



ООО "Балқан Гриль"

"Возвращение старых традиций"

Балқан Гриль

ресторан

01.05.17 - 01.08.17

Директор

Қ.Б. Сергиенқо

** Цены указаны в рублях*

Дневное меню (будние дни с 12.00 - 16.00 ч.)
САЛАТЫ

КАПУСТАНЫЙ "БАЛАПОН"

свежая капуста, болгар. перец, лук репчатый, раст. масло. 150 гр. 40

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

сельдь с/с, печеная свекла, морковь с черносливом, яблоко, картофель. Заправлен майонезом. 150 гр. 60

ОВОЩНОЙ

свежие огурчики, помидоры, редис, зелень. Заправлен маслом с чесночком и лимоном. 140 гр. 65

ОЛИВЬЕ

классический салат "Оливье" с куриным филе. 150 гр. 70

САЛАТ С ОМЛЕТОМ И ВЕТЧИНОЙ

свежие огурцы, помидоры, болгар. перец и ветчина, заправленные майонезом и завернутые в омлет. 165 гр. 80

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

классический "Цезарь" с куриным филе. 140/15 гр. 110

САЛАТ С КАЛЬМАРОМ И ИКРОЙ

кальмар отварной, лук, огурчик м/с, яйцо, икра кр., майонез 140 гр. 120

САЛАТ ЛОСОСЕВЫЙ С СЫРНЫМ КРЕМОМ

свежие помидоры, огурчики, семга с/с, сыр крем сливочный, руккола с лимонно-горчичной заправкой. 115 гр 130

СУПЫ

БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ЯЙЦОМ И ГРЕНКАМИ

куриный бульон с отварным яйцом. Подается с гренками. 200/25/15гр 50

СВЕКОЛЬНИК ХОЛОДНЫЙ

свекла, картофель, огурцы, яйцо перепелинное, сметана, квас. 250/30 гр 60

БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

традиционный борщ со сметаной. Подается с салом и горчицей 250/30 гр 100

СУП ОВОЩНОЙ СО ШПИНАТОМ И ЦАВЕЛЕМ

куриное филе, картофель, брокколи, капуста цветная, фасоль стручковая, помидоры, шпинат, щавель, лук, морковь, зелень. С гренками 250/20 гр. 70

СУП - КРЕМ ГОРОХОВЫЙ

подается с п/к колбасой и чесночными гренками. 200/10 гр. 70

ОКРОШКА НА КВАСЕ ИЛИ НА АЙРАНЕ

филе куриное, картофель, огурец свежий, редис, яйцо, лук зеленый, зелень. 250 гр. 80

СУП СЫРНЫЙ С КУРИЦЕЙ

куриное филе, картофель, брокколи, морковь, лук, сыр слив. 250 гр. 80

РЫБНЫЙ СУП ПО-СЕРБСКИ

семга, картофель, лук, зелень. Подается с лимоном. 200/20 гр. 90

СОЛЯНКА МЯСНАЯ

Ветчина, колбаса копченая, грудка куриная копченая, язык говяжий, картофель, огурцы маринованные, лук репчатый, маслины, том.паста, лимон, зелень

Подается со сметаной.

250 гр. 110

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ВАРЕНИКИ С КАРПОФЕЛЕМ, ТРИБАМИ И ЛУЧКОМ

Подаются со сливочным маслом и сметаной.

230/30 гр. 75

КУРИНАЯ КОПЛЕТКА С СЫРНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

котлета из куриного фарша со сливочно-шпинатным соусом

70/50 гр 80

ПЕЛЬМЕНИ СО СМЕТАНОЙ

Пельмени с фаршем из свинины и говядины с лучком.

200/30 гр 90

ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ

Пицца из фило теста с начинкой из курицы, моркови и лука.

