## Салаты

	Bec	Цена
Салат из языка с грибами и Кунжутным майонезом (Салат из говяжьего языка с жареными шампиньонами, со свежими и маринованными огурцами, с кунжутным майонезом)	200 rp.	390 p.
<b>Салат «Оливье»</b> (Картофель отварной, морковь отварная, огурец свежий, горошек, куриное филе, маринованный огурец, яйцо, майонез)	200/2 гр.	380 p.
Салат «Цезарь» с креветками (Салат «Романо», креветки очищенные, томаты «Черри» и гренки, Салат приправлен соусом «цезарь» и сыром «пармезан»)	200/15 rp.	460 p.
Салат «Цезарь» с курицей (Листья салата «Романо» и «Айсберг» под классическим соусом «Цезарь» С куриной грудкой, чесночными гренками и сыром «пармезан»)	200/15 rp.	450 p.
Салат «Лесная сказка» (Свежие помидоры с нежным сыром моцарелла, куриной грудкой, грибами и кедровыми орешками)	200/25 rp.	440 p.
Салат «Греческий» (Огурцы с помидором, болгарским перцем и нежной брынзой)	200/20 гр.	400 p.
<b>Теплый салат с морепродуктами</b> (Микс салат с овощами, сегментами апельсина и грейпфрута со сливочным соусом)	250 гр.	650 p.
Салат «Перепелиное гнездо» (Язык отварной, куриная грудка, ветчина, перепелиное яйцо, пармезан, фризе, огурец свежий, икра красная, майонез)	200 гр.	490 p.
Баварский салат (Салат «Айсберг», баварские колбаски, красная фасоль, свежие, маринованные огурцы и заправка)	250 гр.	450 p.

## Холодные закуски

	Bec	Цена
«Ассорти рыбное» (Нежная слабосоленая семга, масляная, палтус с маслинами и лимоном)	150/20 гр.	600 p.
«Ассорти мясное» (Запеченая буженина, нежный куриный рулет, отварной язык и бастурма)	200/20/30 гр.	550 p.
«Ассорти грибное» (Маринованные маслята, опята, грузди с чесноком, фиолетовым луком и с укропом)	150/20 rp.	450 p.
<b>«Ассорти сырное»</b> (Ассорти из четырех видов сыра (дор блю, пармезан, камамбер и чеддер)	160/30 гр.	590 p.
<b>Капрезе</b> (Нежный сыр моцарелла в сочетании с помидором под соусом «Песто» с веточкой ароматного базилика)	250 гр.	480 p.
<b>Сало деревенское</b> (Сальце с чесноком и перцем. Подается с горчицей и зеленым лучком)	100/20/10 rp.	330 p.
<b>Сельдь по-русски</b> (Слабосоленая селедка с отварной картошечкой приправлена красным луком, укропом и ароматным маслом)	75/75/45 rp.	340 p.
<b>«Ассорти овощное»</b> (Огурцы, помидоры, болгарский перец, зелень)	200 rp.	450 p.
<b>Соленья</b> (Капуста квашеная, маринованные помидоры Черри, маринованный чеснок, соленые огурцы)	200 rp.	330 p.

# Горячие закуски

	Bec	Цена
<b>Жюльен из шампиньонов</b> (Обжареные шампиньоны, запеченые в сметанном соусе под сыром)	120 гр.	350 p.
<b>Жюльен из курицы</b> (Куриная грудка с лучком и белым соусом,запеченая под сыром)	120 rp.	330 p.
Курица с баклажанами в соусе «Карри» (Обжареное куриное филе с баклажаном в соусе Карри и свежим салатом.)	160/60 rp.	380 p.
Пельмени с грибным соусом	250/60 гр.	380 p.

## Паста

	Bec	Цена
Спагетти «Карбонара» (Традиционная итальянская паста в сливочном соусе с беконом. Подается с сыром «Пармезан»)	280/15 rp.	450 p.
Феттучини с морепродуктами (Сливочная паста с тигровыми креветками, кальмаром, мидиями.)	350/15 rp.	550 p.
<b>Феттучини Песто с курицей</b> (Сливочная паста с соусом Песто и курицей)	300/15 rp.	380 p.
Папарделле с грибами (Сливочная паста, шампиньоны, лук, сливки)	280 гр.	395 p.

