

Бриоши



Бриошь с камамбером и вишневым джемом

КБЖУ

Состав: Сливочную бриошь запекаем с медом, слайсами сыра камамбер и вишневым конфитюром. Посыпаем фисташками.

475 Р

В корзину



Бриошь с креветками и пармезаном

КБЖУ

Состав: Мягкая и воздушная бриошь обжаривается, сверху смазываем соусом песто, микс салата, свежий огурец, вяленые томаты, сырный крем и тигровые креветки, обжаренные с добавлением чеснока и специй. Сверху посыпаем твердым сыром пармезан.

465 Р

В корзину



Бриошь с ростбифом и руколой

КБЖУ

Состав: Мягкая и воздушная бриошь обжаривается, сверху смазываем соусом песто, микс салата (романо, эйсберг, руккола), ростбиф, вяленые томаты, сырный соус и апельсиновый крем-бальзамик.

525 Р

В корзину



Бриошь с семгой своего посола

КБЖУ

Состав: Мягкая и воздушная бриошь обжаривается, сверху смазываем соусом песто, руккола, мякоть авокадо, лосось слабой соли, каперсы и яйцо пашот.

575 Р

В корзину



Бриошь с цыпленком и луковым конфитюром

Бриошь с цыпленком и луковым конфитюром

КБЖУ

Состав: Обжаренную бриошь, сверху смазываем сырным кремом, микс салата, обжаренное куриное бедро, луковый конфитюр и горчичный соус (аджика, горчица зернистая, мед, масло оливковое), микрозеленью.

435 Р

В корзину

Популярные



Салат с теплым лососем и медовой заправкой

КБЖУ

Состав: Лосось обжаренный в хрустящей корочке на муссе из авокадо с творожным сыром кремете, микс салата, молодой картофель, копченая моцарелла, томаты черри и перепелиное яйцо, заправляем медово-горчичным соусом.

745 Р

В корзину



Салат с ростбифом и вялеными томатами

КБЖУ

Состав: Слайсы ростбифа, с миксом листьев салата, соленым огурцом, вялеными томатами, заправляем кунжутным соусом. Сверху хлопья твердого сыра пармезан.

765 Р

В корзину



Борщ детский

КБЖУ

Состав: суп на легком курином бульоне, с кусочками куриной грудки и печеных овощей.

245 Р

В корзину

Пицца



Лепешка с креветками и соусом

КБЖУ

Состав: Воздушная пшеничная лепешка запекается с сырным соусом, креветками, вялеными томатами, слайсами цукини и капереками под сыром моцарелла и пармезан.

695 Р

В корзину



Пицца с тамбовским окороком

КБЖУ

Состав: Воздушная пшеничная лепешка запекается с томатным соусом и сыром моцарелла, сверху выкладывают тамбовский окорок, томаты черри, страчателла и руккола. Украшаем микрозеленкой.

895 Р

В корзину



Пицца с морепродуктами

КБЖУ

Состав: Воздушная пшеничная лепешка запекается с сырным соусом и морепродуктами (мясо мидии, креветки, кальмар, лосось), томатами черри, маслинами, оливками и капереками под сыром моцарелла и пармезан. Подаем со свежей рукколой.

1 165 Р

В корзину



Лепешка с разными томатами и моцареллой

КБЖУ

Состав: Воздушная пшеничная лепешка запекается с мякотью помидор и разными томатами (бакинские, вялеными и черри) под сыром моцарелла и пармезан.

545 Р

В корзину



Лепешка сырная с пепперони

КБЖУ

Состав: Воздушная пшеничная лепешка запекается с мякотью помидор, слайсами колбаски пепперони, сыром моцарелла и пармезан.

565 Р

В корзину



Лепешка четыре вида сыра

КБЖУ

Состав: Воздушная пшеничная лепешка запекается с мякотью помидор и разными сырами (пармезан, горгонзола, моцарелла сливочная и копченая)

565 Р

В корзину



Лепешка с цыпленком и романо

КБЖУ

Состав: Воздушная пшеничная лепешка запекается с анчоусным соусом и сыром моцарелла, сверху выкладываем микс из листьев салата (романо и анфель) и томатов черри с анчоусной заправкой, ломтики куриной грудки сувид и посыпав сыр пармезан.

