

амага

PLATINUM

Restaurant & Lounge Bar

МЕНЮ



Москва, м. Дубровка
ул. 1-я Машиностроения 10, 2 этаж



+7 (985) 310-17-82



+7 (499) 455-52-55



amararest.ru

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С КУРАГОЙ

Нежный паштет из куриной печени с изысканным вареньем из кураги, поданный с хрустящей Чиабаттой и свежей микрозеленью. Гармоничное сочетание вкусов для истинных гурманов.

160 г 840 Р.

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Нежный Тартар из говядины с маринованными огурцами, красным луком и пикантным Ворчестерским соусом. Украшен желтком, кресс-салатом, гренками из бородинского хлеба и землей из маслин.

160 г 920 Р.

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Нежные кусочки свежего лосося сочетаются с авокадо, хрустящими огурцами и красным луком. Легкий вкус лимонного фрэша и аромат оливкового масла завершают блюдо, подаваемое с гренками.

160 г 980 Р.



МЯСНОЕ ПЛАТО

Изысканное сочетание тонко нарезанных слайсов Ростбифа, утиной грудки, куриного Карпаччо и Бастурмы, дополненное Черри, микс-салатом пикантной Дижонской горчицей.

160/15 г 1450 Р.

СЫРНОЕ ПЛАТО С ВЫДЕРЖАННЫМИ СЫРАМИ

Выдержанные сыры, изысканные грецкие орехи, свежая клубника и виноград, дополненные мятой и ароматным медом. Идеальное сочетание вкусов для гурманов, поданное с тонким акцентом Орегано.

240 г 1590 Р.





БРУСКЕТА С ЛОСОСЕМ

Нежный творожный сыр на хрустящем хлебе Провансальский, кусочки слабосоленого лосося, свежие огурцы, сочные апельсиновые сегменты и сладкий джем создают изысканный вкус.

150 г

950 Р



БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ И КАРАМЕЛЬНЫМ ЛУКОМ

Хрустящий Провансальский хлеб, нежный Ростбиф, карамелизированный лук и воздушный творожный сыр создают идеальное сочетание вкусов. Лёгкая и изысканная закуска для истинных гурманов.

130 г

910 Р



БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ

Изысканное сочетание хрустящего Провансальского хлеба, сочных томатов, нежной Моцареллы, свежей рукколы и ароматного Песто, дополненное кремом бальзамик. Лёгкость и вкус в каждой детали.

165 г

910 Р

ПОКЕ С УГРЕМ

Сытное блюдо с нежным угрем, рисом для суши, свежими авокадо и маринованным огурцом. Добавлены бобы Эдамаме, водоросли Нори, Чука и соус. Украшено перепелиным яйцом и кунжутом.

270 г

1050 Р

ПОКЕ С ЛОСОСЕМ

Сочетание нежного лосося, авокадо, бобов Эдамаме и редиса на подушке из риса для суши. Украшено водорослями Нори и перепелиным яйцом, подается с пикантным соусом для истинного наслаждения.

270 г

970 Р

ПОКЕ С ЦЫПЛЕНКОМ ВВQ

Нежный рис, свежий авокадо, сочная курица в ВВQ, хрустящие бобы Эдамаме, морковь По-корейски и пряная Чука. Украшается перепелиным яйцом и листом нори. Гармония вкусов в каждой детали!

