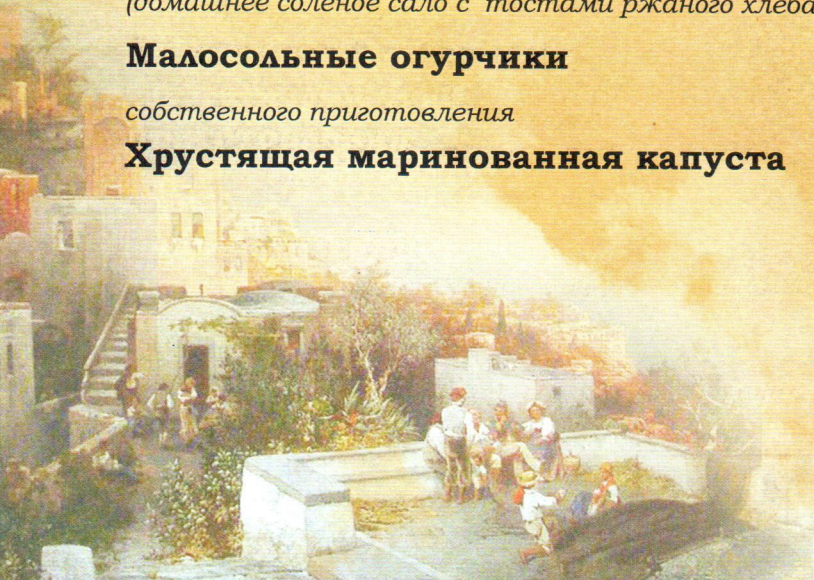


Холодные закуски

Закуска " Бременских музыкантов "	370	360=
<i>(отличная закуска к водочке и пиву: семга слабой соли, сельдь ,малосольные огурчики, перец маринованный, хрустящая маринованная капуста, морковь по-корейски, домашнее сало, маринованный лучок, зелень)</i>		
Пивная тарелка	240/50	340=
<i>(сыр "Чечил", гренки чесночные, лук фри, кальмар сушеный, вяленая рыбка, картофельные чипсы, арахис. Подается с чесночным соусом.)</i>		
Мясной ряд	140/50	330=
<i>(балык, колбаса с/с, язык телячий, окорок в/к)</i>		
Сырное ассорти	150/40/50	330=
<i>(сыр: Тильзитер, Пармезан, Дор блю, Фета, Моцарелла. Подается с виноградом, медом и грецкими орехами)</i>		
Овощной пасьянс	250	180=
<i>(редис ,огурцы, помидоры, болгарский перец ,зелень. Подается со сливочным соусом)</i>		
Язык телячий	80/50	250=
<i>с соусом "Сливочный хрен"</i>		
Семга малой соли собственного приготовления	80/20/20	240=
<i>(подается с тостами из пшеничного хлеба и зеленым маслом)</i>		
"Медный всадник"	280	180=
<i>(нежная сельдь с маринованным красным луком на тостах ржаного хлеба)</i>		
Сельдь с картофелем	220	180=
<i>(подается с маринованным лучком и ароматным маслом)</i>		
Бочковые соленые грузди	150	150=
<i>(подаются с луком и ароматным маслом)</i>		
Для начала-САЛО	160	130=
<i>(домашнее соленое сало с тостами ржаного хлеба)</i>		
Малосольные огурчики	150	90=
<i>собственного приготовления</i>		
Хрустящая маринованная капуста	150	80=



Салаты

"Влюбленный лосось"	200	240=
<i>(лосось особого посола, вяленые томаты, листья салата, сыр "Пармезан", хрустящие огурчики и печеный картофель, заправленный фирменным соусом)</i>		
Цезарь с цыпленком и зажимистым беконом	230	250=
<i>(микс салатов с кусочками цыпленка, ломтиками зажимистого бекона, помидорками "черри" и хрустящими гренками в чесночном соусе под сыром "Пармезан")</i>		
Скандинавский цезарь с морепродуктами	220	330=
<i>(микс салатов с кусочками семги особого посола, коктейльными и тигровыми креветками, ломтиками зажимистого бекона, помидорками "Черри" и хрустящими гренками в чесночном соусе под сыром "Пармезан")</i>		
Октоберфест	250	230=
<i>(телячий язык, обжаренные грибы и картофель, соленые огурцы, помидорки "Черри" и кольца лука фри с пикантным белым соусом)</i>		
Санта Лючия	260	220=
<i>(ароматный балык, сыр "Пармезан", сладкий перец и лук с томатами в масляно-чесночной заправке.)</i>		
Классический "Оливье"	200	210=
<i>(говядина, язык телячий, картофель, морковь, горошек консервированный, яйцо, огурцы соленые и свежие, лук, зелень, нежная заправка)</i>		
Флоренция	200	200=
<i>(сытный салат с кусочками курицы, обжаренными грибочками, свежими овощами, яйцом и нежным сыром)</i>		
Бисмарк	230	200=
<i>(кальмар в сочетании с солеными груздями, яблоком, луком, яйцом и зеленью)</i>		
Теплый салат с курицей	200	200=
<i>(кусочки куриного филе, обжаренные с картофелем в сочетании с маринованными огурчиками и миксом салатов под легкой заправкой)</i>		
Теплый салат к пиву	200	180=
<i>(идеально подходит к пиву: сочетание листьев салата, охотничьих колбасок, бекона, маринованных огурчиков, маринованной капусты и картофеля)</i>		
Мужская мечта	200	180=
<i>(идеальный салат для настоящих мужчин: куриное филе в сочетании с говяжьим языком и ветчиной, а также зеленый горошек, огурец, гренки)</i>		
Греческий	200	190=
<i>(микс салатов, свежие помидоры и огурчики, сладкий перец, кольца красного лука, маслины и нежный сыр "Фета" в классической заправке)</i>		



