

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



«Роль Мопс»

из сельди на печёном картофелем
(230 гр)

Rollmops from herring with baked potato
230 gr

370
рублей



«Севиче из лосося»

с цитрусовым дрессингом (245 гр)
Made dish of fresh vegetables 240 gr

350
рублей



«Капрезе»

классический (240/5 гр)
Classical Caprese 240/5 gr

290
рублей

«Хрустящие грузди»

в сметане с луком (100/20/5/10 гр)
Crisp milk mushrooms with sour cream and onion
100/20/5/10 gr

370
рублей

«Ассорти благородных сыров»

(170/60 гр)
Made dish of noble cheese 170/60 gr

470
рублей

«Ассорти домашних солений»

(200/5/5 гр)
Made dish of homemade pickles 200/5/5 gr

340
рублей

«Ассорти мясных домашних деликатесов»

(245/2 гр)
Made dish of homemade meat delicatessen 245/2 gr

590
рублей

«Ассорти холодное рыбное»

(250/5/2 гр)
Cold Made dish of fish 250/5/2 gr

700
рублей

«Ассорти свежих овощей с грядки»

(220 гр)
Made dish of fresh vegetables 240 gr

230
рублей

«Ростбиф»

с маринованным луком (100/20/5 гр)
Roast beef with onion in marinade 100/20/5 gr

410
рублей

КОМПЛИМЕНТЫ

от
шеф-повара

«Брускетта»

с зелёным или чесночным маслом (20 гр)
Bruschetta with green butter or with garlic
butter 20 gr

30
рублей

«Бородинские крутончики»

с грибной икрой или кручёным салом
(20гр)
Crouton with mushroom paste or with twisted
suet 20 gr

60
рублей

• САЛАТЫ •



«Витело Тонато»

с ростбифом с заправкой из тунца
(230 гр)

Vitellotonnato with roast beef and tuna
dressing 230 gr

400
рублей



«Пряный»

из печёной свёклы и козьего сыра

Шевр (200 гр)

Spicy salad of baked beet and goat cheese
Chevre 200 gr

300
рублей



«Салат с дарами моря»

смаринованными помидорами
черри и красным луком (190/5 гр)

Salad with seafood pickled cherry tomatoes
and red onion 190/5 gr

380
рублей



«Цезарь»

с грудкой цыплёнка или креветками
(220 гр)

Caesar with chicken breast or with prawns
220 gr

260/290
рублей



• САЛАТЫ •



«Греческий»

(240 гр)
Greek salad 240 gr

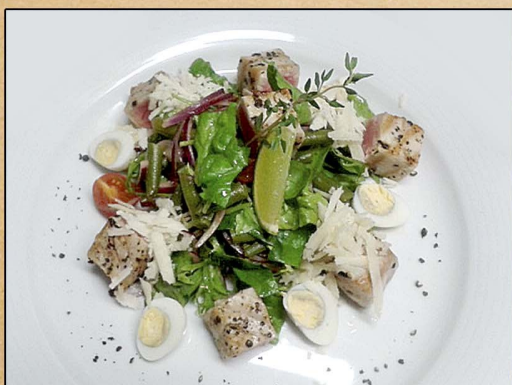
270
рублей



«Оливье»

с домашней бужениной, креветкой
и грудкой цыплёнка (200 гр)
Olivier salad with homemade baked ham,
prawn and chicken breast 220 gr

280
рублей



«Нисуаз»

с тунцом-гриль, кенийской фасолью
и перепелиными яйцами (280 гр)
Salad Niçoise with grilled tuna, Kenyan
haricot and quail eggs 280 gr

290
рублей



«Теплый»

с домашней телятиной,
брускеттой и вяленными томатами
(215 гр)
Warm salad with homemade veal, bruschetta
and jerky tomatoes 215 gr