## Супы

	Bec	Цена
Борщ «Московский»	300/20 гр.	330 p.
<b>Солянка мясная</b> (С кусочками говядины и мини-колбасками)	300/20 гр.	330 p.
Крем – суп из шампиньонов	250/30 rp.	330 p.
Суп - лапша куриный с зеленью	300/3 гр.	320 p.
Блины		

#### DJIMHDI

	Bec	Цена
<b>Блины с семгой</b> (Нежные блинчики со слабосоленой семушкой и сливочным маслом)	100/50/10 rp.	350 p.
<b>Блины с красной икрой</b> (Лососевая икорка с блинами и сливочным маслом)	100/20 гр.	350 p.
<b>Блины с клубникой</b> (Блинчики с клубничным вареньем)	100/30 гр.	290 p.
<b>Блины с черникой</b> (Блинчики с черничным вареньем)	100/30 гр.	290 p.
Блины со сметаной	100/30гр.	290 p.
Блины с медом	100/30 гр.	290 p.

## Блюда из мяса

	Bec	Цена
Сковорода охотника (На шипящей сковороде говяжья вырезка, шампиньоны и овощи)	260/30 гр.	680 p.
<b>Телятина по-строгановски</b> (С картофельным пюре и маринованным огурчиком)	200/100/15 rp.	690 p.
Стейк из говяжьей вырезки (со сливочно-перечным соусом и микс-салатом)	200/40/30 rp.	85 <b>o</b> p.
Гигантский шницель с картофельным пюре (Свиная отбивная в панировке с соусом «Тар-тар»)	250/100/60 rp.	590 p.
Почки жареные (Телячьи почки, жареные с грибами, беконом, говяжьим языком под сливочным соусом)	250 rp.	550 p.
Куриное филе в сливочном соусе с грибами и жареным картофелем (Куриное филе, шампиньоны, Черри, картофель, сливочный соус)	200/100/30 гр.	560 p.

## Блюда из рыбы и морепродуктов

	Bec	Цена
Судак по-монастырски (Филе судака с жаренной картошечкой, маринованными огурчиками, шампиньонами и помидорами под сливочным соусом)	320 гр.	590 p.
Запечёная форель в медово – горчичном соусе	1шт/15 гр.	680 p.
Семга фаршированная (Стейк семги, фаршированный салатными креветками, каперсами и сыром фета)	200/50 rp.	750 p.
Стейк из лосося в соусе террияки	160/40 гр.	680 p.

## Блюда на углях

	Bec	цена
Баранья корейка	210/30 rp.	495 p.
Шашлык из мякоти баранины	150/30/35 гр.	445 p.
Люля-кебаб из баранины	120/30/50 rp.	445 p.
Люля-кебаб из курицы	120/30/50 гр.	320 p.
Шашлык из свинины	150/30/35 rp.	430 p.
<b>Семечки из баранины</b> (Мелкие ребрышки)	150/30/35 rp.	420p.
Свиная корейка	150/30/50 гр.	360 p.
Шашлык из телятины	150/30/35 гр.	500 p.
Цыпленок на углях	1 шт/30/35 гр.	490 p.
Дорада (Дорада или морской карась, жаренная на углях. Подается с томатным соусом)	1 шт/30/30 гр.	790 p.
Овощи на мангале (Цукини, баклажаны, лук, сладкий перец)	200 гр.	325 p.
Картофель печеный на углях	200/40 гр.	300 p.

# Гарниры

	Bec	Цена
Рис с овощами	150 гр.	250 p.
Картофель фри	150 rp.	220 p.
Картофель по-деревенски	150 гр.	250 p.
Картофель с грибами и луком	200 гр.	300 p.
Спаржа зелёная на гриле	120 гр.	325 p.
Соусы и дополнения к блюду		
	Bec	Цена
Соусы (Наршараб, ткемали, , горчица, майонез, сметана, кетчуп, , барбекю, хрен, соевый соус, сацебели)	40 гр.	80 p.
Дополнения к блюду		
(Молоко, сливки, масло сливочное, масло оливковое) (Мед, варенье клубничное, варенье черничное)	30 гр.	80 p.
Хлеб		
Хлеб черный Хлеб белый	40 гр. 40 гр.	40 p. 40 p.
THICO CONDIN	40 1 P.	40 P.