575 Р

В корзину



Лепешка с грушей и горгонзоллой

КБЖУ

Состав: Воздушная пшеничная лепешка запекается с сырным соусом, слайсами свежей груши и разными сырами (горгонзола, моцарелла и пармезан). Подаем с орешками и медом.

645 Р

В корзину



Пицца с вяленой уткой

КБЖУ

Состав: Воздушная пшеничная лепешка запекается с сырным соусом, слайсами вяленой утки, сыром горгонзола и грушей, под сыром моцарелла. Подаем с орешками и медом.

1 145 Р

В корзину



Лепешка с лососем своего посола и оливками

КБЖУ

Состав: Воздушная пшеничная лепешка запекается с сырным соусом, сверху ломтики слабосоленого лосося, капуста и оливки под сыром моцарелла и пармезан. Подаем со свежей рукколой.

765 Р

В корзину

Популярные



Салат с теплым лососем и медовой заправкой

КБЖУ

Состав: Лосось обжаренный в хрустящей корочке на муссе из авокадо с творожным сыром кремлетте, микс салата, молодой картофель, копченая моцарелла, томаты черри и перепелиное яйцо, заправляем медово-горчичным соусом.

745 Р

В корзину



Салат с ростбифом и вялеными томатами

КБЖУ

Состав: Слайс ростбифа, с миксом листового салата, соевыми огурцом, вялеными томатами, заправляем кунжутным соусом. Сверху кладем творожного сыра пармезан.

765 Р

В корзину



Борщ детский

КБЖУ

Состав: Суп на легком курином бульоне, с кусочками куриной грудки и печеных овощей.

245 Р

В корзину

Супы



Суп с разварной уткой

КБЖУ

Состав: Пряный томатный суп, с сельдереем, морковью, мякотью обжаренным луком, на курином бульоне с картофельными ньюкками и разварной уткой.

375 Р

В корзину



Рыбный с лососем

КБЖУ

Состав: Рыбный бульон лососем и треской, с добавлением репчатого лука, мини картофеля и томатов черри.

495 Р

В корзину



Острый суп с лемонграссом и хрустящими капустой

КБЖУ

Состав: Наваристый бульон с пастой том-ям на кокосовом молоке с креветками, шампиньонами и лемонграссом. С добавлением имбиря, кинзы, лука, лайма, томатов черри и острого перца. Подаем с рисом, лаймом и перцем чили.

615 Р

В корзину



Солянка мясная с чоризо

КБЖУ

Состав: Наваристый суп из разных видов мяса (говядина, свиные ребрышки, телячий язык, чоризо и разные колбаски) с добавлением оливок, маслин, каперсов, маринованных огурцов, репчатого лука и пюре томатов. Подаем со сметаной, зеленым луком, лимоном.

445 Р

В корзину



Борщ с томленой говядиной

КБЖУ

Состав: Классический борщ на говяжьем бульоне с овощами (капуста, лук, морковь, свекла, картофель) и томленой говяжьей грудинкой. Подаем с ржаными гренками, сметаной и зеленым луком.

395 Р

В корзину



Суп-крем из печеной тыквы и страчателлы

КБЖУ

Состав: Нежный крем суп из тыквы, с добавлением жирных сливок. При подаче добавляем сверху сливочный сыр страчателла и тыквенные семечки. Подаем с пшеничными гренками

385 Р

В корзину



Куриный с яичной лапшой

КБЖУ

Состав: Куриный бульон с филе цыпленка, яичной лапшой (мука, яйцо, вода), половинкой куриного яйца и обжаренные лук с морковью. Подаем с зеленью.

345 Р

В корзину

Популярные



Салат с теплым лососем и медовой заправкой

КБЖУ

Состав: Лосось обжаренный в хрустящей корочке на муссе из авокадо с творожным сыром кремлетте, микс салата, молодой картофель, копченая моцарелла, томаты черри и перепелиное яйцо, заправляем медово-горчичным соусом.

