

Салаты



Салат овощной с заправкой на выбор (210/20 гр.)

- домашнее подсолнечное масло
 - оливковое масло
 - майонез
 - сметана
- 260 р.

Салат Крудите с соусом Винегрет (115 гр.)..... 280 р.

- с куриным филе, обжаренным на гриле (55/115 гр.)..... 380 р.
 - с говядиной ВОК (50/115 гр.)
 - с креветками на гриле (40/115 гр.)
- 410 р.
460 р.

Греческий салат (225 гр.)..... 340 р.

Салат «Цезарь»

- с куриным филе (55/195 гр.)
 - со слабосоленым лососем (40/195 гр.).....
 - с креветками (45/195 гр.)
- 400 р.
430 р.
480 р.

Теплый салат с куриной печенью (225 гр.) 420 р.

Куриная печень, запеченная в корне сельдерея, руккола, помидоры посыпанные тертым пармезаном под пикантной заправкой.

Салат «Панко» (190 гр.)..... 450 р.

Говяжья вырезка, черри, морковь пай, ростки фасоли –маш, руккола, пряная заправка.

Салат с Вонтонами (245 гр.)..... 480 р.

Вонтоны с говядиной, микс салатов, фрунчоза, грибы вешенки приправленные соусом из кунжутного масла и соком лимона.

Салат с рукколой, креветками и тыквой..... 650 р.

Заправленный соусом на основе оливкового масла, соуса кимчи и ореховой пастой (210 гр.)



Воздушные закусочки



- Форель слабосоленая с лимоном (100/40 гр.)**
Филе слабосоленой форели с листьями салата,
маслинами и долькой лимона 380 р.
- Моцарелла Капрезе (300 гр.)** 490 р.
(нежный сыр моцарелла с томатами, салат микс под
оливково - бальзамической заправкой и соусом Песто)
- Филе сельди
с печёным картофелем (260 гр.)** 420 р.
(слабосоленая сельдь с печёным мини картофелем,
подаётся с гренками бородинскими, салатным миксом, кольцами
красного лука, заправленная подсолнечным маслом)
- Хе из форели (220 гр.)** 450 р.
(корейская закуска из форели и дайкона, в маринаде
из пряных трав и соуса Кимчи)
- Паштет из куриной печени (190 гр.)** 350 р.
(паштет домашнего приготовления, томлёный с морковью и луком,
подаётся с гренками)
- Терин из утки (255 гр.)** 550 р.
(филе утки, микс салат, Черри, огурцы маринованные,
заправленный горчицей, растительным маслом и перцем Чили)
- Карпаччо Чиприани (170 гр.)** 520 р.
(говяжья вырезка, Черри, руккола, в соусе с нотами чеснока и каперсов)
- Ассорти из трёх видов сала (200 гр.)** 480 р.
(нежные кусочки солёного сала, варёно - копчёной грудинки
и сыровяленной коппы, подаётся с бородинскими гренками
и чесночной заправкой)
- Оливки (100 гр.)** 150 р.
- Маслины (100 гр.)** 150 р.



Горячие закуски

Жульен из двух видов грибов 330р.

Обжаренные белые грибы и шампиньоны с луком и запеченные в сливках под шапкой из сыра - 100 гр.

Тигровые креветки на листьях салата с чесночным соусом 600р.

Обжаренные тигровые креветки в чесночном соусе с листьями салата, помидором Черри - 80/60/25 гр.

Морские гребешки со спаржей и белыми грибами 550р.

Морские гребешки, слегка обжаренные, подаются с зеленой спаржей, белыми грибами, картофельным пюре и соусом на основе кокосового молока с рыбным Тайским соусом - 75/120/30/10 гр.

Рулетки из семги 480р.

250/50 гр.

Эскалоп из Фуа-гра 600р.

Нежная печень утки с душистыми ягодами и двумя видами соусов: абрикосовым и малиновым - 50/55/40 гр.

Язык с орехами на картофеле 400р.

Отварной говяжий язык, обжаренный, с добавлением лука и чеснока. Тушится в сметане с грецким орехом. Подается на обжаренном картофеле с луком пореем фри - 200 гр.



