

## Основное меню

<i>Наименование</i>	<i>Выход (гр.)</i>	<i>Цена (руб.)</i>
<u><i>Холодные закуски</i></u>		
<i>Ассорти мясное</i> <i>Буженина, бастурма, куриный рулет, горчица, хрен, черри, корнишоны, салат, зелень</i>	330	600,00
<i>Ассорти рыбное</i> <i>Семга собств. посола, масляная х/к, угорь коп, тарталетка с икрой, мидии, маслины, лимон, салат, зелень</i>	335	700,00
<i>Овощи свежие</i> <i>Помидоры, огурцы, перец, редис, салат, зелень, початки кукурузы, лук, зеленый</i> <i>(Можем подать как салат с заправкой на выбор: масло оливковое, сметана, масло рафинированное)</i>	340	350,00
<i>Ассорти из сыров</i> <i>Сыры: Пармезан, Фета, Эдам, Чеддер, Дор Блю, груша, мед, орехи грецкие, виноград, мята</i>	300	600,00
<i>Ассорти из солений</i> <i>Огурцы сол, помидоры сол, капуста маринов. собств. посола, морковь хе, шампиньоны мар. собств. посола чеснок мар., черемша мар, салат, зелень</i>	470	350,00

## ОСНОВНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	<i>Выход (гр.)</i>	<i>Цена (руб.)</i>
<u>Мясо</u>		
<i>Каре ягненка с лепешкой и соусом Барбекю</i>	<i>260/100</i>	<i>900,00</i>
<i>Стейк из телячьей вырезки с соусом Демиглас</i> <i>степень прожарки уточняйте у официанта</i>	<i>150/40/50</i>	<i>650,00</i>
<i>Вырезка из свинины в бефоне со сливочным соусом</i> <i>Блючиз</i>	<i>150/50/20</i>	<i>600,00</i>
<u>Цыпленок Табака</u> <i>Цыпленок Корнишон, обжаренный по старинному рецепту</i>	<i>за 50 гр.</i>	<i>70</i>
<u>Рыба</u>		
<i>(по Вашему желанию рыбу можно приготовить гриль или на пару)</i>		
<i>Дорадо с розмарином и чесноком</i>	<i>80/60</i>	<i>720,00</i>
<i>Сибас со сливочным соусом Блючиз</i>	<i>130/40/50</i>	<i>650,00</i>
<i>Семга с микс-салатом</i>	<i>160/40</i>	<i>650,00</i>

### Горячие закуски

	Выход (гр.)	Цена (руб.)
<b>Жульен - Буше</b> <i>Пляженное куриное филе с обжаренными белыми грибами и шампиньонами, запеченное в тесте</i>	160	250,00
<b>Жульен из языка</b> <i>Язык с обжаренными белыми грибами и шампиньонами под сырной корочкой</i>	130	350,00
<b>Жульен из курицы и грибов</b> <i>Баклажаны фри, запеченные с овощами</i>	100	140,00

### Супы

<b>Суп по-Средиземноморски</b> <i>Суп из морской рыбы и морепродуктов на пикантном бульоне из печеных томатов, вина и коньяка</i>	300	500,00
<b>Крем суп грибной</b> <i>Суп на нежном отваре из белых грибов</i>	30/30/250	200,00
<b>Солянка сборная (мясная)</b>	200/60/200	300
<b>Уха Амурская с семгой</b>	250	250

### Пасты

	<u>Выход (гр.)</u>	<u>Цена(руб.)</u>
<b>Пизглиотелли с грибами</b> Итальянские спагетти с обжаренными белыми грибами, сливками и сыром	300	400,00
<b>Паста Карбонара</b> Итальянские спагетти с ветчиной, беконом, помидорами черри и сыром	300	350,00
<b>Пенне с курицей и тайским соусом</b> Итальянские макароны с курицей и острым соусом	300	350,00
<b>Паста с морепродуктами</b> Итальянские спагетти на пикантном рыбном бульоне с креветками, мидиями и помидорами черри	300	650,00

### Гарниры

	<u>Выход (гр.)</u>	<u>Цена(руб.)</u>
Овощи гриль	150	180,00
Картофель запеченный	150	80,00
Овощи на пару	150	120,00
Чечевица печеная с овощами в горшочке	150	80,00
Каша из круп на выбор: гречневая, рис, пшеничная, кус-кус, кукурузная (в горшочке)	150	70,00

### Соусы

	<u>Выход (гр.)</u>	<u>Цена(руб.)</u>
Барбекю	50	80,00
Сметанно-йогуртовый	50	80,00
Домашняя зеленая аджика	50	80,00
Соус из рукколы	50	80,00
Соус сырный Блючиз	50	80,00
Соус сливочный с белыми грибами	50	90,00

## Наименование

Выход (гр.) Цена (руб.)

### Салаты

#### *Теплый мангал салат из овощей*

*Баклажаны, перец болгарский и помидоры печеные с зеленым сливочным маслом*

150/55 250,00

#### *Салат Цезарь с куриным филе*

*Листья романского салата с гренками, сыром Пармезан, куриным филе заправленный соусом*

220 450,00

#### *Салат Греческий*

*Овощной салат по-гречески с козьим сыром*

205 300,00

#### *Теплый салат с ростбифом*

*Листья салата с артишоками, помидорами биф и нежной телячьей вырезкой*

350 500,00

#### *Салат листовой с семгой*

*Листья салата с печеными шампиньонами, семгой гриль под луковой заправкой*

230 500,00

#### *Салат из рукколы с тигровыми креветками*

*Листья салата с тигровыми креветками гриль, помидорами черри, авокадо и заправкой на оливковом масле*

210 650,00

#### *Салат Летний из печеной свеклы и сливочным сыром*

*Легкий салат из листьев молодой свеклы, со сливочным сыром и медовой заправкой*

280 190,00

## Татарская национальная кухня

Наименование	Выход (гр.)	Цена (руб.)
<b>Шулпа по-татарски из баранины</b> <i>Наваристый бульон из баранины с овощами</i>	300	450,00
<b>Шоқмач ашы</b> <i>Куриный бульон с домашней лапшой</i>	50/250	150,00
<b>Мясо по-татарски</b> <i>Говядина тушеная с картофелем и овощами</i>	100/200	450,00
<b>Бастурма по-булгарски</b> <i>Говядина запеченная с молодым картофелем</i>	100/200	500,00
<b>Кыстыбый с картофелем</b> <i>Постная лепешка с картофельным пюре и сливочным маслом</i>	150/20	120,00
<b>Десерт Шатлы</b> <i>Рулет из пастилы с орехами</i>	100	150,00
<b>Выпечка</b>		
<b>Эч-почмак</b> <i>Треугольник из дрожжевого теста с начинкой из картофеля, мяса и лука</i>	50	50,00
<b>Элеш с курицей</b> <i>Круглый пирожок с записами наверху, внутри куски куриного филе, картофель, сливочное масло, лук</i>	60	50,00
<b>Чақ-чақ</b> <i>Восточная сладость из теста с медом</i>	50	50,00
<b>Тубадия с куртотом</b> <i>Закранный круглый многослойный пирог с рисом, яйцом, изюмом и куртотом</i>	50	40,00
<b>Сметанник</b> <i>Ватрушка из тонкого теста с начинкой из сметанного крема</i>	100	40,00