745 Р

В корзину



Салат с ростбифом и вялеными томатами

КБЖУ

Состав: Слайсы ростбифа, с миксом листьев салата, соленым огурцом, вялеными томатами, заправляем кунжутным соусом. Сверху хлопья твердого сыра пармезан.

765 Р

В корзину



Борщ детский

КБЖУ

Состав: суп на легком курином бульоне, с кусочками куриной грудки и печеных овощей.

245 Р

В корзину

Пасты



Равиоль с говядиной конфи и молодым горошком

Состав: Большой ravioli собственной лепки (мука, яйцо, молоко, оливковое масло, соль) с говядиной конфи и творожным сыром кремлетте. Подаем ravioli с томленным зеленым горошком и жареным беконом в курином бульоне со сливочным маслом и посыпается твердым сыром пармезаном.

545 Р

В корзину



Паппарделе с говядиной и грибами

Состав: Макароны изделия паппарделе (большие, плоские, очень широкие макаронные изделия, похожие на широкие феттучини) отвариваем до состояния альденте и томим в сливках с обжаренными слайсами говядины и шампиньонами. Посыпаем сыром пармезаном и украшаем микрозеленью.

625 Р

В корзину



Ньокки с тыквой

Состав: отварные ньокки томим в соусе из тыквенного пюре с цветочным медом, томатами и кокосовым молоком. Подаем с обжаренным сыром жалуми, ароматным маслом петрушки и микрозеленью.

535 Р

В корзину



Феттучине с морепродуктами

Состав: Макароны изделия феттучини (плоские полоски теста шириной около 7мм) отвариваем до состояния альденте и томим в сливках с морепродуктами (лосось, креветки, кальмары, мидии). При подаче посыпаем сыром пармезан.

При подаче посыпаем сыром...

675 Р

В корзину



Казаречче с уткой и сыром горгонзола

Состав: Макароны изделия казаречче (паста в виде длинных скрученных завитков с загнутыми краями и канавкой посередине) отвариваем до состояния альденте и томим в сливках с слайсами вяленой утки и сыром горгонзола. Подаем с сыром страчателла, соусом песто и микрозеленью.

575 Р

В корзину



Равиоли с лососем и сливочным соусом

Состав: Макароны изделия нашего приготовления с начинкой из лосося с солью, перцем и сливочным маслом. Подаем с пряным сливочным соусом с добавлением тимьяна и посыпаем твердым сыром.

595 Р

В корзину



Карбонара с желтком

Состав: Макароны изделия лингвини (немного сплюснутая паста, чуть длиннее, чем спагетти) отвариваем до состояния альденте (до полуготовности) и томим в сливках с обжаренным беконом и черным перцем. При подаче добавляем куриный желток и посыпаем сыром пармезан.

515 Р

В корзину



Тальятелле с креветками и шпинатом

Состав: Макароны изделия тальятелле (тонкие и плоские полоски яичного теста шириной 5-6мм) отвариваем до состояния альденте и томим с обжаренными креветками и томатами черри в сливках с муссом из шпината (свежий шпинат, сливки). При подаче посыпаем сыром пармезан и поливаем соусом...

645 Р

В корзину

Популярные



Салат с теплым лососем и медовой заправкой

Состав: Лосось обжаренный в хрустящей корочке на муссе из авокадо с творожным сыром кремлетте, микс салата, молодой картофель, копченая моцарелла, томаты черри и перепелиное яйцо, заправляем медово-горчичным соусом.

745 Р

В корзину



Салат с ростбифом и вялеными томатами

Состав: Слайсы ростбифа, с миксом листьев салата, соленым огурцом, вялеными томатами, заправляем кунжутным соусом. Сверху хлопья твердого сыра пармезан.

765 Р

В корзину



Борщ детский

Состав: суп на легком курином бульоне, с кусочками куриной грудки и печеных овощей.