180 гр 115

СПЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ С ЛУКОМ

маринованная говяжья печень, жареная с лучком

за 100 гр 140

СПЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ

маринованная индейка

за 100 гр 140

БЛИННЫЕ РУЛЕПИКИ С СЕМТОЙ И СЫРНЫМ КРЕМОМ

блинчик, семга с/с, шпинат, сыр сливочный, яйцо перепел.

80 гр 80

ФИЛЕ МИНТАЯ В СМЕТАНЕ

филе минтая с морковью и луком в сметане

190 гр. 120

СКУМБРИЯ В ФОЛЬГЕ С ОВОЩАМИ

филе скумбрии с фасолью стручковой, цукини и томатами.

175 гр. 130

ГАРНИРЫ

РИС С ОВОЩАМИ

120 гр. 30

ГРЕЧКА

120 гр. 15

КАРПОФЕЛЬ ФРИ

100 гр. 65

КАРПОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

130 гр. 30

ОВОЩИ НА ПАРУ (брокколи, морковь, фасоль стручковая)

120 гр. 60

НАПИТКИ

МОРС КЛУКВЕННЫЙ / ОБЛЕПИХОВЫЙ

200 мл. 30/45

АЙРАН

200 мл. 35

КВАС

300 мл. 30

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ, ЗЕЛЕНЫЙ, ФРУКТОВЫЙ

200 мл. 25

ЧАЙ ИМБИРНЫЙ (чай, имбирь, сироп земляничный, мята)

200 мл. 40

ВЫПЕЧКА

СОМУН - БЕЛЫЙ ХЛЕБ

100 гр. 15

РЖАНАЯ БУЛОЧКА

80 гр. 20

БЛИНЧИКИ

1 шт. 15

Сметана / клюква с сахаром

30/30 гр. 15/15

Мед / масло

30/30 гр. 30/30

Время приготовления: 1. Холодные закуски и салаты - 20 мин.

Выход (гр) Цена (руб)

2. Горячие блюда - 40 мин.

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

SALADS

ОЛИВЬЕ С РЖАНОЙ ГРЕНКОЙ

Olivier with croutons

классический Оливье с курицей. Подается с гренками.

180 гр. 200

СРПСКА ЛУПЕНИЦА

Serbian Lutenitsa

национальный сербский салат из свежих овощей -
перец болгарский, перец острый, лук порей.

Заправлен растительным маслом.

100 гр. 250

ШОПСКА САЛАТА

Fresh vegetable salad with serbian cheese

салат из свежих огурчиков, помидоров, болгарского перца с сыром
Брынза. Заправлен растительным маслом.

250/20 гр. 290

ОВОЩНОЙ ПО-КАВКАЗСКИ

Salad Fresh Vegetables

Помидоры, огурцы, лук красный, перец острый, орех грецкий,
отварная красная фасоль, зелень, уксус, растительное масло.

300 гр 290

СИЦИЛИЯ САЛАТА

Salad Sicily

легкий салат из свежих помидор, вяленых помидор, Черри.

С добавлением Рукколы, сыра Пармезан. Заправлен
соусом на основе оливкового масла и томатного сока.

255 гр. 620

СРПСКА ТИПЛА САЛАТА

Serbian warm salad

теплый салат с жареной куриной грудкой, цукини,
стручковой фасолью, помидорами Черри,

свежим салатом, базиликом.

180 гр. 370

САЛАТ ТИКАНТИНЬИ

Salad with beef tongue

язык отварной, сыр, черри, орех грецкий, лук репчатый, зелень. Заправлен масляно-горчичным соусом.

195 гр. 420

ЦЕЗАР С ПИДЕЛИНОМ

Ceasar with chicken breast

салат с жареной куриной грудкой, свежий салат, сухарики, яйцо отварное, помидоры Черри, Пармезан с соусом Цезарь.

235 гр. 460

ЦЕЗАР С СЕМТОЙ

Ceasar with salmon

семга слабосоленая, свежий салат, сухарики, помидоры Черри, Пармезан с соусом Цезарь.

