

# Холодные закуски

<b>Икра лососевая</b>	50/10 гр.	420 руб.
<b>Рыбная рапсодия</b> (семга малосоленая, угорь копченый, масляная рыба, подается с мидиями «гигант» под пармезаном, с красной и черной икрой «тобико», с маслинами и лимонами)	120/140 гр.	850 руб.
<b>Форшмак из семги</b> (подается в «лепестках» из маринованной свеклы с сыром «фета», физалисом, помидорами «черри»)	1/290 гр.	350 руб.
<b>Семга малосоленая по рецепту шеф-повара</b> (норвежская семга засоленная морской солью под коньяком, подается с лимоном, маслинами и оливками)	75/65 гр.	420 руб.
<b>Строганина из семги</b> (подается с сыром «пармезан», каперсами, листьями салата)	100/30 гр.	450 руб.
<b>Сельдь «По-русски»</b> (подается с отварным картофелем, свежим огурцом, красным луком, яйцом, лимоном)	1/150 гр.	250 руб.
<b>Мясная рапсодия</b> (язык говяжий, запеченный ростбиф, куриный рулет с омлетом, буженина запеченная по рецепту шеф-повара, подается со свежим огурцом, болгарским перцем, маслинами, маринованными огурчиками, с хреном и помидорами «черри»)	1/330 гр.	720 руб.
<b>Заливные гусиные потроха</b> (трехслойная закуска из томатного желе, гусиных потрохов и сливочного желе, подается с обжаренной куриной печенью в бальзамическом уксусе)	150/50 гр.	320 руб.
<b>Витки из говяжьего языка</b> (обжаренные овощи и шампиньоны, завернутые в отварной говяжий язык, подается с огурцом и хреном)	150/120 гр.	390 руб.

# Холодные закуски

## Строганина из телячьей вырезки

(подается с сыром «пармезан», каперсами, листьями салата)

75/30 гр.

350 руб.

## Буженина

(запеченная буженина по рецепту шеф-повара в русской горчице с пряными специями, подается с малинами, оливками, болгарским перцем и хреном)

75/50 гр.

350 руб.

## Говяжий язык с хреном

(отварной телячий язык, подается с оливками, маслинами, болгарским перцем, салатом «микс»)

75/65 гр.

350 руб.

## Овощной букет

(свежие огурцы, помидоры, редис, болгарский перец, стебель сельдерея, листья салата, зелень)

1/245 гр.

280 руб.

## Зелень ассорти

(укроп, красный базилик, зеленый лук, петрушка, кинза)

1/90 гр.

200 руб.

## Баклажаны фаршированные орехово-сырной пастой

(баклажаны гриль с сырно-ореховой пастой, подается с сыром «пармезан», помидорами «черри», зеленью)

1/240 гр.

380 руб.

## Сырная тарелка

(сыр австралийский «Дор Блю», «Камамбер», «Дерби с шалфеем», «Лестер с паприкой», «Российский», копченый «Чечил», подается с виноградом, грецким орехом, яблоком со свежей мятой, крокетами и медом.)

1/470 гр.

850 руб.

## Грибы маринованные ассорти

(подаются с красным репчатым луком, клюквой и зеленью)

200/30 гр.

350 руб.

## Соленья

(малосольные огурчики, моченые яблоки, малосольные помидоры, квашеная капуста, маринованный чеснок, подаются с клюквой и зеленью)

1/280 гр.

290 руб.

## Маслины, оливки

100/30 гр.

180 руб.

## Лимон

1/100 гр.

100 руб.



## Салаты



### «Енисей» с морским розовым окунем

(отварные овощи, свежий огурец, помидоры «черри» с салатом «микс», заправленные «розово-коньячным» соусом, обжаренным окунем с икрой «тобико»)

1/320 гр.

370 руб.

### Цезарь с тигровыми креветками

(тигровые креветки, салат «романо», помидоры «черри», сыр «пармезан», пряные сухарики, под соусом «цезарь»)

1/255 гр.

420 руб.

### «Шампань» с слабосоленой сёмгой

(желе из шампанского, семга слабосоленая, «микс» салат с болгарским перцем и свежем огурцом, соус «песто», сырные крокеты, декорируется малиновым соусом)

1/290 гр.

390 руб.

### «Курильский» с кальмарами

(обжаренные кальмары с луком, с салатом «микс», болгарским перцем, дыней, гранатом и свежем огурцом под соусом «песто», декорированный «бальзамико»)

1/285 гр.

320 руб.

