



Меню





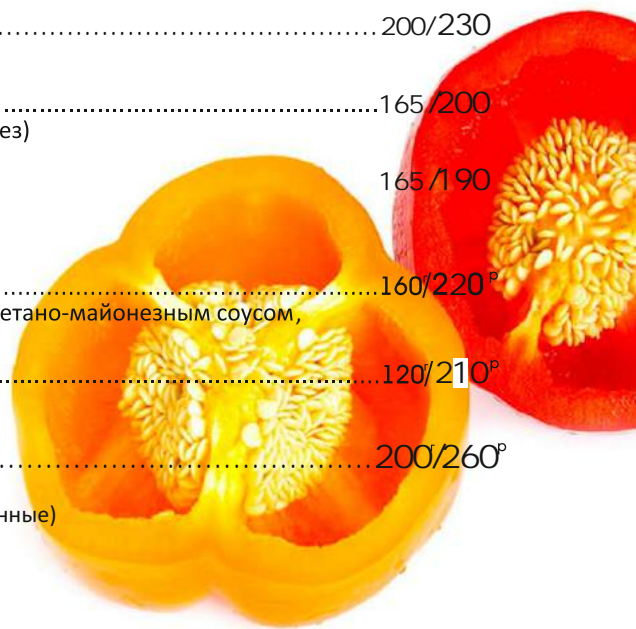
Холодные закуска

Рыбное ассорти..... (рыба масляная х/к, семга с/с, форель х/к, лимон)	150/40'/ 450
Овощное ассорти..... (огурцы, помидоры, сладкий перец, редис, листья салата, зелень, соус «Тар-Тар»)	270/2'/ 270
Мясное ассорти..... (ассорти мясных деликатесов: рулет куриный, язык отварной, буженина с соусом «Хрен»)	215/20'/420 ^Р
Коллекция благородных сыров..... (Дор блю, Чеддар, Маасдам, фетта с виноградом и медом)	160/100'/ 390
Рулетики из баклажанов..... (с брынзой и грецкими орехами)	160/10'/280
Сельдь с картофелем и маринованным луком.....	120/100/25'/ 220
Семга слабосоленая..... (масло сл., лимон, масл	100/40/2'/ 290
« »	100/30/15'/270
Бастурма, суджук.....	100'/240
Язык говяжий с маринованными опятами..... (с соусом «Хрен»)	80/50/40'/230
Соленья..... (перец маринованный, огурцы соленые, капуста квашеная, чеснок маринованный)	200/2'/ 200
Грузди со сметаной и луком.....	100/20/20'/ 250 ^Р
Маслины, оливки.....	80'/90 ^Р
.....	140/60'/ 190 ^Р
Лимон.....	80'/90 ^Р
(40, 40, 50, 50)	180 /



Салаты

Салат «Крузе».....	150/2 /250
(Фирменный салат с форелью и вялеными томатами со сливочно-лимонным соусом и кедровыми орехами)	
« ».....	150/1 90
(тунец конс., св.помидоры, салат листовой, яйцо, масло, св. огурцы, соус Нисуаз)	
Салат «Фортуна».....	160/ 210
(форель копч., отварные овощи, икра летучей рыбы, яйцо с соусом и листом салата)	
Салат «Морское очарование».....	170/ 270
(креветки тигровые, кальмары, баклажаны, китайская капуста, св. помидоры и сыром Дор блю, соус Бальзамический)	
Салат «Цезарь» (гренки, свежие помидоры, лист салата, соус «Цезарь», сыр Пармезан)	
с семгой.....	200/ 250
с курой.....	200/ 230
с креветками.....	200/ 270
Салат «Карамболь».....	150/2/ 220
(слайсы томата, форель копченая, креветки, сыр Гауда, икра, майонез)	
Салат «Кабриолет».....	170/2/ 210
(салат с копченостями, курой и языком с чипсами, майонез)	
Салат «Баварский» в сырной корзиночке.....	130/25/2/ 220
(Буженина с томатами и маринованными опятами, майонез)	
Салат из овощей с телятиной.....	150/ 190
(сочетание свежих овощей с нежной телятиной под базиликовым соусом)	
Салат «Греческий»	200/2'/200°
(перец сладкий , св.огурцы , св.помидоры , листья салата , лук красный , сыр Фета , маслины, соус Бальзамический)	
« - ».....	200/230
(овощи на мангале: лук красный, салат, фирменная заправка)	
« ».....	165/200
(ветчина, жареные шампиньоны, св.огурцы, сыр пармезан, гренки, майонез)	
« ».....	165/190
(язык отварной, огурцы консервированные, грибы маринованные, картофель отварной, перец болгар., майонез)	
Салат «Арарат».....	160/220°
(колбаса с/к грецкий орех, ветчина, болгарский перец, язык говяжий со сметано-майонезным соусом, подается в лаваше)	
Салат «Кальмар».....	120/210°
(св. помидоры, кальмары с яйцом, майонезом в сырной корзиночке)	
.....	200/260°
(ростбиф, фасоль стручковая, лук красный, лист салата, картофель отварной, соус песто, кедровые орехи, перец болгарский запеченный, шампиньоны жаренные)	





