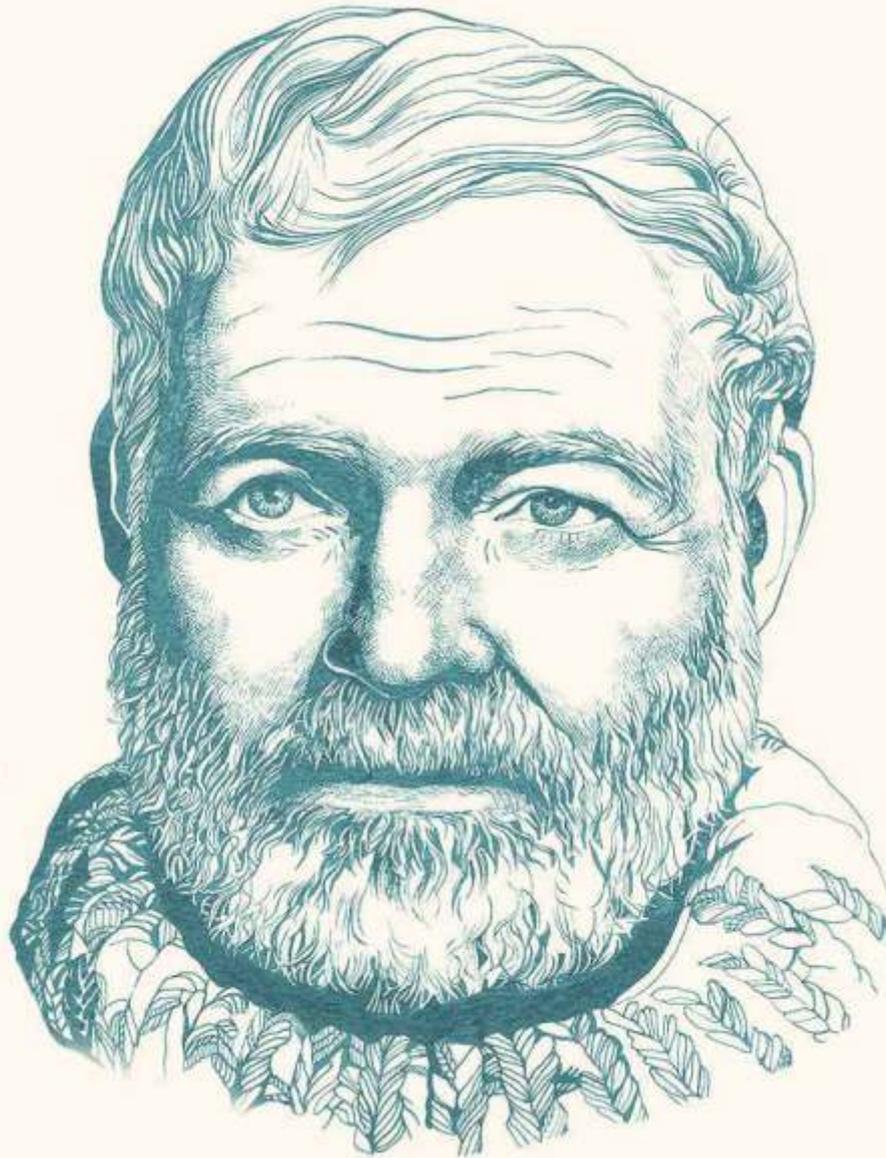


RESTAURANT **H** HEMINGWAY

ОНЛАЙН МЕНЮ  
с фотографиями



## ЭРНЕСТ МИЛЛЕР ХЕМИНГУЭЙ

### ОБЕДЕННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

В будние дни с 12:00 до 15:00 действует **-10%** на основное меню.

### ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ТОЛЬКО РАЗ В ГОДУ

Отпразднуйте один из самых важных и любимых праздников в ресторане «Хемингуэй». Предложение действует 3 дня до и 3 дня после дня рождения.

Предупредите официанта заранее и ваши **-10%** будут в счете.

### УСТРИЧНЫЙ ВЕЧЕР

Каждый последний четверг месяца ресторан Хемингуэй приглашает Вас на «Устричный вечер»! Только в этот день Вы можете насладиться свежими устрицами со скидкой 50%, а так же блюдами из разделов меню: «рыба», «аквариум» и «блюда из рыбы и морепродуктов» со скидкой 30%. В этот вечер для Вас живая музыка! Подробности и бронь столов у официантов. Данная акция действует с 18:00

\*Скидочные предложения не действуют на карту бара и в праздничные дни.