# Закуски к пиву

	Bec	Цена
<b>Чесночные гренки к пиву</b> (Ржаные гренки с чесночным соусом)	150 rp.	250 p.
Куриные крылья с соусом барбекю	215/30/40 гр.	390 p.
Ребра копченые свиные (Копченые свиные ребрышки. Подаются с соусом барбекю великолепное дополнение к кружечке холодного пива)	180/30 гр.	430 p.
Сковорода «Торнадо» (Жареный сыр с копчеными колбасками, с перчиком халапеньо. Подается с чесночными тостами)	230 гр.	410 p.
<b>Кольца кальмара</b> (Кольца кальмара в кляре с соусом)	150/30 rp.	460 p.
Колбаски охотничьи жареные с чесноком	200/30 гр.	590 p.
Рулька по — баварски (Свиная рулька, медово-горчичный соус, квашенная капуста)	1 шт./100/40 гр.	960 p.
Пивная тарелка (Кольца кальмара, гренки с чесночным соусом, луковые кольца, картофель фри, охотничьи колбаски, куриные крылья в соусе барб	850 гр. бекю)	950 p.
<b>Ассорти колбас</b> (Охотничьи колбаски, мясные улитки, мюнхенские колбаски, квашеная капуста и горчица)	400/20/120 гр.	950 p.

## Напитки

	Bec	Цена
Кофе «Американо»	100 мл	165 p.
Кофе «Эспрессо»	40 мл	130 p.
Кофе «Двойной эспрессо»	80 мл	195 p.
Кофе «Капучино» (Традиционный итальянский капучино с корицей)	100 мл	240 p.
<b>Кофе по-ирландски</b> (Виски, кофе, сливки)	100 мл	295 p.
Кофе Гляссе (Кофе, мороженое)	50/50 мл	255 p.
Кофе Латте	50/50 мл	255 p.
Сок в ассортименте	200 мл	90 p.
Сок из свежевыжатых фруктов (Апельсин, грейпфрут, морковь, яблоко)	200 мл	290 p.
Mopc	200 мл	95 p.
Квас	200 мл	60 p.
Бон Аква	500 мл	105 p.
Джермук	500 мл	190 p.
Кола	250 мл	150 p.
Спрайт	250 мл	150 p.

## Пиво

	Bec	Цена
Белый медведь	500 мл	180 p.
Разливное светлое	300 мл	120 p.
Амстел	500 мл	230 p.
<u>Разливное</u>	300 мл	<u> 165 p.</u>
n "		
Эдельвейс	500 мл	295 p.
<u>Разливное нефильтрованное</u>	300 мл	<u> 190 p.</u>
Хейнекен светлое	500 мл	290 p.
<u>Разливное</u>	250 мл	<u>145 p.</u>
Крушовице темное	500 мл	355 p.
<u>Разливное</u>	300 мл	215 p.
<b>T</b> A		
Крушовице светлое	500 мл	355 p.
<u>Разливное</u>	300 мл	<u>215 p.</u>
Баклер б/а светлое		
<u>бутылочное</u>	330мл	<u>250 p.</u>