Горячие закуска

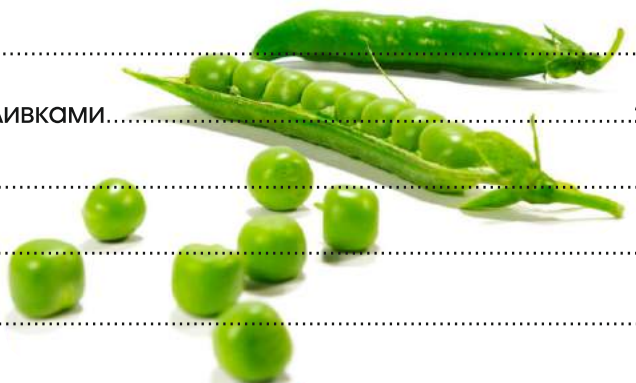
Тигровые креветки с соусом карри.....	100/50/30'/320
(Тигровые креветки, томленные в нежном сливочном соусе с ароматным карри)	
Креветки с лимоном.....	150/30'/200
Блины с красной икрой и сметаной	100/30/25'/250
Жульен мясной	130/2'/200
(Мясные деликатесы с шампиньонами в сливочном соусе под запеченным сыром)	
Жульен с креветками.....	130/2'/250
(лук, тигровые креветки в сливочном соусе под запеченным сыром)	
Жульен грибной.....	130/2'/190
(Шампиньоны в сливочном соусе под запеченным сыром)	
Гренки сырные с соусом.....	170/50'/120 ^Р
(Гренки из белого хлеба под сырной хрустящей корочкой, подаются со сметано-чесночным соусом)	
Гренки чесночные с томатным соусом	160/50'/110 ^Р
(Гренки из черного хлеба с хрустящей корочкой, чесночком, подаются с томатным	
.....	100'/150
(Подаются с отварным картофелем и сырным соусом)	
Драники с груздями и сметаной.....	180/70/10'/150 ^Р
(Поджаристая картофельная лепешка, подается с маринованными груздями и сметаной)	
Омлет с бек / /	215'/160
Блинчики с ветчиной и сыром.....	240'/220
Блинчики с курой и сыром.....	240'/200
.....	170'/210 ^Р
(подаются с медово-горчичным соусом)	





Супы

.....250/180
Уха из семги250/10/2/ 200
(семга, специи, свежие помидоры, лук репка, перец болгарский)	
Солянка сборная мясная.....250/20/10/ 200
(3 вида мяса со сметаной и лимоном)	
Суп-гуляш из говядины.....250/2/ 210
Суп – крем из шампиньонов со сливками.....250/30/2/ 190
Лукковый суп с гренками.....225/25/170
Суп сырный с креветками.....225/20/190
Суп сырный с беконом.....225/20/ 210
Борщ украинский со шпиком.....225/20/190



Рыбные блюда

Стейк – гриль из семги с соусом «Наршараб».....100/ 220
Форель радужная отварная с овощами.....150/100/50/25/ 350
«Морской волк» запеченный в фольге.....260/50/ 380
(Сибас с сырным соусом «Чеддер»)	
.....150/100/20/ 280





