

Салаты



Цезарь
с курицей
с креветками

220 гр

360 р.

220 гр

460 р.

Греческий

220 гр

230 р.

Салат Сиртаки

композиция из свежих листьев рукколы, томатов черри, смеси сыров, необычайно нежный, легкий салат, заправляется оливковым маслом, бальзамическим уксусом и лимонным соком

250 гр

350 р.

Стейк-салат Ле-Гранж

запеченная говядина на подушке из воздушных листьев салата, спелого редиса и огурцов, с картофельными крокетами и зеленью

220 гр

245 р.

Зеленый салат с жареным лососем

сочные листья салата, ломтики сыра Камамбер, кусочки вяленых сицилийских томатов и обжаренный лосось создают невероятный букет вкусов. Салат заправляется легким соусом с оливковым маслом

165 гр

540 р.

Салат Стrogанов

пестрый салат из сладкого перца, маринованных опят и запеченной говядины

190 гр

235 р.

Салат Легкий флирт

утонченный коктейль из копченой грудки с сочными овощами и свежим ананасом

200 гр

260 р.

Теплый салат с куриным рулетом, беконом и овощами

Коктейль из молодой моркови, томатов Черри и брюссельской капусты обжаренных с беконом, с куриным рулетом на подушке из шпината

240 гр

320 р.

Горячие блюда

Исков

Куриная грудка Золото Исков

сочная куриная грудка в соево-медовом маринаде на подушке из ярких овощей

120/150 гр

420 р.

Пряные колбаски с овощами - гриль

колбаски из баранины и говядины, обжаренные на гриле, гарнируются овощами и уксусно - горчиным соусом

150/100/40 гр

480 р.

Овощной рататуй с сыром

традиционное французское овощное рагу из тушеных баклажанов, цукини, сладкого перца, томатов, брынзы, подается с легким соусом «Дзадзики»

360/40гр

260 р.

Биф Бургиньон

ароматная говядина, томленая в красном вине с добавлением грибов и овощей. Подается в горшочке под шапочкой из слоеного теста

400 гр

620 р.

**Баранина с баклажанами
под кисло-сладким соусом**

нежные ломтики томленой баранины с молодыми баклажанами, стручковой и красной фасолью, луком и зернами граната. Блюдо заправляется кисло-сладким соусом

340 гр

640 р.

Кури

Отбивная из говядины

сочная говядина с золотистым луком и томатным соусом

110/60/30 гр

430 р.

Куриная грудка в миндале

нежная куриная грудка обжаренная в лепестках миндаля, подается на подушке из микса салатов с Черри-конфи

220 гр

450 р.

Биф Бургиньон

Горячие блюда

Свинина по-старофранцузски

запеченная свинина, картофель, лук. Все это под вкуснейшим соусом из апельсинового сока, зернистой горчицы и меда

350 гр

500 р.

Медальоны из свинины Чарльстон

нежнейшая свиная вырезка с оригинальным соусом из кураги и горчицы с овощами гриль

160/50 гр

450 р.

Корейка на косточке в стиле Кордон Блю

панированная в сухарях свинина на косточке, фаршированная Моцареллой и ветчиной

за 100 гр

290 р.

Лазанья Вечер в Сорренто

необычайно сытный и красочный шедевр итальянской кухни с домашним мясным фаршем и овощами под сливочно-сырным соусом

420 гр

460 р.

Клубный стейк

сочный стейк со сливочно-коньячным соусом

150/150/40 гр

860 р.

Okunalia

Салат Окинава

свежий микс из хрустящего салата, сладкой паприки и киви в дуэте с обжаренными креветками. Заправка из кунжутного масла и кокосового молока вносит свой неповторимый оттенок

220 гр

355 р.

Овощной Тар-Тар с сельдью

Радужный микс из моркови, картофеля, свеклы, икры тобика, заправляется соусом на основе майонеза и подается с нежным филе сельди на гренке

220 гр

290 р.

Салат с телятиной и яйцом Пашот

Сочная телятина с миксом салата, томатами и болгарским перцем, заправляется соусом на основе масла

180 гр

290 р.

Салат с цыпленком в ореховом соусе

Филе цыпленка гриль с салатом из томатов, кукурузы, корнишонов на тосте из Чиабаты

210 гр

350 р.

Холодные закуски

Селедочка под водочку сельдь с картофелем и красным луком	100/150 гр	180 р.
Отварной язык с соусом Хрен и тар-таром из свежих овощей	100/100/40 гр	320 р.
Карпаччо из семги	100 гр	450 р.
Соленья томаты Черри, корнишоны, опята, капуста квашеная, перец пепперони, морковь по-корейски, лук маринованный	470 гр	380 р.
Рыбные деликатесы тигровые креветки, филе эсколара, лосось копченый, слабосоленая семга	320 гр	850 р.
Мясные деликатесы буженина, запеченная говядина, говяжий язык, копченая куриная грудка, бекон, салями	410 гр	690 р.
Свежая овощная мозаика помидоры черри, огурцы, болгарский перец, редис, маринованный лук, сельдерей, зеленый лук	440 гр	400 р.
Сырная тарелка набор сыров: Камамбер, Дор Блю, Моцарелла, Пармезан, Гауда. Красный виноград, грецкие орехи, мед, пшеничные гренки и шарики сливочного масла	340 гр	710 р.
Фруктовая россыпь виноград, киви, груша, апельсин, яблоки, банан, ананас	650 гр	400 р.



Блюда для компании

Пивная тарелка

салями, сыр в беконе, свежие огурцы с укропом и чесноком, бородинские гренки, копченый лосось, балык масляной рыбы, лук, оливки, маслины

500 гр

700 р.

Фондю Бургиньон

свиная и телячья мякоть, куриное филе, бекон, дольки панированного сыра, маслины, оливки, пшеничные и ржаные сухарики, томатный соус

150/600/50 гр

850 р.

Фондю Морской Бриз

филе красной и белой рыбы, морской коктейль с мидиями, дольки панированного сыра, томаты Черри, пшеничные и ржаные сухарики

150/560/50 гр

900 р.

Пивная тарелка



Горячие закуски

Горячие мясные пирожки с горчичным соусом 180/40 гр **260 р.**

Куриный жульен 180 гр **200 р.**

Профитроли с грибным кокотом 120 гр **180 р.**
нежнейший сливочно-грибной кокот, запеченный в хрустящей профитроли под сырной корочкой

Креветки Папьеет 100 гр **300 р.**
тигровые креветки, запеченные с мини-помидорками, сладким перцем и сочным грейпфрутом в пряной чесночной заливке

Сырные шарики 250 гр **380 р.**
сыры Брынза и Моцарелла в японских сухариках, обжаренные во фритюре

Острые куриные крылышки с соусом тар-тар 200/30 гр **220 р.**

Креветки жареные в чесночном масле с соусом Тераяки 100 гр **590 р.**