# CTEVIK'S. MEHIO

# CTEVK'S.

ΛΕΤΉΕΕ ΜΕΗЮ CAΛΑΤЫ

# Салат с жареными ножками перепёлок

(250 г) ..... **550 руб.** 

Обжаренные перепелиные ножки со свежим огурцом, болгарским перцем, древесными грибами и салатом «Фризе», заправленные кислосладким соусом



# СУПЫ



# Окрошка

(300 г) ...... **290 руб.** Классическая окрошка на квасе

## Гаспачо

(300 г) ...... **290 руб.** 

Холодный томатный суп





# Жареный тунец в темпуре с овощами

(100/100/30/30 г) .... **850 руб.** 

Тунец в темпуре с перечным соусом на подушке из обжаренной стручковой фасоли, гороха и болгарского перца с добавлением кунжутного масла





# Перепёлка на гриле

(150/150/30 r) .... **850 py6.** 

Маринованная перепёлка на гриле с запечённым картофелем.

Подается с соусом из чёрной смородины

# CTEVK'S. САЛАТЫ



# Цезарь с курицей

(250 r) ...... **510 py6.** 

Обжаренное на гриле куриное филе и листья салата с фирменным соусом от шеф-повара, гренками и сыром «Пармезан»

# Цезарь с креветками

(220 г) ...... **550** руб.

Креветки, обжаренные с соусом «Кимчи», и листья салата с фирменным соусом от шеф-повара, гренками и сыром «Пармезан»





## Цезарь с лососем

(230 г) ...... **550** руб.

Слабосоленая семга и листья салата с фирменным соусом от шеф-повара, гренками и сыром «Пармезан»





## Салат с раковыми шейками

(250/30 г) ..... **550 руб.** 

Раковые шейки с мелко нарезанным авокадо, конкассе из помидоров и свежими огурцами, заправленные йогуртовым соусом «Тобико»

# Руккола с морепродуктами

(185 r) ...... **650 py6.** 

Маринованные в соусе «Киккоман» морепродукты жарятся на гриле, подаются со свежей рукколой и сыром «Пармезан»



# Салат куриный с картофелем пай

(300 r) ...... **450 py6.** 

Деревенский салат из куриной грудки, свежих овощей и гренок с соусом «Бекон»



# Салат с жареным сыром

(210 г) ...... **550 руб.** 

Панированный «Камамбер», украшенный разноцветными салатами в клубничном соусе с виноградом

# Салат «Греческий»

(300 г) ...... **450 руб.** 

Классический салат из свежих овощей с греческими оливами, сыром «Фета». Заправлен оливковым маслом





# Салат из свежих овощей

(190 г) ...... **400 руб.** 

Огурцы, спелые помидоры, болгарский перец, зелень. Заправка на выбор: оливковое, растительное и деревенское масло, сметана или майонез



САЛАТЫ

# Тар-тар из малосоленого лосося

(215 r) ...... **570** py6.

Игру вкуса, малосоленый лосось с конкассе из помидоров и сыром «Маасдам», насыщает соус «Васаби»



# Тёплый салат с жареными щупальцами кальмаров

(300 г) ..... **550 руб.** 

Тёплый салат с запеченным болгарским перцем, рукколой, свежим огурцом, имбирём и жареными щупальцами кальмаров



# Руккола с креветками

(190 г) ..... **570 руб.** 

Свежая руккола с обжаренными креветками в соусе «Кимчи» с помидорами черри, сладким перцем, в корзиночке из хрустящего теста



# CTEVK'S.



### Салат «Оливье»

(270 г) ...... **450 руб.** 

Старый знакомый салат в новом исполнении с говяжьим языком и яблоком с красной икрой

# Салат из отварного языка с жареными грибами и сельдереем

(260 г) ..... **450 руб.** 

Салат из говяжьего языка с соусом «Руи», обжаренным луком и цукини



# Салат из рукколы с утиной грудкой и соусом «Карамель»

(170 г) ...... **510 руб.** Листья рукколы с утиной грудкой, заправленные соусом «Карамель»

# CTEVK'S.

ХОЛОДНЫЕ закуски



# Теплое карпаччо из баклажанов с ореховым соусом

(300 г) ..... 490 руб.