Стейки от шеф-повара

Стейк "Боролле" (Вырезка из говядины, ореховый соус).....	120/60/450°
Стейк с соусом Гарганзола (Свиная мякоть, соус из Дорблю и апельсинов)	180/20/30/390
Вечерний Екатеринбург (Свиная мякоть, яблоко, баклажан, перец, лист салата, фламбе с коньяком, подается с «пылу-жару» на сковородочке с пивом)	220/20/370
Корейка в коньячном соусе (Свиная корейка, масло сливочное, лимон, коньяк)	200/30/350
9-е Чудо (Свиная или говяжья вырезка, перец, баклажан, помидор, подается с огнем)	100/150/30/20/450
«Prelude».....	120/90/30/390°
-	100/100/50/200°





Блюда из птицы

- «Эрмитаж».....200/40/20/ 350
(рулет из филе индейки со спаржей и сливочным соусом «Карри»)
- Цыпленок «Табака».....500/50/50/ 350
(подается с овощами и шашлычным соусом)
- «Сердце на двоих».....350/100/150/ 400
(Куриное филе, с картофельными граттенами в сметанном соусе. Подается с овощами и бокалом вина)
- Филе кури с грибами в сливочном соусе и запеченным картофелем.....250/100/ 390
(подается с «пылу-жару» на сковородочке)

Блюда из мяса

- Телятина с грибами в сливочном соусе и запеченным картофелем.....250/100/ 500
(подается с «пылу-жару» на сковородочке)
- Свинина с грибами в сливочном соусе и запеченным картофелем.....250/100/ 450
(подается с «пылу-жару» на сковородочке)
- Медальоны из говядины с овощами гриль.....140/60/50/ 400
- «Prelude».....120/90/30/ 390
(стейк из говядины с маринованными овощами и соусом «Песто»)
- Фрикасе из телятины.....210/100/2/ 420
(Телятина с грибами, томленная в сметане с томатами, подается с картофельным пюре)
- Хашлама из баранины.....250/200/ 400^P
(баранина на косточке, тушеная с овощами)
- Хашлама из телятины.....250/200/ 350^P
(телятина на косточке, тушеная с овощами)
- «Дуплет».....100/80/110/30/ 350^P
(свиная вырезка и филе кури с овощами в соевом соусе с белым вином, подается с «пылу-жару» на сковородочке)
- «Дуплет в сливочном соусе».....100/80/110/30/ 390
(свиная вырезка и филе кури с овощами в сливочном соусе, подается с «пылу-жару» на сковородочке)





«Долма».....	200/50'/220
(говяжий фарш с рисом в виноградных листьях, подается с соусом)	
Баранья лопатка запеченная.....	250/100'/600
(подается с картофелем фри и свежими овощами)	
Гора Арарат.....	150/130/60/10'/450 ^Р
(свиная вырезка, филе куриное запеченное с грибами и бананом в сливочном соусе, подается с овощами)	
Ужин дракона.....	250/70'/550 ^Р
(бараньи ребрышки запеченные, подаются с овощами)	

Поме

Говяжий язык в томатном соусе.....	150/100'/280
(говяжий язык с шампиньонами в томатном соусе)	
Овощной микс со сметаной.....	200/30'/220 ^Р
(Свежие овощи, томленные в горшочке со сметаной)	
«Чанахи».....	250/2'/400
(нежная баранина тушёная с овощами)	
Пельмени мясные, запечённые под сметаной.....	250/30'/220 ^Р
Чесночный суп.....	250/2'/230
(картофель, морковь, чеснок, лук, крем – чиз)	
Гречневая каша с грибами.....	230/2'/190 ^Р
Жаркое -	300'/350
(свинина, картофель, помидоры, перец сладкий, лук)	