Горячие блюда

- из рыбы -

Семга с овощами в соусе "Бешамель"	300	390=
Судак с белыми грибами	180	290=
<i>(нежное филе судака обжаренное с грибами и фасолью, тушеное в сливочном соусе)</i>		
	130/150	280=
Судак обжаренный с овощами на пару		
Жаркое из трески на шипящей сковороде	280	250=

- из курицы и утки -

Утиное маigre с грушей гриль и соусом "Пинонуар"	160/50	490=
<i>(обжаренная утиная грудка с ломтиками груши гриль с малиновым соусом)</i>		
Курица запеченная с овощами	420	270=
<i>(кусочки курицы запеченные с цуккини, морковкой, сладким перцем, помидорками, луком под сливочным соусом)</i>		
Нежная куриная грудка фаршированная беконом	140	180=
Штрудель с курицей и грибами	240	210=

- из свинины -

Рулетики из свинины	180	320=
<i>(рулет из свинины, фаршированный охотничьими колбасками и сыром "Пармезан". Подается с ягодно-перечным соусом. Идеально подходит к пиву)</i>		
Ривьера	100/80	320=
<i>(сочная свиная вырезка, запеченная с помидорками и ветчиной под шапочкой нежного сыра)</i>		
Свинина в горшочке	300	290=
<i>(сочная свинина тушеная в горшочке с картофелем, грибами и луком в сметано-томатном соусе)</i>		
Жаркое из свинины на шипящей сковороде	280	280=



Пицца

Милано <i>(курица, грибы, маслины, соус "Песто", сыр)</i>	400	310=
Сицилия <i>(морепродукты, оливки, соус "Бешамель", сыр)</i>	320	270=
Четыре сыра <i>(сыры: "Моцарелла", "Дор блю", "Фета", "Пармезан", соус)</i>	330	260=
Мексиканская <i>(мясной фарш, перец болгарский, лук, сыр)</i>	380	250=
Пивная <i>(колбаски охотничьи, грудинка, салями, помидоры, сыр)</i>	320	240=
Рустика <i>(ветчина, грудинка, перец болгарский, грибы, сыр)</i>	320	230=
Гавайская <i>(ветчина, ананас, сыр)</i>	320	230=
Салями <i>(салями, помидоры, красный лук, сыр)</i>	320	230=
Палермо <i>(бекон, ветчина, огурцы маринованные, грибы, сыр)</i>	330	230=
Маргарита <i>(томаты, помидорки "Черри", сыры "Моцарелла", "Пармезан")</i>	380	210=

Паста / ризотто / лазанья

Тальятелле с креветками <i>в соусе "Песто" с сыром "Пармезан"</i>	280	360=
Тальятелле с семгой <i>под нежным соусом "Бешамель"</i>	340	330=
Спагетти "Карбонара" <i>(спагетти в сливочно-сырном соусе с беконом под сыром "Пармезан")</i>	340	270=
Тальятелле с курицей и белыми грибами <i>под нежным соусом "Бешамель"</i>	350	270=
Спагетти "Болоньезе" <i>(спагетти с томатно-мясным соусом "Болоньезе")</i>	350	220=
Спагетти "Фраскатти" <i>(спагетти с ветчиной, беконом, грибами, томатами в итальянском соусе под сыром)</i>	320	220=
Ризотто с морепродуктами <i>(рис "Аборио", морепродукты, грибы, помидоры, болгарский перец, лук, соус "Бешамель")</i>	260	290=
Ризотто с мясом <i>(рис "Аборио", кусочки свинины, болгарский перец, сельдерей, винный соус)</i>	250	250=
Ризотто с курицей <i>(рис "Аборио" припущенный в сливочном соусе со шпинатом и кусочками нежной курочки)</i>	250	230=
Лазанья классическая мясная <i>(с начинкой из мясного фарша, помидор, болгарского перца, сельдерея, с добавлением красного вина под нежным соусом "Бешамель" с ветчиной)</i>	320	270=