Тонко нарезанные баклажаны, жаренные на гриле, заправленные соусом «Песто», подаются с ореховым соусом

# Моцарелла с помидорами

(220 г) ..... **490 руб.** 

Свежие помидоры, сыр «Моцарелла» с листьями салата и соусом из свежего базилика





# Разносолы и маринады

(255 г) ..... **450 руб.** 

Соленые огурцы, помидоры, чеснок, черемша и квашеная капуста



# ХОЛОДНЫЕ закуски

# Паштет из печени индейки

(120/30/40 г) ...... **450 руб.** 

Домашний паштет, приготовленный по технологии Sous Vide, с соусом из красной смородины и жареной чиабаттой



# Карпаччо из лосося

(190 г) ..... **550 руб.** 

Нежнейшие ломтики лосося с бальзамическим уксусом, свежими шампиньонами и обжаренными каперсами

# Карпаччо из вырезки

(180 г) ..... **650 руб.** 

Тончайшие кусочки говядины, маринованные по оригинальному рецепту шефповара, украшенные рукколой и сыром «Пармезан»





# ХОЛОДНЫЕ закуски

# Копчёный омуль с жареным картофелем

(200 r) ...... **450** py6.

Копчёный омуль, жареный картофель и микс салата, заправленные оливковым маслом



# Лосось «Гравлакс»

(165/20 г) ...... **470 руб.** Слабосоленый лосось с соусом

Слабосоленыи лосось с соусом «Песто» из прованских трав



# Маринованная сельдь

(180 r) ...... **410 py6.** 

Филе маринованной сельди с домашней сметаной и тостами из ржаного хлеба



# CTEVK'S.

ХОЛОДНЫЕ (закуски



# Роллы из пармской ветчины с листьями салата и малиновым соусом

(230 г) ..... **510 руб.** 

Тонко нарезанная пармская ветчина с нежным сыром, листьями салата и малиновым соусом

# Мясная закуска с ржаным хлебом

(30/30/100/50 г) .... **450 руб.** 

Тонко нарезанная пармская ветчина с домашним салом, малосольным огурцом и ржаным хлебом



# Командорский кальмар с яблоками «Глинтвейн»

(200 г) ...... **450 руб.** 

Жаренный на гриле кальмар с маринованными яблоками и соусом из болгарского перца



# ТОРЯЧИЕ закуски



# Мидии в соусе «Базилик»

(200 r) ...... **590 py6.** 

Чилийские голубые мидии, запеченные в сливочно-базиликовом соусе с сыром «Моцарелла»

# **Тигровые креветки** в чесночном соусе

(220 г) ..... **550 руб.** 

Обжаренные в сливовом соусе с чесноком креветки обладают необыкновенным ароматом и вкусом





# ТОРЯЧИЕ закуски

# Куриные крылышки 6 шт.

(230/60/30 г) ..... **450 руб.** Жаренные на гриле крылышки, в медовом маринаде, подаются с соусом «Блю-чиз» и овощными палочками



# Колбаски «Нюрнбергские» острые (130/105/15 г) ..... 490 руб.

Немецкие острые говяжьи колбаски, подаются с помидорами, соленым огурцом и маринованным луком



# Колбаски охотничьи

(140/105/15 г) ..... **490 руб.** 

Копченые свино-говяжьи колбаски, подаются с помидорами, соленым огурцом и маринованным луком



# CTEVIK'S, HE CTEŬKU



# Плескавица из говядины

(200/60/30 г) ..... 650 руб. Натуральная котлета из говядины, жаренная на гриле с курдючным жиром и репчатым луком. Подается со слабосолеными огурцами и соусом «Ткемали»

