



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Язык с хреном (Язык говяжий, хрен, оливки)	150 гр.	320 р.
Мясное ассорти (Язык говяжий, буженина, рулет куриный, домашнее сало, подается с горчицей и хреном)	270 гр.	470 р.
Рыбное ассорти (Семга малосоленая, балык масляной рыбы, подается с красной икрой и маслинами)	200 гр.	730 р.
Суфле из семги	150 гр.	370 р.
Овощное ассорти (Томаты, огурец, перец болгарский, зелень)	300 гр.	280 р.
Сырное ассорти (Моцарелла, сиртаки, пармезан, подается с медом и грецкими орехами)	180 гр.	350 р.
Сельдь по-русски (Сельдь малосоленый с отварным картофелем и маринованным луком)	250 гр.	150 р.
Фаршмак из селедки (Подается с ржаными тостами)	160 гр.	120 р.
Разносолы (Маринованные грибочки, корнишоны, томаты черри, морковь по-корейски, капуста квашенная)	400 гр.	290 р.
Мильфей из баклажан (Подается с сырным соусом и добавлением чили)	230 гр.	270 р.



САЛАТЫ

Греческий

(Свежие томаты, огурец, перец болгарский, сиртаки, айсберг, лук красный, заправляется салатной заправкой)

230 гр. 220 р.

Цезарь с курицей

(Айсберг, томаты черри, гренки, филе куриное, сыр пармезан, яйцо перепела, заправляется соусом цезарь)

230 гр. 280 р.

Гурман

(Филе куриное, кальмар, айсберг, томаты черри, шампиньоны, заправляется соусом на основе бальзамического уксуса и оливкового масла)

210 гр. 280 р.

Салат с семгой

(Семга малосоленая, свежий огурец, томаты, айсберг, заправляется соусом песто)

210 гр. 330 р.

Афелия с говяжьим языком

(Язык говяжий, перец болгарский, омлет, свежий огурец, гренки, салатная заправка на основе соевого соуса, подается с веточкой тимьяна)

200 гр. 260 р.

Теплый салат в сырной корзине и яйцом пашот

(Пармезан, яйцо куриное, стручковая фасоль, шампиньоны, перец болгарский, томаты черри, айсберг, заправляется соусом на основе бальзамического уксуса и собственных соков овощей)

180 гр. 250 р.

Салат с запеченной свеклой

(Запеченная свекла, сиртаки, шампиньоны, перец болгарский, томаты, айсберг, салатная заправка на основе растительного масла и соевого соуса)

200 гр. 200 р.

Салат мясное ассорти

(Бекон, язык говяжий, куриное филе, говядина отварная, шампиньоны, корнишоны, свежий огурец, горчиная заправка)

170 гр. 250 р.

Салат с телятиной и картофелем пай

(Говядина отварная, обжаренные шампиньоны, бекон, картофель пай, томаты черри, яйцо перепела, заправка на основе бальзамического уксуса и горчиного соуса)

190 гр. 230 р.

Салат с морепродуктами

(Теплый салат, в основе которого мидии гигант, тигровый креветки, кальмары, айсберг, заправка на основе соевого соуса)

200 гр. 450 р.

Цезарь с тигровыми креветками

(Айсберг, томаты черри, гренки, тигровые креветки, сыр пармезан, яйцо перепела, заправляется соусом цезарь)

240 гр. 350 р.

Пражский

(Филе куриное, шампиньоны маринованные, свежий огурец, яйцо куриное, томаты черри, заправляется соусом цезарь)

190 гр. 190 р.



Наггетсы куриные (Подается с сырным соусом)	150 гр.	190р.
Тигровые креветки в сливочно-коньячном соусе	130 гр.	530р.
Баклажаны фаршированные (Слайсты из баклажана в панировке, фаршированные говядиной, подаются с острым соусом)	160 гр.	270р.
Куриные рулетики в апельсиновом соусе (Запекаются с сыром моцарелла)	140 гр.	190р.
Брошеты из семги (Мини шашлычки из семги с томатами черри и шампиньонами, подаются со сливочным соусом)	160 гр.	420р.
Бараньи ребрышки в остром соусе (Подаются с запеченными картофельными дольками)	250 гр.	420р.
Мидии гигант в сырном соусе	200 гр.	450р.
Жульен грибной	110 гр.	150р.
Кокель с куриной грудкой и беконом	120 гр.	180р.
Кокель с морепродуктами	120 гр.	290р.



