

Vintage



Суши

Сяке (Рис, Семга)	35гр.	35р.
Унаги (Рис, Угорь копченый, соус, кунжут)	35гр.	55р.
Ика (рис, кальмар)	35гр.	35р.
Тай (рис, морской окунь)	35гр.	30р.
Магуро (рис, тунец)	35гр.	35р.
Тамаго (рис, японский омлет, соус для угря, кунжут)	35гр.	25р.
Эби (рис, тигровая креветка)	35гр.	50р.
Чука (рис, морские водоросли)	37гр.	25р.
Икура (рис, икра семги)	37гр.	60р.
Сяке спайси (рис, семга, спайси соус)	40гр.	45р.
Магуро спайси (рис, тунец, спайси соус)	40гр.	40р.
Ика спайси (рис, кальмар, спайси соус)	40гр.	50р.
Эби спайси (рис, тигровая креветка, спайси соус)	40гр.	50р.
Унаги спайси (рис, копченый угорь, спайси соус)	40гр.	60р.
Кани спайси (рис, мясо краба, спайси соус)	40гр.	60р.



Обслуживание - 10%

Роллы

Авокадо маки

(рис, авокадо)

110гр.

70р.

Каппа маки

(рис, огурец, кунжут)

110гр.

70р.

Томаго маки

(рис, японский омлет, кунжут)

110гр.

80р.

Сяке маки

(рис, семга)

110гр.

100р.

Унаги маки

(рис, копченый угорь, огурец, соус, кунжут)

110гр.

110р.

Тай маки

(рис, морской окунь)

110гр.

100р.

Текка маки

(рис, тунец)

110гр.

120р.

Эби с сыром

(рис, тигровая креветка, сыр филадельфия)

110гр.

140р.

Инь янь

(рис, семга, тунец)

130гр.

150р.

Тейшоку ролл

(рис, копченая семга, сыр маринованный огурец)

200гр.

170р.

Футо маки

(рис, семга, авокадо, тигровая креветка)

195гр.

200р.

Сяке кунсей

(рис, копченая семга, огурец, сыр филадельфия, укроп)

195гр.

180р.

Калифорния

(рис, мясо краба, майонез, икра тобико, огурец, авокадо)

210гр.

270р.

Калифорния 2

(рис, угорь, марин. огурец, авокадо, майонез, тигровая креветка, тобико красная)

225гр.

260р.

Обслуживание - 10%

Роллы

Филадельфия

(рис, семга, угорь копченый, сыр филадельфия, авокадо, огурец)

230гр.

280р.

Канада маки

(рис, копченый угорь, семга, сыр филадельфия, авокадо, огурец)

225гр.

290р.

Нидзи ролл

(рис, семга, сыр филадельфия, омлет, огурец, укроп)

195гр.

190р.

Кавасаки

(рис, жареная семга, авокадо, сыр филадельфия, омлет, стружка тунца)

195гр.

220р.

Самурай

(рис, семга, копченый угорь, сыр филадельфия, тигровая креветка, кунжут)

210гр.

280р.

Гейша

(рис, жареный окунь, майонез, масаго, тобико зеленая, огурец, авокадо, рисовая бумага)

215гр.

190р.

Дракон ролл

(рис, сыр филадельфия, тигровая креветка, огурец, перец сладкий, копченый угорь, майонез)

240гр.

380р.

Радуга ролл

(рис, тунец, семга, майонез, тигровая креветка, авокадо, омлет)

230гр.

280р.

Острый ролл с тунцом

(рис, тунец, огурец, омлет, спайси соус)

200гр.

180р.

Острый ролл с семгой

(рис, семга, огурец, омлет, спайси соус)

200гр.

180р.

Острый ролл с окунем

(рис, морской окунь, огурец, омлет, спайси соус)

200гр.

180р.



Обслуживание - 10%

Салаты

Кашперк

(чешский салат из курицы, свежего и маринованного огурца, авокадо, сладкого перца, под сливочной заправкой)

200гр.

155р.

Боярский

(великолепное сочетание нежного филе курочки с копченым окороком, свежими помидорами и омлетом под майонезной заправкой)

200гр.

242р.