# Рубленая говядина с жареным луком

(200/30/30 r) ...... **650 py6.** 

Мелко порубленная говяжья вырезка с беконом, подается с золотистым луком и соусом «Терияки»





(100/150/20 г) ...... **510 руб.** Жареная треска с картофельным пюре и соусом «Бальзамик»





# Маринованная куриная грудка на гриле с соусом «Цезарь»

(120 г) ..... **450 руб.** 

Маринованная куриная грудка в соусе «Киккоман», имбире, чесноке и розмарине, жаренная на гриле

# Бефстроганов с картофельным пюре

(200/150/50 r) ...... **650 py6.** 

Ломтики говяжьей вырезки с шампиньонами в сливочном соусе с картофельным пюре и маринованным луком



# Рубленый стейк из баранины

(200/30/30 г) ... **650 руб.** Стейк из мелко порубленной баранины, подается с картофельным драником и сливовым соусом

# CTEVIK'S, HE CTEЙКИ



# Гирос с курицей

(350 г) ...... **490** руб.

Жареная куриная грудка, свежий огурец, помидор, перец «Халапенья» с листьями салата подаются в жареной лепёшке с соусом «Дзадзыки»

# Бургер Меат

(250/75/20 г) .... **510** руб.

Жаренная говядина с ломтиком бекона, специальным соусом «Барбекю», майонезом, сыром, листьями свежего салата, дольками помидоров на воздушной чиабатте



# Кесадилья с курицей

(250/50/30 r) ...... **550 py6.** 

Жареная куриная грудка с овощами и сыром «Маасдам» в пшеничной лепешке

# CTEVIK'S, HE CTEЙКИ



# Стейк из лосося с цукини

(120/50/30 г) ... **690 руб.** Лосось, жаренный на гриле, с тонко нарезанными запеченными цукини

# Сибас жареный с овощами

(1 шт./150 г) ..... **750 руб.** Обжаренное филе сибаса из Средиземного моря, с фасолью и брокколи



Жаренная на гриле камбала, подаётся с овощным рататуем из баклажанов, кабачков, болгарского перца, помидоров, приправленных сливочным соусом

# CTEVIK'S. HE CTEЙКИ



# **Аргентинские креветки на гриле**

(300/50/30 г) ... **1050 руб.** Жаренные на гриле креветки, подаются с соусом «Киккоман» чесноком и лаймом

# Паэлья с щупальцами кальмаров

(400 г) ...... **650 руб.** 

Новое исполнение паэльи с жареными щупальцами кальмаров, спелыми томатами, болгарским перцем и шафраном





# SOUS VIDE



# Говяжьи ребра

(300/150/30 г) ....... 950 руб. Говяжьи ребра, маринованные в карамельном соусе, приготовлены по технологии Sous Vide. Подаются с картофелем фри и соусом из красной смородины

# Утка Sous Vide с картофелем по-деревенски

(130/150/30 г) ....... **690 руб.** Нежное мясо утиной грудки с картофелем по-деревенски

отофелем по-деревенски с соусом «Карамель»



# Свинина Sous Vide с картофелем фри (80/150/30 г) ...... 610 руб.

Нежная свиная шея с картофелем фри и соусом «Песто из кинзы»





# Феттучине с морепродуктами

(350 г) ...... **590 руб.** 

Мидии, креветки, щупальца кальмаров и лосось в сочетании с итальянской пастой в сливочно-томатном соусе

# Спагетти карбонара с охотничьими колбасками

(300 г) ..... **510 руб.** 

Спагетти, заправленные сливочным соусом, с охотничьими колбасками и беконом



# CTEVIK'S,



# Борщ

(250/30 г) ...... **300 руб.** Традиционный борщ с овощами

прадиционный борщ с овощами и говядиной, подаётся со сметаной



(250 г) ...... **290 руб.** 

Суп с вермишелью, нежным куриным филе с перепелиными яйцами





# Суп-крем из грибов

(240/15 r) ...... **300 py6.** 

Изысканный суп-крем из белых грибов, шампиньонов и овощей со сливками. Подаётся с гренками



### Мясная солянка

(250/30 г) ...... **350 руб.** 

Традиционный суп с курицей, говядиной и охотничьими колбасками подаётся со сметаной



# Луковый суп

(250 r) ...... **350** py6.