** (блюдо, приготовленное в глиняном горшочке)*





Блюда на углях

Свинная корейка..... (подаётся с луком и томатным соусом)	100/30/3'/150
Шашлык из мраморной говядины..... (подаётся с квашеной капустой и томатным соусом)	200/50/30'/450
Шашлык из баранины на косточке..... (подаётся с луком и томатным соусом)	100/30/30'/170
Шашлык из свинины мякоть..... (подаётся с луком и томатным соусом)	100/30/30'/160
Шашлык из свиных ребрышек..... (подаётся с луком и томатным соусом)	100/30/30'/150
Шашлык из кури..... (подаётся с луком и томатным соусом)	200/30/30'/250
Куриные крылья с острым соусом.....	170/50'/230
Форель радужная на углях..... (подаётся с соусом «Наршараб, зелень, маслины, лимон)	150/20/15/3'/370
Семги на гриле с соусом «Наршараб».....	100/30'/220°
Люля – кебаб из баранины..... (подаётся с луком и томатным соусом)	160/30/30'/200°
Люля – кебаб из говядины..... (подаётся с луком и томатным соусом)	160/30/30'/190°
Люля – кебаб из кури..... (подаётся с луком и томатным соусом)	160/30/30'/170°
Тигровые креветки на углях с соусом «Дорь Блю».....	100/30'/270°
«Морской волк»..... (Сибас, подаётся с цветной капустой в сухарях)	260/100'/390°
Овощи – гриль на углях (на выбор)	200'/250°
Ассорти по-Армянски..... (Шашлык из свинины мякоть, куриные крылышки, шашлык из кури, шашлык из свиных ребрышек, шашлык из баранины на косточке, подаётся с луком и томатным соусом) рекомендуется на компанию от 4 - 5 чел.	1000/100/70'/1900°
Ассорти «Люля-кебаб»..... (Люля – кебаб из баранины, Люля – кебаб из говядины, Люля – кебаб из кури, люля-кебаб картофельная подаётся с луком и томатным соусом) рекомендуется на компанию от 4- 5 чел.	1000/100/70'/1600°
Лаваш на углях (Лаваш Армянский завернутый с сыром и соусом «Цезарь»)	150/20/15'/150°



.....200'/180°



Паста

Тальятелле с морепродуктами (Паста Тальятелле, морепродукты: креветки, осьминоги, мидии, сливки, сыр Пармезан).....	220 ^р /240 ^р
Тальятелле с курицей и грибами (Паста Тальятелле, курица, грибы, сливки, сыр Пармезан).....	220 ^р /210 ^р
Тальятелле с беконом (Паста Тальятелле, бекон, сливки, красное вино, сыр Пармезан).....	220 ^р /230 ^р
Лазанья (Говядина, томат, сливки, соус бешамел, сыр Пармезан)	220 ^р /250 ^р
Каннелони с беконом (Бекон, моцарелла, шпинат, сливки, сыр Пармезан)	220 ^р / 260 ^р
Спагетти (Спагетти, масло сливочное, сыр Пармезан, сливки)	220 ^р /210 ^р
Фарфарелло с курицей с грибами (Паста фарфарелло, курица отварная, грибы, сливки, сыр Пармезан)	220 ^р /260 ^р
Пено пегатто с овощами (Паста, овощи, зелень, сливки, сыр Пармезан)	220 ^р /270 ^р





Пицца

Фирменная пицца “Шоколад”

Ингредиенты любые по желанию клиента30^{см}/300^г/290^р

Пицца Цезарь

Моцарелла, соус цезарь, куриное филе, салат, помидоры, сыр пармезан, перец болгарский30^{см}/300^г/260^р

Пицца Маргарита

Классическая пицца с томатами и сыром Моцарелла30^{см}/300^г/240^р

Пицца с курицей и грибами

Курица, грибы, сыр Чеддер и Моцарелла30^{см}/300^г/230^р

Пицца

Пепперони с томатным соусом пронто и сыром Моцарелла.....30^{см}/300^г/250^р

Пицца с ветчиной, грибами и беконом

Ветчина, шампиньоны, бекон, помидоры30^{см}/300^г/240^р

Пицца с копченой курицей

Копченая курица, болгарский перец и красный лук, ананасы30^{см}/300^г/280^р

Пицца охотничья

Охотничьи колбаски, шампиньоны, томаты30^{см}/300^г/260^р

Хачапури по-Аджарски

Сыр брынза, масло сливочное, яйцо, тесто.....300^г/200^р





Гарниры

Картофель запеченный.....	150г/70P
Картофельное пюре.....	150г/80P
Картофель отварной с зеленью.....	150г/70P
Отварной рис “микс”.....	100г/70P
Капуста цветная в сухарях.....	150г/100P
Овощи - гриль.....	150г/120P
Картофель – фри с соусом.....	150г/50г/80P
Картофель жареный с грибами.....	150г/50г/130P
Шпинат, обжаренный с луком, яйцом.....	160г/20г/20г/120P
Картофель по-деревенски.....	100г/100P

