

Рады Вас приветствовать!  
Желаем Вам приятного  
отдыха!

В счет включается плата за  
обслуживание – 5%

В пятницу и субботу к вашему  
вниманию музыкальная шоу-  
программа с живым вокалом.

Стоимость - 200р

Время приготовления блюд:

Салаты, хол. закуски: 10-20 мин

Супы: 20-40 мин

Горячие закуски,  
горячие блюда: 30-40 мин

Десерты: 20-25 мин

Утверждено \_\_\_\_\_

# Холодные закуски

Цена руб

**Овощное ассорти.....490-**

00 Ассорти из свежих овощей с соусом «Айоли».

Выход: 1/330

**Мясное ассорти.....585-00**

Ассорти из буженины, грудинки и колбасы

сырокопченной. Подается с хреном и горчицей. Выход:

150/200

**Сырное ассорти.....750-**

00 Ассорти из благородных сыров.

Подается с джемом и виноградом Выход: 120/200

**Рыбное ассорти.....540-**

00 Клыкач копченый, семга , пате из семги, шпинатное

масло. Выход: 130/185

**Сельдь «по-**

**домашнему».....360-00**

Сельдь домашнего посола

с обжаренным картофелем и луком.

Выход: 100/230

**Ассорти из маринованных**

**грибов.....430-**

00

Выход: 150/185

**Фруктовая тарелка.....540-00**

Выход: 1/500

# Холодные закуски

Цена руб

**Ассорти под водочку.....595-**

**00**

Сельдь соленая, грибы маринованные, сало, маринованная капуста, картошечка, хрустящие огурчики, колбаски. Выход: 1/550

**Русский разносол.....320-**

**00**

Традиционные соленья: помидоры, морковь «по-корейски», капуста, огурцы. Выход: 1/300

**Закуска из баклажанов.....425-**

**00**

Ассорти фаршированных рулетиков из баклажана. Выход: 1/200

# Горячие закуски

Цена руб

**Грибочки запеченные под сырной корочкой.....280-**

**00**

Ассорти из грибов, запеченные в сливках, под сырной корочкой. Выход: 1/120

**Жульен из морепродуктов.....420-**

**00**

Креветки, кальмары, мидии, запеченные в

сливках, под сырной корочкой. Выход: 60/120

**«Фрикасе в слоеном тесте».....340-00**

Куриное филе, ветчина, грибы, сыр в  
мешочке из слоеного теста. Выход: 1/190

## Салаты

Цена руб

**Салат «Греческий»**

**классической.....320-00**

Крупно порезанные томаты, огурцы, болгарский перец,  
салат и сыр «фетакса.» заправленные итальянской  
заправкой. Выход: 1/200

**Салат «Мясоедов».....540-**

**00** Пикантный салат со свежими овощами,  
говядиной и говяжьим языком с фирменным  
острым соусом. Выход: 75/220

**Салат «Фаворит».....520-00**

Оригинальное сочетание ветчины, баклажанов  
и свежих томатов с пикантной заправкой.  
Украшается грецкими орехами. Выход: 60/200

**Салат «Пушкинский».....520-00**

Сытный салат с курицей, говяжьим языком,  
копченостями, маринованными огурцами,  
шампиньонами Заправляется соусом «Айоли». Выход:  
1/190

**Салат «Каирский».....420-**

**00**

Копченая куриная грудка, говядина. свежие огурцы, помидоры чери. .перец болгарский, хрустящий салат, тыквенные семечки. Салат заправлен фирменным соусом.  
Выход: 50/245

**Салат «Нежный».....320-00**

Запеченная курочка, сыр твердый ,кусочки ананаса, в майонезной заправке . Выход: 1/220

## Салаты

Цена руб

**Салат «Цезарь» с курицей.....435-00**

Выход: 50/220

**Салат «Цезарь» с креветками.....640-00**

Выход: 50/240

**Салат «От Будылина» .....690-00**

Мясной салат с телячьим ростбифом, болгарским перцем, сельдереем, грибами, салатом «микс» и итальянской заправкой. Выход: 50/260