190 гр. 520

ГОВЕДИНА САЛАТА

Beef salad

жареная говяжья вырезка, корень сельдерея, помидоры вяленые, помидоры Черри, салат Руккола, груша, семечки тыквенные, базилик, лук красный. Заправлен пикантным соусом на основе оливкового масла.

210 гр. 590

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ БАРАНИНЫ

Warm salad with lamb

Обжаренная мякоть баранины, обжаренный отварной картофель, свежий огурчик, малосольный огурчик, лук красный, яблоко, зелень. Заправляется заливкой на основе растительного масла. При подаче посыпается сыром сулугуни.

200 гр. 450

ОКЕАНИК САЛАТА

"Adriatika" seafood salad

салат из морепродуктов: филе семги с/с, мидии, филе морского гребешка, креветки тигровые, кальмары, свежие листья салата, лимон, каперсы. Заправлен соусом на основе оливкового масла.

250 гр. 850

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ **COLD STARTERS**

СЕЛЕКЦИЯ ОВОЩИ

Vegetable plate

ассорти из свежих овощей: перец болгарский, огурцы, помидоры, редька зеленая, зелень.

430 гр. 450

РУЛЕПЫ ИЗ БАКЛАЖАН

Eggplant rolls

баклажаны, фаршированные сыром, беконом, болгарским перцем с чесночком.

120 гр. 490

ЛОБИО ЗЕЛЕНОЕ

Green beans, stewed with herbs and nuts

Зеленая стручковая фасоль, тушенная с орехами, зеленью, специями. Подается с зернами граната.

200/20 гр 290

БАКЛАЖАНЫ "ТРИБНИЧОК"

Собственного посола

за 100 гр. 150

ЕСЕН ПАРАДАЙЗ

Томленые овощи - баклажаны, цукини, перцы, помидоры, лук, чеснок, оливковое масло

600 гр. 450

"БАЛАТОН"

Balaton

Капуста, перец болгарский, лук репчатый, масло растительное, маслины, зелень.

170 гр. 180

КАПУСНЫЕ ШАШЕЧКИ

Капуста и морковь, соленые по специальному рецепту в водке

150 гр. 150

ПЕРЕЦ ЧИЛИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ПРЯНОЙ ЗАЛИВКЕ

Собственного приготовления

50 гр. 125

ОГУРЧИКИ МАЛОСОЛЬНЫЕ

Salted cucumbers

огурчики собственного посола

150 гр. 230

ПОМИДОРЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ

Tomatoes salted

томаты собственного посола 150 гр. 240

ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ

Pickled mushroomse

Соленые груздочки с лучком и сметаной. (150/15/30 гр) 150 гр. 460

УРНЕБЕС

"Urnebes" national first course meal mode of cottage cheese

Национальная закуска из творога с молотой паприкой, чесночком и зеленью. 120 гр. 230

СЕЛЕКЦИЯ МЕСО

Assorted meat

Мясное ассорти: язык говяжий отварной, сало соленое, рулет куриный, буженина, балканский паштет из курицы. Подается с горчицей. 250/30 гр. 490

ПЕЧЕНЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ХРЕНОМ

Обжаренный говяжий язык, свежий помидор, огурчик. С хреном. 130/100/30гр. 460

БАЛКАНСКИ ПАШТЕЦА

Balkan pate

Паштет из мяса птицы и куриной печени с добавлением сливочного масла, корня сельдерея, моркови, панированный в орешках. 100 гр. 200

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

Beef carpaccio

тонко нарезанные кусочки маринованного мяса. Подаются с сыром Пармезан и каперсами. 150 гр. 570

БАСПУРМА

Вяленая говяжья вырезка за 100 гр. 590

ПЯРПАР ИЗ ТОВЯДИНЫ

Beef steak tartar

блюдо из рубленного, маринованного мясного филе, с добавлением большого количества специй.

