

Холодные закуски

<i>Мясной удар</i>	<i>200/60 гр.</i>	590 р.
Мясное ассорти из отварного языка, запеченной буженины куриного рулета и ростбифа, оформленное свежими огурцами и помидорами, горчицей. Продукция собственного производства!!!		
<i>Морской дилижанс</i>	<i>190 гр.</i>	750 р.
Ассорти из слабосоленой семги, масляной рыбы, копченого угря в кунжуте, украшенное красной икрой, дольками лимона и испанскими маслинами		
<i>Овощной букет</i>	<i>300 гр.</i>	280 р.
Овощной букет из свежих помидоров, огурцов, сладкого перца, свежего редиса, испанских маслин и оливок		
<i>Ассорти из пикантных сыров</i>	<i>120/120гр.</i>	460 р.
Пармезан, Комамбер, Дор блю, Российский с грецкими орехами, виноградом и медом		
<i>Сельдь с картофелем</i>	<i>100/150гр.</i>	200 р.
Подается с маринованным луком		
<i>Шампиньоны маринованные</i>	<i>200 гр.</i>	250 р.
<u>Продукция собственного производства!!!</u>		
<i>Мешочек из подкопченного лосося</i>	<i>120 гр.</i>	420р.
Наполненный мешочек оригинальным букетом из красной икры, свежих огурчиков и ароматного лосося, заправленный сливочным соусом и лимонным соком		
<i>Карначчо из лосося</i>	<i>95 гр.</i>	240 р.
Подается с гренками из белого хлеба, свежими шампиньонами, сыром Пармезан и миксом салата, заправленным итальянской заправкой		
<i>Карначчо из утиной грудки</i>	<i>90 гр.</i>	220 р.
Подается с гренками из белого хлеба, сыром Дор блю и миксом салата, заправленным итальянской заправкой		

Горячие закуски

<i>Куриные крылья «Баффола»</i> Запеченные до хрустящей корочки с сырным соусом	200/40 гр.	360 р.
<i>Сливочный сыр «Камамбер»</i> Обжаривается до хрустящей корочки с клубничным соусом	160/40 гр.	590 р.
<i>Креветки атлантические</i> Обжаренные в соево-чесночном соусе подаются с долькой ароматного лимона	130/20 гр.	360 р.
<i>Киш - лорен</i> Французский жульен с мясом, овощами, шампиньонами в сливочно-сырном соусе на слоеном тесте	110 гр.	170 р.
<i>Кольца кальмаров «Фри»</i> Нежные кольца кальмаров в кляре подаются с соусом «Коктейль»	140/40 гр.	190 р.
<i>Куриные пальчики</i> Маринованная в пиве куриная грудка обжаривается во фритюре с медово-горчичным соусом	150/50 гр.	180 р.
<i>Креветки тигровые «Гриль»</i> С Соусом «Руже»	145/50 гр.	980 р.
<i>Мидии запеченные под сыром</i> Мидии, помидоры, бекон, сливки, сыр, лимон.	180 гр.	320 р.
<i>Тельное</i> Лосось, семга, лук репчатый, сливки, шампиньоны, белые грибы, соус тар-тар.	120/30	520 р.

Салаты

«Прошутто» Салат с Пармской ветчиной, сочными листьями, свежими помидорами, огурчиками, сладким перцем, свежими шампиньонами, острым перчиком, заправленный сырным соусом, и обсыпанный тертым Пармезаном	280 гр.	450 р.
«Цезарь с креветками» Листья салата Романо с креветками, с гренками и сыром Пармезан под соусом Цезарь	200 гр.	660 р.
Цезарь с говядиной Сочные листья салата с обжаренной говяжьей вырезки, перепелиными яйцами, помидорами «Черри» и сыром Пармезан, заправленным соус «Цезарь»	220 гр.	320 р.
Цезарь с курицей Сочные листья салата с обжаренной куриной грудкой, перепелиными яйцами, помидорами «Черри» и сыром Пармезан, соус «Цезарь»	220 гр.	280 р.
Гриль Салат из говяжьей вырезки, болгарским перцем, цукини, красным лучком, заправленный пикантным соусом	180 гр.	290 р.
Салат-коктейль «Морская нимфа» Нежный салат из слабосоленой семги, масляной рыбы х/к, свежих помидор, куриного яйца и приправлен майонезом и украшен коктейльными креветками с красной икрой	210 гр.	455 р.

