

## САЛАТЫ



### ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

*Обжаренная в соевом соусе куриная грудка, хрустящие чесночные гренки, сыр пармезан, свежие листья салата романо и айсберг. Заправляется оригинальным соусом цезарь.*

**320 РУБ**  
180 ГР

### ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

*Листья салатов романо и айсберг, чесночные гренки, креветки, сыр пармезан и помидоры черри. Заправляется фирменным соусом цезарь.*



**390 РУБ**  
180 ГР

### ГРЕЧЕСКИЙ

*Нарезанные кубиками свежие огурцы, помидоры, сладкий перец и брынза, заправленные оливковым маслом с ароматными специями.*

**230 РУБ**  
200 ГР



### САЛАТ С ТУНЦОМ

*Тунец с помидорами, красным луком, салатом айсберг, огурцами и долькой лимона. Заправлен оливковым маслом.*

**250 РУБ**  
200 ГР





## САЛАТЫ



### ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ

*Обжаренные щупальца осьминога с креветками и картофелем на листе салата романо с фирменной заправкой из оливкового масла, томатов черри и сельдерея.*

**390 РУБ**

210 ГР

### ТЕПЛЫЙ САЛАТ ЧЕРАЗОЛЕ

*Маринованное куриное филе, листья салатов айсберг и романо, жареные шампиньоны, помидоры черри и зеленая фасоль в сочетании с фирменной заправкой.*

**270 РУБ**

190 ГР



### ОЛИВЬЕ

*Классический рецепт оливье с ветчиной и майонезом. Украшается корнишонами и маслинами.*

**180 РУБ**

160/25 ГР

## СУПЫ

### СУП ДНЯ

*Уточняйте у официанта.*

**190 РУБ**

200 ГР





## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



### БАРАБАННЫЕ ПАЛОЧКИ

*Мягкий нежный сыр нарезается тоненькими брусочками и обжариваются в панировке. Подаются с соусом на выбор и украшаются зеленью.*

**260 РУБ**

150/25 ГР

### КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ

*Тертый картофель перемешивается с мукой и яйцом и обжаривается во фритюре.*

*Подаются со сметаной и украшаются зеленью.*

**120 РУБ**

160 ГР



### КУРИНЫЕ СТРИПСЫ

*Кусочки нежного куриного филе в ароматной мучной панировке, обжаренные во фритюре. С легкостью послужат Вам отличной закуской к пиву.*

*Подаются с медово-горчичным соусом.*

**140 РУБ**

90 ГР



### ЖУЛЬЕН КУРИНЫЙ

*Маринованные кусочки куриного филе, запеченные в сливках и сметане под хрустящей корочкой ароматного сыра.*

**170 РУБ**

80 ГР

### ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ

*Шампиньоны, запеченные в сливках и сметане под хрустящей корочкой ароматного сыра.*

**150 РУБ**

80 ГР





## ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ

### КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ «BUFFALO»

Маринованные куриные крылья, обжаренные во фритюре. Подаются с ломтиками моркови.

350 РУБ

200/50 ГР



### ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

Гренки из ржаного хлеба, обжаренные во фритюре с чесночным соусом.

150 РУБ

100/40 ГР



### СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ BBQ

Обжаренные на гриле подкопченные свиные ребрышки с картофелем фри и соусом BBQ.

390 РУБ

240/135/40 ГР



### ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕННЫЕ

Пельмени с фаршем из говядины и свинины обжариваются во фритюре и подаются с чесночным соусом.

210 РУБ

185//40 ГР

### КРЕВЕТКИ ПИВНЫЕ ОТВАРНЫЕ

Креветки отварные с лавровым листом, душистым перцем, лимоном и зеленью.

390 РУБ

200/65/5

### КРЕВЕТКИ ПИВНЫЕ ЖАРЕННЫЕ

Креветки, обжаренные с дольками чеснока и ароматными травами.

