

Холодные закуски



Ассорти из трех видов рыб 450р.

Филе слабосоленой форели, маринованное филе тунца и филе копченого угря с листьями салата, долькой лимона, маслинами и розовым перцем - 210/40 гр.

Карпаччо из тунца с икрой летучих рыб..... 470р.

Тонко нарезанное подмороженное филе тунца с гарниром из огурца, моркови и листьев салата. Заправляется кунжутным маслом, соевым соусом и лимонным соком. Посыпается крупной морской солью, свежемолотым перцем и маринованными каперсами - 100/113 гр.

Язык отварной с хреном 300р.

Охлажденный отварной говяжий язык с маринованными огурцами, листом салата, с соусами - соевым и соусом Хрен - 100/42/40 гр.

Карпаччо из говяжьей вырезки 460р.

Тонко нарезанное подмороженное мясо с гарниром из салата Руккола, вяленых помидор, свежих шампиньонов и пластин сыра Пармезан под заправкой лимонного сока, оливкового масла и бальзамического уксуса с свежемолотым черным перцем и крупной морской солью - 80/73/18 гр.

Тунец маринованный с авокадо 460р.

Маринованные тунец и авокадо с салатом Микс - 110/55/25 гр.



Холодные закуски

Оливки 100р.

Маринованные испанские оливки без косточки
с веточкой зелени - 100/1 гр.

Маслины 100р.

Маринованные испанские маслины без косточки,
с веточкой зелени - 100/1 гр.

Моцарелла «Капрезе» 420р.

Нежный сыр моцарелла с томатами, салат Микс
под оливково-бальзамической заправкой и соусом Песто - 125/175 гр.

Форель слабосоленая с лимоном 380р.

Филе слабосоленой форели с листьями салата
маслинами и долькой лимона - 100/40 гр.

**Филе сельди с картофелем, чипсами
и клюквенным соусом** 310р.

Филе сельди, отварной картофель, заправленный укропом; маринованный
в лимонном соке фиолетовый лук, чипсы из бородинского хлеба;
лист салата и клюквенный соус - 100/140/20 гр.



Салаты

Салат Чука 300р.

Салат из маринованных водорослей с ореховым соусом - 150/50 гр.

Салат-букет из свежих овощей

Свежие помидоры, огурец, редис, сладкий перец, стеблевой сельдерей, подается на выбор:

со сметаной - 200/30 гр. 250р.

с оливковым маслом - 200/15 гр. 250р.

с майонезом - 200/30 гр. 250р.

Салат «Греческий» 340р.

Классический салат из свежих овощей, листового салата «Айсберг», фиолетового лука, сыра «Фета» и маслин - 40/205 гр.

Теплый салат с сыром Пармезан

в беконе на гренках 390р.

Поджаренный сыр Пармезан, завернутый в бекон, на хрустящих тостах, подается с листовым салатом Микс, свежими помидорами, авокадо, оливками и морковью. Заправляется смесью оливкового масла, бальзамического уксуса и Дижонской горчицы - 235 гр.

Салат «Унаги» 490р.

Легкий салат с копченым угрем, огурцом, перепелиными яйцами. Заправляется кунжутным маслом с рыбным соусом - 60/130 гр.

Салат из Рукколы с креветками 610р.

Пикантные листья Рукколы с авокадо, жареными тигровыми креветками, сыром Пармезан и помидорами Черри. Заправлен оливковым маслом и бальзамическим уксусом - 45/115 гр.



Салаты



Салат средиземноморский

с копченым лососем 500р.

Копченый лосось, салат Руккола и сыр Фета - 245 гр.

Заправленный оливковым маслом и бальзамическим уксусом

Салат из морепродуктов 650р.

Тигровые креветки, осьминожки, филе кальмара

на листьях салата Микс с дольками яйца и соусом Песто - 80/120 гр.

Салат «Триколор» 470р.

Салат Микс, помидоры, авокадо, моцарелла - 400 гр.

Заправленный оливковым маслом, бальзамическим уксусом и соусом Песто

Салат «Цезарь»

Салат из листьев «Романо», с чесночными гренками, сыром Пармезан и заправкой с анчоусами и каперсами. Подается на выбор:

с креветками - 45/195 гр. 410р.

со слабосоленым лососем - 40/195 гр. 400р.

с куриным филе - 55/195 гр. 380р.

Салат из утиной грудки 550р.

Ломтики утиной грудки на хрустящих салатных листьях с дольками Помело свежей малины с соусом Понзу и малиновым соусом - 50/145 гр.

Салат из говяжьей вырезки 450р.

Теплый салат с говяжьей вырезкой, приготовленной на гриле, в сочетании с листовым салатом, свежими помидорами и красной фасолью - 50/185 гр.

Салат из языка с яичными рулетками 390р.

