостах

## Тапас

Небольшие закуски, на тостах и не только.

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Тапенада</b>   | <b>370₽</b> |
| С пастой из оливок, каперсов и анчоусов. 2 шт/60 г  |             |
| <b>Конкассе</b>   | <b>290₽</b> |
| С мелко рублеными томатами, свежим базиликом и чесноком. 2 шт/80 г                                    |             |
| <b>Утка с малиной</b>   | <b>420₽</b> |
| С сырокопчёным утиным филе и малиновым соусом. 2 шт/80 г  |             |
| <b>Лосось крем-чиз</b>  | <b>460₽</b> |
| Со сливочным сыром и лососем. 2 шт/90 г   |             |
| <b>Сырный мусс</b>  | <b>290₽</b> |
| С луком сибует и сладким сырным муссом. 2 шт/90 г   |             |
| <b>Камамбер и груша</b>   | <b>420₽</b> |
| С сыром камамбер, грушей, маринованной в сахарном сиропе с базиликом, и мятой. 2 шт/90 г              |             |
| <b>Креветки и ореховый мусс</b>   | <b>420₽</b> |
| Сырно-ореховый мусс, креветки и кунжут. 2 шт/90 г   |             |
| <b>Угорь</b>  | <b>450₽</b> |
| С угрём унаги, сливочным сыром и томатами. 2 шт/100 г   |             |
| <b>Хамон и фейхоа</b>   | <b>420₽</b> |
| Сырно-кокосовый крем, хамон и домашний конфитюр из фейхоа. 2 шт/94 г                                  |             |
| <b>Тапиока – снеки</b>  | <b>380₽</b> |
| Жаренные шарики из «теста» с сыром – из тапиоки, без глютена. На выбор: с базиликом или беконом. 5 шт |             |

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Финик</b>  | <b>270₽</b> |
| Запечённый финик в хамоне, с начинкой из сливочного сыра. 40 г              |             |
| <b>Хамон и оливки</b>   | <b>440₽</b> |
| Слайсы хамона, таджарские оливки, руккола, бальзамик и тосты. 30/15/15/45 г |             |
| <b>Просто хамон</b>   | <b>460₽</b> |
| Тонкие слайсы хамона. 60 г  |             |
| <b>Оливки</b>   | <b>380₽</b> |
| Солёные Таджарские оливки в масле. 50 г                                     |             |
| <b>Креветки с ореховым соусом</b>   | <b>480₽</b> |
| Креветки в панировке, подаём с ореховым соусом и лимоном. 100/50/40 г       |             |
| <b>Запечённые мидии в песто</b>   | <b>590₽</b> |
| Под соусом из сливок, пармезана, песто на выбор – красный или зелёный. 5 шт |             |

## Сендвичи

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Клаб-сендвич с курицей и беконом</b>   | <b>590₽</b> |
| Тосты из домашнего хлеба с курицей, беконом, свежими томатами и огурцами, салатом айсберг, соусом цезарь или майонезом. 350 г       |             |
| <b>Клаб-сендвич с лососем</b>   | <b>670₽</b> |
| Тосты из домашнего солодового хлеба, со слабосолённым лососем, сливочным сыром, свежими томатами и огурцами, салатом айсберг. 320 г |             |

## На компанию

Сеты тапас на тостах по специальной цене, скидки не суммируются.

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Популярные тапас</b>   | <b>870₽</b> |
| По 1 шт: утка, хамон, конкассе, лосось, камамбер. 5 шт                        |             |
| <b>Тапас с рыбой и морепродуктами</b>   | <b>850₽</b> |
| По 1 шт: лосось, креветки, угорь, тапенада, сырный мусс. 5 шт                 |             |
| <b>Вегетарианские тапас</b>   | <b>430₽</b> |
| По 1 шт: камамбер, конкассе, сырный мусс. 3 шт                                |             |
| <b>Крудите</b>  | <b>380₽</b> |
| Палочки моркови, сельдерея, болгарского перца, с соусом бључиз. 50/50/50/80 г |             |
| <b>Твисти</b>   | <b>480₽</b> |
| Палочки из слоёного теста с сыром и беконом. 150 г                            |             |
| <b>Куриные пальчики</b>   | <b>490₽</b> |
| Полоски куриного филе в панировке, с соусом на выбор. 170/50 г                |             |
| <b>Мясные чипсы</b>   | <b>550₽</b> |
| Ломтики вяленой говядины. 100 г   |             |
| <b>Начос с мясными чипсами</b>  | <b>570₽</b> |
| И два фирменных соуса – острый томатный и сырный дип-соус. 50/100/50/50 г     |             |
| <b>Начос с сыром</b>  | <b>480₽</b> |
| И два фирменных соуса – острый томатный и сырный дип-соус. 150/20/50/50 г     |             |
| <b>Орешки</b>   | <b>470₽</b> |
| Смесь обжаренных орехов: миндаль, фундук и арахис. 100 г                      |             |