Супы



Томатный суп с дарами моря (320/10 гр.)

Протертые томаты, пряные травы,
морепродукты (кальмар, креветки, осьминог) 350 р.

Суп Лохикейто с радужной форелью (360/50 гр.)

Форель, картофель, помидоры черри, морковь,
корень сельдерея, сливки, специи 350 р.

Суп из белых грибов (335/20 гр.)

Грибы белые, лук, морковь, картофель,
помидоры черри, чесночное масло, специи 350 р.

Борщ с пампушками (250/70/50 гр.)

Говядина, свекла, морковь, лук,
картофель, томатная паста 300 р.

Домашний суп с куриным рулетом и лапшой (300/50/50 гр.)

Рулет из курицы, лук, морковь, лапша 280 р.

Сливочный крем суп из тыквы (340/10 гр.)

Тыква, картофель, лук, сливки, тыквенное масло,
тимьян, семена тыквы. 270 р.



Паста

Фарфалле с копченой форелью и красной икрой 550р.

*Паста Фарфалле в сливочном соусе с помидорами копченого лосося
и декором из красной икры - 320 гр.*

Спагетти с чернилами каракатицы и морепродуктами

*Паста "Спагетти с чернилами каракатицы" с осьминожками,
тигровыми креветками и кальмарами. Подается на Ваш выбор:*

в сливочном соусе 350 гр. 630р.

в томатном соусе 350 гр. 630р.

Феттуччине с курицей и белыми грибами 500р.

*Паста "Феттуччине" в сливочном соусе с обжаренным куриным филе
и белыми грибами. Подается с соусом Песто и помидором Черри - 300 гр.*

Спагетти «Карбонара» 500р.

*Паста "Спагетти" в яично-сливочном соусе с сыром
Пармезан и беконом - 350 гр.*



Горячие рыбные

Судак на картофельном пюре с креветочным соусом 500р.

Филе речной рыбы, обжаривается и подается на картофельном пюре со сливочно-креветочным соусом и розовым Бразильским перцем - 150/100/30 гр.

Дорадо на овощном жульене с Устричным соусом 700р.

Средиземноморская рыба, обжаренная на гриле, подается на овощах: цукини, лук-порей, морковь с листьями салата Микс, долькой лимона и устричным соусом - 180/110/10 гр.

Сибас, фаршированный креветками с шпинатовым соусом 800р.

Средиземноморская рыба, фаршированная коктейльными креветками и запеченая в сливках. Подается с листьями салата Микс долькой лимона и сливочным соусом со шпинатом - 180/40/30 гр.

Стейк из семги с грибами Шии-таки в соусе Терияки 670р.

Стейк-бабочка из норвежского лосося обжаривается на гриле и тушится с грибами Шии-таки в соусе Терияки. Подается с апельсиновой цедрой - 150/50/20 гр.

Стейк из тунца с рисом Акватика Микс 600р.

Стейк Атлантического тунца, маринованного с имбирем и обжаренного на гриле, подается со смесью риса и заправкой из кунжутного масла со сливочно-икорным соусом - 100/150/30 гр.



Торжественные мясные



Каре ягненка с кус-кусом и соусом Розмарин (200/150/50/1 гр.)

Каре ягненка на ребрышках обжаривается на гриле.
Подается с кус-кусом, с овощами и соусом Розмарин. 1100 р.

Медальоны из говядины в сливочном соусе с белыми грибами (200/40/100 гр.)

Обжаренная говяжья вырезка подается в сливочном
соусе с грибами, луком и чесноком. 700 р.

Филе-миньон в беконе на овощах гриль (115/100/46 гр.)

Стейк из вырезки, завернутый в бекон и обжаренный на гриле.
Подается на смеси баклажан, цукини, перца, стручковой фасоли,
вяленых помидор с соусом из Дижонской зерновой горчицы. 750 р.

Косичка из свиной вырезки на картофеле (150/160/50 гр.)

Маринованная свиная вырезка, заплетенная в косу, обжаренная
на гриле. Подается на картофеле, обжаренном во фритюре. 600 р.

Стейк говядины «Стриплойн» (150/125/50 гр.)