<i>Салат из авокадо</i>	<i>220 гр.</i>	<i>440 р.</i>
<i>Авокадо, свежие огурчики, помидоры и перепелиные яйца, слабосоленой семги заправляются соусом «Коктейль» и украшаются с болгарским перцем</i>		
<i>Французский</i>	<i>230 гр.</i>	<i>240 р.</i>
<i>Слегка обжаренная куриная грудка с баклажанами и шампиньонами, заправляется острым соусом</i>		
<i>Греческий</i>	<i>230 гр.</i>	<i>210 р.</i>
<i>Салат из свежих помидоров, огурчиков, болгарского перца, сыра «Фетаки» заправляется оливковым маслом</i>		
<i>Андалузский</i>	<i>220 гр.</i>	<i>250 р.</i>
<i>Салат из отварного картофеля, куриного яйца, корнишон, обжаренных шампиньонов, куриной грудки, говяжьим языком, заправляется майонез и украшается, помидорами «Черри» и зеленым горошком</i>		
<i>Людвич ван</i>	<i>160 гр.</i>	<i>330 р.</i>
<i>Салат микс, язык. Морковка, черри свежие, масло оливковое, соус соевый, мед, горчица.</i>		
<i>Ференц Лист</i>	<i>165 гр.</i>	<i>280 р.</i>
<i>Кальмары, салат микс, чеснок, лук красный, яйцо перепелиное</i>		
<i>Экзотический</i>	<i>215 гр.</i>	<i>250 р.</i>
<i>Куриная грудка копченая, ананас, кукуруза в початках, помидоры, руколла.</i>		
<i>Салат из мяса мидии</i>	<i>180 гр.</i>	<i>270 р.</i>
<i>Мясо мидий, перец болгарский, корнишоны, помидоры черри, лук красный, микс листовых салатов, кукуруза к/с, маслины, чеснок, соус соевый, масло оливковое, специи</i>		

Теплый

Печень куриная, салат микс, руккола, лук красный, масло оливковое, черри свежие, томаты вяленые.

185 гр.

260 р.

Дуэт

Куриная грудка копченая, ветчина, буженина, язык, гренки, сыр грано подано, шампиньоны маринованные, зеленый горошек, черри помидоры.

250 гр.

300 р.

Салат из утиной грудки

Утиная грудка, кедровый орех, руккола, черри свежие.

185 гр.

380 р.

Салат из Пармской ветчины

Ветчина (хамон) груши, специи, салат, Кедровые орехи.

240 гр.

400 р.

Первые блюда

«Буайбес»	330/30 гр.	560 р.
Морской суп с гребешком, тигровой креветкой, мидией «Киви», семгой, подается с чесночными гренками из белого хлеба		
Миланская мозайка	250 гр.	210 р.
Миланский суп с говядиной, цветным перчиком, молодой морковкой и лучком		
«Чабот»	250 гр.	280 р.
Традиционный английский рыбный суп		
Суп-гуляш	250 гр.	250 р.
Суп из Селдерея	250 гр.	650 р.
Стебель сельдерея, картофель , морковь, масло сливочное, сливки.		
Суп из курицы по римски	250 гр.	290 р.
Грудка куриная, стебель сельдерея, морковка, кукуруза в початках, хлеб Харрис.		
Суп Пюре из Семги	250 гр.	410р.
Семга, стебель сельдерея, морковка.		