Важно! Если у вас аллергия на определенные продукты, обязательно предупредите официанта

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ  
COLD SNACKS**

**Сырная тарелка  
Cheese plate**

*Прекрасное предложение  
в качестве десерта или закуски к вину.  
горгонзола, камамбер, твердая моцарелла и сулугуни  
грана падано, мед, грецкий орех*

**350 гр. 1480₽**

**Мясная тарелка  
Meat plate**

*прошутто, казылык, бастурма, патиссоны*

**200 гр. 1280₽**

**Севиче из гребешка  
Ceviche from scallop**

*гребешок, апельсиново-лимонный сок, оливковое масло,  
сок каперсов, груша, соус песто*

**190 гр. 980₽**

**Тартар из тунца  
Tuna tartar**

*Именно во Франции тартар переродился в новое  
блюдо и сегодня это отличная закуска к столу.*

*тунец, авокадо, красный лук, желток,  
лимон, оливковое масло*

**200 гр. 890₽**

**Рыбная тарелка  
Fish plate**

*Привычные и любимые – слабосоленый лосось и  
масляная рыба холодного копчения.*

*лосось, масляная рыба, угорь, кунжут, лимон*

**240 гр. 1490₽**

**Тартар из лосося  
Salmon tartar**

*Благодаря интересному сочетанию ингредиентов  
эта закуска найдет отклик любителя.*

*лосось, красный лук, корнишоны, лимон,  
горчица, оливковое масло*

**190 гр. 860₽**

**Карпаччо из осьминога  
Octopus carpaccio**

*Осьминог, авокадо, вяленые томаты, соус песто, грана падано*

**140 гр. 1160₽**

**Брускетты с лососем и страчателлой  
Bruschetta with salmon and strachatella**

*В каждом городе Италии и в каждой итальянской  
деревушке не бывает стола без брускетты.*

*Лосось копченый, страчателла, огурец,  
чабатта*

**170 гр. 660₽**

**Брускетты с паштетом из осьминога  
Bruschetta with octopus pate**

*осьминог, копченый лосось, черри, домашний майонез,  
чеснок и чабатта*

**110 гр. 520₽**

**Брускетты с помидорами, маслинами,  
базиликом и соусом песто  
Bruschetta with tomatoes, olives,  
a basil and pesto sauce**

*томаты, оливки, маслины, соус песто,  
грана падано, чабатта, ацето бальзамик*

**190 гр. 460₽**

**Капрезе  
Caprese**

*узбекские помидоры, соус песто, моцарелла, крем ацето*

**240 гр. 670₽**

**Карпаччо из лосося  
Carpaccio from salmon**

*Нарезанный тонкими кусочками лосось,  
в сочетании легких вкусов рукколы и песто.*

*лосось, грана падано, руккола, соус песто  
ацето бальзамико*

**150 гр. 680₽**

**Оливки, маслины  
Olives**

*оливки, маслины крупные*

**150 гр. 660₽**

**Хлебная корзина / Bread basket**

*Если Вы придёте к нам утром, сразу после открытия  
ресторана, то сможете уловить волшебный аромат хлеба,  
который мы выпекаем сами.*

**150 гр. 100₽**

**САЛАТЫ  
SALAD'S**

**Салат «Эрнест» с морепродуктами  
Seafood salad «Ernest»**

*Настоящая находка для любителей изысканных сочетаний! Диетический и крайне вкусный салат.*

*осьминог, креветки, руккола, романо, груша, оливки, черри, оливковое масло*

**230 гр. 980₽**

**Салат с тунцом и соусом гуакамоле  
Salad with tuna and guacamole sauce**

*Гастрономический подарок любителям красного мяса тунца, необычное сочетание соуса и рыбы.*

*тунец, соус гуакамоле, салат романо, руккола, оливковое масло, помидорки черри*

**220 гр. 920₽**

**Итальянский салат из рукколы,  
грана падано и шампиньонов**

**Italian salad from arugula,  
grana padano and mushrooms**

*Классика жанра или свежий вкус для начала трапезы, приятного аппетита!*

*шампиньоны, руккола, грана падано, виноград, помидорки черри*

**180 гр. 560₽**

**Салат «Восторг»  
Salad «Delight»**

*Мы постарались вложить в этот салат иной взгляд на вкусовые сочетания. Готовы оценить?*

