

Салаты

Мясные салаты

Салат «Оливье» по-старинному рецепту **1/180** **280**

(буженина, утиная грудка, язык говяжий, огурцы соленые, картофель, морковь, горошек, яйцо, лук красный, майонез)

Салат «Мясоедoff» **1/190** **330**

(буженина, куриное филе, бекон, айсберг, пармезан, соус)

Салат из языка

с овощами, сыром и сухариками **1/245** **300**

(язык гов., огурцы св., помидоры, сыр, сухарики, чеснок, кинза, майонез)

Горячий салат в дуэте **1/270** **330**

(свиная вырезка, куриное филе, перец, цуккини, шампиньоны, лук красный, бальзамико – оливковая заправка)

Салат «Русская трапеза» **1/200** **300**

(язык отвар., буженина, корнишоны, грибы белые, картофель по-деревенски, листья салата «айсберг», помидоры «черри», заправка)

Биф – салат с утиной грудкой **1/240** **300**

(буженина, язык, утиная грудка, картофель, морковь, цуккини, огурец св., огурец сол., заправка)

Салат «Мексиканский» **1/200** **280**

(куриное филе, помидоры «черри», огурцы св., салат «айсберг», кедровые орешки, сухарики, заправка)



Теплый салат

из куриной грудки с овощами 1/200 280
(куриное филе, шампиньоны, цуккини, помидоры, оливковая-соевая заправка)

Салат «Цезарь» На Ваш выбор:

(салат айсберг, сухарики, пармезан, соус «цезарь», помидоры черри)

- с курицей 1/250 300
- с семгой 1/240 440
- с королевскими креветками 1/230 440

Овощные салаты

Салат «Греческий» в чаше из

хрустящего лаваша 1/240 280

(помидоры черри, перец болгарский, огурцы св., лук красный, сыр «фета», маслины, оливки, базилик, лаваш, заправка)

Салат – мангал 1/220 250

(крупно нарезанные баклажан, помидор, перец, запеченные на мангале, заправленные оливковым маслом с добавлением кинзы, лука и приправ)

Винегрет с семгой и грибами 1/270 260

(семга с/с, картофель, морковь, свекла, огурцы соленые, лук красный, капуста квашеная, шампиньоны, мидии)

Салат «Капрезе» 1/200 360

Салат из Италии – спасение Вашей талии.

(моцарелла, помидоры черри, соус «Песто»)



Рыбные салаты

- | | | |
|--|--------------|------------|
| Салат «Тар-тар в ладье из авокадо» | 1/180 | 300 |
| (авокадо, кальмары, креветки, огурцы св., маслины, заправка) | | |
| Салат «Морская звезда» | 1/220 | 360 |
| (креветка королевская, кальмары «бонго-монго», помидоры черри, семга с/с, огурцы св., листья салатов, масло олив., соус «тар-тар») | | |
| Салат «Европейский» | 1/230 | 360 |
| (креветки королевские, семга припущенная, кальмары «бонго-монго», рис, авокадо, смесь салатов, заправка от «шефа») | | |
| Салат из креветок
в апельсинах и сливочном соусе | 1/225 | 380 |
| (креветки коктейльные, креветки королевские, кальмары, смесь салатов, апельсин, помидоры черри, заправка, лимон) | | |
| Крем-салат «Лосось под шубой» | 1/240 | 300 |
| (семга с/с, сельдь с/с, морковь, свекла, яйцо, лук зеленый, смесь салатов, майонез, икра) | | |
| Салат «зеленый» с семгой и угрем | 1/170 | 440 |
| (семга жареная, угорь жареный, перец, помидоры черри, смесь салатов, салат айсберг, оливково-соевая заправка) | | |
| Салат «От шефа» | 1/190 | 330 |
| (огурец св., салат «айсберг», помидор «черри», креветки коктейльные, зелень, масло оливковое) | | |
| Теплый салат из морепродуктов
под бальзамико-оливковой заправкой | 1/220 | 480 |
| (креветки королевские, семга, кальмары бано монго, перец, лук порей, сельдерей, помидоры черри, заправка) | | |



Горячие закуски

Грибные шляпки	1/260	(8-10 шт.)	270
(шампиньоны, фаршированные куриной начинкой под сыром)			
Мидии в раковине			
под сливочным соусом с чесночным хлебом		(6шт)	500
Королевские креветки		14 шт.	
в остро-сладком маринаде	1/200		440
Тигровые креветки			
в соусе «Джамбо»	2 шт/4 шт		600/1000
Пармезан жареный			
в лепестках миндаля	1/150		200
Гребешки в темпуре	1/150		400
Жаркое-жюльен из языка	1/220		330
Жаркое-жюльен из белых грибов	1/180		330

Пасты

«Лазанья» мясная с пармезаном	1/450	480
Паста «Баланьезе»	1/300	360
(спагетти «Фетучини», соус «Баланьезе», пармезан)		
Паста «Карбонара»	1/300	360
(фетучини, бекон, шампиньоны, парамезан, соус)		



Сам себе повар

Блюда на лавовом
(вулканическом) камне
накалённый до
температуры

400 градусов

Вы можете приготовить себе сами

из предложенных нами видов мяса или рыбы с овощами и соусом.