Пражский

(слоенный салат из м/с семги, отварного картофеля, пассеров. лука, яйца, огурца, под сыром пармезан)

200гр.

280р.

Удовольствие

(филе курочки, обжаренное с шампиньонами в сочетании с корейской морковкой)

200гр.

240р.

Приятного аппетита!
Время приготовления 20 – 25 минут.

Обслуживание - 10%

Горящие роллы

Бекон ролл (рис, сыр филадельфия, бекон, огурец, помидор)	250гр.	200р.
Горячий ролл (рис, семга, копченый угорь, сыр филадельфия, тобико зеленая, огурец, авокадо, соус для угря)	260гр.	250р.
Имбирный ролл (рис, копченый угорь, авокадо, имбирь, соус для угря)	245гр.	210р.
Эби хотто (рис, креветки, бекон, сыр филадельфия)	240гр.	220р.
Кагувасэ ролл (рис, жареная семга, сыр филадельфия, лук зеленый)	220гр.	200р.
Унаги кани (рис, краб, копченый угорь, кунжут, соус для угря)	245гр.	340р.
Нью-йорк (рис, сыр филадельфия, креветки, авокадо)	230гр.	220р.
Камчатский (рис, семга, икра красная, краб)	240гр.	350р.
Имбирь	1 порц.	10р.
Васаби	1 порц.	10р.
Соевый соус	1 порц.	20р.



Обслуживание - 10%

Холодные закуски

Фаршированные помидоры (томаты, фаршированные сыром с чесноком и зеленью)	200гр.	170р.
Капрезе (томаты, сыр моцарелла, базилик)	200гр.	200р.
Овощной сет (свежие огурчики, спелые томаты, болгарский перец и зелень)	200гр.	160р.
Сырное плато (ассорти сыров с виноградом и грецким орехом)	200гр.	250р.
Русский стандарт (ассорти из солений)	250гр.	160р.
Мясное изобилие (подается с горчицей и хреном)	250гр.	290р.
Маринованные грибочки	200гр.	150р.
Бочковая сельдь в растяжку (с зеленым горошком)	200гр.	140р.
Сельдь по-русски (с отварным картофелем)	250гр.	150р.
Семга слабосоленая (собственного посола)	150гр.	300р.
Дары северных морей (на самый взыскательный вкус. Семга м/с, угорь подкопченный, балык)	250гр.	420р.
Маслины	100гр.	90р.
Оливки	100гр.	90р.
Рулетки из баклажан (рулетки с начинкой из сыра, грецкого ореха и соуса)	150гр.	150р.

Приятного аппетита!
Время приготовления 15 – 20 минут.

Обслуживание - 10%



Горячие закуски

Гурман (запеченные шляпки шампиньонов, фаршированные сырно-грибной начинкой)	200гр.	150р.
Жульен:		
с курицей	150гр.	130р.
с грибами	150гр.	120р.
с морепродуктами	150гр.	160р.
Лосось в темпуре	150гр.	220р.
Сырные палочки (в сухарях)	100гр.	100р.
Брошеры из креветок (тигровые креветки в сухарях «панко»)	170гр.	270р.
Брошеры из кальмара (кольца кальмара под хрустящей корочкой)	150гр.	135р.
Каприз (запеченные баклажаны со свежими томатами и сырно-ореховым соусом)	200гр.	210р.
Искушение (ломтики обжаренной вырезки со свежим огурчиком и специями)	170гр.	160р.
Тигровые креветки в соусе териаки (тигровые креветки с черным китайским грибом в сладком соусе)	200гр.	250р.
Кальмары в соусе териаки	150гр.	150р.
Креветки отварные	200гр.	190р.
Блинчики:		
с красной икрой	200гр.	170р.
с семгой	200гр.	140р.

Приятного аппетита!
Время приготовления 15 – 20 минут.