Подается со сливочным маслом и тостом. (150/50/30 гр)

230 гр. 620

СЕМГА С/С

Salted salmon

семга собственного посола

за 100 гр. 500

УТОРЬ КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЙ

за 100 гр. 900

ЛОСОСЬ В ТРАВАХ

за 100 гр. 290

СЕЛЕДОЧКА МАЛОГО ПОСОЛА

Herring with cold garnish

подается с отварным картофелем, маринованным лучком . (100/80/20 гр)

220 гр. 290

ПЕЧЕНА ПАПРИКА

Болгарский перец, маринованный в травах и специях, обжаренный на гриле.

за 100 гр. 140

МАРИНОВАННЫЙ СЫР ПО СРПСКИ

Serbian Pickled cheese

маринованный сыр с тимьяном, розмарином в оливковом масле. Подается с грецкими орехами.

120 гр. 350

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ **HOT APPETIZER**

ЖУЛЬЕН С ГРИБАМИ

Mushroom Casserole

Шампиньоны и белые грибы, запеченные в сливочном соусе с сыром.

100 гр 190

ПОПРЮШКИ КУРИНЫЕ, ПУШЕННЫЕ В СЛИВКАХ

Giblets chicken with sour cream

Куриные сердце, печень, желудки, тушеные в сливках.

150 гр 250

ВАРЕНИКИ С КАРПОФЕЛЕМ, ГРИБАМИ И ЛУЧКОМ

С грибами, со сливочным маслом и сметаной.

230/30/30 гр. 250

ПЕЛЬМЕНИ СО СМЕТАНОЙ

Пельмени с фаршем из свинины и говядины с лучком.

По желанию, с маслом, сметаной, зеленью или куриным бульоном.

200/30 гр 250

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Adjara khachapuri

Лепешка из дрожжевого теста с сыром сулугуни, яйцом "в смятку" и сливочным маслом.

300 гр 390

ДОЛМА

Dolma in grape leaves

Фарш из говядины и свинины с рисом, завернутый в виноградный лист. Подается с соусом из мацони с чесноком.

200/50 гр 390

КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ

Chicken Quesadilla

пшеничная лепешка с начинкой из курицы, сыра и томатов с соусом "Цезарь".

255 гр. 280

МОЦАРЕЛЛА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Mozzarella with berry sauce

Моцарелла, обжаренная в панировке и кунжуте.

Подается с ягодным соусом из брусники и вишни.

150 гр. 290

РАШСКА ЗАКУСКА

Rashska snack

шляпки шампиньонов, начиненные тигровой креветкой и запеченные с сыром.

220 гр. 550

КРЕВЕТКИ ПИКАНТНЫЕ

Spicy shrimp

Жареные в беконе на чесночном масле тигровые креветки.

Подаются на тортилье. (100/20/35/10 гр)

165 гр. 870

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Scallops in a creamy sauce

морские гребешки в сливочном соусе "Белое вино" и грушей. 200 гр. 890

СУПЫ SOUPS

КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ

брокколи, морковь, картофель, репчатый лук. 250 гр. 150

КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ

Грибы белые, шампиньоны, лук репчатый, молоко, сливки. 200 гр. 230

* По Вашему желанию, повар может не добавлять сливки и молоко

ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП

Onion soup

Приготовленный по всем правилам - с добавлением белого 200/30 гр. 220

вина, Пармезана, настоящий луковый суп. Подается с гренками.

***Время приготовления уточнять у официанта.

СУП-ЛАПША С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Традиционный супчик на курином бульоне с белыми грибами 250 гр. 220
и домашней лапшой.

ТЫКВЕННЫЙ СУП С СЕМЕЧКАМИ

Pumpkin soup

Крем-суп из тыквы. 200 гр. 220

БОРЩ С ТОВЯДИНОЙ

традиционный борщ со сметаной. (300/50/20гр) 370 гр. 210

ОКРОШКА НА КВАСЕ

филе куриное, картофель, огурец свежий, редис, яйцо, лук 250 гр. 180
зеленый, зелень.