### Авокадо с морепродуктами

(мякоть авокадо с грецким орехом, морским коктейлем, «розовым» соусом, уложенный в лодочку из авокадо, декорируется клубникой и «бальзамико»)

1/255 гр.

380 руб.

### Руккола с тигровыми креветками

(салат «руккола», сыр «пармезан», крем «бальзамик», тигровые креветки, помидоры «черри», оливковое масло)

1/235 гр.


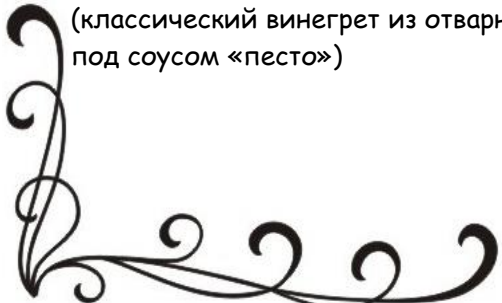
420 руб.

### А-ля «Винегрет» с анчоусами и сельдью малосоленой

(классический винегрет из отварных овощей с листьями салата под соусом «песто»)

1/320 гр.

290 руб.





## Салаты



### «Боярский» с телячьей вырезкой

(отварные овощи с салатом «микс», заправленные «сливочно-йогуртовым» соусом, подается на медальоне из говяжьей вырезки, декорируется «бальзамико» и кедровым орехом)

1/320 гр.

430 руб.

### Оливье классический

(подается в корзиночки из теста «спринг» под майонезом с курицей гриль и отварным языком)

1/240 гр.

320 руб.

### Композиция с телячьим языком

(«микс» салат с жареными грибами, со свежим и соленым огурцом, стеблем сельдерея, болгарским перцем под «майонезно-горчичным» соусом, подается с маслинами и оливками)

1/310 гр.

360 руб.

### Цезарь с куриной грудкой

(куриное филе гриль, помидоры «черри», сыр «пармезан», салат «романо», пряные сухарики, под соусом «цезарь»)

1/255 гр.

350 руб.

### Руккола с телятиной

(салат «руккола», сыр «пармезан», крем «бальзамик», телячья вырезка, помидоры «черри», оливковое масло)

1/230 гр.

480 руб.

### Греческий

(болгарский перец, помидоры, огурцы, маслины, оливки, сыр «фета», «микс» салат, лук красный, оливковое масло)

1/290 гр.

320 руб.

### Мангал

(запеченные на углях баклажаны, помидоры, перец, лук красный)

1/300 гр.

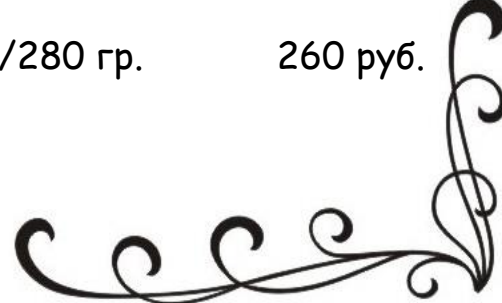
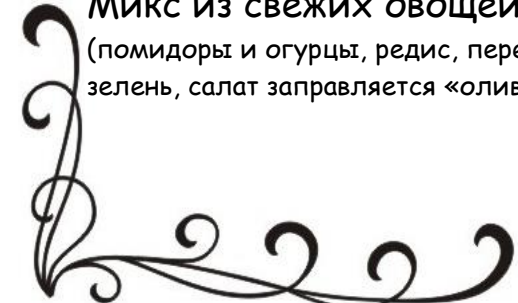
300 руб.

### Микс из свежих овощей

(помидоры и огурцы, редис, перец болгарский, красный лук, зелень, салат заправляется «оливково-кунжутной» заправкой)

1/280 гр.

260 руб.



## Горячие закуски

### Мидии «Гигант» в перламутровой раковине

(запеченные ракушки с мидиями под соусом «тобико», сыром «пармезан», подается с салатом «микс», маслинами и зеленью)

1/335 гр.

570 руб.

### Тигровые креветки в чесночном соусе с бальзамико

(тигровые креветки обжаренные в гриль в чесночном масле, пряными специями, подается с острым «шашлычным соусом»)

1/220 гр.

650 руб.

### Креветки «Тивные»

1/220 гр.

350 руб.

### Кокиль из морепродуктов

(морепродукты под «сливочно-винным» соусом, запеченные с сыром «пармезан» и мускатным орехом)

1/250 гр.

380 руб.

### Шампиньоны запеченные под сливочно-пармезановым соусом

(«шляпки» шампиньонов, запеченные под «розово-пармезановым» соусом, подается с салатом «микс», декорируется соусами «малиновым» и «песто»)

210/40 гр.

