

ЗАКУСКИ

Ростбиф с маринованным луком 200 гр.	430 р
Мясное плато (саями, пармская ветчина, бастурма, суджук, язык телячий, ростбиф маринованный, прошутто) 300 гр.	670 р
Рыбное плато (муксун, омуль, сёмга, нельма, чушь из стерляди) 300 гр.	710 р
Сырное плато (бри, камамбер, дор-блю, мягкий чесночный сыр, сулугуни, моцарелла) 300 гр.	650 р
Попурри из свежих овощей (томаты, огурцы, паприка, редис, зелень) 500 гр.	450 р
Разносолы домашние (помидоры фаршированные, баклажан, черемша, стручковый перец, корнишоны, капуста) 550 гр.	520 р
Закуска из грибов (белые грибы, грузди, опята) 300 гр.	660 р
Карпаччо из телятины	430 р
Карпаччо из сёмги *	460 р
Хоммос (паста из гороха нут с добавлением кунжутного масла) 170 гр.	310 р
Муттабаль (паста из запечённых на гриле баклажан с кунжутным маслом) 170 гр.	360 р



Рекомендовано
Шеф-поваром:



* Карпаччо из сёмги

Блюдо было «изобретено» в Венеции в 1950 году Джузеппе Чиприани и названо в честь Витторе Карпаччо — живописца эпохи Возрождения, чьи картины изобиловали всевозможными искрящимися оттенками красного и белого цветов. Чиприани разработал этот рецепт специально для графини Амалии Нани Мочениго, которой врачи запретили есть мясо, приготовленное при тепловой обработке.

САЛАТЫ

Капрезе* (нежная моцарелла, свежие помидоры и базилик) 300 гр.	370 р
Овощной с сочной зеленью (помидоры, огурцы, паприка, зелень, грецкий орех, оливковое масло) 250 гр.	310 р
"Средиземноморский" (помидорки "Черри", огурцы, паприка, маслины, оливки, артишоки, сыр "Фета") 250 гр.	390 р
"Арабия" (помидоры, огурцы, мята, сок лимона, масло оливковое) 250 гр.	300 р
Тёплый салат из печёных баклажан, томатов, паприки, приправленный зеленью и оливковым маслом 300 гр.	390 р
Рулетики из баклажан, фаршированные ореховой пастой с восточными пряностями 250 гр.	350 р
"Цезарь" с курицей 250 гр.	320 р
"Цезарь" с креветками 250 гр.	410 р
"Деревенский" с ростбифом (картофель, грибы белые, шампиньоны, маслины, маринованные огурчики) 250 гр.	390 р



Рекомендовано
Шеф-поваром:



* Капрезе

Название эта закуска получила от острова Капри (Италия). Благодаря красно-бело-зелёному цвету, имитирующему цвета итальянского флага, капрезе стало одним из национальных блюд Италии.

САЛАТЫ

Тёплый салат из нежной телятины с миксом салатных листьев 250 гр.	490 р
Салат из языка с яйцом пашот, руколой и артишоками 250 гр.	360 р
Филе тунца запечённого на подушке из салатных листьев и спаржи, под сливочным соусом и пармезаном 250 гр.	450 р
Салат из осьминога* с картофелем, маслинами, помидорками черри под оливковым маслом 350 гр.	530 р
Коктейль из креветок и авокадо, руколой под соусом из оливкового масла и "Бальзамико" 250 гр.	410 р
Салат из морских гребешков, грейпфрута и салата "Фризе" 250 гр.	450 р
Тёплый картофельный салат с подкопчённой форелью 350 гр.	360 р
Салат из куриного филе и грибов с помидорками "Черри" и руколой 350 гр.	310 р



Рекомендовано

Шеф-поваром:

*



Салат из осьминога

Осьминог, как и другие морские обитатели, деликатесный продукт. Кроме того, белок, которым богато мясо осьминога, обладает высокой биологической активностью. Так же, в нем содержатся важные микроэлементы и витамины – тиамин, рибофлавин и др. Кроме того, он способен менять свой вкус в зависимости от способа приготовления. Так, маринованный осьминог по вкусу будет отличаться от осьминога жареного.

СУПЫ

Минестроне* овощной крем-суп, подаётся с гренками Minestrone passato con crostini 350 гр.	190 р
Суп из красной фасоли Zuppa di fagioli 350 гр.	230 р
Суп-крем из брокколи с креветками Crema di broccoli e gamberi 350 гр.	240 р
Суп-крем из спаржи Crema di asparagi 350 гр.	350 р
Суп-крем из белых грибов Crema di funghi patate 350 гр.	280 р
Похлёбка грибная 350 гр.	250 р
Борщ с говядиной 350 гр.	260 р
Харчо с бараниной 350 гр.	220 р
Уха 350 гр.	260 р



Рекомендовано
Шеф-поваром:

*



Минестроне

От итальянского *Minestrone* - большой суп, суп со множеством ингредиентов — блюдо итальянской кухни, лёгкий суп из сезонных овощей, иногда с добавлением пасты или риса. Минестроне — одно из наиболее распространённых в Италии блюд.