ОКРОШКА НА АЙРАНЕ

филе куриное, картофель, огурец свежий, редис, яйцо, лук 250 гр. 180
зеленый, зелень.

АВТОРСКИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

CHEFS PRIDES

ФИЛЕТ-ГРИЛЬ

Fillet grilled

Рулет из свиной вырезки с начинкой из грибов, лука и сыра.

Подается с овощами гриль (баклажан, цукини, перец болг.)

Подается с грибным соусом.

180/80/30 гр 580

БАЛКАН-СТЕЙК

Balkan steak

Стейк из говяжьей вырезки. Подается со свежим огурцом,

помидором Черри и обжаренным на гриле луком.

150/150 гр 640

СТЕЙК ОПИ ШЕФ ПОВАРА

Steak - chefs special

Стейк из говядины. Подается с консервированным

персиком и гарниром из картофельного пюре и

брокколи. (160/60/80 гр)

300 гр. 790

ГОВЯДИНА В ВИННО-ГРАНАТОВОМ СОУСЕ

Beef with wine and pomegranate sauce

Филе говядины, тушеное с луком в винно-гранатовом соусе.

Подается с зернами граната.

200 гр 670

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА НА ОВОЩНОЙ ПОДУШКЕ

Pork tenderloin with vegetables

Тушеная в сливках свиная вырезка. Подается с гарниром

из микса картофеля, моркови и цукини со сливочным

соусом с добавлением грецкого ореха и Дор Блю.

(160/100/40 гр)

300 гр. 640

КУРИНОЕ ФИЛЕ ПОД ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Chicken fillet with berry sause

Куриная грудка, фаршированная болгарским перцем и

черносливом. Подается с гарниром из риса с черносливом.

Ягодный соус с добавлением красного вина. (150/100/30 гр)

280 гр. 420

ЛЕНДРЕ

Утиное филе под брусничным соусом (половинка грудки)

Подается с картофельным пюре, зеленью и черри.

1 шт. 590

СВИНАЯ РУЛЬКА

Pork knuckle

Свиная рулька с тушеной капустой.

1 шт

750

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

FISH AND SEAFOOD

СКУМБРИЯ ПО-МАКЕДОНСКИ

Mackerel in Macedonian

Скумбрия, фаршированная зеленью и лимоном.

1 шт

430

СУДАК ПО-ДОМАШНЕМУ

Pike-home

Жареное филе судака с картофельным пюре.

120/150 гр

620

СУДАК "БЕШАМЕЛЬ"

Pike Bechamel

Филе судака, запеченное на картофельных и луковых кольцах. Подается под соусом "Бешамель"

120/150 гр

560

СУДАК В ХМЕЛЬНОМ СУФЛЕ

Pike in soufflé

Филе судака в суфле из пива и куриного яйца.

220 гр.

520

КАЛЬМАРЫ ЖАРЕННЫЕ

Fried squids

Кальмары, жаренные с чесночком. Сервируются отварным картофелем и шпинатом. Подаются с соусом. (180/100 гр)

280 гр.

480

МИДИИ ЧЕРНЫЕ В ПОМАТНОМ СОУСЕ

Black mussels in tomato sauce

Мидии, тушеные с томатами в белом вине.

300 гр.

580

СЕМГА В ПЕРГАМЕНТИ

Salmon steak

Филе семги, запеченное с картофелем, кабачками и морковью в белом вине.

160/100 гр.

970

СЕМГА В КУНЖУТЕ С ЯБЛОКОМ

Salmon with apples

Филе семги жареное в кунжute. Подается с карамелизированным яблоком и чипсами сельдерея. (160/90 гр)

160/90 гр 990

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ

Grilled Salmon

лосось, жаренный на гриле. Сервируется лимоном.