Основные блюда

<i>Телячья корейка</i>	<i>260/40 гр.</i>	<i>1200 р.</i>
<i>Свиная вырезка</i>	<i>120/50 гр.</i>	<i>430 р.</i>
<i>Свиная вырезка с соусом «Белое вино»</i>		
<i>«Бланкет» из свиной корейки</i>	<i>200/30 гр.</i>	<i>480 р.</i>
<i>Утиная грудка «Магрэ»</i>	<i>150/150/40 гр.</i>	<i>620 р.</i>
<i>С запеченной грушей, и цитрусовым соусом</i>		
<i>Пара запеченных перепелок</i>	<i>150/50 гр.</i>	<i>480 р.</i>
<i>Кролик, в собственном соку с овощами</i>	<i>За 100 гр.</i>	<i>470р.</i>

Степени прожарки стейков

Rare - обжаренный снаружи, красный внутри t =45-50С

Medium Rare - стейк с кровью, красно-розовый внутри t =51-55С

Medium - средне прожаренный стейк, розовый внутри t =56-60С

Medium Well - почти прожаренный стейк, светло-розовый внутри t =61-65С

Well Done - мы не рекомендуем эту степень прожарки

Стейк - гриль

<i>Стейк из мраморной говядины «Чойс»</i>	<i>140/40 гр.</i>	<i>1100 р.</i>
<small>Специального зернового откорма с соусом «Барбекю»</small>		
<i>Цыпленок «Корнишон» - гриль</i>	<i>400 гр.</i>	<i>500 р.</i>
<small>С соусом «Барбекю»</small>		
<i>Говядина «Россини»</i>	<i>150/20 гр.</i>	<i>580 р.</i>
<small>Стейк из говяжьей вырезки, с соусом «Мадера»</small>		
<i>Говядина на гриле</i>	<i>150/65 гр.</i>	<i>610 р.</i>
<small>Вырезка говяжья, грибы белые, шампиньоны, сливки, черри свежие.</small>		
<i>Стейк говяжий</i>	<i>150/40 гр.</i>	<i>570 р.</i>
<small>Вырезка говяжья, бекон, салат микс, сыр, соус барбекю</small>		
<i>Стейк с травами</i>	<i>150/30 гр.</i>	<i>600 р.</i>
<small>Подается с соусом «Барбекю»</small>		

Из Говядины

<i>Говядина с вишневым соусом</i>	<i>150/80гр.</i>	<i>670 р.</i>
<small>Вырезка говяжья, вишня, коньяк, лук порей, брюссельская капуста, мини морковь.</small>		
<i>Пикантные телячьи отбивные</i>	<i>150/90 гр.</i>	<i>630 р.</i>
<small>Вырезка говяжья, каперсы, горчица, масло оливковое, огурцы, редька.</small>		
<i>Вырезка фаршированная</i>	<i>150/90 гр.</i>	<i>680 р.</i>
<small>Вырезка говяжья, шпинат, сыр, томаты вяленые, фасоль стручковая, соус зеленое масло, соус масляный.</small>		

Из баранины

<i>Баранина, с запеченными помидорами</i>	<i>260/100гр</i>	<i>1500 р.</i>
<i>Баранина, черри свежие, кукуруза в початках, сыр, чеснок</i>		
<i>Каре барашка</i>	<i>260/40 гр.</i>	<i>1400 р.</i>
<i>Подается с соусом «Барбекю»</i>		
<i>Бараньи отбивные</i>	<i>250/60гр</i>	<i>1600 р.</i>
<i>Баранина, цуккини, баклажаны, перец болгарский, помидоры, огурцы, томаты с/с, салат микс, рис, масло кунжутное.</i>		