*горгонзола, романо, руккола, груша, бальзамично-медовый соус, оливковое масло, грецкий орех, радичио*

**170 гр. 530₽**

**Салат «Хемингуэй»  
«Hemingway» salad**

*Мы уверены, что каждый, кто пробовал этот салат у нас – не уходил равнодушным. Вероятно, он пришел бы по нраву и Эрнесту Хемингуэю.*

*вырезка из говядины, куриное филе, сельдерей, руккола, огурцы, морковь, устричный соус*

**200 гр. 690₽**

**Салат с мини-кальмарами  
в кисло-сладком соусе  
Salad with mini squids in sour-sweet sauce**

*кальмар, руккола, медово-горчичная заправка, клубника, крошка миндаля*

**200 гр. 820₽**

**Салат с морским гребешком и авокадо  
Salad with scallop and avocado**

*В XVIII веке моряки намазывали авокадо на крекер и употребляли в виде бутербродов. Они же и прозвали фрукт «маслом гардемаринов».*

*морской гребешок, грана падано, руккола, помидоры черри, романо, авокадо, оливковое масло*

**210 гр. 880₽**

**«Нежный» салат с лососем  
»Delicate» salad with salmon**

*Еще один оригинальный рецепт салата, несомненно, ему есть чем удивить.*

*лосось, руккола, романо, помидоры черри, апельсин, грана падано, оливковое масло, кунжут*

**190 гр. 680₽**

**Буррата с помидорами  
Burrata with tomatoes**

*томаты, буррата, руккола, базилик, песто, бальзамик*

**200 гр. 780₽**

**Салат «Шопский»  
Salad «Shopska»**

*Достаточно популярное блюдо, в некотором смысле, младший брат греческого салата.*

*томаты, огурцы, болгарский перец, красный лук, брынза, оливковое масло, зелень*

**290 гр. 480₽**

**Салат с жареным сыром сулугуни  
и маринованным болгарским перцем  
Salad with fried suluguni cheese  
and marinated bell peppers**

*В поиске новых вкусовых решений, шеф-повар ресторана обнаружил необычное сочетание, которым мы не можем не поделиться с вами.*

*болгарский перец, сыр сулугуни, руккола, романо, грецкий орех, оливковое масло, чеснок*

**250 гр. 680₽**

**Салат «Цезарь» с курицей  
Salad «Caesar» with chicken**

*Перед вами - классический рецепт популярного и любимого салата «Цезарь». Приятного аппетита.*

*куриное филе, грана падано, помидоры черри, романо, айсберг, сухарики, соус цезарь*

**200 гр. 490₽**

**Салат «Цезарь» с кальмарами  
Salad «Caesar» with squid**

*кальмар, грана падано, помидоры черри, романо, айсберг, сухарики, соус цезарь*

**200 гр. 720₽**

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ  
HOT SNACKS**

**Ария «Хемингуэй»  
Aria "Hemingway"**

*Цена морепродуктов за вес.  
The price of seafood by weight.*

**Осьминог  
Octopus**

*Магний, кальций, натрий, калий, железо, фосфор, медь, селен и марганец, а также витамины групп B, A, C, E, PP, Омега-3 и фосфорная кислота...И это еще не всё.*

**50 гр. 580₽**

**Тигровые креветки  
Tiger shrimps**

*Повышают иммунитет, наполняют организм силой и энергией, улучшают работу сердца и сосудов. Помимо этого, обладают особенно нежным вкусом.*

**50 гр. 460₽**

**Морской гребешок  
Scallop**

*Нежное, слегка сладковатое мясо морских гребешков считается любимым блюдом французских монархов.*

**50 гр. 390₽**

**Кальмары  
Squids**

*Плотное и белое мясо с мягким, едва сладковатым, сочным с ореховым, вкусом.*

**50 гр. 320₽**

**Способы приготовления | Cooking practices**

*на гриле, в соусе провансаль, в сливочном соусе с чесноком, с картофелем по-домашнему*

*grilled, in provencal sauce, in creamy sauce with garlic, home-made with potato*

**Запеченый камамбер с тыквой  
в медовом соусе**

**Baked camembert with pumpkin in honey sause**

*Камамбер создан для воплощения кулинарных фантазий, мед и французский сыр идеально подчеркивают особенности друг друга.*

