

# ЧЕМОДАН



CAFÉ КАФЕ

## · ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD SNACKS ·

СЫРНАЯ ГАСТРОНОМИЯ CHEESE PLATE Мини-Моцарелла, Чеддер, Дор Блю, Грана Падано, соус сметанно-клубничный, груши конференц, арахис карамелизированный.	440 г	595
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ MEAT DELICACIES Сырокопченое филе куриной грудки, казылык, копченое филе утиной грудки, балык из конины, соус бальзамически-горчичный.	385 г	795
ФРУКТЫ В «МАРТИНКЕ» FRUIT PLATTER	320 г	215
ФИЛЕ СЛАБОСОЛЕННОЙ СЕЛЬДИ С КАРТОФЕЛЕМ FILLET OF LIGHTLY SALTED HERRING WITH POTATOES	310 г	240
«РЫБНЫЙ ДУЭТ» ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА & ЭСКОЛАР С СЫРНЫМ КРЕМОМ «FISH DUET» SALMON CHIEF AMBASSADOR & ESKOLAR WITH CHEESE CREAM Семга собственного посола, масляная рыба холодного копчения, листья салата, каперсы на ветке, лимон.	285 г	795
МРАМОРНЫЙ ГОВЯЖИЙ РОСТБИФ С МАРИНОВАННЫМ ТАР-ТАРОМ ИЗ ОВОЩЕЙ MARBLED BEEF ROAST BEEF MARINATED VEGETABLE Запеченная говядина, руккола, вяленые томаты, сырный мусс.	180 г	355



# ЧЕМОДАН



CAFÉ KAFE

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК ПОД СОУСОМ ДЕМИГЛАС С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ  
BEEF TONGUE WITH DEMIGLACE SAUCE WITH BAKED VEGETABLES

Отварной говяжий язык, перец болгарский, баклажаны, масло чесночное, помидорки черри, салат корн, руккола.

185 г 295

ОВОЩНОЙ БУКЕТ  
VEGETABLE BOUQUET

Перец болгарский, огурцы свежие, томаты & помидорки черри, оливки, салат микс, соус бальзамический.

445 г 295

РАЗНОСОЛЫ ПО-ДОМАШНЕМУ  
HOME-MADE PICKLES

Капуста квашеная, маринованные черри, корнишоны, черемша, опята, патиссоны.

445 г 315

МУСС ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С СОУСОМ МИНЕСТРОНЕ  
MOUSSE FROM CHICKEN LIVER WITH MINESTRONE SAUCE

Соус из сезонных овощей, вино красное, соус демиглас, багет злаковый.

390 г 225

ДЕГУСТАЦИЯ БРУСКЕТТ ОТ ШЕФА  
TASTING BRUSCHETTE FROM THE CHEF

Багет злаковый, ростбиф говяжий, печеный перец болгарский, помидорки черри, сыр мини-моцарелла, копченая утиная грудка, лосось слабосоленый, сырный мусс.

275 г 395





## · САЛАТЫ / SALADS ·

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ И  
С СОУСОМ ПО-СИЦИЛИЙСКИ 260г 435

MEDITERRANEAN SALAD WITH SEAFOOD SAUCE ON SILESIAN

Дальневосточные кальмары, тигровые креветки, мидии «киви», листья салата микс, помидорки черри, перец печеный, масло чесночное, лимон.

САЛАТ ИЗ РОСТБИФА С МАРИНОВАННЫМИ ОВОЩАМИ  
ПОД ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКОЙ 180г 335

ROAST BEEF SALAD WITH MARINATED VEGETABLES UNDER TRUFFLE DRESSING

Запеченная говядина, листья салата микс, перец & баклажаны запеченные, помидорки черри, каперсы, масло трюфельное, крем бальзамический.

ЛЕГКИЙ САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И МИНИ-МОЦАРЕЛЛОЙ 155г 265

LIGHT SALAD FROM ARUGULA WITH DRIED TOMATOES AND MINI MOZZARELLA

Огурцы, соус песто из рукколы, масло оливковое, уксус бальзамический.