245 Р

В корзину

Мясо и птица



Бифштекс с яйцом пашот и картофельным пюре КБЖУ

Состав: Сочная котлета из рубленной говядины с яйцом пашот сверху. Подаем с картофельным пюре и легким салатом из миски зелени с томатами черри и оливковым маслом.

605 P

[В корзину](#)


Утиная ножка с картофельным пюре КБЖУ

Состав: Утиная ножка приготовлена по технологии конфи, при подаче запекаем. Подаем с картофельным пюре и брусничным соусом.

725 P

[В корзину](#)


Стейк из говяжьей щетки с птитимом КБЖУ

Состав: Толстая говяжья щетка (томленая по технологии сувид 20 часов) в сливках и соусе из черного перца. Подаем с птитимом и шампиньонами в сливках.

775 P

[В корзину](#)


Говядина тальятта с зеленым салатом КБЖУ

Состав: Стейк РИБАЙ из говядины травяного откорма прожарки medium well (степень прожарки выше средней, с поджаристой корочкой и розовым соком) нарезан порционными и подан с салатом из теплого минда, картофеля с миксом зелени, пармезаном, томатами черри и оливковым маслом.

1 405 P

[В корзину](#)


Томленая говяжья грудка с молодым картофелем КБЖУ

Состав: Нежная говяжья поркотка приготовлена по технологии конфи и обжарена на гриле. Подаем с мини картофелем томленным в сливках, с добавлением хрена, чеснока и ароматных трав. Украшаем кинзой.

875 P

[В корзину](#)


Свинные ребрышки в медовой глазури КБЖУ

Состав: Сочные свиные ребра маринуем в сладкой (виноград, перец, розмарин) и запекаем в медовой глазури (мед, соевый соус, мякоть томатов).

795 P

[В корзину](#)


Куриные бедра сувид с овощами КБЖУ

Состав: Куриные бедра без кости маринуем с чесноком, травами и запекаем. Подаем с обжаренными рулетиками из лапши, со свежими овощами и праной аджикой.

595 P

[В корзину](#)


Бефстроганов из брянской говядины КБЖУ

Состав: Нежная говядина в сметанном соусе с шампиньонами и луком. Подаем с картофельным пюре и огурцом быстрого посола.

795 P

[В корзину](#)


Куриные котлеты с сырным соусом КБЖУ

Состав: Котлеты из куриного филе и куриного бедра, с добавлением сливочного масла и сливок.

435 P

[В корзину](#)


Оссобука томленая с кореньями КБЖУ

Состав: Телячья голяшка (телячья дулька, распиленная на толстые куски, толщиной 4 см вместе с мозговой косточкой) томленая в наваристом мясном бульоне с овощами (морковь, лук, цуккини, перец болгарский). Подаем с веточкой розмарина и обжаренной мякноткой.

845 P

[В корзину](#)


Уральские пельмени со сметаной КБЖУ

Состав: Пельмени самодельные из свинины и говядины, с добавлением репчатого лука. Подаем с домашней сметаной и сливочным маслом.

415 P

[В корзину](#)

Популярные



Салат с теплым лососем и медовой заправкой КБЖУ

Состав: Посып обжаренный в хрустящей корочке на муссе из авокадо с творожным сыром кремlette, микс салата, молодой картофель копченая моцарелла, томаты черри и перепелиные яйца, заправляем медово-горчиичным соусом.

745 P

[В корзину](#)


Салат с ростбифом и вялеными томатами КБЖУ

Состав: Слайсы ростбифа, с миксом листьев салата, соевым соусом, вялеными томатами, заправляем кунжутным соусом. Сверху хлопья твердого сыра пармезан.

765 P

[В корзину](#)


Борщ детский КБЖУ

Состав: суп на легком курином бульоне, с кусочками куриной грудки и печеным овощем.

245 P

[В корзину](#)

Рыба и морепродукты



Кальмары на гриле с диким рисом РЕЦЕПТ

Состав: Тушки кальмара сувид, обжариваем с томатами черри и прованскими травами на сливочном масле. Подаем с отварным диким рисом и миксом из листьев салата с оливковым маслом.

