

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Карпачо из лосося 310 р.

Тонко нарезанный рулет из лосося с нежным сыром кремента, подается с салат-миксом и пикантной поливкой

200 р.

250 | 60

Свежие овощи

Ассорти из свежих овощей подаются с соусами «Мексиканский» и «Тар-Тар»

Морские деликатесы

300 р.

100 | 100 | 100 | 30 | 50

Лосось шеф-посола, нежный морской микс BBQ, кета из коптильни, соус «Чимичури», хлебцы

400 р.

100 | 100 | 100

Мясные деликатесы

Салями пиканте, ростбиф, куриный рулет

Гравадлакс

370 р.

100 | 30 | 50

Лосось шеф-посола с корочкой из пикантной зелени, подается с «Виноградно-горчичным» соусом и хлебцами

170 р.

100 | 50 | 50

Ассорти оливок

Подается с тостами и топинадом

САЛАТЫ

Цезарь

Микс салата, соус "Цезарь"
ароматные гренки, томаты
яйцо перепелийное, сыр пармезан

классика с беконом

с креветками

с курицей

150 р.

150 | 10 | 30

190 р.

250 р.

150 р.

200 р. 250 гр.

Греческий

Томат, огурец, перец болгарский, красный лук
салат микс, сыр брынза, соус "Цитронель"

С лососем

Лосось, мякоть апельсина, микс салата, огурец,
цукини, нежный соус на основе сыра и оливкового
масла

190 гр.

220 р.

250 р. 190 гр.

Торнеро

Язык говяжий, ветчина, шампиньоны
картофель печеный, салат микс
с заправкой «Демигляс»





210 р. 250 гр. **Картофельный**

Колбаски BBQ, картофель печеный
огурец, яйцо пашот, лук шалот, салат микс, томаты

Салат с куриным рулетом 200 гр. **200 р.**

Рулет куриный с орехом, шпинат,
салат микс, черри, соус «Кумберлан»

230 р. 250 гр. **Салат Луи**

Яйцо пашот, томаты, огурцы, салат микс
грудка куриная, шампиньоны, мясо краба
соус «Горчично - медовый»

Салат Кобб 210 гр. **220 р.**

Чипсы из бекона, томаты, цыпленок BBQ, огурец,
яйцо, салат микс, соус «Кобб»

СУПЫ

Бульон куриный

120 р.

Насыщенный бульон с курочкой и омлетом 120 гр.

Дополнительные ингредиенты:

- сухарики 30 р. | 30 гр.
- отварная паста 30 р. | 30 гр.
- МИКС овощей 30 р. | 30 гр.

160 р. Солянка мясная

250 гр.

Курица, копчености, ветчина
корнишоны, томат, лук, маслины

Крем-суп из брокколи

Брокколи, сливки, паприка

250 гр. **120 р.**

Дополнительные ингредиенты:

- Бекон 50 р. | 30 гр.
- Креветка 50 р. | 30 гр.

170 р. 300 гр. Лагман

Традиционный узбекский овощной суп
с говядиной и тянутой длинной лапши

Фиш-Чаудер 200 | 50 | 30 **190 р.**

Классический рыбный суп из трески и сливок, томатами черри, горошком и чесноком, подается с шариком пломбира и тостами

ГОРЯЧЕЕ

Говядина по-фламандски
220 р. 100 | 100

Филе говядины томленое в пиве
с черным хлебом и овощами

**Картофельный гратен
с морепродуктами** **240 р.**

Тонкие картофельные ломтики, морепродукты 200 | 30
в «Сливочном» соусе с золотистой корочкой из сыра

180 р. 230 гр. **Свинина сотэ
с овощами**

Тонко нарезанная свинина, обжаренная
с соусом «Терияки», с добавлением свежих овощей

Поле у бекон 150 | 40 | 30 **200 р.**

Куриный рулет с сыром кремента и кедровым орехом,
обернут в грудинку и обжарен до золотистой корочки,
подается с соусом «Песто»

220 р. **Говядина в пармезане**

150 | 40 | 30 Тонко отбитая говядина, обжаренная в темпурной
панировке и пармезане, подается с миксом салата и
соусом «Берблан»

Треска крамбл 120 | 30 **230 р.**

Запеченое филе трески с ореховым крамблом
подается с соусом «Берблан»

ГАРНИРЫ

Грестль по-тирольски 90 р.

Картофель запеченый с беконом и яйцом

150 гр.

90 р.

100 гр.

**Картофель фри
или дольки**

Рататуй

Перец сладкий, цукини, лук, томаты

80 р.

150 гр.

110 р.

150 гр.

Овощи ВВQ

Ломтики картофеля, цукини, черри, шампиньоны приправлены оливковым маслом и приготовлены на живом огне ВВQ

Картофель печеный ВВQ

Ломтики картофеля, приготовлены на живом огне ВВQ

90 р.