405
рублей



• СУПЫ •



«Фиш-бульон с чабаттой»
(230 гр)
Fish broth with ciabatta 230 гр **250**
рублей



«Суп Буйабес»
Марсельская уха (350 гр)
Soup Bouillabaisse (Marseille's fish stew). **310**
рублей
350 гр



«Деревенский»
с белыми грибами (300/50 гр)
Country soup with Porcini Mushrooms **210**
рублей
300/50 гр



«Суп-крем из латука»
и молодого чеснока с кукурузными
чипсами (215 гр) **210**
рублей
Cream soup from lettuce and green garlic
with corn chips 260 гр



«Венгерский суп»
крепкий мясной суп-гуляш (360 гр)
Hungarian Soup Goulash **360**
рублей

**«Суп-пюре
из печёной тыквы»** **210**
рублей
с креветкой, беконом и ржаным чипсом
(20/5/10 гр)
Cream soup from baked pumpkin with prawn,
bacon and rye chips 200/5/10 гр

«Английский суп» **350**
рублей
с ростбифом
(300 гр)
English soup with roast beef 300 гр

«Борщ Украинский» **250**
рублей
с пампушками (330/30/5гр)
Ukrainian borscht with pampushki 330/30/5 гр

• ПАСТА •



«Спагетти с креветками»
со сливочно-перечным соусом (335 гр)
Spaghetti with prawn and with cream-pepper
sauce 335 gr

390 рублей



«Феттучини»
с белыми грибами и грудкой цыпленка
Fettuccine with Porcini Mushrooms
and chicken breast 350 gr

410 рублей



«Карбонара»
(330 гр)
Pasta Carbonara 330 gr

350 рублей



«Равиоли со шпинатом»
со сливочным сыром и соусом Песто
(340/30 гр)
Ravioli with spinach, with cream cheese and
Pesto sauce 340/30 gr

350 рублей



«Фишгуард»
пельмени под соусом из морепродуктов
(310/50/5 гр)
Pelmeni/Fishguard with seafood sauce 310/50/5 gr

410 рублей



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



«Бородинские гренки»

с чесноком и соусом Тар-Тар (85/50 гр)
Borodinsky with garlic and tartar sauce 85/50 gr

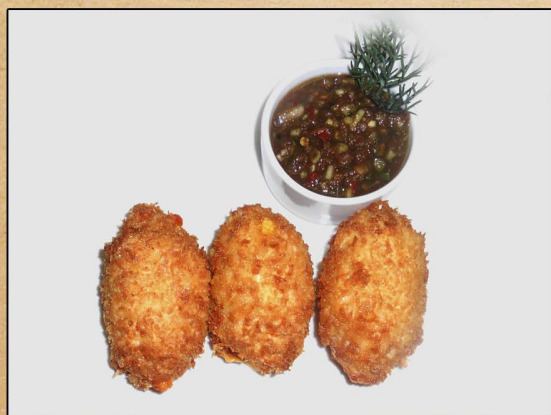
130 рублей



«Куриные крылышки»

в кунжутном маринаде с соусом Сальса
(200/50/5 гр)
Chicken wings in sesame marinade with Salsa
sauce 200/50/5 gr

300 рублей



«Сыр Чеддер»

жареный в темпурных хлопьях
с перчиком Халапеньо (170/50 гр)
Cheddar Cheese fried in tempura flakes with
Jalapeno pepper 170/50 gr

250 рублей



«Картофельные оладьи»

с грибным соусом (170/50 гр)
Hash brown with mushroom sauce 170/50 gr

270 рублей



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



«Жульен из морепродуктов»
в хрустящем конверте (215 гр)
Julienne from seafood in a crisp envelope 215 gr