260 г

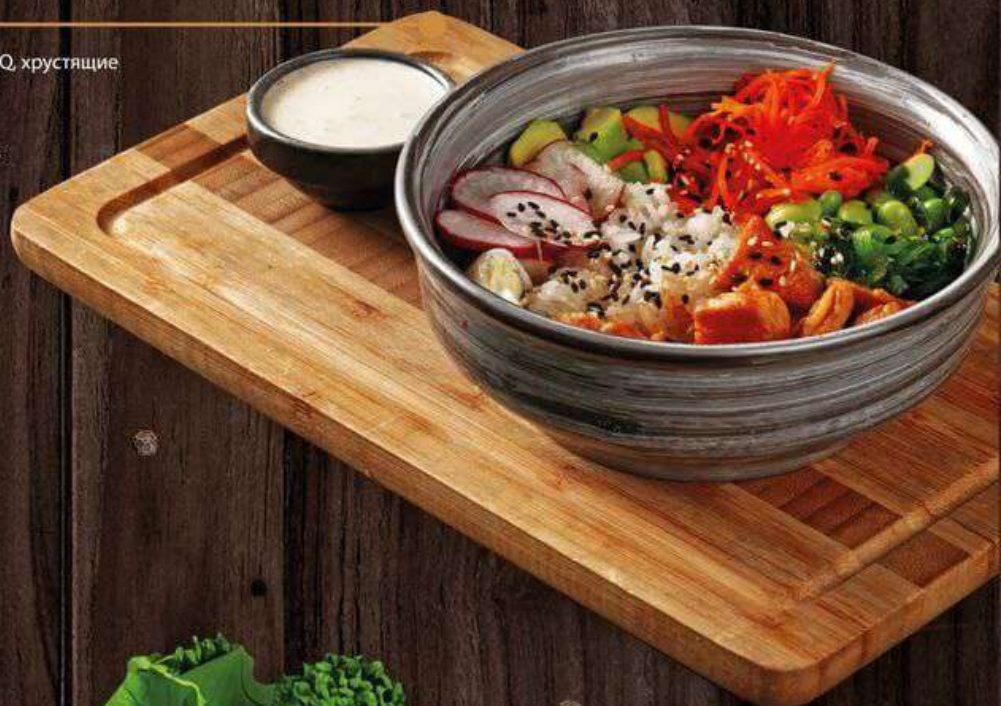
970 Р

ГИГАНТСКИЕ МАСЛИНЫ

Нежнейшие гигантские оливки и маслины без косточек, щедро приправленные ароматным Сумахом. Идеальный баланс вкусов для истинных гурманов, ценящих простоту и изысканность.

120 г

690 Р



САЛАТЫ

ГРЕЧЕСКИЙ

Сочные помидоры, хрустящие огурцы, болгарский перец и красный лук в оливковом масле с лимонным соком. Завершают вкус оливки, маслины, сыр и ароматные травы. Свежо и изысканно!

210 г 840 Р.



ЛОМБАРДИЯ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Нежный салат с миксом свежих листьев, яркими сегментами апельсина, сочными помидорами Черри, обжаренной куриной печенью, кедровыми орехами и ароматным соусом на основе красного вина.

170 г 940 Р.



НИСУАЗ

Салат с нежным тунцом в кунжутной корочке, миксом свежих салатов, овощами, Бейби-картофелем, перепелиным яйцом, фасолью и ростками сои. Завершает вкус изысканный соус.

210 г 980 Р.



САЛАТ ТАР ТАР С ТУНЦОМ

Нежное филе тунца в сочетании с сочными помидорами, хрустящими огурцами и икрой Масаго, приправлено соусом Шрирача и крем-бальзамиком. Завершают вкус кунжут и свежая кинза.

220 г 920 Р.





РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ

Хрустящая руккола, нежные жареные креветки, сочные Черри и тонкие ломтики Пармезана. Завершается изысканным кремом бальзамиком и легкой заправкой из оливкового масла для гармонии вкуса.

150 г 920 Р.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И АРТИШОКАМИ

Сочный оковалок телятины с Белыми грибами и артишоками, обжаренными в ароматном масле и тушеными в изысканном соусе. Подается на подушке из свежего салатного микса с Черри и картофелем Бейби.

245 г 1150 Р.



САЛАТ AMARA

Лёгкий салат с миксом свежих листьев, хрустящими овощными чипсами, семечками тыквы, Черри и огурцами. Заправлен оливковым маслом, бальзамическим кремом и нежным соусом на телятине.