725 Р

[В корзину](#)



Филе сибаса по-сицилийски РЕЦЕПТ

Состав: Филе сибаса без костей, маринуем с тимьяном и цедрой лайма и запекаем в печи. Подаем с томленными томатами, оливками, маслинами, луком, минчи, картофелем и каперсами с чесноком и травами.

825 Р

[В корзину](#)



Судак и сливочное пюре в соусе из мидий РЕЦЕПТ

Состав: Филе морского судака маринуем с паприкой, тимьяном и цедрой лайма, затем обжариваем на гриле. Подаем с картофельным пюре и соусом борбан на основе мидий.

745 Р

[В корзину](#)



Стейк тунца с зелеными бобами и фасолью РЕЦЕПТ

Состав: Филе тунца маринуем с кунжутным маслом и соевым соусом, обжариваем на гриле до прожарки medium rare и подаем с обжаренными овощами (стручковая фасоль, зеленые бобы, майоран). © 2019-2020 ООО «Сити-Групп»

845 Р

[В корзину](#)



Филе палтуса с овощным соте РЕЦЕПТ

Состав: Филе морского палтуса маринуем с тимьяном и цедрой лайма, обжариваем на гриле и подаем с овощным соте (томленые баклажаны, цукини, болгарский перец и лук в устричном соусе) и слайсами авокадо на гриле.

815 Р

[В корзину](#)



Камчатский лосось с молодым шпинатом РЕЦЕПТ

Состав: Филе лосося готовим на гриле или на пару. Подаем с молодым шпинатом, соусом голландез и икрой тобино.

Гриль



1 195 Р

[В корзину](#)



Мидии в соусе РЕЦЕПТ

Состав: Мидии томят в сливочном соусе на основе сливок, чеснока, тимьяна и розмарина, либо в томатном соусе на основе мякоти томатов, чеснока и зелени. В порции 15-20 шт в зависимости от веса мидий. Подаем с воздушной чиабаттой.

625 Р

[В корзину](#)



Сахалинские креветки в соусе РЕЦЕПТ

Состав: Креветки полностью очищены от панциря. Обжариваем на сковороде с добавлением ароматных трав, чеснока, сливочного масла или сливок.

785 Р

[В корзину](#)



Котлетки из креветок и лосося РЕЦЕПТ

Состав: Котлеты из креветок с добавлением лосося, сливочного масла и сливок. В порции 3 штуки, подаем со сливочным соусом (на основе сливок с добавлением тимьяна, розмарина и чеснока).

595 Р

[В корзину](#)

Популярные



Салат с теплым лососем и медовой заправкой РЕЦЕПТ

Состав: Лосось обжаренный в хрустящей корочке на муссе из авокадо с твердым сыром кроккетто, микс салата, молодой картофель, копченая моцарелла, томаты черри и перепелиное яйцо, заправляем медово-горчичным соусом.

745 Р

[В корзину](#)



Салат с ростбифом и вялеными томатами РЕЦЕПТ

Состав: Слайсы ростбифа, с миксом листьев салата, соевым огурцом, вялеными томатами, заправляем кунжутным соусом. Сверху хлопья твердого сыра пармезан.

765 Р

[В корзину](#)



Борщ детский РЕЦЕПТ

Состав: суп на легком курином бульоне, с кусочками куриной грудки и печеных овощей.

245 Р

[В корзину](#)

Десерты



Банановый брауни с мороженым КБЖУ

Состав: Влажный насыщенный шоколадный бисквит с прослойкой банана и сырного крема. Подаем теплым, с шариком пломбира и орехами пекан в карамели, поливаем карамельным соусом.

375 Р

В корзину



Шоколадный сметанник КБЖУ

Состав: Десерт из кусочков шоколадного бисквита, на основе сметаны, карамелизированные орешки пекан, томленый чернослив и крем на основе вареной сгущенки и сметаны. Сверху капли вишневого джема.

