



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

210 p.	<b>Нежность 200 гр</b> Жареная кура, свежий огурец, яйцо, майонез
250 p.	<b>Царская охота 200 гр</b> Кура, жареные с луком и грибами, чернослице, свежий огурец, яйцо, сыр, майонез
230 p.	<b>Салат с кальмараму 200 гр</b> Кальмары, огурец, яйцо, зелень, майонез
210 p.	<b>Крестьянский салат с 3 сырами 200 гр</b> Салат айсберг, помидор, огурец, сельдерей, красной сладкой лук, три вида сыра, зелень
250 p.	<b>Греческий 200 гр</b> Маслины, гренки, салатная заправка крупно порезанные помидоры, огурец, болгарский перец, сыр фета, листья салата, оливковое масло, маслины, базилик
250 p.	<b>Цезарь с курицей 200 гр</b> Курица, обжаренная в соевом соусе, свежая помидорка, чесночные гренки, листья салата. сыр, заправка
350 p.	<b>Цезарь с креветками 200 гр</b> Креветки, обжаренные в соевом соусе, свежая помидорка, чесночные гренки, листья салата. сыр, заправка
200 p.	<b>200 p.</b>
230 p.	<b>230 p.</b>
230 p.	<b>Язык с хреном 150 гр</b> Зеленый горошек, хрен, зелень, язык
360 p.	<b>Мясная тарелка 300 гр</b> Колбаса с/к, ветчина, балык, свиная в/к, хрен, зелень
250 p.	<b>Овощная тарелка 350 гр</b> огурец, помидор, перец болгарский, редис, сельдерей, соус, зелень
310 p.	<b>Ассорти под водочку 300 гр</b> корншоты, черри маринованные, опята маринованные, перец маринованный, маслины, оливки, черешта, зелень
200 p.	<b>Салат с луком 150 гр</b> салат, маринованные огурцы, зелень
200 p.	<b>Сарептская стогоонина из сала 100 гр</b> маслины, оливки, черешта, зелень
280 p.	<b>Креветки (190 год) 200 гр</b> говядина отварная, окорок копченый, язык отварной, соевый соус, гробы маринованные, горошек, яйцо, майонез, сметана
250 p.	<b>Цезарь 200 гр</b> Свиная, гробы, помидор, сыр, майонез
230 p.	<b>Австрийский 200 гр</b> Жареная куриное филе, картофель, корншоты, яйцо, свежий орех, майонез
210 p.	<b>Европейский 200 гр</b> Жареная курица, болгарский перец, кукуруза, яйцо, сыр, майонез
210 p.	<b>Орешка мясная (сезонное блюдо) 350 гр</b> Мясо набор, соевый соус, помидор, маслины, зелень, майонез
250 p.	<b>Ланша губная 250 гр</b> Ланша, ланша, лук, морковь, сельдерей, чеснок, укроп, сметана
250 p.	<b>Ланша куриная 250 гр</b> Курица филе, ланша, лук, морковь, укроп, чеснок
100 p.	<b>Уха «Опеканная» 350 гр</b> Судак, семга, картофель, морковь, лук, помидор, зелень. Подается в суповке.
100 p.	<b>80 p.</b>

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

150 p.	<b>Борщ с мясом и сметаной 250 гр</b>
160 p.	<b>Орешка мясная (сезонное блюдо) 350 гр</b>
200 p.	<b>Солянка мясная 250 гр</b>
100 p.	<b>Ланша губная 250 гр</b>
100 p.	<b>Ланша куриная 250 гр</b>
190 p.	<b>Уха «Опеканная» 350 гр</b>
80 p.	<b>Супчик дня 250 гр</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

320 p.

**Тещин язык 240 гр**  
Баклажан, обжаренный в своем соусе и запеченные с помидоркой и говяжьим языком под шубой из сыра, майонеза и чеснока

250 p.

**Шашлычок из курицы под сливочным соусом 200 гр**  
Филе курицы, перец болгарский, сливочный соус, зелень

170 p.

**Жульены в асортименте 150 гр**  
- из морепродуктов  
- из грибов  
- ассорти (грибы, перец болгарский, кура)

## ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ

время приготовления до 40 мин.

420 p.

**Корсар 150/100 гр**

Стейк семги, запеченный в фольге с вином и специями. Подается с жареными овощами

400 p.

**Брусничина 150/50 гр**

Стейк семги в сочетании с соусом от тещи(без гарнира).

350 p.

**Морской замок 350 гр**

Филе судака, запеченное под шубой из семги, креветок, жареного лука, сыра и майонеза. Подается с картошкой и брокколи.

350 p.

**Ля Буш 300 гр**

Филе судака, запеченное с жареным луком, грибов под шубой из сыра, майонеза и чеснока. Подается с гарниром из картошки фри и овощей.