САЛАТ ЦЕЗАРЬ НА ВАШ ВЫБОР:

CAESAR SALAD:

- с цыпленком; | - with a chicken; 180г 255

- со слабосоленым лососем / тигровыми креветками; 180г 355

- with a light-salted salmon / tiger shrimps;

- с ростбифом / с копченой утиной грудкой. 180г 295

- with roast beef / with a smoked duck breast.

Листья салата микс, помидорки черри, сыр Грана Падано.  
Соус: каперсы, анчоусы, масло чесночное, майонез.

# ЧЕМОДАН



CAFÉ КАФЕ

- ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ ГРИЛЬ  
ПОД БАЛЬЗАМИЧЕСКИ-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ  
WARM SALAD WITH GRILLED BEEF UNDER BALSAMIC MUSTARD FLAVORING  
Вырезка говяжья, листья салата микс, руккола, шампиньоны жареные, помидорки черри. 190 г 375
- САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ С СЫРНЫМ КРЕМОМ  
SALAD GREEK WITH CHEESE CREAM  
Томаты, огурцы, перец болгарский, сырный мусс, лук красный, орегано, оливки, маслины, масло оливковое, уксус мицукан, фреш лимонный. 250 г 195
- САЛАТ «ТРАПЕЗА ХОЛОСТЯКА»  
BACHELORETTE SALAD  
Говяжий язык, филе куриной грудки, индейка к/в, корнишоны маринованные, яйцо куриное, соус спайс, жареные шампиньоны, сыр Гауда. 245 г 195
- САЛАТ ИЗ ШПИНАТА С КУРИНЫМ ФИЛЕ С СОУСОМ РОЗЕ И СЫРОМ ДОР БЛЮ  
SPINACH SALAD WITH CHICKEN AND CHEESE WITH ROSE SAUCE DOR BLUE  
Помидорки черри, ананасовые чатни, горчица зернистая, масло оливковое, розовый перец, карамелизированный арахис. 190 г 315





## · ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT SNACKS ·

КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ И КУНЖУТОМ. НА ВАШ ВЫБОР: ОБЖАРЕННЫЕ \ ОТВАРНЫЕ 195 г 365  
SHRIMP WITH GARLIC AND THYME . OF YOUR CHOICE: FRIED / BOILED  
Пивные креветки, соевый соус, масло чесночное, кунжут, лимон

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ С СЫРНЫМ СОУСОМ & СПАЙС 195 г 145  
GARLIC TOASTS WITH CHEESE SAUCE & SPICE

КРЫЛЫШКИ КУРИНЫЕ BBQ 300 г 240  
WINGS OF CHICKEN

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ 195 г 455  
TIGER SHRIMPS IN THAI STYLE  
Молоко кокосовое, паста том ям, помидорки черри, чеснок.

МИДИИ КИВИ В СЛИВОЧНОМ БУЛЬОНЕ С ТРАВАМИ И ЧЕСНОЧНЫМ БАГЕТОМ 345 г 455  
KIWI MUSSELS IN CREAMY BROTH WITH GREENS AND GARLIC BAGUETTE  
Морковь, сельдерей, сливки, тимьян, багет со злаками.