150/25 гр. 880

СТЕРЛЯДЬ НА ГРИЛЕ

Sturgeon fish

Стерлядь на гриле. Сервируется лимоном, соусом "Триestino" (чесночный).

за 100 гр. 390

ДОРАДА НА ГРИЛЕ

Grilled Dorada

дорада, жареная на гриле. Сервируется лимоном.

за 100 гр. 330

СИБАС НА ГРИЛЕ

Grilled Sibas

сibas, жареный на гриле. Сервируется лимоном.

за 100 гр. 300

БАЛКАНСКИЙ ГРИЛЬ

BALKAN GRILL

БАЛКАНСКИ КОБАСИЦЕ

Balkan sausages

Балканские колбаски из свинины, говядины.

Сервируется картофельными дольками, лутеницей и томатным соусом. (200/100/30/30 гр)

360 гр. 460

СРПСКЕ КОБАСИЦЕ

Serbian sausages

Сербские колбаски из свинины, говядины и баранины.

Сервируется картофельными дольками, лутеницей и томатным соусом. (180/100/30/30 гр)

340 гр. 490

ПЛЕСКАВИЦА

Barbequed burger meat

Котлета из телятины и свинины. Сервируется шариком урнебеса, красным луком. Подается с томатным соусом. (180/50/30/30 гр) **290 гр. 390**

ТУРМАНСКА ПЛЪЕСКАВИЦА

"Gourmet pleskavitca" barbequed burger meat with cheese and bacon
Бифштекс из рубленного мяса: говядина, свинина с кусочками сыра и бекона. Сервируется картофельными дольками, лутеницей и томатным соусом. (180/100/30/30 гр) **340 гр. 420**

ЧЕВАПЧИЧИ

"Chevapchichi" kebab
котлетки из рубленного мяса: говядина, свинина. Подаются с картофельными дольками, лутеницей и томатным соусом. (180/160 гр) **340 гр. 390**

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Skewers of chicken
Подается с маринованным луком и лавашом. **180/80 гр 270**

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Skewers of Pork
Подается с маринованным луком и лавашом. **150/80 гр 430**

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

Pork steak with grilled vegetables
Стейк из свиной шеи. Подается с овощами гриль: цукини, баклажаны, болгарский перец, помидор, лук репчатый. **140/100 гр. 490**

СВИНАЯ КОРЕЙКА НА КОСЛИ

Pork chop
Свиная корейка на гриле. Сервируется картофельными дольками, лутеницей и томатным соусом. (220/100/30/30 гр) **380 гр. 490**

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

Skewers of beef
Подается с маринованным луком и лавашом. **150/80 гр 680**

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Skewers of lamb

Подается с маринованным луком и лавашом. 150/80 гр 620

КОРЕЙКА БАРАШКА

Loin of lamb

Подается с маринованным луком и лавашом. 160/80 гр 620

ЛОВАЧКА ВЕШАЛИЦА

Hunters pork chop without bone

Свиная корейка без кости, с сыром и беконом, завернутая в жировую сетку. Запекается на мангале. Сервируется картофельными дольками, лютеницей и томатным соусом. (200/100/30/30 гр)

360 гр. 580

СЕРБСКАЯ ВЕШАЛИЦА

Serbian "Veshalitsa" Barbequed pork chop without bone

Отбивная корейка свинины без косточки, жаренная на мангале. Подается с картофельными дольками, лютеницей и томатным соусом. (180/100/30/30 гр)

340 гр. 490

МЕШАНО МЕСО

Assorted barbequed meat

Мясное ассорти на гриле: сербские колбаски, плескавица, чевапчичи, вешалица, куриные медальоны, свиная корейка. Подается с жареными картофельными дольками и зеленью. Поливается раскаленным растительным маслом чесночком. (180/200/180/180/180/200/450 гр)

1570 гр. 3500

СОУСЫ SAUCES

САЦИБЕЛИ

Томат, лук, чеснок, зелень, специи.