*тыква, сыр камамбер, мед, ворчестер, грецкий орех*

**250 гр. 980₽**

**Жюльен с морепродуктами  
Julienne with seafood**

*Изысканная закуска с французскими корнями.*

*креветки, мидии, сливки, лук, грана падано*

**140 гр. 580₽**

**Мидии или вонголе в соусе красная бузара  
Mussels or vongole in red buzara sauce**

*белое вино, черри, томаты в собственном соку, чеснок, базилик, тосты, сливочное масло*

**450 гр. 960₽**

**Мидии или вонголе в сливочном  
соусе из горгонзолы**

**Mussels or vongole in gorgonzola cream sauce**

*горгонзола, сливки, тосты, чеснок*

**450 гр. 960₽**

**СУПЫ  
SOUPS**

**Балканский суп с морепродуктами  
на две персоны**

**Balkan soup with seafoods by two person**

*креветка, кальмар, гребешок, осьминог, лосось, лук порей, помидор черри, перец чили, томаты в собственном соку, оливковое масло*

**800 гр. 2400₽**

**Суп с морепродуктами  
Seafood soup**

*Ароматный и насыщенный суп непременно понравится любителям Средиземноморской кухни.*

*осьминог, кальмары, креветки, морской гребешок, лосось, треска, лук, морковь, сельдерей, зелень*

**380 гр. 1240₽**

**Томатный суп с мидиями и креветками  
Tomato soup with mussels and shrimp**

*Эти ингредиенты прекрасно дополняют друг друга, акцентируя внимание на сочности морепродуктов.*

*креветки, мидии, томаты в собственном соку, чеснок, оливковое масло, зелень*

**300 гр. 660₽**

**Чорба из телятины  
Chorba from veal**

*Вкусный и питательный суп с Балкан. Семейный рецепт от нашего бренд-шефа.*

*телятина, морковь, корень сельдерея, лук, мука*

**300 гр. 480₽**

**Уха**

**Fish soup**

*Насладитесь по-настоящему рыбным супом.*

*лосось, треска, морковь, лук, сельдерей, зелень*

**300 гр. 540₽**

**Том Ям**

**Tom Yam**

*Кальмары, морской гребешок, грибы шиитакэ, креветки, кокосовое молоко, имбирь, лемонграсс, рыбный бульон, рис, паста том ям*

**350 гр. 980₽**

**Потаж из тыквы с креветками  
и кокосовым молоком**

**Potash pumpkin with shrimp**

*Яркий, как солнечный свет!*

*Густой и очень полезный.*

*тыква, морковь, креветки, кокосовое молоко*

**300 гр. 580₽**

**Куриный суп  
Chicken soup**

*Столько уюта от горячего куриного бульона, который питает, а порой, буквально ставит на ноги.*

*куриное филе, яйцо, картофель, зелень*

**300 гр. 460₽**

**ПАСТА  
PASTA**

**Спагетти с морепродуктами  
Spaghetti with seafood**

*Легкий соус на белом вине лишь подчеркивает грацию и насыщенность вкуса. Приятного аппетита!*

*осьминог, морской гребешок, креветки, кальмары, спагетти, чеснок, белые грибы, белое вино, устричный соус, грана падано, базилик, сливочное масло*

**380 гр. 1280₽**

**Пенне «Дары моря»  
с чернилами каракатицы  
Penne "The gift of the sea"  
with cuttlefish ink**

*пенне, чернила каракатицы, креветки, мидии, кальмары, сливки, грана падано*

**360 гр. 980₽**

**Тальятелле с морским гребешком  
Tagliatelle with a scallop**

*Морской деликатес требует особого отношения, что позволяет полноценно раскрыть его вкус и полезные свойства с классическими спагетти и легким соусом.*

*морской гребешок, сливки, грана падано, тальятелле, соус песто, базилик*

**340 гр. 960₽**

**Пенне с копченым лососем  
в сливочном соусе**

**Penne with smoked salmon in creamy sauce**

*Лосось умеренного копчения с овощами и травами в сливочном соусе. Итальянская классика! Бониссимо!*

*копченый лосось, помидоры черри, сливки, пенне, грана падано, базилик*

**320 гр. 840₽**

**Итальянская паста с брокколи,  
горгонзолой и курицей  
Italian paste with broccoli, chicken  
and Gorgonzola**

*Этот рецепт уже завоевал сердца многих гостей нашего ресторана. Может именно эта паста откроет новые вкусовые впечатления? Выбор за вами.*