Оригинальный французский суп готовится на мясном бульоне с добавлением портвейна. Подаётся с гренкой

# Щавелевый суп

(250/30 г) ...... **290 руб.** 

Традиционный суп из щавеля с говядиной и яйцом. Подаётся со сметаной





# Степени прожарки

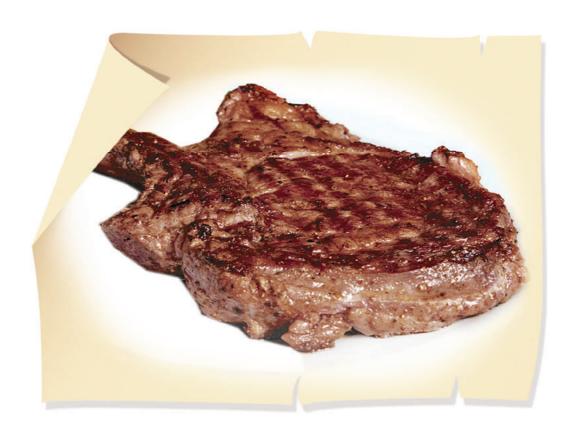
Rare — сырой с кровью

Medium Rare — средне-сырой с преобладанием розового сока

Medium — средне-прожаренное мясо с розоватым мясным соком

Medium Well — почти прожаренное

Well Done — совсем прожаренное до полной сухости



## Стейк «Ковбой»

# CTEVIK'S, CTEVIKU

# Корейка ягненка

(300 г) ..... **950 руб.** 

Нежное мясо ягненка на косточке, жаренное на гриле



### Стейк «Чак»

(250 r) ...... **850 py6.** 

Россия, мраморная говядина, лопаточно-шейная часть

Период откорма — 180-250 дней

Откорм – зерно

Порода – Черный Ангус

# Стейк «Мачете»

(220 r) ...... **750 py6.** 

Россия, мраморная говядина

Верхняя диафрагма, сочное мясо Период откорма — 180-250 дней

Порода – Чёрный Ангус





## Стейк «Рибай»

Россия, толстый край Откорм – трава





### Филе Миньон

Стриплойн

(270 г) ...... **850 руб.** 

Россия, тонкий край Откорм – трава



# CTEVIK'S, CTEVIKU

### Филе миньон

(220 г) ...... **1290 руб.** 

Парагвай, вырезка Откорм – трава





### Стейк из ножки ягненка

(250 r) ...... **850 py6.** 

Россия

Период откорма – 160 дней

Откорм – молочная смесь

# Шатобриан

(250 г) ...... **850 руб.** 

Бразилия, вырезка Откорм – трава







## Стейк «Рибай»

# Шатобриан

(220 г) ...... **1190 руб.** 

Парагвай, вырезка Откорм – трава





# Стриплойн «Нью-Йорк»

(400 г) ...... **1350** руб.