Стейк из мяса поясничной части американского бычка
зернового откорма. Обжаривается на гриле. Подается с салатом
из свежих овощей с острой помидорной сальсой. 1200 р.

Стейк говядины «Рибай» (200/120/50 гр.)

Стейк из толстого края без кости американского бычка
зернового откорма. Обжаривается на гриле. Подается с
запеченным картофелем и острой помидорной сальсой. 1550 р.



Горячие мясные

**Куриное филе в остром соусе с водорослями
Вакаме и картофельным gratenом** 490р.

*Куриное филе в соусе с добавлением аджики и водорослей.
Подается с картофелем, запеченным в сливках с сыром Пармезан- 150/170 гр.*

**Утиная грудка с грушей и соусом
из красной смородины** 750р.

*Жареное филе утки с томленной грушей со специями
и соусом с красной смородиной - 180/88/30 гр.*

**Ножка кролика с Райскими
яблочками и соусом из белых грибов** 600р.

*Ножка кролика, томленная в овощном отваре, подается в слоеной подушке
в соусе из белых грибов. Гарнируется райскими яблочками
и бальзамическим соусом - 140/100/70 гр.*

**Рулька свиная запеченная
с жареной капустой** 700р.

*Запеченная свиная ножка с чесноком и розмарином
гарнируется жареной капустой и подается с соусом Хрен - 1шт./100/30 гр.*

**Свиное каре на косточке с картофелем,
стручковой фасолью и соусом «Бежо»** 580р.

*Корейка свинины на косточке, фаршированная сыром Фета и вялым помидором,
обжаривается на гриле и подается с картофельным gratenом,
стручковой фасолью и соусом Бежо - 175/150/30 гр.*



Гарниры

Овощи гриль 320р.

Обжаренные на гриле и заправленные чесночным маслом и базиликом - баклажаны, цукини, фенхель, перец сладкий и помидоры - 235/3 гр.

Рис «Акватика Микс» 130р.

Отварная смесь дикого и длиннозерного риса - 150гр.

Картофель по-деревенски 130р.

Запеченый, а затем обжаренный картофель в кожуре. Заправлен чесночным маслом -100/5/1 гр.

Картофель фри 110р.

Обжаренные во фритюре брусочки картофеля - 100/1 гр.

Картофельное пюре 100р.

Воздушное пюре с добавлением молока и сливочного масла - 150 гр.

Картофель жаренный с белыми грибами 300р.

Обжаренный картофель с луком и белыми грибами - 250 гр.

Картофельный graten 240р.

Запеченые в сливках с сыром Пармезан пласты картофеля с добавлением мускатного ореха - 150 гр.



Выпечка

Булки к обеду 120 гр. 40р.

Соусы

Майонез 50 гр. 50р.

Кетчуп 50 гр. 50р.

Горчица 50 гр. 50р.

Наршараб 50 гр. 50р.

Соевый соус 50 гр. 50р.

Соус Песто 50 гр. 50р.

Сальса Помидорная 50 гр. 50р.

Масло Оливковое 50 гр. 50р.

Сметана 50 гр. 50р.


Бальзамический уксус 50 гр. 50р.

Сыр Пармезан 30 гр. 50р.

Хрен сливочный 50 гр. 50р.



Соки свежевыжатые



Ананасовый 250 мл.	450р.
Апельсиновый 250 мл.	250р.
Гранатовый 250 мл.	650р.
Грейпфрутовый 250 мл.	300р.
Грушевый 250 мл.	300р.
Лимонный 250 мл.	300р.
Манго 250 мл.	500р.
Яблочный 250 мл.	300р.
Морковный 250 мл.	300р.
Сельдереевый 250 мл.	300р.
Грейпфрут-апельсин 250 мл.	300р.
Морковный со сливками 250 мл.	330р.
Яблоко-морковь 250 мл.	300р.
Яблоко, морковь, корень сельдерея 250 мл.	300р.
Свекольно-имбирный фреш 250 мл.	300р.

