



ЧЕТЫРЕ
Кухни
ресторан

МЕНЮ

**Что мы можем сделать
лучше, чтобы Вы
пришли к нам еще раз?**

*Пожелания и предложения направляйте
сообщением на номер:*

+7 (953) 488-77-77
(Отдел заботы и внимания)

Остались чем-то недовольны?

*Пригласите администратора, и мы обязательно
решим Ваш вопрос!*



Острое



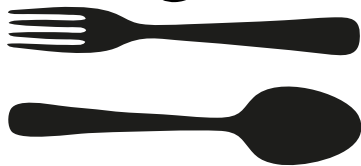
Выбор гостей

Мы в соцсетях

vk 4kukny



ЛАНЧ Бизнес



Напиток НА ВЫБОР

КОФЕ
Американо / Эспрессо

ЧАЙ
черный / зеленый

МОРС
клюквенный

Действует
в будние дни
с 12:00 до 16:00
*не действует
в праздничные дни

Бизнес-ланч № 1 599.-
Спагетти болоньезе с брискетом
Салат Ранч

.....
Бизнес-ланч № 2 699.-
Люля-кебаб из свинины с картофелем
по-деревенски
Салат легкий

.....
Бизнес-ланч № 3 699.-
Люля кебаб из индейки с рисом с
овощами
Кимчи с белокочанной капустой

.....
Бизнес-ланч № 4 699.-
Паста с телячьими щечками
Салат Фунчоза

.....
Бизнес-ланч № 5 599.-
Чашушули с говядиной
Салат морковь

.....
Бизнес-ланч № 6 699.-
Шашлык из бедра с картофелем фри
Гранатовый салат

НА ВЫБОР Суп



.....
Борщ
Харчо
Том Ям
Том Кха
Птитим
Биск
с копченой курицей

Десерт НА ВЫБОР СО СКИДКОЙ 30%



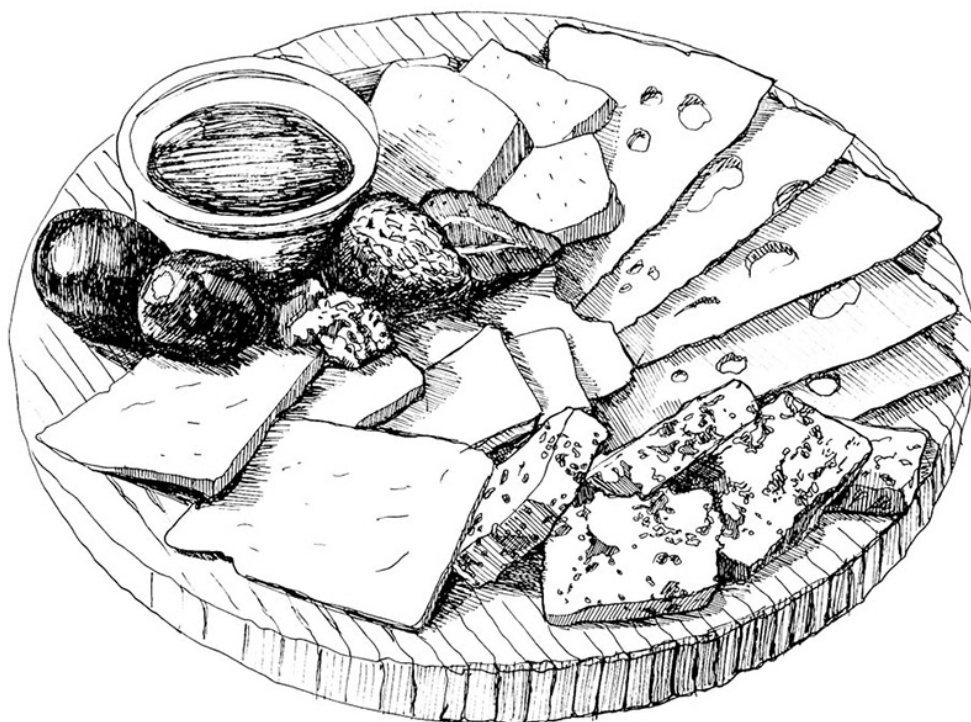
*за исключением мороженого

Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания – сообщите об этом своему официанту.

