

Холодные закуски:

Ассорти из европейских сыров (подаётся с мёдом и орехами) выход 200/50	530р
Мясное плато (на выбор):	по 50 гр
Бекон	70р
Бастурма	80р
Язык	70р
Буженина	60р
Ростбиф	80р
Ветчина	50р
Сало	60р
Домашний разносол (набор из соленых и маринованных овощей) 250гр	320р
Икра красная (подаётся со сливочным маслом) 50/20	280р
Рыбная закуска (осетрина г/к,семга с/с, масляная рыба, лимон, зелень) 230гр	580р
Сельдь пряного посола (с картофелем и луком) 200гр	310р
Овощной букет (свежие овощи,зелень) 250гр	330р
Грибное лукошко (Белые грузди ,маринованные опята ,шампиньоны)200гр	370р
Оливки/Маслины 100гр	180р

Быстро к пиву

Торячие и пивные закуски:

Венгерское чудо (куриное филе, запеченное в беконе с нежной начинкой и легким соусом)200/30	340р
Жульен на выбор 150 гр	
с курицей	250р
с грибами	230р
с морепродуктами	290р
Сыр по- дворецки (моцарелла в панировке ,жареная до хрустящей корочки, подаётся с клюквенным соусом) 180/30	360р
Пьяные креветки (коктейльные отварные или жареные креветки в пиве со специями) 230гр	380р
Фирменные чипсы (подаются с чесночным соусом) 150гр	180р
Чесночные гренки 150гр	
Классические	180р
С сыром	210р
В беконе	220р
Властелин колец (ассорти из луковых колец и колец кальмара, подается с соусом коктейль) 250/50	360р
Куриные крылья BBQ 6/12 шт (куриные крылья обжаренные в соусе BBQ. На ваш выбор: острые или классические)	290 р\510р
Пивная закуска «МІХ» (для большой компании:чесночные гренки,крылья BBQ 6шт., фирменные чипсы,кольца кальмара,картофель фри подается с соусами чесночный и коктейльный) 900гр	870р
цены указаны с учётом НДС*	

Салаты:

Стейк салат (Подкопченный, обжаренный на гриле и нарезанный говяжий стейк с рукколой и микс салатом, помидорами, запеченным перцем и мягким сыром, под соусом из оливкового масла и лимонного сока) 230гр	580р
Салат Хориатики (Деревенский салат в лучших греческих традициях)250гр	390р
Классический Цезарь 230гр	
С креветками	520р
С курицей	380р
Тунец «Микс» (Обжаренный на гриле свежий тунец, томаты ,руккола,каперсы,яйцо пашот) 220 гр	670р
Люсьен Оливье (По рецепту 1860-х годов с соусом «Провансаль») 250гр	380р
Дамский каприз (Куриное филе, огурец, ветчина, яйцо, соленый огурец, листья салата, майонезный соус) 250гр	320р
Чобан-салат (Турецкий салат из свежих овощей с зеленью и душистым маслом) 250гр	330р
Салат «Мангал» (Печеные овощи с кинзой и красным луком) 200гр	380р
Салат «Грильяж» (Руккола в медовой заправке с жареной грушей, с сыром Горгонзола и грильяжем из грецких орехов) 220гр	430р
Салат «Мясное изобилие» (Буженина, ветчина, телячий язык ,болгарский перец, грецкий орех, фирменный соус) 230гр	450р
Морская звезда (Морской коктейль, семга с/с,маслины, соус цезарь, кедровые орешки, лимон) 230гр	520р

Плотный перекус

Сэндвичи и бургеры:

Клаб Чикен Сэндвич (Поджаренный тостовый хлеб,филе домашнего цыпленка, сочные томаты,свежие и соленые огурцы,сыр,листья салата. Подается с картофелем фри и соусом кетчуп) 320/100/50	360р
Сэндвич с ветчиной и сыром (Поджаренный тостовый хлеб,ветчина,спелые томаты,сыр, хрустящие огурцы,листья салата. Подается с картофелем фри и соусом кетчуп) 320/100/50	310р
Сэндвич Цезарь с беконом (Поджаренный тостовый хлеб, хрустящий бекон, филе домашнего цыпленка, спелый помидор, листья салата, соус цезарь. Подается с салатом Цезарь) 350/70	360р
Чизбургер с говяжьей котлетой (Оригинальный рецепт легендарного бургера. Подается с картофелем фри и соусом кетчуп) 340/100/50	390р

Тарниры

Картофель фри 150гр	160р
Картофель по деревенски 150гр	180р
Индийский рис 150гр	150р
Гречка с грибами и луком 150гр	170р
Картофельное пюре 150гр	170р
Овощи на гриле 150гр	230р

