

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

- | | | |
|----------|--|-----------------------|
| 1 | <u>ГОВЯДИНА ПО-ЛИГУРИЙСКИ</u>
(замаринованная и обжаренная говядина со сладким перцем, обжаренными баклажанами и маринованными огурчиками) | 1/150/
150 |
| 2 | <u>ГОВЯДИНА «ФЛАМБЭ» С ГРИБАМИ</u>
(обжаренные кусочки говядины, грибы, фламбированные коньяком, запеченные под сливочно-чесночным соусом) | 1/300 |
| 3 | <u>МЯСНОЙ ПИР</u>
(говядина с обжаренным ассорти из курицы, свинины и говяжьего языка, под сливочным соусом с добавлением карри и кумина) | 1/250 |
| 4 | <u>ГОВЯДИНА «ХАЗАР»</u>
(замаринованные в коньячно-горчичном соусе и обжаренные кусочки говядины с грибами, сладким перцем и кунжутом) | 1/200 |
| 5 | <u>ГОВЯДИНА ПО-АРГЕНТИНСКИ</u>
(говядина, перец болгарский, лук, зелень) | 1/300 |
| | <u>ГОВЯДИНА С КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ</u>
(говядина, специи, клюквенный соус) | 1/200 |
| 6 | <u>МАНТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ</u>
(подаются с соусом и майонезом) | 1/60 |

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

«МАРЕНГО»

- 1 (куриная грудка, глазированная медом; подается на листьях салата со сладким перцем и медово-коньячным соусом) **1/200**

«КЕСАДИЛЬЯ»

- 2 (сочная куриная грудка под сыром, подается на лаваше с красным луком, маринованными огурчиками и соусом «сальса») **1/300/
130**

ИНДЕЙКА ПО-ДИЖОНСКИ

- 3 (филе индейки в сливочно-горчичном маринаде с томлеными помидорами и запеченным картофелем) **1/400**

КУРИЦА С ОВОЩАМИ

- 4 (филе грудки, помидоры, лук, морковь, картофель, сыр) **1/270**

КУРИЦА С ГРИБНЫМ ЖУЛЬЕНОМ

- 5 (филе грудки, шампиньоны, лук репчатый, сыр) **1/220**

ШАШЛЫЧКИ КУРИНЫЕ (филе)

- 6 **1/150**

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 1 | <u>ЛОСОСЬ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ</u>
(филе лосося запеченное со сладким перцем, кедровым орехом и апельсиновым соком) | 1/250 |
| 2 | <u>ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ ПО-ВОСТОЧНОМУ</u>
(филе лосося с креветками, сладким перцем, запеченное с медово-лимонным соусом) | 1/250 |
| 3 | <u>ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПРЯНЫМ КОКОСОМ</u>
(филе лосося под пряными травами и кокосовой стружкой) | 1/300 |
| 5 | <u>РУСАЛОЧКА</u>
(филе лосося, шампиньоны, майонез, сыр) | 1/250 |
| 6 | <u>НЕПТУН</u>
(филе лосося, помидоры, перец болгарский, майонез, сыр) | 1/250 |
| 7 | <u>СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ</u>
(лосось, лимон, маслины) | 1/230 |
| 8 | <u>РЫБА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ</u>
(филе лосося, томаты черри, орехи кедровые, лимон) | 1/320 |
| 9 | <u>АССОЛЬ</u>
(филе лосося, помидоры, оливки, сыр) | 1/250 |
| 10 | <u>МОРСКАЯ КРАСАВИЦА</u>
(филе лосося, картофель, лук, яйцо, сыр, майонез) | 1/300 |

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

- | | | |
|---|--|---------------|
| 1 | <u>СВИНИНА «АРОМАТНАЯ»</u>
(свинина, сыр, зелень, специи) | 1/250 |
| 2 | <u>СВИНИНА «ФУРОР»</u>
(свинина, грибы, помидоры, сыр) | 1/200 |
| 3 | <u>МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ</u>
(свинина, картофель, лук, майонез, сыр) | 1/250 |
| 4 | <u>МЯСО ПО-МЕКСИКАНСКИ</u>
(свинина, обжаренная с помидорами под соусом с перцем и паприкой; подается с красной фасолью) | 1/200/
100 |
| 5 | <u>СВИНИНА В СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ</u>
(свинина, тушенная в сливочно-чесночном соусе; подается с отварным картофелем и корнишонами) | 1/200/
150 |