На две персоны: 1/400/500

- Свиная вырезка	650
- Говяжья вырезка	1200
- Куриное филе	650
- Семга филе	1000
- Треска филе	500
- Креветки королевские	1400



Горячие блюда

Мясные блюда

Грудинка «А-ля Рус» 1/150/210/40 550
(свиная грудинка томленая в маринаде с пряными травами, картофелем, квашеной капустой и соленым огурчиком с соусом хрен и горчица)

Свиная корейка гриль 1/170/120/50 450
с овощами (свиная корейка гриль со свежими овощами перец, сельдерей, морковь, капуста цветная, брокколи, брюссельская, соус итальяно)

Стейк из свиной шеи 1/120/45/70/200 660
с тортильей, соусом «неаполитано» и картофелем по-деревенски

«Бризоль» из свинины 1/280/80/50 450
(Свиная корейка фаршированная шампиньонами и сыром с соусом барбекю, молодым картофелем «Бebbи»)

«Турнедо» из свиной вырезки 1/290 450
запеченое в мешочке слоеного теста

Жаркое с соусом «Жюльен» 1/430 440
(свиная вырезка, перец, цуккини, шампиньоны, картофель, лук)

Куриный Бон-Бон 1/420/40/65 440
с огуречным тар-таром и томатным гаспаччо в шоте
(куриное филе фаршированное моцареллой и завернутое в тонкую картофельную стружку)

Куриное филе 1/170/40/200 350
в сливочном соусе

(куриное филе, слив. соус, капуста брокколи, цветная, стручковая фасоль)



Баранья корейка с брокколи, цуккини 1/390 680
и соусом «Наршараб»

Стейк «Шато» 1/250/150/50 500
(стейк из свиной шеи шпигованный чесноком и морковью, с квашеной капустой и картофелем по-деревенски и соусом)

Медальон из свинины 1/225/100/120 550
запеченный под моцареллой, с гарниром из куриного филе в беконе

Медальоны из свинины 1/190/100/80 550
под сливочно-грибным соусом с молодым картофелем.

Свиная рулька 1/740/50 950
с квашеной капустой и острым соусом барбекю

Утиная грудка в апельсинах 1/300 700
(утиная грудка, апельсин, соус, клюква)

Стейк из говядины 1/170/135/50 1200

с овощами гриль
(говядина тонкий край, помидор, перец, цуккини, баклажан,

Соус «Барбекю»)

Стейк филе-миньон из вырезки 1/250/100 900

мраморной говядины на картофельном планше

Рекомендуемые степени прожарки:

- Rare — сырой с кровью
- Medium Rare — среднесырой с преобладанием розового сока
- Medium — среднепрожаренное мясо с розоватым мясным соком

Стейк Рибай с картофельным пюре 1/250/375 1800
прослоенное квашеной капустой и белыми грибами
(толстый край мраморной говядины)

Австралия/США. 100 дней зернового откорма. Мраморный говяжий стейк из реберной части, особенно сочный и ароматный. Рекомендуемая степень прожарки – medium среднепрожаренное мясо с розоватым мясным соком.



Рыбные блюда

Филе морского языка на пару с белым соусом и кресс салатом	1/200/50	500
(морской язык, сливочный соус с икрой, смесь салатов в оливковом масле)		
Лабардан в картофеле	1/350/60	400
под соусом «Песто» со спаржей и лаймом		
Осетрина от «шефа»	1/280	800
(осетрина, семга, огурец, помидор, лимон, маслины, салат)		
Семга в миланском стиле	1/285	600
(семга, перец, шампиньоны, цуккини, лук порей)		
Филе семги припущенное в белом вине с диким рисом		
(филе семги, дикий рис, соус тар-тар)	1/420	650
Дуэт из семги и трески	1/410	600
(семга, треска, смесь салатов, соуса «Шеф» и «Деликатес», сельдерей)		
Лосось в беконе с картофелем	1/335	650
(семга, бекон, помидоры черри, сыр, картофель по-деревенски соус деликатесный, лимон)		



Рыбные стейки:

Стейк из семги гриль	1/365	800
на картофельной подушке с грибами и беконом		
Стейк из семги «Бабочка»	1/365	850
Стейк Чилийского сибасса	1/345	1000
Стейк тунца с баклажанами	1/305	850
Стейк акулы с блинными роллами	1/415	780

Целиковые рыбы:

«Царская» форель	за 100 гр	300
Дорадо в белом соусе из креветок	1/360	850
Стальноголовый лосось	1/270/40/50	580
с овощами и беконом		
Средиземноморский лаврак	1/450	750
запеченный с овощами		
«Руже»	1/200/20	450
с соусом «Шеф»		
Зеркальный карп	(за 100гр)	250
с деревенским картофелем		



Ассорти из шашлыков

Предлагаем составленные варианты из расчета на 4 персоны: в лаваше с огурчиком, помидором, картофелем и салат-мангалом.