170 г 850 Р.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

Тёплый салат с нежной отварной говядиной, сочными огурцами, свежим миксом салатов и ароматной кинзой. Дополнен томатной пассеровкой для насыщенного вкуса. Лёгкий и питательный выбор.

220 г 940 Р.





ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Хрустящие листья салата, сочные креветки, перепелиное яйцо, помидоры черри, слайсы пармезана и гренки, аправленные фирменным соусом.

220 г

920 Р

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Нежные листья Айсберга и Романо, хрустящие гренки, помидоры Черри, перепелиное яйцо, жареная курица и слайсами Пармезана, заправленный классическим соусом Цезарь.

220 г

920 Р

САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК СЛАДКИХ ПОМИДОРОВ И АВОКАДО

Сочетание сочных креветок, сладких томатов, кремowego авокадо и ароматного базилика. Заправка из оливкового масла с легкими нотками перца и соли подчеркивает свежесть ингредиентов.

230 г

920 Р



ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ С ПАНАЗИАТСКИМ СОУСОМ

Хрустящие баклажаны во фритюре с нежным Паназиатским соусом, свежими помидорами, ароматным базиликом и кинзой. Украшены кунжутом для завершения вкусовой гармонии.

260 г

870 Р

АВТОРСКИЙ ОЛИВЬЕ С РОСТБИФОМ

Классическое сочетание нежного Оливье и сочного Ростбифа. Гармония вкусов дополняется перепелиным яйцом и ароматным розовым перцем. Украшение из свежей зелени завершает композицию.

220 г

870 Р

КАПРЕЗЕ

Сочетание свежих помидоров, нежной Моцареллы и ароматного Песто, дополненное кедровыми орехами, бальзамическим кремом и базиликом. Легкое и изысканное блюдо для настоящих гурманов.

235 г

1100 Р



ЯПОНСКОЕ МЕНЮ



ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Сочетание нежного творожного сыра, свежего лосося, авокадо и огурца, завернутых в лист Нори с отборным рисом для суши. Подается с соевым соусом, имбирем и Васаби.

270/ 30/ 20/ 15 г

1350 Р

КАЛИФОРНИЯ

Нежный рис, хрустящий огурец, спелый авокадо и крабовые палочки, завернутые в листы Нори, дополнены икрой Масаго, пикантным Васаби, маринованным имбирем и соевым соусом для яркого вкуса.

250/ 30/ 20/ 15 г

1050 Р



КАНАДСКИЙ РОЛЛ С УГРЕМ

Нежный ролл с угрем, рисом для суши, творожным сыром, лососем и свежими огурцами, обернутый в листы Нори. Подается с соусом Унаги, маринованным имбирем, Васаби и соевым соусом.

270/ 30/ 20/ 15 г

1380 Р

ТЁПЛЫЙ РОЛЛ ТАРТАР ЛОСОСЬ

Тартар из нежного лосося с авокадо и огурцом, завернутый в хрустящий Нори, обжаренный в Темпуре. Подается с соусами Чили и соевым, Васаби и маринованным имбирем.

300/ 30/ 20/ 15 г

1100 Р

ТЁПЛЫЙ РОЛЛ ТАРТАР ТУНЕЦ

Хрустящий ролл с сочным тартаром из свежего тунца, авокадо и огурцом, обжаренный в Темпуре и панировке. Подается с Васаби, имбирём и пикантным соусом Чили для яркого вкусового акцента.

300/ 30/ 20/ 15 г

1050 Р



МУЧНОЕ



ХАЧАПУРИ ПО ИМЕРИТИНСКИ

Традиционный рецепт с сырной начинкой: нежное тесто, сочный Сулгуни и Адыгейский сыр, сливочное масло, куриное яйцо и молоко. Сбалансированный вкус и мягкая текстура для настоящих гурманов.

350 г 930 Р.