Супы:

Борщ Украинский с черносливом и чесноком (подаётся со сметаной) 300мл	320р
Велюте крем грибной (Нежный сливочный крем суп) 300мл	360р
Норвежская уха сборная (с цедрой апельсина) 300мл	390р
Дзуппе ди Маре (Наваристая томатная похлебка с морепродуктами) 300мл	530р
Солянка Мясная Сборная (С оливками и лимоном.Подаётся со сметаной) 300мл	360р
Крем-суп сырный с креветкой гриль и рукколой 300мл	380р
Суп лапша с курицей 300мл	310р

Нотка Италии

Паста:

Спагетти Карбонара (Любимое итальянское блюдо,приготовленное в сливочном соусе с беконом и сыром пармезан) 250гр	390р
Феттучини Funghi con Pollo (Куриное филе, шампиньоны, сыр пармезан, в оригинальном сливочном соусе) 250гр	360р
Спагетти Палермо (Морепродукты с томатами черри и базиликом в томатном соусе) 250гр	430р
Фарфалле с семгой и икрой (С брокколи в сливочном соусе)	450р

Мексиканская граница

Буррито с курицей (Пикантная начинка из фасоли, болгарского перца, сыра, кукурузы, сладкого лука и куриного филе) 250гр	310р
Эмпанадас с грибами (Хрустящая тортилья с жареными шампиньонами, золотистым луком и сыром моцарелла) 210гр	210р
Эмпанадас «Красный Коралл» (Хрустящая тортилья с болгарским перцем, семгой и сыром моцарелла) 210гр	280р
Фахитос с курицей (Овощи, куриное филе, соус сальса, фламбируются текилой, подается со сметаной) 270/30гр	520р
Фахитос со свиной (Овощи, свинина, соус сальса, фламбируются текилой, подается со сметаной) 270/30гр	530р
Кесадила с курицей (Куриное филе, обжаренное с овощами и белым вином, запеченное в тортилье с сыром. Подается с соусом Гуакамоле и сметаной) 230/30/30гр	420р
«Золотые зерна» с индейкой по Мексикански (Киноа, кукуруза, авокадо, мята, филе индейки, фасоль. Подается с чипсами начос) 300гр	490р

Блюда с гриля

Стейк свиной «Русский дом» (с грибами и свежими овощами) 200гр	430р
Бабочка из семги (под сливочным соусом с эстрагоном) 180гр	670р
Морские гребешки (с соусом «Лимончелло» и лимоном) 150гр	900р
Форель в соломе (с цитрусовой начинкой) 1шт.	690р
Стейк из мяса техасского быка (мраморная говядина весом в 250 грамм в сыром виде , выход готового блюда зависит от выбранной Вами степени прожарки) Рекомендуемая степень прожарки - Medium	1200р

Торячие мясные блюда и блюда из птицы

Шницель «Полярная ночь» (свиная отбивная с семечками кунжута) 180гр	380р
Медовая куриная ножка (с карамельными бусинками и мятным пюре из зелёного горошка) 120/100	410р
Чулета Де Кордеро (корейка ягненка с овощным рататуюем) 200гр	640р
Граф Строганов (Говяжья вырезка с грибами в сливочном соусе с картофельным пюре) 150/100	520р
Шашлычок из свинины (маринованная свиная шейка с овощами) 200/30гр	340р
Жаркое Шатобриан (ассорти из свинины, говядины и телячьего языка с картофелем под сырной шапкой) 250гр	670р
Необитаемый остров (медальоны из говядины в сливочно-грибном соусе с орехами и рукколой) 180/20гр	570р
Шашлычок «Неженка» (нежное куриное филе на шпажке с салатом из сочных томатов) 200/30гр	310р

VIP меню от Шефа

Салат «Центола» (дальневосточный краб, сочные томаты, огурцы, заправлен сыром «буко») 200гр	780р
Тар-Тар из карибского тунца (с авокадо и черным ромом) 180гр	890р
Дю-фон из телятины (подаётся с перечным соусом) 180 гр	670р
Гарнели гриль (тигровые креветки в особом маринаде) 230 гр	870р
Стейк по-Ирландски (из мяса Черного Ангуса весом в 250 грамм в сыром виде. Выход готового блюда зависит от выбранной Вами степени прожарки) Рекомендуемая степень прожарки - Medium	1350р
Фаланги камчатского краба (запеченные под сырным соусом с шафраном) 220гр	1250р

Соуса на выбор (40 гр) по 50р

Соус BBQ, чесночный, коктейль, тар-тар, сальса, гуакамоле, дор-блю, чили, майонез, сметана, кетчуп, хрен, горчица