150 гр.

**100 р. Стручковая фасоль
с миндалем**

150 гр.

ПАСТЫ

Спагетти 100 гр.

Тельятели 100 гр.

Фарфале 100 гр.

Соусы к пасте:

Морекальдо 120 гр. **250 р.**

Сливочный соус с креветками,
луком порей и сыром пармезан

Карбонара 120 гр. **200 р.**

Сливочный соус с беконом,
желтком и сыром пармезан

Томато 120 гр. **180 р.**

Томатный соус с колбасками
BBQ и сыром пармезан

Формаджио 120 гр. **250 р.**

Соус 4 сыра, кедровый орех
и сыр пармезан

Франчезко 120 гр. **190 р.**

Сливочный соус с сезонными грибами,
луком порей и сыром пармезан

BBQ

Колбаски Брюггерские

Колбаски из свинины и говядины, приготовлены на живом огне BBQ, подаются с гарниром из картофельного пюре и соусом «Сальса Роха» **200 р.**
120 | 150 | 30

Колбаски Зальцбургские

200 р. Колбаски из куриного филе с кусочками сыра паприкой и кориандром, приготовлены на живом огне BBQ, подаются с гарниром из картофельного пюре и соусом «Сальса Роха»
120 | 150 | 30

Купаты мраморные

Купаты из свинины, приготовлены на живом огне BBQ, подаются с гарниром из картофельного пюре и соусом «Сальса Роха» **200 р.**
120 | 150 | 30

Креветки BBQ

300 р. Креветки в пряных травах, приготовлены на живом огне BBQ, подаются с лимоном и соусом «Тар Тар»
100 | 50 | 30

Фирменные крылышки BBQ

| | | |
|--------|----------|---------------|
| Mini | 200 30 | 220 р. |
| Medium | 300 50 | 300 р. |
| Maxi | 500 80 | 450 р. |

Стейк из лосося

300 р. Лосось в апельсиновом маринаде, приготовлен на живом огне BBQ с дымком кедровой щепы, подается с лимоном и соусом «Гран виньер»
120 | 50 | 30

Дорадо \ Сибас

Тушка приготовленная на живом огне BBQ с добавлением пряных трав **300 р.**
1 шт.

450 р. 350 | 60 | 10 **Стейк Тальята из мраморной говядины**

Стейк в фирменном маринаде приготовлен на живом огне BBQ подается с сочным салат миксом черри и пармезаном

Рибай стейк 400 | 60 | 20 **1200 р.**

Стейк из мраморной говядины, приготовлен на живом огне BBQ, подается с сочным салат миксом, черри и луком карри

280 р. 300 | 60 **Ребрышки BBQ**

Свинные ребрышки в оригинальном маринаде из Coca-Cola и специй, приготовлены на живом огне BBQ, подаются с салат миксом и черри

Цыпленок BBQ 0.5 шт | 30 **190 р.**

Половинка цыпленка, маринованная с медом, приготовленная на живом огне BBQ, подается с соусом «Тар Тар»

190 р. 140 | 60 | 30 **Оттимо**

Говяжий язык, приготовлен на живом огне BBQ подается с микс салатом, черри и соусом «Песто»

Стейк "Буржуа" 250 | 60 | 30 **380 р.**

Нежный, таящий во рту стейк из свиной шейки, шпигован овощами, приготовлен долгим томлением и обжарен на живом огне BBQ. Подается с салат миксом и сливочным хреном

230 р. 120 | 50 | 30 **Стейк из кеты**

Кета с крамблом из зелени, приготовлен на живом огне BBQ, с дымком кедровой щепы, подается с лимоном и «Апельсиновым» соусом

ЗАКУСКИ К ПИВУ

**Кольца кальмара
в пивном кляре**

С соусом «Тар-тар»

120 р.

120 | 30

130 р.

120 | 30

**Сырные шарики
с ветчиной**

С соусом «Гран-виньер»

Печеный картофель

Картофель запеченный с ветчиной и сыром

130 р.

180 гр.

70 р.

180 гр.

**Печеные дольки
картофеля в специях**

Креветки фри

180 гр.

330 р.

Креветки в пивном кляре, обжаренные во фритюре, подаются с соусом на основе сливок и «Песто»

Для большой компании:

Американо

700 р.

Фирменные крылышки BBQ,
свинина на шпажке,
кольца кальмара в пивном кляре,
картофель фри, мини бургеры

200 | 180 | 120 | 150 | 200

700 р.

120 | 120 | 120 | 150 | 200

Немка

Колбаски Зальцбургские
купаты мраморные
печеные картофельные дольки в специях
и сырные шарики