

# БЛЮДА, ТРЕБУЮЩИЕ — ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ЗАКАЗА —

**3400 ₺** за 1 кг.

## НЕРКА

фаршированная морепродуктами

**2800 ₺** за 1 кг.

## НЕРКА

фаршированная шампиньонами

**3500 ₺** за 1 кг.

## ГОВЯДИНА «ВЕЛЛИНГТОН»

мраморная говядина, запеченная  
в слоёном тесте с беконом  
и шампиньонами

**2500 ₺** за 1 кг.

## КУРИЦА

фаршированная шампиньонами,  
сыром пармезан и зеленью

# ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

**3500** ₴ 400/50 г.

## «СОКРОВИЩА НЕПТУНА»

ассорти из морепродуктов:  
краб, гребешок, кальмар, трубач  
с соусом грибиш



# ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —



**750** ₺

150/200/90 г.

**СЕЛЕДОЧКА «КЛАССИК»**

с обжаренным картофелем,  
маринованным луком и  
болгарским перцем



**1800** ₺

500/50 г.

**КРЕВЕТКА ОТВАРНАЯ (СЕВЕРНАЯ)**

# ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —



**1500** ₴ 300 г.

• **«ЗОЛОТАЯ РЫБКА»**

ломтики м/с нерки,  
сёмга, палтус

# ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

**950** ₺

120/50 г.

**КАРПАЧО ИЗ СВЕЖЕГО ГРЕБЕШКА**

с имбирной заправкой



# ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

**770 Р** 200 г.

## РУЛЕТКИ ИЗ ЛАВАША С М/С СЁМГОЙ

прослоенные творожным сыром, с хреном, зеленью и свежим огурчиком



**950 Р** 300 г.

## САЛАТ «СИРИУС»

отварной кальмар, м/с нерка, яйцо и красная икра под майонезной заправкой

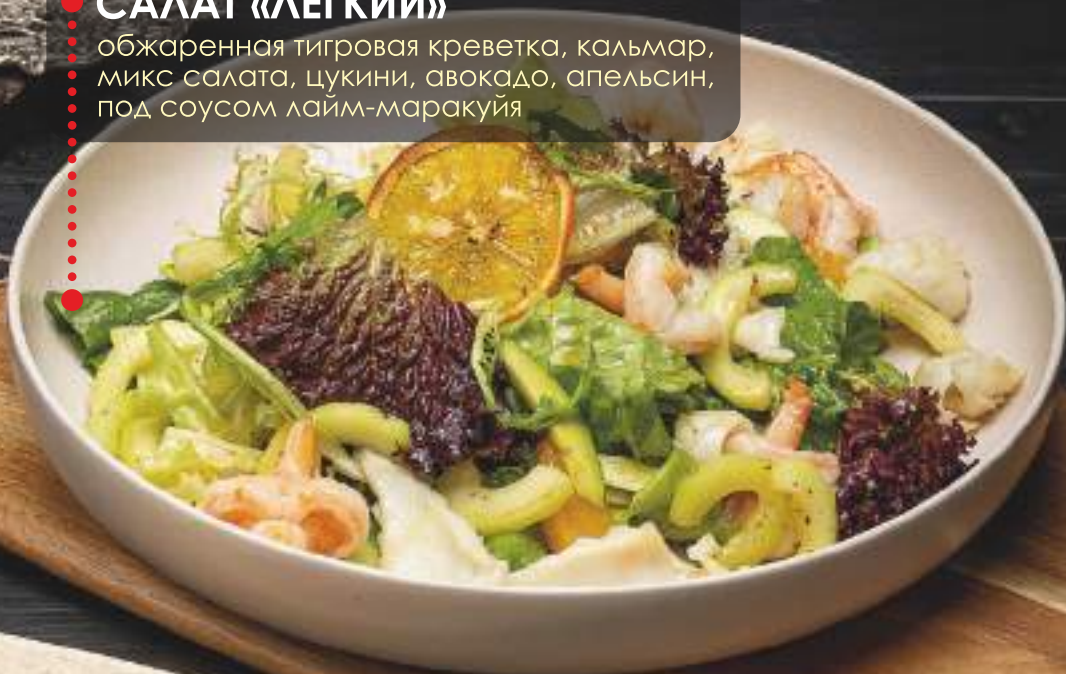


# ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

**870 Р** 340 г.

## САЛАТ «ЛЕГКИЙ»

обжаренная тигровая креветка, кальмар, микс салата, цукини, авокадо, апельсин, под соусом лайм-маракуйя



**750 Р** 100/70 г.

## СЁМГА МАЛОСОЛЬНАЯ

с лимончиком и сметанным соусом

# ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

**750 Р** 100/50 г.

● **СТРОГАНИНА ИЗ МОРСКОЙ ФОРЕЛИ**





# ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

900 Р

100/150 г.

## МИКС САЛАТ С ТУНЦОМ

филе розового тунца, микс салата, помидорчики черри, редис, имбирный соус



850 Р

400 г.

## САЛАТ «ЭРИДАН»

палтус холодного копчения, свежий огурчик, помидорчики черри, обжаренные картофельные дольки, кедровые орешки, микс салата, яйцо пашот, оливковая заправка



# ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

**900** ₺

220 г.

## БЛИНЧИКИ С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ

крабовое мясо, креветка, творожный сыр



# ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

**1250** ₺ 500 г.

## ● САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С МОРЕПРОДУКТАМИ

● листья салата, тигровая креветка, кальмар, гребешок, помидорчики черри, чесночные сухарики, сыр пармезан, соус пикантный



# ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

**1150 Р** 300/25 г.

## САЛАТ «ЖЕМЧУЖИНА»

• гребешок, тигровая креветка,  
• яйцо, огурец, икра красная,  
• картофельные слайсы



**1150 Р** 350/120 г.

## САЛАТ «НЕБЕСНЫЙ ЗАМОК»

• отварной гребешок, трубоч со  
• свежими овощами с пикантным  
• соусом в сырной креманке



# ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

**750** ₺ 250 г.

## ● САЛАТ «ДЖОНАТАН»

● отварная морская форель,  
● капуста брокколи, листья салата,  
● свежий огурчик, лук репчатый,  
● яйцо пашот, соус «Цезарь»



# ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

**1100** ₺ 300 г.

## ● САЛАТ «МОРСКОЙ ТРЕЗУБЕЦ»

осьминог, авокадо, томаты вяленые, руккола, томаты конкассе, соус песто, лук маринованный



**750** ₺ 100/50 г.

## ● КАРПАЧО ИЗ ОСЬМИНОГА

с соусом понзу и лимонным гелем



# ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

**770 Р** 320 г.

## САЛАТ «НИСУАЗ»

розовый тунец, микс салата, лук маринованный, яйцо перепелиное, помидоры черри



**900 Р** 300/20 г.

## САЛАТ «АЙСБЕРГ»

сёмга нежного посола, листья зеленого салата, помидорчики черри, свежий огурец, зеленый лук, икра летучей рыбы с лимонно-оливковой заправкой



# ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

**2100** ₺ 500 г.

● **КРЕВЕТКА ЖАРЕНАЯ  
В ПЕРЦОВОМ МАСЛЕ**

**900** ₺ 220 г.

● **ТАР-ТАР ИЗ МОРСКОЙ ФОРЕЛИ**

с огурцом, авокадо, кунжутными  
крекерами и пикантным соусом понзу



# ХОЛОДНЫЕ — РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ —

**900** ₺

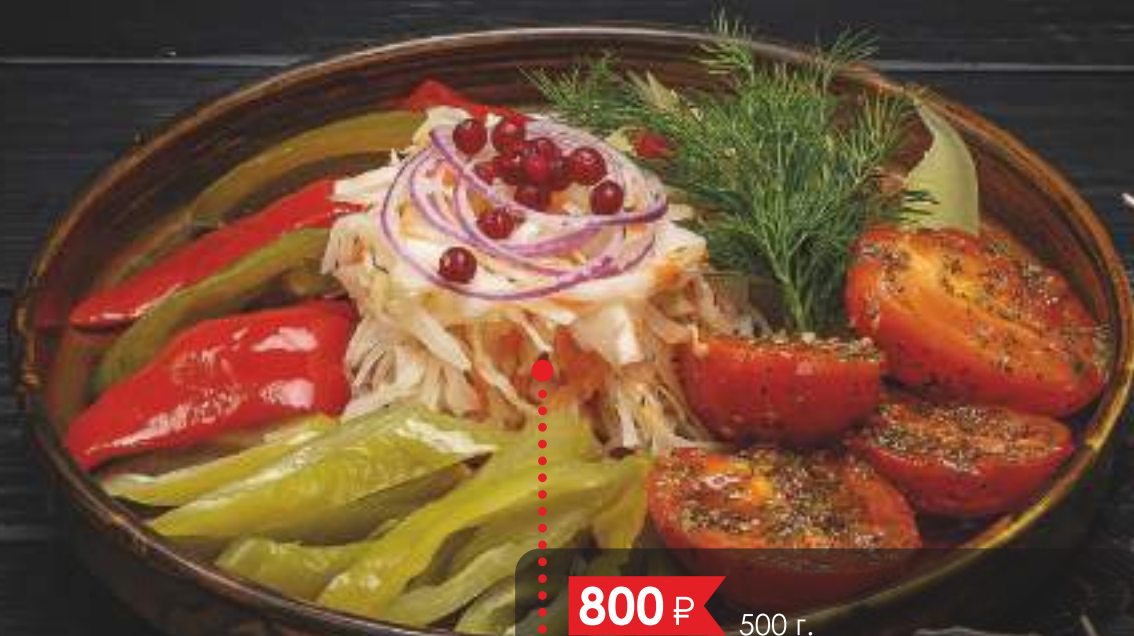
180 г.

## ● ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА

● розовый тунец, авокадо,  
● соус понзу



# РАЗНОСОЛЫ — ПОД ВОДОЧКУ —



**800** ₴ 500 г.

## • АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ РАЗНОСОЛОВ

капуста, огурцы, помидоры,  
перец болгарский, перец острый



**500** ₴ 200/50 г.

## • МАСЛЯТА МАРИНОВАННЫЕ СО СМЕТАНОЙ

# ХОЛОДНЫЕ — ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ —



**980 Р** 300 г.

## САЛАТ «КАПРЕЗЕ»

помидоры, сыр моцарелла, салат руккола, соус песто, бальзамическая карамель



**550 Р** 320 г.

## ТАР-ТАР ИЗ СВЕКЛЫ

маринованная запеченная свекла, пюре из козьего сыра и сыра рикотта, кедровый орех, свежее яблоко, брусничный соус

# ХОЛОДНЫЕ — ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ —

900 Р

450 г.

• ДОМАШНЯЯ СТРАЧАТЕЛЛА  
• С ТОМАТАМИ И СОУСОМ ПЕСТО



700 Р

400 г.

• САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» •

свежие огурцы и помидоры,  
отборные маслины, болгарский  
перец, сыр сиртаки, базилик,  
лимонно-масляная заправка



# ХОЛОДНЫЕ — ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ —

**600** ₴ 420 г.

## ● САЛАТ «ДЕРЕВЕНСКИЙ»

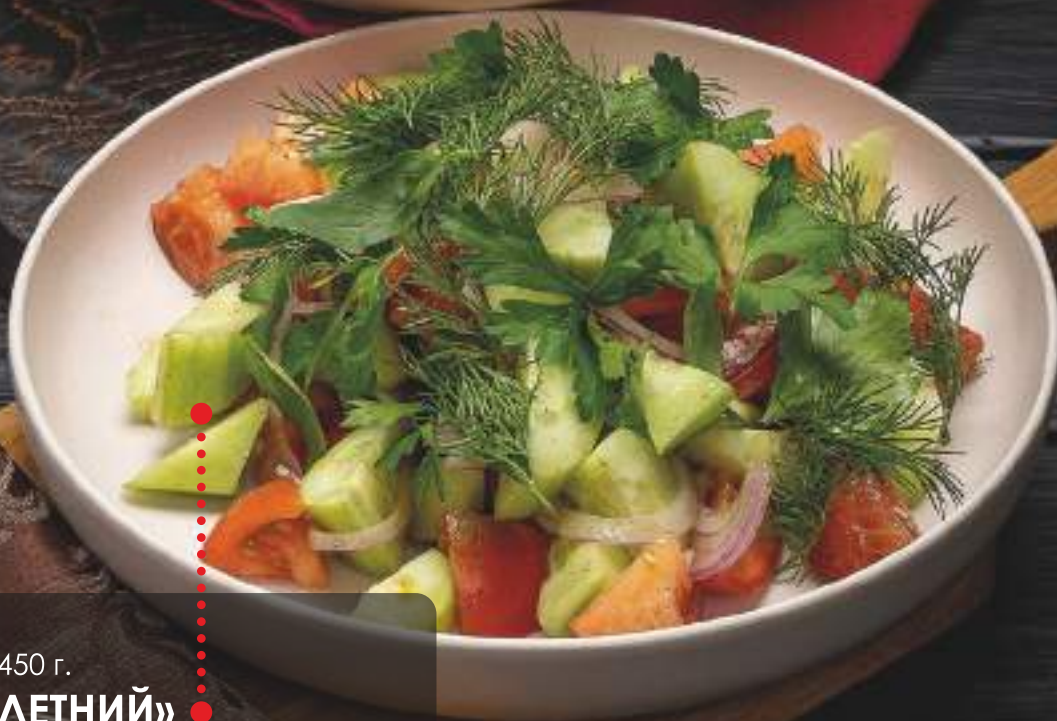
● обжаренные баклажаны, свежие томаты,  
● кнели из творожного сыра, миндальные  
● лепестки, кисло-сладкий соус



**500** ₴ 450 г.

## ● САЛАТ «ЛЕТНИЙ»

● свежие огурчики, помидорчики, зелень,  
● лук репчатый, масло оливковое или  
● майонез на Ваш выбор



# ХОЛОДНЫЕ — ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ —

**250 ₺** 100 г.

**ЛИМОНЧИК С САХАРОМ**

**300 ₺** 100 г.

**МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ**

**700 ₺** 350 г.

**ОВОЩНОЙ САЛАТ  
С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ**

жареные шампиньоны, свежие томаты,  
микс салата, пармезан, трюфельный соус

# ХОЛОДНЫЕ — ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ —

**850** ₺

300 г.

## САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ

свекла печеная, пюре из козьего сыра с рикоттой, кедровый орех, микс салата, соус кунжутный, трюфельное масло, бруснично-свекольный сироп



**300** ₺

40/40 г.

## ЗЕЛЕНЬ

кинза, укроп, зелёный лук, перец болгарский, петрушка

# ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —



**1600 Р** 400/50 г.

## «МЯСНОЕ ИСКУШЕНИЕ»

язык отварной, ростбиф из телятины,  
пармский окорок, копченая утка,  
паштет из куриной печени



# ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —

**850 Р** 230 г.

## ● ВИТЕЛЛО-ТОННАТО

● ростбиф из говяжьей вырезки, микс салата,  
● орех кешью, вяленые томаты, крем соус

