

МЕКСИКАНСКАЯ КУХНЯ



БУРРИТО

БУРРИТО С ГОВЯДИНОЙ

250 г **350.-**

БУРРИТО С ЦЫПЛЕНКОМ

250 г **320.-**

БУРРИТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

250 г **380.-**

ФАХИТОС

Наивкуснейшее блюдо Мексиканской кухни!
Пикантность блюду придает очень
острые и ароматные пряности, специи.
Фахитос подается на раскаленной чугунной сковороде.

ФАХИТОС С ОВОЩАМИ	250 г	320.-
ФАХИТОС С ЦЫПЛЁНКОМ	300 г	390.-
ФАХИТОС С ЦЫПЛЁНКОМ И АНАНАСОМ	300 г	430.-
ФАХИТОС С ГОВЯДИНОЙ	300 г	490.-
ФАХИТОС С МОРЕПРОДУКТАМИ	300 г	490.-
ФАХИТОС С КРЕВЕТКАМИ	300 г	540.-
ФАХИТОС С МИДИЯМИ	300 г	540.-
ФАХИТОС С СЕМГОЙ	300 г	490.-

КЕСАДИЛЬЯ

КЕСАДИЛЬЯ «ПО-ГРЕЧЕСКИ»	280 г	380.-
КЕСАДИЛЬЯ ОВОЩНАЯ	350 г	360.-
КЕСАДИЛЬЯ С ЛОСОСЕМ	350 г	480.-
КЕСАДИЛЬЯ С ГОВЯДИНОЙ	350 г	490.-
КЕСАДИЛЬЯ С ЦЫПЛЁНКОМ	350 г	390.-
КЕСАДИЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ	350 г	470.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ЯЩИК «СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ»	300 г	390.-
ДОСКА «ДОМАШНИХ МЯСНЫХ ЗАКУСОК»	350 г	650.-
ЗАКУСКА ИЗ ЯЗЫКА	210 г	380.-
САЛО С ГРЕНКАМИ	200 г	390.-
ДОСКА СЫРОВ	120/60 г	590.-
ПРЕМИУМ «ПАРМЕЗАН И ДОР БЛЮ»	120/60 г	850.-
СЕМГА «ШЕФ ПОСОЛА»	120/30 г	750.-
РЫБНОЕ АССОРТИ	200/30 г	1300.-
СЕЛЬДЬ С ГРЕНКАМИ	150/100 г	450.-
КРАСНАЯ ИКРА С ТОСТАМИ	25/20/40 г	850.-
МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ	50 г	210.-
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА	500 г	650.-
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА «СЕЗОННЫЕ ЯГОДЫ»	1400 г	2500.-



ЗАКУСКИ К ПИВУ

ПИВНАЯ ТАРЕЛКА №0	200 г	500.-
Чипсы, арахис, сушеная рыба в ас-те		
ПИВНАЯ ТАРЕЛКА №1	400 г	510.-
Фри, гренки, куриные крылья		
ПИВНАЯ ТАРЕЛКА №2	250 г	510.-
Фри, гренки, суджук.		
ПИВНАЯ ТАРЕЛКА №3	400 г	690.-
Куриные крылья, кольца кальмаров, чесночные гренки, луковые кольца		
ПИВНАЯ ТАРЕЛКА №4	300 г	540.-
Чесночные гренки, луковые кольца кольца кальмара.		
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ «ВВQ»	300/30 г	380.-
Свинные ребрышки, в пикантном соусе, подаются с соусом, тортильей и фри		
ПИВНЫЕ КРЕВЕТКИ	200 г	530.-
Жареные или отварные на выбор		
ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ	100/30 г	190.-
Подаются с сыром и чесночным соусом		
КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ	120/40 г	300.-
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА	100/40 г	250.-
КРЫЛЫШКИ «БАФФАЛО»	320 г	380.-
Подаются с фри и тортильей		
СУДЖУК	60 г	280.-



РЕКОМЕНДУЕМ

салаты с рукколой

Листья рукколы насыщены разными микроэлементами (йод, железо, кальций, калий и магний) и витамины групп С, В, А, К, Е, Т. Подобное содержание свидетельствует о несомненной пользе продукта.