# ЧЕМОДАН

*Top Quality*



CAFÉ КАФЕ

## · СУПЫ / SOUPS ·

СУП-ЛАПША КУРИНАЯ С ТРЕУГОЛЬНИКОМ SOUP NOODLES CHICKEN WITH TRIANGLES	335 г	95
СУП ГРИБНОЙ МИКС С СЫРОМ ГРАНА ПАДАНО MUSHROOM SOUP A MIX WITH GRANA PADANO CHEESE Лисички, белые грибы, шампиньоны, вешенки, картофельный крем, сливки.	310 г	175
СЛИВОЧНЫЙ СУП ИЗ ШПИНАТА, С ЯЙЦОМ ПАШОТ И КОПЧЕНОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ CREAMY SPINACH EGG SOUP PLOWS ALSO A SMOKED DUCK BREAST Бульон куриный, картофель, сливки, вяленые томаты.	300 г	165
ВЕНГЕРСКИЙ СУП-ГУЛЯШ HUNGARIAN GOULASH SOUP Говядина толстый край, овощи сезонные, соус томатный, перец чили, чеснок.	300 г	255
НАВАРИСТАЯ УХА С ТОМАТАМИ И КУС-КУСОМ RICH FISH SOUP WITH TOMATOES AND KUS-KUS Рыбный бульон, семга & филе судака, томаты конкассе, чеснок.	330 г	275
БОРЩ «ФЕРМЕРСКИЙ» С ГОВЯДИНОЙ И ДЕРЕВЕНСКОЙ СМЕТАНОЙ FERMER'S BORSH WITH BEEF AND FERMER'S SOUR CREAM	345 г	135



# ЧЕМОДАН

Top Quality



CAFÉ КАФЕ

## ПАСТА & РИЗОТТО / PASTE AND RISOTTO

СПАГЕТТИ С ЦЫПЛЕНКОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ЦУКНИНИ SPAGHETTI WITH A CHICKEN IN CREAMY SAUCE WITH ZUCCHINI	350 г	295
ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ В СОУСЕ ИЗ ШПИНАТА PENNE WITH A SALMON AND CHERRY TOMATOES IN SPINACH SAUCE	300 г	385
РЫБНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ «NERO» В СЛИВОЧНО-ТОМАТНОМ СОУСЕ FISH «NERO» DUMPLINGS IN CREAMY TOMATO SAUCE Судак, семга, филе трески, сливки, соус томатный, помидорки черри.	320 г	295
ФЕТТУЧИНЕ С ТЕЛЯТИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ FETUCHINI WITH VEAL AND BOLETUS MUSHROOM Печеный болгарский перец & баклажаны, вяленые томаты, чеснок, соус демиглас, вино красное.	280 г	345
РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ И ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ RISOTTO WITH SEAFOOD AND CUTTLEFISH INK Рис Арборио, помидорки черри, сливки, кальмары, мидии киви, тигровые креветки, филе лосося, вино, сыр Грана Падано, масло чесночное.	340 г	655
РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ С СЫРОМ ГРАНА ПАДАНО RISOTTO WITH WHITE MUSHROOMS AND GRANA PADANO CHEESE Рис Арборио, белое вино, сыр Грана Падано, помидорки черри, соус песто из рукколы, сливки.	330 г	310
РАВИОЛИ ИЗ РЫБЫ С СЫРНЫМ КРЕМОМ В СЛИВОЧНО-ИКОРНОМ СОУСЕ RAVIOLI OF FISH WITH CREAM CHEESE IN A CREAMY CAVIAR SAUCE Сыр сливочный креметте, сливки 33%, красная икра, судак филе, семга филе, помидорки черри, салат корн.	255 г	355