390 РУБ

140/25/10





## ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ



### КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ

*Золотистые кольца кальмаров, обжаренные во фритюре. Подаются с чесночным соусом.*

**350 РУБ**

150/85 ГР

### КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

*Нежнейшая курочка, обжаренная в панировочных сухарях.*

**170/310 РУБ**

7 ШТ/14 ШТ



### ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

*Золотистые луковые кольца в воздушном кляре. Подаются с соусом из томатов.*

**150 РУБ**

150/40 ГР

### ПИВНАЯ ТАРЕЛКА №1

*Кольца кальмара, луковые кольца, чесночные гренки, золотистый картофель фри с чесночным и коктейльным соусами.*

**595 РУБ**

205/185/150/150/40/40 ГР



### ПИВНАЯ ТАРЕЛКА №2

*Луковые кольца, чесночные гренки, крылышки Баффало, куриная колбаска. Подается с чесночным и коктейльным соусами.*

**710 РУБ**

185/150/250/150/40/40 ГР





## ПАСТА

### КАРБОНАРА

*Итальянские спагетти с копченым беконом, яйцом, сыром пармезан, в нежном сливочном соусе на белом вине.*

**295 РУБ**

250 ГР

### БОЛОНЬЕЗЕ

*Мясная паста с фирменной заправкой из томатного соуса, красного вина и сыра пармезан.*

**285 РУБ**

250 ГР



### МАРИНАРА

*Изысканное блюдо для любителей даров моря. Пенне с креветками, осьминогом, и тонко нарезанными колечками кальмара.*

**395 РУБ**

250 ГР



### ФЕТУЧИНИ С ГРИБАМИ

*Паста фетучини, приготовленная в сливочном соусе с шампиньонами и ветчиной. Подается с тертым сыром пармезан.*

**280 РУБ**

250 ГР





## КОЛБАСКИ

### РАСКОЛБАС

*Роскошное ассорти из жареных колбасок: баварских, венских, гамбургских и охотничьих.*

*Подается с солеными помидорами, огурцами, капусткой и 2 соуса на выбор.*

**795 РУБ**

100/100/100/100/320 ГР



### БАВАРСКАЯ

*Нежирная говяжья колбаска по традиционному рецепту. Соленья, соус на выбор.*

**290 РУБ**

100/160 ГР

### ВЕНСКАЯ

*Колбаска из куриного филе с добавлением сыра гауда. Соленья, соус на выбор.*

**280 РУБ**

100/160 ГР



### ОХОТНИЧЬЯ

*Подкопченая говяжья колбаска с добавлением шпика и специй. Соленья, соус на выбор.*

**280 РУБ**

100/160 ГР

### ГАМБУРГСКАЯ

*Домашняя свиная колбаска с пикантным вкусом чеснока и ароматных специй. Подается с солениями и соусом на выбор.*

**290 РУБ**

100/160 ГР





## ШАШЛЫКИ



**ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙ**  
Свиная шея, маринованная в пряном рассоле и обжаренная на березовых углях. Подается на лаваше со свежими овощами и маринованным луком.

**390 РУБ**

150/110 ГР

## ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

Маринованное куриное филе, жаренное на березовых углях на лаваше со свежими овощами и маринованным репчатым луком.

**330 РУБ**

150/110 ГР



## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Кусочки нежной баранины, приготовленной на мангале. Подается со свежими овощами и маринованным луком.

**390 РУБ**

150/110 ГР



## КЕБАБ ЧЕРИЗОС

Готовится из бараньего и говяжьего фарша с добавлением ароматной зелени. Подается со свежими овощами и маринованным луком.

**450 РУБ**

150/110 ГР



## МНОГО МЯСА

Мясное изобилие - шашлыки из баранины, свинины и куриного филе вместе с кебабом на лаваше со свежими овощами.

