

Vintage





# 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, паштетов. 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%



# Первые блюда

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



Обслуживание - 10%



# Горячие блюда

## из мяса

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


Приятного аппетита!  
Время приготовления 30 – 40 минут

Обслуживание - 10%



# Горячие блюда из птицы

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



Обслуживание - 10%



# Горячие блюда

## из рыбы и морепродуктов

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


Приятного аппетита!  
Время приготовления 30 – 40 минут.

Обслуживание - 10%



# Закуски к пиву

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

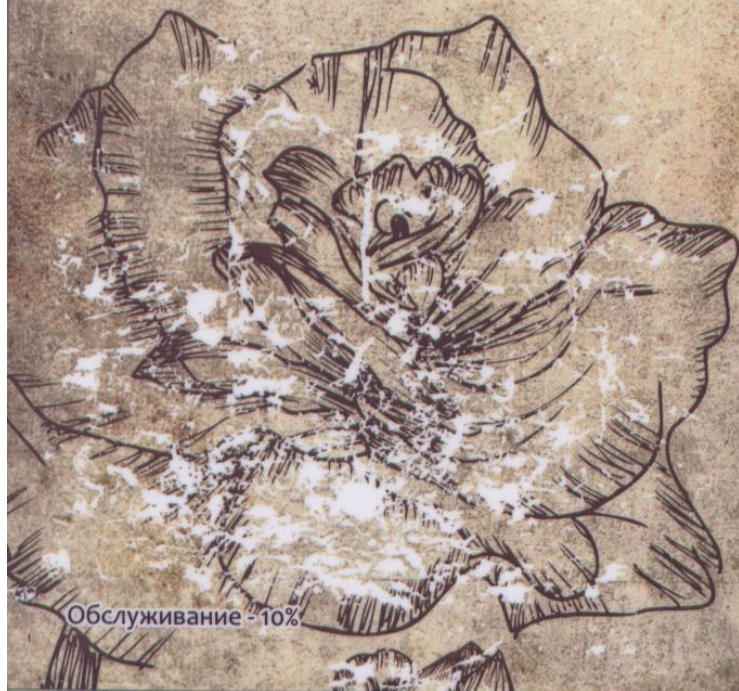
Обслуживание - 10%





# 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%



# Суши

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



# Горячие роллы

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

Обслуживание - 10%





# Холодные закуски

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

**Приятного аппетита!**  
**Время приготовления 15 – 20 минут.**

Обслуживание - 10%



# Горячие закуски

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

Приятного аппетита!  
Время приготовления 15 – 20 минут.

Обслуживание - 10%



# Салаты

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



Обслуживание - 10%



# Салаты

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

Обслуживание - 10%