## Коктейли

	Bec	Цена
Глинтвейн белый	180 мл.	290 p.
Глинтвейн красный	180 мл.	290 p.
<b>Б-52</b> <u>Калуа- 15 мл, Бейлис- 15 мл, Куантро- 15 мл.</u>	45 мл.	430 p.
<b>Б-53</b> Калуа- 15 мл, Бейлис- 15 мл, Абсент- 15 мл.	45 мл.	430 p.
<b>Черный русский</b> Водка - 60 мл, Калуа- 40 мл.	100 мл.	450 p.
<b>Маргарита</b> Текила «Олмека серебряная»- 50 мл, Куантро- 25 мл, Лайм джус- 15 мл	90 мл.	480 p.
<b>Пина Колада</b> Ром - 50 мл, Малибу- 25 мл, Ананасовый сок- 150 мл, Сливки- 25 мл.	250 мл.	480 p.
<b>Мохито</b> Ром - 50 мл, спрайт- 200 мл, Лайм джус- 25 мл, мята.	275 мл.	480 p.
Мохито безалкогольный Спрайт- 250 мл, Лайм джус- 25 мл, мята	275 мл.	280 p.
<b>Белая леди</b> Куантро- 25 мл, Джин «Бифитер»- 50 мл, лайм джус- 15 мл.	90 мл.	470 p.
<b>Текила Санрайс</b> Текила «Олмека серебряная» - 50 мл, сок апельсина - 185 мл, Гренадин - 15 мл.	250 мл.	460 p.
<b>Лонгайленд</b> Джин «Бифитер»- 20 мл, Куантро- 20 мл, водка- 20 мл, ром -20 мл., текила Олмека-20мл, Кола- 250 мл,сок лайма 20	350 мл.	550 p.

### Вина Франции

Dilliu + pulliulii	Bec	Цена
Шаврон Руж	750 мл.	1675 p.
Красное полусладкое	150 мл.	335 p.
Шаврон Блан	750 мл.	1675 p.
Белое полусладкое	150 мл.	335 p.
Комт де Любозак. Блан. Муале	750 мл.	1590 p.
Белое полусладкое	150 мл.	320 p.
Комт де Любозак Руж. Муале	750 мл.	1590 p.
Красное полусладкое	150 мл.	<u>320 p.</u>
Барон дю Брассард	750 мл.	1590 p.
Красное сухое	150 мл.	<u>320 p.</u>
Барон дю Брассард	750 мл.	1590 p.
Белое сухое	150 мл.	<u>320 p.</u>
Бордо	750 мл.	1950 p.
Красное сухое	150 мл.	<u>390 p.</u>
Бордо	750 мл.	1950 p.
Белое сухое	150 мл.	<u>390 p.</u>
<u>Вина Италии</u>		
Кьянти	750 мл.	2100 p.
Красное сухое	150 мл.	<u>420 p.</u>
Пино Гриджио	750 мл.	2000 p.
Белое сухое	150 мл.	400 p.
Вина Испании		
Ланселот	750 мл.	1900 p.
Красное полусладкое	730 мл. 150 мл.	380 p.
Ланселот	750 мл.	1900 p.
Белое полусладкое	750 мл.	380 p.
<u> </u>	1,10 1111	<u> </u>
Вина Грузии		
Киндзмараули	750 мл.	1700 p.
Красное полусладкое		
Алазанская Долина	750 мл.	1600 p.
Белое полусладкое		
Мукузани	750 мл.	1700 p.
Красное сухое		
Цинандали	750 мл.	1600 p.
Белое сухое		
D II		
Вина Чили		
Совиньон Блан	750 мл.	1950 p.
Белое сухое	150 мл.	<u>390 p.</u>
Каберне Совиньон	750 мл.	1950 p.
Красное сухое	150 мл.	<u>390 p.</u>

Текила	D	<b>TT</b>
	Bec	Цена
Олмека	50 мл.	350 p.
Золотая	1000 мл.	7000 p.
Серебряная	50 мл.	340 p.
	1000 мл.	6800 p.
Ром		
Баккарди		
Черный	50 мл.	350 p.
	700 мл.	4900 p.
Белый	50 мл.	340 p.
	700 мл.	4760 p.
Ликер		
Бейлис	50 мл.	290 p.
	750 мл.	<u>4350 p.</u>
Калуа	50 мл.	350 p.
N	1000 мл.	<u>7000 p.</u>
Малибу	50 мл.	340 p.
	750 мл.	<u>5100 p.</u>
Самбука	50 мл.	250 p.
I/vovemo	700 мл.	3500 p.
Куантро	50 мл.	370 p.
Fovonopre	1000 мл.	7400 p.
Бехеровка	50 мл.	240 p.
Егермайстер	1000 МЛ.	4800 p. 290 p.
Егерманстер	50 мл. 1000 мл.	290 p. 5800 p.
Джин	1000 MJ1.	3000 p.
Бифитор	F0 ***	950 p
Бифитер	50 мл.	350 p.
	1000 МЛ.	7000 p.