Обслуживание - 10%

Салаты

Салат Чука (легкий и полезный салат из водорослей Чука с ореховым соусом)	170гр.	180р.
Греческий (изысканное сочетание овощей, листьев салата, сыра Фета под оригинальной заправкой с добавлением пряных трав)	200гр.	145р.
Цезарь с курицей (салат Айсберг, зажаренное куриное филе, соус Цезарь, сыр пармезан, сухарики, помидоры)	200гр.	160р.
Цезарь с креветками (салат Айсберг, креветки тигровые, соус Цезарь, сыр пармезан, сухарики, помидоры)	200гр.	225р.
Летний (томаты, огурцы, сочный красный лук, зелень. Заправляется по Вашему выбору: растительным маслом, сметаной, или майонезным соусом)	200гр.	120р.
Свежесть (легкий салат из капусты, моркови и зеленого яблока, заправленный оливковым маслом и лимонным соком)	200гр.	100р.
Оливье Нуво (легендарный салат в современном исполнении)	250гр.	260р.
Мясной острый салат (отварная говядина, ветчина, корейская морковь, горошек, восточные специи под майонезной заправкой)	250гр.	290р.
Цехтонет-то (сытный мясной салат из вырезки, огурца, кинзы под сливочно-чесночным соусом с грецким орехом)	250гр.	290р.
Регата (салат с селедочкой - отличная закуска под пиво!)	200гр.	150р.
Восточный (сочетание сочной вырезки, помидора, зеленого горошка и сыра Фета под чесночным соусом)	200гр.	228р.



Обслуживание - 10%

Салаты

Болгарский калейдоскоп (отварная говядина с овощами под соевым соусом)	200гр.	200р.
Искуситель (карбонад, корнишоны, жареные грибы, ветчина)	200гр.	180р.
Дары моря (салат с морепродуктами и овощами, заправленный кунжутным маслом)	200гр.	235р.
Нептун (салат из нежной м/с семги, авокадо, помидора, апельсинов и болгарского перца)	от 200гр.	188р.
Унаги сарада (салат из маринованных водорослей с овощами и копченного угря)	170гр.	275р.
Кай чан (теплый салат из морского коктейля, грибов и овощей под сливочным соусом)	200гр.	240р.
Салат «Хакусай» (нежнейшее мясо гребешка, тигровой креветки и лосося в темпуре в сочетании с пекинской капустой и салатом)	200гр.	310р.
Византия (интригующее сочетание креветок, курицы, апельсинов и авокадо с сыром Фета под сливочной заправкой)	200гр.	205р.
Из индейки с брокколи (теплый салат. Нежная индейка обжаренная с брокколи и оливками на подушке из Айсберга)	200гр.	230р.
Фараон (салат из запеченного куриного филе с овощами, заправленный орехово-соевым соусом)	200гр.	175р.
Эlegantный (поджаренное куриное филе со свежими грибами, пекинской капустой, болгарским перцем)	200гр.	165р.

Обслуживание -10%

Первые блюда

Борщ	350гр	120р.
Солянка сборная мясная	350гр.	185р.
Сырный суп	350гр.	150р.
Суп-лапша куриный	350гр.	100р.
Суп-лапша грибной	350гр.	100р.
Уха из семги	350гр.	150р.



Обслуживание - 10%

Горячие блюда

из мяса


Свинина на кости	330гр.	360р.
Мясо по-французски (свиная отбивная с помидорами под сырной шапкой)	200гр.	250р.
Император (блюдо из свинины, куриного филе, говяжьей вырезки под чесночно-майонезным соусом)	300гр.	380р.
Медальоны из говядины (кусочки говядины, тушеные в сливках, с сыром Маскарпоне)	230гр.	350р.
Беф-строганов с Рести (говяжья вырезка в сливках с картофельными дранниками)	220гр.	340р.
Мясо по-японски (вырезка, шампиньоны, брокколи под соусом Териаки)	200гр.	220р.
Стейк из свинины	200гр.	250р.
Жаркое по-домашнему:		
Лаун из рубца с овощами в сметане	350гр.	250р.
Лаун из баранины с овощами	350гр.	320р.
Лаун из кролика с картофелем	350гр.	350р.
Лаун из свинины с грибами и овощами	350гр.	280р.
Лаун из говядины с овощами	350гр.	280р.
Свинина в кисло-сладком соусе	200гр.	250р.
Свинина отбивная в сухарях «панко»	200гр.	250р.

