

Меню

Закуски

Мясное

На Выбор:170 руб.

Прошутто, Брезола, Сальчичон, Ростбиф, Тамбовский окорок, Сало

Мясная тарелка под крепкое350 руб.

Мясная тарелка под вино350 руб.

Сырное

На Выбор:170 руб.

Пармезан, Бри, Стилтон, Чечил, Копченый сулуфун, Бельпер кнолле.

Сырная тарелка под вино350 руб.

Сырная тарелка под пиво350 руб.

Квашения, мочения и маринад

На Выбор:150 руб.

квашеная капуста, малосольный огурец, маринованные Черри, моченое яблоко, грузди со сметаной, щавель-шпинат в азиатском стиле, оливки фуант в собственном маринаде

Классическая тарелка под водку310 руб.

Рыбное

Семга слабосоленая390 руб.

Селедка с картошкой290 руб.

Меню

Горячие закуски

Мини шашлычки типа тайского Сатай (2 шпажки)

На выбор:290 руб.

Говядина, Свинина, Курица, Кальмары, Креветки, Рапана, Мидии

Пол килограмма Мидий в соусе Маринара либо Дор Блю.....750 руб.

Куриные крылья. Острая классика с соусом Дор Блю.....450 руб.

Салаты

Цезарь с салатом Романо и теплой куриной грудкой..... 490 руб.

Ростбиф с листьями салатов и соусом Тоннато690 руб.

Страчателла с пармской ветчиной и карпаччо из Вкусных томатов.

.....590 руб.

Нисуаз с классической заправкой и слеска обжаренным тунцом ..690 руб.

Большой зеленый салат (состав меняется по сезону)..... 490 руб.

Супы

Борщ с говяжьей грудкой450 руб.

Наваристый куриный бульон из запеченой курицы с яичной лапшей.

.....390 руб.

Гаспачо с сыром страчателла450 руб.

Пескадорес. Средиземноморский суп с морепродуктами550 руб.

МЕНЮ Горячие блюда

Целое

- Стейк Стриплойн1450 руб.
- Свиная корейка на косточке690 руб.
- Половинка цыплёнка зернового откорма750 руб.
- Стейк из семги в сезонных травах1190 руб.
- Стейк из цветной капусты с сырной корочкой590 руб.

Рубленое

- Смэш Бургер с двойной котлетой690 руб.
- Альбондифас. Испанские митболы с чоризо в томатном соусе650 руб.
- Куриные котлетки с картофельным пюре, как в школе, только чуток вкуснее590 руб.
- Краб Dof. Классический рецепт штата Мэн790 руб.
- Овощной голубец с грибным соусом. Результат наших долгих экспериментов590 руб.

Slow

- Говяжья грудинка томленая. Как брикет, но дружая1200 руб.
- Свиная грудинка длительного приготовления по рецепту из газеты Коммерсантъ750 руб.
- Утиная ножка конфи. Французская классика с сезонным гарниром....
.....890 руб.
- Рапаны по-Севастопольски с обжаренным Тартином.750 руб.
- Рагу из сезонных овощей. Состав всегда разный, зависит от того, что приглянулось на рынке.550 руб.

МЕНЮ

Меню Бара

<u>Кофе</u>	мл	Цена
Эспрессо	50	150
Американо	200	150
Капучино	200	200
Флет Уайт	200	250
Латте	300	200
Эспрессо Тоник	200	250
Айс Латте	300	250
Айс Бамбл	300	250
Какао с маршмелоу	300	250

Альтернативное молоко (овсяное, миндальное, кокосовое)	100	50
Сироп на Выбор	20	50

Фирменный чай (Чайник)

	мл	Цена
Облепиха-Апельсин	500	390
Черная смородина с мятой	500	390
Имбирный с медом, лимоном и тимьяном	500	390
Дачный с малиной и розмарином	500	390

Чай и травяные сборы (Чайник)

<u>Чай черный</u>	мл	Цена
Английский завтрак, Эрл Грей, с чабрецом	500	300
Саусен Манго, Садовая ягода, Годжи Гранат	500	300

Чай зеленый (Чайник)

	мл	Цена
Сенча, Жасминовый, молочный улун,	500	300
Малиновый улун, Японская липа	500	300

Травяные сборы (Чайник)

	мл	Цена
Тонизирующий, Успокаивающий, Витаминный	500	300
Таежный, Гречишный	500	300