ЗАКУСКИ ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ПЕННОГО

Пивная тарелка

(Кальмары, колбаски баварские, картофель фри, гренки чесночные, подается с соусом барбекю)

380 гр. 360 р.

Пивной сет

(Куриные крылья, гренки с сыром, сыр чечел, сырные шарики, подается с чесночным соусом)

350 гр. 350 р.

Кольца кальмара

150 гр. 190 р.

Сырные шарики

130 гр. 190 р.

Ребрышки свиные

230 гр. 330 р.

Крылья куриные барбекю

200 гр. 210 р.

Гренки чесночные

80 гр. 110 р.



СУПЫ

Лапша куриная	350 гр.	150 р.
Уха парламентская	350 гр.	280 р.
Борщ по-русски	350 гр.	190 р.
Солянка мясная	350 гр.	260 р.
Суп гуляш	350 гр.	220 р.
Крем суп грибной	300 гр.	220 р.
Похлебка из баранины	350 гр.	220 р.
Крем суп из брокколи	300 гр.	190 р.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ЯГНЯТИНЫ

Каре ягненка с соусом на выбор

(Края ягненка, баклажан, перец болгарский, томаты, лук, подается с соусом на выбор: клюквенный, мятный, бальзамический.)

300 гр. 550 р.

Барашек по-домашнему

(Филейная часть молодого барашка, подается на сковороде с жареным картофелем и луком)

200 гр. 300 р.

Бараньи котлетки с лесными ягодами

(Изысканное сочетание нежнейшего барашка с лесными ягодами, луком парей и сливочным соусом)

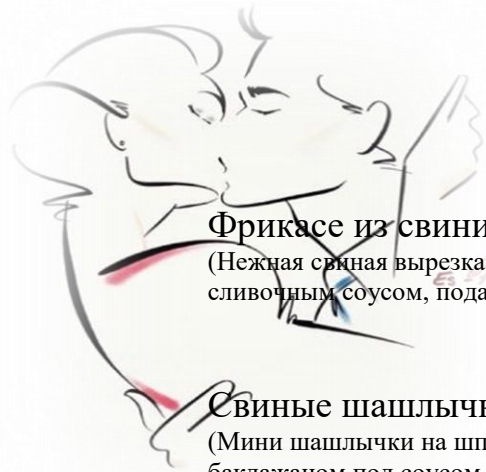
180 гр. 320 р.

Бифштекс из баранины с испанским соусом

(Рубленая ягнятина, с овощной прослойкой из баклажана и томата)

180 гр. 320 р.

Вкус молодого, зажаренного барашка изысканно дополнит своим ароматом крепленое красное вино. При значительной крепости и очень сильном аромате такое вино будет прекрасно сочетаться с крупными кусками мяса, которые предавались легкому маринаду. Рюмка холодной водки хорошо дополнит вкус рубленого барашка с овощами. А люди, которые не употребляют алкоголь, вкус ягнятины могут подчеркнуть домашним клюквенным морсом или безалкогольным глинтвейном.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА И СВИНИНЫ

Фрикасе из свинины

(Нежная свиная вырезка с картофелем болгарским перцем под сливочным соусом, подается на сковороде)

220 гр.

290р.

Свинные шашлычки по-дижонски

(Мини шашлычки на шпажках из свиной шеи с томатами черри и баклажаном под соусом из дижонской горчицы)

180 гр.

430р.

Медальоны из свинины с соусом песто

(Сочные медальоны из свиной вырезки с томатами черри под соусом песто)

170 гр.

320р.

Стейк из свинины

(Сочный кусок мяса из свиной шеи в маринаде из красного вина, подается с веточкой розмарина)

160 гр.

400р.