# ЧЕМОДАН



CAFÉ КАФЕ

## • ГОРЯЧИЕ БАЮДА РЫБНЫЕ/МЯСНЫЕ / HOT DISHES FISH/MEAT •

ФИЛЕ СИБАСА СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И ОВОЩНЫМ АККОМПАНЕМЕНТОМ FILLET OF A SEABASS WITH BUTTER CREAM FROM A CELERY AND VEGETABLE ACCOMPANIMENT Корень сельдерея, яблоки Гренни Смит, сливки, соус песто из рукколы, салат микс, огурцы, вяленые томаты, морковь.	210г	640
ФИЛЕ СУДАКА С МАРИНОВАННЫМ ОВОЩНЫМ ТАР-ТАРОМ И ВИННЫМ СОУСОМ PERCH FILLET WITH MARINATED VEGETABLE TARTARE SAUCE AND WINE SAUCE Овощи сезонные, уксус Мицукан, масло оливковое, сливки, вино белое.	225г	415
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С АПЕЛЬСИНОВО-МОРКОВНЫМ КРЕМОМ SALMON STEAK WITH ORANGE AND CARROT CREAM	220г	735
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ДЕМИГЛАС MEDALLIONS FROM BEEF WITH SAUCE DEMIGLAS Вырезка говяжья, мясной соус, вино красное, помидорки черри.	180г	545
ЦЫПЛЕНОК КОРНИШОН SOUS-VIDE С ТРИО ИЗ СОУСОВ CHICKEN SOUS-VIDE GHERKIN WITH THE TRIO FROM Листья салата микс, соус по-сицилийски, помидорки черри, соус спайс, соус сырный, соус барбекю.	300г	595
КУРИНОЕ ФИЛЕ-ГРИЛЬ В ПРОВАНСКИХ ТРАВАХ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ CHICKEN FILLET GRILL IN PROVENCE HERBS WITH MUSTARD SAUCE Руккола, помидорки черри, горчица зернистая, уксус бальзамический, лук репчатый, масло оливковое.	210г	265
УТИНАЯ ГРУДКА МАГРЕ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ DUCK BREAST TO A MANGRA WITH BERRY SAUCE Листья салата микс, соус мясной, красное вино, вишня, клубника, пюре манговое.	250г	545



# ЧЕМОДАН

*Top Quality*



CAFÉ КАФЕ

ФИЛЕ МИНЬОН С СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ FILLET MINIONS WITH SAUCE OF WHITE MUSHROOMS Вырезка говяжья, перец запеченный, соус мясной, красное вино, белые грибы, овощной аккомпанемент.	300г	845
КОРЕЙКА ЯГНЕНКА С ЗАПЕЧЕННЫМИ ТОМАТАМИ И СОУСОМ РОЗМАРИН BRISKET OF LAMB WITH THE BAKED TOMATOES AND SAUCE ROSEMARY Томаты, сырный мусс, красное вино, мед, розмарин.	365г	1090
ЗАПЕЧЕННЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК ПО-ГРЕЧЕСКИ THE BAKED BEEF TONGUE IN GREEK Перец & баклажаны запеченные, мусс сырный, помидорки черри, листья салата микс, стебли сельдерея, чипсы морковные.	255г	430
СТЕЙК РИБАЙ С ОВОЩНОЙ САЛЬСОЙ STAKE OF RIBAY WITH VEGETABLE SALSA Мраморное мясо зернового откорма, руккола, чеснок гриль, помидорки черри, соус томатный, овощи сезонные.	315г	2250
СТЕЙК СТРИПЛОЙН С САЛАТОМ ИЗ РУККОЛЫ И ПЕРЕЧНО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ STAKE STRIPLOYN WITH ARUGULA SALAD AND PEPPERY AND MUSTARD SAUCE Мраморное мясо травяного откорма, руккола, чеснок гриль, помидорки черри, сливки, перец зеленый горошек, горчица зернистая.	315г	995



# ЧЕМОДАН

*Top Quality*



CAFÉ КАФЕ

## • ГАРНИРЫ / GARNISHES •

АПУСТА БРОККОЛИ С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ  
ROCCOLI WITH GARLIC OIL