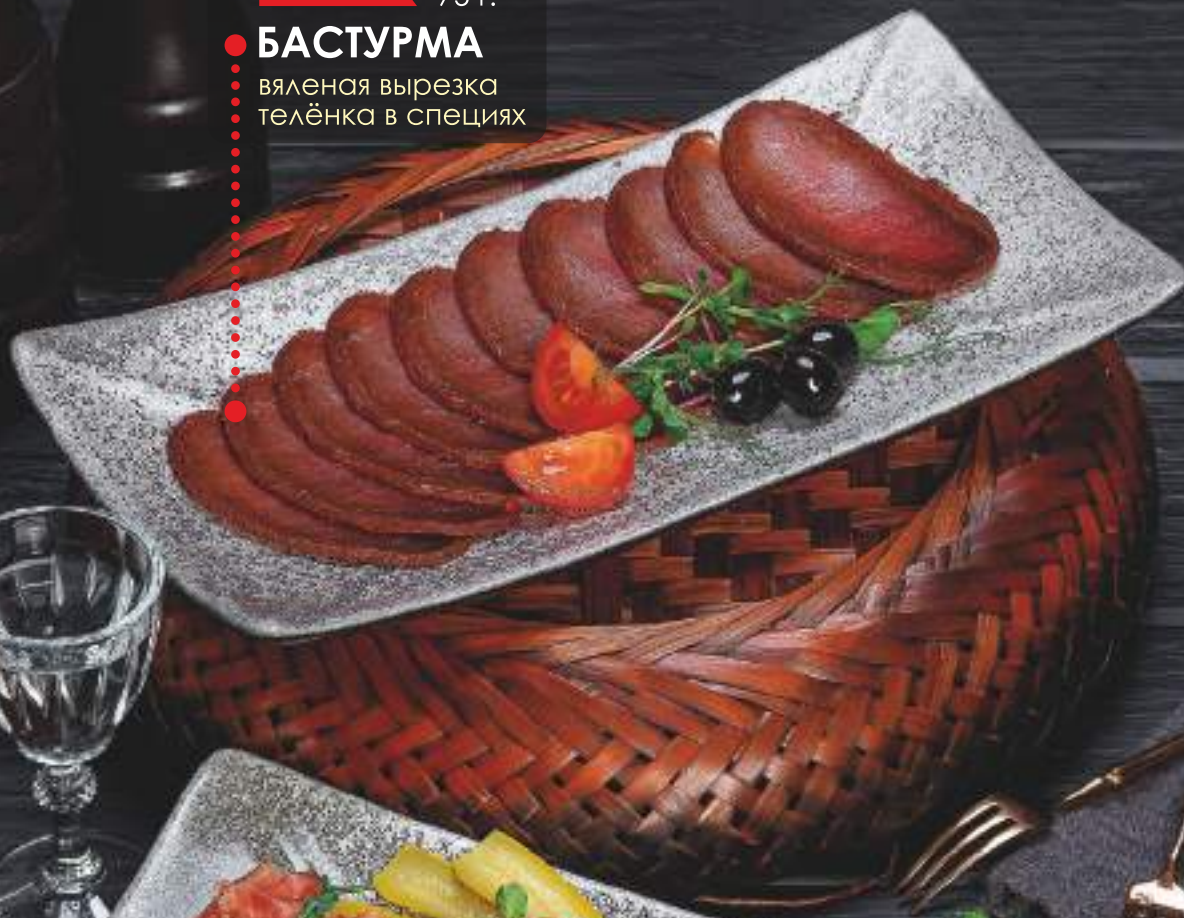


# ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —

**500 Р** 75 г.

## ● БАСТУРМА

● вяленая вырезка  
● телёнка в специях



**550 Р** 350 г.

## ● ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

● с пармской ветчиной и французским багетом



# ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —

**400** ₺

100/20 г.

**САЛО ПОД ВОДОЧКУ**



**900** ₺

300 г.

**САЛАТ «КАВКАЗСКИЙ»**

соломкой обжаренные баклажаны, отварная телятина с грецким орехом, чесночком, зеленью и майонезом



# ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —

**950** Р

130/100 г.

## ● КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

● кусочки маринованной говяжьей вырезки  
● с лимонно-ореховым соусом, микс салата,  
● помидорчики черри и сыр пармезан



# ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —

**900 ₺** 300 г.

## САЛАТ «КАПРИЗ»

куриное филе, обжаренное с грушей, сыр камамбер, помидорчики черри, микс салата, лепестки жареного миндаля с фирменным соусом



**750 ₺** 450 г.

## САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

микс салата, филе курицы, помидорчики черри, чесночные сухарики, сыр парезан



# ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —

**1050 Р** 400 г.

## САЛАТ «КУПЕЧЕСКИЙ»

обжаренная говяжья вырезка, микс салата, сельдерей, свежий огурец и помидор с заправкой от шеф повара

**750 Р** 250 г.

## САЛАТ «ГАЛАКТИКА»

запеченный ростбиф, жареные шампиньоны, корнишоны, свежий огурец, майонез

# ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —



**950 Р** 300 г.

## САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ПЕЧЕНЫМИ ПЕРЦАМИ

говяжья вырезка, печеные перцы, лук маринованный, сельдерей, печеные томаты, соус терияки, кунжутный соус



**800 Р** 180/50 г.

## ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

говядина Праймбиф, маринованный лук, пармезан, смесь орехов, соус винегрет, желток из перепелиного яйца

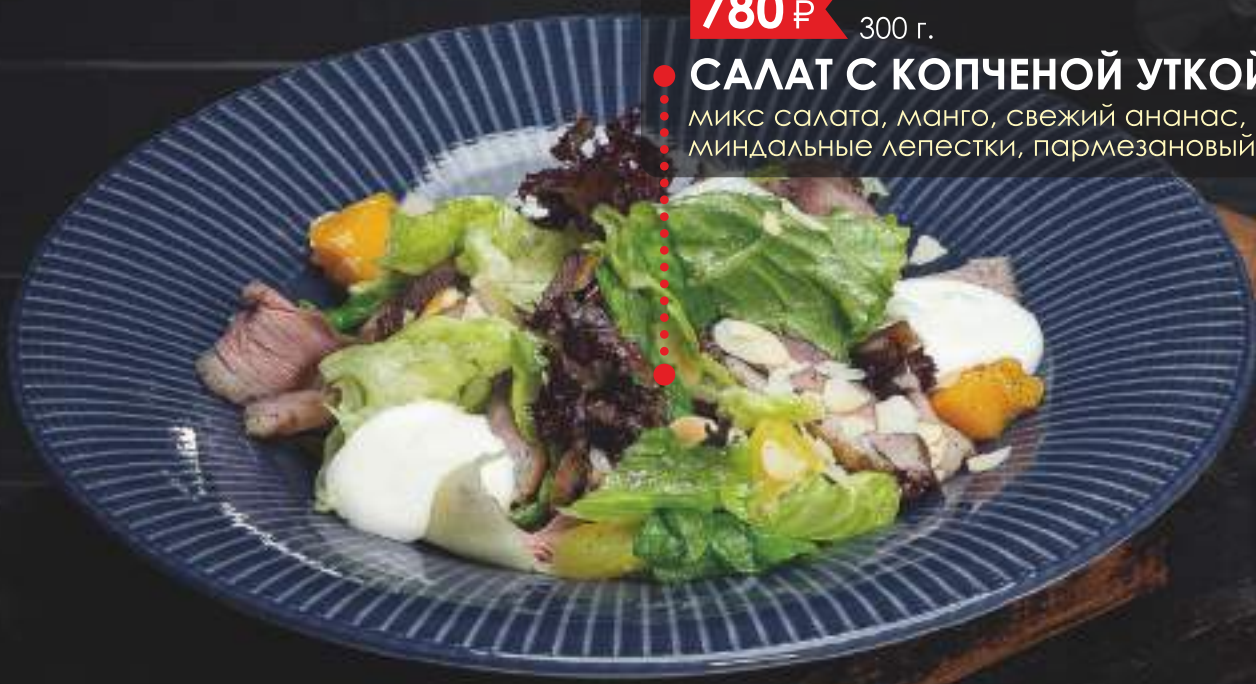
# ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —

**780** Р

300 г.

## САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ

микс салата, манго, свежий ананас,  
миндальные лепестки, пармезановый мусс



**850** Р

300 г.

## ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА

кедровый орех, сыр горгонзола,  
манго, микс салата, вяленые томаты,  
под медово-имбирным соусом





# ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —

**1050 Р** 300 г.

## САЛАТ «ОТ ГЕВЕЛИЯ»

обжаренное филе утки, микс салата, шампиньоны, свежая клубника, медовая заправка



# ХОЛОДНЫЕ — МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ —

**700** ₺ 300 г.

## САЛАТ «АСТОРИЯ»

обжаренный бекон со сладким перцем, листья зеленого салата, свежие томаты, корнишоны с горчичным соусом

**780** ₺ 350 г.

## САЛАТ «МАРСЕЛЬ»

обжаренная куриная печень, микс салата, физалис, помидоры, виноград, медово-лимонный соус, кедровый орех

# — ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ —

**1800 ₺**

## ● АССОРТИ ИЗ БРУСКЕТТ

- креветка - 150 г.
- хамон - 150 г.
- ростбиф - 150 г.
- сёмга - 150 г.