ХАЧАПУРИ ПО АДЖАРСКИ

Румяное тесто, нежный Адыгейский и Сулгуни, сливочное масло, свежее яйцо и щепотка соли. Традиционный грузинский вкус в каждом кусочке, созданный по классической рецептуре.

390 г 930 Р.



ХИНКАЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ, 1 ШТ

Сочное блюдо грузинской кухни: тонкое тесто обволакивает нежный фарш из телятины с ароматом специй. Каждая хинкали вручную лепится для сохранения традиций и вкуса.

110 г 185 Р.



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хрустящие сорта хлеба с семенами.

195 г 400 Р.



ПИЦЦА



ПИЦЦА ГРУША ГОРГОНЗОЛА

Тонкое тесто, нежная Моцарелла, сладкие ломтики груши, пикантный сыр Дор блю. После запекания пицца украшена тыквенными семечками и кедровыми орехами, добавляющими изысканность вкусу.

360 г 1050 Р

ПИЦЦА ЛОСОСЬ

Нежная пицца на тонком тесте с сочным филе лосося, брокколи и Черри, запечённая под сливочным соусом и Моцареллой. Украшена свежей рукколой и яркими томатами для изысканного вкуса.

390 г 1290 Р



ПИЦЦА ЦЕЗАРЬ

Нежное тесто с хрустящей корочкой, сочная куриная грудка, свежие листья Романо, помидоры Черри и фирменный соус Цезарь создают гармонию вкуса, дополняемую ароматным сыром Моцарелла.

420 г 1050 Р



ПИЦЦА МАРГАРИТА

Тонкое тесто с соусом на основе томатов, сочные помидоры, нежный сыр и ароматный Орегано создают классический вкус, который покоряет своей простотой и изысканностью.

380 г 970 Р

ПИЦЦА ЦЫПЛЕНОК ВВQ

Тонкая хрустящая основа с нежным куриным филе, сочными помидорами Черри, красным луком и сыром. Пикантный вкус дополняют два соуса — классический и Барбекю.

430 г 1050 Р

ПИЦЦА 4 СЫРА

Пышное тесто, нежный соус, сливочная основа и насыщенный вкус четырёх сыров: Чеддер, Пармезан, Дор Блю и классический сыр для пиццы. Идеальное сочетание для гурманов!

325 г 1050 Р

ПИЦЦА МЯСНАЯ

Нежное тесто, сочная куриная грудка, говядина и ветчина, сочетающиеся с Барбекю-соусом, маринованными огурчиками и красным луком. Завершает композицию сыр, руккола и Черри.

480 г 1150 Р

ПИЦЦА ВЕТЧИНА С ГРИБАМИ

Тонкое тесто с соусом для пиццы, сочной ветчиной, шампиньонами и нежным расплавленным сыром. Гармония вкусов, которые идеально сочетаются для ценителей классических итальянских традиций.

350 г 970 Р



СУПЫ



БОРЩ СО СМЕТАНОЙ

Ароматный борщ с насыщенным мясным бульоном, отварной говядиной, свежей зеленью, щедрой ложкой сметаны и хрустящей бородинской гренкой — идеальный вкус домашнего уюта в каждой ложке.

350/ 30/ 30 г

870 Р

ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Насыщенный суп с креветками, мидиями и кальмарами в ароматном кокосовом бульоне с пастой Том Ям. Легкая острота Чили, свежесть лайма и кинзы дополняют вкус. Подается с рисом.

410 г

1150 Р



КРЕМ СУП ГРИБНОЙ

Нежный крем-суп из отборных грибов с добавлением сливок, Трюфельного масла и золотистых гренок. Богатый вкус и бархатистая текстура подарят настоящее гастрономическое удовольствие.

