

КОФЕЙНАЯ КАРТА

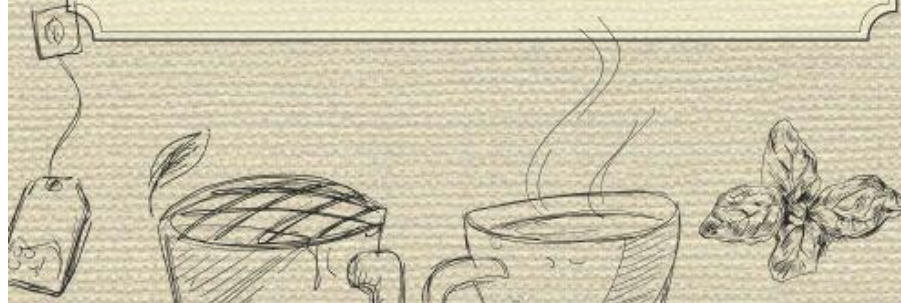


	выход/мл	цена/руб.
КОФЕ КЛАССИЧЕСКИЙ (в турке)	80	100
ЭСПРЕССО	40	180
ЭСПРЕССО МАКИАТО	150	150
КАПУЧИНО	180/300	180/270
ЛАТТЕ	240	230
АМЕРИКАНО	150	130
МОККАЧИНО	180	230
ГЛЯСЕ	240	200

ЧАЙНАЯ КАРТА



	выход/мл	цена/руб.
АССАМ	400/600	150/250
ЭРЛ ГРЕЙ	200/400	150/200
СЕНЧА	400/600	200/300
ЖАСМИН	200/400	150/300
МОЛОЧНЫЙ УЛУН	200/400	150/300
ТРАВЯНОЙ СБОР	200/400	150/300
ЧАБРЕЦ	200/400	150/300
МЯТА	200/400	150/300



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

	выход/л.	цена/руб.
СОК В АССОРТИМЕНТЕ	0,25/1,0	100/300
КОКА КОЛА	0,25	110
СПРАЙТ	0,25	110
ТОНИК ШВЕПС	0,25	110
БОРЖОМИ	0,5	170
БОН АКВА	0,33	100
ЛИМОНАД SAN REMO	0,5	250



ФРЕШИ

	выход/мл.	цена/руб.
АПЕЛЬСИНОВЫЙ	250	250
ГРЕЙФРУТОВЫЙ	250	250
МОРКОВНЫЙ	250	250
ЯБЛОЧНЫЙ	250	250
ЛИМОННЫЙ	250	250

МОРСЫ

	выход/мл.	цена/руб.
КЛЮКВА	500	250
СМОРОДИНА-КЛУБНИКА	500	250
ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА	500	250



СУПЫ



к/кал. выход/грм. цена/руб.

УХА ПО-ЦАРСКИ	235,5	350	380
СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ	493,7	350	400
ЛАПША КУРИНАЯ	202,5	350	250
МИНЕСТРОНЕ (ОВОЩНОЙ СУП) ..	134,1	350	250
КРЕМ-СУП «ШАМПИНЬОН»	717,6	300	400
СУП ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ.....	501,2	350	570
С ТОМАТАМИ			



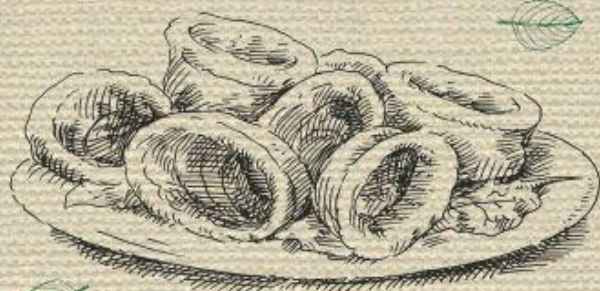
ПАСТА

к/кал. выход/грм. цена/руб.

ФЕТТУЧЧИНИ С СЁМГОЙ	650,3	400	500
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ с мидиями и креветками ..	772,2	400	700
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ с телятиной	714,2	400	550
КАРБОНАРА С БЕКОНОМ	713,9	300	400
ПЕННЕ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ.....	760,6	400	400

Свое почетное место в меню, горячие закуски занимают после фирменных блюд и холодных закусок, именно в таком порядке принято заказывать блюда в ресторане. Обед начинается с закусок, которые обязательно должны возбуждать аппетит у посетителя. Поэтому ассортимент горячих закусок должен быть достаточно разнообразным и оригинальным, к тому же это поможет разнообразить стол.

ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ



к/кал. выход/грм. цена/руб.

ШАШЛЫЧКИ	611,9	250	750
ИЗ СЁМГИ			
КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ	279,5	200	950
ГРИЛЬ			
МИДИИ «КИВИ».....	313,5	250	850
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ			
ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК ПОД СЫРОМ	643,4	250	650
НА ЛЕСНЫХ ГРИБАХ			
РУЛЕТКИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	646,7	300	500
ПОД СЫРОМ С ГРИБАМИ			
ОСТРЫЕ КРЫЛЬЯ ФРИ.....	933,0	300	400
С СОУСОМ ВВQ			



ЗАКУСКИ

Закуска — еда, которая подаётся перед основными блюдами либо в качестве отдельной лёгкой трапезы. Закуска часто употребляется вместе со спиртными напитками (аперитивом).

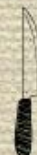


	к/кал.	выход/грм.	цена/руб.
РЫБНОЕ ТРИО <i>(форель х/к, масляная рыба, семга с/с)</i>	673,0	250	800
СЕЛЬДЬ «ПО РУССКИ» С КАРТОФЕЛЕМ	358,7	300	200
КАРПАЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ <i>(вырезка говяжья, сыр пармезан, с тематическим соусом)</i>	265,2	100	450
МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ <i>(карбонат, бастурма, суджук, колбаса с/к)</i>	674,2	250	400
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ <i>(буженина, рулет куриный, язык говяжий, горчица, хрен)</i>	579,8	300	600
ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ГОРЧИЦЕЙ И ХРЕНОМ	266,1	200	480
БЛАГОРОДНЫЕ СЫРЫ ЕВРОПЫ <i>(голландский, дор-блю, камамбер, маасдам, виноград, грецкий орех, мед)</i>	856,8	250	850
АССОРТИ ИЗ СЫРОВ КAVKAZA <i>(адыгейский, сулгуни, чечил)</i>	635,7	250	400
КАПРЕЗЕ ПО КАВКАЗСКИ <i>(сыр адыгейский, помидор свежий)</i>	305,7	200	350
СВЕЖИЕ ОВОЩИ <i>(помидор, огурец, перец болгарский, зелень)</i>	69,7	350	350
СОЛЕНЬЯ <i>(помидоры, огурцы, перец острый, капуста квашенная)</i>	243,5	350	300
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН С СЫРОМ И ТОМАТОМ	524,1	250	550
БУКЕТ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ	24,8	100	300
МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ	176,9	100	250
ЛИМОН	75,6	70	100

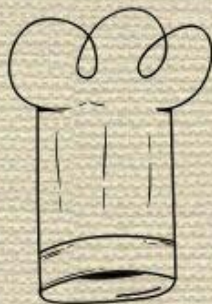
Карпаччо (итал. Carpaccio) - блюдо из тонко нарезанных кусочков (слайсов) сырой говяжьей вырезки, приправленной соусом на основе майонеза. Традиционно подается как холодное блюдо или закуска.



САЛАТЫ



	к/кал.	выход/грм.	цена/руб.
САЛАТ «САН-РЕМО» <i>(морепродукты, лист салата, лосось с/с, томаты, под соусом от шеф-повара)</i>	416,7	200	600
САЛАТ «SALMON» <i>(лосось с/с, яйцо куриное, икра, огурец, креветки, пармезан, пикантная заправка)</i>	420,3	200	550
САЛАТ ТЕПЛЫЙ С ТЕЛЯТИНОЙ <i>(телятина, томаты, микс салатов, фирменная заправка)</i>	194,6	200	480
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ	471,3	200	400
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ	458,1	200	500
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ЛОСОСЕМ	491,9	200	450
САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» <i>(овощной с мягким сыром и маслинами)</i>	226,1	200	350
САЛАТ «ВЕГЕТАРИАНЕЦ» <i>(свежие овощи, заправка на ваш выбор)</i>	126,5	200	300
САЛАТ «ИМПЕРИЯ» <i>(куриное филе, яйцо, помидор, грибы, сыр пармезан)</i>	315,2	200	380
САЛАТ «КОСМО» <i>(язык говяжий, яйцо куриное, огурец, грецкий орех, пармезан, соус айди)</i>	379,1	200	400



Салат - в классической рецептуре холодное блюдо, приготавливаемое из смеси различных овощей и/или фруктов (собственно: листья салата, корнеплоды, грибы, картофель, огурцы, бобы - Зеленые листья эндивия, водяной кресс, рапунцель и т. п.) заправленные уксусом, растительным маслом, майонезом, сметаной, лимонным соком, солью, перцем или специальными салатными заправками; подаётся большей частью к жареному мясу, иногда в виде закуски.

