

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясное ассорти
(салями, бекон, суджук,
бастурма,)

200 500

Овощное ассорти
(помидорчик, огурчик,
перец болгарский, зелень)

350 300

Рыбное ассорти
(семга с/с, масляная рыбка,
блинчики фаршированные
с форелью, зелёным луком
и сыром фета)

300 600



Сырное попури
(дор блю, гауда, маздам,
мраморный, мималетто)
250 450



Соленье
(помидор, огерек, перец чили,
виноград, черри, капуста)
400 350



**Сырное ассорти
из грузинских сыров**
(чечель обычный, чечель копчёный,
брынза, сулгуни)
200 250



**Сельдь
с картофелем и луком**
250 300



Фруктовая ваза
450 500

Мясная по-домашнему (куриный рулет, ростбиф, буженина, язык)	200 600
Семга слабосоленая	100 200
Тарталетки с красной икрой	150 350
Грибы маринованные	200 120
Нарезка лимонная	100 90
Оливки, маслины	100 120

САЛАТЫ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ И РЫБЫ

НОРВЕГИЯ

(семга с/с, опята маринованные,
картофель отварной, яйцо,
лук зел., майонез)

220 350

НЕПТУН

(тарталетка, морской коктейль,
яйцо, лист салата)

4шт 250

МОРСКОЙ БРИЗ

(морской коктейль, помидор черри,
пекинская капуста, руккола,
сыр пармезан, заправка,
устричный соус)

200 300

**С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И РИСОВОЙ ЛАПШОЙ
И ФРУКТАМИ**

(креветка тигровая, лапша рисовая, помидор черри, персик,
киви, заправка кунжутное масло)

220 400

МАДАГАСКАР

(необычный вкусный салат из даров моря с
идеально сбалансированным вкусом кальмара,
мидий, креветок с молодым огурцом,
шампиньонами и лимонным соком)


200 350



АФРОДИТА

(кальмар, сыр, яйцо)

200 250



ЦЕЗАРЬ С ЛОСОСЕМ ИЛИ С КРЕВЕТКОЙ

(вариация на тему классического рецепта)

200 350

РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ

(руккола, креветки, авокадо, черри, пармезан, бальзамик, оливковое масло)

200 400

ПРЕМЬЕР

(Изысканное сочетание королевских креветок и свежих шампиньонов.

Фоном служит зелёный салат, томатки «Черри» и болгарский перец. Обратите внимание на изысканную заправку из бальзамического уксуса, горчицы и оливкового масла)

200 450

САЛАТЫ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

ТАКО

(тортилья, вырезка говяжья, салат микс, яйцо перепелиное, авакадо, черри, перец запечённый, соус сальса)

250 300

ОЛИВЬЕ 1905 ГОДА

(раковые шейки, язык говяжий, салат микс, карнишоны, яйцо перепелиное, утиная грудка, майонез, икра красная)

240 400

ПРИЛИВ ЧУВСТВ

(телячий язык, копчёная курочка, маринованные грибочки, фундук)

200 250



МАЛЬЧИШНИК

(говядина, ветчина, филе куриное, солёные огурчики, сыр)

200 250

ЧАРОДЕЙКА

(нежное куриное филе в сочетании с черносливом и грецким орехом с добавлением свежих огурчиков)

200 250



ВДОХНОВЕНИЕ

(филе куриное, шампиньоны жаренные, яйцо, сыр голландский, гранат, майонез)

220 250



ИЗ КУРОЧКИ

(создают Салат в стиле фьюжн.Жареное куриное филе и зелёный салат в обрамлении микса из ореховых нот.Этот микс кедровые и грецкие орехи, авокадо и кунжутно-имбирная заправка)

200 320



ЗОЛОТОЙ ТЕЛЁНОК

(Ещё один фьюжн-эксперимент: говяжья вырезка в сочетании с ананасом, свежими огурцами и зелёным салатом. Разумеется, не обошлось и без кунжута с островатой имбирной заправкой)

200 350

САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ



ЛЕТНИЙ

(свежие огурчики,помидорчики, перец стручковый,лук репчатый, зелень, заправка на выбор)

200 200



ГРЕЧЕСКИЙ

(овощной салат с греческим сыром Фета, маслины заправленный оливковым маслом)
200 200



КАПРИЗЕ

(помидоры, сыр "Моцарелла", бальзамик, оливковое масло)
200 300



РУККОЛА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

(руккола, помидоры сладкие, авокадо, редис, жаренные с ароматными травами, белые грибы заправленные трюфельным маслом с бальзамиком и кедровыми орешками)
250 400

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖУЛЬЕНЫ ИЗ КУРИЦЫ С ГРИБАМИ

(мясо молодого цыплёнка запечёного
с грибами и сыром)

120 200

ЗАКУСКА “Дикаря”

(запечённые мидии с обжаренными
ломтиками авакадо)

6штук 550

ЗАКУСКА “ДЖАГА-ДЖАГА”

(тигровые креветки в винно-сливочном соусе,
подаётся на обжаренных огурцах)

175 450



КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ(вес)
100 150



ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБОЧКИ 100 150
(молодой цыплёнок, кедровый орех, зелень, сыр)

ЖУЛЬЕН “ДАРЫ МОРЯ” 120 250
(креветки, морские гребешки, мидии, запечённые с сыром, сметаной и майонезом)

КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ(вес) 100 200

ФРАНЦУЗСКИЙ ОМЛЕТ 200 250
(омлет фаршированный с языком и зеленью и майонезом)

ГАРНИРЫ

РИЗОТТО 1/150 80
КАТРОФЕЛЬ ФРИ 1/150 100
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С УКРОПОМ 1/150 100
КАРТОФЕЛЬ ПО- ДОМАШНЕМУ