50 гр. 50

АДЖИКА

Собственного приготовления

15 гр. 40

ЧЕСНОЧНЫЙ

Garlic sauces

Масло растительное, чеснок, сливки, зелень.

50 гр. 130

ГРИБНОЙ

Mushroom sauces

Шампиньоны, грибы белые, сливки, масло растительное,
чеснок, зелень. 50 гр. 110

ТИМЬЯН

Thyme sauces

Тимьян, вино белое, сливки, специи. 50 гр. 90

ПЕСТО

Pesto

Масло растительное, масло оливковое, базилик, петрушка,
чеснок, орех кедровый, сыр пармезан. 50 гр. 150

ГАРНИРЫ

GARNISHES

РИС С ОВОЩАМИ

Rice with vegetables 120 гр. 100

БРОККОЛИ С ФАСОЛЬЮ

Broccoli and beans

Отварная брокколи и зеленая стручковая фасоль. 120 гр. 120

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

Boiled potatoes

Картофель отварной с укропом и маслом. 200 гр. 150

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

Fried potatoes

Картошечка, жаренная с лучком. 200 гр. 180

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Grilled vegetables

Овощи на гриле: цукини, баклажаны, болгарский перец,
помидоры. (*по вашему желанию, можем приготовить на пару) 200 гр. 450

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

French fries 150 гр. 150

ВЫПЕЧКА

BAKING

РЖАНОЙ ХЛЕБ

Cornmeal porridge

Ржаная булочка 80 гр. 40

"СОМУН" - БЕЛЫЙ ХЛЕБ

"Comun" serbian wheat bread

Пшеничная булочка

200 гр. 60

ДЕСЕРТЫ

DESSERT

"КАРПОШКА"

Пирожное из песочного теста со сливочным маслом, шоколадом, сахаром и ромом.

80 гр. 120

ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКОМ

Штрудель с яблочком и корицей. Подается с мороженым

130/50 гр. 190

ВУЛКАН

Lava cake

Шоколадный кекс с начинкой из горячего шоколада. Подается с шариком мороженого.

80/50 гр. 290

ЯБЛОЧЕВЫЙ ЦВЕТИ

Целое яблоко, бланшированное в сиропе с корицей и ванилью. Сервируется взбитыми сливками с грецким орехом и клюквенным соусом.

320 гр. 450

МОРОЖЕНОЕ

Ice cream

Пломбир с наполнителем на выбор: грецкий орех, шоколад, топпинг

150 гр. 280

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

SOFT DRINKS

МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ

Juice of sea buckthorn

1000 мл 280

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ

Drink cranberry

1000 мл 280

КОКА-КОЛА (стекло)

Coca-cola 250 мл 180

ВОДА "КНЯЗЬ МИЛОШ" (Сербия)

Минеральная, газированная 750 мл 240

ВОДА "КНЯЗЬ МИЛОШ" (Сербия)

Минеральная, газированная 250 мл 120

ВОДА "АКВА ВИВА" (Сербия)

Минеральная, негазированная 750 мл 240

ВОДА "АКВА ВИВА" (Сербия)

Минеральная, негазированная 250 мл 120

ВОДА "ЛЕРЬЕ" (Франция)

Минеральная, газированная 330 мл 240

ВОДА "ГОРНАЯ" (Россия)

Питьевая 450 мл 140

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

FRESH JUICE

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

200 мл 270

Orange juice

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ

200 мл 300

Grapefruit juice

КОФЕ

COFFEE

ЭСПРЕССО

Espresso

Классический черный кофе

50 мл 120

АМЕРИКАНО

Americano

Классический кофе

150 мл. 120

ДОПPIO

Doppio

Двойной эспрессо 50 мл 160

КАПУЧИНО

Capuccino

Кофейный напиток на основе эспрессо с добавлением молока и молочной пены.

