

# Салаты

Время приготовления 15-20 мин.

## Салат Цезарь

Листья салата Романо, сыр Пармезан, пшеничные гренки, заправленные соусом «Цезарь»

С мясом цыпленка 240 гр 249 руб.

С тигровыми креветками 240 гр 379 руб.

С семгой 240 гр 279 руб.

## Салат Пражский

230 гр 249 руб.

Пекинская капуста, копченая куриная грудка, ананасы, корнишоны, кукуруза, маслины, болгарский перец, майонез

## Салат Оливье

200 гр 219 руб.

Говядина, картофель, морковь, горошек, яйцо, маринованные огурцы, майонез

## Салат Богемский

200 гр 279 руб.

Кусочки обжаренной свинины, говядины, курицы и шампиньонов с миксом салатных листьев, свежими огурцами и томатами

## Салат Теплый

200 гр 279 руб.

Микс салатов со свежими овощами, жареной говяжьей вырезкой, цукини, черри в острой медовой заправке

## Салат Греческий

210 гр 229 руб.

Болгарский перец, томат, огурец, лук, сыр Фета, маслины, оливковое масло

## Салат Прибой

200 гр 229 руб.

Слабосоленая семга, рукола, цукини, помидоры, лук маринованный, маслины, соевый соус, оливковое масло, лимон



*Салат Нежность* 220 гр 229 руб

*Шампиньоны, сыр, грецкий орех, картофель, морковь, яйцо, майонез*

*Салат*

*Танго по-английски* 200 гр 229 руб

*Ветчина, огурцы, сыр, яйцо, белый соус*

*Салат Витаминный* 210 гр 139 руб

*Капуста, морковь, яблоко, кукуруза, кляква, оливковое масло, лимонный сок*

*Салат Морской* 210 гр 239 руб

*Морской коктейль, картофель, корнишоны, помидоры, лук красный, оливковое масло, лимонный сок*

*Салат с языком* 180 гр 230 руб

*Язык говяжий, огурцы, яблоко, каперсы, майонез*

*Салат Андалузия* 180 гр 219 руб

*Салат Романо, грецкий орех, апельсин, гранат, сметана*

*Салат Дракон* 210 гр 249 руб

*Говяжья вырезка, свёкла, морковь, корнишоны, соевый соус, оливковое масло, лимонный сок*

*Салат Капрезе* 210 гр 259 руб

*Сыр моцарелла, помидоры, бальзамический уксус и душистый базилик*

*Салат*

*Хитрая креветка* 180 гр 228 руб

*Руккола, шампиньоны, креветки, помидоры Черри, сыр Пармезан, бальзамический уксус*





# Горячие блюда

Время приготовления 30-60 мин.

**Стейк по-Карловарски** 450 гр 439 руб.

Свиная шея гриль с запеченным картофелем и овощами гриль

**Аппетитные свиные ребрышки** 350 гр 329 руб.

Запеченное свиное ребрышко с картофелем и овощами гриль

**Свинина по-пражски** 300 гр 389 руб.

Запеченная свинина подается с картофелем по-деревенски и фирменным соусом

**Мясной рулет** 350 гр 419 руб.

Обжаренная на гриле свиная шея, фаршированная сыром подается с фруктовым соусом

**Говядина на кости** 250 гр 459 руб.

Нежнейший стейк из говядины с домашним соусом

**Медальоны из говядины** 260 гр 379 руб.

Обжаренные на гриле медальоны из говядины под соусом Песто

**Бефстроганов**

**в сливочном соусе** 300 гр 379 руб

Говяжья вырезка, шампиньоны, лук репка, сливки.

**Картофель**

**по-мексикански** 300 гр 359 руб

Картофель с золотистой корочкой, шампиньонами и беконом, подается с соусом «Канкасе»



## Горячие блюда из птицы

Время приготовления 30-60 мин.

Куриное филе на гриле 280 гр 329 руб

Куриное филе, обжаренные шампиньоны, картофель по-деревенски, лимон

Стейк Нежный 250 гр 389 руб

Маринованное в острых специях, обжаренное филе индейки

Подолье 300 гр 379 руб

Нежная куриная грудка с шампиньонами под золотистой сырной корочкой, подается с картофельным пюре

## Рыбные горячие блюда

Время приготовления 30-60 мин.