Горячие Напитки



Кофе Американо (135 мл.)	120 р.
Кофе Эсперссо (55 мл.)	120 р.
Кофе двойной Эспрессо (135 мл.)	220 р.
Кофе Капучино (135 мл.)	180 р.
Кофе Гранд Капучино (270 мл.)	350 р.
Кофе Латте (175/15 мл.)	220 р.
Черный чай (400 мл.)	300 р.
Зеленый чай (400мл.)	300 р.
Зеленый чай с жасмином (400 мл.)	350 р.
Молочный зеленый чай (400мл.)	350 р.
Фруктовый чай (400мл.)	350 р.
Монастырский чай (400мл.)	350 р.
Молоко (100 мл.)	40 р.
Сливки (50мл.)	60 р.
Лимон (20 гр.)	20 р.
Мята (5 гр.)	30 р.
Сироп (20 мл.)	30 р.
Мед (50 гр.)	50 р.



Безалкогольные Напитки



Aqua Russa газ 0,2	<i>150 р.</i>
Aqua Russa б/г 0,2	<i>150 р.</i>
Кока-кола 0,25	<i>120 р.</i>
Фанта 0,25	<i>120 р.</i>
Спрайт 0,25	<i>120 р.</i>
Сок «Рич» в ассортименте 0,25	<i>120 р.</i>
Морс клюквенный 0,2	<i>80 р.</i>
Молочный коктейль в ассортименте 0,25 ванильный, клубничный, шоколадный	<i>300 р.</i>



DESSERT

Пирожное «Королевский трюфель» (140гр.)..... 300 руб.

Тонкий слой шоколадного бисквита, пропитанный сахарным сиропом и ромом, в сочетании с шоколадно-трюфельным муссом, изготовленного на основе горького шоколада.

Пирожное «Эквадор» (110 гр.)..... 300 руб.

Тонкий слой шоколадного бисквита в сочетании с легким шоколадным-сырным муссом на основе трех видов шоколада, сыра «Филадельфия» и прослойкой фойетина.

Пирожное «Тирамису» классический (100 гр.)..... 300 руб.

Итальянская классика с сыром «Маскарпоне» на основе бисквита «Савоярди», пропитанного кофейным сиропом и ромом.

Пирожное «Джованни» (130 гр.)..... 300 руб.

Тонкий бисквитный корж покрыт воздушным ванильным и малиново-черничным муссами. Украшен желе, свежими ягодами и орехами.

Пирожное Чизкейк «Калифорния»

- с клубникой (133 гр.)..... 300 руб.

Классический сырный торт, украшенный глазированными ягодами клубники.

Пирожное «Делис» (85 гр.)..... 300 руб.

Белый бисквит, пропитанный ликером, мусс из белого шоколада с добавлением ликера в сочетании с кофейным муссом.

Пирожное «Макао» кофейное (120 гр.)..... 300 руб.

Слой кофейного бисквита, покрытого молочным муссом и кофейным кремом.

Пирожное «Элеганс» (140 гр.)..... 300 руб.

Ореховый бисквит, пропитанный ромом, мусс на основе молочного шоколада, английского ванильного соуса, молочного гляссажа с дробленным миндалем.



DESSERT

Пирожное «Макао» кофейное (120 гр.)..... 300 р.

Слой кофейного бисквита, покрытого молочным муссом и кофейным кремом.

Пирожное «Элеганс» (140 гр.)..... 300 р.

Ореховый бисквит, пропитанный ромом, мусс на основе молочного шоколада, английского ванильного соуса, молочного глясажа с дробленным миндалем.

Пирожное «Морковное» (150 гр.)..... 300 р.

В основе морковный бисквит с воздушным сливочно-сырным кремом.

Пирожное «Бальтазар» (ореховый с безе) (160 гр)... 300 р.

Воздушные белково-ореховые коржи прослоены шоколадно-сливочным кремом, с добавлением фундука. Торт покрыт молочным шоколадом.

Пирожное «Эстерхази» (95 гр.)..... 300 р.

Сочетание орехового даккауза и орехово-заварного крема.

Штрудель с мороженым (150/40/15 гр.)..... 220 р.

-Вишневый

-Яблочный

Руллет из слоеного теста с кусочками яблока или ягодами вишни. Подается с шариком мороженого на сливках.

Мороженое «Микс» (120/31/20 гр.) 200 р.

Ассорти из мороженого со взбитыми сливками и грецкими орехами.