Закуски

Холодные

		Цена
	Гренки с чесноком	199.-
	Хлебная корзинка с сыром 4 шт.	259.-
	<i>Наша собственная выпечка из итальянской муки.</i>	
Hit	Турецкая закуска	799.-
	<i>Греческий йогурт, турецкие оливки, томаты черри, красный лук, гранат, грецкие орехи и турецкий соус.</i>	
New	Татаки из тунца с тар таром из манго	790.-
	<i>Тонкие слайсы тунца с кунжутом под соусами амазоник и понзу. Блюдо подается с помидорами, огурцами, манго и луком сибует.</i>	
	Сырное плато	999.-
	<i>Благородное ассорти сыров: дорблю, чеддер, пармезан и камамбер. Подается со свежим виноградом, грецкими орехами и натуральным медом.</i>	
New	Севиче из лосося с амазонским соусом	1090.-
	<i>Перуанское блюдо из нежного лосося, авокадо, груши, манго и маринованного имбиря в остром соусе амазоник.</i>	
	Мясная нарезка	1199.-
	<i>Копченая грива коня, копченая говядина, говяжий отварной язык, казылык и копченое мясо конины. Подаются с горчицей и сливочным хреном.</i>	
New	Севиче из аргентинской креветки	1690.-
	<i>Аргентинские креветки с кумкватом, острым перцем чили, маринованном имбирем в остром соусе амазоник.</i>	



Салаты

Из овощей

Цена

Греческий

499.-

Помидоры, огурцы, болгарский перец, красный лук, оливки маслины, сыр фетаки, все в фирменной заправке на основе оливкового масла и бальзамического уксуса.

Большой зеленый салат

590.-

Вегетарианский салат с миксом листьев салата, брокколи, цветной капустой, кабачками, огурцами, цедрой лайма и авокадо. Салат заправлен оливковым маслом.

Салат с хрустящими баклажанами и персиком

590.-

Хрустящие и нежные баклажаны со страчателлой, мятой и томатами черри, салатным миксом и грецкими орехами, сладко-острым соусом и гранолой.

Салат с хрустящими баклажанами и моцареллой

690.-

Хрустящие и нежные обжаренные баклажаны с томатным вареньем, рукколой и песто, кедровыми орехами и салатным миксом.

Салат вегетарианский с авокадо, помело и шпинатом

690.-

Легкий салат с миксом листьев, авокадо, огурцами, шпинатом и помело под манговым дрессингом и карамелизированными орехами пекан.

С птицей

«Цезарь» с курицей

499.-

Микс салатных листьев в нашем фирменном соусе «Цезарь», нежно обжаренное куриное филе и пшеничные гренки. Украшается помидорами черри и посыпается сыром пармезан.