420 рублей



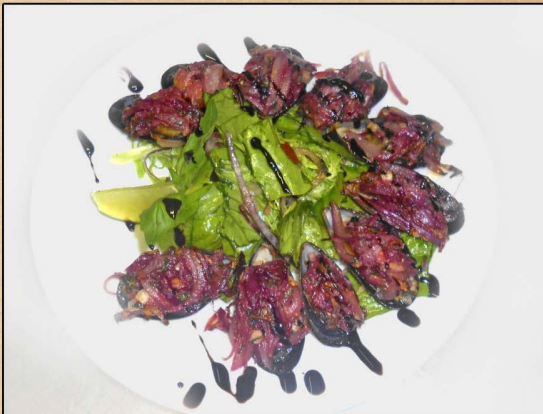
«Жульен из птицы»
белых грибов в хрустящем конверте (200гр)
Julienne from chicken and Porcini Mushrooms
in a crisp envelope 200 gr

410 рублей



«Мидии Сент-Агюр»
под благородным сыром и сливками
(175/5 гр)
Saint mussels with noble cheese and cream 175/5 gr

470 рублей



«Мидии Киви»
печёные под луком Шалот (180/5 гр)
Kiwi mussels baked under Chalot onion
180/5 gr

450 рублей



«Филе морского гребешка»
печёное под сыром Пармезан (110/50/5 гр)
Scallop breast baked under Parmesan cheese
110/50/5 gr

420 рублей



«Тигровые креветки-гриль»
с лёгким цитрусовым дрессингом (110/50 гр)
Grilled tiger shrimp with light citrus dressing
110/50 gr

450 рублей

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

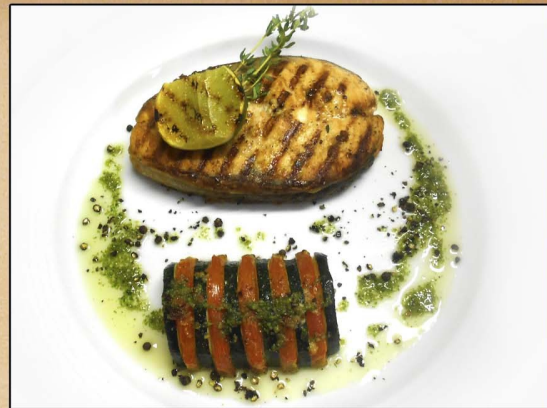


«Дорадо»

с овощами и соусом Шафран
(230/120/20/5 гр)

Gilthead bream with vegetables and crocus sauce
230/120/20/5 гр

550 рублей



«Сальмон-стейк»

паровой или жареный на гриле с печеными
овощами и соусом Песто (250/100/10/5 гр)

Salmon steak (baked or fried) with baked
vegetables and Pesto sauce 250/100/10/5 гр

510 рублей



«Филе печёного палтуса»

жареный в темпурных хлопьях
с перчиком Халапеньо (170/50 гр)

Baked halibut fillet with rattle potato and with
White-Wine sauce 160/150/20/5 гр

490 рублей

«Запечённый сибас»

с луком шалот, плодами каперсов,
тажанскими маслинами и томатным соусом
(350/15/5 гр)

Baked seabass with Shallot onion, capers,
Olive Taggiasche and tomato sauce 350/15/5 гр

500 рублей

«Филе судака»

с овощным жульеном (170/100/5 гр)

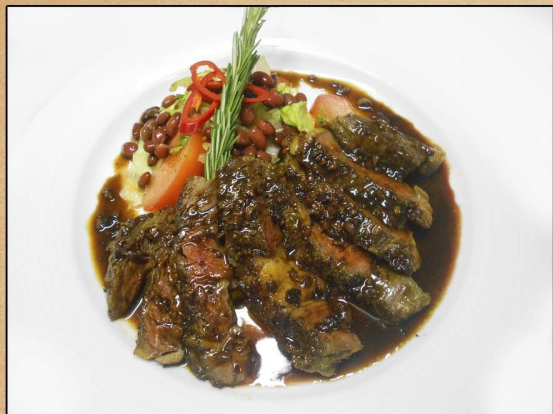
Sander fillet with vegetable julienne
170/100/5 гр