# — СЫРЫ —

**750 ₺** 100 г.  
«ДОР-БЛЮ»

**300 ₺** 100 г.  
«БРЫНЗА»

**700 ₺** 100 г.  
«МОЦАРЕЛЛА»

**600 ₺** 100 г.  
«ПАРМЕЗАН»

**750 ₺** 100 г.  
«КАМАМБЕР»

**1550 ₺** 200/100 г.  
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА



# — СЫРЫ —

**1300** ₺ 300 г.

## ● ЗАКУСКА К ВИНУ

оливы, оливы Каламата в соусе песто, гриссини, сыр Дор-Блю, прошутто, миндаль, манго, фруктовый джем



# — ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ —

**2400** Р

450/50 г.

## **МОРЕПРОДУКТЫ В КЛЯРЕ**

креветка, гребешок, сёмга с соусом грибиш



# — ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ —

**1100** ₺ 150/40 г.

**ГРЕБЕШОК В СУХАРЯХ**  
с соусом грибиш



**850** ₺ 150/50 г.

**КРЕВЕТКА В ТЕСТЕ ФИЛО**  
кисло-сладкий соус

# — ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ —

**1300** Р 220/50 г.

● ЗАПЕЧЕННЫЙ ГРЕБЕШОК В БЕКОНЕ



**500** Р 120 г.

● ЖУЛЬЕН ИЗ ШАМПИНЬОНОВ



# — ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ —

**1050 Р** 250/50 г.

## КРАБОВЫЕ КРОКЕТЫ

с шампиньонами и сыром в сухарях



**780 Р** 200 г.

## ЖУЛЬЕН «ПОСЕЙДОН»

кальмар, гребешок, камчатский краб в сливочно-сырном соусе



**780 Р** 150/50 г.

## ФИЛЕ СЁМГИ В КЛЯРЕ



# — ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ —

**600** ₺ 120 г.

● **ЖУЛЬЕН ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ**

**1400** ₺ 300 г.

● **ЛОДОЧКИ ИЗ БАКЛАЖАН С МОРЕПРОДУКТАМИ**

● баклажаны, запеченные с креветкой и гребешком  
● под пикантным соусом



# — ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ —

**580** ₺ 200 г.

**ЖУЛЬЕН ИЗ КУРИЦЫ**

с шампиньонами в тарталетках



**550** ₺ 150/30 г.

**ЖАРЕНый СЫР МОЦАРЕЛЛА  
С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ**



# — ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ —

**800 Р** 200 г.

## ● ЖУЛЬЕН ИЗ МИДИЙ

● мидии запеченные с шампиньонами,  
● вялеными томатами, сыром ракет и дор-блю



**550 Р** 150/30 г.

## ● УГОЛЬНАЯ ТРЕСКА В КЛЯРЕ ● С СОУСОМ ГРИБИШ

# — ПЕРВЫЕ БЛЮДА —

**950 Р** 350 г.

## УШИЦА «МОРСКОЙ УЛОВ»

сёмга, палтус, креветка, гребешок



**750 Р** 300 г.

## КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С КРЕВЕТКОЙ

запеченная тыква, имбирь, сливки,  
креветка тигровая



# — ПЕРВЫЕ БЛЮДА —

600 ₺

350/100 г.

● **БОРЩ С САЛОМ  
И ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ**



# — ПЕРВЫЕ БЛЮДА —

**600** ₺ 350 г.

## • СЫРНЫЙ СУП

с беконом, шампиньонами и сыром дор-блю, лавандовая бриошь



**600** ₺ 300 г.

## • СУП ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

# — ПЕРВЫЕ БЛЮДА —

**550 Р** 400/40 г.

● **СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ**  
(сметана)

**450 Р** 400 г.

● **ОКРОШКА**  
на Ваш выбор: вода или квас

**950 Р** 500 г.

● **СКОБЛЯНКА**  
из кукумари и свинины



# — ПЕРВЫЕ БЛЮДА —

**600** ₺ 200/50 г.

## ПЕЛЬМЕШКИ С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ

свинина, говядина, грибной соус



# — ПЕРВЫЕ БЛЮДА —

**850** ₴ 400 г.

## ● СУП ТОМ ЯМ

креветка, гребешок,  
кальмар



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ —

**1750** ₪ 400 г.

## ● «СОЛНЕЧНОЕ ЗАТМЕНИЕ»

- морепродукты, жаренные на гриле:
- гребешок, трубоч, кальмар с
- овощами и итальянскими специями
- в устричном соусе



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## — ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ —

**1270** Р

400 г.

### «КОРАЛЛОВАЯ ТАЙНА»

тигровая креветка, гребешок,  
кальмар с овощами под  
сливочным соусом и  
пармезановым муссом



**1450** Р

450/100 г.

### «РЫБНАЯ ПЛЕТЕНКА»

филе палтуса и сёмги с нежным  
грибным соусом на «подушке»  
из жареных овощей



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ —

**1450** ₺ 350 г.

## • УГОЛЬНАЯ ТРЕСКА

угольная треска, цветная капуста, в соусе из кокосового молока, лайма и карри, перец чили



**980** ₺ 350 г.

## • ОСЬМИНОГ С КАРТОФЕЛЕМ И ТОМАТАМИ

осьминог, томаты в собственном соку, запеченный картофель, страчателла, маслины, оливоны Каламата

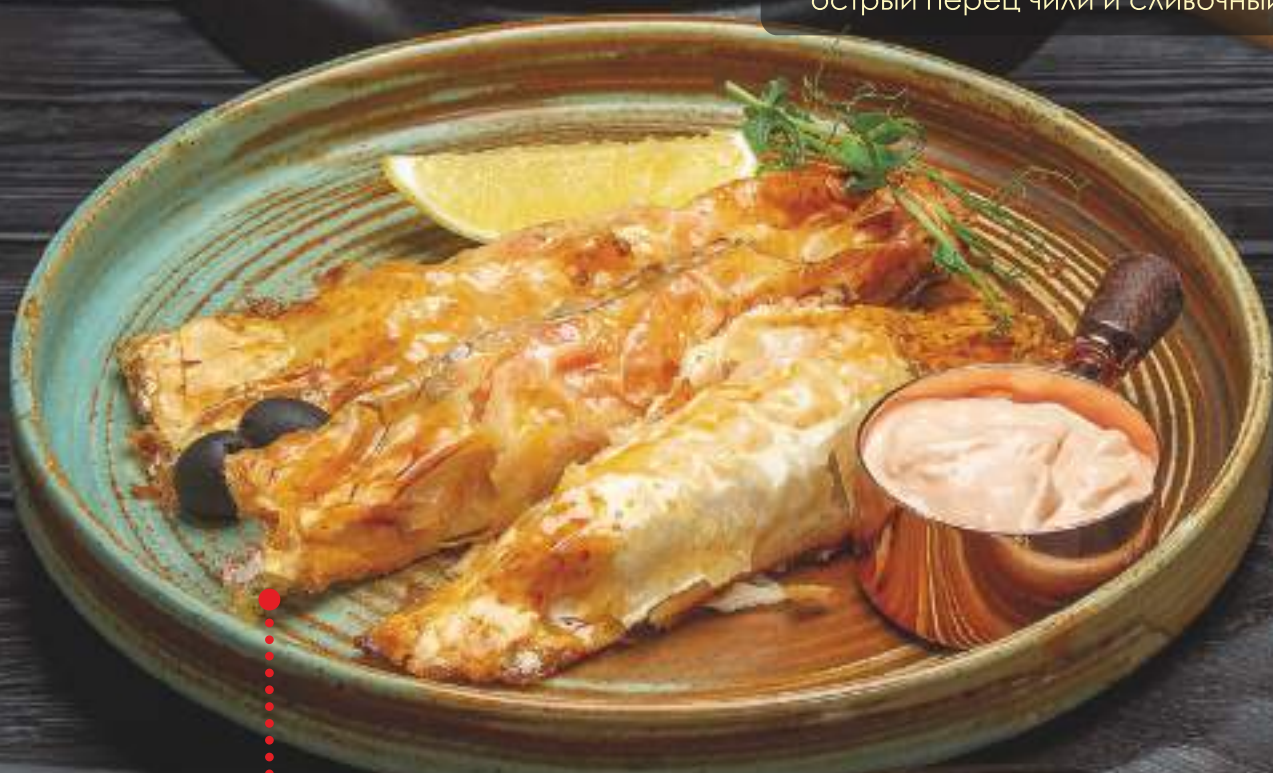
# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ —



**1500 Р** 250 г.

## ● КРЕВЕТКА ПО-ТОСКАНСКИ

тигровая креветка, свежий шпинат, острый перец чили и сливочный соус



**1200 Р** 300/50 г.

## ● «НИМФА»

морская форель, маринованная в вине и запеченная в тесте фило, с копченым соусом

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ —



**1350** ₺

500/50 г.

**ФОРЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ  
С ШАМПИНЬОНАМИ**

в слоёном тесте с крабовым соусом

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ —



**1400** ₺ 200/50 г.

## СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА

палтус, пармезановый мусс  
с болгарским перцем

**1350** ₺ 300 г.

## СТЕЙК ИЗ СЁМГИ

в сливочном соусе со шпинатом и перцем чили





# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ —

**1300** Р

350/50 г.

**ДОРАДО**

на гриле с сырным соусом



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ —

**750 Р** 250/50 г.

**ПЕЛЬМЕШКИ  
С ГРЕБЕШКОМ**

и пармезановым муссом

**1700 Р** 200/50 г.

**СТЕЙК ИЗ ТУНЦА**

филе розового тунца с авторским гуакамоле, с соусом из красной икры и домашних сливок

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —



**4600** ₺ 1500/100 г.

## МЯСНОЕ АССОРТИ ГРИЛЬ

стейк из языка, телятина, свиная шейка, цыпленок запеченный, овощи гриль, запеченный картофель с пармезаном, соус «Барбекю»

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

**1270** Р

350/150 г.

## ● СТЕЙК «РЕГАТА»

● отбивная из свинины на кости,  
● жаренная на гриле под соусом  
● «Барбекю» с овощами гриль

**900** Р

500 г.

## ● «НЕБЕСНЫЙ ЗАМОК»

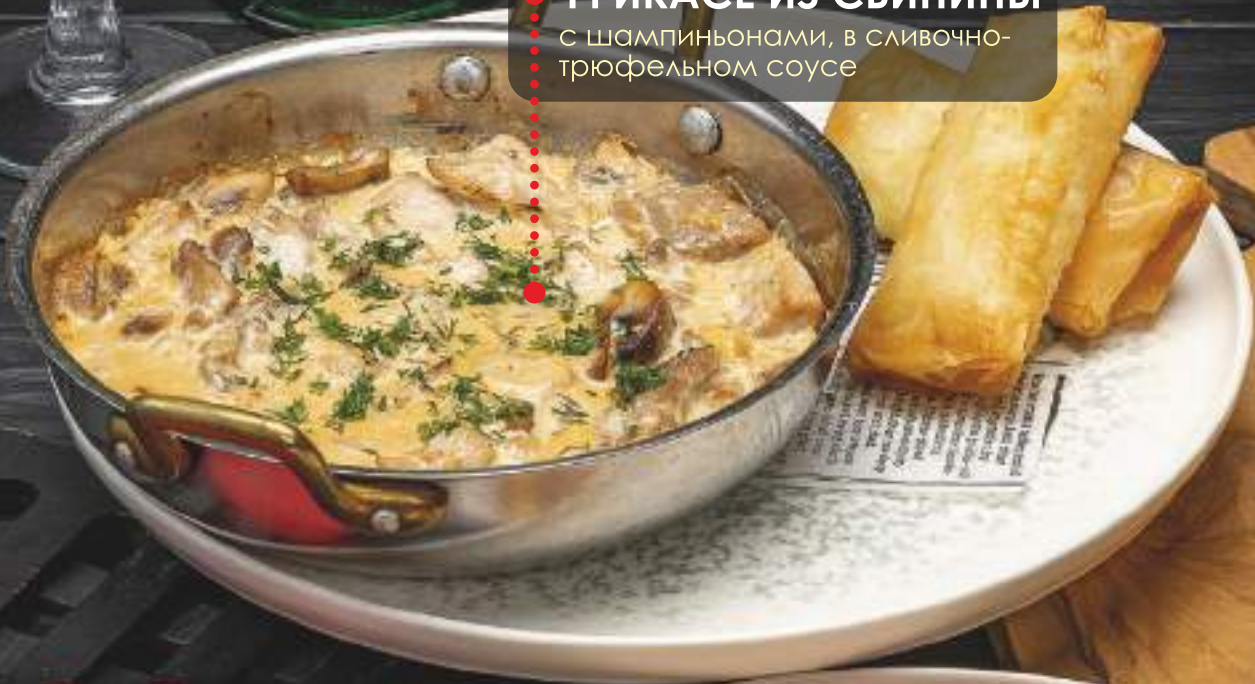
● запеченные кусочки парной  
● свинины с обжаренным  
● картофелем и овощами  
● под соусом «Барбекю»

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

**850** ₺ 400/50 г.

## ● ФРИКАСЕ ИЗ СВИНИНЫ

● С шампиньонами, в сливочно-трюфельном соусе



**750** ₺ 320 г.

## ● КОРДОН БЛЮ

● ИЗ КУРИЦЫ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

**850 Р**

380 г.

## РВАННАЯ БАРАНИНА

с сыром рикотта, картофельные ньокки, попкорн из нута

**3500 Р**

350 г.

## СТЕЙК «ДАЛЛАС»

стейк «Даллас», он же «Рибай» на кости, премиальный стейк из мраморной говядины зернового откорма

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

**1700** ₺ 300/50 г.

## • СТЕЙК ИЗ ЯЗЫКА

нежный говяжий язык, жаренный на гриле с соусом сальса верде



**1900** ₺ 280/150/30 г.

## • МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

с брусничным соусом,  
микс салатом и сыром пармезан



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

**900** ₺ 350 г.

● **СВИНЫЕ РЕБРА ПОД СОУСОМ БАРБЕКЮ**



**1800** ₺ 270/50/50 г.

● **СТЕЙК МАЧЕТЕ**

говяжья диафрагма с мясным соусом жу, барбекю и сальса верде





# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

**2300** ₺ 370/50/50 г.

## ● ФЛАНК СТЕЙК

● говядья пашина на гриле с мясным соусом жу, барбекю и сальса верде



**1900** ₺ 350/50 г.

## ● СТЕЙК «ОСКАР» ●

● стейк из говяжьей вырезки со сливочно-грибным соусом

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

**750 Р** 400 г.

## «ПИЗАНСКАЯ БАШНЯ»

жареная куриная печень, домашние  
картофельные слайсы с шампиньонами  
в сливочно-творожном соусе