**1390 РУБ**

150/150/150/150/220 ГР





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



### МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

*Медальоны из нежной говяжьей вырезки с грибным соусом и картофелем по-деревенски.*

**590 РУБ**

150/100/50 ГР

### БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ В БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ

*Старинное блюдо русской кухни. Приготовлено из мелко нарезанных кусочков говядины, залитых горячим сливочным соусом с картофельным пюре и маринованными огурчиками.*

**380 РУБ**

530/30 ГР



### ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ

*Кусочки свинины и картофеля, лук и морковь в бульоне с ароматными специями и томатным соусом. Блюдо подается в глиняном горшочке под шапкой из теста.*

**270 РУБ**

350 ГР

### ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

*Говядина, картофель, шампиньоны и репчатый лук в бульоне с ароматными специями.*

**290 РУБ**

350 ГР

### ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СЛИВКАХ

*Филе цыпленка, приготовленное в сливках, с шампиньонами, морковью и луком. Подается в горшочке.*

**290 РУБ**

350 ГР





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### ФАХИТОС ИЗ ФИЛЕ БЫЧКА

Классическое блюдо мексиканской кухни. Вырезка бычка с овощами, обжаренная в остром соусе. Подается на раскаленной сковороде и фламбируется текилой.

630 РУБ

350/60/40ГР



### ФАХИТОС ИЗ СВИНИНЫ

Свиная шея с овощами, обжаренная в остром соусе. Подается на раскаленной сковороде и фламбируется текилой.

550 РУБ

350/60/40ГР



### СКОБЛЯНКА ГРИБНАЯ

Картофель и шампиньоны, обжаренные с репчатым луком на оливковом масле. Подается на раскаленной сковороде со сметаной и зеленым луком.

240 РУБ

300ГР



### ЖАРЕХА МЯСНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩАМИ

Кусочки говядины, обжаренные с луком, перцем, помидорами и картофелем.

360 РУБ

300ГР



### КАРЕ ЯГНЕНКА

Маринованное с пряными травами и приготовленное на мангале каре ягненка. Подается на лаваше со свежими овощами и репчатым луком.

650 РУБ

150/110 ГР



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



### КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

Популярное блюдо русско-украинской кухни. Куриное филе в панировке с кусочком сливочного масла внутри. Блюдо подается с листом романо и свежими овощами.

250 РУБ

220/70 ГР



### СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Натертый ароматными специями стейк обжаривается на углях. Подается с тушеной капустой и соленьями.

420 РУБ

180/100/50 ГР



### СВИНИНА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Сочная свиная шея, запеченная с грибами, помидорами, ветчиной и сметанным соусом под слоем пикантного сыра. Сервируется с картофельным пюре и луком фри.

390 РУБ

200/100 ГР



### ГОВЯДИНА ПО-БОЯРСКИ

Говядина запекается со свежими помидорами и репчатым луком под слоем мягкого сыра. Подается с картофельным пюре и соленьями.

410 РУБ

200/100 ГР



### БИФШТЕКС «ТЕХАС»

Сочный говяжий бифштекс, приготовленный на углях. Подается на лаваше со свежими овощами.

370 РУБ

150/110 ГР



## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



### МОРСКОЙ ВОЛК

*Сибас, натертый морской солью и обжаренный на углях. Подается с лимоном и овощами.*

**510 РУБ**

1 ШТ/120 ГР

### СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

*Сочный стейк норвежской семги, обжаренный до золотистой корочки с добавлением лимонного сока и черного перца. Подается с овощами, приготовленными на гриле.*

**750 РУБ**

170/100/20 ГР



### ТЕРМИДОР ИЗ БЕЛОЙ И КРАСНОЙ РЫБЫ

*Филе семги и белой рыбы запекаются с шампиньонами, репчатым луком и сметаной под слоем мягкого сыра. Блюдо подается на сковороде с жареным картофелем.*

**370 РУБ**

350 ГР



### ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ

*Нежные кусочки семги в изысканном маринаде обжариваются на березовых углях. Подается на лаваше со свежими овощами и маринованным репчатым луком.*