Салат с сырокопченой уткой, кедровыми орехами и апельсином

590.-

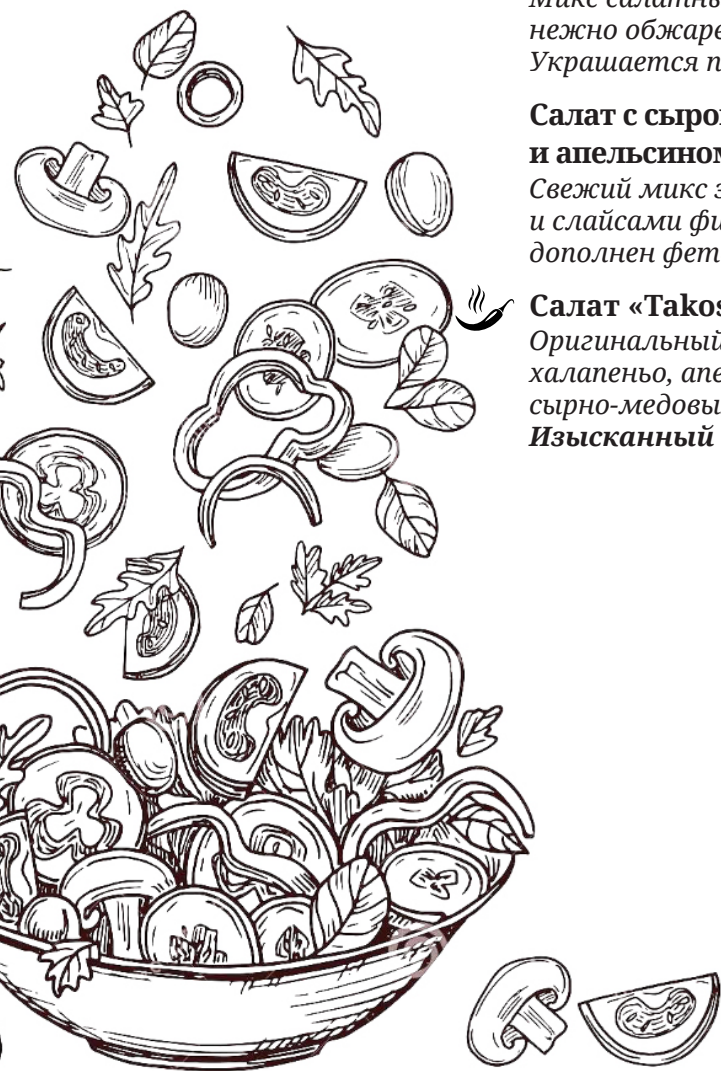
Свежий микс зелени с черри и огурцом, филе апельсина и слайсами филе утки, с гранатом и кедровыми орехами, дополнен фетой и оливковым маслом.

Салат «Takos»

599.-

Оригинальный сочный салат с курицей, авокадо, томатами, халапеньо, апельсиновыми дольками и ароматным сырно-медовым соусом.

Изысканный почерк нашего шеф-повара!



Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания – сообщите об этом своему официанту.

Салаты

С мясом

Цена

Битые огурцы с карамелизированным кешью и телятиной

490.-

Острый азиатский салат-закуска с огурцами, отварной телятиной, перцем чили, чесноком, кинзой. Салат подается с картофельными дольками и украшается карамелизированным кешью и кунжутом.

Салат с языком, овощами гриль и горгонзолой

690.-

Теплый салат с говяжьим языком и овощами гриль с соусом песто, перепелиным яйцом, кедровыми орехами и сыром дорблю.

New Стейк-салат с персиком и дорблю

990.-

Маринованный флэнк-стейк со свежими персиками и зеленью, руколой, шпинатом, томатами черри, каперсами. Салат подается с сыром дорблю, лаймом и украшен кедровыми орешками.

New Тайский стейк-салат

990.-

Маринованный флэнк-стейк под тайским соусом и острым чили с миксом листьев салата, свежей зеленью, сушеной клюквой, томатами черри, мятой, красным луком, огурцами и карамелизированными орешками кешью.

Салат с прошутто, халуми и помело

990.-

Легкий салат с прошутто, сыром халуми, клубникой, миксом свежих листьев салата и шпинатом в медовом дрессинге.

С морепродуктами

Цена

Нисуаз со свежим тунцом

599.-

Микс листьев салата, руколы и свежей стручковой фасоли, спелых томатов и сочных огурцов, обжаренного мини-картофеля и отварных перепелиных яиц, приправлено медово-цитрусовым дрессингом, обжаренным филе тунца в кунжутной панировке.

Салат с тунцом и авокадо

690.-

Нежный тунец татаки, авокадо, рукола, шпинат, оливки, филе апельсина, каперсы и микс листьев салата. Салат заправлен оливковым маслом и украшается кунжутом.

«Цезарь» с тунцом

790.-

Микс свежих листьев салата в соусе «Цезарь» с томатами черри, сыром пармезан, тунцом и сухариками.

Теплый салат с морепродуктами

790.-

Кальмар и креветки с молодым картофелем, сельдереем, листьями петрушки, помидорами, мятой, арахисом и лимоном. Салат заправлен оливковым маслом и соусом сладкий чили.

«Цезарь» с креветками

799.-

Микс листьев с тигровыми креветками, помидорами и хрустящими сухариками в превосходном соусе «Цезарь».

Салат из манго и креветок

899.-

Легкий салат с креветками, шпинатом, руколой, манго, авокадо и томатами черри под соусом манго - маракуйя.



Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания – сообщите об этом своему официанту.

СУПЫ

		Цена
	Лапша с курицей <i>Домашняя лапша на курином бульоне с луком и зеленью.</i>	299.-
New	Окрошка <i>Окрошка на домашнем квасе и таким набором как: редис, картофель, укроп, зеленый лук, огурцы свежие, яйцо куриное, копченая куриная грудка, горчица русская, сметана, столовый хрен.</i>	399.-
	Борщ с говядиной <i>Блюдо, без которого не обходится ни один обед! Классический суп на наваристом бульоне из телятины, подается с ароматным бородинским хлебом, зеленью и деревенской сметаной.</i>	499.-
	Сет к борщу <i>Сет для настоящих ценителей. Два вида нежного сала, хрустящий зеленый лук, тосты из бородинского хлеба с ароматной горчицей и сливочным хреном.</i>	499.-
	Сет к борщу без свинины <i>Копченая грива коня, хрустящий зеленый лук, тосты из бородинского хлеба с ароматной горчицей и сливочным хреном.</i>	499.-
New	 Харчо с говядиной <i>Национальный грузинский суп с говядиной и рисом. Блюдо подается с хрустящими сухариками и сметаной.</i>	690.-
New	Гаспачо <i>Классический Испанский холодный суп на основе: спелых томатов, сладкого перца, лайма и базилика, подается с тартаром из авокадо и свежесрезанного огурца</i>	599.-
New	Биск с королевской креветкой <i>Яркий крем-суп с маринованной кукурузой и креветками.</i>	690.-
New	 Томатный мексиканский суп с копчеными щечками <i>Жгучий томатный крем-суп с копчеными щечками и кукурузой.</i>	890.-
	 Том ям <i>Знаменитый тайский суп с приятной остротой и насыщенным ароматом. Готовится с кокосовым молоком и морепродуктами: креветками, кальмарами и мидиями гигант – с добавлением шампиньонов и свежего лайма.</i>	990.-
	 Том Кха с морепродуктами <i>Давно всем любимейший тайский суп, близко похожий на всем известный том ям, за исключением того, что он не имеет жгучей остроты. Пряный суп с шампиньонами, томатами черри, мидиями, кальмаром, креветками и шиитаке.</i>	990.-
	Норвежская уха из морепродуктов <i>Наваристый суп с нежным сливочным вкусом считается зимним блюдом, которое согреет вас в холодную погоду. В состав супа входят: лук, морковь, сельдерей, картофель, креветки, мидии, кальмары, форель, палтус, свежая зелень, чеснок и тимьян. Блюдо подается с хрустящей чабаттой.</i>	1190.-

Горячие блюда

Из птицы

- Тельное из индейки** 590.-
Нежный рулет из филейного фарша индейки с начинкой из шампиньонов и репчатого лука. Блюдо подается с миксом бланшированных овощей.
- Голень индейки со стейком из молодой капусты** 1290.-
Нежная голень индейки в имбирно-апельсиновой глазури, с сливочно-хреновым соусом, стейком из капусты и молодым картофелем.
- Утиная грудка магрэ с табуле и ягодным соусом** 1390.-
Утиная грудка с киноа, зеленью петрушки и гранолой. Блюдо подается с ягодным соусом и яблочным салатом с фенхелем.

Из мяса



- Бефстроганов из мраморной говядины с картофельным пюре** 790.-
Нежный горчично-сливочный бефстроганов с корншонами и шампиньонами. Подается с картофельным пюре и шнитт-луком.
- Оджахури с телятиной** 899.-
Обжаренная вырезка телянка с пряными специями, свежими овощами, грибами и свежей зеленью.
- Телячьи щечки со стейком из цветной капусты и овощами конкасе** 1390.-
Нежные телячьи щечки, томленные в сливках. Подаются со стейком из цветной капусты, конкасе из картофеля и жареным луком.
- Брискет-стейк с соусом из черной смородины и картофельный гратен** 1390.-
Нежная и сочная копченая на грушевой щепе грудинка мраморного бычка, подается с соусом из дикой черной смородины с небольшими нотками чабреца, шелковистым кремом из моркови и классическим салатом коул-слоу.
- New Телячьи щечки конфи с картофельным пюре и соусом демигляр** 1490.-
Сочные телячьи щечки с картофельным пюре, свежей смородиной, луком сибует и соусом демигляр.
- Брискет с томленным нутом** 1690.-
Копчено-томленный брискет с халапеньо и томленным нутом. Подается с хрустящей тортильей и свежей зеленью.
- Медальон с фуагра и картофельным гратеном** 2990.-
Нежная вырезка телятины в ягодном соусе и фуагра. Подается с картофельным гратеном и пюре из батата.