ГАРНИРЫ

	к/кал.	выход/грм.	цена/руб.
СПАРЖА В БЕКОНЕ	129,4	150	250
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	169,5	150	150
РИС «ДОМИНО»	183,0	150	150
С АРОМАТНЫМ МАСЛОМ			
КАРТОФЕЛЬ	101,7	150	150
С РОЗМАРИНОМ			
ГРИБЫ	151,9	200	250
ЖАРЕННЫЕ			
ОВОЩИ	147,0	200	250
НА ГРИЛЕ			
ОВОЩНОЕ	184,6	200	200
СОТЕ			



ВЫПЕЧКА

	цена/руб.
БУЛОЧКИ	30
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	200
ЛАВАШ	80

СОУС

	к/кал.	выход/грм.	цена/руб.
КРАСНЫЙ	60,3	100	100
«КАВКАЗСКИЙ»			
БЕЛЫЙ	54,1	100	100
С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ			
НАРШАРАБ	135,0	50	100
ТКЕМАЛИ	208,2	50	100

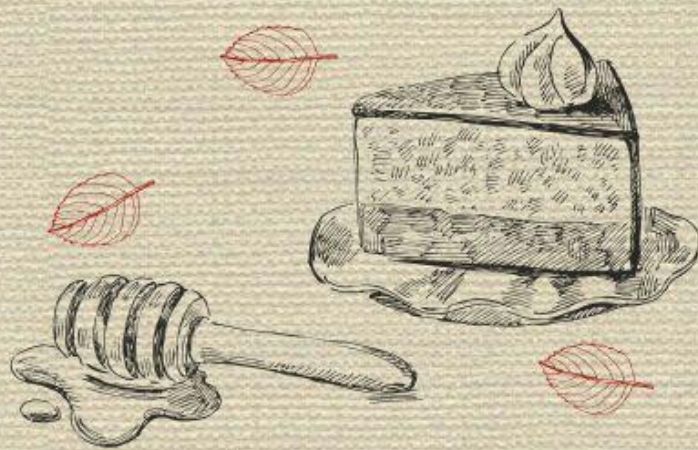


ФРУКТЫ

	выход/грм.	цена/руб.
ФРУКТОВАЯ ВАЗА	2500	1500
АНАНАС	1шт.	500
ВИНОГРАД	100	66
ГРУША	100	30
ЯБЛОКО	100	30
АПЕЛЬСИН	100	25
ГРЕЙПФРУТ	100	30
БАНАН	100	30
КИВИ	100	30

ДЕСЕРТЫ

ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ	150/50	220
ШТРУДЕЛЬ ВИШНЕВЫЙ	150/50	220
ТИРАМИСУ	150	230
ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ	150	230
ЧИЗКЕЙК ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ	150	230
ЧИЗКЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ	150	230



БЛЮДА НА УГЛЯХ

РЫБА

	к/кал.	выход/грм.	цена/руб.
ФОРЕЛЬ РАДУЖНАЯ.....	228,2	100	250
ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ	255,9	100	300
ДОРАДА	255,5	100	300

МЯСО

	к/кал.	выход/грм.	цена/руб.
ШАШЛЫК	310,7	100	230
ИЗ БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ			
ШАШЛЫК	323,8	100	180
ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ			
ШАШЛЫК	367,9	100	180
ИЗ СВИНОЙ ШЕИ			
ШАШЛЫК.....	279,8	100	120
ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ			

КУРИЦА



	к/кал.	выход/грм.	цена/руб.
ШАШЛЫК	207,5	100	120
ИЗ КУРИНОЙ МЯКОТИ			
ШАШЛЫК.....	281,0	100	80
ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЬЕВ			