ОВОЩИ ГРИЛЬ  
GRILLED VEGETABLES

КАРТОФЕЛЬ ФРИ  
FRENCH FRIES

ЖАРЕННЫЕ ШАМПИньОНЫ ГРИЛЬ  
FRIED CHAMPIGNONS GRILL

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН  
SCALLOPED POTATOES

РИС БАСМАТИ С ТИМЬЯНОМ  
BASMATI RICE WITH A THYME

100 г 75

150 г 145

150 г 70

150 г 165

150 г 95

150 г 50





## · ДЕСЕРТЫ / DESSERTS ·

ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ СО СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ CLASSIC CHEESECAKE WITH FRESH STRAWBERRY	175 г	165
ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ APPLE AND PEAR STRUDEL WITH VANILLA SAUCE	250 г	170
КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ НА ВАШ ВЫБОР: ЧЕРНАЯ ВИШНЯ \ БЕЛОЕ МАНГО \ МОЛОЧНАЯ ФИСТАШКА HAND-MADE CANDIES: BLACK CHERRY \ WHITE MANGO \ MILKY PISTACHIO	1 шт.	35
RED VELVET	150 г	155
МАЛИНОВЫЙ ЧИЗКЕЙК RASPBERRY CHEESECAKE	130 г	215
МУСС ТРИ ШОКОЛАДА THREE CHOCOLATE MOUSSE	135 г	250
ТИРАМИСУ TIRAMISU	150 г	175
СЕМИФРЕДО МЯТНОЕ С ШОКОЛАДНОЙ СТРУЖКОЙ И СОУСОМ МАНГО MINT SEMIFREDDO WITH CHOCOLATE CHIP AND MANGO SAUCE	145 г	165
ДЕСЕРТ «АННА» СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ «ANNA» DESERT WITH FRESH BERRIES	145 г	195



# ЧЕМОДАН



## КОФЕ / COFFEE

РИСТРЕТТО / RISTRETTO	30 мл	80,00
ЭСПРЕССО / ESPRESSO	40 мл	80,00
АМЕРИКАНО / AMERICANO	200 мл	80,00
ДАБЛ АМЕРИКАНО / DOUBLE AMERICANO	320 мл	160,00
КЛАССИЧЕСКИЙ КАПУЧИНО / CLASSIC CAPPUCCINO	220 мл	120,00
КАПУЧИНО С СИРОПОМ / CAPPUCCINO WITH SYRUP	230 мл	140,00
ДАБЛ КАПУЧИНО / DOUBLE CAPPUCCINO	340 мл	180,00
АЙРИШ КОФЕ / IRISH COFFEE	240 мл	230,00
КОФЕ ПО-ВЕНСКИ / COFFEE IN VIENNA	220 мл	180,00
ГЛАССЕ / GLASSE	240 мл	180,00
ЛАТТЕ / LATTE	240 мл	140,00
ЛАТТЕ МАКИАТО / LATTE MACCHIATO	240 мл	160,00
РАФ КОФЕ / COFFEE RAFA	220 мл	190,00
МОККО / МОСНА	220 мл	230,00
КАКАО С МАРШМЕЛОУ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ / COCOA WITH MARSHMALLOW AND WHIPPED CREAM	240 мл	120,00
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД / HOT CHOCOLATE	40 мл	150,00



## ХОЛОДНЫЙ КОФЕ / COLD COFFEE

ШМЕЛЬ / COLD COFFEE

250 мл

180,00

ЗИМНЯЯ ВИШНЯ / WINTER CHERRY

350 мл

250,00

## ЧАЙ / TEA

ЧАЙ ПАКЕТИРОВАННЫЙ / TEA BAGGED

180 мл

50,00

КЛАССИЧЕСКИЙ ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ / CLASSIC TEA KETTLE

600 мл

90,00

ДОБАВКА К ЧАЮ (ЧАБРЕЦ, МЯТА МАРОККАНСКАЯ, МЯТА СВЕЖАЯ, РОМАШКА)

3 гр

20,00

ADDITIVE TO TEA (THYME, MINT MOROCCAN, MINT FRESH, CHAMOMILE)