Горячие блюда

Из рыбы и морепродуктов

		Цена
	Щучья котлета с пюре и сливочным соусом <i>Котлета из филе щуки. Блюдо подается с картофельными пюре и украшается сливочно-икорным соусом</i>	690.-
New	Дальневосточная треска томленая в соусе из молочной сыворотки <i>Ароматное блюдо из трески со шпинатом и домашней рикоттой.</i>	890.-
New	Волжский судак <i>Филе волжского судака со сливочным соусом и нежным морковным кремом, с хрустящим картофелем пай и цветной капустой.</i>	999.-
New	Сибас с морковным кремом и пастой из цуккини <i>Запеченный сибас с морковным кремом, подается со сливочной пастой из цуккини, криспи луком и копченой грушей.</i>	1190.-
	Лосось со сливочным соусом, картофельным пюре с песто <i>Обжаренный лосось подается на подушке из картофельного пюре с песто, сливочно-икорным соусом и икрой палтуса.</i>	1499.-
	Лосось с пастой из цуккини <i>Обжаренное филе лосося подается с пастой из цуккини в сливочном соусе и карамелизированным ананасом.</i>	1499.-
	Кулак краба <i>Нежное мясо краба с соусами цитронет и сливочно-икорным.</i>	1990.-

Гарниры

Рис	99.-
Картофельное пюре	149.-
Рис с овощами	149.-
Картофель по-деревенски	249.-
Картофель фри	249.-
Овощи гриль	349.-



Hosper Menu

Шашлык

Цена

Степень прожарки:

RARE –

мясо с кровью.

MEDIUM RARE –

слабая прожарка.

MEDIUM –

средняя прожарка.

(Рекомендуем!)

MEDIUM WELL –

почти прожаренное
мясо с прозрачным соком

WELL DONE –

абсолютно прожаренное
мясо почти без сока

Шашлык из филе куриного бедра

Филе сочной курочки подается с хрустящим луком и томатным соусом.

599.-

Шашлык из свиной шейки

Свиная шейка подается с маринованным луком с добавлением лимона и пряных трав, а также с фирменным томатным соусом.

799.-

Шашлык из телятины

Сочный шашлык из нежного мяса подается с печеным картофелем, легким салатом из микса листьев и соусами: чимичурри, сальса, манго - маракуйя.

999.-

Сет шашлычный

Сочный сет, включающий в себя шашлык из филе курицы, шашлык из свиной шейки, люля-кебаб из баранины.

1999.-

Подается с овощами гриль и острым соусом.

Из баранины

Люля-кебаб из баранины

Обжаренный на углях фарш из баранины подается с хрустящим луком и томатным соусом.

799.-

Каре ягненка с аджапсандали

Каре ягненка подается с холодным блюдом кавказской кухни аджапсандали из баклажанов, перца, томатов и пряных трав.

1790.-

Каре ягненка с табуле и печеной айвой

Каре ягненка и ливанский салат с киноа, свежей зеленью, айвой под медовой глазурью и соусом демигляс.

1990.-

Из свинины

Карбонад на гриле

Сочное мясо, ароматные приправы и дуэт соусов сальса и свит чили не оставят вас равнодушными. Блюдо украшено миксом из листьев и кусочками клубники и манго. Карбонад подается с салатом, заправленным соусом манго - маракуйя.

799.-

Из говядины

Фланк со сливочным шпинатом и гратеном

Сливочный фланк-стейк с кедровыми орехами и шпинатом. Блюдо подается с соусом демигляс.