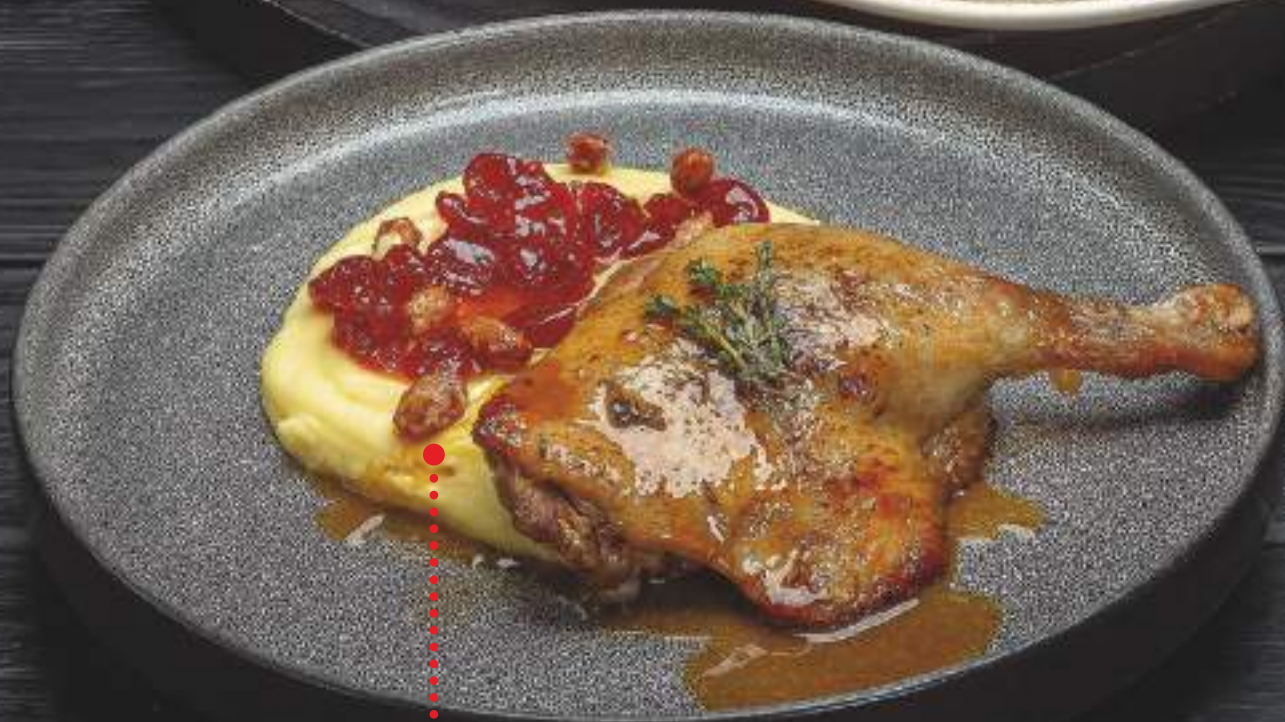
# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

**1300** ₺

200/150 г.

## УТИНАЯ ГРУДКА

С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ  
И МИКС САЛАТОМ



**1150** ₺

350 г.

## УТИНАЯ НОЖКА «КОНФИ»

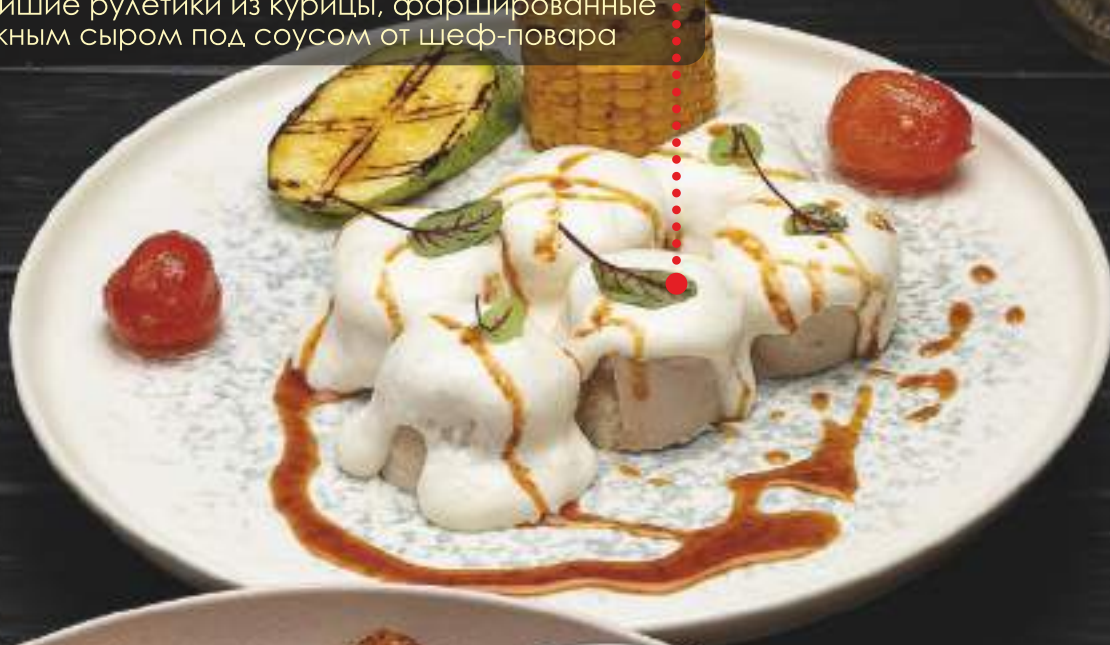
картофельное пюре, вяленая вишня,  
карамелизованный арахис

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —

**750 ₺** 300/100 г.

## РУЛЕТКИ ИЗ КУРИЦЫ «ДЖАФРЕЗИ»

нежнейшие рулетики из курицы, фаршированные творожным сыром под соусом от шеф-повара



**950 ₺** 400 г.

## ЦЫПЛЕНОК ГРИЛЬ

филе цыпленка, маринованное по особому рецепту шеф повара, обжаренное на углях с микс салатом

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА — ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ —



**900** ₺ 400 г.

**ТЕЛЯТИНА ПО-АЗИАТСКИ  
С ШАМПИЊОНАМИ**

в устричном соусе с кунжутом

# — ШАШЛЫКИ —

**4500 Р** 1200/100 г.

## ШАШЛЫК «ЯДРО ПЛАНЕТЫ»

ассорти из шашлыка: парная свинина, молодая баранина на косточке, куриные крылья, шашлык из телятины, люля-кебаб из телятины, люля-кебаб из курицы, шашлык из картофеля



# — ШАШЛЫКИ —

**5500 Р** 1000/100 г.

## ● ШАШЛЫК «МОРСКИЕ ГЛУБИНЫ»

● ассорти из шашлыка: тигровая креветка,  
● гребешок, сёмга



# — ШАШЛЫКИ —

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ.....	<b>1200</b> ₺	200/50 г.
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ.....	<b>650</b> ₺	200/50 г.
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ.....	<b>700</b> ₺	200/50 г.
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ.....	<b>500</b> ₺	200/50 г.
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЬЕВ.....	<b>450</b> ₺	250/50 г.
ШАШЛЫК ИЗ ГРЕБЕШКА.....	<b>1900</b> ₺	200/50 г.
ШАШЛЫК ИЗ ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКИ.....	<b>1600</b> ₺	200/50 г.
ШАШЛЫК ИЗ КАРТОФЕЛЯ .....	<b>350</b> ₺	200 г.
ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ .....	<b>500</b> ₺	300 г.
ШАШЛЫК ИЗ ШАМПИньОНОВ.....	<b>500</b> ₺	200 г.
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ С ШАМПИньОНАМИ....	<b>550</b> ₺	200/50 г.





# — ШАШЛЫКИ —

**1950** ₺

250/50 г.

**ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ  
НА КОСТИ**



**1350** ₺

400/50 г.

**ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ  
ШЕИ НА КОСТИ**

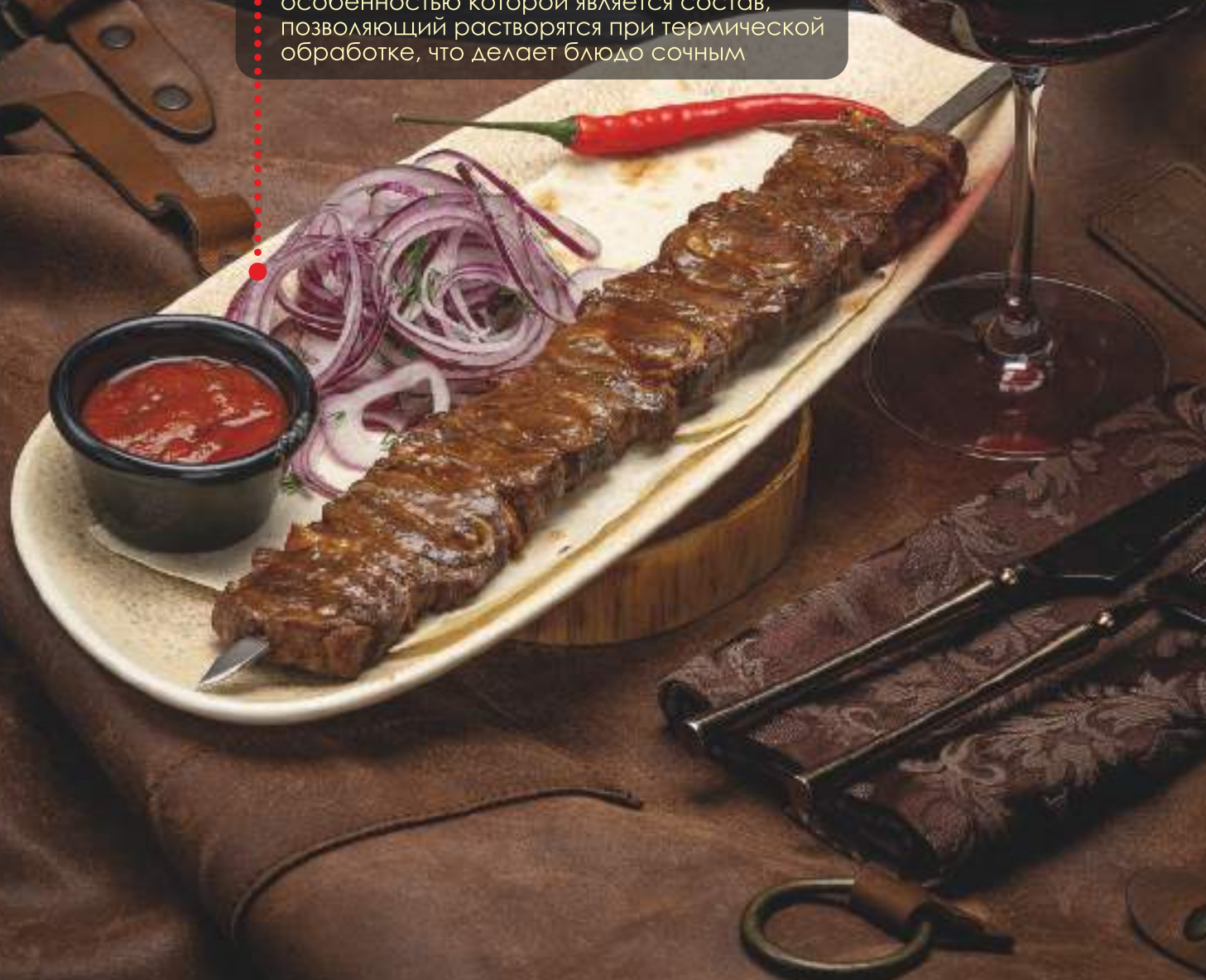


# — ШАШЛЫКИ —

**1350 Р** 200 г.

## ● РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ

● говяжья вырезка, баранья сетка,  
● особенностью которой является состав,  
● позволяющий растворяться при термической  
● обработке, что делает блюдо сочным



# — ШАШЛЫКИ —

**1450** ₺

250/50 г.

**ШАШЛЫК ИЗ ПАЛТУСА**

**1350** ₺

200/50 г.

**ШАШЛЫК ИЗ СЁМГИ**

# — ПАСТА —

Предлагаем на ваш выбор:  
итальянские Спагетти, Феттучини, Фузилли

**1250** ₺ 450 г.

## ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

тигровая креветка, гребешок, кальмар,  
сливочный соус, пармезан



**950** ₺ 450 г.

## ПАСТА «АЛЯ ТОМ ЯМ»

тигровая креветка, гребешок, кальмар,  
шампиньоны, острый соус Том ям, пармезан



# — ПАСТА —

Предлагаем на ваш выбор:  
итальянские Спагетти, Феттучини, Фузилли

**800 Р** 350 г.

## ПАСТА С КРЕВЕТКОЙ И ПАРМЕЗАНОВЫМ МУССОМ

лапша из шпината, тигровая креветка,  
пармезановый мусс, цукини



**750 Р** 400 г.

## ПАСТА ГРИБНАЯ

паста Тальятелле, белые грибы,  
маслята, творожный мусс,  
трюфельный соус, сыр пармезан

