**Холодные закуски**

|  |  |
| --- | --- |
| **Икра красная** (50/30/10) (подается с тостами и сливочным маслом) | **420** |
| **Семужка домашнего посола** (100/10/45)(цветы из кусочков семги, сливочное масло, лимон, маслины) | **290** |
| **Селедочка на отварном картофеле** (100/70/65)(филе сельди, отварной картофель, оливки, маслины, лимон) | **180** |
| **Мясное ассорти** (150/45/30) (отварной язык, запеченная шейка, запеченный ростбиф, хрен) | **440** |
| **Сало по-домашнему** (75/30/40) (с соленым огурчиком и горчицей) | **180** |
| **Сырная тарелка** (140/50/10)  (Камамбер, Ламбер, Дор-Блю, Тильзитер с грецким орехом  и виноградом) | **450** |
| **Большая тарелка домашних солений** (80/60/150/80)  (соленые огурцы, маринованные помидоры, перец, черемша, чеснок, квашеная капуста, зелень) | **240** |
| **Грибочки маринованные** (120/15)  (грибочки, маринованные по-домашнему, красный репчатый лук,  растительное масло) | **190** |
| **Маслины/оливки** (70/15/3) | **140** |

**Салаты**

|  |  |
| --- | --- |
| **Салат «Цезарь» с курицей** (200/50)  (куриное филе, салат Романо, сыр Пармезан, гренки, заправляется соусом Цезарь) | **400** |
| **Салат "Цезарь" с креветками** (200/50)  (салат Романо. креветки, гренки, помидоры свежие, сыр Пармезан,  заправляется соусом Цезарь) | **350** |
| **Салат с морепродуктами** (230)  (морепродукты: мидии, кальмары, креветки, салат Айсберг, яблоки, с салатной заправкой) | **260** |
| **Теплый салат из куриной печени** (150/125)  (подается с помидорами, апельсином, изюмом, медом и зеленью) | **240** |
| **Салат "Оливье" с мясом домашнего цыпленка** (190)  (филе цыпленка, соленый огурчик, отварной картофель,  яйцо, зеленый горошек) | **220** |
| **Салат "Домашний" из языка** (195/5)  (отварной язык, свежий огурец, яйцо, свежий помидор, сыр Пармезан,  заправляется майонезом и оформляется зеленью**)**  **Салат из свежих овощей** (210/20) 190 | **260**  **190** |
| (свежие огурцы, свежие помидоры, болгарский перец, зелень,  растительное масло или сметана) |  |

**Горячие закуски**

|  |  |
| --- | --- |
| **Куриные крылышки Баффало** (200/40/40)  (жареные куриные крылышки с соусом Тар-тар) | **340** |
| **Потрошка по - Тихвински** (340)  (печень, желудки и сердца цыпленка) | **280** |
| **Сыр фри** (200/50/10)  (сыр жареный в панировке с соусом Тар-тар) | **250** |
| **Пельмени, запеченные в горшочке под сыром** (285)  (отварные домашние пельмени, запеченные под грибным соусом  и сыром) | **220** |
| **Пельмени со сметаной** (200/50)  (отварные домашние пельмени, подаются с бульоном и сметаной) | **180** |
| **Жульен из морепродуктов** (105)  (мидии, кальмары, креветки) | **180** |
| **Жульен грибной** (30/50/10) | **150** |
| **Гренки чесночные** (150) | **160** |
|  |  |

**Супы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Суп из тыквы (300)** | **150** |
| **Рассольник с перловкой и домашней сметаной** (300/15) | **150** |
| **Лапша куриная** (300) | **150** |
| **Борщ с пампушками и домашней сметаной (**300/50/15) | **180** |
| **Уха стольная** (300) | **180** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Горячие блюда**

|  |  |
| --- | --- |
| **Семга под сливочно-икорным соусом** (150/60/75)  (жареный стейк норвежской семги под сливочно-икорным соусом) | **560** |
| **Шашлычок из семги** (100/30)  (нежные кусочки филе семги жареные на гриле) | **330** |
| **Судак, запеченный с картофелем** (150/150/85)  (филе судака, запеченное с картофелем под сливочно-грибным соусом и сыром) | **520** |
| **Форель "Жемчужная"** (130/75/10)  (целая форель жарится до золотистого цвета, посыпается грецким орехом) | **460** |
| **Дорадо, запеченная с прованскими травами** (200/75) | **540** |
| **Куриная грудка с апельсиновым соусом** (150/50/20/20)  (куриное филе, подается на подушке из пряных трав под апельсиновым соусом) | **370** |
| **Рулетики из филе цыпленка** (180/90/70)  (филе цыпленка, фаршированное сыром и жареными грибами, подается с овощным гарниром под соусом «Карри») | **400** |
| **Жаркое из баранины** (290)  (тушеные кусочки бараньей мякоти, картофель, свежий перец, репчатый лук, шампиньоны) | **570** |
| **Говядина, с грибами и луком** (335)  (нежная говядина, жаренная с грибами, луком и соленым огурчиком,  запеченная с картофелем под сметанно-сырной корочкой, подается на сковородке) | **480** |
| **Телятина под грибным соусом** (150/60/150)  (нежная вырезка телятины, жареная на гриле, подается с грибным соусом  и отварным картофелем) | **480** |
| **Ребрышки свиные** (280/150/50)(обжаренные свиные ребрышки, подаются с картофелем фри  и острым домашним соусом) | **520** |
| **Стейк из свинины под сыром** (240/100/75/50)  (кусок сочной свинины под сырной шапкой с кунжутными семечками,  подается с жареным картофелем и домашним чесночным соусом) | **500** |
| **Жаркое из свинины** (320/50)  (свиная шейка, жареная с грибами, картофелем и болгарским перцем  в сливочном соусе, подается в горшочке под шапкой из теста) | **420** |
| **Миньон свиной** (150/75/30)  (свиная вырезка, обжаренная до шоколадно-золотистой корочки  под соевым соусом) | **380** |

**Гарниры**

|  |  |
| --- | --- |
| **Картофель жареный с грибами** (150)  (ломтики отварного картофеля, обжаренные с грибами и луком) | **120** |
| **Рис с овощами** (150) | **90** |
| **Рататуй** (150)  (овощное рагу из кабачков, баклажанов, болгарского перца и моркови) | **140** |
| **Капуста, тушенная с беконом** (150) | **110** |
| **Картофель фри** (150) | **70** |
| **Картофель отварной с укропом** (150) | **60** |
| **Гречка, тушенная с грибами** (150) | **60** |

**Десерты**

|  |  |
| --- | --- |
| **Фруктовая ваза** (500)  (апельсин, яблоко, груша, виноград, ломтики консервированного ананаса) | **550** |
| **Вишневый штрудель** (130/50/60)  (подается с мороженым , карамельным соусом) | **210** |
| **Яблочный пирог с корицей** (140/30)  (подается с лимонным соусом и шариком мороженого) | **270** |
| **"Дамский каприз”** (145)  (клубничное фламбе с мороженым и сливками) | **250** |
| **Креп блины с мороженым** (100/50/30/5)  (блинчики, жареные с добавлением ликера, подаются с мороженым и взбитыми сливками) | **140** |
| **Десертное мороженое "Ginger”** (130/20/20)  (оригинально приготовленное мороженое во фритюре) | **220** |
| **Горячий шоколад** (60) | **90** |