390 руб.

### Жульен «Грибной»

(шампиньоны запеченные под «сливочным» соусом, подается с сырной корочкой)

1/145 гр.

290 руб.

### «Кузовок» с жульеном из курицы

(куриное филе, запеченное под соусом «жульен», пеленатая в обжаренный блинчик, подается с «анисовым» соусом)

1/170 гр.

290 руб.

### «Камамбер» под малиновым соусом

(сыр «камамбер» в японской «шубе», обжаренный во фритюре, подается с фруктовыми соусами и свежей клубникой, декорируется соусом «бальзамико»)

1/155 гр.

490 руб.

### Блинчики с дополнением на Ваш выбор

(сметана, мёд, варенье, масло сливочное)

75/30 гр.

150 руб.



## Супы



### Классический томатный

(пюре из запеченных помидор, болгарского перца с красным базиликом, подается с чесночными гренками и сливками)

300/25 гр.

350 руб.

### Крем-суп из шампиньонов

(приготавливается по французской рецептуре со сливками, обжаренными шампиньонами, подается с чесночными гренками и сыром «пармезан»)

350/25 гр.

350 руб.

### Солянка рыбная сборная

(классическая солянка с каперсами и маслинами, соленым огурцом, готовится на двойном рыбном бульоне, подается с филе семги и филе морского окуня)

370/20 гр.

390 руб.

### Солянка мясная сборная

(классическая солянка с каперсами и маслинами, соленым огурцом, готовится на «крепком» мясном бульоне, подается с отварной говядиной, языком и копченостями)

370/20 гр.

380 руб.

### Борщ Украинский

(готовится по украинскому рецепту, заправленный растертым салом шпика с чесноком, подается с чесночной пампушкой)

300/50 гр.



320 руб.

### Лапша куриная

(готовится на «крепком» курином бульоне, с яичной лапшой, морковкой и луком)

300/50 гр.

280 руб.





## Паста



### Таглиателли с семгой

(паста с обжаренным филе семги и консоме из помидор под сливками, подается с ракушками мидии «гигант», кетовой икрой и базиликом)

1/315 гр.

620 руб.

### Спагетти Карбонара

(спагетти с обжаренным беконом, репчатым луком, под сливками, желтком яйца, подается с помидорами «черри» и сыром «пармезан»)

1/240 гр.

450 руб.

### Фетучини с морепродуктами

(паста с обжаренными морепродуктами, осьминожками и консуме из помидор под сливками, подается с мидиями «гигант», сыром «пармезан» и базиликом)

1/350 гр.

590 руб.

## Кесадилья

### Кесадилья с телячьей вырезкой

(телятина, лук-порей, сыр, с «острым томатным» соусом в мексиканской лепешке обжаренной на гриле)

1/225 гр.

450 руб.

### Кесадилья с курицей

(куриная грудка, помидоры, сыр, с соусом «тар-тар» в мексиканской лепешке обжаренной на гриле)

1/270 гр.



400 руб.


### Кесадилья с овощами

(баклажаны, цукини, лук-порей, сыр, с соусом «сальса» в мексиканской лепешке обжаренной на гриле)


1/250 гр.

350 руб.





## Горячие блюда из рыбы



### Стерлядь запеченная

(охлажденная волжская стерлядка, приготовлена в белом вине с пряными травами, овощами, подается с картофелем и обжаренным шампиньоном под «сливочно-икорным» соусом)

1 шт./290 гр. 1 400 руб.

### Семга запеленатая в филе судака

(прослоенная водорослями «нори», декорированная «шпинатовым» и «шафрановым» соусами, подается с «пестрым» рисом)

150/220 гр. 620 руб.

### Морской окунь под анисовым соусом

(обжаренный окунь, переложенный апельсином, шампиньонами, соленым огурцом, запеченный под соусом «бешамель», подается с «анисовым» соусом и апельсинами)

1/300 гр. 480 руб.

### Дорадо фаршированная базиликовой пастой

(подается со шпинатовым омлетом, «сливочно-шпинатовым» соусом, декорированный «малиновым» дрессингом)

1 шт./300 гр. 750 руб.

### Форель с муссом из семги

(подается с яблоками глазированными медом с корицей, со «сливочным» соусом, декорируется «бальзамико»)

1 шт. / 200 гр. 720 руб.

### Домик у моря

(три породы рыб, запекаются в пергаменте с баклажанами, цукини, болгарским перцем, шампиньонами, под сливками и белым вином)

1/325 гр. 650 руб.