МОЛОКО / MILK

40 мл

30,00

СЛИВКИ / CREAM

20 мл

30,00

ЛИМОН / LEMON

40 мл

30,00

## ДОМАШНИЕ ЧАИ / HOMEMADE TEAS

ЧАЙ ОБЛЕПИХОВЫЙ / SEA-BUCKTHORN TEA

600 мл

120,00

ЧАЙ КЛЮКВЕННЫЙ С МЕДОМ / CRANBERRY TEA WITH HONEY

600 мл

120,00

ЧАЙ ЕЖЕВИКА-МЯТА / BLACKBERRY TEA WITH MINT

600 мл

150,00

ЧАЙ ВИШНЕВЫЙ С РОЗМАРИНОМ / CHERRY TEA WITH ROSEMARY

600 мл

150,00

МАЛИНОВО-ЦИТРУСОВЫЙ ЧАЙ / RASPBERRY CITRUS FRUIT TEA

600 мл

150,00

ИМБИРНЫЙ ЧАЙ / GINGER TEA

600 мл

120,00

ЯБЛОЧНО-ВАНИЛЬНЫЙ ЧАЙ / APPLE-VANILLA TEA

600 мл

150,00



**НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ / SOFT DRINKS**

СОК / JUICE	200 мл	60,00
МОРС КЛЮКВЕННЫЙ / CRANBERRY WATER	200 мл	50,00
БОН АКВА / BON AQUA	500 мл	80,00
ВОДА ПЕРЬЕ ПРИРОДНОЙ ГАЗАЦИИ / WATER PERRIER NATURAL AERATION	330 мл	230,00
ВОДА ЭВИАН БЕЗ ГАЗА / EVIAN WATER WITHOUT STILL	330 мл	230,00
КОЛА/СПРАЙТ/ФАНТА/ШВЕПС   COLA/SPRITE/FANTA/SCHWEPPE	250 мл	140,00
БЕРН / BERN	330 мл	220,00



## ГЛИНТВЕЙН / MULLED WINE

КЛАССИЧЕСКИЙ ГЛИНТВЕЙН  
CLASSIC MULLED WINE

200 мл 150,00

КРАСНЫЙ ГЛИНТВЕЙН С ЕЖЕВИКОЙ И СМОРОДИНОЙ  
RED MULLED WINE WITH BLACKBERRIES AND CURRANTS

200 мл 150,00

БЕЛЫЙ ГЛИНТВЕЙН С ЯБЛОКОМ И ИМБИРЕМ  
WHITE MULLED WINE WITH APPLE AND GINGER

200 мл 150,00

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ / ALCOHOLIC COCKTAILS

БЕЛЫЙ РУССКИЙ / WHITE RUSSIAN

180 мл 210,00

МОХИТО / МОЛІТО

330 мл 270,00

КРОВАВАЯ МЭРИ / BLOODY MARY

180 мл 150,00

МАРГАРИТА / MARGARITA

150 мл 390,00

ТЕКИЛА САНРАЙЗ / TEQUILA SUNRISE

180 мл 290,00

ДАЙКИРИ / DAIQUIRI

150 мл 250,00

ПИНА КОЛАДА / PINA COLADA

260 мл 290,00

ГАРИБАЛЬДИ / GARIBALDI

180 мл 280,00

ПЕРФЕКТ КОНТИНИУС / PERFECT CONTINUOUS

330 мл 420,00

ДРАЙ МАРТИНИ / DRY MARTINI

90 мл 250,00

БЕЛАЯ ЛЕДИ / WHITE LADY

100 мл 380,00

НЕГРОНИ / NEGRONI

150 мл 370,00

ДЖИН-ФИЗ / GIN FIZZ

180 мл 290,00

ЗИМНЯЯ ВИШНЯ / WINTER CHERRY

180 мл 280,00

ЛОНГ-АЙЛЕНД АЙС ТЕА / LONG ISLAND ICE TEA

180 мл 420,00

Б-52 / B-52

60 мл 320,00



# ЧЕМОДАН

Top Quality



## БИЗНЕС-ЛАНЧ с 11:00 до 16:00

### САЛАТЫ

Салат «спайс» картофельный с индейкой 135гр .....	75руб.
Салат с курицей и кальмарами 150гр.....	105руб.
Хрустящий салат с говядиной 140гр.....	135руб.
Легкий салат с консервированным тунцом 170гр ...	95руб.
Салат с курицей и ананасами 135гр.....	110руб.