380 p.

**Граф Орлов(1764 год) 400 гр**

Слой деревенской картошечки с грибочками, луком, помидоркой, соевым филе судака. Подается под сыром. Очень вкусный!!!

320 p.

**Судак под соусом «Лольский» 300 гр**

Подается с отварным картофелем

250 p.

**Гамбен До Финно 300 гр**

Запеченный картофель в сливках с луком и сыром.

## ГОРЯЧИЕ ИЗ КУРЫ

время приготовления до 40 мин.

**Цыпленок запеченный 300 гр**

Куриное филе, запеченное с жареными грибами и луком, под шубой из сыра и майонеза. Подается с картошкой фри

330 p.

**Филе курицы со сметанно-грибным соусом 350 гр**

Подается с отварным картофелем

330 p.

**Цыпленок фаршированный 300 гр**

Цыпленок, специи орех, сыр, аджика, красная болгарский перец.

Подается с гарниром на выбор

## ГОВЯДИНА

время приготовления до 40 мин.

400 p.

**Говядина по - имперски 250 гр**

Филе говядины, запеченное в беконе с душистыми специями и грибами.

380 p.

**Говядина в горшочке 350 гр**

Куричку говядины, тушеные с баклажанами, зеленой фасолью, помидоркой, жареным луком, болгарским перцем, грибами. Подается под сыром с чесноком

350 p.

**Говядина в ореховой корочке 300 гр**

Стейк говядины, запеченный в смеси из сыра и орехов. Подается со свежими овощами

380 p.

**Острый стейк под соусом из хрена 250 гр**

Алкогольный стейк из говядины. Подается с соусом их хрена, сливок, коньяка и гарниром на выбор

350 p.

**Экзот из говядины 250 гр**

Подается с гарниром на выбор

## СВИНИНА

время приготовления до 40 мин.

310 p.

**Жаркое по - царски 300 гр**

Свинина, картофель, жареные с луком, грибами, майонез, сыр, чеснок

300 p.

**Лельмешки по - русски с сыром, луком и грибами 350 гр**

**Мясо по - охотничьи 250 гр**  
330 p.  
Стейк свиный, жареный в остро-пряном соусе из аджики, меда и соевого соуса. Подается с гарниром из свежих овощей

**Жаренная картошка со свиной и бужениной 200 гр**  
350 p.

340 p.

**Любимое 300 гр**

Свиная отбивная, грибы, жареный лук, запеченные под шубой из сыра, маюнеза и чеснока. Подается с картофелем фри

320 p.

**Эскалоп из свиных 250 гр**

Подается с гарниром на выбор

## ПАСТЫ

(время приготовления до 40 минут)

320 p.

**Запеченная паста с 4 видами сыра 300 гр**

Pasticcio di pasta ai quattro formaggi

340 p.

**Паста Карбонара 300 гр**

Pasta alla carbonara

320 p.

**Паста Болонеза 300 гр**

Tagliatelle alla bolognese

## ПИЦЦА В АССОРТИМЕНТЕ 250 p.

500 гр (время приготовления до 30 минут)

**Маргарита** (сыр, помидор)

**Королевская** (ветчина, сыр, грибы, помидор)

## ПОСТНЫЕ И ДИЕТИЧЕСКИЕ

### БЛЮДА

180 p.

**Салат овощной 200 гр**

огурцы, помидор, масло оливковое,

зелень, перец болгарский

150 p.

**Салат из свежей капусты**

зелень, перец болгарский

огурцы, капуста, кукуруза, огурец, яблоко, зелень,

масло

150 p.

**Суп овощной 250 гр**

**Фри или картофель**

**деревенский по-дуженски 200 гр**

130 p.

**Капуста цветная отварная 150 гр**

250 p.

**Жаренная картошка с грибами 250 гр**

**Овощи жареные 200 гр**

цветная капуста, брокколи, фасоль, перец болгарский, стейки

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Тещин язык 240 гр**

320 p. Запеченный в своем соусе и баклажан, обжаренный с помидоркой и соевым соусом

под шубой из сыра, майонеза и чеснока

**Шашлычок из курицы под сливочным соусом 200 гр**

250 p. Филе курицы, перец болгарский, сливочный соус, зелень

**Жульены в ассорти 150 гр**

170 p. - из морепродуктов  
- из рыбы  
- ассорти (рыба, перец болгарский, курица)

# ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ

время приготовления до 40 мин.

**Корсар 150/100 гр**

420 p. Стейк семги, запеченный в фольге с вином и специями. Подается с жареными овощами

**Брагантина 150/50 гр**

400 p. Стейк семги в сочетании с соусом от тещы (без гарнира).