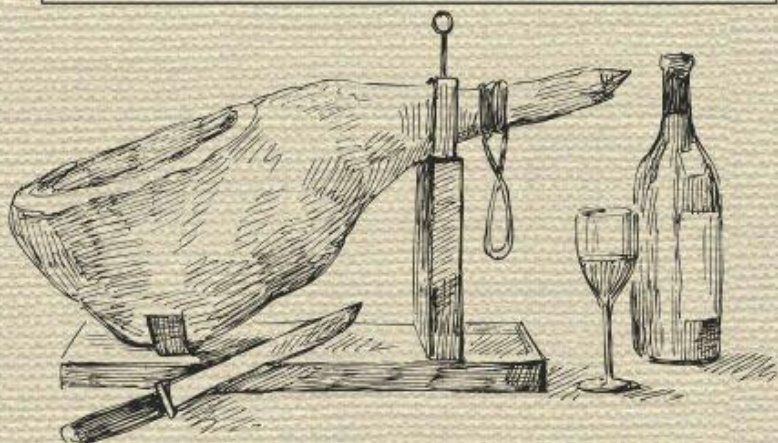
ЛЮЛЯ-КЕБАБ

	к/кал.	выход/грм.	цена/руб.
ЛЮЛЯ-КЕБАБ	294,7	100	150
ИЗ БАРАНИНЫ			
ЛЮЛЯ-КЕБАБ.....	193,4	250	100
ИЗ КУРИЦЫ			
ЛЮЛЯ-КЕБАБ.....	254,3	100	180
ИЗ ГОВЯДИНЫ			

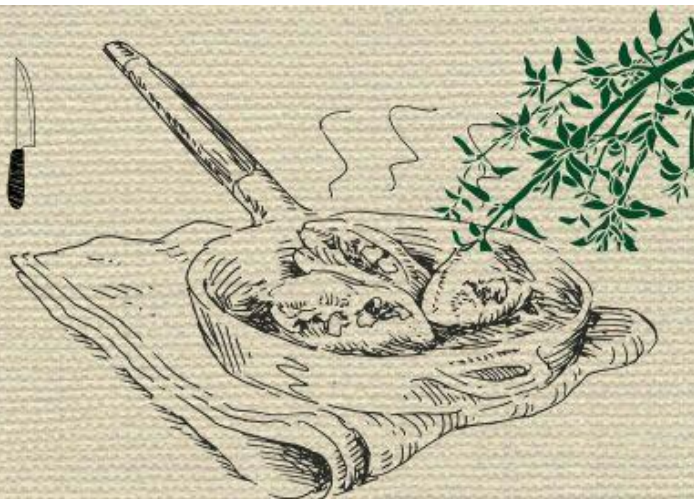


ОВОЩИ

	к/кал.	выход/грм.	цена/руб.
КАРТОФЕЛЬ	186,8	100	60
С САЛОМ			
БАКЛАЖАНЫ	43,7	100	90
ПОМИДОРЫ.....	105,4	100	90
ЦУКИНИ.....	96,0	100	90
ШАМПИЬОНЫ.....	128,9	100	90
ПЕРЕЦ	40,0	100	90



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



СКОВОРОДОЧКИ

	к/кал.	выход/грм.	цена/руб.
ДОРАДА	167,0	100	330
ЗАПЕЧЁННАЯ С ОВОЩАМИ			
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ	220,0	100	300
СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	264,1	100	350
СВИНАЯ КОРЕЙКА	308,3	100	150
НА ГРИЛЕ			
СТЕЙК ИЗ ФИЛЕ ЦЫПЛЁНКА	155,5	100	150

СКОВОРОДКА	557,7	400	450
ПО-ДОМАШНЕМУ С ТЕЛЯТИНОЙ			
СКОВОРОДКА	704,7	400	430
ПО-ДОМАШНЕМУ С БАРАНИНОЙ			
СКОВОРОДКА	814,4	400	380
ПО-ДОМАШНЕМУ СО СВИНИНОЙ			
СКОВОРОДКА	516,6	400	350
ПО-ДОМАШНЕМУ С КУРИЦЕЙ И ИНДЕЙКОЙ			

	к/кал.	выход/грм.	цена/руб.
ЛОСОСЬ В ИКОРНОМ СОУСЕ	736,0	250	850
СУДАК	487,2	250	600
В ПРОВАНСКИХ ТРАВАХ			
ФОРЕЛЬ	484,0	300	850
ЗАПЕЧЁННАЯ С ОВОЩАМИ			
СИБАС	282,0	250	650
ЗАПЕЧЁННЫЙ В ФОЛЬГЕ			
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	632,8	250	680
С БЛАГОРОДНЫМ СЫРОМ			
МЕГРЕ	762,3	300	800
В ЯГОДНОМ СОУСЕ С ФРУКТАМИ			
ПЕРЕПЁЛКА	838,2	250	750
С ФРУКТАМИ НА АПЕЛЬСИНЕ			



Стейк (от англ. steak - кусок мяса) - толстый кусок обжаренного мяса. Стейк из лучших частей говядины обычно называется просто стейком (иногда также бифштексом (англ. beef steak)).