325 Р

В корзину



Тирамису с шоколадным соусом КБЖУ

Состав: Легкие бисквитные коржи савоярди пропитанные ароматным кофе, с кремом на основе сливочного сыра маскарпоне и нежных сливок. При подаче присыпаем какао и подаем с шоколадным соусом на основе шоколада с добавлением сливок.

345 Р

В корзину



Трес лечес с соусом манго-маракуйя КБЖУ

Состав: Нежный бисквит, пропитанный тремя видами молока (сгущенное, топленое и сливки). Подаем с соусом из манго и маракуйи и сырным кремом.

365 Р

В корзину



Медовая черемуха КБЖУ

Состав: Торт на основе медовых коржей из черемуховой муки с прослойкой из сметанного крема и вареной сгущенки. Подаем со сметанным кремом и брусничным джемом.

345 Р

В корзину



Чизкейк сан себастьян КБЖУ

Состав: Авторский рецепт чизкейка, полностью из сырного крема, с карамелизированной, слегка обожженной корочкой и нежным центром. Подаем с соленой карамелью и соусом из лесных ягод.

395 Р

В корзину

Популярные



Салат с теплым лососем и медовой заправкой КБЖУ

Состав: Лосось обжаренный в хрустящей корочке на муссе из авокадо с творожным сыром кремлетте, микс салата, молодой картофель, копченая моцарелла, томаты черри и перепелиное яйцо, заправляем медово-горчичным соусом.

745 Р

В корзину



Салат с ростбифом и вялеными томатами КБЖУ

Состав: Спайс ростбифа, с миксом листьев салата, соленым огурцом, вялеными томатами, заправляем кунжутным соусом. Сверху хлопья твердого сыра пармезан.

765 Р

В корзину



Борщ детский КБЖУ

Состав: суп на легком курином бульоне, с кусочками куриной грудки и печеных овощей.

245 Р

В корзину

Гарниры



Рис с овощами

КБЖУ

Состав: Рис томленый с овощами: цуккини, болгарский перец, лук, зеленый горошек.

215 Р

В корзину



Мини картофель с розмарином

КБЖУ

Состав: Мини картофель обжаренный с чесноком и

195 Р

В корзину



Фасоль стручковая с чесноком

КБЖУ

195 Р

В корзину



Картофельное пюре

КБЖУ

195 Р

В корзину



Овощи гриль

КБЖУ

Состав: Сладкий болгарский перец, кабачок, баклажан, красный лук и томат, запеченные на углях с ароматными травами.

255 Р

В корзину



Фри из батата

КБЖУ

Состав: Картофель имеет сладковатый привкус, обжаривается во фритюре. Соус на выбор.

255 Р

В корзину



Фри из картофеля

КБЖУ

225 Р

В корзину



Цветная капуста

КБЖУ

Состав: Цветная капуста на гриле или на пару.

245 Р

В корзину

Популярные



Салат с теплым лососем и медовой заправкой

КБЖУ

Состав: Лосось обжаренный в хрустящей корочке на муссе из авокадо с творожным сыром кремлетте, микс салата, молодой картошкой, копченая моцарелла, картофель, копченая моцарелла, томаты черри и перепелиное яйцо, заправляем медово-горчичным соусом.

745 Р

В корзину



Салат с ростбифом и вялеными томатами

КБЖУ

Состав: Слайсы ростбифа, с миксом листьев салата, соленым огурцом, вялеными томатами, заправляем кунжутным соусом. Сверху хлопья твердого сыра чеддера и тертый пармезан.

765 Р

В корзину



Борщ детский

КБЖУ

Состав: суп на легком курином бульоне, с кусочками куриной грудки и печеных овощей.

245 Р

В корзину

Закуски



Мясная доска с оливками

Состав: Сливочное масло, деликатесов, ростбиф, говяжий язык конфи, табульский соус, авокадо, укроп и каперсы, перепорки, итальянская сырная смесь, колбаса тонкая нарезка с добавлением паприки. Подается с вялеными томатами и соевыми соусами.