**Салат «Тар-Тар из**

**лосося с/с».....550-00**

С/с семга, со сливочным сыром и свежими овощами  
Выход: 60/190

**Салат «Подарок Нептуна».....625-00**

Легкий салат с королевскими креветками, кальмарами, кораллами и свежими огурцами.  
Заправляется салатной заправкой. Выход: 100/200

# Супы

цена в руб

**Суп-пюре грибной** .....275-  
00

подается с чесночными гренками. Выход: 1/300

**Борщ «Украинский»**.....230-  
00

Готовится по фирменному рецепту с говядиной . Подается со сметаной. Выход: 1/300

**Суп сливочный  
«Дыхание океана»**.....385-  
00

Готовится по фирменному рецепту из семги и морепродуктов. Выход: 1/300

**Лапша домашняя с курицей**.....230-00  
Выход: 1/300

**Солянка мясная**.....275-00

Подается со сметаной. Выход: 1/300

**Суп-пюре тыквенный  
с беконом** .....275-00

# Рыба

Цена руб

**Стейк из семги.....720-00**

Подается с голландским соусом. Выход: 100/185

**Форель запеченная с**

**морепродуктами.....760-00**

Стейк форели запеченный с жульеном  
из морепродуктов. Выход: 180/280

**Окунь «По-Купечески».....370-  
00**

Румяные кусочки морского окуня с салатом  
из свежей капусты. Подается с соусом  
«Тар-тар». Выход: 125/235

**Стейк из лосося «по-  
домашнему».....665-00**

Лосось запеченный с белыми грибами в сливках и  
картофельным пюре. Выход: 110/400

# Паста

Цена руб

**Паста «Болоньезе».....385-00**

Спагетти с ароматным соусом «Болоньезе»,  
Выход: 1/270

**Паста «Карбонара».....545-00**

Спагетти с беконом и сливочным соусом. Выход: 1/250

**Фарфалле с семгой.....495-00**

Выход: 1/280

# Блюда из мяса

Цена руб

**Курица «По-деревенски».....360-00**

Нежное куриное филе запеченное под румяной сырной корочкой. Выход: 100/225

**Курочка «Де ля Франсе».....390-00**

Сочные кусочки курочки тушеные в сливках с праванскими травами, болгарским перцем и грибами. Выход: 85/245

**Говядина «По-Нантски».....790-00**

Сочная телятина обжаренная с пряными травами. Подается с сырным соусом и овощами гриль. Выход: 100/265

**Стейк «Филе Миньон».....695-00**

Сочный стейк из говяжьей вырезки, маринованный в красном вине с грибным соусом. Выход: 100/215.

**Свинина «По-славянски».....550-00**

Отбивная из свинины запеченная с грибами и томатами под сыром. Выход: 100/240

**Стейк из свиной вырезки на гриле.....620-00**

Подается с сырным соусом и овощами гриль. Выход: 160/275

**Медальоны из свинины.....550-00**

Нежные кусочки свиной вырезки, завернутые в бекон под тайским соусом. Подается с картофельным пюре. Выход: 100/290

# Гарниры

цена в руб

**Овощи на гриле**.....325-

00

Помидоры, перец болгарский, баклажаны, лук.