Россия, тонкий край

Период откорма – 180-250 дней

Откорм – зерно

Порода – Черный Ангус





Картофель фри

(150 г) ..... **210 руб.** 

**Картофель по-деревенски** (150 г) ...... **210 руб.** 





# Цветная капуста

(150 r) \_\_\_\_\_ **210 py6.** 

Припущенная/жареная





# Брокколи

(150 г) ...... **210 руб.** Припущенная/жареная

# CTEVIK'S. FAPHUPЫ



# Картофель «Гратан»

# **Картофельное пюре** (150 г) ....... **210 руб.**



# Овощи гриль

(200 г) ...... **310 руб.** Цукини, баклажан, перец сладкий, помидор и картофель

# CTEVIK'S, COYCH

Coyc «Аджика	<b>»</b>
(30 г)	75 руб.
Соус «Барбекі	o»
(30 г)	75 руб.
Соус «Кисло-с	падкий»
(30 г)	<b>75 руб.</b>
Соус «Сливовь	ий»
(30 г)	<b>75</b> руб.
Соус «Перечні	ый»
<b>Coyc «Перечні</b> (30 г)	
	75 руб.
(30 г)	<b>75 руб.</b> лик»
(30 г)	75 руб. лик» 75 руб.
(30 г) <b>Соус «Бальзах</b> (30 г)	75 руб. лик» 75 руб. »
(30 г) Соус «Бальзам (30 г) Соус «Тар-тар	75 руб. лик» 75 руб. » 75 руб.

Coyc «E	лю-Чі	13»	
(30 г)		<b>75</b>	руб.
Соус «С с Тобик		ный	
(30 г)		<b>75</b>	руб.
Соус «Г	Іесто»		
(30 г)		<b>75</b>	руб.
Coyc «4	Іеддер	<b>&gt;&gt;</b>	
(30 г)		<b>75</b>	руб.
Горчиц	a		
(30 г)		<b>75</b>	руб.
Кетчуп			
(30 г)		<b>75</b>	руб.
Майон	<b>23</b>		
(30 г)	•••••	<b>75</b>	руб.





# Маковый торт

(130/30 г) ...... **450** руб.

Нежный маковый торт. Подаётся с малиновым соусом



# Манговый чизкейк

(140/30 г) ...... **450 руб.** 

Классический чизкейк со вкусом манго. Подаётся

с соусом «Тархун»



### Мятная Панна котта

(130/30 r) ...... **450** py6.

Нежная Панна котта со свежей мятой. Подается с соусом из красной смородины



# CTEVK'S. ЕСЕРТЫ



# Крем-брюле со свежими ягодами

(180 г) ...... **550 руб.** Нежный сливочный крембрюле со свежими ягодами голубики, малины и клубники

# Яблочный штрудель

(130/50/30/5 r) ...... **450** py6.

Слоеный рулет с яблоками, изюмом и миндалем. Подается с соусом «Крем-брюле» и шариком ванильного мороженного





# Тирамису

(120/30/15 r) ...... **450 py6.** 

Пропитанное кофе воздушное бисквитное печенье "Савоярди" с нежным кремом. Подается с шоколадным соусом

# CTEVIK'S. AECEPTЫ



# Лесные ягоды

(100 г) ...... **500 руб.** Свежие ягоды клубники, голубики и малины



(100/30 r) ...... **310 py6.** 





# Ассорти мороженого

(150/10 г) ...... **250 руб.** Шоколадное, клубничное и ванильное

# CTEVIK'S, AECEPTЫ

# Французский яблочный пирог

(160/50 r) ...... **410 py6.** 

Подается с шариком ванильного мороженного и с карамельным и клубничным соусами





# Ассорти фруктов

(250 г) ..... **450 руб.** 

**X**\EB

# Булочки

(1 шт.) ...... 50 руб.

На выбор: ржаные или пшеничные





# ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

Чай «Ассам»

# (500 мл) ...... 300 руб. Индийский классический черный чай с насышенным солодовым вкусом Чай «Эрл Грей» (500 мл) ...... 300 руб. Черный чай с бергамотом Чай «Китайский Пуэр» (500 мл) ...... 300 руб. Знаменитый китайский чай с целебными свойствами и уникальным вкусом ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ Китайский чай «Сенча» (500 мл) ...... 300 руб. Традиционный зеленый чай с интересным и выразительным вкусом Чай с жасмином «Манки Кинг» (500 мл) ...... 300 руб. Классический жасминовый чай Молочный чай «Мао Дзянь» (500 мл) ...... 300 руб. Классический молочный зеленый чай, обладающий свежим ароматом и мягким сладковатым вкусом

# ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

II. · V.
Чай «Хазенфус» (500 мл)
Чай «Клубника с кремом»
(500 мл)
Каркаде с шиповником
(500 мл) 300 руб. Великолепный купаж из плодов шиповника и цветов розы гибискуса
АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ ЧАЙ
Чай «Дикая вишня»
(500 мл) 300 руб.
Смесь цейлонских и ассамских

чаев с добавлением дикой вишни

(500 мл) ...... **300 руб.** 

Тонизирующий черный чай

с ягодами облепихи, листьями

земляники, малины и цветами

Чай «Голландская

облепиха»

сафлора





Эспрессо	
(60 мл)	180 руб.
Эспрессо двойн	юй
(120 мл)	220 руб.
Американо	
(200 мл)	190 руб.
Капучино	
(230 мл)	250 руб.
Латте	
(380 мл)	270 руб.
Ваниль, миндаль,	шоколад
Бейлиз-кофе	
(200 мл)	300 руб.

# Сказки черного леса

(200 r) ..... **250 py6.** 

Вишня с горьким шоколадом в сочетании с эспрессо и нежными взбитыми сливками

### Гляссе

(200 г) ..... **250 руб.** 

Шарик мороженого, приправленный превосходным эспрессо и ароматным сиропом







# Мятный фраппучино

# Ежевичный фраппучино

(380 г) ...... **270 руб.** Легкий кофе с ежевичным сиропом

## Латте «Пахлава»

(380 г) ...... **260 руб.** Мёд, молоко и кофе

# Вишневый фраппучино

(380 г) ...... **270 руб.** Легкий кофе с вишневым

сиропом

# Ирландский фраппучино

(380 г) ..... **270 руб.** 

Легкое молочно-кофейное фраппе со вкусом ирландских сливок

## Мокко «Исландия»

(380 г) ...... **270 руб.** 

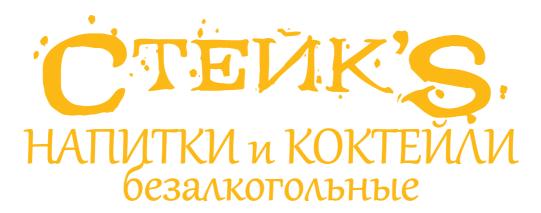
Горячее ароматное молоко, густой шоколад и классический эспрессо

## Сливочная нежность

(380 г) ..... **270** руб

Нежный, согревающий пряный кофе со сливками и карамелью







## Свежевыжатые соки

(200 г) ..... **270 руб.** 

Апельсиновый, лимонный, яблочный, грейпфрутовый, морковный

### Свежевыжатые соки

(200 г) ...... **370 руб.** 

Ананасовый, томатный, сельдереевый

### Соки

(250 г) ...... **120 руб.** 

Апельсиновый, яблочный, вишневый, виноградный, грейпфрутовый, ананасовый, персиковый, томатный, ягодный морс

### Молочные коктейли

(400 г) ...... **300 руб.** Клубничный, шоколадный,

клуоничный, шоколадный, ванильный, мятно-ванильный

### Кока Кола

(250 мл) ...... 140 руб.

# Кока Кола Зеро

(250 мл) ...... 140 руб.

## Спрайт

(250 мл) ...... 140 руб.

### Тоник

(250 мл) ...... 140 руб.

## Минеральная вода «Перье»

(330 мл) ...... 200 руб.

## Минеральная вода «Виттель»

(330 мл) ...... 190 руб.

# Минеральная вода «Альп Скай»

(500 мл) ....... 300 руб.





Безалкогольный мохито

(350 мл) ...... 290 руб.

Безалкогольный XXL мохито

(1000 мл) ...... 720 руб.

**Безалкогольный** глинтвейн

(200 мл) ...... 260 руб.





Лимонад из груши

(350/1000 мл) ...... **290/780 руб.** 

Лимонад из маракуйи

(350/1000 мл) ...... **290/780 руб.** 

Лимонад из тархуна

(350/1000 мл) ...... 290/780 руб.

Лимонад из облепихи

(350/1000 мл) ...... **290/780 руб.**