Из Свинины

<i>Корейка свиная под горчичным соусом</i>	<i>200/80 гр.</i>	<i>570 р.</i>
<i>Корейка свиная, горчица, сливки, мед, фасоль стручковая, чери свежие.</i>		
<i>Свиная корейка с кукурузным салатом</i>	<i>200/100 гр.</i>	<i>530 р.</i>
<i>Корейка свиная, помидоры, кукуруза початки, фасоль красная, руколла.</i>		
<i>Свинина, запеченная с яблоками</i>	<i>150/150 гр.</i>	<i>380 р.</i>
<i>Свиная вырезка, яблоко зеленное, сахар тростниковый, паста тальятелли.</i>		
<i>Свинина в малиновом соусе</i>	<i>150/60 гр.</i>	<i>360 р.</i>
<i>Вырезка свиная, малина, вино красное, коньяк, мята, специи.</i>		
<i>Свинина с грибным соусом</i>	<i>150/90 гр.</i>	<i>490 р.</i>
<i>Свиная вырезка, имбирь, белые грибы, маслины, сливки, грецкие орехи.</i>		

Из рыбы

<i>Паэлья из морепродуктов</i> Испанский плов с кальмарами, тигровыми креветками, мидией «Киви» и кусочками красной рыбы	290 гр.	630 р.
<i>Шашлычок из морского гребешка, тигровых креветок и сома</i> Подается с долькой ароматного лимона и соусом «Руже»	100/50 гр.	490 р.
<i>Тайна двух океанов</i> Запеченное филе семги и Судака, подается с соусом «Белое вино» и соусом «Биск», оформляется обжаренным шпинатом на сливочном масле с чесноком, мидией «Киви» и тигровой креветкой	190/80/100 гр.	1030 р.
<i>Судак, запеченный с белыми грибами</i>	150/60 гр.	480 р.

Рыба, приготовленная на Ваш выбор:

- На гриле

- На пару

Дорада Соус «Масляный», долька ароматного лимона	270/40 гр.	650 р.
Филе сома Соус «Масляный», долька ароматного лимона	160/50/40 гр.	450 р.
Стейк семги Соус «Масляный», долька ароматного лимона	150/20/гр.	850 р.
Лосось со сметаной Лосось, руколла, сметана, лук репчатый, огурец, соус соевый.	150/60 гр.	855 р.
Судак под икорным соусом Судак, перец болгарский, опята маринованные, спаржа, капуста цветная, кукуруза початки, икра красная, клюква.	150/60 гр.	880 р.
Судак Фортепианно Судак, креветки очищенные, сыр, белые грибы, сливки.	150 гр.	770 р.
Сибас с муссом Сибас, судак, лосось, креветки очищенные.	270 гр.	1020 р.
Сибас с овощами Сибас, картофель, морковь, цуккини, клюква,	270/100 гр.	750 р.
Форель речная с крабовым мясом Форель радужная, крабовые мясо, сливки, креветки очищенные, перец болгарский, огурец.	220 гр.	550 р.

Гарниры

<i>Овощи - гриль</i> Обжаренный сладкий перец, баклажаны, помидоры, цукини и спаржа - на гриле, приправленные соевым соусом и зеленью	<i>180 гр.</i>	<i>240 р.</i>
<i>Нуазет</i> Картофельные шарики в панировочных сухарях, обжаренные во фритюре до золотистой корочки	<i>150 гр.</i>	<i>150 р.</i>
<i>Картофель по-деревенски</i>	<i>150 гр.</i>	<i>120 р.</i>
<i>Гратен</i> Запеченные ломтики картофеля в сливках со специями, под сыром Моцарелла	<i>150 гр.</i>	<i>140 р.</i>
<i>Картофель запеченный с сыром</i>	<i>150 гр.</i>	<i>120 р.</i>
<i>Картофель запеченный с беконом</i>	<i>150 гр.</i>	<i>130 р.</i>
<i>Цветная капуста в сухарях</i>	<i>100 гр.</i>	<i>120 р.</i>
<i>Рис</i>	<i>150 гр.</i>	<i>100 р.</i>
<i>Рис дикий</i>	<i>150 гр.</i>	<i>110 р.</i>