РЕКОМЕНДУЕМ

Киноа входит в рейтинг самых полезных продуктов в мире! Всё потому, что имеет уникальный состав витаминов и микроэлементов. В этой крупе содержатся: ретинол (А), холин, аскорбинка (С), токоферол (Е), фолиевая кислота (В9), тиамин (В1), пиридоксин (В6), рибофлавин (В2), ниацин (РР) и другие витамины, а еще очень много белка, строительного материала для нашего организма.



САЛАТЫ

САЛАТ «ВКУСНЕЕ, ЧЕМ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ»

250 г **380.-**

**САЛАТ «ВКУСНЕЕ, ЧЕМ ЦЕЗАРЬ
С ГОВЯДИНОЙ/КРЕВЕТКАМИ»**

250 г **480.-**

ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ

240 г **350.-**

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ/ УГРЕМ/СЕМГОЙ

240 г **470.-**

САЛАТ «ДЕРЕВЕНСКИЙ»

220 г **300.-**

Заправка на выбор

«ОВОЩНОЙ С РУККОЛОЙ И ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ»

180 г **340.-**

САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»

230 г **340.-**

САЛАТ «КИНОА, ТОМАТЫ, АВОКАДО С РУККОЛОЙ»

220 г **370.-**

**САЛАТ «КИНОА, ТОМАТЫ, АВОКАДО,
АПЕЛЬСИН С РУККОЛОЙ И КРЕВЕТКАМИ»**

230 г **540.-**

САЛАТ «ОВОЩНОЙ С СЕМГОЙ И РУККОЛОЙ»

220 г **450.-**

САЛАТ «ОВОЩНОЙ С МЕДАЛЬОНАМИ»

250 г **490.-**

САЛАТ «ТАЙСКИЙ»

240 г **450.-**

САЛАТ «С АВОКАДО И УГРЕМ»

220 г **450.-**

САЛАТ «С ОСЬМИНОГОМ И КАРТОФЕЛЕМ»

220 г **890.-**

САЛАТ «1000 ОСТРОВОВ»

230 г **450.-**

*Изысканное сочетание апельсина и морепродуктов,
обжаренных в фирменном сливочно-устричном соусе
на подложке из тix салата и овощей*

САЛАТ «ТИХАЯ ГАВАНЬ»

250 г **540.-**

*Обжаренные на гриле тигровые креветки,
семга шеф посола, тix салата с помидорами черри,
болгарским перцем, сыром пармезан,
заправлен цитрусовой заправкой*

САЛАТ «МЕКСИКАНСКИЙ ТУШКАН»

290 г **890.-**

Нежное сочетание морепродуктов



КУРИНЫЙ БУЛЬОН

300мл **260.-**

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЛАПШОЙ

300мл **290.-**

УХА ПО-ФИНСКИ

300мл **380.-**

СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

300мл **390.-**

СУП С ЯГНЕНКОМ

300мл **370.-**

КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ

250мл **320.-**

КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИньОНОВ

250мл **340.-**

КРЕМ-СУП ИЗ СЕМГИ

250мл **320.-**



СУПЫ

Подается с гренками.

ПАСТА

СПАГЕТТИ «С СЫРОМ»	190 г	280.-
СПАГЕТТИ «С ГРИБАМИ»	200 г	290.-
СПАГЕТТИ «ПЕСТО»	180 г	290.-
СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА»	230 г	340.-
СПАГЕТТИ «С КУРИНЫМ ФИЛЕ И СПАРЖЕЙ»	240 г	380.-
СПАГЕТТИ «С ГОВЯДИНОЙ И ЧЕРРИ»	240 г	380.-
ФЕТТУЧЧИНЕ «С ОВОЩАМИ»	220 г	320.-
ФЕТТУЧЧИНЕ «С КУРИНЫМ ФИЛЕ»	220 г	330.-
ФЕТТУЧЧИНЕ «С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ГРИБАМИ»	240 г	350.-
ФЕТТУЧЧИНЕ «С КУРИНЫМ ФИЛЕ, ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ЯБЛОКОМ»	240 г	390.-
ФЕТТУЧЧИНЕ «С ГОВЯДИНОЙ И ГРИБАМИ»	240 г	430.-
ФЕТТУЧЧИНЕ «С КРЕВЕТКАМИ И ИКРОЙ»	240 г	480.-
ФЕТТУЧЧИНЕ «С СЕМГОЙ И КРАСНОЙ ИКРОЙ»	240 г	470.-
ФЕТТУЧЧИНЕ «С МИДИЯМИ»	260 г	470.-
ФЕТТУЧЧИНЕ «С МОРЕПРОДУКТАМИ»	240 г	550.-

ДАРЫ МОРЯ

Ученые утверждают, что 100г мидии ежедневно способны обеспечить организму дневную норму всех необходимых витаминов, минералов и жирных кислот.