# — ПАСТА —

Предлагаем на ваш выбор:  
итальянские Спагетти, Феттучини, Фузилли

**750 ₺** 370 г.

● **ПАСТА «СЫРНАЯ»**  
● сыр чеддер, дор-блю, пармезан,  
● сливочный сыр, паста

**750 ₺** 450 г.

● **ПАСТА «КАРБОНАРА»** ●

бекон, сливочный соус,  
пармезан, яйцо

# — ГАРНИРЫ —

**350 ₺** 150 г.

**КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый**  
с шампиньонами

**300 ₺** 150 г.

**КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ**  
картофель, обжаренный с луком  
и зеленью

**350 ₺** 200 г.

**ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ С БЕКОНОМ**

**350 ₺** 200 г.

**КАРТОФЕЛЬ**  
**С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ**

кориандр, тмин, куркума,  
перец чили, чеснок

# — ГАРНИРЫ —

**350 ₺** 150 г.

**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ**  
с пармезаном

**350 ₺** 200 г.

**ОВОЩИ «КАРРИ»**  
брокколи, спаржа, цветная  
капуста под соусом карри

**400 ₺** 150 г.

**КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый**  
с белыми грибами



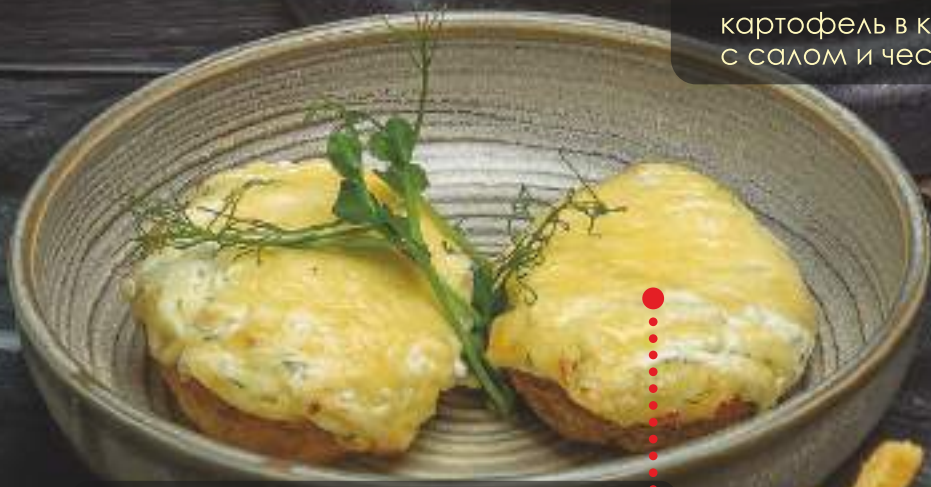
# — ГАРНИРЫ —



**450 ₺** 250 г.

## КАРТОФЕЛЬ ПО-ОХОТНИЧЬИ

картофель в кожуре, запеченный с салом и чесноком



**360 ₺** 250 г.

## КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ

с зеленью и сметаной



**250 ₺** 150 г.

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

# — ГАРНИРЫ —

**450 Р** 300 г.

## ОВОЩИ ГРИЛЬ

цукини, кукуруза,  
болгарский перец, спаржа



**520 Р** 250 г.

## ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН С СЫРОМ РИКОТТА

томаты, печеные перцы, изюм, грецкий  
орех, рикотта, пармезановый мусс



# — МУЧНЫЕ БЛЮДА —

**600 ₺** 2/300 г.

## ● КОНВЕРТИКИ

из лаваша в яйце с сыром моцарелла и сулугуни

**500 ₺** 1/200 г.

## ● ХАЧАПУРИ

из слоёного теста с сыром сулугуни

**250 ₺** 150/50 г.

## ● БЛИНЧИКИ

со сметаной, мёдом, сгущённым молоком

**100 ₺** 1/100 г.

## ЛАВАШ

# — МУЧНЫЕ БЛЮДА —

**480** ₺ 150/50 г.

**БЛИНЧИКИ**  
с малосоленной сёмгой



**750** ₺ 150/50 г.

**БЛИНЧИКИ**  
с лососёвой икрой

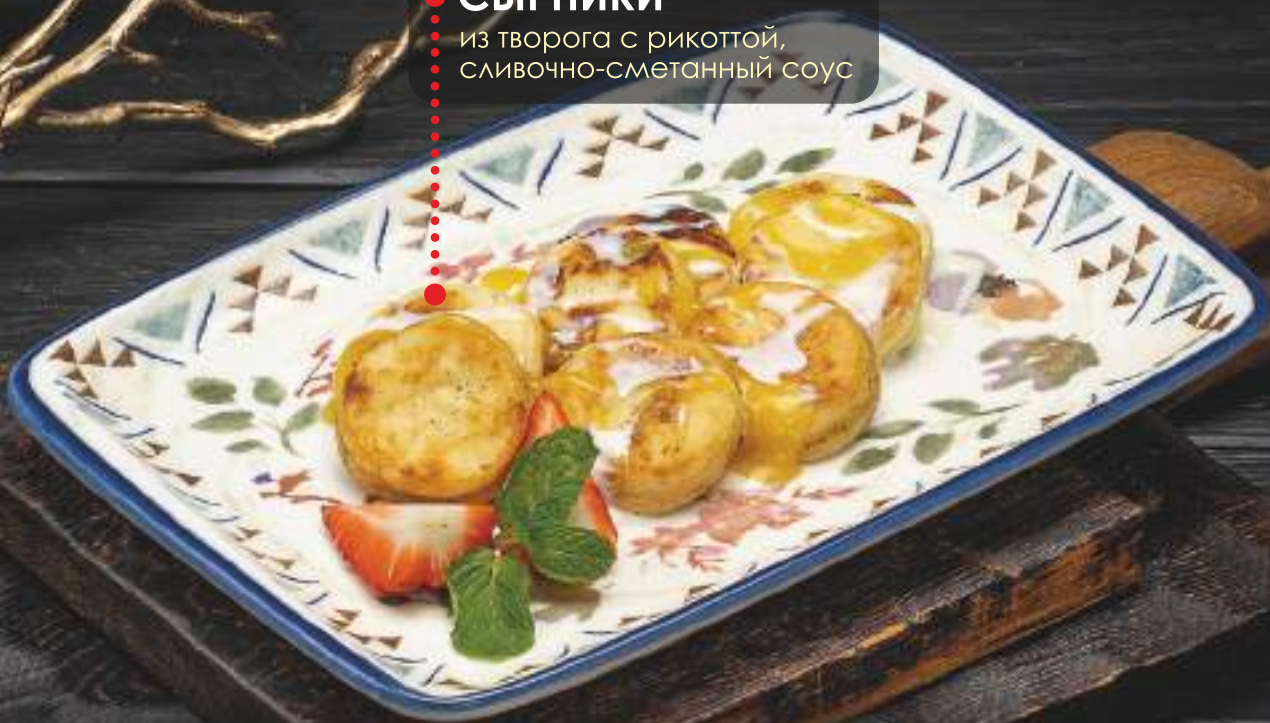


# — ДЕСЕРТ —

**500 Р** 130/50 г.

## СЫРНИКИ

из творога с рикоттой,  
сливочно-сметанный соус



**500 Р** 200 г.

## ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН



# — ДЕСЕРТ —

**750 ₺** 350 г.

## ● ГРУША «БАЛЕРИНА»

● груша фаршированная сыром камамбер, грецким орехом, медом, запеченная в пармезане с пюре из рикотты и апельсина



**750 ₺** 500/70 г.

## ● «ЛЕТНИЙ ТРЕУГОЛЬНИК»

● ассорти из свежих фруктов

# — ДЕСЕРТ —

**450** ₺ 180 г.

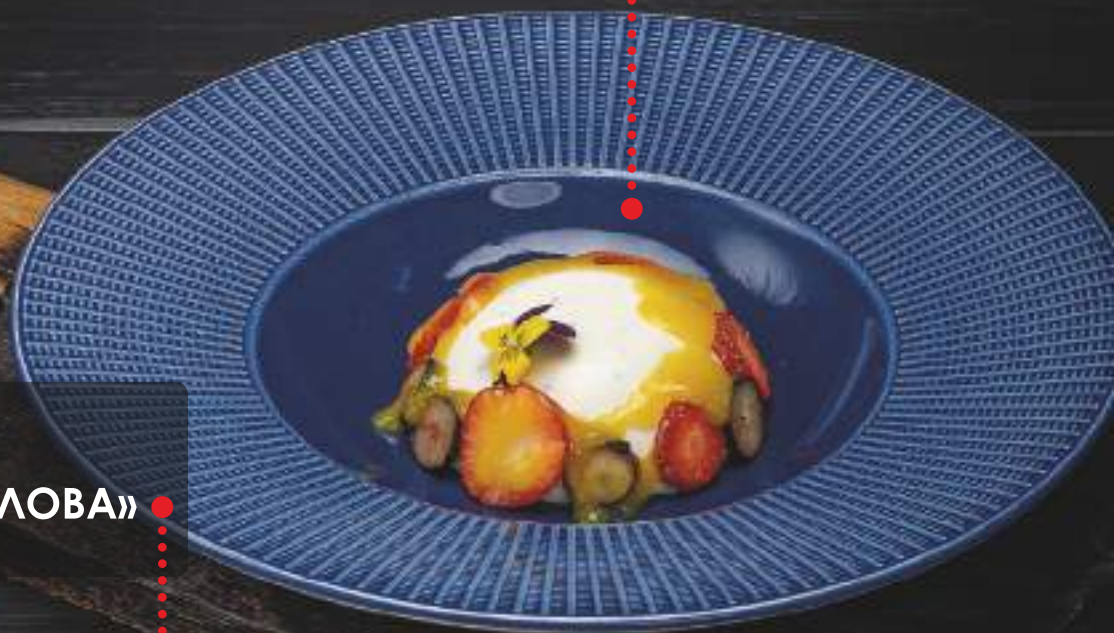
**ДЕСЕРТ «ПАННА-КОТТА»**

соус манго-маракуйя

**750** ₺ 400 г.

**ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»**

панна-котта



# — ДЕСЕРТ —

**780** ₺ 350 г.

## «НАСЛАЖДЕНИЕ»

мороженое в горячей корочке



**480** ₺ 300 г.

## ДЕСЕРТ «ШОКОЛАДНАЯ СИМФОНИЯ»

шоколадный бисквит, сливочно-сырный крем, бельгийский молочный шоколад





# — ДЕСЕРТ —

**600** Р

300 г.

**ПИРОЖНОЕ  
«НЕ КЛАССИЧЕСКИЙ НАПОЛЕОН»**



# — ДЕСЕРТ —

**580 Р** 200 г.

## ШТРУДЕЛЬ

с грушей, кедровым орехом,  
сыром горгонзола  
и шариком мороженого



**750 Р** 200/120/120 г.

## БЛИНЧИКИ «ФЛАМБЕ»

с клубникой и смородиной



# — ДЕСЕРТ —

## МОРОЖЕНОЕ

домашнее фисташковое .....

**350** ₺

150 г.

## МОРОЖЕНОЕ

с сиропом .....

**350** ₺

150/30 г.

## МОРОЖЕНОЕ

с фруктами .....

**350** ₺

150/70 г.

## МОРОЖЕНОЕ

с ШОКОЛАДОМ .....

**350** ₺

150/20 г.

**400** ₺

150 г.

## МОРОЖЕНОЕ

домашнее шоколадное



# — ДЕСЕРТ —

**600 Р** 600 г.

**МОНСТР ШЕЙК**  
клубничный

**600 Р** 600 г.

**МОНСТР ШЕЙК**  
шоколадный



# — НАТУРАЛЬНЫЕ СОКИ —

МОРС БРУСНИЧНЫЙ ..... **400 ₺** 1 л.

# — ФРЕШ —

ФРЕШ АПЕЛЬСИНОВЫЙ..... **450 ₺** 1/300 л.

ФРЕШ ЯБЛОЧНЫЙ ..... **450 ₺** 1/300 л.

ФРЕШ ЛИМОННЫЙ..... **450 ₺** 1/200 л.

ФРЕШ МОРКОВНЫЙ ..... **300 ₺** 1/300 л.