**Морской замок 350 гр**

350 p. Филе судака, запеченное под шубой из семги, креветок, жареного лука, сыра и майонеза. Подается с картошкой и брокколи.

**Ля Буш 300 гр**

350 p. Филе судака, запеченное с жареным луком, грuby под шубой из сыра, майонеза и чеснока. Подается с гарниром из картошки фри и овощей.

**Граф Орлов (1764 год) 400 гр**

380 p. Слой деревенской картошечки с грибочками, луком, помидором, соевым соусом. Подается под сыром. Очень вкусный!!!

**Судак под соусом «Польский» 300 гр**

320 p. Подается с отварным картофелем

**Гаман Домино 300 гр**

250 p. Запеченный картофель в сливках с луком и сыром.

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

время приготовления до 40 мин.

**Цыпленок запеченный с грибами 300 гр**

300 p.

330 p. Куриное филе, запеченное с жареными грибами и луком, под шубой из сыра и майонеза.

**Филе курицы со сметанно-грибным соусом 350 гр**

330 p.

Подается с картошкой фри

**Цыпленок фаршированный 300 гр**

330 p.

Подается с гарниром на выбор красной болгарской перцы, Цыпленок, специи орех, сыр, аджика.

# ГОВЯДИНА

время приготовления до 40 мин.

**Говядина по-имперски 250 гр**

400 p.

Филе говядины, запеченное в беконе с душистыми специями и грибами. Подается со свежими овощами и салатом

**Говядина в горчице 350 гр**

380 p.

Курички говядины, тушеные с баклажанами, зеленой фасолью, помидоркой, жареным луком, болгарским перцем, грибами. Подается под сыром с чесноком

**Говядина в ореховой корочке 300 гр**

350 p.

Стейк говядины, запеченный в смеси из сыра и орехов. Подается со свежими овощами

**Острый стейк под соусом из хрена 250 гр**

380 p.

Аппетитный стейк из говядины. Подается с соусом из хрена, сливок, коньяка и гарниром на выбор

**Эскалоп из говядины 250 гр**

350 p.

Подается с гарниром на выбор

# СВИНИНА

время приготовления до 40 мин.

**Жаркое по-царски 300 гр**

310 p.

Свинина, картофель, жареные с луком, грибами, майонез, сыр, чеснок

**Пельмени по-русски с сыром, луком и грибами 350 гр**

300 p.

**WI-FI БЕСПЛАТНО**



**3 ВИДА КОМПЛЕКСОВ  
ОТ 100 ДО 150 РУБЛЕЙ**





## LongDrinks

300 мл

**Леафан**

Ром, Банановый ликер, ананасовый сок, Голубой Кюрасао, лед.

240 p.

**Автомол**

Галцано, виски, джин, Беллиз, Калуга, мороженое, сливки, гренадин, лед.

240 p.

**Джорджо**

Ананасовый сок, Мартини Вьянко, Голубой Кюрасао, Гренадин, взбитые сливки, лед.

198 p.

**Потрясающий оргазм**

Беллиз, Куантро, Калуга, Галцано, сливки, молоко, лед.

198 p.

**Поцелуй Змеи**

Яблочный сок, Мартини Вьянко, Абсент, лед.

180 p.

**Елена**

Вермут, ликер дынный, сок ананасовый, лед.

180 p.

**Чай Лонг - Айленда**

Водка, ром, джин, текила, Куантро, лимонный микс, Кола, лед.

330 p.

**Мохито**

Белый ром, Спрайт, мята, сахарный сироп, лайм, лед.

250 p.

**Пинья Колада**

Белый ром, Malibu, ананасовый сок, сливки, лед.

198 p.

**Полет сквозь огонь**

Водка, апельсиновый сок, Гренадин, лед.

175 p.

## Вина в ассортименте

200 мл

1 бут

Испания

Италия

Франция

120 p.

450 p.

600 p.

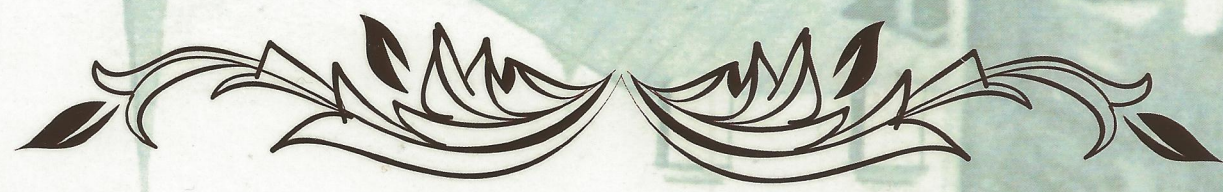
600 p.