Десерты

<i>Чиз-кейк</i> Американский сырный торт, приготовленный из нежного сыра Филадельфия и обсыпанный шоколадной стружкой	<i>135 гр.</i>	<i>280 р.</i>
<i>Мороженое «Кармелита»</i> Ассорти мороженого, под взбитыми сливками с карамельным топингом	<i>120/40 гр.</i>	<i>160 р.</i>
<i>Мороженое «Банана сплит»</i> Ассорти мороженого под взбитыми сливками с ломтиками бананов и тертым шоколадом	<i>120/70 гр.</i>	<i>180 р.</i>
<i>Мороженое с фруктами и клубничным кули</i> Ассорти мороженого под взбитыми сливками, фруктами и клубничным топингом	<i>120/120 гр.</i>	<i>190 р.</i>
<i>Яблочный штрудель</i>	<i>100 гр</i>	<i>150 р.</i>
<i>Яблочный штрудель с мороженым</i>	<i>100/30гр</i>	<i>170 р.</i>

Фрукты

<i>Ананас</i>	<i>100 гр.</i>	<i>80 р.</i>
<i>Апельсины</i>	<i>100 гр.</i>	<i>70 р.</i>
<i>Яблоки св.</i>	<i>100 гр.</i>	<i>70 р.</i>
<i>Киви</i>	<i>100 гр.</i>	<i>70 р.</i>
<i>Виноград</i>	<i>100 гр.</i>	<i>90 р.</i>
<i>Груши</i>	<i>100 гр.</i>	<i>60 р.</i>
<i>Мандарины</i>	<i>100 гр.</i>	<i>80 р.</i>
<i>Манго</i>	<i>100 гр.</i>	<i>55 р.</i>
<i>Грейпфрут</i>	<i>100 гр.</i>	<i>55 р.</i>
<i>Фруктовая тарелка</i>	<i>1350 гр.</i>	<i>1100 р.</i>

Утверждено:

*Директор
Шеф-повар
Калькулятор*

*Валеев Э.А.
Самиев С.Р.
Матвеева И.В.*

ДЕЛОВОЙ ОБЕД

С 12:00 до 17:00

Салаты

<i>Летний</i>	<i>90 гр.</i>	<i>90 р.</i>
Кукуруза, редис, стебель сельдерея, зелень, заправляется оливковым маслом.		
<i>С крабовыми палочками</i>	<i>95 гр.</i>	<i>120 р.</i>
Палочки крабовые, кукуруза, огурец свежий, зелень, заправляется майонезом.		
<i>С копченой грудкой</i>	<i>120 гр.</i>	<i>150 р.</i>
Куриная грудка копченая, сыр, помидоры черри, заправляется майонезом.		
<i>С фасолью и кедровыми орехом</i>	<i>110гр.</i>	<i>130 р.</i>
Фасоль, морковь, куриное филе, кедровые орешки, зелень, заправляется майонезом.		
<i>Из семги слабосоленой</i>	<i>140гр.</i>	<i>210 р.</i>
Семга с/с, картофель, морковь, авокадо, яйцо, зелень, заправляется майонезом.		
<i>Грибной</i>	<i>110 гр.</i>	<i>110 р.</i>
Картофель, морковь, грибы маринованные, капуста квашенная.		
<i>Чука</i>	<i>150 гр.</i>	<i>170р.</i>
Салат чука, кунжут, водоросли, лимон, соус ореховый.		