*куриное филе, брокколи, спагетти, горгонзола, сливки, чеснок, грана падано*

**380 гр. 660₽**

**Паста Алла Карбонара  
Paste Alla Carbonara**

*тальятелле, бекон, сливки, грана падано*

**320 гр. 580₽**

**Паста Арабьята  
Arabyat paste**

*Пенне из твердых сортов пшеницы и острый томатный соус "Arrabbiata", в переводе означает «по-злобному».*

*При заказе, рекомендуем уточнить насколько острую пасту вы предпочитаете (прим. от 0 до 10).*

*пенне, помидоры, чеснок, перец чили, грана падано, базилик*

**320 гр. 490₽**

**Спагетти с креветками  
в томатном соусе  
Spaghetti with shrimp  
in tomato sauce**

*креветки, черри, чеснок, базилик, соус из томатов, спагетти, грана падано*

**340 гр. 940₽**

**РИЗОТТО  
RIZOTTO**

**Зеленый ризотто с морепродуктами  
Green risotto with seafood**

*Сливочный соус как нельзя лучше подходит этой композиции вкуса. Нежное, сытное и легкое блюдо.*

*креветки, морской гребешок, кальмары, рис арборио, сливки, соус песто, грана падано*

**350 гр. 980₽**

**Красный ризотто с кальмарами  
и креветками**

**Red risotto with squid and shrimp**

*креветки, кальмары, цукини, рис арборио, соус из томатов, сливочное масло, чеснок, грана падано*

**340 гр. 940₽**

**Черный ризотто с морепродуктами  
и чернилами каракатицы  
Black risotto with seafood and cuttlefish ink**

*Просто необычное блюдо!*

*Какие вкусовые впечатления Вы испытали?*

*креветки, кальмары, чернила каракатицы, рис арборио, сливки, чеснок, грана падано*

**320 гр. 890₽**

**Ризотто с куриным филе  
и овощами в томатном соусе  
Risotto with chicken fillet  
and vegetables in tomato sauce**

*Особенность этого блюда в соусе. Именно он придает вкусовые оттенки блюду, насыщая ими рис и птицу.*

*куриное филе, рис арборио, соус из томатов, цукини, болгарский перец, баклажан, сливочное масло, чеснок, грана падано, базилик*

**380 гр. 620₽**

**Ризотто с грибами  
Risotto with mushrooms**

*рис арборио, шампиньоны, белые грибы, сливки, горчица, грана падано*

**350 гр. 580₽**

*Путешествуй только с теми, кого любишь.*

**ЭРНЕСТ МИЛЛЕР ХЕМИНГУЭЙ**

\*Цены указаны за 100 г

# RESTAURANT H HEMINGWAY

## РЫБА FISH

### Тюрбо Turbo

Тюрбо не выращивают в искусственных условиях, она бывает только дикой.

100 гр. 780₽

### Морской язык Tonguefish

Рыба известна во многих кухнях мира и мы знаем секрет ее выразительности. Готовим быстро, для сохранения целостности полезных качеств и богатства вкуса.

100 гр. 740₽

### Солнечник John Dory

Мясо солнечника характеризуют приятным, тонким и оригинальным вкусом.

Принадлежит к деликатесным продуктам.

100 гр. 760₽

### Морской черт Anglerfish

Белое, плотное, лишенное костей и чрезвычайно нежное мясо. Отведовав его, вы точно ощутите вкус моря.

100 гр. 820₽

### Скорпена Scorpaena

Белое и упругое мясо с едва сладковатым вкусом.

100 гр. 620₽

### Барамунди Baramundi

Универсальная рыба, - нежное, сочное и нежирное мясо, которому с легкостью можно придать яркий и рельефный вкус.

100 гр. 480₽

### Пагр Pagrus

Всего лишь 100 гр. рыбы снабжает организм примерно 40% витамина В3, 13% витамина В5, 50% витамина В12, 33% витамина D и 31% фосфора от суточной нормы.

100 гр. 580₽

### Дорадо | Дорадо Экстра Dorado | Dorado Extra

В качестве способа приготовления для этой рыбы рекомендуем попробовать - в панцире из соли, таким образом, рыба сохранит всю сочность вкуса.