Салат из говяжьего языка, жаренных шампиньонов, свежих огурцов, отварного куриного филе и листового салата Микс. Заправляется майонезом. Подается с яичными рулетками - 70/150 гр.

Салат «Табуле» с креветками 410р.

Кус-кус, коктейльные креветки и свежие овощи - 250 гр.

Заправленные лимонным соком и оливковым маслом.



Горячие закуски

Жульен из двух видов грибов 330р.

Обжаренные белые грибы и шампиньоны с луком и запеченные в сливках под шапкой из сыра - 100 гр.

Тигровые креветки на листьях салата с чесночным соусом 600р.

Обжаренные тигровые креветки в чесночном соусе с листьями салата, помидором Черри - 80/60/25 гр.

Морские гребешки со спаржей и белыми грибами 550р.

Морские гребешки, слегка обжаренные, подаются с зеленой спаржей, белыми грибами, картофельным пюре и соусом на основе кокосового молока с рыбным Тайским соусом - 75/120/30/10 гр.

Рулетики из семги 480р.

250/50 гр.

Эскалоп из Фуа-гра 600р.

Нежная печень утки с душистыми ягодами и двумя видами соусов: абрикосовым и малиновым - 50/55/40 гр.

Язык с орехами на картофеле 400р.

Отварной говяжий язык, обжаренный, с добавлением лука и чеснока. Тушится в сметане с грецким орехом. Подается на обжаренном картофеле с луком пореем фри - 200 гр.



Первые Блюда

Суп-пюре из спаржи 290р.

Нежный суп из спаржи со сливками
и оливковым маслом - 300 гр.
Подается с гренками.

Суп из белых грибов 350р.

Русский суп из таежных грибов.
Подается с деревенской сметаной - 300/20 гр.

Суп-крем из шампиньонов 260р.

Суп из пробитых грибов с картофелем, заправленный сливками.
Подается с гренками - 250 гр.

Уха из семги с маслинами 300р.

Рыбный суп из Норвежской семги с конкассе из помидор
и Испанскими маслинами 60/240 гр.

Борщ «Московский» 270р.

Традиционный русский суп. Подается с беконом, отварным языком,
отварной говядиной и сметаной - 300/30/20 гр.

**Куриный бульон с куриной грудкой
и вермишелью** 230р.

250/50 гр.



Паста



Фарфалле с копченой форелью и красной икрой 550р.

Паста Фарфалле в сливочном соусе с ломтиками копченого лосося
и декором из красной икры - 320 гр.

Спагетти с чернилами каракатицы и морепродуктами

Паста "Спагетти с чернилами каракатицы" с осьминожками,
тигровыми креветками и кальмарами. Подается на Ваш выбор:

в сливочном соусе 350 гр. 630р.

в томатном соусе 350 гр. 630р.

Феттуччине с курицей и белыми грибами 500р.

Паста "Феттуччине" в сливочном соусе с обжаренным куриным филе
и белыми грибами. Подается с соусом Песто и помидором Черри - 300 гр.

Спагетти «Карбонара» 500р.

Паста "Спагетти" в яично-сливочном соусе с сыром
Пармезан и беконом - 350 гр.



Горячие рыбные

**Судак на картофельном пюре
с креветочным соусом** 500р.

Филе речной рыбы, обжаривается и подается на картофельном пюре со сливочно-креветочным соусом и розовым Бразильским перцем - 150/100/30 гр.

**Дорадо на овощном жульене
с Устричным соусом** 700р.

Средиземноморская рыба, обжаренная на гриле, подается на овощах: цукини, лук-порей, морковь с листьями салата Микс, долькой лимона и устричным соусом - 180/110/10 гр.

**Сибас, фаршированный креветками
с шпинатовым соусом** 800р.

Средиземноморская рыба, фаршированная коктейльными креветками и запеченая в сливках. Подается с листьями салата Микс долькой лимона и сливочным соусом со шпинатом - 180/40/30 гр.

**Стейк из семги с грибами Шии-таки
в соусе Терияки** 670р.

Стейк-бабочка из норвежского лосося обжаривается на гриле и тушится с грибами Шии-таки в соусе Терияки. Подается с апельсиновой цедрой - 150/50/20 гр.

Стейк из тунца с рисом Акватика Микс 600р.

Стейк Атлантического тунца, маринованного с имбирем и обжаренного на гриле, подается со смесью риса и заправкой из кунжутного масла со сливочно-икорным соусом - 100/150/30 гр.