1790.-

Фланк стейк со стейком из капусты и овощным канкасе

Сливочный фланк-стейк с соусом демигляс, сельдереем и чесноком. Блюдо подается со стейком из капусты.

1790.-

Соусы

Кетчуп *99.-

Сацебели *99.-

Майонез *69.-

Ткемали *99.-

Сальса *99.-

Свит Чили *99.-

Наршараб *99.-

Горчица *99.-

Табаско *149.-

Сметана *149.-

Сырный *149.-

«Цезарь» *149.-



Если у вас есть аллергия на определённые продукты питания – сообщите об этом своему официанту.

Паста



Паста с курицей и грибами

Итальянская паста тальятелле, куриное филе, шампиньоны, сливочный соус, специи, сыр пармезан.

Цена

599.-

Паста «Карбонара»

Итальянская паста тальятелле, бекон, сливочный соус, пармезан, яичный желток, масло оливковое, специи, сыр пармезан, лук.

699.-

Паста с тамбовским окороком

Нежная сливочная паста с классическим копченым окороком в сочетании с вялеными томатами, томатами черри, зернистой горчицей и пармезаном.

599.-

Паста «4 сыра»

Итальянская паста феттучини с изысканным сыром дорблю, сыром чеддер, сыром моцарелла и нежным сыром пармезан в сочетании с томатами черри и цукини, с добавлением чеснока, и все это под сливками. Для истинных гурманов!

699.-

Паста с briskетом

Нежная и сочная копченая на грушевой щепе грудинка мраморного бычка с пастой тальятелле, цукини и сливками, молодым сыром страчателла и пармезаном.

799.-

Паста с креветками

Итальянская паста тальятелле, креветки, цукини, сливочный соус, специи, сыр пармезан.

799.-



Пицца

Добавки к пицце

Лук красный	30.-
Томаты, халапеньо	49.-
Маслины, оливки	69.-
Грибы	69.-
Ветчина, бекон, болгар. перец, курица	99.-
Пепперони	100.-
Сыр, колбаски, говядина	149.-
Креветки	199.-

Фокачча 499.-
Итальянская лепешка с сыром.

Маргарита 599.-
Томатный соус, сыр моцарелла, томаты, орегано.

Пеперони 799.-
Томатный соус, сыр моцарелла, пеперони, орегано.

Пицца чили 890.-
Неаполитанское тесто, моцарелла, чеддер, соус чили, рубленая говядина, перец чили, белая фасоль, красный лук, кинза, перец Рамиро, кукуруза.

Пицца «6 сыров» 990.-
Неаполитанское тесто, соус из спелых томатов, моцарелла, чеддер, дорблю, пармезан, адыгейский сыр и имеретинский рассольный сыр.

Мясное удовольствие 990.-
Томатный соус, сыр моцарелла, пепперони, ветчина, салями, бекон, охотничьи колбаски, орегано.

Пицца мексиканская с копченой курицей 1090.-
Неаполитанское тесто, моцарелла, пикантный соус Сальса, копченая курица, ананас, молодая кукуруза, чеддер, перец халапеньо.

Пицца «Карбонара» 1190.-
Пицца «Карбонара» - это сочетание классических итальянских вкусов: воздушная и хрустящая основа для пиццы, бекон, моцарелла, которая плавится и образует аппетитную золотистую корочку, прованские травы, свежие томаты черри добавляют яркости и сочности, а пармезан придает блюду нежный сливочный аромат.

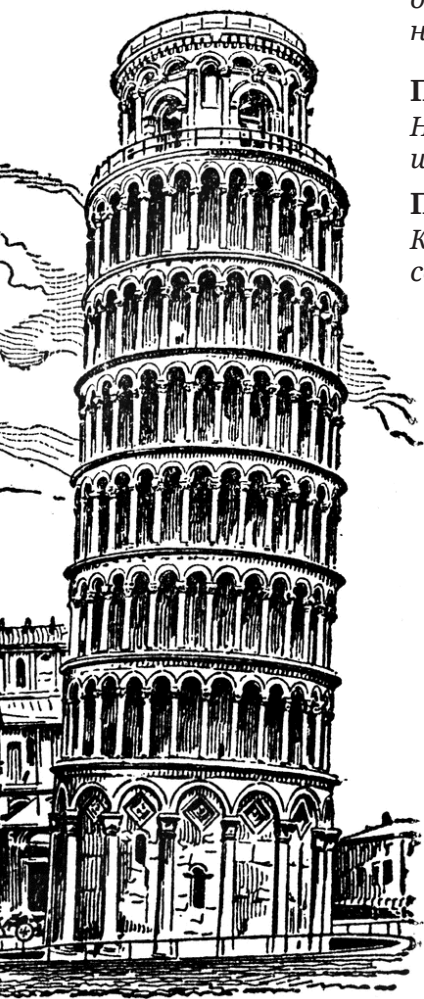
Пицца с лососем и сливочным шпинатом 1290.-
Неаполитанское тесто, моцарелла, сливочный соус, лосось, шпинат, вяленые томаты.