## Шампанские вина

Абрау Дюросо 0,75 мл. 750 p.  
 Ламбурско дель Эмилиа (кр.п/сл, бел.п/сл) 0,75 мл. 600 p.  
 Советское Шампанское (п/сл, брют) 500 p.

## КОНЬЯК

Армянский 3\* 0,5 1850 p.  
 Лезгика 0,5 2150 p.  
 Кузляр 3\* 0,5 1550 p.



## Виски

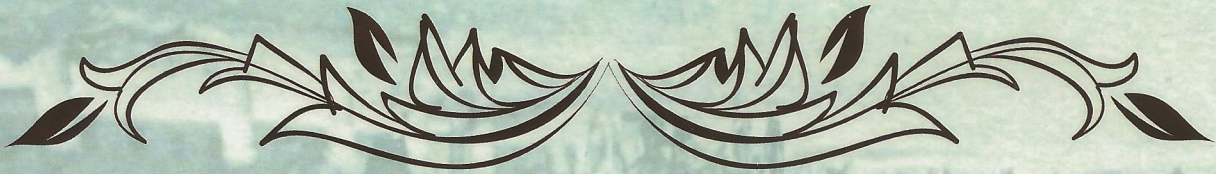
Блек Лейбл 0,5 3400 p.  
 Рэд Лейбл 0,5 3100 p.  
 Балантайнс 0,5 2700 p.  
 Белая Лошадь 0,5 1800 p.  
 Вильям Лосон 1500 p.

## Теquila

Теquila в асортименте 2950 p.

## Настойки и балзамы,

Ассент 0,7 3250 p.  
 Самбука 0,7 2600p.  
 Мартини Бианко 1л 2300 p.  
 Бехеровка 0,5 1900 p.  
 Егермастер 0,5 2300 p.



70 p.  
130 p.  
70 p.  
90 p.  
140 p.  
130 p.  
200 p.  
150 p.  
170 p.

Эспрессо 75мл.  
Эспрессо двойной 150 мл.  
Американо 150 мл.  
Капучино 150 мл.  
Латте 200 мл.  
Латте с супоном 200 мл.  
Латте с ликером 200 мл.  
Чай в ассортименте 600 мл.  
Чай Пуэр 600 мл.

### Горячие напитки

150 p.  
150 p.  
150 p.  
130 p.  
150 p.  
125 p.  
100 p.  
150 p.

Амстел  
Бад  
Туборг Грин  
Велкополовецкий Козел (светлое)  
Ловенбрау светлое  
Жаветский гусь  
Клинское  
Холстмен

### 0,5 мл

### 0,33 мл

1500 p.  
850 p.  
600 p.

300 p.  
170 p.  
120 p.

150 p.  
85 p.  
60 p.

Русский Стандарт 0,5  
Парламент 0,5  
Водка в ассортименте

### 1 бут

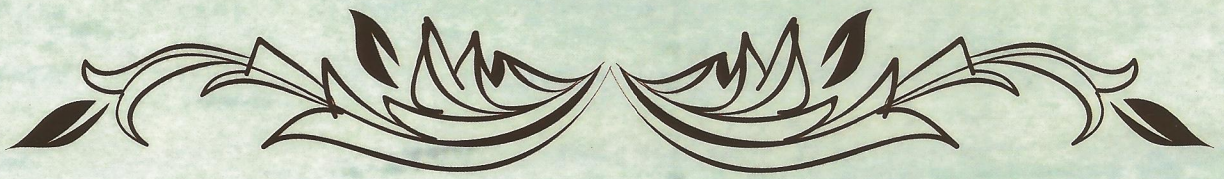
### 100 мл

### 50 мл

### Водка

Ул.





## ShotDrinks

45 мл

200 руб

**Кровоизлияние в мозг**  
Дынный ликер, самбука, беллис, спенадин

**Медюза**  
Самбука, Беллис, Голубой Кюрасао.

**Анаболук**  
Голубой Кюрасао, Дынный ликер, Куантро.

**Секс на снегу**  
Самбука, Малибу, Куантро.

**B-52**  
Калуа, Беллис, Куантро

## Безалкогольные коктейли

250 мл

**Ильяс**

Мороженое сливки, апельсиновый сок, супот Голубой Кюрасао, лед.

**Молочный коктейль «Классический»**

100 р.

**Молочный коктейль со взбитыми сливками**

150 р.

**Молочный коктейль с супотом на выбор**

170 р.

## Соки и воды

300 мл

1л

**Сок (в асортименте)**

51 р.

**Вода в асортименте(газ., б/газ.)**

30 р.

**Кола, Лепси, Спрайт**

30 р.

## Свежевыжатые соки

200мл

**Апельсиновый**

135 р.

**Лимонный**

135 р.

**Морковный**

100 р.

**Яблочный**

200 р.

**Мороженое в асортименте**