380 г

870 Р



СУП КУРИНЫЙ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

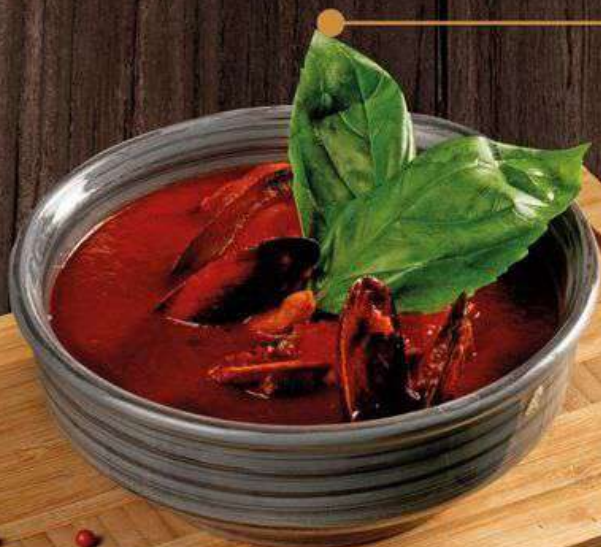
Ароматный куриный суп с домашней лапшой, нежной куриной грудкой, перепелиным яйцом и свежей зеленью. Легкий и сытный он согреет и подарит уют с первого глотка.

310 г

850 Р



СУПЫ



ТОМАТНЫЙ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Насыщенный аромат томатного супа, приготовленного на базе из спелых томатов с добавлением нежного ассорти морепродуктов. Пряности, белое вино и чесночное масло создают утончённый вкус.

360 г

1050 Р

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

Нежный крем-суп из тыквы с насыщенным вкусом, дополненный сливками, ароматным соусом песто и хрустящими тыквенными семечками. Идеальный выбор для гурманов!

320 г

790 Р

УХА ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ

Насыщенный вкус дальневосточной ухи раскрывается благодаря богатому бульону, свежей зелени и тонким ноткам лимона. Лёгкость аромат этого блюда подарят удовольствие с каждым ложкой.

350 г

950 Р

КОК-ШУРПА ДИЕТИЧЕСКАЯ

Лёгкий и питательный суп с нотками свежести: сочные щавелевые листья, перепелиное яйцо, нежная сметана и ароматная зелень. Прекрасный выбор для ценителей диетических блюд!

350/30 г

790 Р



ПАСТА И РИЗОТТО



СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

Спагетти с беконом и луком в сливочно-винном соусе, щедро посыпанные Пармезаном, украшены свежим базиликом и сырым желтком. Тонкий аромат чеснока завершает изысканный вкус.

230 г

950 Р



СПАГЕТТИ НЕРИ С МОРЕПРОДУКТАМИ ТОМАТНАЯ

Чёрные спагетти с креветками, мидиями и кальмарами в ароматном томатном соусе, с добавлением белого вина, Пармезана и свежих Черри. Завершается блюдо лососевой икрой для утончённого вкуса.

345 г

1190 Р



ФЕТУЧИНИ С ЛОСОСЕМ И БРОККОЛИ

Нежные фетучини с кусочками лосося и брокколи в сливочном соусе с Пармезаном. Блюдо украшено Черри, петрушкой и красной икрой для гармоничного вкуса и изысканного вида.

265 г

1190 Р



РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

Нежное ризотто с морепродуктами в сливочном соусе, приготовленное с белым вином, креветками, кальмарами и мидиями, украшено свежим кресс-салатом и тертым Пармезаном.

310 г

1150 Р

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Нежный ризотто с ароматом Белых грибов, сливочного масла и Пармезана, дополненный сливками и соусом демиглас. Подается с петрушкой для изысканного вкуса и аромата.

270 г

1050 Р

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

Нежные спагетти с соусом Болоньезе из сочного фарша, томатной основы и пряных специй. Дополняются тертым Пармезаном и свежим базиликом для насыщенного вкуса и аромата.