СУПЫ ХОЛОДНЫЕ

Окрошка овощная на квасе 350 гр.	190 р
Окрошка мясная на квасе 350 гр.	240 р
Окрошка арабская "Лябан" овощная (кефир арабский, мята, огурцы, зелень, редис) 350 гр.	210 р
Окрошка арабская "Лябан" с капустой 350 гр.	190 р
Гаспачо* (томаты, огурцы, паприка) 350 гр.	230 р



Рекомендовано

Шеф-поваром:



Гаспачо

Вкусное, сытное острое блюдо в основе которого были оливковое масло, уксус, хлеб и чеснок готовили еще в древние времена для кормления римских легионеров. Считалось, что такая пища наполняет воинов силой и калориями. В старые времена в Испании готовили только белый гаспачо, который внешне, да и по своему вкусу сильно отличается от привычного нам томатного супа. Использовать томаты испанские кулинары начали только после открытия Америки, так как только после этого в странах Европы узнали о существовании вкусного, красивого и полезного овоща – помидора. Если ранее до появления помидоров гаспачо считался блюдом, которое едят только бедные люди, то после добавления томатов его стали подавать на стол высокопоставленным особам.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ВОСТОК

Хинкали 250 гр.	490 р
Чахохбили из курицы 370 гр.	410 р
Цыпленок в вине с запечённым картофелем и розмарином 400 гр.	600 р
Мясо ягненка, тушённого в вине с травами и алычой 400 гр.	530 р
Плов горский с салатом 350/150 гр.	410 р
Плов из молочной пшеницы и риса с курицей и кедровыми орешками 350 гр.	460 р
Долма (голубцы с говядиной в виноградных листьях с соусом мацони) 280 гр.	390 р
Шаурма из куриного мяса с картофелем-фри и овощным салатом 400 гр.	370 р
Шаурма сэндвич в лаваше куриная 150 гр.	170 р
Бамия с бараниной и рисом 300/ 200 гр.	590 р
Бамия с курицей и рисом 300/ 200 гр.	520 р
Голень ягнёнка с кус-кусом* 350/ 200 гр.	690 р



Рекомендовано

Шеф-поваром:



* Голень ягненка с кус-кусом

Кус-кус - восточное блюдо, изготавливаемое из крупы, магрийского или берберского происхождения; также кус-кусом называют саму крупу.

Сочетание ягнятины с кус-кусом пришло из Марокко, а может быть еще южнее. Но факт в том, что кус-кус политый индийской райтой с легким оттенком мяты волшебным образом дополняет ягнятину, приготовленную на гриле.

ПАСТА

Ньокки* с соусом из томатов Gnocchi al pomodoro 350 гр.	440 р
Лазанья болоньезе Lazaganna bolognese 500 гр.	470 р
Паппарделле с домашними колбасками сальсиче Pappardelle e Salsiccia 350 гр.	470 р
Ризотто с морскими рачками Risotto crema di scampi 350 гр.	370 р
Ризотто с курицей Risotto al polletto 350 гр.	390 р
Ризотто с грибами Risotto al funghi porcini 350 гр.	410 р
Паппарделле с белыми грибами Pappardelle al funghi porcini 350 гр.	480 р
Тальятелле с раками Tagliatelle al camberi di fiume 370 гр.	590 р
Тальятелле с омарами Tagliatelle all`astice 850 гр.	1890 р
Ригатоне аматричана со свиными щечками в соусе из томатов Rigatoni alla amatriciana 350 гр.	490 р



Рекомендовано

Шеф-поваром:

*



Ньокки с соусом из томатов

Слово «ньокки» предположительно происходит от итальянского слова «nocchio», то есть деревянный сук, или «посса» — кулак. Ньокки получили широкое распространение во время экспансии Римской империи в страны европейского континента. За последние 2 000 лет появились те или иные разновидности клёцок. Принято считать, что их общим прототипом являются ньокки. В Римской империи ньокки изготавливались из смеси яиц и похожего на манную кашу теста.

ДАРЫ МОРЯ

Дорада*, запечённая с картофелем 450 гр.	540 р
Филе сибаса на подушке из овощного поппури 350 гр.	580 р
Стейк из форели с карамелизированным лимоном и спаржей, под соусом «Оландез» 450 гр.	690 р
Гигантские креветки на гриле 250 гр.	690 р
Омар, запечённый в гратене с травами 900 гр.	1980 р
Скумбрия с печёным картофелем 400 гр.	480 р
Шашлычок из сёмги с креветками 300 гр.	540 р
Лосось на гриле 300 гр.	540 р



Рекомендовано
Шеф-поваром:



Дорада, запечённая с картофелем
Испокон веков регулярно поедается всеми приморскими народами во всех частях света. Готовить ее можно абсолютно любым способом или даже есть сырой. Вкус дорады похож на вкус морского волка, иначе называемого лавраком или сибасом. Дораду оценят любители здорового образа жизни и приверженцы низкожировых диет, так как дорада в среднем содержит всего 1,8 гр жиров на 100 гр филе.