100 гр. 340|440₽

### Сибас | Сибас Экстра Seabass | Seabass Extra

Готовим морскую рыбу несколькими способами: запекаем в соли, пергаменте, фольге, по-домашнему или жарим на гриле. Кому как не вам выбрать способ приготовления?

100 гр. 340|440₽

## АКВАРИУМ AQUARIUM

### Устрицы Oysters

Откройте свой любимый вкус моря! Сравните устрицы с ближних и средиземноморских вод.

### Россия Russia

1 шт. 380₽

### Импорт Import

1 шт. 560₽

### Премиум импорт Premium import

1 шт. 780₽

### Лобстер | Омар Lobster | Omar

Нежное и вкусное мясо морского деликатеса, с еле уловимым оттенком сладости. Отлично сочетается с овощами, рисом, разными соусами и морепродуктами.

100 гр. 1800₽

### Камчатский краб Kamchatka crab

С нашей подачей вы не пропустите ни единого кусочка лакомства. Подчеркиваем особенности плотных и толстых волокон мяса. Рекомендуем уточнить у официанта возможные варианты приготовления.

100 гр. 820₽

### Морской ёж Sea urchin

Иглокожие ежедневно едят водоросли, которые напитывают мясо и икру исключительным составом минералов, витаминов и других веществ.

1 шт. 380₽

### Анадара Anadara

Уникальный вкус и сильнейший энергетик! Есть поверье: если каждый день съесть по одной сырой анадаре, то проживешь до 150 лет.

100 гр. 380₽

## Способы приготовления охлажденной рыбы.

Готовим: в соли, пергаменте, на гриле, в фольге, по-домашнему.

You can choose one of the cooking techniques like baking: in salt, in parchment, on a grill, in a foil, home-style.

**БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ  
FISH AND SEAFOOD DISHES**

**Паэлья с морепродуктами на две персоны  
Paella with seafood for two persons**

*В Испании это блюдо - веский повод, чтобы собраться всей семьей за обеденным столом в воскресенье.*  
креветки, кальмары, морской гребешок, осьминог, мидии, рис арборио, кукуруза, белое вино, болгарский перец, сливочное масло, нуркума, шафран, горчица

**620 гр. 2400₽**

**Осьминог на гриле с цуккини в томатном соусе  
Grilled octopus with zucchini in tomato sauce**

*осьминог, помидоры, каперсы, тимьян, томаты в собственном соку.*

**340 гр. 1920₽**

**Осьминог на гриле с ароматным картофелем  
Grilled octopus with fragrant potatoes**

*Это блюдо уже покорило сердца многих наших гостей. Необычное сочетание подарит вам отменный и легкий вкус.*  
осьминог, картофель, шпинат, сливки, чеснок

**360 гр. 1920₽**

**Стейк из тунца  
Tuna steak**

*Рекордсмен среди морепродуктов по содержанию полезных ОМЕГА-3 жирных кислот.*

*Сочный и аппетитный, с румяной корочкой.*  
тунец, сливки, чеснок, руккола, романо, радицо, помидоры черри, горчица, лимон, кунжут

**260 гр. 1480₽**

**Морской гребешок на гриле с грушей и горгонзолой  
Scallops with grilled pears and Gorgonzola**

*Груша оттеняет благородный вкус морского гребешка, а горгонзола придает пикантности.*

*морской гребешок, груша, горгонзола, клубника*

**240 гр. 1380₽**

**Тигровые креветки Алла Наполеоне в сырном соусе  
Tiger prawns Alla Napoleon in cheese sauce**

*тигровые креветки, сливки, горгонзола, чеснок*

**280 гр. 1460₽**

**Стейк из лосося с брокколи и цветной капустой  
Salmon steak with broccoli and cauliflower**

*Свежий лосось, который мы настоятельно рекомендуем запросить в средней прожарке!*

*лосось, брокколи, цветная капуста, сливочное масло, чеснок, лимон*

**320 гр. 1160₽**

**Палтус с имбирным соусом и пюре из горошка  
Halibut with ginger sauce and pureed peas**

*Мягкое блюдо обязательно будет в меню тех, кто любит простую и вкусную кухню.*

*палтус, пюре из зеленого горошка, имбирь, мед, лимон, оливковое масло*

**280 гр. 980₽**

**Кальмары со спаржей на гриле  
Grilled squid with asparagus**

*кальмары, спаржа, соус наршараб, чеснок*

**280 гр. 1240₽**

**МЯСНЫЕ БЛЮДА  
MEAT DISHES**

**Стейк из конины с овощами на гриле и соусом ранчо  
Horse meat steak with grilled vegetables and ranch sauce**

*Рекомендация от Шеф-повара. Добротный стейк из диетического мяса, овощи и изумительный соус.*

