



## ЗАКУСКИ

|   | 2                 | Р   |
|---|-------------------|-----|
| <b>Сухарики чесночные с сырным соусом</b>   | 270               | 300 |
| <b>Крафтовые картофельные чипсы с соусом Тар-тар</b>  | 100/50            | 350 |
| <b>Наггетсы куриные</b><br>филе куриное в панировке, соус кетчуп  | 170/40            | 300 |
| <b>Грудинка куриная</b>   | 50                | 200 |
| <b>Уши свиные</b>   | 50                | 200 |
| <b>Чечил</b>  | 50                | 200 |
| <b>Бастурма</b>   | 50                | 200 |
| <b>Сальчичон</b>  | 50                | 200 |
| <b>Ассорти из сыров с орехами, медом и виноградом</b><br>бри, пармезан, чеддер, гауда, дорблю   | 200/120/50        | 800 |
| <b>Мясное ассорти</b><br>рулет куриный, чоризо, салями, язык, рулет из говядины, соус, черри,   | 30/120/50         | 850 |
| <b>Рыбное ассорти</b><br>семга с/с, семга копченая, скумбрия х/к, сериолелла, гренки  | 300/120           | 880 |
| <b>Строганина из пелакиды с маринованным красным луком</b>  | 200/100/50        | 550 |
| <b>Рубанина из пелакиды</b>   | 210/100           | 600 |
| <b>Кольца кальмара в пивном кляре с соусом Свит Чили</b>  | 200/40            | 400 |
| <b>Карпаччо из говядины</b><br>вырезка говяжья, пармезан, вяленые томаты, сыр пармезан, лук красный, руккола, фокаччо                                   | 80/120/60/100/150 | 650 |
| <b>Тар-тар из розового тунца</b><br>тунец, лук красный, авокадо, каперсы, масло оливковое, лимон  | 195/60            | 600 |
| <b>Селедочка с картофелем</b>   | 230               | 380 |
| <b>Пивная тарелка</b><br>кольца кальмара, картофель фри, луковые кольца, сухарики в чесночном соусе, наггетсы куриные, морковь, сельдерей, соус тар-тар | 560/50            | 650 |
| <b>Ассорти из солений</b><br>помидоры маринованные, опята маринованные, капуста квашеная, корнишоны, зелень, лук красный маринованный                   | 220               | 350 |
| <b>Сырные снеки в панировке с пикантным соусом</b>  | 180/40            | 300 |
| <b>Тар-тар из семги с авокадо</b><br>семга, авокадо, свежий огурец, лук красный, маслины, масло оливковое, каперсы, подается с багетом                  | 250               | 650 |
| <b>Сугудай из скумбрии</b><br>филе скумбрии, красный лук, черри, лист салата, заправка  | 215               | 450 |

## БУРГЕРЫ

|  |           |     |
|--|-----------|-----|
| <b>Сырный Биф</b><br>котлета из говядины, сыр Чедер, соус Цезарь, маринованные огурцы, томаты  | 320/80/50 | 650 |
| <b>Лонг Чикен</b><br>куриное филе на гриле, розовый соус, огурцы, сыр Чедер, луковые кольца  | 350/80/50 | 600 |
| <b>Дойтч</b><br>свинная котлета, горчичный соус, лук, маринованные огурцы, квашеная капуста, сыр Чедер, грибы, лист салата, грудинка с/к | 320/80/50 | 550 |
| <b>Хот чикен</b><br>куриная котлета, сыр Чедер, халапеньо, соус розовый, маринованные огурцы, томаты                                     | 340/80/50 | 550 |

## САЛАТЫ

|   | г   | ₽   |
|---|-----|-----|
| <b>Фирменный салат «Геркулес»</b><br>ветчина, отварной язык, куриное филе, шампиньоны, сыр, огурец, картофель пай, майонез  | 290 | 480 |
| <b>Цезарь с курицей</b>   | 260 | 460 |
| <b>Цезарь с креветками</b>  | 240 | 540 |
| <b>Салат Греческий</b>  | 300 | 420 |
| <b>Салат «Молизе»</b><br>семга, креветка, лист салата, маслины, редис, черри, зеленый лук, заправка «Свит-чили»   | 200 | 580 |
| <b>Теплый салат с говядиной</b><br>филе говядины, яйцо перепелиной, черри, огурцы, лук порей, микс салат, перец болгарский, заправка горчиная   | 260 | 620 |
| <b>Салат с хрустящим баклажаном</b><br>баклажан, кинза, соус терияки, свит чилли, устричный соус, томаты, перец болгарский, сырный крем   | 290 | 480 |
| <b>Салат с куриной печенью, спаржей, свежими овощами и яйцом пашот</b><br>микс салата, печень куриная, помидоры черри, яйцо пашот, спаржа зеленая, огурец, бальзамическая заправка, мёд | 300 | 520 |
| <b>Салат с лососем и яйцом пашот</b><br>микс салата, огурцы, помидоры черри, спаржа зеленая, яйцо пашот, заправка бальзамическая  | 310 | 650 |