СОУСЫ

СОУС НАРШАРАБ 1/50 100
СОУС КРАСНЫЙ 1/100 80
СОУС БЕЛЫЙ 1/100 80
ХРЕН 1/100 50
ГОРЧИЦА 1/100 50
УКСУС 1/100 50
СМЕТАНА 1/100 50

ПЕРВЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**СОЛЯНКА СБОРНАЯ
МЯСНАЯ**
300 200



**СУП ПЮРЕ
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**
300 300

СУП ЛАПША

300 150

УХА "СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ"
(семга, форель, креветки,
мидии по специальному рецепту)

500 250

ОКРОШКА МЯСНАЯ

300 150

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

**СКОВОРОДКА
ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ**
350 350

**МЕДАЛЬОНЫ
ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ**
в венгерском беконе в луке порее
под соусом из белых грибов.
От шеф-повара
100 250

ДЕЛИКАТНЫЙ КОШЕЛЁК
свиной антрекот
фаршированный лесными
грибами и зеленью
100 200



СВИНИНА ПО-АФРИКАНСК

свинина отбивная, тушёные овощи с ананасом
100 200



СТРАСТИ ДЖАГИАНЦЕВ

нежное филе свинины,
с кунжутным маслом и овощами
250 300

ХРЮШКА ПОД ШАФЕ

нежнейшая свиная шейка в сливочном-коньячном соусе
и шампиньонами
100 200



СКОВОРОДКА ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ	350	300
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ	100	200
МЕДАЛЬОНЫ В ВЕНГЕРСКОМ БЕКОНЕ	100	200
МЕДАЛЬОНЫ ПОД СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ	100	200
МЕДАЛЬОНЫ В ВЕНГЕРСКОМ БЕКОНЕ	100	250
МЕДАЛЬОНЫ ПОД СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ	100	250

Новинки



КАРЕ ЯГНЕНЬКА

корейка ягнёнка, маринованная со специями, подается с отварной спаржей и помидорами черри

170/180 700

БАРАНИНА ПО-МАДРАССКИ

баранина обжаренная до золотистой корочки, с добавлением обжаренных на сливочном масле сухофруктов

250 650





БАРАНИНА “САХАРА”

тушеная баранина запечённая по сыром в печи

100 200

КУРИНОЕ ФИЛЕ “ПАРМА”

куриное филе с заправкой из грибов, подается в сырном соусе со спаржей и помидорами


230/90 500



**ФРИКАСЕ
ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ**

обжаренные ломтики куриного филе в шампанском с болгарским перцем в сливочном-соусе

250 400



ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

СУДАК ПО-ГРЕЧЕСКИИ

(обжаренное филе судака, запечённое с овощами, под соевым соусом)

100 150

СЕМГА ПОД ИКОРНЫМ СОУСОМ

(стейк семги обжаренный и притушенный в сливочно-икорном соусе)

100 300

КАРАВЕЛЛА

(нежнейшее филе сёмги, запечённое сыром дор-блю с тигровой креветкой в сливочно-сырном соусе от ШЕФ-ПОВАРА)

100 350



ФОРЕЛЬ ФАРШИРОВАННАЯ

100 200

СУДАК В КЛЯРЕ

100 150

(нежное филе судака с травами
в воздушном пивном кляре)

СЕМГА ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ 100 250

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ(шея)	100	120
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ(антрикот)	100	100
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ(мякоть)	100	150
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ(пистолеты)	100	150
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	100	150
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ	100	150
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	100	70
ПЕРЕПЕЛКА	1шт.	150
ФИЛЕ КУРИНОЕ В ЖИРОВОЙ СЕТКЕ	100	100
КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ	100	80
ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ В ЖИРОВОЙ СЕТКЕ	100	100
ГОВЯДИНА ВЫРЕЗКА	100	230
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ	100	180
ФОРЕЛЬ РАДУЖНАЯ	100	180
КАРТОФЕЛЬ НА ШАМПУРАХ	100	35
КАРТОФЕЛЬ В БЕКОНЕ	100	80
ШАМПИНЬОНЫ НА ШАМПУРАХ	100	90
ОВОЩИ НА ШАМПУРАХ(целые или сате)	100	90



ГРУЗИЯ

Рулетики из баклажан
с орехом
200 160




Лобио по-менгрельски
(красная фасоль, томат,
орехи, специи)
200 250



Сациви
(классическая грузинская
акуска)
300 250





Хинкали свино-говяжье
(сочная начинка, с душистой кинзой,
с грузинскими травами с бульоном)

1шт.60



Хачапури по-аджарски
300 150



Солянка по-грузински
300 200

Хинкали с телятиной	1шт. 65
Хинкали жаренные	1шт. 70
Хачапури по-менгрельски	500 350
Хачапури по-тбилийски	500 350

ПОЧУВСТВУЙ ВКУС ИТАЛИИ



ПИЦЦА ВЕНЕЦИЯ

(помидор, базилик, ветчина, перец болгарский, сыр моцарелла, орегано)

800 500

ПИЦЦА НЕАПОЛИТАНО

(охотничьи колбаски, помидор, перец чили, сыр пармезан, сыр голландский)

800 500

ПИЦЦА Дон Карлеоне

(морской коктейль, сыр моцарелла, сыр пармезан, перец болгарский, орегано, соус красный, лимон, оливки, маслины)

800 500



ДЕСЕРТЫ

Захир	200
Пикассо	150
Домино	150
Три шоколада	200
Тирамису	200
Чизкейк	200
Штрудель	200
Мороженое в ассортименте	150
Мороженое с сиропом	180
Мороженое с фруктами	200