460 рублей



ГРИЛЬ МЕНЮ

от шеф-повара



«Риб-Стейк»

с соусом Деми Глас (250/25/35/5 гр)

Rib-Steak with Demi-glacé sauce 250/25/35/5 gr

1100 рублей

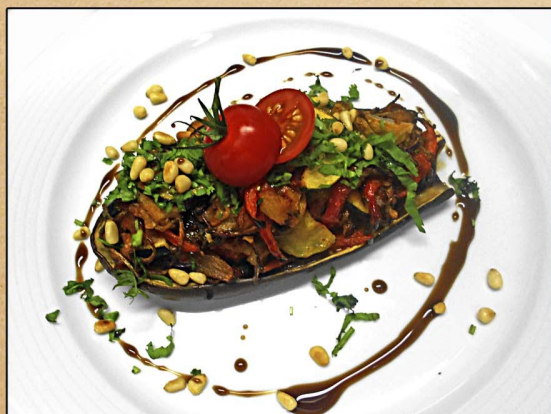


«Стейк из телятины»

на кости и соусом Деми Глас (250/25/35/5 гр)

Bone steak from veal with Demi-glacé sauce
250/25/35/5 gr

900 рублей



«Баклажаны печёные»

и фаршированные овощным рататуем
(250/5 гр)

Baked aubergine stuffed with vegetable ratatouille
250/5 gr

410 рублей

«Карэ барашка»

под маринадом из трав и текилы с крепким
мятным соусом (310/25/35/5 гр)

Rack of lamb under marinade from herbs and
tequila with strong mint sauce 310/25/35/5 gr

1000
рублей

«Свинные рёбра»

томлёные с травами в портвейне
с тушёной квашеной капустой (200/120 гр)
English soup with roast beef 300 гр

450
рублей

«Утиная грудка»

с грушами Конфит (270/100/30/5 гр)

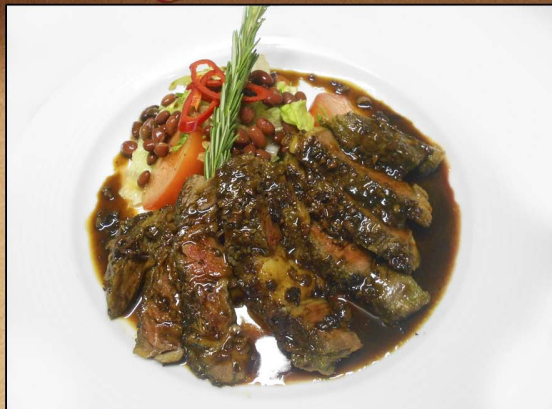
Duck breast with Confit pear 270/100/30/5 gr

610
рублей



• ГРИЛЬ МЕНЮ •

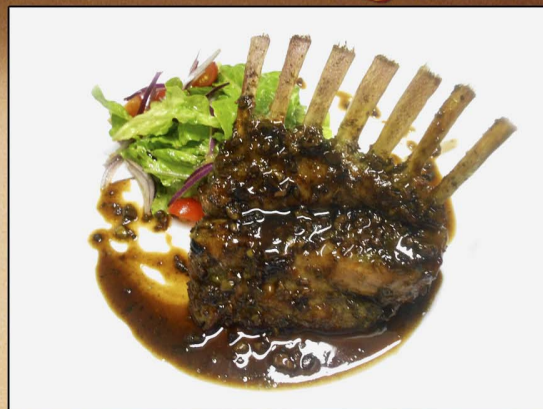
от шеф-повара



«Риб-Стейк»

с соусом Деми Глас (250/25/35/5 гр)
Rib-Steak with Demi-glace sauce 250/25/35/5 гр

1100 рублей



«Стейк из телятины»

на кости и соусом Деми Глас (250/25/35/5 гр)
Bone steak from veal with Demi-glace sauce
250/25/35/5 гр

