



ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



ДОМАШНИЙ ХОЛОДЕЦ ИЗ 3-Х ВИДОВ МЯСА

200/30

350 Р



НЕЖНЫЙ КУРИНЫЙ ПАШТЕТ

с тостами из пшеничного багета

140/80

450 Р

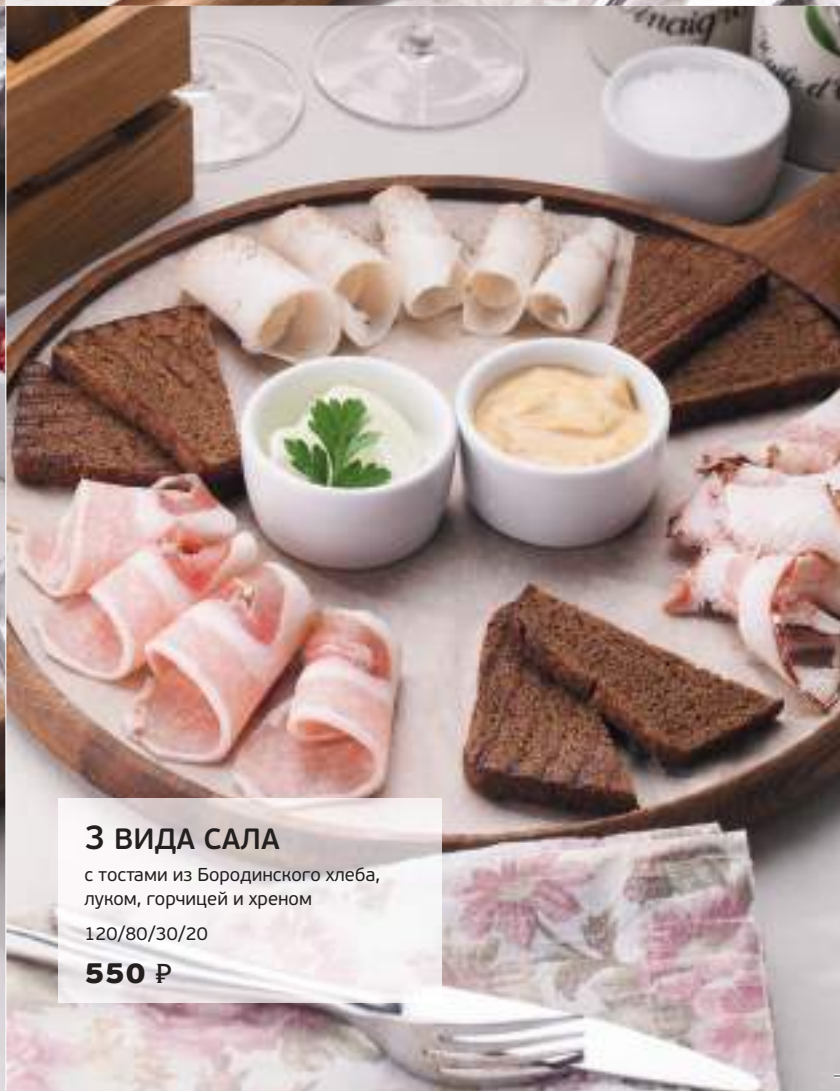


ФИЛЕ СЕЛЬДИ

с тостами из Бородинского хлеба,
картофелем и горчичным соусом

130/80/40/30/30

460 Р



3 ВИДА САЛА

с тостами из Бородинского хлеба,
луком, горчицей и хреном

120/80/30/20

550 Р



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

ассорти сыров: Камамбер, Монтазио, Начотта, Пармезан, Чечил, Копченый сулугуни.
Подается с палочками Костини, мёдом и апельсиновыми чипсами

170/45/30

950 Р



МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ

с микс салатом, соусом Песто и кремом бальзамик

220

570 Р



БРУСКЕТТА С МАЛОСОЛЬНЫМ ЛОСОСЕМ

на хрустящем багете, с розовыми томатами, соусом Песто и рукколой

140

590 Р



АССОРТИ МЯСНОЕ

буженина, телячий язык, куриный рулет, филе индейки из коптильни ресторана

200/30

870 Р

БЛИНЧИКИ

РУЧНАЯ
ЛЕПКА!