*вырезка из конины, болгарский перец, баклажан, цуккини, шампиньоны, зелень, соус ранчо*

**360 гр. 1480₽**

**Телятина с ньокками в устричном соусе  
Veal with gnocchi in oyster sauce**

*Благодаря маринаду, телятина раскрывается с другой стороны, отличное сочетание с ярким вкусовым акцентом к вашим услугам.*

*вырезка из говядины, ньокки, шампиньоны, устричный соус, сливочное масло*

**420 гр. 1350₽**

**Стейк из телятины с овощами на гриле и соусом ранчо  
Veal steak with grilled vegetables and ranch sauce**

*Молодое и нежное мясо. Желаете выбрать прожарку?*

*Наши официанты с удовольствием помогут вам.*

*вырезка из говядины, болгарский перец, баклажан, цуккини, шампиньоны, зелень, соус ранчо*

**360 гр. 1480₽**

**Плескавица «Гурманская»  
Pleskavitsa gourmet**

*Очень сочная котлета из рубленого мяса, секрет этого насыщенного вкуса заключается в особенностях приготовления. Самое популярное сербское блюдо.*

*рубленая говядина, лук, копченый сулугуни, бекон по желанию (предупредите официанта)*

**300 гр. 880₽**

**Куриное филе с овощами на гриле  
Chicken fillet with grilled vegetables**

*Любите овощи на гриле? А белое филе курицы? Если да, то обратите внимание на это блюдо.*

*Любимое и крайне вкусное сочетание!*

*куриное филе, болгарский перец, баклажаны, цуккини, шампиньоны, зелень, масло*

**320 гр. 640₽**

**Караджорджев шницель  
Serbian chicken roll**

*Запанированный рулет из курицы, начиненный плавленым сыром. Жарится во фритюре. Подается с соусом тар-тар и картофелем фри.*

*курица, сыр моцарелла, панировка, картофель фри, соус тар-тар*

**420 гр. 1160₽**

**Сербский рулет из свинины с беконом и сыром  
Serbian pork roll**

*Одно из популярных блюд, его можно встретить почти во всех ресторанах Сербии*

*свинина, бекон, сыр моцарелла, картофельные дольки, соус тар-тар*

**420 гр. 1180₽**

**ГАРНИРЫ**  
**SIDE DISHES**

**Овощи на гриле**  
**Grilled vegetables**

болгарский перец, баклажан, цукини, шампиньоны,  
зелень, оливковое масло

200 гр. 440₽

**Картофель по-домашнему**  
**Home-made potato**

картофель, шампиньоны, белые грибы, черри,  
тимьян, лук, сметана, каперсы, горчица

200 гр. 440₽

**Гарнир по-бокельски**  
**Garnish Bokeljski**

шпинат, картофель, сливки, чеснок

250 гр. 400₽

**Рис с овощами**  
**Rice with vegetables**

рис арборио, болгарский перец, баклажан,  
цукини, оливковое масло, чеснок, зелень

200 гр. 340₽

**Цветная капуста  
и брокколи на гриле**  
**Cauliflower and broccoli on the grill**

цветная капуста, брокколи, чеснок, сл. масло

200 гр. 340₽

**Картофельные дольки**  
**Potato wedges**

200 гр. 280₽

**Картофель фри**  
**French fries**

200 гр. 280₽

**Картофельное пюре**  
**Mashed potatoes**

картофель, молоко, сливочное масло

200 гр. 280₽

**Пенне с оливковым маслом**  
**Penne with olive oil**

80 гр. 260₽

**Спаржа на гриле**  
**Grilled asparagus**

120 гр. 440₽

**СОУСЫ**  
**SAUCES**

**Соус из горгонзолы**  
**The gorgonzola sauce**

сыр горгонзола, сливки

125 гр. 220₽

**Сливочный соус с чесноком**  
**Cream sauce with garlic**

сливки, чеснок

50 гр. 220₽

**Устричный соус**  
**Oyster sauce**

устричный соус, сливки

40 гр. 220₽

**Грибной соус**  
**Mushroom sauce**

шампиньоны, белые грибы, сливки, чеснок

85 гр. 220₽

**Соус сицилийский**  
**Sicilian sauce**

болгарский перец, томаты в собственном соку,  
чили, оливки, чеснок

100 гр. 220₽

**Кетчуп**  
**Ketchup**

50 гр. 50₽

**Соус Ранчо**  
**Ranch sause**

50 гр. 160₽

Счастье приходит к человеку во всяком виде,  
разве его узнаешь?