К тому же морепродукты позитивно влияют на формирование стройной фигуры, поскольку не способствуют образованию жировых клеток в организме.

ЖАРЕННЫЕ МИДИИ НА КОМПАНИЮ 600/100/100 г **1600.-**

Жареные мидии с луком и белым вином, подаются с луковыми кольцами и фри.

МИДИИ ЖАРЕННЫЕ С КРЕВЕТКАМИ 600/400 г **2100.-**

ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ 400 г 750.-

ПОДАЮТСЯ С ФРИ

- В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ИМБИРЕМ
- В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ЧЕСНОКОМ
- В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С БЕЛЫМ ВИНОМ
- В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ГОЛУБЫМ СЫРОМ
- В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ПАРМЕЗАНОМ
- МИДИИ ТОМ-ЯМ

ЗЕЛЕННЫЕ МИДИИ КИВИ 6 ШТ 580.-

- МИДИИ ТЕРИЯКИ
- МИДИИ В ПРЯНОМ СОУСЕ
- МИДИИ В СЛИВОЧНО-ИКОРНОМ СОУСЕ
- МИДИИ С «ДОР БЛЮ»

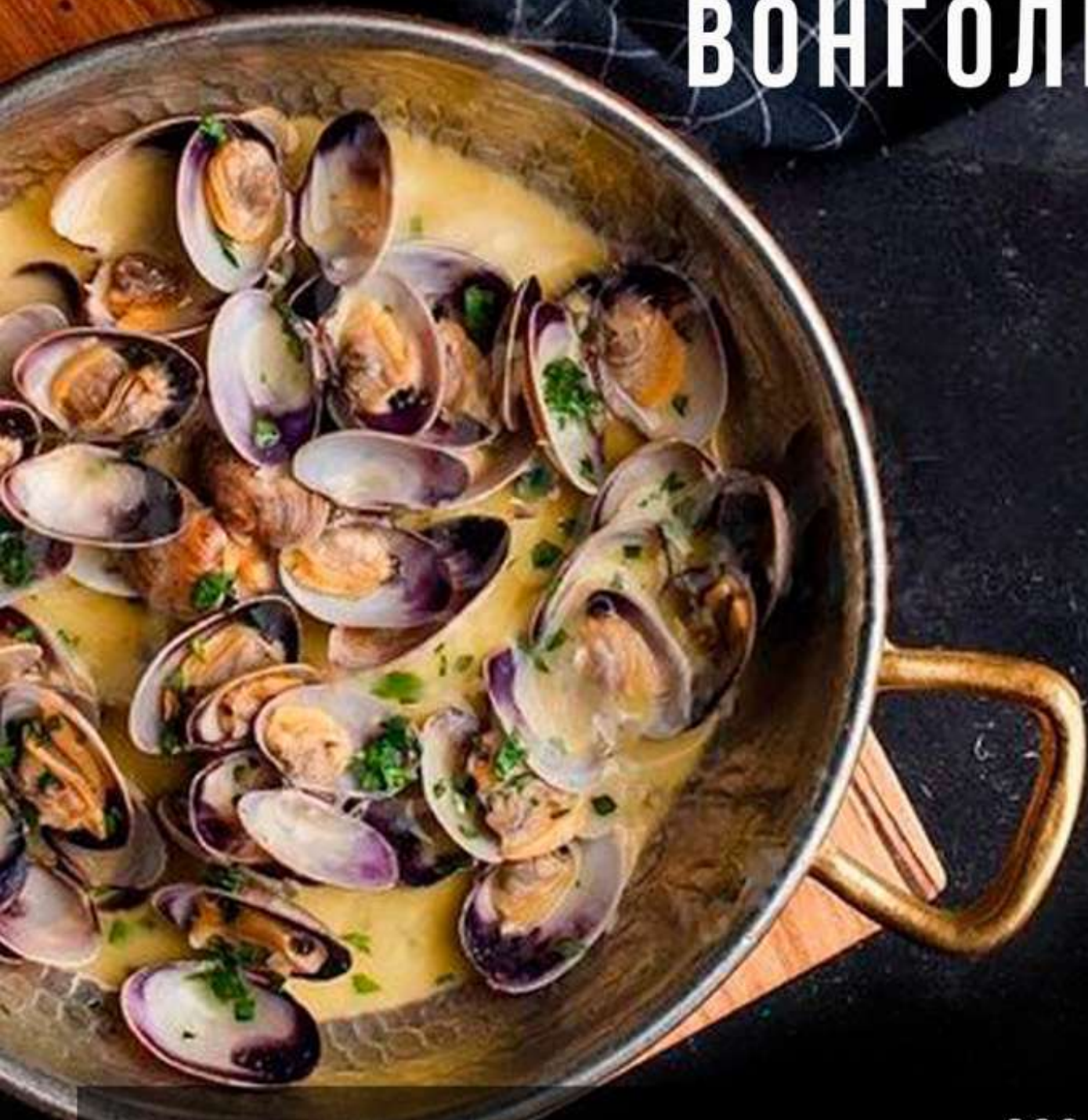


А ВЫ ЗНАЛИ?

В мидиях содержится большое количество витаминов, минеральных солей, а также фосфор и железо. Мидии - это отличный антиоксидант. Мясо этих моллюсков содержит всевозможные микроэлементы, среди которых медь, кобальт, йод, марганец, цинк, около двадцати незаменимых аминокислот и витамины PP, B1, B6, B2, E и D. Из-за большого количества цинка некоторые специалисты считают мидии природным афродизиаком. Также замечено, что регулярное употребление мидий способствует приливу сил и общей бодрости нашего организма.



ВОНГОЛЕ



РАКУШКИ ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ

250 г **900.-**

ФЕТТУЧЧИНЕ С ВОНГОЛЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

230 г **750.-**

СПАГЕТТИ ВОНГОЛЕ

230 г **650.-**

ДУЭТ МИДИИ И ВОНГОЛЕ

550 г **1550.-**

при заказе в подарок бокал вина

ГОРЯЧЕЕ МЯСНОЕ

ИЗ СВИНИНЫ

**МЕДАЛЬОНЫ С ДРАНИКАМИ
И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ**

280 г **420.-**

МЕДАЛЬОНЫ «НЕЖНЫЙ СОУС»

Медальоны из свинины под сливочно-грибным соусом с травами, подаются с картофельными треугольниками и соусом

280/30 г **420.-**

МЕДАЛЬОНЫ "ТУШКАН"

300/30 г **600.-**

Медальоны из свинины под сливочно-устричным соусом с морепродуктами, подаются с рисом и овощами



КРЕВЕТКИ

В ПОРЦИИ 6ШТ

200 г **590.-**

- КРЕВЕТКИ ЧЕСНОЧНО-ИМБИРНЫЕ
- КРЕВЕТКИ ТАЙСКИЕ
- КРЕВЕТКИ В СЛИВОЧНО-ИКОРНОМ СОУСЕ
- ТЕМПУРНЫЕ КРЕВЕТКИ
- ОТВАРНЫЕ КРЕВЕТКИ
- КРЕВЕТКИ С ВИНОМ И РОЗМАРИНОМ
- КРЕВЕТКИ С АПЕЛЬСИНОМ И РОЗМАРИНОМ



У креветок самая необычная анатомия тела. Глаза у креветок расположены на длинных черешках, которые могут перемещаться независимо друг от друга, формируя объемную зрительную картину происходящего вокруг. Глаза креветок имеют 16 специализированных типов клеток для выявления цвета (у человека их всего 3). Подобный механизм используется ими для выявления жертв и хищников. Сердце креветки находится в голове. Также у креветки в каждом ядре клетки есть в среднем по 90 пар хромосом (у человека их 46)



ГОРЯЧЕЕ МЯСНОЕ

ИЗ СВИНИНЫ

**МЕДАЛЬОНЫ С ДРАНИКАМИ
И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ**

280 г **420.-**

МЕДАЛЬОНЫ «НЕЖНЫЙ СОУС»