**570 РУБ**

150/150 ГР





# ПИЦЦА

## МАРГАРИТА

*Сыр моцарелла, соус томатный*

**245 РУБ**

505 ГР



## НАПОЛЕТАНА

*Сыр моцарелла, помидоры, базилик, соус*

**295 РУБ**

530 ГР

## ПЕППЕРОНИ

*Пепперони, сыр, шампиньоны, орегано*

**445 РУБ**

525 ГР



## БОЛЬШАЯ МЯСНАЯ

*Ветчина, бекон, пепперони, говядина, кур. филе, болг. перец, сыр.*

**545 РУБ**

720 ГР

## ЧЕТЫРЕ СЫРА

*Сыры: моцарелла, дор-блю, чеддер, фета, пармезан, соус*

**495 РУБ**

610 ГР



## ДЬЯБЛО

*Острые колбаски, халапеньо, оливки, помидоры, лук порей, соус, моцарелла*

**445 РУБ**

680 ГР



## ПИЦЦА

### БАРБЕКЮ

*Ветчина, бекон с/к, пепперони, лук, сыр, BBQ-соус*

**395 РУБ**

530 ГР



### ОХОТНИЧЬЯ

*Копч. колбаски, кур. филе, BBQ-соус*

**445 РУБ**

530 ГР



### ЖУЛЬЕТТА

*Шампиньоны, лук порей, соус бешамель, моцарелла*

**395 РУБ**

680 ГР



### БОЛЬШАЯ РЫБНАЯ

*Креветки тигровые, семга, кальмар, моцарелла, соус бешамель*

**795 РУБ**

702 ГР



### МОСКВИЧКА

*Говядина, куриная грудка, болг. перец, помидоры, шампиньоны*

**445 РУБ**

690 ГР



### ГАВАЙСКАЯ

*Ветчина, ананасы, сыр, соус*

**395 РУБ**

670 ГР





## РОЛЛЫ

### ФИЛАДЕЛЬФИЯ

*Лосось, сыр сливочный,  
огурцы, рис, нори*

295 РУБ

212 ГР



### КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ

*Снежный краб, икра тобико,  
огурцы, авокадо, майонез, рис*

245 РУБ

202 ГР

### КРАСНЫЙ ДРАКОН

*Креветка тигровая, снежный краб,  
сыр, авокадо, икра тобико, рис*

365 РУБ

207 ГР



### СЯКЕ ТОМАТО

*Лосось, помидоры, сыр сливочный,  
соль, перец черн., рис, нори*

235 РУБ

194 ГР

### КАЛИФОРНИЯ С ЛОСОСЕМ

*Лосось, авокадо, майонез,  
икра тобико, рис, нори*

260 РУБ

192 ГР



### ФИЛАДЕЛЬФИЯ ДЕ ЛЮКС

*Лосось, огурцы, сыр сливочный,  
красная икра, омлет томаго, рис*

430 РУБ

222 ГР

### ДРАКОН

*Угорь, снежный краб, соус унаги,  
кунжут, соус спайс, огурцы, рис*

395 РУБ

199 ГР



### ТЕХАС

*Бекон, лосось копч., сыр  
сливочный, огурцы, рис, нори*

295 РУБ

207 ГР



## РОЛЛЫ

### ШАХМАТЫ

*Снежный краб, огурцы, икра тобико, сыр сливочный, рис*

230 РУБ

196 ГР



### КАЛИФОРНИЯ В ОМЛЕТЕ

*Снежный краб, омлет томаго, огурец, майонез, рис, нори*

165 РУБ

222 ГР

### ФИЛАДЕЛЬФИЯ ЦИТРУС

*Лосось, апельсин, сыр сливочный, рис, нори*

275 РУБ

222 ГР



### ВИРДЖИНИЯ

*Копч. курица, помидор, айсберг, кунжут, соус спайси, рис, нори*

245 РУБ

200 ГР

### АЛЯСКА

*Лосось, снежный краб, авокадо, сыр, огурцы, рис*

285 РУБ

202 ГР



### РАДУГА

*Креветки тигровые, тунец, окунь, лосось, снежный краб, сыр, огурцы, авокадо*

295 РУБ

227 ГР

### ДАКОТА

*Лосось, огурцы, авокадо, соус спайси, рис, нори*

245 РУБ

192 ГР



### КАНЗАС

*Угорь, стружка тунца, икра тобико, сыр сливочный, огурцы, соус спайси*

290 РУБ

196 ГР