**ЭРНЕСТ МИЛЛЕР ХЕМИНГУЭЙ**

**ДЕСЕРТЫ  
SWEETS**

**Белый лотос  
White lotus**

Один из самых романтичных десертов.  
Лимонно-лаймовый мусс с ягодами и орешками,  
накрытый сферой из белого шоколада.  
Он раскроется перед вами словно цветок лотоса.

200 гр. 580₽

**Медовик фисташковый  
Pistachio honey cake**

коржи медовые, заварной фисташковый крем,  
фисташки, ягодный соус

120 гр. 420₽

**Фруктовая тарелка  
Fruit plate**

Вас ждет вкусное украшение к столу.  
яблоки, киви, клубника, апельсины, груша,  
виноград, ананас, мята, сахарная пудра

500 гр. 880₽

**Тирамису  
Tiramisu**

Посвящается любителям кофейных нот. Вас ждет  
интересная подача и не менее восхитительный вкус.

маскарпоне, савоярди, кофе,  
какао, сливки, яйцо, сахар

150 гр. 480₽

**Шоколадный фондан  
Chocolate fondan**

Кекс из шоколадного бисквита с горячим  
шоколадом внутри, а сверху - шарик мороженого.

300 гр. 480₽

**Чизкейк  
Cheesecake**

Десерт на основе сливочного сыра,  
политый ягодным соусом, и украшенный клубникой.  
сливочный сыр, фетакса, апельсиновый сок, сахар,  
крекеры, ягодный соус

200 гр. 480₽

**Меренговый рулет  
Meringue roll**

яйцо, сахар, кукурузный крахмал, вишня, сливки, сливочный сыр,  
сахарная пудра, тыквенные семечки, клубника, мята, голубика

110 гр. 440₽

**Трилече  
Trileche**

Нежнейший бисквит, пропитанный смесью  
из сливок, сгущенного и обычного молока,  
покрыт натуральной карамелью. Родом из Сербии.

мука, манка, яйцо, молоко, сливки,  
сгущенное молоко, шоколад, сахар

170 гр. 380₽

**Мороженое  
Ice-cream**

Три вида на выбор - ваниль, шоколад,  
манговый сорбет

50 гр. 200₽

**Лавандовый торт «Миллер»**

**Lavender cake «Miller»**

Бисквит, сливочный сыр, лавандовый ганаш,  
лимонно-лаймовый курд, молочный шоколад, миндаль

150 гр. 440₽

**Десерт «Розовое море»  
Dessert «Pink Sea»**

Мусс малиновый, мусс манго-маракуйя,  
облитый глазурью, крошка вафельная, белый шоколад

180 гр. 480₽

Лучшая возможность узнать,  
можешь ли ты доверять человеку, –  
довериться ему.

**ЭРНЕСТ МИЛЛЕР ХЕМИНГУЭЙ**

RESTAURANT **H**EMINGWAY

**ТАТАРСКАЯ КУХНЯ  
TATAR CUISINE**

**Куллама из конины**

**Horse meat Cullama**

*вырезка из конины, лук репчатый, яичная салма, куриный бульон*

**300 гр. 880₽**

**Говядина по-татарски**

**Tatar's beef**

*Традиционное для татарской кухни  
сочетание ингредиентов.*

*Тэмле булсын!*

*вырезка из говядины, лук, морковь, сметана,  
картофель, чеснок*

**330 гр. 820₽**

**Десерт «Татлы»**

**Dessert "Sweet"**

*Татлы в переводе с татарского означает «сладкий».  
Желаем вам вкусной трапезы и сладкой улыбки!*

*пастила, грецкий орех, чернослив, курага, сл. масло,  
сгущенное молоко, клубника, сахарная пудра*

**100 гр. 420₽**

Счастье приходит к человеку во всяком виде,  
разве его узнаешь?

**ЭРНЕСТ МИЛЛЕР ХЕМИНГУЭЙ**

Утверждено \_\_\_\_\_

Директор Антис Н.

М.П.