- Свиная шея, люля кебаб курица, семга барбекю 1/930/290 2200

подается с красным соусом и соусом наршараб.

- Свиная шея, телятина корейка, люля кебаб баранина 1/930/240 2200

подается с красным соусом.

- Свиная шея, баранина корейка, семга барбекю 1/740/255 2200

подается с красным соусом и соусом наршараб.

Ассорти из рыбы и морепродуктов

1/750/120/5 на 4-5 персон 1700

(рулетики из семги и трески (4шт.), мидии в сливочном соусе (8шт.), кальмары и креветки королевские (10шт.) в соусе джамбо, овощи гриль: помидоры черри, перец, цуккини, баклажаны, соус наршараб)



Мясные шашлыки в лаваше

с красным соусом, свежим помидором и
огурчиком 1/200/110/50

Шашлык из свиной корейки	1/200/100	400
Шашлыки из свинины	1/200/100	400

Шашлык из корейки телятины	1/200/100	550
Шашлык из мякоти телятины	1/200/100	550

Шашлык из бараньей корейки	1/200/100	560
Шашлык из бараньих внутренностей (сердце баранье, почки бараньи, печень баранья, зелень)	1/200	420

Шашлык из куриных бедрышек	1/200/100	360
Шашлык из куриных крылышек	1/200/100	300

Люля-кебаб из курицы	1/200/100	360
Люля-кебаб из телятины	1/200/100	540
Люля-кебаб из баранины	1/200/100	540



Шашлыки из рыбы

Семга филе	1/200/110/50	700
Семга стейк	1/200/110/50	700
Осетрина стейк	1/200/110/50	600

Целиковые рыбки:

Барабулька с соусом «Итальяно»	1/100/50/30	460
Форель радужная (целиком)	1/100/50/30	550
Сибас (целиком)	1/300/50/30	680
Дорадо (целиком)	1/250/50/3	650
Карп на углях (целиком)	(за 100 гр.)/50/30	200



Десерты

Торт «Тирамису» Бисквит с кофейной пропиткой и кремом «Забальоне».	1/120	260
Чиз кейк «Клубничный»	1/120	240
Чиз кейк «Шоколадный»	1/140	240
Чиз кейк «Пралине с шоколадом и орехами»	1/140	200
Пирог «Штрудель» яблочный Традиционный тирольский десерт	1/215	260
Пирог «Штрудель» сливовый Традиционный тирольский десерт	1/215	260
Пирог «Штрудель» вишневый Традиционный тирольский десерт	1/215	260
Сырники с топингом на ваш выбор	1/100/50	100
Блинчики с топингом	1/100/50	80
Шокманже Шоколадный десерт с коньяком	1/150/15	250



ПИВНАЯ СТРАНИЧКА

Пиво разливное

Бад светлое 0,5200

Пиво бутылочное

Шпатен светлое 0,5.....250

Козел темное 0,5.....130

Козел светлое 0,5.....130

Стелла Артуа б/а 0,5.....150

Карлсберг б/а 0,33.....100

Закуски к пиву

Гренки с соусом барбекю и тар-тар 1/100/40/40.....100

Кольца кальмара с соусом тар-тар 1/150/40.....170

Креветки коктейльные отварные 1/150.....160

Креветки коктейльные жареные 1/150.....200

Сырные шарики с соусом деликатесный 1/200/40.....290

Брюшки семги с/с 1/150.....290

Куриные крылышки с острым соусом 1/280/50.....270

Купаты-гриль с картофелем фри

и соусом барбекю 1/130/150/40.....350



ПИВНОЙ СЕТ №1.....700

Купаты-гриль 1/130

Картофель фри 1/150

Острые куриные крылышки 1/150

Квашеная капуста 1/100

Гренки 1/100

Соусы: барбекю и сметанный с чесноком 1/40/40

ПИВНОЙ СЕТ №2.....650

Куриные крылышки 1/150

Картофель пай 1/100

Луковые кольца 1/100

Сырные шарики 1/150

Гренки 1/100

Соусы: чили и деликатесный 1/40/40

ПИВНОЙ СЕТ №3.....650

Кольца кальмара 1/150

Креветки отварные 1/150

Картофель по-деревенски 1/100

Сыр Джил 1/50

Корнишоны и оливки/маслины 1/120/20

Соусы: тар-тар и кетчуп 1/40/40