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Сырная тарелка</b>   | <b>980₽</b> |
| Скаморца, камамбер, дорблю, пармезан. Подаём с миндалём, свежими ягодами и мятным мёдом. 250/50 г |             |
| <b>Камамбер</b>   | <b>680₽</b> |
| Жареный в панировке камамбер, подаётся с вареньем на выбор. 160/50 г                              |             |

## Бургеры

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Бекон с вишней</b>  | <b>770₽</b> |
| Говяжья котлета, обжаренная несладкая вишня, сыр тильзитер, жареный бекон. 370 г   |             |
| <b>Джек Дениелс</b>  | <b>770₽</b> |
| Бургер с нашим соусом из знаменитого виски. Чёрная булочка с кунжутом, говяжья котлета, томаты, маринованные огурцы, айсберг, красный лук. 325 г |             |
| <b>Очень острый</b>  | <b>770₽</b> |
| Котлета говяжья, соус из перца хабанеро, чеддер, халапеньо, айсберг, томат, красный лук, маринованный огурец. 340 г                              |             |
| <b>Три сыра</b>  | <b>770₽</b> |
| Говяжья котлета, чеддер, сливочный сыр и тильзитер, айсберг, томаты. 345 г   |             |

## Паштеты

Все паштеты подаются со сливочным маслом и тостами из домашнего хлеба.

|   |                          |
|---|--------------------------|
| <b>Кроличий паштет</b>  | <b>510₽</b>              |
| Из мяса кролика и сливок, с лепестками миндаля. 80/75/20/20 г         |                          |
| <b>Печёночный паштет</b>  | <b>490₽</b>              |
| Из куриной печени, с грушевым конфитюром. 80/75/20/50 г               |                          |
| <b>Утиный паштет</b>  | <b>550₽</b>              |
| Из утиного мяса и сливок, с клюквенным конфитюром. 80/75/20/50 г      |                          |
| <b>Сет паштетов</b>   | <b>от 1180₽ до 1320₽</b> |
| Любые три паштета по специальной фиксированной цене – на 20% дешевле. |                          |

## Тартары и карпаччо

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Тартар из Лосося</b>   | <b>770₽</b> |
| Тартар из лосося с соусом песто, каперсами, луком шалот и сибует. Подаём с лаймом и тостами. 195/45 г     |             |
| <b>Карпаччо из говядины</b>   | <b>680₽</b> |
| Карпаччо из говядины с рукколой, пармезаном и бальзамическим соусом. 130/15 г                             |             |
| <b>Тартар из говядины</b>   | <b>730₽</b> |
| Тартар из говядины с каперсами, свежими томатами и луком шалот. Подаём с салатом корн и тостами. 155/45 г |             |



Фирменное блюдо



Острое блюдо



Приготовление занимает более 20 минут

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИИ – СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ПРИ ЗАКАЗЕ



Не содержит глютена. Может содержать его следы.



Содержит орехи.



Содержит молочные продукты.



Содержит яйца.



Не содержит мяса. Может содержать молочные продукты, мёд.



Содержит рыбу или морепродукты.



Содержит мёд.



Содержит горчицу.



## Салаты

**Хамон-дорблю** 🍷🍷🍷  
Микс салата с хамоном, пряной томлёной грушей, сыром дорблю, томатами черри и кедровыми орешками. 150 г

**Зелёный салат** 🍷🍷  
Микс салата, свежий огурец, фенхель, томаты черри, авакадо, бобы эдамамэ, редис, свежая мята, кунжутный соус. 180 г

**Креветки с авакадо** 🍷🍷🍷  
Руккола, креветки, авакадо, помидоры черри, пармезан и соус каройн. 155 г

**Боул-салат с угрём** 🍷🍷🍷  
Бобы эдамаме, томаты черри, кус-кус, угорь унаги, микс салатов. 200 г

## Супы

**Чашка бульона и киш с сырным омлетом** 🍷🍷  
Лёгкий куриный бульон, киш из песочного теста с сырным омлетом. 330/100 г

**Сырно-куриный карри** 🍷  
Сырно-куриный бульон с карри, лук, морковь, куриное филе. Подаём с зеленью и булочкой. 390/40 г

**Сырный с хамоном** 🍷  
Сырный крем-суп из чеддера и сливочного сыра, с хамоном. Подаём с тостами из домашнего хлеба. 250/10/45 г

**Гуляш**  
Густой пряный суп из говядины, с болгарским перцем, томатами, луком и чесноком. 360/40 г

**Французский луковый суп** 🍷  
Французская классика на белом вине с добавлением кальвадоса. Подаём под запечёнными сырными гренками. 320 г

