

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Рыбное ассорти с баклажановым «Песто»

*Семга слабосоленая собственного посола,
копченый угорь, тигровые креветки, мидии,
масляная рыба холодного копчения,
баклажановый Песто.*

420 гр.

2280 руб.

Тар-тар из лосося с авокадо

*Кубики свежего лосося, авокадо,
томаты, лимон и васаби.*

195 гр.

690 руб.

Селедочка с картофелем и маринованным луком

260 гр.

420 руб.

Плато мясных деликатесо

*Домашняя буженина, ростбиф,
отварной язык, пармская ветчина,
копченая утиная грудка "Магре".*

430 гр.

1880 руб.

Тар-тар из говядины с пеной из бородинского хлеба и каперсами.

180 гр.

690 руб.

Классический ростбиф с маринованным луком «Конфи»

*Ростбиф из говяжьей вырезки,
лук, припущенный в винном соусе.*

175 гр.

880 руб.

**Паштет из куриной печени
с брусничным конфитюром и теплым хлебом**

200 гр.
340 руб.

Ассорти сыров со свежими ягодами и медом

150/150 гр.
980 руб.

Тарелка свежих овощей

*Огурцы, томаты, перец болгарский, стебель сельдерея,
редис, свежая зелень.*

440 гр.
490 руб.

**Грузди соленые со сметаной
и маринованным луком**

Соленые белые грузди со сметаной и луком.

100/100 гр.
590 руб.

**Брускетты со слабосоленым лососем,
кремом из сливочного сыра и авокадо,
зеленью и соусом терияки.**

140 гр.
480 руб.

Брускетты с ростбифом и вителло тоннато

120 гр.
420 руб.

**Брускетты с Моцареллой, печеным перцем,
томатами конкассе и соусом Песто**

170 гр.
370 руб.

Ассорти фруктов

830 гр.
1250 руб.

САЛАТЫ



Теплый лосось в терияки с авокадо и садовыми огурцами

240 гр.
890 руб.

Цезарь с тигровыми креветками

*Классический "Цезарь" с гренками
из французского багета, с обжаренными
тигровыми креветками и фирменной заправкой.*

230 гр.
690 руб.

Салат с пармской ветчиной, печеной тыквой и манговым пюре.

200 гр.
690 руб.

Оливье с кроликом и грибами

230 гр.
580 руб.

Теплый гриль-салат с ростбифом

*Сочный ростбиф с овощами -гриль,
заправленный соусом на основе оливкового масла,
уксуса Херес и смеси перцев.*

210 гр.
590 руб.

Цезарь с курицей

Классический "Цезарь" с гренками из французского багета, с куриной грудкой и фирменной заправкой от Шеф-повара.

230 гр.
580 руб.

Теплый салат с баклажанами, сливочным сыром, миксом салатов и сладким чили.

210 гр.
490 руб.

Салат с телятиной в ореховом соусе, с овощами и шампиньонами

190 гр.
560 руб.

Греческий салат

Салат из томатов, огурцов, маслин, сыра «Фета», микса салатов с заправкой на основе оливкового масла, с добавлением уксуса и чеснока.

300 гр.
490 руб.

Салат с печеной тыквой, свежими овощами и сыром.

220 гр.
490 руб.

Капрезе

Моцарелла со спелыми томатами.

200 гр.
460 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Семга собственного горячего копчения

*Семга домашнего копчения
с беби-картофелем и сырным соусом.*

250 гр.
890 руб.

Тигровые креветки с имбирно - соевым соусом и миксом салатов.

140/130 гр.
680 руб.

Большое плато рыбных деликатесов

*Семга, треска, королевские креветки,
филе масляной рыбы и мидии.
Маринованные в ароматных травах.
Подается с овощами-гриль и соусами «Песто»,
«Ореховый» и «Чимичурри».*

850/300/150 гр.
4800 руб.

Щедрое ассорти горячих мясных деликатесов

*Утиная грудка «Магре», говяжья вырезка,
свиная шея, куриная грудка.
Подается с беби картофелем и соусами
«Песто», «Чимичурри», «Малиновый».*

850/300/150 гр.
3700 руб.

Пивной сет

*Куриные крылышки, сырные шарики,
зренки из бородинского хлеба с чесноком.
Подается с соусами:
Чесночный, Барбекю, Томатный с хреном.*

410/150 гр.
980 руб.

СУПЫ



Уха из трех видов рыбы

300 гр.
640 руб.

Солянка из мясных деликатесов

*Наваристая, густая солянка
с добавлением каперсов и маслин.*

300 гр.
490 руб.

Крем-суп из тыквы с тигровыми креветками.

300 гр.
490 руб.

Крем-суп из грибов

300 гр.
490 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



**Нежное филе лосося
с картофельным кремом и сливочным Песто**

290 гр.
980 руб.

**Филе морского окуня
с подпечеными овощами**

320 гр.
790 руб.

**Треска на пару с фетучини
из кабачков и моркови**

330 гр.
790 руб.

**Нежная утиная грудка
с мангово-грушевым пюре
и малиновым соусом**

*Утка «Магре», маринованная в тимьяне и розмарине,
обжаренная с пюре из груши и манго.
Подается с соусом из малины и красного вина.*

260 гр.
890 руб.

**Стейк миньон
с кремом из картофеля**

370 гр.
1180 руб.

**Бифштекс из говяжьей вырезки
с молодым картофелем и перечным соусом**

360 гр.
780 руб.

**Свинина с овощами на гриле
и сливочно-грибным соусом**

*Сочная свиная шейка с беби-картофелем,
цуккини, баклажанами и перцем*

350 гр.
680 руб.

ПАСТА / РИЗОТТО



Паста Нери с креветками

280 гр.
790 руб.

Классическая карбонара

*Спагетти с беконом, соусом из яичного
желтка и сыра Пармезан*

300 гр.
590 руб.

Фетучини с нежным куриным филе, цуккини, шампиньонами и сливочным соусом

320 гр.
590 руб.

Ризотто с морепродуктами

*Черное ризотто с тигровыми креветками, мидиями Киви,
кальмаром и сыром Пармезан в сливочном соусе.*

240 гр.
890 руб.

Ризотто с белыми грибами и сыром Пармезан

240 гр.
620 руб.

ДЕСЕРТЫ



Свежие ягоды

300 гр.
1480 руб.

«Пирожное «Ницца»

Утонченный экзотический цитрусовый бисквит с муссом из белого шоколада и начинкой из маракуйи.

130 гр.
390 руб.

Шоколадный флан

Горячий шоколадный бисквит с тающей шоколадной начинкой. Подается с мороженым.

130 гр.
390 руб.

Панна котта с нежным ягодным соусом

130 гр.
390 руб.

Теплые Вафли с мороженым и карамелью

210 гр.
390 руб.

Панна котта с манговым пюре

130 гр.
390 руб.

Чизкейк

120 гр.
390 руб.

Фирменное мороженое

50 гр.
150 руб.

СПАСИБО, ЧТО ВЫ С НАМИ!

*Данное меню является рекламным материалом.
Всю интересующую Вас подробную информацию по позициям
можно получить у менеджера.*

Директор _____

Шеф-повар _____

К А Р Т И С Т
К А Р Т И С Т