МЯСО

Домашние колбаски "Сальсиче" на гриле 350 гр.	570 р
Каре ягнёнка с икрой из печёных баклажан 350 гр.	690 р
Каре телёнка в панировке из душистых трав 350 гр.	690 р
Тандем из каре телёнка и ягнёнка 700 гр.	1350 р
Филе телятины под соусом "Горгонзола" 350 гр.	690 р
Свиная рулька с тушеной капустой 700 гр.	480 р
Шатобриан* в панировке из душистого перца с овощами-гриль 400 гр.	920 р
Стейк "Рибай" 350 гр.	1250 р

ПТИЦА

Перепела по-римски 300 гр.	620 р
Цыплёнок "Алла дьявола" 450 гр.	650 р
Утиная грудка под апельсиновым соусом 350 гр.	840 р



Рекомендовано
Шеф-поваром:



* Шатобриан с овощами-гриль

Стейк Шатобриан - идеальное мясное блюдо: сочное, ароматное и очень сытное. История возникновения стейка связана с именем виконта Франсуа-Рене де Шатобриана. Повар которого впервые изготовил необычное блюдо, быстро завоевавшее популярность у гурманов всего мира.

ШАШЛЫКИ И КЕБАБЫ

Говяжий язык на гриле с овощами-гриль 260/30/70/45 гр.	530 р
Шашлык из баранины (филе) 260/30/70/45 гр.	590 р
Шашлык из телятины с овощами 260/30/70/45 гр.	540 р
Шашлык "абу кадар" из телятины 260/30/70/45 гр.	540 р
Шашлык из куриного мяса «шиш-таук»* 260/30/70/45 гр.	490 р
Шашлык из говяжьего сердца 260/30/70/45 гр.	510 р
Шашлык из свинины(филе) 260/30/70/45 гр.	510 р
Шашлык из свинины (антрекот) 260/30/70/45 гр.	510 р
Шеф ассорти (ассорти из всех шашлыков) 350/30/150 гр. 900 гр.	580 р 1400 р
Кебаб из баранины 260/30/70/45 гр.	530 р
Кебаб «банджан» из баранины с баклажанами 260/30/70/45 гр.	500 р
Кебаб "абу авар" из баранины под соусом из томлённых томатов, паприки, перчика чили 260/30/70/45 гр.	560 р
Кебаб "афанди" с кедровым орехом и паприкой 370 гр.	560 р
Крылышки куриные 370 гр.	460 р



Рекомендовано
Шеф-поваром:



*** Шашлык из куриного мяса «шиш-таук»**

Традиционный арабский куриный шашлык, приготовленный по старинному рецепту. Курица в блюде шиш-таук получается очень сочной и нежной благодаря особому оригинальному маринаду, который и придает ей аппетитный ярко-красный цвет.

ГАРНИРЫ

Запеченый картофель 200 гр.	250 р
Овощи на гриле 200 гр.	250 р
Мини-овощи припущенные 200 гр.	350 р
Нежная спаржа под соусом "Олландез"* 150 гр.	350 р
Рисовый микс 200 гр.	250 р



Рекомендовано

Шеф-поваром:



*** Нежная спаржа под соусом "Олландез"**
*Любой диетолог вам скажет, что спаржа - это низкокалорийный и очень полезный овощ. Если запечь его и заправить соусом «олландез», получится изумительный гарнир, который очень популярен среди шеф-поваров самых рейтинговых ресторанов.
Для тех, кто не знает, соус «олландез» родом из Нидерландов (в переводе с англ., Hollandaise, буквально - «голландский соус»). Этот калорийный соус готовится из сливочного масла, белого вина, взбитых желтков и специй.*

ВЫПЕЧКА

Хачапури мегрельское 400 гр.	420 р
Хачапури аджарское 400 гр.	390 р
Хачапури с сыром и зеленью 400 гр.	370 р
Хачапури "кубдари" с мясом 400 гр.	390 р

ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ* 250 гр.	390 р
ПАНАКОТА КОФЕЙНАЯ 250 гр.	310 р
ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ 250 гр.	390 р
ТОРТ " НАПОЛЕОН" 250 гр.	290 р
ТУЛУМБА 250 гр.	220 р
СУХОФРУКТЫ К ЧАЮ 100 гр.	100 р
ВАРЕНЬЕ К ЧАЮ 100 гр.	150 р



Рекомендовано

Шеф-поваром:

*



Тирамису

«Тирамису» состоит из трех итальянских слов: *tira* *ti* *su*, что буквально можно перевести как «поднимай меня вверх», а по одной из версий «подними мне настроение».

Ещё есть версия, что Тирамису считается возбуждающим лакомством из-за сочетания кофе и шоколада. Бесполезно объяснять, что такое Тирамису, сравнивая его с нежным тортом, пудингом, или суфле. С уверенностью можно утверждать только то, что Тирамису имеет аристократическое происхождение, поэтому требует к себе соответствующего отношения. Это нежное, воздушное, невесомое «ничто».