

# Салаты

*Цезарь*  
с курицей  
с креветками

220 гр

**360 р.**

220 гр

**460 р.**

*Греческий*

220 гр

**230 р.**

*Салат Сиртаки*

композиция из свежих листьев рукколы, томатов черри, смеси сыров, необычайно нежный, легкий салат, заправляется оливковым маслом, бальзамическим уксусом и лимонным соком

250 гр

**350 р.**

*Стейк-салат Ле-Гранж*

запеченная говядина на подушке из воздушных листьев салата, спелого редиса и огурцов, с картофельными крокетками и зеленью

220 гр

**245 р.**

*Зеленый салат с жареным лососем*

сочные листья салата, ломтики сыра Камамбер, кусочки вяленых сицилийских томатов и обжаренный лосось создают невероятный букет вкусов. Салат заправляется легким соусом с оливковым маслом

165 гр

**540 р.**

*Салат Стrogанов*

пестрый салат из сладкого перца, маринованных опят и запеченной говядины

190 гр

**235 р.**

*Салат Легкий флирт*

утонченный коктейль из копченой грудки с сочными овощами и свежим ананасом

200 гр

**260 р.**

*Теплый салат с куриным рулетом, беконом и овощами*

Коктейль из молодой моркови, томатов Черри и брюссельской капусты обжаренных с беконом, с куриным рулетом на подушке из шпината

240 гр

**320 р.**

## Горячие блюда

Куриная грудка Золото Инков

### Куриная грудка Золото Инков

сочная куриная грудка в соево-медовом маринаде на подушке из ярких овощей

120/150 гр

420 р.

### Пряные колбаски с овощами - гриль

колбаски из баранины и говядины, обжаренные на гриле, гарнируются овощами и уксусно – горчиным соусом

150/100/40 гр

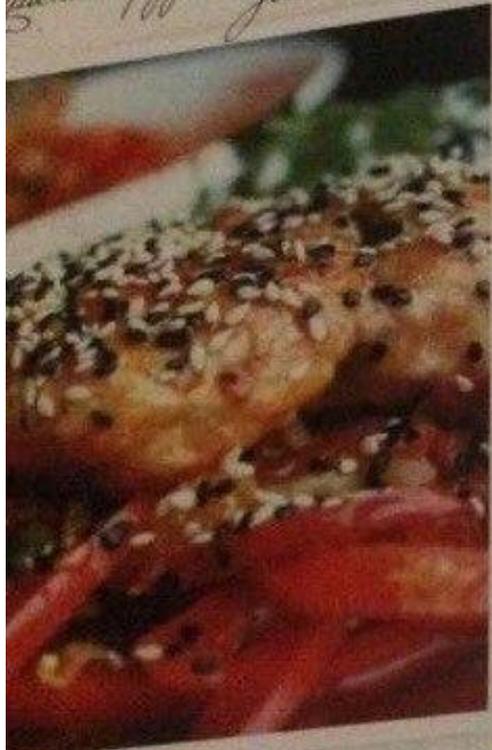
480 р.

### Овощной рататуй с сыром

традиционное французское овощное рагу из тушеных баклажанов, цукини, сладкого перца, томатов, брынзы, подается с легким соусом «Дзадзики»

360/40гр

260 р.



Колбаски

*нина  
с баклажанами*

**Биф Бургиньон**

ароматная говядина, томленая в красном вине с добавлением грибов и овощей. Подается в горшочке под шапочкой из слоеного теста

400 гр

**620 р.**

**Баранина с баклажанами  
под кисло-сладким соусом**

нежные ломтики томленой баранины с молодыми баклажанами, стручковой и красной фасолью, луком и зернами граната. Блюдо заправляется кисло-сладким соусом

340 гр

**640 р.**

**Отбивная из говядины**

сочная говядина с золотистым луком и томатным соусом

110/60/30 гр

**430 р.**

**Куриная грудка в миндале**

нежная куриная грудка обжаренная в лепестках миндаля, подается на подушке из микса салатов с Черри-конфи

220 гр

**450 р.**

*Куриная*

*Биф Бургиньон*

# Горячие блюда

## *Свинина по-старофранцузски*

запеченная свинина, картофель, лук. Все это под вкуснейшим соусом из апельсинового сока, зернистой горчицы и меда

350 гр

500 р.

## *Медальоны из свинины Чарльстон*

нежнейшая свиная вырезка с оригинальным соусом из кураги и горчицы с овощами гриль

160/50 гр

450 р.

## *Корейка на косточке в стиле Кордон Блю*

панированная в сухарях свинина на косточке, фаршированная Моцареллой и ветчиной

за 100 гр

290 р.