Супы

<i>Греческий рыбный суп</i>	<i>250 гр</i>	<i>130р.</i>
Телapia, перец болгарский, помидор, лук репчатый, оливки, маслины, сыр Фета.		
<i>С языком и фасолью</i>	<i>250 гр.</i>	<i>200 р.</i>
Язык, картофель, фасоль, лук репчатый, морковь, паста томатная, капуста цветная, стебель сельдерея, чеснок.		
<i>Солянка мясная</i>	<i>250 гр</i>	<i>115р.</i>

Вторые блюда

<i>Гю яки "Соба»</i>	<i>150/130 гр.</i>	<i>315 р.</i>
<small>Лапша гречневая, говяжья вырезка, перец болгарский, лук порей, цуккини, имбирь маринованный.</small>		
<i>Тори яки «Удон»</i>	<i>150/140 гр.</i>	<i>170 р.</i>
<small>Лапша пшеничная, куриная грудка, цуккини, лук порей, помидоры, айсберг, масло кунжутное.</small>		
<i>Тори яки овощной</i>	<i>150/100 гр.</i>	<i>150 р.</i>
<small>Лапша удон, перец болгарский, морковь, баклажаны, лук порей, помидоры.</small>		
<i>Говядина по -Французски</i>	<i>140гр.</i>	<i>350 р.</i>
<small>Говяжья вырезка, шампиньоны, помидор.</small>		
<i>Куриная грудка с персиком</i>	<i>160гр.</i>	<i>160 р.</i>
<i>Свинная вырезка с кабачком</i>	<i>130 гр.</i>	<i>170 р.</i>
<i>Шашлычок куриный</i>	<i>130 гр.</i>	<i>150р.</i>
<i>Шашлычок из свиной вырезки</i>	<i>160 гр.</i>	<i>380р.</i>
<i>Шашлычок из лосося</i>	<i>100гр.</i>	<i>400 р.</i>

Гарниры

<i>Рис</i>	<i>150 гр</i>	<i>50 р.</i>
<i>Соте овощное</i>	<i>150 гр</i>	<i>100 р.</i>
<i>Пенне</i>	<i>100 гр</i>	<i>60 р.</i>
<i>Капуста тушеная</i>	<i>150 гр</i>	<i>80 р.</i>

Напитки

<i>Морс брусничный</i>	<i>200 гр</i>	<i>80 р.</i>
<i>Морс вишневый</i>	<i>200 гр</i>	<i>80 р.</i>

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

Курица жаренная	100 гр.	100р.
Лосось в кляре	110 гр.	390р.
Судак в кляре	110 гр.	250р.
Ассорти рулетиков из :		
- из баклажан с творогом	100 гр.	150 р.
- из баклажан с куриной грудкой	100 гр.	170 р.
- из ветчины с ростбифом и помидорами	100 гр.	200 р.
Утка, фаршированная с грибами	1шт.	2600р.
Утка, фаршированная с фруктами	1шт.	2500р.
Гусь с яблоками	1шт.	4400 р.
Ножка барашка	1шт.	2400 р.
Индейка	1шт.	2670р.
Стерлядь запеченная	1шт.	3900р.
Щука фаршированная	1шт.	1200р.
Сельдь под шубой	150 гр.	170 р.

<i>Закуска рыбная «Валаваны»</i>	245 гр.	250р.
<i>Заливное из говядины</i>	100/20 гр.	260р.
<i>Заливное из языка</i>	100/20гр.	400 р.
<i>Заливное из курицы</i>	200 гр.	250р.
<i>Рулет из лаваша с говядиной</i>	1кг.	1100 р.
<i>Рулет с семгой в лаваше</i>	1 кг.	1700 р.
<i>Жульен с грибами</i>	100 гр.	150 р.
<i>Жульен с грибами и языком</i>	100 гр.	180 р.
<i>Жульен из языка</i>	100 гр.	220 р.
<i>Жульен из курицы</i>	100 гр.	160 р.
<i>Дары моря</i>	275/30 гр.	680 р.
Семга, кольца кальмара, мидии, креветки тигровые, подается, со сливочным - горчичным соусом		
<i>Солянка мясная</i>	250 гр.	250 р.
Немецкий суп с говяжьей грудинкой, копченостями, обжаренными шампиньонами, красной фасолью и свежими томатами		
<i>Лапша домашняя</i>	250 гр.	200 р.
<i>Лапша грибная</i>	250 гр.	200 р.