[+ Добавить ингредиент](#)

735 Р

[В корзину](#)



Тартар из лосося с авокадо

Состав: Сельдь, охлажденный, свежий огурец и каперсы - нарезаем мелкими кубиками, приправляем соусом на основе оливкового масла, с добавлением лимонного сока, соли и перца. Собираем тартар с сырным кремом и выкладываем на тарелку, украшаем зеленью, цуккини. Подается с чиабаттой.

635 Р

[В корзину](#)



Ростбиф из вырезки говядины

Состав: Соленый ростбиф из говядины на поддоне из соевого крема с поджаренной из свиного жира, фасоли, зеленого лука, помидоров и лука. Подается с карамелизированным луком.

635 Р

[В корзину](#)



Паштет из печени цыпленка с джемом

Состав: Классический рецепт паштета из печени цыпленка с луком, морковью и сливочным маслом. Подается в хрустящей тосталетке из песочного теста. Сверху украшаем паштет, вяшеным джемом.

435 Р

[В корзину](#)



Хумус с ароматным маслом

Состав: Закуска из нута (турецкого гороха) и жареного кунжута, с добавлением оливкового растительного и кунжутного масла и чеснока. Обладает нежной кремовой консистенцией и ярким ароматом. Подается с обжаренным чиабаттой, листьями щавеля и шавеля.

375 Р

[В корзину](#)



Сырный сет с инжирным джемом

Состав: Свежий сыр, пармезан, пармезано, козья сыр, моцарелла, канчубер и печеная инжир с инжирным конфиюрон и хрустящими тостами. Подается с вяшеной крошкой, сыром, помидором и веточками.

725 Р

[В корзину](#)



Грузди бочкового засола со сметаной

Состав: Соленые грузди поджарены с красным луком, вяшеным луком и домашней сметаной.

565 Р

[В корзину](#)



Форшмак из сельди с ржаными тостами

Состав: Все ингредиенты нарезаются мелкими кубиками, заправляются специями, заправляются маслом, заправляются луком, заправляются луком и куриным яйцом. Приправляется солью, перцем и сливочным маслом. Подается с поджаренными тостами из ржаного хлеба и вяшеной луком.

425 Р

[В корзину](#)



Сельдь слабого посола с молодым картофелем

Состав: Сливочный соус, сельдь слабого посола, нарезаем на крупные кусочки и подаем с печеным молодым картофелем, вяшеной луком и сливочным маслом.

465 Р

[В корзину](#)



Сырные шарики с огуречным тартаром

Состав: Сыр моцарелла в панированном обжаренном во фритюре. Подается с соусом огуречным с кетчупом.

325 Р

[В корзину](#)



Свежие овощи с зеленью

Состав: Нарезка из свежих овощей: помидор, огурец, болгарский перец и вяшеной лук. Подается с вяшеной луком и петрушкой.

375 Р

[В корзину](#)



Ржанные гренки с аджикой

Состав: Хрустящие ржанные гренки нарезаются кубиками и обжариваются с чесноком. Подается с вяшеной аджикой.

215 Р

[В корзину](#)



Мурманский лосось своего посола с каперсами

Состав: Лосось слабого посола нарезаем ломтиками и подаем с соусом из авокадо и табульского соуса, каперсами, свежий рукколы и чиабаттой.

615 Р

[В корзину](#)

Популярные



Салат с теплым лососем и медовой заправкой

Состав: Лосось обжаренный в хрустящей корочке на кусочке авокадо с творожным соусом, крапивою, микс салата, молодой картошкой, вареной заливочкой, картофель, картофельный моцарелла, помидоры и вяшеной лук, заправляется медово-горчицным соусом.

745 Р

[В корзину](#)



Салат с ростбифом и вяшеными томатами

Состав: Слайсы ростбифа, с соусом из сливочного масла, соевый соус, вяшеной томатом, заправляется кунжутным соусом. Сверху украшаем творогом, сыром, петрушкой и кетчупом.

765 Р

[В корзину](#)



Борщ детский

Состав: Суп на легком курином бульоне с вареными овощами, грузди и тертым сыром.

245 Р

[В корзину](#)