**Борщ** 🍷  
Большая порция традиционного борща. Настойка к борщу – в подарок! Подаём с булочкой и сметаной. 360/50/40 г

## Гарниры

**Картофель фри** 🍷🍷  
150 г

**Картофель по-деревенски** 🍷🍷  
Собственного приготовления. 150 г

**Свежие овощи** 🍷🍷  
Томаты черри, огурцы, микс салатов со слайсами моркови, редиса. 80 г

**Овощи на гриле** 🍷🍷  
Баклажан, кабачок, томат, красный лук, болгарский перец, тимьян. 300 г

## Хлеб

**Булочка** 40 г

**Тост** 1 шт, 15 г

**Хлебная корзина (набором)** 8 шт/120 г

### Соусы по 50 г

**Кетчуп, майонез, сметана, соевый соус, оливковое масло, бальзамический уксус.**

**Чёрный перечный.**

### Домашние соусы по 50 г

**Острый томатный, малиновый, блючиз, песто красный, песто зелёный.**

**Сырный дип-соус, джек-денцелс, медово-горчичный, хабанеро.**

## Горячее

### Рыба и морепродукты

**Креветки в сырном соусе** 🍷🍷🍷  
Креветки в горячем сырном соусе на основе сливок и сидра, с добавлением чеснока. Подаём с тостами. 200/45 г

**Стейк из лосося** 🍷🍷🍷  
На пару или на гриле, подаём с лаймом. Рекомендуем с гарниром из свежих овощей или рисом. 110/40 г

**Паста с морепродуктами** 🍷🍷🍷  
с креветками и мидиями, с добавлением чесночного масла, в сливочном соусе. Подаётся со стрателлой, икрой форели и свежим базиликом. 360 г

**Кастрюля мидий**  
В соусе чоризо. 510/40 г 🍷🍷  
В густом томатном соусе с добавлением чеснока и лука порей. 560/40 г 🍷🍷🍷  
В сидре, с чесноком и зеленью. 480/40 г 🍷🍷🍷  
В кокосовом соусе, с чесноком, луком порей и зеленью. 530/40 г 🍷🍷🍷

### Мясо

**Кролик в арахисовом соусе** 🍷🍷🍷  
Нежный запечённый кролик в арахисовом соусе с лепестками миндаля, на подушке из кусочков медовой моркови и брокколи. 225/200 г

**Свинина и эноки** 🍷🍷🍷  
Свинная вырезка, маринованная в имбирно-медовом соусе с апельсином и горчицей, подаём с рисом в сладком сливочно-сырном соусе с пикантными грибами эноки. 430/10/5 г

**Раксо** 🍷🍷  
Блюдо испанской кухни. Рубленая свиная вырезка и куриное филе со сливками, томатами, острым перцем, под хрустящим тестом. 320 г

**Тальятта с картофелем** 🍷  
Говядина обжаренная в соли, подаём с картофелем и руколой. 270 г

**Стейк Стриплойн** 🍷  
Top Choice, говядина зернового откорма, Россия. Прожарка на ваш выбор. Подаём с соусом на выбор и миксом салатов. 320 (вес сырого мяса /50/30 г)

### Птица

**Фрикасе в домашней булочке** 🍷  
Куриное филе, шампиньоны, лук в сливочном соусе на основе белого вина, чеснока и свежего тимьяна. 250/130 г

**Куриное филе с морковной вязанкой** 🍷🍷🍷  
Куриное филе, запечённое под ореховой корочкой, с гарниром из карамелизированной моркови и сливочно-перечным соусом. 275 г

## Десерты

**Морковный пирог** 🍷🍷🍷  
Морковный пирог с апельсиновой карамелью, подаём с мороженым, грецким орехом и мятой. 115/50/50 г

**Миндальный рулет с малиной** 🍷🍷🍷  
Бисквит с миндалём, сливочный крем и свежая малина. 190 г

**Пряный медовик** 🍷🍷🍷  
Медовик с добавлением корицы, гвоздики и имбиря. 195 г

**Брауни** 🍷🍷🍷  
Хрустящий шоколадный брауни с шариком мороженого, политый кофейной карамелью и украшенный карамелизированными в мёде грецкими орехами. 240 г

**Лимонный чизкейк** 🍷🍷  
Подаём со свежей малиной и мятой. 140 г

**Мороженое и сорбет**  
Ванильное, клубничное или шоколадное мороженое, сорбеты: лимон-лайм, черная смородина и манго. 50 г

### Сладкие добавки по 50 г

Кофейная карамель  
Апельсиновая карамель  
Грушевый конфитюр  
Клюквенный конфитюр

## Детское меню

**Бульон со звёздочками**  
Куриный бульон с макаронами. 200 г

**Овощной салат** 🍷  
Томаты, огурцы, салат, заправка на выбор. 150 г

**Мини-бургер** 🍷  
Маленький бургер с курино-говяжьей котлетой, томатами, огурцом, айсбергом, кетчупом и картошкой фри. 140/100/50 г

**Спагетти с сыром** 🍷  
Паста и сыр тильзитер. 150 г

**Колбаски с картошкой**  
Куриные колбаски с картофелем по-деревенски. 2 шт/150 г

**Нагетсы с фри**  
Из куриного филе в хрустящей панцировке с фри и кетчупом. 150/150/50 г

**Овощные палочки**  
Морковь, огурец и болгарский перец. 90 г

**Молочные сосиски с отварным картофелем**  
Отварные сосиски, отварной картофель со сливочным маслом. 2шт/155 г

**Яблочные дольки**  
50 г



Наши новости  
и контакты:

