**Холодные закуски**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ассорти оливок** (маслины и оливки, маринованные в бальзамическом уксусе, соке лайма и смеси ароматных трав) | **150/15** | **140** |
| **Букет из свежих овощей** (свежие томаты и огурчики, болгарский перец и редис, листья салата и петрушка-украшение каждого стола в любое время года) | **200/20/10** | **210** |
| **Дары морей** (достойная закуска к любому столу, ассорти из малосоленой семги, форели и масляной рыбы холодного копчения, декорированного зеленью, лимонами, маслинами и красной икрой) | **180/50/40** | **350** |
| **Канапе с красной икрой** (отменное дополнение к благородным напиткам) | **25/20/15/2** | **110** |
| **Карпаччо из лосося** (тонко нарезанные ломтики нежного норвежского лосося подаются с миксом салата, каперсами, сыром пармезан и кедровыми орехами) | **150/50/40** | **320** |
| **Карпаччо из телятины** (тонко нарезанные ломтики сочной телятины, маринованные в красном вине и ароматных травах, подаются с миксом салата, сыром пармезан и кедровыми орешками) | **150/50/30** | **345** |

**Холодные закуски**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Мясное изобилие** (сочная свиная шейка, шпигованная чесночком, ростбиф из сочной телятины, маринованной в специях, отварной телячий язычок, рулет из курицы в сочетании со свежими овощами и зеленью) | **250/80/50** | **345** |
| **Огурчики малосольные** (отличная закуска к крепким напиткам) | **150/30** | **100** |
| **Отварной телячий язык с соусом "Хрен"** (ломнитики отварного телячьего язычка-подается со сливочным хреном, миксом салата и томатами "Черри") | **150/50/40** | **235** |
| **Роллы из цукини с моцарелллой и томатами конкассе** | **200/50/5** | **250** |
| **Сельдь по-домашнему** (очень популярный вариант холодной закуски, малосольная сельдь с горчицей, картошечкой, приправленной маслом и зеленью) | **150/100/60** | **160** |
| **Семга малосольная** (тонко нарезанное филе малосоленой семги-подается с лимоном, маслинами и зеленью) | **150/50** | **210** |

**Холодные закуски**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Террин из кролика с белыми грибами** (паштет из нежного мяса кролика) | **150/50/50/20** | **370** |
| **Тещин погребок** (закуска под водочку на любой вкус-ассорти из маринованных огурчиков, томатов, капусточки, соленого сала и грибов) | **350/30** | **410** |
| **Холодный ростбиф с маринованым луком** (сочный ростбиф из нежной телятины, маринованный в ароматных травах и специях по оригинальному рецепту нашего шеф-повара, подается с маринованным луком и овощным рататуем) | **150/50/50/20** | **390** |
| **Сырная композиция** (идеальная закуска к бокалу хорошего вина в виде ассорти сыров: дор-блю, пармезан, чеддер, камамбер, маасдам, подается с медом, виноградом и грецким орехом) | **250/50/30** | **425** |

**Горячие закуски**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Баклажаны Пармак-кёфте с картофелем «Нуазет»** (мясные рулетики из баклажанов в томатно-чесночном соусе) | **170/80** | **290** |
| **Жульен из грибов** (нежные грибочки с луком и сметаной, запеченные под сырной шапкой) | **100/2** | **150** |
| **Жульен из филе цыпленка с черносливом** (сочное филе цыпленка, маринованное в ароматных травах и специях, в сочетании с черносливом, запеченное под сырной шапкой) | **100/2** | **160** |
|
| **Жульен из языка с грибами** (нежный телячий язычок с грибочками и сметаной под сырной корочкой) | **100/2** | **190** |
| **Жульен из семги** (нежное филе семги, запеченное с луком и грибами под сырной шапкой) | **100/2** | **185** |
| **Коктейльные креветки, бланшированные в пиве** (креветки, сваренные в пиве с ароматными травами) | **150/20/5** | **190** |

