



### Салаты:

<b>Салат тайский с куриным филе</b> <i>Пикантный салат с добавлением мяты, имбиря и сложной заправки в тайском стиле</i>	260 г	320 р
<b>Салат из свинины-терияки и водорослей Чука</b> <i>Изысканный салат в японском стиле с угрём, водорослями Чука и кунжутным маслом</i>	250 г	380 р
<b>Тёплый салат из куриной печени и манго</b> <i>Салатный микс с ароматным манго и заправкой на основе из лимона, лайма и дижонской горчицы</i>	210 г	390 р
<b>Овощной салат с телятиной от шеф - повара</b> <i>Обжаренная говяжья вырезка с салатным миксом и фирменной заправкой</i>	230 г	440 р
<b>Салат с рукколой и креветками</b> <i>Лёгкий и нежный микс рукколы, апельсина конкассе, авокадо и обжаренных тигровых креветок с добавлением ароматного соуса на основе цитрусов и мёда. Идеален для следящих за фигурой</i>	240 г	360 р
<b>Салат фирменный</b> <i>С добавлением фирменной заправки на основе тыквенного масла. Сервируется с тыквенными семечками</i>	200 г	200 р
<b>Кардиган</b> <i>Необычное сочетание микса-салата с овощами с тонкими слайсами бекона под яйцом пашот заправляется соусом бальзамик</i>	300 г	350 р
<b>Лёгкий салат из манго и моцареллы</b> <i>манго, сельдерей, моцарелла, оливковое масло с соком лимона и мёд</i>	235 г	340 р
<b>Салат из говяжьего языка с сыром и ананасами</b> <i>Подаётся с заправкой из белого соуса на основе каперсов и пармезана</i>	280 г	300 р
<b>Тёплый салат в грузинском стиле из говяжьей печени</b> <i>Из обжаренной говяжьей печени, баклажан, с добавлением кинзы, ореха и острого перца</i>	200 г	320 р





## Основные блюда

### Блюда из рыбы:

Стейк из форели Ароматный гриль-стейк из форели. Подается с соусом на основе сливок и красной икры	230 г	400 р
Барабулька черноморская Нежная черноморская барабулька, обжаренная на оливковом масле	100 г	200 р
Камбала черноморская	100 г	650 р
Скумбрия запечённая с овощами Цельная скумбрия-гриль запекается и подается с овощами в лодочке из фольги	1 шт	350 р
Филе судака с овощным рататюем и сливочным соусом Обжаренное на гриле филе судака, подается с овощным рататюем и обжаренным беконом	345 г	400 р
Котлеты из щуки на пару Нежнейшие котлеты из филе донской щуки, приготовленные на пару с лёгким овощным салатиком	300 г	320 р

### Блюда из птицы:

Куриная грудка, фаршированная вялеными томатами и сыром пармезан Куриное филе, обжаренное на гриле и запечённое с добавлением пармезана и вяленых томатов. Подается с салатным миксом, Черри и бальзамическим соусом	225 г	270 р
Жаркое из куриных потрошков Сервируется на раскалённой сковородочке с добавлением картофеля, сливок и бекона.	450 г	350 р
Утиная грудка с соусом из ароматной малины Классика французской Атлантики: утиная грудка, обжаренная на гриле с соусом из свежих ягод малины с добавлением сливочного масла	300 г	330 р
Котлеты из индейки	160 г	200 р

### Блюда из свинины:

Жаркое из свинины по-домашнему С картофелем, грибами и овощами и свежими томатами. Сервируется на раскалённой сковородочке	700 г	350 р
Медальоны из свинины Медальоны из нежнейшей свиной вырезки, подаются со сливочным соусом и с добавлением белых грибов	330 г	380 р
Рулька С медово – горчичной корочкой и розмарином. Сервируется с квашеной капустой и картофельными дольками	1 шт	380 р
Свинина в кисло-сладком соусе Обжаренные брусочки свиной вырезки в кисло – сладком соусе	300 г	270 р

### Блюда из телятины:

Филе-миньон с рукколой и дижонской горчицей Нежная телячья вырезка, готовится в соответствии с Вашими пожеланиями и подается с рукколой, томатным конкассе и соусом на основе	280 г	450 р
Медальоны-гриль из телятины Приготовленные на гриле медальоны из телячьей вырезки, подаются с соусом на основе красного вина и чернослива Подаются в соответствии с Вашими пожеланиями	280 г	450 р
Бефстроганов Незабываемая классика русской кухни! Говяжья вырезка обжаривается со сливками и корнем сельдерея для придания характерного аромата	200 г	350 р

### Блюда из баранины:

Каре ягненка Каре ягнёнка, в пармезановой корочке с пикантным соусом	300 г	650 р
Баранина с овощами Сочная баранья мякоть с овощами, оливками и розмарином	320 г	650 р





## Гарниры:

Овощи – гриль <i>Баклажан, цуккини, томаты и болгарский перец обжариваются на гриле и подаются с бальзамическим соусом</i>	160 г	170 р
Картофель по-деревенски <i>Картофельные дольки, запечённые с прованскими травами и чесноком</i>	150 г	140 р
Пюре картофельное <i>С добавлением молока и сливочного масла</i>	150 г	90 р
Строчковая фасоль	150 г	120 р
Рис с овощами <i>Рис отварной длиннозёрный, рис дикий, овощи</i>	150 г	120 р
Картофель Фри	150 г	140 р

## Соусы:

Соус красный <i>Томаты, чеснок, кинза, перец острый</i>	50 г	45 р
Соус белый <i>Сметана, майонез, чеснок, каперсы, пармезан,</i>	50 г	45 р
Соус Мехико <i>Классическая мексиканская сальса из помидоров, лука, острого чили и зелени сельдерея, заправленный лаймом</i>	50 г	45 р
Соус медово-горчичный <i>Медово-горчичный микс дижонской зерновой горчицы и ароматного майского мёда</i>	50 г	45 р