## ПАСТА

|  | г   | ₽   |
|--|-----|-----|
| <b>Паста «Карбонара»</b>   | 300 | 480 |
| <b>Паста с колбасками чоризо, кукурузой, горошком, соусом и пармезаном</b> | 300 | 500 |
| <b>Паста-nero с семгой, креветками</b>                                     | 300 | 690 |
| <b>Паста с креветкой в сливочном соусе</b>                                 | 260 | 580 |

## СУПЫ

|   | г          | ₽   |
|---|------------|-----|
| <b>Суп в хлебе по-чешски</b><br>картофельный суп-пюре с боровиками и копченой грудинкой                                 | 350        | 350 |
| <b>Суп-лапша с говядиной и овощами</b><br>говяжий бульон лапшой, зелёный горошек, брокколи, лук порей, болгарский перец | 350        | 400 |
| <b>Борщ с домашними булочками и салом</b>   | 350/100/30 | 350 |
| <b>Классическая уха</b>   | 300        | 400 |

## ГАРНИР



|                          | г   | ₽   |                            | г   | ₽   |
|--------------------------|-----|-----|----------------------------|-----|-----|
| <b>Картофельное пюре</b> | 150 | 150 | <b>Картофельные дольки</b> | 150 | 150 |
| <b>Овощи гриль</b>       | 150 | 250 | <b>Картофель фри</b>       | 150 | 150 |





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



2

Р

|   |            |      |
|---|------------|------|
| Жареное филе судака с картофелем и грибным соусом   | 360        | 580  |
| Запечённое филе семги с салатом из томатов и авокадо  | 130/270    | 970  |
| Кальмары на гриле с овощным рататуем  | 260        | 580  |
| Томленные мидии с сыром горгонзола  | 300        | 650  |
| Жаренные креветки с картофелем и соусом Дорблю  | 250        | 680  |
| <b>Рыбная компания</b><br>шашлык из семги, жаренное филе судака, запеченная скумбрия, кальмар, мидии, котлеты рыбные, филе хоки с рисом и фокачча | 1200/300   | 3600 |
| <b>Рыба в кляре с имбирным соусом</b><br>филе белой рыбы, лист салата, черри, соус имбирный   |            |      |
| Котлеты из щуки с соусом из лесных грибов и картофельным пюре   | 230/30     | 540  |
|   | 180/40/120 | 500  |

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА



2

Р

|   |              |      |
|---|--------------|------|
| Куриное филе с брокколи и абрикосовым чатни   | 240          | 550  |
| Стейк из свинины с картофелем по-домашнему и соусом BBQ   | 200/150/50   | 650  |
| Медальоны из говядины с картофелем и грибным соусом   | 200/150/50   | 935  |
| Медальоны из свинины с картофелем и грибным соусом  | 200/150/50   | 650  |
| Шницель венский с овощным гарниром и малиново-горчичным соусом  | 300/50       | 600  |
| Стейк филе миньон из говядины с запеченным картофелем   | 270/150/330  | 980  |
| Стейк «Стриплоин» из мраморной говядины с картофелем и соусом «Демиглас»  | 200/150/50   | 1130 |
| Ребрышки свиные барбекю с аджикой<br>ребра свиные, лист салата, помидор, огурец, соус нашараб, зеленое масло, розмарин, аджика (гарнир: гречка или картофельное пюре) | 370/150/50   | 640  |
| Клопсы из говядины в сливочном соусе<br>(гарнир: гречка или картофельное пюре)  | 140/150      | 580  |
| <b>Мясная компания</b><br>шашлык из курицы, медальоны из говядины, ребра свиные, картофель, овощи, соус, куриная грудка, медальоны из свинины                         | 1050/600/120 | 3500 |