### Вермут

Мартини Бьянко	50 мл.	220 p.
	1000 мл.	4400 p.
Кампари	50 мл.	180 p.
	1000 мл.	3600 p.

#### Арцах Абрикосовый 51%

Изготавливается из свежих плодов абрикоса. Родиной абрикоса считается Армения. Само слово «абрикос» звучащее на латыни «armenica», означает «армянское яблоко». Во вкусе данного напитка: абрикос с кислинкой, абрикосовая косточка. <u>Арцах</u> <u>абрикосовый может быть аперетивом к</u> восточной и, даже японской кухне.

50 мл. 290 p. 2900 p. 500 мл.

#### Арцах Тутовый Золотой 57%

Выдерживается 3 года в тутовых бочках. Изготавливается из ягод белоплодной шелковицы (туты) и кристально чистой воды горных источников. Белоплодная тута по праву называется «Королевой ягод», а тутовое дерево издревле почитается как «Дерево Жизни», обладающее волшебными силами против зла. Вкус напитка сложный и благородный. Несмотря на высокую 50 мл. 350 p. крепость, Золотой Арцах пьется легко и мягко, как шелк. 500 мл. 3500 р.

#### Арцах Кизиловый 51%

Для приготовления этого необычайного вкусного напитка используют ягоды мелкого, но очень ароматного дикого кизила. Для получения одного литра «Арцаха Кизилового» нужно около 35 кг. ягод кизила. Напиток оставляет на стенках рюмки маслянистые «ноги», как хороший коньяк. Охлаждать не стоит, рекомендуется пить как аперетив перед 50 мл. обильной трапезой или в конце нее как диджестив. 500 мл.

330 p. 3300 p.

## Коньяк (Франция)

	Bec	Цена
Реми Мартин VSOP	50 мл.	625 p.
-	700 мл.	8750 p.
Хеннеси VS	50 мл.	580 p.
	1000 мл.	11600 p.
Хеннеси VSOP	50 мл.	690 p.
	500 мл.	6900 p.

## Коньяк (Армения)

Арарат	50 мл.	280 p.
<u>5-ти звёздочный</u>	500 мл.	2800 p.
Ани	50 мл.	310 p.
6 лет выдержки	500 МЛ	3100 p.
Ахтамар	50 мл.	410 p.
10 лет выдержки	500 мл.	<u>4100 p.</u>

### Шампанское

Российское	750 мл.	<u>750 p.</u>
Асти Мондоро	750 мл.	2300 p.
Асти Мартини	750 мл.	2300 p.

## Водка

Белое золото серебро	50 мл.	150 p.
	500 мл.	1500 p.
Белое золото премиум	50 мл.	180 p.
	500 мл.	1800 p.
Царская оригинальная	50 мл.	180 p.
	500 мл.	1800p.
<b>Царская золотая</b>	50 мл.	200 p.
	500 мл.	2000 p.
Русский Стандарт	50 мл.	180 p.
	500 мл.	1800 p.
Белуга	50 мл.	270 p.
	500мл.	2700 p.

## Виски

Джони Уокер Ред Лейбл	50 мл.	295 p.
	1000 мл.	5900 p.
Джони Уокер Блек Лейбл	50 мл.	450 p.
	1000 мл.	9000 p.
Чивас Регал	50 мл.	475 p.
	1000 мл.	9500 p.
Баллантайнс	50 мл.	385 p.
	700 мл.	5390 p.
Джек Дениелс	50 мл.	355 p.
	1000 мл.	7100 p.
Джим Бим	50 мл.	275 p.
	1000 мл.	5500 p.
Джемесон	50 мл.	330 p.
	1000 мл.	6600 p.