Медальоны из свинины под сливочно-грибным соусом с травами, подаются с картофельными треугольниками и соусом

280/30 г **420.-**

МЕДАЛЬОНЫ "ТУШКАН"

Медальоны из свинины под сливочно-устричным соусом с морепродуктами, подаются с рисом и овощами

300/30 г **600.-**





ИЗ КУРИЦЫ

- КУРИНАЯ ГРУДКА С ОВОЩНЫМ САЛАТОМ** 200 г **340.-**
- КУРИНАЯ ГРУДКА С ПЮРЕ** 280 г **370.-**
- КУРИНАЯ ГРУДКА ПОД МИНДАЛЬНЫМ СОУСОМ** 260/30 г **380.-**
- КУРИНАЯ ГРУДКА ПОД СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ** 260/30 г **380.-**
- КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ** 250/30 г **360.-**

ИЗ ГОВЯДИНЫ

- СТЕЙК МИНЬОН С ОВОЩАМИ** 260 г **860.-**
Подаётся на тортилье с овощами
- ЯЗЫЧОК С ПЮРЕ И СОУСОМ «ДЕМИ ГЛАС»** 280 г **950.-**
- К НАМ ЕДЕТ РЕВИЗОР** 280/30 г **590.-**
Медальоны из телятины под пряным соусом с беконом, подаются с фри и соусом
- МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПОД СОУСОМ «ДЕМИ ГЛАС»** 280/30 г **640.-**
Нежные медальоны из телятины под соусом деми глас с грибами, подаются с картофельными дольками и соусом
- БЕФСТРОГАНОВ С ГРИБАМИ И ПЮРЕ** 290 г **550.-**
- СТЕЙК РИБАЙ** 350/30 г **1600.-**
- ЯГНЁНОК НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ** 300 г **950.-**





РЫБНОЕ

ОСЬМИНОГ С КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩАМИ

250 г **980.-**

**ЧЕРНОМОРСКАЯ БАРАБУЛЯ С СОУСОМ
И ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ**

280/30 г **390.-**

ЧЕРНОМОРСКАЯ КАМБАЛА

Подается с рисом и салатом

450 г **1950.-**

ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ

Подается с рисом с овощами

400 г **750.-**

ДОРАДО НА ГРИЛЕ

400 г **950.-**

СЕМГА НА ГРИЛЕ

230 г **750.-**

СЕМГА СО СПАРЖЕЙ

260 г **850.-**

СЕМГА ПОД СЛИВОЧНО-ИКОРНЫМ СОУСОМ

250 г **840.-**

СЫТНЫЕ ВЕНСКИЕ ВАФЛИ

Вафли подаются с фри и соусом

ВЕНСКИЕ ВАФЛИ «С МОРЕПРОДУКТАМИ»	300 г	390.-
ВЕНСКИЕ ВАФЛИ «С СЕМГОЙ И АВОКАДО»	300 г	450.-
ВЕНСКИЕ ВАФЛИ «С БЕКОНОМ И СЛИВКАМИ»	300 г	360.-
ВЕНСКИЕ ВАФЛИ «С БЕКОНОМ И ОВОЩАМИ»	300 г	370.-
ВЕНСКИЕ ВАФЛИ «ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ»	300 г	360.-
ВЕНСКИЕ ВАФЛИ «ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ»	300 г	390.-
ВЕНСКИЕ ВАФЛИ «С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО»	300 г	430.-
ВЕНСКИЕ ВАФЛИ «С ГОВЯДИНОЙ И ГРИБАМИ»	300 г	390.-
ВЕНСКИЕ ВАФЛИ «С ЦЫПЛЕНКОМ И ГРИБАМИ»	300 г	370.-

ПОКЕ

*Это мировая тенденция, с Гавайев.
Во-первых, это ассоциация со здоровой едой.
Во-вторых, мы все очень любим суши, выросли на них, и это некий вариант «ленивых» суши или альтернатива им.
Плюс в одной порции вы получаете полноценный, достаточно здоровый обед или очень хорошую закуску.*

Правильное поке – это очень хороший рис, он должен быть японским, приготовлен по тому же методу, по которому готовится рис для суши. Хотя на сегодняшний момент повара экспериментируют и используют крупы, киноа и даже мелко нарезанные овощи. Сверху на него выкладываются кусочки рыбы, добавляются овощи, водоросли и т.д.