Фокачча с вялеными томатами и прованскими травами

160 200

Фокачча с сыром Пармезан

150 200

# МЕНЮ ПИЦЦА



**СОУС НА ВЫБОР:**  
КРАСНЫЙ/БЕЛЫЙ/РОЗОВЫЙ

D 30 | 35 | 50

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>МАРСЕЛЛА</b><br>ростбиф, огурец маринованный, красный лук, черри, рукола             | 620   700   -    |
| <b>ВИНЧЕНЦИО</b><br>ветчина, томаты, шампиньоны   | 520   650   880  |
| <b>ГАВАЙИ</b><br>ветчина, куриное филе, ананас консерванный                             | 590   680   -    |
| <b>РУССО</b><br>язык говяжий, огурцы маринов., шампиньоны, черри, рукола                | 700   810   -    |
| <b>САН МАРИНО</b><br>ветчина, курица, корнишоны, томаты, шампиньоны, перец болгарский   | 620   700   -    |
| <b>ЛУЧИАНО</b><br>куриное филе, шампиньоны, томаты                                      | 600   680   -    |
| <b>ЧЕТЫРЕ СЫРА</b><br>моцарелла, чеддер, дорблю, пармезан                               | 590   670   -    |
| <b>ЦЕЗАРЬ</b><br>куриное филе, черри, листья салата, соус «Цезарь»                      | 610   695   -    |
| <b>ФЕРМЕРСКАЯ</b><br>грудка свиная в/к, бекон, лук красный, огурец маринованный         | 510   590   -    |
| <b>ЧИЧИОНИ</b><br>копчёные колбаски, перец болгарский, красный лук                      | 510   590   -    |
| <b>МАРГАРИТА</b><br>пармезан, моцарелла   | 450   490   -    |
| <b>ПЕППЕРОНИ</b><br>салями, перец болгарский, халапеньо, лук репчатый                   | 590   650   -    |
| <b>ТОРЕОДОР</b><br>свинина, бекон, томаты, ветчина,                                     | 630   700   990  |
| <b>МОРЕНА</b><br>филе сёмги, морской коктейль, маслины, томаты                          | 710   820   1150 |
| <b>ВРЕМЕНА ГОДА</b><br>креветка, ветчина, перец маринованный, шампиньоны, маслины       | 580   730   -    |
| <b>АМАТРИЧАНА</b><br>салями, чоризо, вырезка свиная, говядина, томаты, лук маринованный | 790   870   -    |
| <b>ГЕРКУЛЕС</b><br>салями, шампиньоны, ветчина, огурец маринованный, томаты             | 620   710   1010 |



# ДЕСЕРТЫ

|   | г   | ₽   |
|---|-----|-----|
| <b>Творожные пончики</b>  | 100 | 250 |
| <b>Торт «Захер»</b><br>знаменитый австрийский шоколадный торт. Коржи плотные, сочные, на натуральных марципане и чёрном шоколаде, прослойки из взбитого шоколада с добавлением сливок. Яркий акцент десерта-абрикосовый джем, который отлично оттеняет миндальную нотку коржей. Осторожно, пропитан амаретто. | 125 | 290 |
| <b>Торт «Эклер»</b><br>коржи из заварного теста, крем пломбир (заварная основа и взбитые сливки, без масла) Очень нежный и мягкий десерт, с пониженным содержанием сахара.  | 125 | 250 |
| <b>Десерт «Карамельный латте»</b><br>в обрамлении нежного кофейного мусса две начинки: плотная стабильная кофейная, и сверху мягкая, воздушная, на основе английского крема Англез с натуральным амаретто. Превосходное сочетание! Основа- миндальное печенье Сабле и карамельная глазурь                     | 100 | 210 |
| <b>Десерт «Лимон в шоколаде»</b><br>влажный лимонный бисквит поддерживает лёгкий шоколадный мусс на основе йогурта. Нежная и мягкая текстура белого шоколада-это наш лимончик, покрытый шоколадным велюром. А в центре спряталась жидкая лимонная начинка   | 110 | 250 |
| <b>Десерт «Павлова»</b><br>изготовлен из нежного беже, в основе лимонный курт (английски заварной крем)мягкого внутри. Крем чиз со взбитыми сливками. Украшен свежими ягодами и воздушным рисом   | 200 | 200 |
| <b>Чизкейк «Нью-Йорк»</b>   | 130 | 200 |
| <b>Сан Себастьян</b>  | 150 | 200 |