### СУПЫ

Овощной норвежский крем-суп 310гр.....	70руб.
Суп харчо с говядиной 300/45 гр.....	125руб.
Суп – лапша с куриным филе 325 гр.....	65руб.
Окрошка мясная на квасе 310/20 гр .....	140руб.

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Вареники с картофелем и грибами 290гр.....	145руб.
Куриное филе BBQ с кунжутом 130/30.....	125руб.
Филе трески в сырном кляре 140/30гр.....	195руб.
Котлета рубленая с курицей и овощами 125/60	120руб.
Лагман из говядины со сметаной 250/20гр .....	185руб.
Люля из говядины с шашлычным соусом 115/70	160руб.

### ГАРНИРЫ

Басмати рис с тимьяном 150гр .....	40руб.
Картофельное пюре 150гр .....	40руб.
Рагу овощное 150гр .....	50руб.
Картофельные дольки 150гр .....	70руб.

### ДЕСЕРТЫ

Торт «полено» со сметанным кремом 150 гр.....	95руб.
Творожный торт с вишней 160 гр.....	95руб.

### ХЛЕБ

Булочка пшеничная 30 гр. ....	10руб.
Хлеб ржаной 40 гр .....	10руб.
Багет мультизерновой 25 гр.....	10руб.





# СУПЕРПРЕДЛОЖЕНИЕ!!!

С 11:00 ДО 16:00



**1 СЭТ -30%**  
~~1050~~ руб./735 руб.

- |   |       |
|---|-------|
| Легкий салат в Тайском стиле с цитрусовой заправкой | 225 ₺ |
| Суп грибной микс с сыром Грана Падано               | 175 ₺ |
| Чак Ролл – филейная часть шеи                       | 650 ₺ |



**2 СЭТ -30%**  
~~875~~ руб./612руб.

- |   |       |
|---|-------|
| Салат микс с ростбифом и белыми грибами под шафрановым соусом | 345 ₺ |
| Борщ фермерский с говядиной                                   | 135 ₺ |
| Рубленая натуральная котлета со сметанно-острым соусом        | 395 ₺ |



**3 СЭТ -30%**  
~~1265~~ руб./885 руб.

- |   |       |
|---|-------|
| Острый мексиканский салат с говядиной гриль | 425 ₺ |
| Суп-лапша куриная с треугольником           | 95 ₺  |
| Денвер – филе шейного отруба                | 415 ₺ |



# Фестиваль мясных блюд

Фестиваль мясных блюд из говяжьего мраморного мяса Black Angus. Представляем вашему вниманию специальное предложение от Шеф-повара, разнообразие оригинальных мясных блюд приятно удивит даже самых избалованных гурманов.

## ЗАКУСКИ

Тар-тар из мраморной говядины с трюфельной заправкой	235	450 P
Тапас – хлебное ассорти с белыми грибами, сырным муссом и маслинами, а также вялеными томатами	175	290 P
Подкопченная тальятта со сливочным соусом из шпината	160	445 P

## САЛАТЫ

Легкий салат в Тайском стиле с цитрусовой заправкой	130	225 P
Салат микс с ростбифом и белыми грибами под шафрановым соусом	145	345 P
Острый мексиканский салат с говядиной гриль	185	425 P

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Чак Ролл – филейная часть шеи Младший брат Рибая	270	650 P
Флан – мышечное мясо на поверхности средней части ребер. Имеет насыщенный говяжий аромат с ярким вкусом (мясо 200 дней зернового откорма)	210	725 P
Денвер – филе шейного отруба (мясо 200 дней зернового откорма)	240	745 P
Рубленая натуральная котлета со сметанно-острым соусом (мясо 200 дней зернового откорма)	200	395 P

## СОПРОВОЖДЕНИЕ

Кукуруза жареная на гриле	125	115 P
Шпинат тушеный со сливками	140	125 P