ПОКЕ С ЛОСОСЕМ

350 г **490.-**

ПОКЕ С КРЕВЕТКАМИ

350 г **490.-**

ПОКЕ С УГРЕМ

350 г **490.-**



ГАРНИРЫ

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	250 г	280.-
РИС С ОВОЩАМИ	150 г	240.-
СПАРЖА НА ГРИЛЕ	120 г	260.-
БРОККОЛИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С БЕКОНОМ И СЫРОМ «ПАРМЕЗАН»	160 г	250.-
БРОККОЛИ ОТВАРНЫЕ	130 г	210.-
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ	150 г	250.-
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ТРЕУГОЛЬНИКИ ФРИ	150 г	260.-
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ	120 г	150.-
ПЮРЕ	120 г	160.-
СПАГЕТТИ	150 г	260.-
КИНОА	150 г	220.-
	150 г	340.-

ХЛЕБ

БУЛОЧКИ В АССОРТИМЕНТЕ	20.-
ТОРТИЛЬЯ	40.-
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	200.-

СОУС

СОУС В АССОРТИМЕНТЕ	30 г	50.-
---------------------	------	-------------



ВЕНСКИЕ ВАФЛИ СЛАДКИЕ



ВЕНСКИЕ ВАФЛИ «С МОРОЖЕНЫМ И ФРУКТАМИ»	200 г	270.-
ВЕНСКИЕ ВАФЛИ «ОРЕО С МАРШМЕЛЛОУ И МОРОЖЕНЫМ»		
ВЕНСКИЕ ВАФЛИ «НУТЕЛЛА С БАНАНОМ»	200 г	310.-
ВЕНСКИЕ ВАФЛИ «КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ БАНАН»	280 г	320.-
ВЕНСКИЕ ВАФЛИ «ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ»	200 г	290.-
ВЕНСКИЕ ВАФЛИ «ТИРАМИСУ»	180 г	290.-
ВЕНСКИЕ ВАФЛИ « СЛАДКИЙ АПЕЛЬСИН»	200 г	280.-
ВЕНСКИЕ ВАФЛИ «С АРАХИСОМ И МЁДОМ»	170 г	260.-
ВЕНСКИЕ ВАФЛИ «МОРОЖЕНОЕ СО СГУЩЕНКОЙ»	160 г	250.-
ВЕНСКИЕ ВАФЛИ «НЕЖНЫЙ КИВИ»	180 г	290.-



ДЕСЕРТЫ

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ	200 Г	280.-
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН	110 Г	290.-
ФРУКТОВЫЙ САЛАТ	200 Г	290.-
ТИРАМИСУ	100 Г	290.-
ФИРМЕННЫЙ ДЕСЕРТ «ТУШКАН»	180 Г	340.-
ЧИЗКЕЙК «ОРЕХОВО КАРАМЕЛЬНЫЙ»	100 Г	270.-
ЧИЗКЕЙК «МАНГО»	100 Г	260.-
ЧИЗКЕЙК «ШОКОЛАДНЫЙ»	100 Г	260.-
ЧИЗКЕЙК «КЛАССИЧЕСКИЙ»	100 Г	250.-
ТОРТ «МОРКОВНЫЙ»	120 Г	280.-
ТОРТ «МЕДОВИК»	120 Г	270.-

МОРОЖЕНОЕ

МОРОЖЕНОЕ ШАРИКАМИ	100 Г	150.-
МОРОЖЕНОЕ «OREO СО СЛИВКАМИ»	180 Г	290.-
МОРОЖЕНОЕ «МАРШМЕЛЛОУ СО СЛИВКАМИ»	150 Г	270.-
МОРОЖЕНОЕ «2 ВИДА ОРЕХОВОГО УДОВОЛЬСТВИЯ»	150 Г	270.-
МОРОЖЕНОЕ « +18 БЕЙЛИС»	180 Г	360.-
МОРОЖЕНОЕ « ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ»	180 Г	290.-
МОРОЖЕНОЕ «ГОЛУБОЕ МОРЕ»	180 Г	280.-
МОРОЖЕНОЕ «ЭКЗОТИЧЕСКИЙ ФРУКТ»	180 Г	310.-
МОРОЖЕНОЕ «БАНАН СО СЛИВКАМИ»	180 Г	270.-