Идеально приготовленная свинина не требует усиления вкуса алкогольным или безалкогольным напитком, для того чтобы сбалансировать прием пищи, как по вкусовым качествам так и по этикету стоит выбирать крепкие напитки без ярко выраженного аромата. Сюда хорошо подойдут такие алкогольные напитки как: водка и полусухое белое вино без сильных ароматов. Из безалкогольных напитков лучше выбрать крепкий черный чай, гранатовый сок или стакан негазированной воды комнатной температуры.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Телятина по-русски

(Рубленая телятина с картофелем и грибами на сковороде под сливочно-чесночным соусом)

220 гр. 350р.

Филе миньон

(Стейк из молочной телятины с пряным ароматом розмарина и морковью по-корейски)

220 гр. 590р.

Медальоны из телятины с прованскими травами

(Нежная телятина в классическом сочетании с тимьяном, розмарином, мятой, ореганой и чесноком)

160 гр. 540р.

Ковбой стейк

(Огромный, сочный, мягкий телячий край, приготовленный строго в мужских традициях)

цена за 100 гр. 180р.

К мясу из молодой говядины превосходно подходит красное крепкое вино хорошей выдержки с приятным терпким вкусом и сильным ароматом, который придаст ему дополнительные вкусовые качества. Гармонию вкуса телятины так же отлично дополняют ликеры с ярким травяным ароматом и приторным вкусом. Лучшим решением при выборе безалкогольных напитков будет крепкий черный чай с фруктовыми и травяными добавками или фреши.



ГОРЯЩИЕ БЛЮДА ИЗ КУР

Куручка терияки

(Сочная куриная грудка с грибами и томатами черри под соусом терияки, кунжутот и розмарином)

190 гр. 280р.

Куриные ножки в имбирно-лимонном соусе

(Хрустящая куриная голень с томленными томатами и луком парей под имбирно-лимонном соусом)

270 гр. 310р.

Сате с куриными шашлычками

(Овощное сате из стручковой фасоли, шампиньонов, болгарского перца, моркови в томатном соусе с длительным послевкусием, подается с шашлычками из нежной курочки на шпажках)

170 гр. 240р.

Куручка "Карри"

(Золотистая куриная грудка с шампиньонами и сыром пармезан на подушке из фетучини под соусом карри)

260 гр. 350р.

При выборе напитка к мясу птицы ваши границы расширяются до бесконечности. Нежная курочка отлично сочетается с белым и красным вином, хорошо подходят крепкие спиртные напитки и ликеры. Вермуты и аперитивы с ярко выраженной кислинкой отлично дополняют белое мясо птицы. Наиболее удачным выбором безалкогольного напитка будут молочные коктейли и кофе с добавлением молока и молочной пенки. Так же хорошо подойдут фруктовые чаи и соки без мякоти.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Стейк из судака с соусом фористье

(Нежное белое мясо судака под сливочно-вишневым соусом с добавлением хрена и лука парей)

180 гр. 360р.

Стейк из семги с медово-горчичным соусом

(Классическое исполнение семги на гриле в сочетании с соусом на основе меда, горчицы и сливок. Подается с запеченными томатами черри)

200 гр. 650р.

Фике из семги с кедровыми орехами

(Семга запеченная с креветками, кедровыми орехами, щепоткой розмарина под сливочным соусом и плавленным сыром)

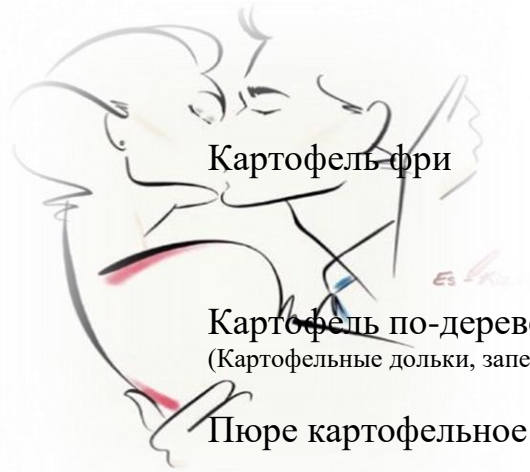
160гр. 580р.