Пицца «Цезарь» 1290.-
Копченое куриное филе идеально сочетается с ароматным соусом «Цезарь», томатами черри и сыром моцарелла.

НОВИНКИ

Пицца с грушей и прошутто 1590.-
Неаполитанское тесто, моцарелла, груша, сыр дорблю, кедровые орехи, рукола, прошутто, соус для пиццы и медовый дрессинг.

Пицца с персиком и прошутто 1690.-
Неаполитанское тесто, моцарелла, консервированные персики, черри, прошутто, кедровые орехи, соус для пиццы и соус песто.



Десерты

Цена

Мороженое

Излюбленное лакомство людей по всему миру.

369.-

Птичье молоко

Нежнейшее воздушное суфле на основе сливочного масла и яичных белков, покрытое шоколадной глазурью. Оно тает во рту, оставляя приятный сладковатый вкус.

399.-

Медовик

Классический русский десерт, который состоит из слоев нежного бисквита и крема на основе сгущенного молока. Он имеет сладкий и насыщенный вкус, который приятно дополняется медовой ноткой.

399.-

Наполеон

Классический торт – тонкие коржи из слоеного теста чередуются с нежным кремом из сыра маскарпоне.

499.-

Брауни

Идеальный «Брауни» – на темном шоколаде, с тягучей карамелью и хрустящим орехом пекан.

499.-

Эстерхази

Легендарный венгерский торт. Нотки миндаля, прекрасное сочетание белого и темного шоколада, цитрусовая прослойка и сливочный крем.

499.-

Чизкейк классический

Нежный десерт из сливочного сыра с ароматами ванили на подложке из песочного теста.

499.-

Чизкейк йогурт - маракуйя

Изысканное десертное блюдо, которое отличается нежной текстурой и свежим вкусом. Хрустящее основание из песочного теста, мягкий крем на основе йогурта и сливок, а также ароматное пюре из маракуйи.

499.-

Чизкейк «Сансебастьян»

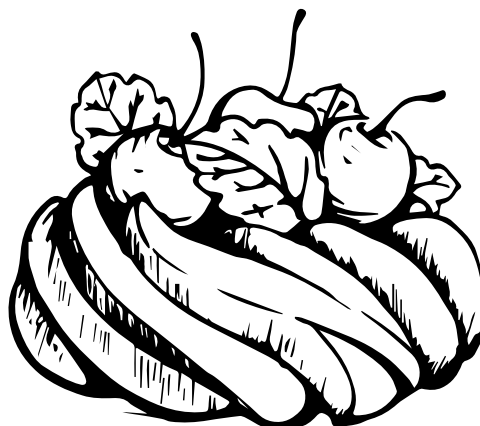
Настоящий гастрономический шедевр, который отличается нежной и воздушной текстурой, тающей во рту. В его состав входят кремовый сыр, яичные желтки, сахар и мука, что придает ему неповторимый вкус и аромат.

499.-

Морковный торт

Сочетание нежности и хрустящей текстуры, которая понравится всем гурманам. В его состав входят свежая морковь, измельченные орехи и ароматные специи, которые придают ему неповторимый вкус.

499.-



ПРОБЛЕМА? РЕШИМ МОМЕНТАЛЬНО!

1. Добавь номер телефона
+7 (953) 488-77-77
2. Кратко опиши проблему
3. Ответим сразу!



WhatsApp