Выход: 1/150

**Картофель фри** .....140-

00

Выход: 1/150

**Картофельные крокеты**.....190-

00

Выход: 1/150

**Картофель «По-домашнему»**.....120-

00

Выход: 1/150

**Картофельное пюре**.....120-

00

Выход: 1/150

**Цветная капуста в сухарях**.....150-00

Выход: 1/150

**Рис с овощами** .....120-00

Выход: 1/150

**Стручковая фасоль** .....120-00

Выход: 1/100

**Хлебная корзина.....80-00**

Выход: 1/200

**Контейнер.....20-00**

## Десерты

Цена руб

**Мороженое с фруктами.....280-00**

Сливочное мороженое со свежими фруктами и шоколадом. Выход: 120/210

**Груша в шоколаде.....290-00**

Груша запеченная с твороженной начинкой, медом и шоколадом. Выход: 1/240

**Домашние сырники.....280-00**

Подаются со сметаной. Выход: 180/225

**Штрудель с яблоками .....280-00**

Подается с шариком ванильного мороженого. Выход: 140/210

**Штрудель с вишней.....280-00**

Подается с шариком ванильного  
мороженого. Выход: 130/210

**Чизкейк малиновый.....290-  
00**

Выход: 1/150

**Блинчики.....280-00**

Гарнир на выбор: масло сливочное, сметана, сгущенное  
молоко, шоколадный соус, джем. Выход: 150/180

**Пончики воздушные.....280-00**

Выход: 1/130

**Шоколад.....300-00**

Выход: 1/90

## Напитки

Цена руб

**Свежевыжатый сок.....280-**

**00** Апельсиновый, морковный, яблочный. Выход:  
1/250

**Морс**

**клюквенный.....80/320**

Выход: 250/1000

**Морс из черной**

**смородины.....80/320**

Выход: 250/1000

**Молочный коктейль** .....160-

00

Выход: 1/250.

**Сок в ассортименте**.....70/280

Выход: 250/1000

**Газ вода в ассортименте**.....140-00

Кока-кола, Спрайт. Стекло 0,25.

**Мин.вода «Кувака»**.....70-

00

минеральная вода с газом и негазированная.

пластик 0,5

**Чай в заварнике**.....120/140/180

Черный, зеленый, белый, травяной. Выход: 0,4л/0,6л/1л

**Кофе «эспрессо»**.....100-

00

**Кофе «американо»**.....100-

00

**Кофе «капучино»**.....120-

00

**Кофе «латэ»**.....140-

00

**Сливки для кофе 1/10**..... 20-00

**Лимон долька 1/10**.....20-00

## ПИВО

Цена руб

**Пензенское(розлив)**.....150-00

светлое 4,5%. Выход: 1/400

**Самко 1(розлив).....150-00**

светлое 4,7%. Выход: 1/400

**Визит (классика).....150-00**

светлое 4,7%. Выход: 1/500

**Великопоповецкий Козел.....220-00**

светлое, темное 3,5%. Выход: 1/500

**Миллер Д.Драфт.....185-00**

светлое 4,4%. Выход: 1/330

**Нулефф.....150-00**

Светлое 0,5%. Выход: 1/500

## Закуски к пиву

**Кольца кальмаров фри.....330-00**

Подаются с соусом «Тар-Тар». Выход: 100/200

**Сырные шарики .....225-00**

Подаются с соусом «Тар-Тар». Выход: 100/145

**Луковые кольца фри.....240-00**

С соусом «Тар-Тар» Выход: 150/190

**Пивная тарелка.....550-00**

Сырные шарики, кольца кальмаров, луковые кольца, чесночные гренки с соусом «Айоли» Выход: 270/340

**Водка**

Цена руб

Бут 0,1л 0,05л

<b>Русские перцы</b>	860 172 86
(Россия) 40%, 0,5л	
<b>Золотой петушок</b>	860 172 86
(Россия) 40%, 0,5л	
<b>Зеленая марка</b>	920 184 92
(Россия) 40%, 0,5л	
<b>Русский стандарт</b>	1560 312 156
<b>Финляндия</b>	2320 464 232
(Финляндия) 40%, 0,5л	
<b>Белуга</b>	4200 840 420
(Россия) 40%, 0,5л	