160 мл. 140

ЛАТТЕ

Latte

Кофейный напиток на основе молока и кофе эспрессо.

180 мл. 140

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ

BLACK TEA

АССАМ

Sanabkhel. Assam

Традиционный классический чай из провинции Ассам.

400 мл 130

ЧАБРЕЦ

Thyme

Крупнолистовой черный чай из Цейлона с добавлением лепестков Тимьяна.

400 мл 130

ЭРЛ ГРЕЙ

Earl Grey

Высокогорный черный чай, ароматизированный бергамотом.

400 мл 130

ПУЭР ДВОРЦОВЫЙ (5 летний)

Puer

Относится к категории высококачественных пуэров. Чай имеет благородный древесный аромат. Очень насыщенный и сложный вкус: орехово-шоколадные, а так же фруктово-ягодные ноты.

400 мл 130

ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ

GREEN TEA

ФЭНСИ СЕНЧА

Fancy Sencha

Традиционный классический чай. Сенча высшего качества из листьев первого сбора с тонким ароматом и интенсивным послевкусием.

400 мл 130

МОРГЕНТАУ

Morgentau

Оригинальная композиция из Сенчи с ароматом манго и цитрусовых.

400 мл 130

МОЛОЧНЫЙ УЛУН

Milk oolong

Улун с ярким, изысканным молочно-сливочным ароматом, сладковато-медовым вкусом

400 мл 130

ЛИМОННЫЙ КРЕМ С ЖЕНЬШЕНЕМ

Lemon Cream with ginseng

Зеленый чай, кусочки корня женьшеня, лимонник, лепестки подсолнуха, гранулированный лимон и абрикос. Чай ароматизирован натуральными маслами.

400 мл 130

ЖАСМИНОВЫЙ САД

Lemon Cream with ginseng

Зеленый чай, бутоны и масло жасмина. Чай обладает цветочным ароматом, ярко выраженным вкусом.

400 мл 130

ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ

FRUIT TEA

КИР РОЯЛ

Kir Royal

Яркое, душистое фруктовое - ягодное сочетание с искристым вкусом. Состав: Гибискус, кусочки папайи, смородина черная, смородина красная, черника, ягоды бузины, лепестки розы, кусочки малины и земляники.

400 мл 130

ДОБАВКИ К ЧАЮ

Лимон

15 гр 30

<i>Молоко</i>	50 мл	30
<i>Сливки</i>	50 мл	60
<i>Клюква с сахаром</i>	30 мл	50
<i>Мед</i>	30 гр	70

ХОЛОДЕЦ С ГОРЧИЦЕЙ

холодец из говяжьих и свиных ножек, и птичьего мяса.

150/30 гр.

250

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

ВИТАМИННЫЙ

свежая капуста, морковь, свекла. Заправка из бальзамика и растительного масла.

170 гр. 80

КОРОЛЕВСКИЙ

свекла отварная, изюм, грецкий орех. Растительным маслом.

190 гр. 120

ЛЕПЕШИЙ

салат из свежих огурчиков, помидоров, болгарского перца, репчатого лука с зеленью и растительным маслом.

200 гр. 170

СУПЫ

МИНЕСТРОНЕ

овощной суп с болгарским перцем, баклажанами, морковью, кабачками, помидорами, лучком, зеленым горошком, кукурузой. Приправлен сливочным маслом и зеленью.

250 гр. 100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ФЕЛПУЧИНИ В ЛЮМЯТНОМ СОУСЕ

паста с овощами - кукурузой, кабачками, луком
пореем и зеленью в томатном соусе. 300 гр. 190

ОВОЩНАЯ ПОДУШКА

пюре из картофеля, кабачков, моркови с томатной пастой. 330 гр. 300

БАКЛАЖАН ПО-СИЦИЛИЙСКИ

половинка баклажана, фаршированная болгарским перцем,
брокколи, кукурузой, фасолью. 200 гр. 350