## *Лазанья Вечер в Сорренто*

необычайно сытный и красочный шедевр итальянской кухни с домашним мясным фаршем и овощами под сливочно-сырным соусом

420 гр

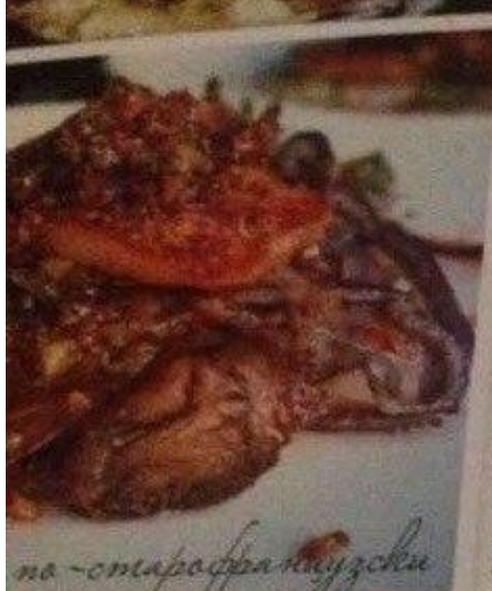
460 р.

## *Клубный стейк*

сочный стейк со сливочно-коньячным соусом

150/150/40 гр

860 р.



по-старофранцузски

Свинины Чарльстон



нежная ку  
миндала.п

230 р.

350 р.

245 р.

540 р.

5 р.

р.



*Салат с шпинатом и ореховым соусом*



*Окинава*



**Салат Окинава**

свежий микс из хрустящего салата, сладкой паприки и киви в дуэте с обжаренными креветками. Заправка из кунжутного масла и кокосового молока вносит свой неповторимый оттенок

220 гр

**355 р.**

**Овощной Тар-Тар с сельдью**

Радужный микс из моркови, картофеля, свеклы, икры тобика, заправляется соусом на основе майонеза и подается с нежным филе сельди на гренке

220 гр

**290 р.**

**Салат с телятиной и яйцом Пашот**

Сочная телятина с миксом салата, томатами и болгарским перцем, заправляется соусом на основе масла

180 гр

**290 р.**

**Салат с цыпленком в ореховом соусе**

Филе цыпленка гриль с салатом из томатов, кви, урузы, корншонов на тосте из Чиабаты

210 гр

**350 р.**

# Холодные закуски

<b>Селедочка под водочку</b> сельдь с картофелем и красным луком	100/150 гр	180 р.
<b>Отварной язык с соусом Хрен и тар-таром из свежих овощей</b>	100/100/40 гр	320 р.
<b>Карпаччо из семги</b>	100 гр	450 р.
<b>Салат</b> томаты Черри, корнишоны, опята, капуста квашеная, перец пеперони, морковь по-корейски, лук маринованный	470 гр	380 р.
<b>Рыбные деликатесы</b> тигровые креветки, филе эсколара, лосось копченый, слабосоленая семга	320 гр	850 р.
<b>Мясные деликатесы</b> буженина, запеченная говядина, говяжий язык, копченая куриная грудка, бекон, салями	410 гр	690 р.
<b>Свежая овощная мозаика</b> помидоры черри, огурцы, болгарский перец, редис, маринованный лук, сельдерей, зеленый лук	440 гр	400 р.
<b>Сырная тарелка</b> набор сыров: Камамбер, Дор Блю, Моцарелла, Пармезан, Гауда. Красный виноград, грецкие орехи, мед, пшеничные гренки и шарики сливочного масла	340 гр	710 р.
<b>Фруктовая россыпь</b> виноград, киви, груша, апельсин, яблоки, банан, ананас	350 гр	400 р.





# Блюда для компании

## *Пивная тарелка*

500 гр

**700 р.**

салями, сыр в беконе, свежие огурцы с укропом и чесноком, бородинские гренки, копченый лосось, балык масляной рыбы, лук, оливки, маслины

---

## *Фондю Бургиньон*

150/600/50 гр

**850 р.**

свиная и телячья мякоть, куриное филе, бекон, дольки панированного сыра, маслины, оливки, пшеничные и ржаные сухарики, томатный соус

---

## *Фондю Морской Бриз*

150/560/50 гр

**900 р.**

филе красной и белой рыбы, морской коктейль с мидиями, дольки панированного сыра, томаты Черри, пшеничные и ржаные сухарики

*Пивная тарелка*



# Горячие закуски

Горячие мясные пирожки с горчичным соусом	180/40 гр	260 р.
Куриный жульен	180 гр	200 р.
Профитроли с грибным кокотом нежнейший сливочно-грибной кокот, запеченный в хрустящей профитроли под сырной корочкой	120 гр	180 р.
Креветки Цаньет тигровые креветки, запеченные с мини-помидорками, сладким перцем и сочным грейпфрутом в пряной чесночной заливке	100 гр	300 р.
Сырные шарики сыры Брынза и Моцарелла в японских сухариках, обжаренные во фритюре	250 гр	380 р.
Острые куриные крылышки с соусом тар-тар	200/30 гр	220 р.
Креветки жареные в чесночном масле с соусом Тераяки	100 гр	590 р.

Креветки жареные  
в чесночном масле  
с соусом Тераяки