## Горькие Настойки

<b>Золотой петушок</b>	900 180 90
(Россия) 40%, 0,5л	
<b>Апероль</b>	4046 578 289
(Италия) 11%, 0,7л	
<b>Бехеровка</b>	4400 440 220
(Чехия) 38%, 1л	
<b>Финляндия Редберри</b> клюква	3150 450 225
(Финляндия) 40%, 0,5л	
<b>Ягермайстер</b>	4500 450 225
(Германия) 35%, 1л	
<b>Кампари</b>	4500 600 300
(Италия) 25%, 0,75л	
<b>Абсент Ксента</b>	5460 780 390
(Италия) 70%, 0,7л	

# Коньяк

	Цена руб	Бут	0,1	0,05л
<b>Старая крепость</b>	2480	496	248	
четырёхлетний (Россия) 40%, 0,5л				
<b>Арарат 5*</b>	3200	640	320	
(Армения) 40%, 0,5л				
<b>Старейшина 12 лет</b>	4200	840	420	
(Испания) 40%, 0,5л				
<b>Мартель VS</b>	4900	980	490	
(Франция) 40%, 0,5л				
<b>Мартель VSOP</b>	6900	1380	690	
(Франция) 40%, 0,5л				
<b>Хеннеси VSOP</b>	8200	1640	820	
(Франция) 40%, 0,5л				
<b>Хеннеси VS</b>	6000	1200	600	
(Франция) 40%, 0,5л				
<b>Реми Мартин VS</b>	9000/4500	900	450	
(Франция) 40%, 1л, 0,5л				
<b>Жанно XO</b>	10850	1550	775	
Арманьяк (Франция) 40%, 0,7л				

# Бренди

<b>Метакса 5*</b>	3200	640	320	
(Греция) 38%, 0,5л				

# Текила

Цена руб Бут 0,1 0,05л

**Хосе Куэрво Текила** 4900 980 490

**Эспесьяль Сильвер**

(Мексика) 38%, 0,5л

**Агавита Голд** 3920 560 280

(Мексика) 38%, 0,7л

**Ольмека Белая классика** 4690 670 335

(Мексика) 38%, 0,7л

**Ольмека Супремо Золотая** 4480 640 320

(Мексика) 38%, 0,7л

# Аперитивы

**Мартини Бьянко** 1950/3900 390 195

(Италия) бел. сл. 15%, 0,5л, 1л

**Мартини Россо** 1950 390 195

(Италия) кр. сл. 15%, 0,5л

**Мартини Розато** 1950 390 195

(Италия) роз. сл. 15%, 0,5л

**Мартини Экстра Драй** 1950 390 195

(Италия) бел. сух 18%, 0,5л

# Виски

Цена руб Бут 0,1 0,05л

<b>Баллантайс Файнест</b> (Шотландия) 40%, 0.5л	3550 710 355
<b>Джек Дениелс Теннеси</b> США) 40%, 0, 5л	4750 950 475
<b>Джонни Уокер Ред Лейбл</b> (Шотландия)40%,0,5л	4300 860 430
<b>Джонни Уокер Блек Лейбл</b> (Шотландия)43%,0,5л	7250 1450 725
<b>Бушмилз оригинал 3 года</b> (Великобритания) 40%, 1л	6900 690 345
<b>Чивас Ригал 12 лет</b> (Шотландия) 40%, 0,5л	5400 1080 540
<b>Чивас Ригал 18 лет</b> (Шотландия) 40%, 0,7л	12959 1851 926
<b>Синглтон Вискокурня</b>	8400 1200 600
<b>Даффтаун 12лет</b> (Шотландия) 40%, 0,7л	
<b>Джек Дениелс Сингл</b>	10200 1360 680
<b>Баррэл Теннеси</b> (США) 47%, 0,75л	

