



Черноморская и локальная кухня с видом на море



ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ

- Тартар из тунца на пюре из авокадо и огурца
210 г **615**
- Ассорти намазок с литовским хлебом
фошмак из сельди, паштет из шпрот, свёкла с грецким орехом, израильский хумус
3 шт **475**
- Балтийская килечка и сельдь с молодым картофелем
350 г **525**
- Форшмак из сельди с яблоками по-одесски
200 г **435**
- Израильский хумус с лепёшкой
350 г **395**
- Антипасти
280 г **795**

ГОРЯЧИЕ

- Креветки в винно-чесночном соусе на сковороде
310 г **795**
- Жареный сулугуни с брусничным соусом
260 г **565**
- Хрустящие шарики из моцареллы с грибным соусом
300 г **525**
- Картофельные драники с лососем и густой сметаной
200 г **525**
- Бородинские гренки с чесноком
200 г **295**

СУПЫ

- Двойная уха из балтийских рыб
350 г **575**
- Грузинский харчо с говядиной
350 г **435**
- Куриная лапша с фрикадельками
350 г **435**
- Одесский зелёный борщ с говядиной
350 г **435**
- Литовский борщ
400 г **425**

САЛАТЫ

- Огонёк со стейками из говядины и овощами с мангала
260 г **725**
- С лососем и сыром фета свежей зеленью и помидорами черри
220 г **695**
- Цезарь с кебабом из цыплёнка
270 г **575**
- Греческий салат
260 г **495**
- Дачный салат с яйцом
340 г **455**

ОСНОВНОЕ

МЯСО И ПТИЦА

- Бифштекс с грибным соусом и жареным молодым картофелем
380 г **675**
- Клопсы со сливочным соусом и картофельным пюре
330 г **525**
- Киевская котлета с картофельным пюре и корнишонами
330 г **575**
- Бефстроганов из говядины с картофельным пюре
380 г **755**
- Утиная грудка с морковным муссом и маринованной свеклой
290 г **685**

МОРЯ И ОКЕАНЫ

- Кальмар фаршированный креветками с овощами гриль
330 г **795**
- Судак на подушечке из шпината
300 г **725**
- Котлеты из щуки с мятым картофелем и жареными грибами
350 г **665**
- Жареная камбала
220 г **565**
- Скумбрия с овощами гриль
300 г **595**
- Котелок мидий в сливочном соусе
350 г **795**

НА ОГНЕ

ПОДАЕМ НА ЛАВАШЕ СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ

ШАШЛЫК

- Свинина
160 г **485**
- Филе цыплёнка
160 г **435**
- Бедро цыплёнка
160 г **425**
- Овощи и грибы
170 г **385**
- Лосось
160 г **995**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

- Свинина-говядина
140 г **495**
- Цыплёнок
140 г **395**
- Соусы – 75 Гранатовый – 95
- Сацибели
- Домашняя аджика
- Мацони с чесноком
- Ткемали
- Шашлычный
- Сырный Сибирский

Pasta

- Тальятелле с морепродуктами
350 г **725**
- Тальятелле с окороком в стиле «Карбонара»
270 г **595**
- Любимые макароны по-флотски
270 г **525**
- Тальятелле с запеченными баклажанами в томатном соусе
280 г **625**

ЛЕПИМ ВРУЧНУЮ

- Хинкали с говядиной, свиной и кинзой
210 г **375**
- Вареники с картофелем и сезонными грибами
260 г **325**
- Вареники с вишней в вишневом компоте
200 г **285**

ДЕСЕРТ

- Сметанник по ГОСТу 1965 года
210 г **325**
- «Наполеон» с марципаном
150 г **385**
- Тёплый яблочный пирог с шариком мороженого
300 г **345**
- Пирожное «Картошка»
190 г **335**
- Сливочный пломбир с тертым шоколадом или орехами
1 шарик **135**

СПЕЦИАЛИТЕТЫ

- Та самая строганина из пелакиды
250 г **625**
- Копченый балтийский угорь
140 г **995**
- Жареная сезонная рыба из Балтийского моря*

ГАРНИРЫ

- Картофель печёный картофель на углях
150 г пюре **295**
245 фри **245**
- Зелёная спаржа
100 г **325**
- Стручковая фасоль с яйцом
170 г **275**
- Кукуруза на гриле
220 г **325**
- Хлебная корзина
195

ЗАВТРАКИ ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ

- Ароматный кофе к каждому завтраку
- Сырники
210 г **365**
- Каша с сезонными ягодами и фруктами
350 г **350**
- Шакшука на сковороде с томатами
подается с зерновым хлебом
240 г **385**

ВЫПЕЧКА

- ХАЧАПУРИ по-аджарски
300 г **435**
- по-имеретински
250 г **475**
- по-мегрельски
250 г **485**
- пеновани с сулугуни и имеретинским сыром
300 г **545**
- АДЖАРУЛИ с креветками и сыром моцарелла
270 г **565**
- с помидорами черри
300 г **495**
- БАЛТИЙСКИЙ ПИРОГ с рубленой рыбой
400 г **865**
- Блюдо на двоих!
- ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ с говядиной
400 г **665**



Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите нам об этом

*Более подробную информацию о наличии и стоимости блюда вы можете узнать у официанта