## ГОРЯЧИЕ РОЛЛЫ

### КАЛИФОРНИЯ ХОТ

*Тобико, омлет, сливоч. сыр,  
майонез, краб, рис, нори*

**245 РУБ**

**220 ГР**



### ФЛОРИДА ХОТ

*Тобико, огурец, сливоч. сыр,  
унаги-соус, майонез, рис, нори*

**245 РУБ**

**225 ГР**



### МОНТАНА ХОТ

*Снежный краб, омлет, кунжут,  
унаги-соус, майонез, рис, нори*

**195 РУБ**

**240 ГР**



### АРИЗОНА ХОТ

*Креветка, сливоч. сыр, майонез,  
кунжут, рис, нори*

**245 РУБ**

**215 ГР**



### УНАГИ ТЕМПУРА

*Угорь, кляр темпурный, соус  
унаги, авокадо, сыр, огурцы*

**375 РУБ**

**237 ГР**



### СЯКЕ ТЕМПУРА

*Лосось, кляр темпурный, соус  
унаги, огурцы, авокадо, сыр*

**295 РУБ**

**237 ГР**



### ЭБИ ТЕМПУРА

*Креветки тигровые, огурцы,  
майонез, кляр темпурный, соус унаги*

**295 РУБ**

**217 ГР**



### ЦЕЗАРЬ ТЕМПУРА

*Сыр пармезан, соус цезарь, куриное  
филе, помидоры, кляр темпурный,  
айсберг*

**295 РУБ**

**231 ГР**



## ГАРНИР

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Свежий картофель обжаривается во фритюре до хрустящей корочки

130 РУБ  
150 ГР



### КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ В СПЕЦИЯХ

Дольки жаренного картофеля по-деревенски. Подаются с соусом

175 РУБ  
220 ГР



### ОВОЩИ ГРИЛЬ

Помидоры, шампиньоны, перец болгарский, лук репчатый

180 РУБ  
130 ГР



### РИС ЖАРЕННЫЙ С ОВОЩАМИ

Рассыпчатый рис вместе с овощами обжаривается на сливочном масле

150 РУБ  
150 ГР



## СОУС

Барбекю .....	25 мл .....	30 руб
Кетчуп .....	25 мл .....	30 руб
Сметана .....	25 мл .....	30 руб
Сырный .....	25 мл .....	30 руб
Чесночный .....	25 мл .....	30 руб
Соус Блю-чиз .....	50 гр .....	60 руб

## ХЛЕБ

Хлебная корзина.....	160 гр .....	40 руб
Фокачча.....	170 гр .....	140 руб



## ДЕСЕРТЫ



### ТИРАМИСУ

*Бисквитный корж, пропитанный ликером, крем мокко, под слоем темного шоколада.*

**250 РУБ**

100/10 ГР



### ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

*Запеченные в слоеном тесте яблоки, изюм и грецкие орехи. Подается с шариком ванильного мороженого.*

**200 РУБ**

100/80 ГР

### ТОРТ «ТРИ ШОКОЛАДА»

*Слои кофейного, шоколадного и сливочного мусса на какао бисквите.*

**260 РУБ**

100/20 ГР



### ЧИЗКЕЙК

*Знаменитый американский десерт из сладкого творожного сыра.*

**210 РУБ**

160/20 ГР



### ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

*Кусочки банана, киви, апельсина и винограда, смешанные с ананасом и персиком в собственном сиропе. Подается под взбитыми сливками с клубничным и шоколадным сиропом.*

**260 РУБ**

230 ГР



### МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

*Клубничное, ванильное, шоколадное.*

**70 РУБ**

50 ГР

### ВСЕ В ШОКОЛАДЕ

*Шоколадное мороженое, грецкие орехи и взбитые сливки с шоколадным сиропом.*

**280 РУБ**

150 ГР