# Ром

Цена руб    Бут 0,1 0,05л

**Гавана Клуб Аньехо 3 года**    5000 500 250

(Куба) 40%, 1л

**Капитан Морган Ямайский**    3500 700 350

(Великобритания) 40%, 0,5л

**Бакарди Блек**    3300 660 330

(США)40%, 0,5л

**Шарк Тус Сильвер**    2600 520 260

ромовый напиток (Россия)40%, 0,5л

## Джин

**Бифитер**    4690 670 335

(Великобритания)47%, 0,7л

## Ликеры

**Малибу**    4690 670 335

(Великобритания)21%, 0,7

**Бейлиз оригинальный**    3430 490 245

(Ирландия) 17%, 0.7л

**Самбука Экстра Молинари**    4060 580 290

(Италия) 40%, 0,7л

**Лимончелло Ди Сорренто**    2400 320 160

(Италия) 30%, 0,75л

**Куантро**    6650 950 475

(Франция) 40%, 0,7л

**Калуа**    5390 770 385

(США) 20%, 0,7л

# Игристые вина

Цена руб

Бут 0,1 0,05л

**Лаветти классико** 600 600 600

(Италия) бел сл. 8%, 0,75л

**Боска Анниверсари** 985 985 985

(Литва) бел п/сл., бел 7.5%, 0,75л

**Абрау Дюрсо** 1250 1250 1250

(Краснодар. край) бел п/сл., брют 10.5-13%, 0,75л

**Конте Приули Ламбуско** 975 975 975

**Дель Эмилия**

(Италия) бел п/сл. 8%, 0,75л

**Ламбуско Розато дель** 975 975 975

**Эмилия Кавиккьоли**

(Италия) роз. п/сл. 7,5%, 0,75л

**Асти Мартини** 3500 3500 3500

(Италия) бел сух. 11,5%, 0,75л

**Просекко** 3500 3500 3500

(Италия) бел сл. 7,5%, 0,75л

**\*В розлив не продается**

**Глинтвейн** 380-00

Горячий напиток из красного вина, фруктов и специй

Выход: 1/200

# Белые вина

Цена руб

Бут 0,1 0,05л

**Молоко любимой женщины** 1200 1200 1200

Германия (геогр.наимен.) п/сл 10%, 0,75л

**Фирмоменто** 800 800 800

Испания (столовое) сух, 10%, 0,75л

**Гранд Кюве Де Барон** 990 990 990

Франция ,п/сл 11%

**Мон Петит Трезор** 990 990 990

Франция (столовое) п/сл п/сух., 10-11%, 0,75л

**Мезон Де Тулиньяк** 990 990 990

Франция (столовое) п/сл п/сух., 10-11%, 0,75л

**Солето** 1450 1450 1450

Италия (столовое), п/сл, 10%, 0,75л

**Бель Арш** 1650 1650 1650

Франция (столовое) п/сл, 11%, 0,75л

**Крессман Бордо Гранд** 3000 3000 3000

**Резерв** Франция (геогр. наим), п/сл, 12% 0,75л

**Пино Гриджио Венеция** 2200 2200 2200

Италия (геогр. наим) сух 12%, 0,75л

**Пти Шабли** 4500 4500 4500

Франция (геогр. наим), сух, 12.5% 0,75л

# Красные вина

Цена руб Бут 0,1л 0,05л

**Риспетто** 1200 1200 1200

Италия, п/сл 8%, п\сух 11% 0,75л

**Гранд Кюве Де Барон** 990 990 990

Франция , п/сл 11,5%, сух 12% 0,75л

**Мон Петит Трезор** 990 990 990

Франция (столовое) п/сл п/сух., 9-11%, 0,75л

**Мезон Де Тулиньяк** 990 990 990

Франция (столовое) п/сл п/сух., 10-11%, 0,75л

**Божоле Шамп д»Уазо** 2800 2800 2800

Франция (геогр. наим) сух, 12.5%, 0,75л

**Кинзмараули** 2200 2200 2200

Грузия (защищен. Наимен.) п/сл 11-13%, 0,75л

**Кьянти Фолонари** 2500 2500 2500

Италия (DOCG), сух, 13%, 0,75л

**Шато Клар** 2900 2900 2900

Франция (геогр. наим) сух, 12.5%, 0,75л