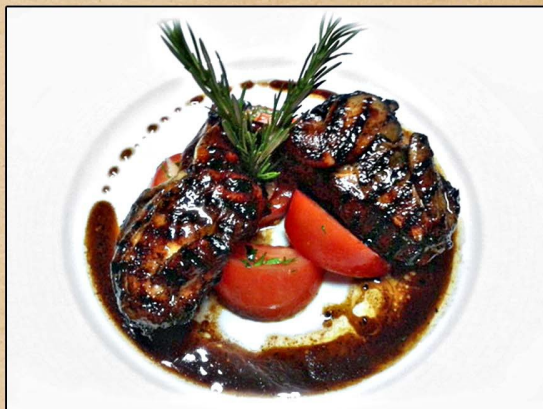
900 рублей



«Медальоны из телятины»

на картофельных оладьях с жареным
лучком с грибным соусом (250/80/20/5 гр)
Veal medallion on harsh brown with fried onion
and mushroom sauce 250/80/20/5 гр

850 рублей



«Перепела»

в гранатовом соусе с домашним салатом
(250/120 гр)
Quail in garnet sauce with homemade salad
250/120 гр

600 рублей

• ГАРНИРЫ •

«Домашний салат»
из помидоров с красным луком
(120 гр)
Homemade salad from tomatoes
with red onion 120 гр

120 рублей

«Картофель Рате»
(150 гр)
Ratte potato 150 гр

150 рублей

«Картофельное пюре»
(120 гр)
Potatoes puree 120 гр

100 рублей

«Печёные овощи»
(100 гр)
Baked vegetables 150 гр

180 рублей

«Рис паровой»
(100 гр)
Steamed rice 100 гр

70 рублей

• НАПИТКИ •

**«Свежевыжатые соки в
ассортименте (0,2 гр)
Fresh juices in assortment 0,2 gr**

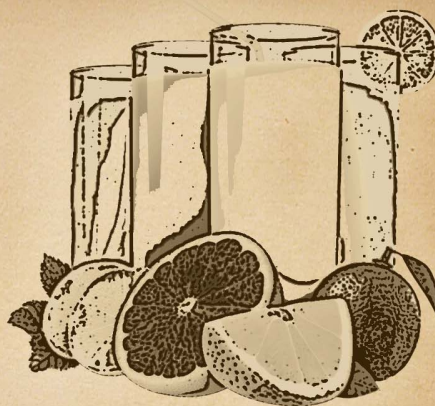
150 рублей

**«Морс брусничный»
(0,25/50 гр)
Cowberry fruit drink 0,25 gr**

50 рублей

**«Домашний лимонад»
(0,25 гр)
Homemade lemonade 0,25 gr**

50 рублей



• ДЕСЕРТЫ •

«Бананы»

в карамельном соусе с шариком
мороженого (220/5 гр)
Bananas in caramel sauce with ice-cream
scoops 220/5 gr

170 рублей

«Лесные ягоды Фламбе»

с лёгким сливочным сыром
(100/300/5 гр)
Forest berries Flambé with light cream
sauce 100/30/5 gr

250 рублей

Cake



«Фруктовое плато»

(170 гр)
Fruit plate 170 gr

200 рублей

«Мильфей вишневый»

(190/5 гр)
Cherry mille-feuille 190/5 gr

150 рублей

«Тирамиссу классический»

Classic Tiramisu

210 рублей

• ВЕГИТАРИАНСКОЕ МЕНЮ •

САЛАТЫ

«Салат овощной «С грядки»
(220 гр) | 220 рублей
Vegetable salad «From bed» 220 gr

«Салат с груздями»
Грузди соленые с картошечкой, соленым
огурцом, квашенной капустой с луком
(180 гр) | 300 рублей
Salad from milk mushrooms
Salted milk mushrooms with potato, salted
cucumber, sour-craut and onion (180 gr)

«Греческий»
с сыром «Тофу» (240 гр) | 270 рублей
Greek salad with Tofu cheese 240 gr