Барная карта

Чай черный: (500мл)

Ассам 280р
Известные всему миру чайные плантации на юго-востоке Индии — родина этого удивительного чая

Эрл Грей 280р
Необычный вкус - черный чай с цитрусовым ароматом бергамота

Чай черный с травами на выбор 300р
Чабрец
Мята
Ромашка

Дикая Вишня 300р
Восхитительный чернй чай с вишней и лепестками роз

Нахальный Фрукт 300р
Гармоничное сочетание яблока, изюма, клубники с кислинкой гибискуса и апельсина, пикантностью ягод бузины и нежным ароматом лепестков василька

ПУЭР ТУО ЧА на молоке 450р
Полуферментированный черный чай. Исключительно полезный, улучшающий обмен веществ чай. Благоприятно влияет на желудок, улучшает состояние кожных покровов. Обладает мягким вкусом и нежным ароматом. Готовится на молоке

Чай зеленый: (500мл)

Китайская сенча 270р
классический зеленый чай

Зелёный чай с жасмином 270р
Изысканный зеленый чай с нежным ароматом жасмина

Молочный Улун 300р
Знаменитый Китайский полуферментированный чай с нежным ароматом свежих сливок

Чай особый: (500мл)

ЧАЙ ИМБИРНО –МЕДОВЫЙ 380р
(сенча, мед, свежий имбирь, мята)

БРУСНИЧНАЯ ПОЛЯНА 380р
(свежая брусника, мед, мята)

ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ С ЦВЕТЧНЫМ МЕДОМ 380р

ЧАЙ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ 380р
(чай черный, свежие ягоды, мед, мята)

Кофе:

Эспрессо(60мл) 140р
(подается с бокалом воды)

Американо(200мл) 150р

Капучино(200мл) 220р

Ристретто(45мл) 180р

Раф Кофе(200мл) 250р

Дабл Капучино(350мл) 350р

Фирменный кофе(350мл) 350р
(двойная порция капучино украшенная взбитыми сливками и маршмеллоу с сиропом на выбор и топпингом)

Безалкогольные коктейли:

Мохито классический(280мл) 290р

Мохито клубничный(280мл) 290р

Молочные коктейли:

Ванильный (300мл) 270р

Клубничный(300мл) 270р

Шоколадный(300мл) 270р

Банановый(300мл) 270р

Сникерс(300мл) 310р

M&mS(300мл) 310р

OREO(300мл) 330р

Бон Аква б/г в стекле (200мл) 130р

Бон Аква с газом в стекле (200мл) 130р

Перье (330мл) 180р

Виттель б/г (250мл) 160р

Швепс(250мл) 130р

Кока-кола(250мл) 130р

Спрайт(250мл) 130р

Фанта(250мл) 130р

Соки в ассортименте(200мл) 120р

Десерты:

Тирольский штрудель 290р
(Старинный рецепт, пришедший из альпийских гор) 250гр

Тирамису 310р
(Десерт традиционно готовится из сливочного сыра маскарпоне, имеющего нежную текстуру, и бисквитного печенья савоярди, которое вымачивается в свежесваренном эспрессо) 200гр

Чизкейк ягодный 200гр 340р

Панакота 280р
(Необычайно нежный десерт – суфле с ягодным соусом) 240гр

Креп Сюзетт 310р
(Французские тонкие и очень нежные блины, фламбированные с апельсиновой цедрой.) 180гр

Шоколадный фондан 250р
(Пышный кекс, с горячим шоколадным «сердцем» внутри)190гр

Шарик мороженого в ассортименте 99р\270р\430р
50\150\250гр (1шт, 3 шт, 5шт.)

Свежевыжатые соки (200мл)

Апельсиновый 240р

Яблочный 240р

Грейпфрутовый 240р

Морковный 240р

Морковно - яблочный 240р

цены указаны с учётом НДС*
Утверждаю Ген.Директор _____

*Моя прекрасная работа
С улыбкой и гордостью на губах
Кто мне предлагает пиво
В неслыханных местах*

ПИВО:

ФИРМЕННОЕ ПИВО 0,5 - 170 РУБ

ФИРМЕННОЕ ПИВО 0,3 - 150 РУБ

ЭЛЬ МОХНАТЫЙ ШМЕЛЬ 0,5 - 260 РУБ

СИДР ЯБЛОКО/ГРУША 0,33 - 270 РУБ

*И кто меня в глаза не видит
С душой и гордостью смотрит на меня
И кто меня в глаза не видит
И в глаза не видит в глаза*