320 г

1050 Р

СПАГЕТТИ НЕРИ С МОРЕПРОДУКТАМИ СЛИВОЧНАЯ

Изысканное сочетание черных спагетти и нежных морепродуктов, тушенных в сливочно-винном соусе с ароматом базилика. Украшается Пармезаном, красной икрой и свежей зеленью.

320 г

1190 Р



УДОНЫ

УДОН С КУРИЦЕЙ

Нежная куриная грудка, обжаренная с овощами — болгарским перцем, кабачками, морковью и луком, дополняется соусом Терияки, кунжутным маслом и лапшой Уон. Украшается зелёным луком и кунжутом.

310 г

940 Р.



УДОН С ОВОЩАМИ

Сытное блюдо с яичной лапшой Удон, свежими овощами, эдамаме, сладким Чили и соусом Шрирача. Легкая пикантность и аромат кунжута создают яркий вкус, а брокколи и болгарский перец добавляют свежести.

300 г

940 Р.

УДОН С ГОВЯДИНОЙ

Сытная лапша Удон с нежной говядиной, брокколи, морковью и шампиньонами, обжаренная с ароматным чесноком, перцем чили и соусом Унаги, дополнена кунжутом и маринованным имбирем.

350 г

1050 Р.

БУРГЕРЫ

БУРГЕР КЛАССИЧЕСКИЙ

Сочный бургер с говяжьей котлетой, помидорами, маринованными огурцами и листом Романо. Вкус дополняют Чеддер, два соуса — брусничный и 1000 островов, а также хрустящий лук Фри.

390 г

1150 Р.

ЧИКЕН-БУРГЕР

Сочный Чикен-бургер с куриной котлетой, хрустящим Айсбергом, томатами, маринованными огурцами, красным луком и Ч. Завершают вкус медово-горчичный соус и соус 1000 островов.

385 г

940 Р.

БУРГЕР PLATINUM ОТ ШЕФА

Сочный бургер с говяжьей котлетой, трюфельным Айоли, свежей рукколой, помидорами и плавленым Чеддером в мягкой булочке. Уникальный вкус от шефа для истинных гурманов.

390 г

1250 Р.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ

Нежные медальоны из телятины, обжаренные до золотистой корочки, дополнены воздушным картофельным пюре и ароматным трюфельным соусом. Украшение из свежих трав придаёт блюду изысканный вкус.

140/135/35 г

1390 Р



ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ В СОУСЕ ДЕМИГЛАС С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Нежный телячий язык на гриле, воздушное картофельное пюре с сыром Дор Блю и ароматный соус демиглас. Блюдо украшено жареным луком и свежим миксом салатов для изысканного вкуса.

140/ 130/ 30 г

1390 Р

ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ

Хрустящие ломтики жареного сулугуни в нежной панировке, обжаренные в воздушном кляре, подаются с ярким вишнёвым соусом. Насыщенный вкус и аппетитная корочка порадуют каждого гурмана.

170/ 30 г

810 Р

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С БРОККОЛИ И СИЦИЛИЙСКИМ СОУСОМ

Сочные медальоны из индейки на гриле с брокколи, тушёными в ароматном соусе с чесноком и пряными специями. Украшено кресс горохом и оливками для изысканного вкуса и аппетитного вида.

150/130/30 г

1150 Р



ТРАДИЦИОННЫЙ БЕФСТРОГАНОВ

Нежные кусочки говядины в сливочном соусе с шампиньонами, подаются с воздушным картофельным пюре. Блюдо украшено черри, микс-салатом и маринованными огурчиками. Настоящий гастрономический уют!

150/ 100/ 35 г

1140 Р



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ С СОУСОМ ВАСАБИ

Хрустящие креветки в темпурной панировке с нежным соусом васаби. Подаются с воздушными креветочными чипсами и хрустящими лепестками миндаля. Яркое сочетание текстур и вкусов!