Дорадо на гриле со спаржей

(Целая рыба на гриле в легком лимонном маринаде, подается со спаржей и чесноком)

270гр. 610р.

Полусладкое белое, розовое и красное вино очень хорошо подчеркнет и оттенит мягкий и нежный вкус пресноводной рыбы, например, судака. Шампанское, идеально, подходит ко всем морепродуктам и рыбе разных сортов. При выборе безалкогольных напитков акцент стоит сделать на зеленый чай и соки без мякоти.



ГАРНИРЫ И СОУСЫ

Картофель фри

130 гр. 90р.

Картофель по-деревенски
(Картофельные дольки, запеченные со специями)

150 гр. 60р.

Пюре картофельное "Прованс"

150 гр. 90р.

Овощи вок

(Баклажан, лук, томаты, перец болгарский, соевый соус)

150 гр. 130р.

Рис Жасмин

150 гр. 70р.

Спаржа с чесноком

150 гр. 170р.

Фетучини в сырном соусе

150 гр. 100р.

Цветная капуста со сливками и сыром

150 гр. 110р.

Соус "Цезарь"

50 гр. 40р.

Соус "Сырный"

50 гр. 70р.

Соус "Песто"

30 гр. 40р.

Соус "Испанский"

50 гр. 50р.

Соус "Острый"

50 гр. 35р.

Соус "Чураско"

30 гр. 45р.

Соус "Чесночный"

50 гр. 45р.

Соус "Бальзамик"

30 гр. 80р.



ДЕСЕРТЫ

Клафути

150 гр.

200р.

Панакола

140 гр.

190р.

Шоколадный ролл

200 гр.

340р.

Крамбл фруктовый

220 гр.

220р.

Тирамису

180 гр.

240р.

Тарталети яблочный

210 гр.

250р.

Штрудель с вишней

160 гр.

210р.

Мороженое в ассортименте

100 гр.

90р.

Фрукты в ассортименте

100 гр.

40р.



Чайная карта

Чай черный

0,6 мл 150р.

(Смесь из ассамских средне- и мелколистковых чаев, а также ассамы с незначительным добавлением обычных индийских или цейлонских чаев. Отличается крепостью, интенсивным красным цветом настоя, сильной терпкостью и выразительным ароматом.)

Чай черный "Тропический фрукт"

0,6 мл 170р.

(Великолепный фруктовый коктейль для удивительных ощущений! Крупные кусочки ананаса и цедры грейпфрута в сочетании с чайными листьями высшего качества дарят взрыв необыкновенных вкусовых ощущений.)

Чай черный "Лесные ягоды"

0,6 мл 170р.

(Смесь классических сортов черного чая, зелень клубники, крупные ягоды ежевики, черной смородины и натуральные ароматические масла. Настой красивого, темно-рубинового цвета, с ярко выраженной ягодной кислой нотой.)

Чай черный "Горные травы"

0,6 мл 170р.

(Травяной чай полезен в любое время года, особенно в зимний период и во время весеннего авитаминоза. Благодаря высокому содержанию витаминных трав чай оказывает мощное оздоравливающее действие, улучшает работу органов и систем, ускоряет общий обмен веществ.)

Чай черный "Эрл-Грей"

0,6 мл 180р.

(Один из самых распространенных сортов ароматизированного чая. В классическом виде представляет собой черный чай с добавлением масла, полученного из кожуры плодов бергамота.)

Чай зеленый

0,6 мл 150р.

(Удивительный чай, считающийся напитком молодости и долголетия, который является аналогом японской сенчи. Светло-салатовый настой Гималайского изумруда – сладкий и немного терпкий, порадует всех ценителей качественного зеленого чая.)

Чай зеленый "Цветы Жасмина"

0,6 мл 170р.

(История этого классического напитка насчитывает уже полторы тысячи лет. В северных провинциях Китая этот чай отличается особой популярностью. Утонченный и богатый вкус зеленого чая Моли Хуа идеально дополняется тонким и характерным ароматом жасмина.)

Чай зеленый "Молочный Улун"

0,6 мл 190р.