ЗАКУСКИ

«Картофельные оладьи»
с грибным соусом (170/50/5 гр) | 270 рублей
Hash brown with mushroom sauce 170/50/5 gr

«Цукини»
фаршированные овощами
с томатным соусом (100/35/50/5 гр) | 270 рублей
Zucchini stuffed with vegetables
with tomato sauce 100/35/50/5 gr

Шпинат «Аля Вер»
С растительными сливками
и белыми грибами (100/20/20/5 гр) | 270 рублей
Spinach «A la ver» with grain cream
and Porcini Mushrooms 100/20/20/5 gr

ГОРЯЧЕЕ

«Баклажаны печеные»
с овощным жульеном (250/5 гр) | 310 рублей
Baked aubergine with vegetable julienne 250/5 gr

«Рататуй овощной»
(190/5 гр) | 290 рублей
Vegetable ratatouille 190/5 gr

«Паста с овощами»
(300/5 гр) | 290 рублей
Pasta with vegetables 300/5 gr

«Овощное соте»
(200/5 гр) | 280 рублей
Vegetable sauté 200/5 gr

«Рис с овощами»
по мексикански (200/5 гр) | 250 рублей
Mexican-style rice with vegetables 200/5 gr

«Крокеты картофельные»
фаршированные шампиньонами
(220/30/5 гр) | 310 рублей
Potato croquette stuffed with champignons
220/30/5 gr

«Греча паровая»
с белыми грибами и луком 200/5
(220/30/5 гр) | 270 рублей
Steamed buckwheat with Porcini Mushrooms
and onion 200/5 gr

СУПЫ

«Суп – пюре»
из зеленого горошка (200/20/5 гр) | 200 рублей
Cream soup from green peas 200/20/5 gr

«Деревенский суп»
суп с белыми грибами (300/50 гр) | 300 рублей
Country soup with Porcini Mushrooms 300/50 gr

«Суп – крем»
из тыквы с семечками (200/5/5 гр) | 250 рублей
Cream soup from pumpkin with seeds 200/5/5 gr



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

«Смешарик»

горошек, картофель, морковь, яйцо перепел, буженина, огурец, перец болгарский, маслины, сметана, майонез (120 гр)
green peas, potato, carrot, quail egg, baked ham, cucumber, pepper, olives, sour cream, mayonnaise

150 рублей

«Божья коровка»

помидор, огурец, салат Романо, маслины, сметана (120 гр)
tomato, cucumber, salad Romano, olives, sour cream

150 рублей

«Крабик»

Крабовое мясо, кукуруза, огурец, рис, кальмар, перец болгарский, майонез (120 гр)
crab meat, corn, cucumber, steamed rice, squid, pepper, mayonnaise

170 рублей

ГОРЯЧЕЕ

Котлета «Золотая рыбка»

(100 гр)
Croquette "Golden fish" 100 gr

150 рублей

Котлета куриная «Петушки»

(100 гр)
Chicken croquette "Little cocks" 100 gr

130 рублей

«Чипполино»

Котлета из телятины
(100 гр)
Veal croquette "Chipollino" 100 gr

250 рублей

«Лосось паровой»

(100 гр)
Steamed salmon 100 gr

190 рублей

«Омлет»

жаренный с ветчиной (150 гр)
Fried omelet with ham 150 gr

140 рублей

ГАРНИРЫ

«Пюре картофельное»

(100 гр)
Potatoes puree 100 gr

70 рублей

«Макаронны отварные»

(100 гр)
Zucchini stuffed with vegetables
with tomato sauce 100/35/50/5 gr

70 рублей

«Цукини жаренные»

(100 гр)
Fried zucchini 100 gr

80 рублей

СУПЫ

«Куриный суп»

с потрашками (200 гр)
Chicken soup with giblets 200 gr

130 рублей

«Суп – пюре»

картофельный (200 гр)
Potato cream soup 200 gr

120 рублей