120/ 50/ 30 г

1080 Р



КУРИНОЕ ФИЛЕ С КАРТОФЕЛЕМ БЕЙБИ

Нежное куриное филе, запечённое в ароматном маринаде, с гарниром из сливочного картофеля бейби. Украшается черри, кедровыми орешками и базиликовым соусом для идеального вкуса.

150/ 125/ 30 г

910 Р



ШАУРМА С КУРИЦЕЙ

Сочное куриное бедро, свежие овощи, маринованные огурцы, хрустящий айсберг, чесночный соус и пикантная сальса в тонком лаваше — гармония вкусов для настоящих гурманов!

430 г

950 Р

ШАУРМА С ГОВЯДИНОЙ

Сочная говядина, свежие овощи, хрустящий айсберг и два вида соусов, завернутые в нежный лаваш. Идеальное сочетание вкусов для любителей насыщенных и сбалансированных блюд.

430 г

1050 Р

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА

Нежное филе тунца, обжаренное до золотистой корочки, в кунжутной панировке. Подается с лёгким цитрусовым ароматом и пикантным соусом чили, дополненным соевыми и кунжутными нотами.

100/ 68 г

690 Р

Цена за 100 г





ДОРАДО С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ

Нежное филе дорады, запечённое с травами, лимоном и чесноком, подаётся с ароматным овощным рататуем из кабачков, баклажанов, болгарского перца и соуса с базиликом.

1 шт/ 120 г

1590 Р

СТЕЙК ФИЛЕ МИНЬОН

Нежное филе миньон, обжаренное на ароматном масле, подаётся с овощным гарниром, соусом деми-глас, помидорами черри и веточкой тимьяна. Идеальный выбор для ценителей сочного мяса.

250/ 100/ 40/ 30 г

3590 Р

СТЕЙК РИБАЙ С СОУСАМИ ЧИМИЧУРРИ И ПЕРЕЧНЫМ

Сочный стейк из мраморной говядины, обжаренный до идеальной корочки, подаётся с ярким соусом чимичурри и пикантным перечным соусом, ароматными травами тимьяна и розмарина.

100/ 40 г

1170 Р

Цена за 100 г

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ НА ПОДУШКЕ ИЗ ШПИНАТА И ЭСТРАГОНА

Нежный стейк из лосося с золотистой корочкой подаётся на ароматной подушке из шпината с тархуном и сливками. Украшен миксом салатов и масляной крошкой для изысканного вкуса.

140/ 35/ 50 г

1590 Р

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Хрустящие картофельные дольки, обжаренные до золотистой корочки с легкой солью и подаются с ароматным томатным кетчупом. Идеальная закуска с насыщенным вкусом для любого случая.

140/ 30 г

520 Р

БАТАТ ФРИ С СОУСОМ БЛЮ-ЧИЗ

Хрустящий батат, обжаренный до золотистой корочки, подаётся с нежным соусом блю-чиз, сочетающим сливочные и пикантные нотки. Идеальный выбор для любителей оригинальных вкусов!

140/30 г

580 Р





КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Хрустящий картофель фри, обжаренный в золотистой корочке, подается с нежным томатным кетчупом. Легкий соленый вкус и насыщенный аромат создают идеальное сочетание для наслаждения.

140/ 130 г 520 Р.

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Яркий микс из сочной кукурузы, болгарского перца, кабачка, баклажана и томатов, дополняют шампиньоны. Все обжарено на ароматном масле с орегано, солью и черным перцем для насыщенного вкуса.

300 г 950 Р.



БРОККОЛИ ЖАРЕННЫЕ/ НА ПАРУ НА ВАШ ВЫБОР

Нежное брокколи, обжаренное до легкой хрустинки или приготовленное на пару для сохранения вкуса и пользы, с пикантными нотками чеснока, черного перца и легким акцентом соли.

120 г 590 Р.