БЛИНЧИК С ФЕРМЕРСКИМ ТВОРОГОМ

подаётся со сметаной

100/40

210 ₺

ТОППИНГИ

БРУСНИЧНЫЙ,
КЛУБНИЧНЫЙ,
МАЛИНОВЫЙ,
СГУЩЁННОЕ МОЛОКО

40

80 ₺

БЛИНЧИК С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ГРИБАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

подаётся со сметаной

100/40

220 ₺

БЛИНЧИК С СОЧНЫМ МЯСОМ И ЯЙЦОМ

подаётся со сметаной

100/40

230 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



СЫРНИКИ «ЛЮБИМЫЕ»

подаются со сметаной

130/40

340 Р



ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

подаются с сырно-чесночным соусом

150/40

350 Р



ДРАНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

подаются со сливочно-грибным соусом

150/100

360 Р



ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ В ЛАВАШЕ

250/50

520 Р

САЛАТЫ



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

220

330 ₽



САЛАТ ОЛИВЬЕ

с колбасой и домашним майонезом

220

420 ₽



САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

250

520 ₽



САЛАТ С ТОМЛЁНОЙ ИНДЕЙКОЙ КОНФИ

200

530 ₽



САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

куриное филе, томаты черри, листья салата,
бекон, гренки, соус Цезарь, Пармезан

230

580 ₺



САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

креветки тигровые, томаты черри, листья салата,
гренки, соус Цезарь, Пармезан

180

720 ₺



САЛАТ С ПРЯНОЙ КУРИЦЕЙ

с хрустящими криспами и соусом из кунжута

160

430 ₺



САЛАТ С ТЁПЛЫМИ ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

томатами, сливочным сыром, соусом
Сладкий чили, базиликом, мятой, кинзой

200

590 ₺



САЛАТ С ОПАЛЁННЫМ РОЛЛОМ ИЗ ЛОСОСЯ

с микс салатом, дайконом, томатами
черри, соусом Терияки и Спайси соусом

200

880 ₺

Дополнительно к пицце
можно заказать:

СЫР ПАРМЕЗАН,
СЫР МОЦАРЕЛЛА,
СОУС ПЕСТО

50

90 Р

ПИЦЦА

ПРИ ЗАКАЗЕ
ПИЦЦЫ
«С СОБОЙ»
СКИДКА 20%

ПРОШУТТО ФУНГИ

ветчина, грибы

250 500

460 Р 730 Р

МАРГАРИТА

сыр Моцарелла

250 500

460 Р 730 Р

ПЕППЕРОНИ

колбаса Салами

250 500

460 Р 730 Р



КВАТРО ФОРМАДЖИ

сыр Моцарелла, сыр Пармезан, сыр Качотта, сыр Горгондзола
Основа на Ваш выбор: томатный соус или соус Маскарпоне

250 500

550 Р 830 Р



ТАКЧИНО

филе индейки из копильни ресторана,
шампиньоны, Трюфельное масло,
соус Маскарпоне

250 500

550 Р 830 Р



ПОЛО ПЕСТО

нежное куриное филе, грибы,
маслины, Моцарелла, соус Песто,
томатный соус

250 500

550 Р 830 Р

СУПЫ

БУЛЬОН КУРИНЫЙ
С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

350

350 ₺

БОРЩ КЛАССИЧЕСКИЙ
С ГОВЯДИНОЙ

350

430 ₺

СОЛЯНКА СБОРНАЯ
МЯСНАЯ

350

450 ₺

НОРВЕЖСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ СУП
С ФИЛЕ ФОРЕЛИ И ТРЕСКИ

350

740 ₺



КОТЛЕТЫ



КОТЛЕТЫ ИЗ КУРИНОГО БЕДРА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

подаются со сметаной

130/200/40

550 ₺



КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ ИЗ 3-Х ВИДОВ МЯСА С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