Приятного аппетита!
Время приготовления 30 – 40 минут

Обслуживание - 10%

Горячие блюда из птицы

Индейка (в сливочно-сырном соусе)	250гр.	380р.
Индейка по-японски (тушеная с овощами)	250гр.	350р.
Филе индейки (запеченное с ананасами)	250гр.	280р.
Маки тори (рулет из куриного филе и овощей под сливочным соусом)	230гр.	210р.
Куручка по-мексикански (куриное филе в панировке под острым мексиканским соусом)	200гр.	210р.
Куриный шашлычок (куриные шашлычки с овощами на шпажках)	250гр.	200р.
Фрикасе (куриное филе с грибами в сливочном соусе)	200гр.	190р.
Курица со шпинатом	220гр.	200р.
Курица по-тайски (кусочки курицы, обжаренные с овощами)	190гр.	210р.
Курица в соусе «Трияки» (подается с картофелем фри)	190гр.	215р.



Обслуживание - 10%

Горячие блюда

из рыбы и морепродуктов


Семга на пару (с яблоками)	200 гр	350 р
Судак на шпинате в сливках	180 гр	250 р
Семга на гриле (со свежими овощами)	200 гр	350 р
Сом (сом запеченный с грибами под сыром)	200 гр	210 р
Хаппасай (овощи с морепродуктами в соусе тоехаро)	200 гр	350 р
Семга жаренная (семга, жаренная с овощами в японском стиле)	200 гр	250 р
Стейк из лосося (в сливочном соусе)	200 гр	300 р

Приятного аппетита!
Время приготовления 30 – 40 минут.

Обслуживание - 10%

Закуски к пиву

Креветки по-королевски (королевские креветки, обжаренные с чесноком и лимоном)	200 гр	200 р
Креветки (обжаренные креветки с чесноком)	200 гр	150 р
Кальмары (кольца кальмара в кляре)	150 гр	150 р
Сухарики фирменные (сухарики собственного приготовления)	100 гр	50 р
Куриные крылышки	200 гр	120 р



Приятного аппетита!
Время приготовления 15 – 20 минут.

Обслуживание - 10%

Гарниры

Картофель отварной с зеленью	150гр.	60р.
Картофель запеченный в сливках	150гр.	90р.
Картофель фри	150гр.	70р.
Овощи свежие	150гр.	80р.
Цветная капуста	150гр.	80р.
Брокколи в кляре	150гр.	90р.
Рис ризотто	150гр.	80р.
Рис отварной	150гр.	60р.

Соусы

Кетчуп	50гр.	30р.
Тар-тар	50гр.	50р.
Соевый соус	50гр.	30р.
Хрен	50гр.	30р.
Горчица	50гр.	30р.
Кисло-сладкий	50гр.	50р.
Сливочно-чесочный	50гр.	30р.
Майонез	50гр.	20р.
Сметана	50гр.	20р.

Приятного аппетита!
Время приготовления 15 – 20 минут.

Обслуживание - 10%

Десерты

Штрудель с яблоком, грушей и корицей 150р.
(подается с шариком ванильного мороженого)

Штрудель с вишней 150р.
(подается с шариком ванильного мороженого)

Чизкейк 200р.

Райское яблоко 130р.
(запеченное яблоко с медово-ореховой начинкой)

Банановый сплит 150р.
(банан в горячей карамели с шариком мороженого)

Тирамису 180р.
(нежный десерт из воздушного сыра Маскарпоне)

Жемчужина 150р.
(чернослив, фаршированный грецкими орехами под сливками)

Фруктовый салат 200гр. 110р.
(банан, апельсин, киви, яблоко под легкой йогуртовой заправкой)

Мороженое:

Сливочное 150гр. 100р.
Фисташковое 150гр. 130р.

Добавьте к мороженому:

Тертый шоколад 10р.
Грецкий орех 15р.
Свежие фрукты 30р.
Топинг на выбор 10р.

Фруктовая нарезка:

Апельсин 60р.
Яблоко 60р.
Груша 60р.
Банан 40р.
Киви 50р.
Грейпфрут 80р.
Лимон 60р.
Виноград 80р.

100гр.