Стейк из семги 200 гр 429 руб.

Семга жареная на гриле с соусом «Наршарап»

Семга в сливочном соусе 300 гр 469 руб.

Семга (филе), маринованная в белом вине со сливками. Подается с Ризотто

Золотой Судак 250 гр 279 руб.

Жаренный до золотистой корочки судак, с нежным сливочно-сырным соусом.

Дорадо с овощами 350 гр 439 руб.

Свежая морская рыба Дорадо с овощами на пару со сливочным маслом.

Речная форель 350 гр 439 руб

Речная форель подается с каперсами и картофелем

Радужная форель 300 гр 389 руб

Радужная форель, маринованная в белом вине подается с овощами гриль





## Десерты

Тирамису	130 гр	179 руб
Чизкейк	130 гр	179 руб
Штрудель с яблоком	150 гр	179 руб
с грушей	150 гр	189 руб
с вишней	150 гр	199 руб
Торт Злата Прага	130 гр	179 руб
Торт Фруктовый	130 гр	179 руб
Мороженное	150 гр	139 руб.
<i>Ванильное, шоколадное, фруктовое с топингом</i>		
Нежный мусс	200 гр	139 руб.
<i>Мусс из сливочного сыра Маскарпоне с ягодами и корицей</i>		
Салат Конфети	200 гр	149 руб
<i>Яблоко, апельсин, грейпфрут, сироп, миндальная крошка</i>		
Салат Айсберг	210 гр	169 руб
<i>Груша, киви, ананас, взбитые сливки, мороженое</i>		
Салат Фруктовый	200 гр	149 руб
<i>Яблоко, киви, апельсин, взбитые сливки, топинг</i>		



*[Handwritten signature]*

## Ризотто

Ризотто с белыми грибами	180 гр	189 руб.
Ризотто с овощами	150 гр	129 руб.
Ризотто с морепродуктами	180 гр	189 руб.
Ризотто Примавера	180 гр	139 руб.
Шампиньоны, кукуруза, горох, морковь		
Ризотто с курицей	180 гр	189 руб.

## Пасты

Фарфалле	230 гр	199 руб.
Паста, шампиньоны, куриная грудка, горошек, сливки, сыр Пармезан		
Карбонара	230 гр	199 руб.
Паста, карбонат, чеснок, сливки, сыр Пармезан, желток		
Болоньезе	230 гр	199 руб.
Паста, говяжий фарш в вине, помидоры Канкасе, сельдерей, сыр Пармезан		
Фузилли	230 гр	149 руб.
Паста, курица, кукуруза, сливочно-сырный соус, укроп		
Пене-мотодор	230 гр	169 руб.
Паста, карбонат, соус Канкасе, сыр Пармезан		



## Чай в чайничке 0.5 л

Черный классический	120 руб
Черный с бергамотом	120 руб
Черный с чебрецом	120 руб
Черный с вишней	120 руб
Чай по-английски (с молоком)	150 руб
Зеленый классический	120 руб
Зеленый с жасмином	120 руб
Зеленый с мелиссой	120 руб
Зеленый с имбирем	120 руб
Зеленый с мятой и апельсином	140 руб
Молочный улун	120 руб
Фруктово-ягодный	120 руб
Чай с мятой	120 руб
Чай с мятой и чебрецом	130 руб

## Чай Гринфилд 0.2 л

(пакетированный)

Черный	30 руб
Черный с клубникой	30 руб
Зеленый	30 руб
Виноградный	30 руб
Малиновый	30 руб
Ромашка	30 руб
С барбарисом	30 руб

## Безалкогольные напитки

Морс	200/1 л	30/150 руб.
Сок в ассортименте	200/1 л	30 /150 руб.
Фанта, Кока-Колла, Спрайт	0,5 л	70 руб.
Кока-Колла	0,25 л	50 руб.
Бон Аква	0,5 л	50 руб.
Кувача	0,5 л	50 руб.
Берн	0,33 л	100 руб.

Обслуживание 10% от стоимости Вашего заказа.