### Семга под икорным соусом

(стейк из семги обжаренный на гриле, подается с картофельным пюре «каракатица» и «икорно-сливочным» соусом)

100/195 гр. 680 руб.





## Горячие блюда из мяса

**Стейк из мраморной говядины**

250/100 гр.

1 650 руб.

**Стейк из телячьей вырезки**

250/100 гр.

850 руб.

(подается на мраморной доске с двумя соусами: «можжевельново-смородиновым» и «остро-шашлычным».)

Для Вас 5 видов прожарки: «Rare»-сырое, «Medium rare»-полусырое, «Medium»-среднепрожаренное, «Medium well»-почти прожаренное и «Well done»-совсем прожаренное)

**«Обжорная» из телячьей вырезки**

(обжаренная вырезка с луком и грибами на соленом огурце, под дольками картофеля, запеченная с сыром и помидорами)

1/465 гр.

520 руб.

**Бефстроганов из телячьей вырезки**

(приготавливается по французскому рецепту в сливках и сметане, подается с картофельным пюре и луком «Фри»)

1/400 гр.

650 руб.

**Каре ягненка**

(корейка австралийского ягненка на косточки, жареная на гриле, подается с «диким» рисом, с «черносмородиновым» соусом, декорируется выпаренным «бальзамико»)

170/200 гр.

690 руб.

**Бифштекс «Северное сияние»**

(стейк из рубленого оленя под «айсбергам» из белка яйца и желтка, подается с «клюквенным» соусом и картофелем «деми глас»)

170/215 гр.

590 руб.

**«Черные» пельмени с олениной**

(традиционное тесто для пельменей с добавлением чернил каракатицы, фарш для пельменей по рецепту шеф-повара из северного оленя, подается с обжаренным болгарским перцем и сметаной)

300/170 гр.

450 руб.

**Стейк из свиной вырезки**

(свиная вырезка в «кисло-сладком» соусе с овощами и ананасами, запеченная под японским тестом «ролс»)

150/230 гр.

470 руб.

## Горячие блюда из птицы

### Утиная грудка

(стейк из французской утиной грудка «Магре», обжаренный на гриле, подается с карамелизованными, фламбированными в коньяке грушами и «малиновым» соусом со свежей клубникой и мятой)

150/210 гр.

750 руб.

### Котлета «По-Киевски»

(традиционная котлета приготовленная из куриного филе начиненная маслом, подается с картофелем «пай» и перепелиными яйцами)

160/135 гр.

450 руб.

### Индейка

(стейк из белого мяса индейки, замаринованная по рецепту шеф-повара, обжаренная на гриле, подается в растяжку с двумя соусами «малиновым» и «шафрановым» с «пестрым» рисом)

250/210 гр.

450 руб.

## Садж

### Садж из телятины

(телятина, курдюк, картофель, баклажаны, помидоры, сладкий перец, острый стручковый перец, обжаренные «по-восточному» в специальном казане)

на 4 персоны  
400/740 гр.

2 500 руб.

### Садж из баранины

(баранина, курдюк, картофель, баклажаны, помидоры, сладкий перец, острый стручковый перец, обжаренные «по-восточному» в специальном казане)

на 4 персоны  
400/740 гр.

1 750 руб.

### Садж из свинины

(свинина, курдюк, картофель, баклажаны, помидоры, сладкий перец, острый стручковый перец, обжаренные «по-восточному» в специальном казане)

на 4 персоны  
400/740 гр.

1 700 руб.

### Садж из курицы

(курица, курдюк, картофель, баклажаны, помидоры, сладкий перец, острый стручковый перец, обжаренные «по-восточному» в специальном казане)

на 4 персоны  
400/740 гр.



1 600 руб.



# Мангал на углях



Шашлык из бараньей мякоти	180/110 гр.	580 руб.
Баранья корейка на решётке	180/110 гр.	550 руб.
Люля-кебаб из баранины	180/110 гр.	470 руб.
Телячья корейка на решетке	200/110 гр.	550 руб.
Шашлык из телячьей мякоти	180/110 гр.	590 руб.
Шашлык из свиной мякоти	180/110 гр.	470 руб.
Свинные ребра на решетке	250/110 гр.	420 руб.
Свиная корейка на решетке	200/110 гр.	480 руб.
Цыпленок на решетке	300/110 гр.	450 руб.
Шашлык из курицы	180/110 гр.	370 руб.
Куриные крылья на решетке	250/110 гр.	300 руб.
Перепелки на вертеле	2 шт./110 гр.	650 руб.
Люля-кебаб из курицы	180/110 гр.	390 руб.
Семга на решетке	160/130 гр.	650 руб.
Дорадо целиком на решетке	1 шт./155 гр.	520 руб.
Сибас целиком на решетке	1 шт./135 гр.	520 руб.
Овощи жаренные на решетке (помидор, баклажан, болгарский перец, цукини, лук красный)	1/250 гр.	350 руб.
Шампиньоны на решетке	100/110 гр.	280 руб.
Люля-кебаб из картофеля на решетке	170/110 гр.	250 руб.
Молодой картофель в фольге	150/60 гр.	180 руб.