подаются со сметаной

120/200/40

590 ₺



КОТЛЕТА ПОЖАРСКАЯ С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

подаётся с соусом из белых грибов

120/180/40

660 ₺



КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

подаются с соусом Тартар

130/200/40

690 ₺

**РУЧНАЯ
ЛЕПКА!**

ПЕЛЬМЕНИ

отварные, отварные с бульоном или обжаренные

ПЕЛЬМЕНИ КУРИНЫЕ

подаются со сметаной

150/40

430 Р

ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ С ФИЛЕ МУРМАНСКОЙ ТРЕСКИ

подаются со сметаной

150/40

440 Р

ПЕЛЬМЕНИ С НАЧИНКОЙ ИЗ 3-Х ВИДОВ МЯСА

подаются со сметаной

150/40

450 Р

ТОППИНГИ

УКСУС

15

60 Р

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

150

80 Р

ДОМАШНИЙ МАЙОНЕЗ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

АДЖИКА

40

90 Р

ВАРЕНИКИ

РУЧНАЯ
ЛЕПКА!

Обжариваются по желанию

ВАРЕНИКИ С ФЕРМЕРСКИМ ТВОРОГОМ

подаются со сметаной

180/40

360 ₺

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И БЕКОНОМ

с золотистым луком
и хрустящим беконом.

Подаются со сметаной

180/30/40

390 ₺

РЫБА

МОРСКОЙ ОКУНЬ

с грибами в сливочном соусе

160

610 Р

ФИЛЕ ТРЕСКИ ПО-ПОЛЬСКИ

с картофельным пюре

140/200/50

890 Р

СТЕЙК ИЗ СУДАКА

на выбор: на пару или жареный.
Подаётся с соусом Белое вино

140/40

1090 Р

УТОЧНЯЙТЕ
СТЕПЕНЬ
ПРОЖАРКИ
МЯСА

ХОСПЕР

СТЕЙК СТРИПЛОЙН

300

2350 Р

СТЕЙК РИБАЙ

300

3250 Р

ХОСПЕР

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ НА ГРИЛЕ

подаётся с соусом Сацебели

180/40

690 ₺

СТЕЙК ИЗ МОРСКОЙ РАДУЖНОЙ ФОРЕЛИ ПО-СУХУМСКИ

подаётся с соусом Белое вино и лимоном

150/40/10

1050 ₺

СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА

подаётся с соусом Белое вино

150/40

1350 ₺

ХОСПЕР



КОПЧЁНЫЕ СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ

подаются с соусом Сацебели

180/40

790 ₺



ЦЫПЛЁНОК ПО-СУХУМСКИ, ЗАПЕЧЁННЫЙ НА МАНГАЛЕ С ВОСТОЧНЫМИ СПЕЦИЯМИ

подаётся с соусом Сацебели

310-350/40

1150 ₺

БУРГЕРЫ

БУРГЕР С КУРИНОЙ КОТЛЕТОЙ

на булочке бриошь, с сыром Чеддер, овощами,
соусом Барбекю

280

660 ₺

БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

на булочке бриошь, с сыром Чеддер,
овощами, соусом Барбекю

280

*уточняйте степень прожарки мяса

750 ₺



МЯСО, ПТИЦА И ПАСТА



СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

250

620 ₺



ПАСТА КАЗАРЕЧЧЕ С ЛОСОСЕМ И КРЕВЕТКАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

250

830 ₺



КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ С ОВОЩНЫМ СОТЕ

подаётся со сливочным соусом и маслом Шалфея

140/120

610 ₺



НЕЖНЫЙ Телячий Язык С ЛАЗАНЬЕЙ

из сыра Сулугуни в соусе из белых грибов и трюфельным ароматом

200

890 ₺



БЕФСТРОГАНОВ

из мраморной говядины с шампиньонами и сливочно-томатным соусом

200/200/20

940 ₺



УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

подаётся с брусничным соусом

180/200/40

950 ₺

ГАРНИРЫ

РИС С СОЕВЫМ СОУСОМ И ОВОЩАМИ ВОК

190

190 ₺

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

200

230 ₺

ОВОЩИ НА ПАРУ

брокколи, цветная капуста, оливковое масло, петрушка

150

320 ₺

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

160/40

330 ₺

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ВЕШЕНКАМИ

250/40

350 ₺