ГАРНИРЫ

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | <u>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</u> | 1/150 |
| 2 | <u>КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ</u>
(картофель, майонез, чеснок, зелень) | 1/150 |
| 3 | <u>КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ</u>
(картофель отварной, масло сливочное, чеснок, зелень) | 1/150 |
| 4 | <u>РИС ПО-ВОСТОЧНОМУ</u>
(рис пропаренный, кинза, зира, зелень, масло растительное) | 1/150 |
| 5 | <u>ОВОЩИ-ГРИЛЬ</u>
(баклажаны, помидоры, перец болгарский, шампиньоны, лук, маринад) | 1/200 |

ЗАКУСКИ

- | | | |
|----|---|--------------|
| 1 | <u>АССОРТИ СЫРНОЕ</u>
(мраморный сыр, маасдам, мацарелла, сулугуни, виноград, орех грецкий, мед) | 1/200
/60 |
| 2 | <u>АССОРТИ МЯСНОЕ</u>
(карбонат, буженина, бекон, колбаса с/к и п/к) | 1/250 |
| 3 | <u>АССОРТИ МЯСНОЕ</u>
(язык говяжий, рулет куриный, говядина прессованная) | 1/150 |
| 4 | <u>ВОСТОЧНОЕ ПЛАТО</u>
(бастурма, казы, перец чили, лимон) | 1/200/
20 |
| 5 | <u>РУЛЕТКИ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА</u>
(язык говяжий, творожный сыр) | 1/200 |
| 6 | <u>ЗАКУСКА ПО-УКРАИНСКИ</u>
(грудинка копченая, сало соленое с чесноком, сало соленое с перцем чили, лук репчатый; подается с ржаным хлебом) | 1/150/
50 |
| 7 | <u>РУЛЕТ КУРИНЫЙ С ОВОЩАМИ И БЕКОНОМ</u>
(куриная грудка, морковь, лук репчатый, перец сладкий, помидоры, бекон) | 1/300 |
| 8 | <u>РУЛЕТ КУРИНЫЙ С СЫРОМ И ПОМИДОРАМИ</u>
(куриная грудка, сыр, помидоры) | 1/200 |
| 9 | <u>РУЛЕТ КУРИНЫЙ С ЧЕРНОСЛИВОМ</u>
(куриная грудка, чернослив) | 1/300 |
| 10 | <u>РУЛЕТ СВИНОЙ С ОВОЩАМИ И ВЕТЧИНОЙ</u>
(свинина, морковь, перец сладкий, лук репчатый, помидоры, ветчина) | 1/300 |
| 11 | <u>РУЛЕТ СВИНОЙ С ГРИБАМИ</u>
(свинина, грибы) | 1/300 |
| 12 | <u>РУЛЕТ СВИНОЙ С КИВИ И ГРУЩАМИ</u>
(свинина, масло сливочное, киви, груши) | 1/300 |
| 13 | <u>ЗАКУСКА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ГРИБАМИ</u>
(отварная телятина с маринованными грибочками, отварной картофель, серебрястый лучок и помидоры; заправляется сливочно-чесночным соусом) | 1/400 |

14	<u>АССОРТИ РЫБНОЕ</u> (сельдь, скумбрия, семга)	1/150
15	<u>АССОРТИ РЫБНОЕ</u> (форель, балык)	1/200
16	<u>СЕЛЬДЬ ПРЯНОГО ПОСОЛА</u> (сельдь пряного посола; подается с кружочками отварного картофеля и маринованным луком)	1/150/ 100
17	<u>ЗАКУСКА «СТОЛИЧНАЯ»</u> (сельдь, лук, лимон)	1/150
18	<u>ОВОЩНОЙ БУКЕТ</u> (помидоры свежие, огурцы свежие, перец сладкий, лук зеленый, укроп, петрушка)	1/150/ 60
19	<u>ЗАКУСКА ПОД ВОДОЧКУ</u> (ассорти из солений: шампиньоны маринованные, капуста собственного посола, морковь по-корейски, огурчики маринованные)	1/400
20	<u>ЗАКУСКА «АППЕТИТНАЯ»</u> (шампиньоны маринованные, лук, зелень)	1/150
21	<u>ЗАКУСКА «ДЕЛИКАТЕСНАЯ»</u> (омлет из яйца и майонеза, сыр, грецкий орех, зелень)	1/150
22	<u>ЗАКУСКА «ОКЕАН»</u> (омлет из яйца и майонеза, форель соленая, сыр плавленый, лист салата)	1/150
23	<u>ЗАКУСКА ИЗ ЛАВАША ЗАПЕЧЕНАЯ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ</u> (лаваш, ветчина, сыр)	1/200
24	<u>БАКЛАЖАНЫ ПО-АЗИАТСКИ</u> (обжаренные баклажаны, с сыром и брынзой, чесноком и кунжутом)	1/250
25	<u>РЫБА В КЛЯРЕ</u> (филе пангасиуса, кляр, лимон)	1/150
26	<u>КУРИНОЕ ФИЛЕ В ЛУКОВОМ КЛЯРЕ</u> (филе куриной грудки, лук, зелень, кляр)	1/180
27	<u>ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНИ</u> (печень говяжья, лук, морковь, майонез, чеснок)	1/200
28	<u>РУЛЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ</u> (печень говяжья, лук, морковь, масло сливочное)	1/150

- ВАЛОВАНЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ**
29 (валованы из слоеного теста, сыр плавленый, икра красная) 5шт. 1/150
- ЗАКУСКА С КРАСНОЙ ИКРОЙ**
30 (омлет из яйца и майонеза, красная икра, сыр плавленый, маслины) 1/180
- ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ**
31 **МЯСОМ** (помидоры, фарш говяжий, овощи, зелень, сыр) 1/300
- 32 **ГРИБЫ ФАРШИРОВАННЫЕ** (шампиньоны, паштет куриный) 1/250
- 33 **ФРУКТОВАЯ ВАЗА** (ассорти из свежих сезонных фруктов) 1/700
- 34 **МАСЛИНЫ БЕЗ КОСТОЧКИ** (маслины без косточки; подаются в креманке с зеленью, растительным маслом и лимоном) 1/100
- 35 **ОЛИВКИ БЕЗ КОСТОЧЕК** (оливки, фаршированные перцем и лимоном; подаются в креманке с зеленью) 1/100
- 36 **ЛИМОН** (лимон, нарезанный тонкими кружочками) 1/50
- 37 **ЛИМОН С ШОКОЛАДОМ** (лимон, нарезанный тонкими кружочками и посыпанный шоколадной крошкой) 1/50

ПРОФИТРОЛИ

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | <u><i>С ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНЬЮ</i></u> | 1/150 |
| | (эклеры из заварного теста, печень говяжья, масло сливочное, зелень) | |
| 2 | <u><i>С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ</i></u> | 1/150 |
| | (эклеры из заварного теста, печень куриная, масло сливочное, зелень) | |
| 3 | <u><i>С ГРИБНЫМ ПАШТЕТОМ</i></u> | 1/150 |
| | (эклеры из заварного теста, грибы шампиньоны, майонез, чеснок) | |
| 4 | <u><i>С ПАШТЕТОМ ИЗ СЕМГИ</i></u> | 1/150 |
| | (эклеры из заварного теста, семга, сыр плавленый) | |
| 5 | <u><i>С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ</i></u> | 1/150 |
| | (эклеры из заварного теста, сыр творожный, овощи) | |
| 6 | <u><i>С ЧЕСНОЧНЫМ ПАШТЕТОМ</i></u> | 1/150 |
| | (эклеры из заварного теста, сыр, чеснок, яйцо, майонез, зелень) | |

САЛАТЫ

- 1 **ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ** 1/200
(замаринованная куриная грудка, сухарики, помидоры черри, сыр, заправка «цезарь», капуста пекинская)
- 2 **ГРЕЧЕСКИЙ** 1/300
(лист салата, помидоры, огурцы, перец болгарский, маслины, сыр фета, заправка)
- 3 **АЗИЯ** 1/150
(пекинская капуста, огурцы соленые, помидоры свежие, говядина отварная, картофель фри, яйцо, соус)
- 4 **ПАУТИНКА** 1/150
(язык говяжий, огурцы свежие, шампиньоны жареные, яйцо, майонез, сыр)
- 5 **НЕЖНЫЙ** 1/150
(курица отварная, огурцы свежие, грибы жареные, яйцо, майонез, сыр, орехи грецкие)
- 6 **МЯСНОЙ** 1/200
(говядина отварная, шампиньоны обжаренные, картофель отварной, корнишоны, оливки, майонез)
- 7 **ФУРОР** 1/150
(ветчина, сыр, огурцы свежие, яйцо, перец болгарский, орехи кедровые, майонез)
- 8 **ВЕЧЕРНИЙ** 1/150
(филе грудки, картофель фри, перец болгарский, огурцы свежие, сметана, хрен)
- 9 **КАПРИЗ** 1/200
(помидоры черри, сыр мацарелла, листья салата, соус «песто»)

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

- | | | |
|---|---|-------|
| 1 | <u>СВИНИНА, ФАРШИРОВАННАЯ
ГРУШАМИ И КИВИ</u> | 1,5кг |
| 2 | <u>РУЛЕТ ИЗ СВИНИНЫ С
ВЕТЧИНОЙ</u> | 1,7кг |
| 3 | <u>УТКА ЗАПЕЧЕНАЯ С ЯБЛОКАМИ
И ЧЕРНОСЛИВОМ</u> | 2,0кг |
| 4 | <u>КУРИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ</u> | 1,5кг |