Горячие мясные

**Куриное филе в остром соусе с водорослями
Вакаме и картофельным gratenom** 490р.

*Куриное филе в соусе с добавлением аджики и водорослей.
Подается с картофелем, запеченным в сливках с сыром Пармезан - 150/170 гр.*

**Утиная грудка с грушей и соусом
из красной смородины** 750р.

*Жареное филе утки с томленной грушей со специями
и соусом с красной смородиной - 180/88/30 гр.*

**Ножка кролика с Райскими
яблочками и соусом из белых грибов** 600р.

*Ножка кролика, томленная в овощном взваре, подается в слоеной подушке
в соусе из белых грибов. Гарнируется райскими яблочками
и бальзамическим соусом - 140/100/70 гр.*

**Рулька свиная запеченная
с жареной капустой** 700р.

*Запеченная свиная ножка с чесноком и розмарином
гарнируется жареной капустой и подается с соусом Хрен - 1шт./100/30 гр.*

**Свиное каре на косточке с картофелем,
стручковой фасолью и соусом «Бежо»** 580р.

*Корейка свинины на косточке, фаршированная сыром Фета и вяленым помидором,
обжаривается на гриле и подается с картофельным gratenom,
стручковой фасолью и соусом Бежо - 175/150/30 гр.*



Горячие мясные

Каре ягненка с кус-кусом и соусом Розмарин 1100р.

Каре ягненка на ребрышках обжаривается на гриле.
Подается с кус-кусом, с овощами и соусом Розмарин - 200/150/50/1 гр.

Медальоны из говядины в сливочном соусе с белыми грибами 700р.

Обжаренная говяжья вырезка подается в сливочном соусе с грибами, луком и чесноком - 200/40/100 гр.

Филе-миньон в беконе на овощах гриль 750р.

Стейк из вырезки, завернутый в бекон и обжаренный на гриле. Подается на смеси баклажан, цукини, перца, стручковой фасоли, вяленых помидор с соусом из Дижонской зерновой горчицы - 115/100/46 гр.

Косичка из свиной вырезки на картофеле 600р.

Маринованная свиная вырезка, заплетенная в косу, обжаренная на гриле.
Подается на картофеле, обжаренном во фритюре - 150/160/50 гр.

Стейк говядины «Стриплойн» 980р.

Стейк из мяса поясничной части американского бычка зернового откорма.
Обжаривается на гриле. Подается с салатом из свежих овощей с острой помидорной сальсой - 150/125/50 гр.

Стейк говядины «Рибай» 1350р.

Стейк из толстого края без кости американского бычка зернового откорма.
Обжаривается на гриле. Подается с запеченым картофелем и острой помидорной сальсой - 200/120/50 гр.



Закуски

Овощи гриль 320р.

Обжаренные на гриле и заправленные чесночным маслом и базиликом - баклажаны, цукини, фенхель, перец сладкий и помидоры - 235/3 гр.

Рис «Акватика Микс» 130р.

Отварная смесь дикого и длиннозерного риса - 150гр.

Картофель по-деревенски 130р.

Запеченый, а затем обжаренный картофель в кожуре. Заправлен чесночным маслом -100/5/1 гр.

Картофель фри 110р.

Обжаренные во фритюре брусочки картофеля - 100/1 гр.

Картофельное пюре 100р.

Воздушное пюре с добавлением молока и сливочного масла - 150 гр.

Картофель жаренный с белыми грибами 300р.

Обжаренный картофель с луком и белыми грибами - 250 гр.

Картофельный гратен 240р.

Запеченые в сливках с сыром Пармезан пласты картофеля с добавлением мускатного ореха - 150 гр.



Десерт



Торт «Чизкейк»

Классический сырный торт, украшенный глазированными свежими ягодами

с малиной - 275 гр. 510р.

с голубикой - 255 гр. 440р.

с клубникой - 265 гр. 420р.

Торт «Эстерхази» 290р.

Миндально-шоколадный торт. Названный в честь Министра иностранных дел Австро-Венгерской Монархии - Пала Анатала Эстерхази (1776-1866)

Подается с плодами физалиса - 125 гр.

Торт «Три шоколада» 240р.

Торт из белого, молочного и черного шоколада с добавлением творожного сыра и сливок - 200 гр.

Штрудель с мороженым

«Яблочный» 220р.

Рулет из слоеного теста с кусочками яблока.

Подается с шариком мороженого на сливках - 150/40/15 гр.



Десерт



Штрудель с мороженым

«Вишневый» 220р.

Руллет из слоеного теста с ягодами вишни.

Подается с шариком мороженого на сливках - 150/40/15 гр.

Пирожное «Тирамису» 250р.

Десерт на основе сыра Маскарпоне с пропитанными кофейным сиропом бисквитными палочками Савоярди. Покрыт натертым шоколадом - 115 гр.

Пирожное

«Корзиночка Фруктово-ягодная» 210р.

Песочная корзиночка с муссом из манго и маракуйи. Украшена персиком, киви, клубникой, голубикой, ананасом и виноградом - 150 гр.

Мороженое «Микс» 200р.

Ассорти из мороженого с взбитыми сливками, грецкими орехами, домашним печеньем, шоколадной стружкой и соцветием мяты - 120/31/20 гр.