Соусы

Соус «Сальса».....	50г/40P
Соус «Соевый».....	30г/30P
Соус «Хрен».....	50г/30P
Сметана, майонез.....	50г/30P
Соус «Наршараб».....	30г/50P
Соус «Тар-тар».....	50г/50P
Соус «Тобаско».....	10г/50P

Хлеб

Лаваш Армянский.....	20г/5P
Лаваш овальный.....	20г/5P
Хлеб б/ч.....	25г/5P
Булочка.....	45г/15P





Японское меню

Филадельфия.....	240/320 ^P
Калифорния..... (авокадо, огурец, икра)	200/50/30/350 ^P
с лососем.....	190/260 ^P
с угрем.....	190/260 ^P
с креветкой.....	190/280 ^P
Эби Унаги маки..... (креветка, угорь, сыр Филадельфия, огурец)	215/210 ^P
Унаги маки..... (угорь, огурец, перец болгарский, кунжут)	160/160 ^P
Ясай маки..... (огурец, перец болгарский, салат, кунжут)	155/160 ^P
Хвост дракона..... (угорь, креветка, сыр Филадельфия, авокадо, икра)	240/430 ^P
Ролл с копченой курой..... (сыр Филадельфия, огурец, кунжут)	215/180 ^P
Ролл Темпура.....	215/300 ^P





Детское меню

« » (Свежие овощи с маслом)	100/70 ^P
Английская овсянка (Овсяночка, отваренная в молоке)	200/60 ^P
Блинчики с мороженым	100/70/90 ^P
Бульон с вермишелью и морковкой (Легкий бульончик с добавлением вермишелек и морковки)	225/70 ^P
Вишневый супчик	225/70 ^P
Жареные бананы (Слегка обжаренные Ломтики банана, подаются под топленным шоколадом)	200/90 ^P
Котлетка по-домашнему (Котлетка из нежного куриного фарша)	80/80 ^P
Котлетки картофельные с брынзой (Картофельное пюре с добавлением сыра*Брынза*, обжаренное до румяной хрустящей корочки)	150/90 ^P
Макароны «Минестроне» (Супчик из макарон, с добавлением свежих овощей)	140/80 ^P
Фруктовое пюре	200/120 ^P
..... (Булочка, свежий огурцы, свежие помидоры, лист салата, филе куриное, майонез)	150/100/150 ^P






Десерты

Фруктовый салат со взбитыми сливками и топингом..... (груша, киви, апельсин, виноград, яблоки, йогурт)	150/10/2/160
Пахлава..... (мёд, слоеное тесто с грецкими орехами и рафинадом)	80/2/110
Чизкейк со взбитыми сливками и топингом (сырный торт в ассортименте: клубничный, шоколадный, ванильный)	100/60/200
Мороженое с топингом.....	150/20/120
Мороженое с шоколадной крошкой.....	150/20/130
Мороженое с грецкими орехами.....	150/20/150
«Искушение»..... (Блинчик с сырным кремом и фруктами с топингом)	125/20/170
Грушевый штрудель с шариком мороженого и топингом..... (Нежное слоеное тесто с начинкой из мякоти груши с добавлением корицы, подается с шариком мороженого и сладким топингом)	150/30/30/190
Варенье нашего производства в ассортименте.....	100/90
Мильфей с вишней..... (нежное пирожное из слоеного теста, взбитых сливок и начинки из вишни)	170/30/190
Яблоко, запеченное с курагой, изюмом, орехами и медом.....	200/160 ^Р
Тирамису..... (Многослойный десерт с добавлением кофе, нежных сливок и печенья Своярди, посыпается какао)	150/50/210 ^Р
Шоколадный мусс..... (Сладкая шоколадная *Пенка* из сливок и топленого шоколада)	160/170 ^Р
Шоколадный пудинг..... (Нежный десерт из яйца, шоколада и муки)	150/190
Шоколадное фондю с грушей.....	150/150/220

Фрукты

Фруктовое ассорти.....	500/250 ^Р
Апельсины. Мандарины.....	100/50 ^Р
Виноград.....	100/70 ^Р
Груша.....	100/50 ^Р
Киви.....	100/60 ^Р
Яблоко.....	100/60 ^Р
Банан.....	100/50 ^Р