Приятного аппетита!
Время приготовления 10 – 15 минут.

Обслуживание - 10%



Чай

Чашка 200мл. 40р.

English Breakfast St. Andrews

(Оригинальный рецепт, придуманный более ста лет назад. Классический утренний чай, насыщенный и крепкий)

Jasmine Jing Yuan

(Душистый жасминовый чай из китайской провинции Гуанси, обладает элегантным цветочным ароматом)

Черный чай 450мл. 120р.

Assam Meleng

(Классический индийский чай Ассам с богатым, насыщенным вкусом и характерным солодовым оттенком для любителей крепкого чая)

Imperial Earl Grey

(Купаж из лучших индийских и цейлонских сортов с элегантными цитрусовыми нотками бергамота)

Зеленый чай 450мл. 120р.

Sencha Senpai

(Классический японский зеленый чай из отборных листьев раннего урожая. Обладает пикантным вкусом с морской ноткой)

Jasmine Jing Yuan

(Мягкий напиток с древесно-цветочным вкусом и элегантным ароматом)

Фруктовый чай 450мл. 120р.

Wildkirsche

(Интересный купаж с выразительным ароматом диких вишен в сочетании с легкой и изящной миндальной горчинкой)

Exotic Mango

(Чайная композиция с крепким пряным букетом, украшенная солнечным ароматом спелого филиппинского манго и лепестками душистой календулы)

Травяной чай

Rooibush Sweet Orange

(Уникальная композиция этнического чая ройбуш с игристым ароматом спелых цитрусовых плодов и апельсинового цвета)

French Rose

(Необыкновенно нежный и ароматный напиток из нераспустившихся бутонов роз. Обладает теплым, пряным букетом.)

Добавьте к чаю:

свежая мята
чабрец
лимон

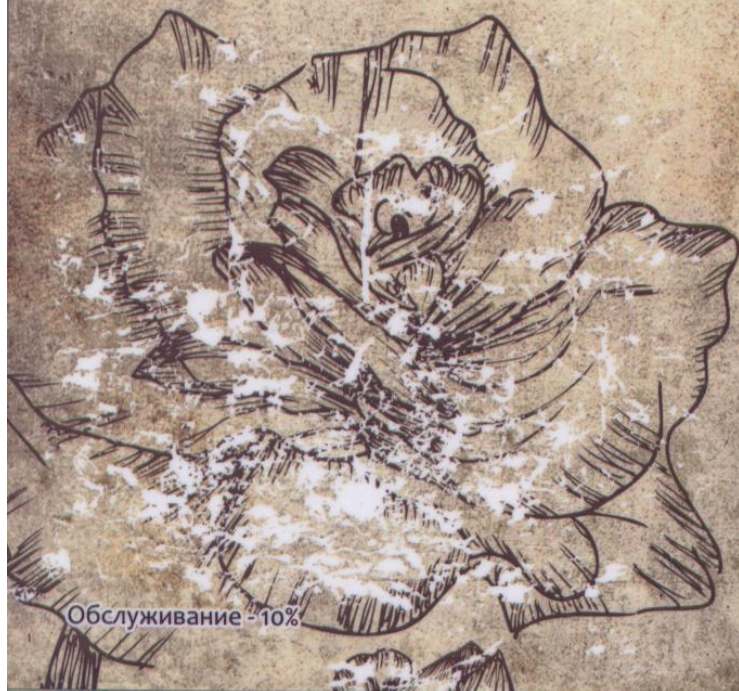
10гр. 40р.
10гр. 40р.
10гр. 20р.

Обслуживание - 10%



Кофе

Эспрессо	60мл.	70р.
Двойной эспрессо	120мл.	120р.
Американо	150мл.	70р.
Капучино	150мл.	80р.
Латте	200мл.	100р.
Латте с сиропом на выбор	200мл.	120р.
Гляссе	200мл.	120р.
(Кофейный напиток на основе американо с шариком ванильного мороженого)		
Моккочино	150мл.	120р.
(Кофейный напиток на основе эспрессо с добавлением молока и шоколада)		
Горячий шоколад	150мл.	140р.
Какао	250мл.	120р.



Обслуживание - 10%