## Гарниры



Рис с овощами	1/100 гр.	150 руб.
Картофель по-домашнему	1/150 гр.	150 руб.
Картофель по-деревенски	1/150 гр.	150 руб.
Картофель фри	1/150 гр.	150 руб.
Картофель отварной	1/150 гр.	150 руб.
Картофельное пюре	1/150 гр.	150 руб.
Овощи на гриле	1/150 гр.	250 руб.

## Соусы

Наршараб	1/50 гр.	80 руб.
Аджика	1/50 гр.	80 руб.
Ткемали	1/50 гр.	80 руб.
Тар-тар	1/50 гр.	80 руб.
Табаско	1/50 гр.	80 руб.
Сметана	1/50 гр.	80 руб.
Майонез	1/50 гр.	80 руб.
Горчица	1/50 гр.	60 руб.
Кетчуп	1/50 гр.	60 руб.

## Хлебобулочные изделия

Хлебная корзина в ассортименте на Ваш выбор  
(булочка «кайзер» с маком, булочка «кайзер» белая, булочка «французская» мультизлаковая, «чиабатта» с солодом и кориандром)

1 шт. 45 руб.





## Десерты



### Твороженное пирожное с лесными ягодами

(подается с «карамельным», «шоколадным» и «ванильным» соусами взбитыми сливками и свежей клубникой)

1 шт./90 гр.

380 руб.

### Малиново-лимонное наслаждение

(трехслойное пирожное подается с «малиновым», «апельсиновым» и «киви» дрессингами, красной смородиной, оформляется цедрой и лимоном)

1 шт./80 гр.

370 руб.

### Тройное капучино

(трехслойное суфле, подается с топпингами «шоколадным», «карамельным» и «ванильным», свежей клубникой и мятой)

1шт./85 гр.

410 руб.

### Тирамису

(итальянский десерт подается с «карамельным», «шоколадным» и «карамельным» соусами и свежей клубникой)

1 шт./100 гр.

390 руб.

### Штрудель на Ваш выбор:

творожно-грушевый

классический яблочный

(горячий десерт подается с шариком ванильного мороженого с «апельсиновым», «киви» и «малиновым» соусами, оформляется красной смородиной, голубикой и мятой).

165/180 гр.

450 руб.

### Чизкейк на Ваш выбор:



классический

шоколадный

113/110 гр.

113/100 гр.

390 руб.





## Десерты



### Мороженое ванильно-фруктовое

(«бурбонская» ваниль, клубничное, «кассис-сливки» черная смородина, лимонный сорбет, подается с фруктовыми соусами на вафлях).

80/115 гр.

270 руб.

### Мороженое шоколадно-ореховое

(«бельгийский» шоколад, фисташковое, «бурбонская» ваниль, крем-карамель, подается с «шоколадно-карамельными» соусами на вафлях).

80/90 гр.

270 руб.

### Фруктовая тарелка

(виноград, яблоки, груши, апельсины, грейпфрут, клубника, киви, подается в авторском исполнении в «растяжку»).

1,1 кг.

650 руб.

### Салат «Кампари»

(виноград, яблоки, киви, груши, апельсины под ликером «кампри» и апельсиновым соком, со взбитыми сливками, физалисом, свежей клубникой, оформляется красной смородиной и голубикой).

1/260 гр.

320 руб.

### Фруктовая ваза в авторском исполнении

(слива, груши, яблоки, мандарины, виноград белый, виноград красный, клубника, фрукты подаются целиком в авторском исполнении).

3,5 кг.

3 500 руб.

### Клубника со сливками

(свежая клубника со сливками, оформляется голубикой и мятой)

155/30 гр.

410 руб.

### Орехи в ассортименте

(грецкий, фундук, кешью, арахис).

1/120 гр.

380 руб.

### Варенье собственного приготовления в ассортименте

(грецкий орех, белая черешня, айва, абрикосовое).



1/150 гр.

300 руб.