Напитки собственного производства

Молочный коктейль.....	200 ^{мл} /100 ^р
Сок апельсиновый.....	200 ^{мл} /130 ^р
Сок грушевый.....	200 ^{мл} /150 ^р
Сок лимона.....	100 ^{мл} /100 ^р
Сок морковный со сливками.....	200/20 ^{мл} /130 ^р
Сок морковно-яблочный.....	200 ^{мл} /120 ^р
Сок яблочный.....	200 ^{мл} /120 ^р
Сок томатный со сметаной.....	150/20 ^{мл} /110 ^р
Морс клюквенный.....	1,0/0,25/180/45 ^р
Тан.....	1,0/0,25/150/35 ^р

Напитки

Сок в ассортименте.....	1,0/0,25/200/50 ^р
Эвервесс Тоник, Миринда, Сэвен-ап, Пепси.....	0,25/70 ^р
Лимонад в ассортименте..... (тархун, дюшес, мохито, лимонад)	0,5/100 ^р
Адреналин Раш.....	0,25/120 ^р
Аква минерале (с газами / без газа).....	0,6/80 ^р
Нарзан.....	0,5/100 ^р
Кока-кола.....	0,25/70 ^р
Ред Булл.....	0,25/120 ^р
Джермук.....	0,5/100 ^р





Чайная карта

.....	500/250 ^{мл} /150/75 ^р
Фирменный чай “Шоколадная бомба” (Крепкий чай с насыщенным шоколадным вкусом)	500/250 ^{мл} /150/75 ^р
Черный чай “Ассам” (Крепкий чай с насыщенным ароматом)	500/250 ^{мл} /150/75 ^р
Черный чай “Пу Эр” (Необычайно - сладковатый вкус с «земляным» ароматом)	500/250 ^{мл} /150/75 ^р
Черный чай “Эрл Грей” (С бергамотовым маслом, лепестками василька и неповторимым ароматом)	500/250 ^{мл} /150/75 ^р
Зеленый чай “Сенча” (Зеленый японский чай)	500/250 ^{мл} /150/75 ^р
Фруктовый чай “Флорида” (Лепестки и ягоды шиповника, кусочки яблок и яблочной кожуры, апельсиновая цедра, кусочки ананаса, сушеный виноград)	500/250 ^{мл} /150/75 ^р
Травяной чай “Тулси Лимон” (Имбирь, лимонная трава, солодок, кожура лимона, мята, тулси, Красный чай Ройбуш, перец, лепестки подсолнуха, приятный аромат)	500/250 ^{мл} /150/75 ^р
Травяной чай “Добрых Снов” (Лепестки цветков боярышника, кусочки корня сандалового дерева, листики мяты и земляники, кожура шиповника, лепестки цветов липы, роз, календулы, и ромашки)	500/250 ^{мл} /150/75 ^р
Древесный чай “Ройбуш” (Ароматный африканский чай, с легким вкусом, без кофеина)	500/250 ^{мл} /150/75 ^р
Древесный чай “Медовое Дерево” (Чай из листьев медового куста, чай ройбуш, какао-бобы, базилик, ромашка, апельсиновая корка, имбирь, ваниль)	500/250 ^{мл} /150/75 ^р





Кофейная карта

Кофе "Ристретто"	15 ^{мл} /80 ^р
Кофе "Эспрессо"	30 ^{мл} /80 ^р
Кофе "Двойной Эспрессо"	60 ^{мл} /120 ^р
Кофе "Американо"	120 ^{мл} /80 ^р
Кофе "Макиато"	45 ^{мл} /80 ^р
Кофе "Капучино"	120 ^{мл} /120 ^р
Кофе "Латте"	200 ^{мл} /120 ^р
Кофе "Эспрессо со сливками"	100 ^{мл} /120 ^р
Кофе "по-Мексикански"	200 ^{мл} /250 ^р
Кофе "по-Ирландски"	200 ^{мл} /230 ^р
Кофе "Эспрессо айс крем"	170 ^{мл} /150 ^р
Горячий "Шоколад"	170 ^{мл} /110 ^р
"Молоко"	250 ^{мл} /35 ^р
Горячий шоколад со сливками	150/20/2 ^{мл} /120 ^р
"Шоколад"	100/110 ^р
Raffaello	150/1 ^{шт} /330/30 ^р