**Горячие закуски**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Куриная печень «Сан-Тропе»** (куриная печень с персиками и кедровыми орешками - изысканное угощение для милых дам) | **170/20** | **220** |
| **Куриные крылья в остром соусе** (для жгучих гурманов - подача "Фламбе") | **320/50/5** | **250** |
| **Куриные палочки с соусом «Барбекю»** (сочное филе цыпленка, панированное в сухариках и обжаренное до хрустящей корочки) | **200/50/5** | **200** |
| **Куриные крылья в сладком соусе** | **320/50/5** | **240** |
| **Рулетики из баклажанов с сыром «Фета» и сырокопченым беконом** | **160** | **280** |
| **Свиные ребрышки-гриль** (свиные ребрышки, маринованные в ароматных специях, гарнируются овощным миксом с подачей "Фламбе") | **350/50/3** | **450** |
| **Сырные палочки, обжаренные во фритюре до хрустящей корочки, с соусом "Тар-тар"** | **150/30/2** | **150** |

**Горячие закуски**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тигровые креветки-гриль в лимонно-медовом маринаде** (тигровые креветки, обжаренные на гриле, подаются с миксом салатов) | **160/30/30** | **520** |
| **Чесночные гренки** | **100** | **120** |
| **Улитки из слоеного теста и венгерского бекона** | **150/50/15** | **220** |
| **Ассорти пивника** (луковые кольца, куриные крылья, чесночные гренки, кольца кальмара, сырные крокеты с беконом и соусами "Тар-тар" и "Барбекю") | **600/50/50** | **600** |

**Салаты**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Салат Греческий** (классический салат из свежих овощей с сыром "Фета" с фирменной заправкой на основе базилика и бальзамического уксуса) | **170/5** | **240** |
| **Салат Итальянский** (микс салатов, консервированный персик, тигровые креветки-гриль, базилик, бальзамический соус) | **170** | **295** |
| **Салат пикантный с копченым угрем** (микс салатов, копченый угорь, томаты "Черри", гранатовая заправка) | **160** | **340** |
| **Салат с роллами из телятины с горчично-базиликовым соусом** (микс салатов, роллы из телятины, перепелиное яйцо, томаты "Черри") | **170/5** | **280** |
| **Салат Тропический** (куриное филе холодного копчения, апельсин, грейпфрут, банан, томаты "Черри" под кокосово-ванильным соусом) | **160** | **250** |
| **Салат Цезарь с курицей** (салат с цыпленком-гриль под фирменным соусом, подается в тортилье с сыром "Пармезан" и хрустящими сухариками) | **160/50/5** | **260** |

**Салаты**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Салат Цезарь с тигровыми креветками** (микс салатов, тигровые креветки-гриль, фирменный соус, сыр «Пармезан») | **160/50/5** | **300** |
| **Салат Цезарь с морским гребешком** (микс салатов, сочный морской гребешок, маринованный в вине и ароматных травах, обжаренный на гриле под фирменным соусом с сыром «Pecorino Romano») | **170/30** | **450** |
| **Салат Цезарь с семгой** (микс салатов, семга, обжаренная на гриле, с фирменным соусом и сыром «Пармезан») | **160/50/5** | **285** |
| **Салат Шарм-эль-шейх** (микс салатов, язык говяжий отварной, филе куриное-гриль, ветчина, ананас, огурец, розовый соус) | **160** | **260** |
| **Салат-коктейль из морепродуктов** (кальмары, осьминоги, креветки, мидии, микс салатов, свежие овощи, бальзамическая заправка) | **190** | **385** |
| **Салат Ди-Маре** (микс салатов, свежие овощи, семга слабосоленая, яйцо перепелиное, ветчина, фирменная заправка) | **170** | **235** |

**Салаты**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тар-тар из лосося с красной икрой** (нежное филе норвежского лосося с луком шалот, красной икрой и ароматными травами под фирменной заправкой) | **150/60/30** | **225** |
| **Теплый салат из телятины с виноградом и свежими овощами** (микс салатов, нежная телячья вырезка, обжаренная на гриле до состояния medium, фирменная заправка) | **180** | **265** |
| **Салат с осьминогами** (микс салатов, молодые осьминоги, обжаренные с ароматными травами и специями, цыпленок-гриль, помидорки "Черри", оригинальная заправка) | **170** | **245** |
| **Салат Хрустящий** (микс салатов, язычок телячий, филе цыпленка, свежие овощи, грибочки, пикантный соус, картофель "Пай" | **170** | **265** |
| **Салат Ривьера** (микс салатов, семга-гриль, тигровые креветки-гриль, мякоть апельсина, сыр «Grana Padano») | **200** | **300** |