(Нежный и мягкий Фуцзяньский Молочный улун с удивительным насыщенным сливочным вкусом и ароматом, оттененным легкими миндальными нотками с карамельным послевкусием. Настой чая золотистого цвета, богат витаминами и минералами и обладает целым спектром полезных для организма свойств.)

Чай зеленый "Улун топленое молоко"

0,6 мл 190р.

(Улун Топленое молоко обладает сочным янтарным настоем, свежим травянистым вкусом, завершающимся густой сладостью топленых сливок. Прекрасно подойдет для первой половины дня, поможет освежиться, а также создаст особую атмосферу уюта.)

Чай зеленый "Горные травы"

0,6 мл 170р.

(имеет незабываемый терпкий вкус и аромат. Обладает сильным противовоспалительным действием, успокаивает кашель, смягчает дыхание. Кроме этого, он обладает еще и противосудорожным, успокаивающим, болеутоляющим и антигельминтным действием.)



Кофейная карта

0,15 мл 110р.

0,15 мл 120р.

0,2 мл 150р.

0,05 мл 90р.

0,025 мл 90р.

0,05 мл 100р.

Эспрессо

Ристрето

Кофе по-варшавски



Напитқи

1л / 0,25 л

300р. / 80р.

Ананас

Яблоқо

Вишня

Мультифрукт

Трейфрукт

Апельсин

Шомат

Қоқа-қола	0,5 мл	90р.
Рычал-су	0,5 мл	110р.
Витель	0,33 мл	110р.
Бан Ақва газ.	0,5 мл	90р.
Бон Ақва б.г.	0,5 мл	90р.

Фреши

Яблоқо	0,2 мл	200р.
Апельсин	0,2 мл	230р.
Морқовь - сливқи	0,2 мл	190р.

РАНДЕВУ

Новинки

Фунгоза с морскими гребешками

(Теплый салат с фунгозой, гребешками, перцем болгарским, свежим огурцом и редисом, Заправляется устричным соусом)

230 р. 490 р.

Теплый салат с жареным лососем и анчоусами

(Легкий салат с филе лосося и свежими овощами под соусом «анчоус», который придает блюду изысканный вкус и длительное послевкусие)

190 р. 570 р.

Салат с бараниной

(Эксклюзивный салат от Шеф повара, готовится из нежнейшей мякоти с добавлением корейской моркови, баклажан, болгарский перец, свежий огурец, кинза, Заправляется фирменным соусом на основе вальзамического уксуса, соевого соуса, оливкового масла и чеснока)

180 р. 300 р.

Курочка в беконе с маринованными грибами

(Сложное в понимании, но изысканное в потреблении кулинарное блюдо с маринованными шампиньонами, сыром моцарелла и болгарским перцем, подается со сливочным ореховым соусом)

200 р. 380 р.

Свинина в устричном соусе с фунгозой

(Мини медальоны из нежной свиной вырезки, которые подаются с фунгозой, обжаренные в оливковом масле с болгарским перцем. При подаче Заправляется устричным соусом)

180 р. 420 р.

Барашек с соусом шаф-шаф

(Экшнчик из рубленной мякоти, подается с запеченным картофелем)

220 р. 340 р.

Шаф-шаф овощной с телятиной

(Классический шаф-шаф из баклажан, репчатого лука и болгарского перца. Блюдо дополняет рубленая телятина в нежном сырном соусе и маринованный помидор (соль))

180 р. 440 р.

РАНДЕВУ

Новинки

- Лосось Запеченный с яблоком* 200 гр. 700 р.
(Пош из лосося с яблоком, плавленым сыром виола и сливками)
- Рыбные шашлычки* 230 гр. 720 р.
(Шашлычки из креветки, семга, судак, подается с пюре из брокколи)
- Судак с тигровыми креветками* 220 гр. 680 р.
(Филе судака, запеченное с тигровыми креветками. Подается со сливочным соусом из белых грибов)
- Кабатки Золотистые* 140 гр. 130 р.
- Рататуй* 140 гр. 170 р.
(Кабатки, баклажаны, помидор, чеснок. Подается с испанским соусом)
- Банановый бисквит с клюквой* 180 гр. 230 р.