ГРЕЧКА С ЛУКОМ И МОРКОВЬЮ

Сытное и полезное блюдо: нежная отварная гречка, обжаренные до золотистого цвета лук и морковь, дополненные каплей ароматного подсолнечного масла. Идеально для ценителей простых и вкусных рецептов!

150 г 590 Р.

БЕЙБИ КАРТОФЕЛЬ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ

Нежный бейби-картофель с ароматом свежего розмарина, приправленный морской солью и обжаренный на подсолнечном масле. Украшен сочными помидорами черри. Идеальный выбор для ценителей простых и изысканных вкусов.

120/ 30 г 520 Р.

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Нежное картофельное пюре, приготовленное из отборного картофеля с добавлением свежего молока. Идеально мягкая текстура и насыщенный вкус создадут комфорт и уют на вашем столе.

150 г 520 Р.

СОУСЫ

ДЕМИГЛАС

30 Г

270 Р

МАМБА

30 г

140 Р

КЕТЧУП

30 Г

120 Р

СЛАДКИЙ ЧИЛИ

30 г

120 Р

МАЙОНЕЗ

30 Г

120 Р

СЫРНЫЙ БЛЮ ЧИЗ

30 г

120 Р

СМЕТАНА

30 Г

120 Р

ЧЕСНОЧНЫЙ

30 г

120 Р

1000 ОСТРОВОВ

30 Г

120 Р

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

10 г

100 Р

ИТАЛЬЯНСКИЙ

30 Г

100 Р

ТРЮФЕЛЬНОЕ МАСЛО

15 г

140 Р

САЛЬСА

30 Г

120 Р

КУНЖУТНОЕ МАСЛО

10 г

100 Р

ВВQ

30 Г

120 Р

ПОНЗУ

30 г

120 Р



ДЕСЕРТЫ



МЕДОВИК

Нежный десерт с мягкими медовыми коржами, пропитанными воздушным кремом. Украшен легкой сахарной пудрой для изысканной сладости. Идеальное сочетание вкуса и утонченности.

100 г 890 Р.

ТРИ ШОКОЛАДА

Изысканное угощение из трёх видов шоколада. Нежный десерт, дополненный легкой сладостью сахарной пудры, создаёт идеальный баланс вкусов, который очарует каждого ценителя сладкого.



100 г 950 Р.

ЧИЗКЕЙК МАРАКУЙЯ

Нежный чизкейк с насыщенным вкусом маракуйи. Лёгкий, воздушный десерт с идеальным балансом сладости и лёгкой кислинки, украшенный тонкой пудровой ноткой. Идеальный выбор для завершения трапезы!



100 г 950 Р.

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ 1 ШАРИК

Нежное мороженое из свежих ингредиентов, с насыщенным вкусом и шелковистой текстурой. Прекрасный выбор для освежающего десерта, который подарит наслаждение в каждом кусочке.

50г 280 Р.



НАПОЛЕОН

Лёгкий, нежный десерт с многослойной текстурой и насыщенным кремом. Сверху украшен сахарной пудрой, создающей изысканную сладость. Идеальное завершение вашего гастрономического путешествия.

100 г 890 Р.

ПИВНОЕ МЕНЮ

ФИСТАШКА

100 г

590 Р

ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ

190/ 50 г

710 Р

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА С СЫРНЫМ СОУСОМ

100/ 30 г

490 Р

БАСТУРМА

100 г

890 Р

КОЛБАСКИ МИНИ-САЛЯМИ

100 г

950 Р

ЧИПСЫ НАЧОС С СЫРНЫМ СОУСОМ

70/ 30 г

490 Р

СОУС СЫРНЫЙ

30 г

120 Р

БРЮШКИ ЛОСОСЯ

100 г

580 Р

ПИВНОЙ НАБОР

(брюшко лосося, луковые кольца, бастурма, салями, салями, гренки, луковые кольца)

370 г

1590 Р

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ BBQ

375 г

920 Р

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

170 / 50 г

850 Р

СВИНЫЕ РЕБРА

310 г

950 Р