

## Салаты

<b>Цезарь с креветками</b> Ароматные тигровые креветки на подушке из листьев салата Айсберг, с чесночными гренками и сыром Пармеджано.	250гр	450 руб
<b>Цезарь с курицей</b> Сочное куриное филе, салат Айсберг, соус Цезарь, чесночные гренки, сыр Пармеджано.	250гр	400 руб
<b>Капрезе</b> Молодой итальянский сыр моцарела, сочные томаты, свежий базилик и соус Песто.	250гр	450 руб
<b>Греческий</b> Традиционный греческий салат со спелыми томатами и огурцами, на подушке из микса салатов с итальянским сыром фетаки.	250гр	350 руб
<b>Фреш салат</b> Фруктовый салат из киви, яблок, сладких груш и апельсина. Подается со взбитыми сливками.	250гр	420 руб
<b>Овощной букет</b> Букет из свежих огурцов, помидоров и сладкого перца, редиса и свежей зелени.	500гр	400 руб
<b>Салат в сырной корзине из рукколы и креветок</b> Восхитительный, лёгкий салат из креветок с рукколой в изысканной сырной корзинке с помидорами черри.	250гр	450 руб
<b>Тёплый салат с телятиной гриль</b> Молодая телятина, помидоры черри, бакинские помидоры, красный лук и маслины под соусом Песто.	250гр	490 руб
<b>Ницца с тунцом</b> Традиционный французский салат из тунца, картофеля, фасоли, яиц и помидоров черри под соусом Песто.	250гр	450 руб
<b>Салат с языком</b> Язык говяжий, малосольные и свежие огурчики, спелые томаты, салат Айсберг и домашний майонез.	250гр	450 руб

<b>Сырное плато</b> Ассорти из трёх видов сыра: каммамбер, чечил и дор блю. Подается с грецким орехом, мёдом и спелым виноградом	300/50гр	500 руб
<b>Мясная тарелка</b>	300гр	550 руб
<b>Рыбное ассорти</b> Сёмга, масляная рыба, палтус. Подается с ломтиком лимона и зеленью	300гр	650 руб
<b>Язык отварной с хреном</b> Язык говяжий отварной. Подается на листе салата с хреном и горчицей.	100гр	300 руб
<b>Карлачо из говядины</b> Традиционное блюдо из сырой очень тонко нарезанной говядины, политой смесью оливкового масла и лимонного сока со специями.	100гр	300 руб
<b>Сёмга слабосоленная</b> Филе слабосоленной сёмги по особому рецепту домашнего посола. Подается с долькой лимона и зеленью.	100гр	400 руб
<b>Селёdochка с картошечкой</b> Бочковая сельдь, подается с молодым отварным картофелем и красным луком.	100/100гр	280 руб
<b>Маслины/оливки</b>	150гр	150 руб

## Восхитительные закуски

## Горячие закуски

<b>Жульен грибной</b> Грибы шампиньоны, лук, сливки запекаются до золотистой корочки под сыром. Подаются с веточкой зелени	100гр	180 руб
<b>Жульен куриный</b> Куриная грудка, лук, сливки запекаются до золотистой корочки под сыром. Подаются с веточкой зелени	100гр	180 руб
<b>Куриные крылышки Бафафало</b> Острые куриные крылышки, в остром перечном соусе и миксом из свежих овощей.	300гр	380 руб
<b>Креветки отварные</b>	300гр	300 руб
<b>Пивное ассорти</b> Традиционная горячая закуска к пиву. Куриные крылышки барбекю, сыр чечил, бастурма.	400гр	400 руб
<b>Хрустящие чесночные гренки</b> Брусочки бородинского хлеба, обжаренные во фритюре, посыпаются ароматным чесноком и солью.	200гр	180 руб
<b>ГамбериАрости</b> Жаренные тигровые креветки в чесночно-лимонном соусе. Подаются с фирменным соусом.	200/50гр	550 руб
<b>Запечённые шляпки шампиньонов горгонзоллой</b> Шляпки шампиньонов запекаются под сыром до золотистой корочки, подаются с веточкой зелени.	150гр	300 руб
<b>Кольца кальмаров в кляре</b> Жаренные во фритюре филе кальмара, пропитанная нежным кляром. Подается с кисло-сладким соусом.	150/50гр	300 руб

## Блюда на мангале

<b>Шашлык из свинины</b> Приготовленное на углях нежное мясо свинины, маринованное в фирменном маринаде. Подается на лаваше с луком, зеленью и красным соусом.	250гр	400 руб
<b>Шашлык из говядины</b> Приготовленная на углях говяжья вырезка, маринованное в фирменном маринаде. Подается на лаваше с луком, зеленью и красным соусом.	250гр	420 руб
<b>Шашлык из баранины (корейка)</b> Приготовленное на углях сочная корейка баранины. Подается на лаваше с луком, зеленью и красным соусом.	250гр	300 руб
<b>Шашлык из баранины (мякоть)</b> Приготовленное на углях нежная баранья мякоть. Подается на лаваше с луком, зеленью и красным соусом.	250гр	430 руб
<b>Шашлык из куриных крыльев</b> Приготовленные на углях куриные, маринованное в фирменном маринаде. Подается на лаваше с луком, зеленью и красным соусом.	300гр	350 руб
<b>Овощи на мангале</b> Томаты, болгарский перец, шампиньоны и баклажаны.	300гр	300 руб

## Зарядитесь любовью

<b>Медальон из говядины</b> Медальоны из свежей говяжьей вырезки с картофельным гранатом под сливочно-грибным соусом	200/50гр	550 руб
<b>Жаркое по-русски</b> Ароматный запечённый картофель со свиной, овощами и зеленью. Подается в горшочке.	250гр	550 руб
<b>Стейк от шефа</b> Сочный стейк из говядины с овощами гриль.	200/50гр	650 руб
<b>Печень по-венециански</b> Нежная телячья печень, лук репчатый, руккола	200/50гр	460 руб
<b>Форель на гриле со свежими овощами</b> Свежая форель на гриле, подается с овощами и лимоном.	200/50гр	650 руб
<b>Сёмга под икорным соусом</b>	250гр	610 руб
<b>Фирменный стейк из сёмги Дубаи</b> Стейк из сёмги, маринованный в дижонской горчице, лимонном соке и оливковом масле, запечённый под сырным одеялом с креветками и яблоком.	250гр	650 руб
<b>Цыплёнок табака с овощами на гриле</b> Цыплёнок табака с хрустящей, нежной корочкой. Подается с чесночным соусом и свежими овощами.	400гр	450 руб
<b>Каре гнёнка под мятным соусом</b> Рёбрышки молодого ягнёнка, обжаренные на гриле. Подаются под мятным соусом и овощами гриль.	250/100гр	600 руб

# Основное меню

## Зарядитесь любовью

**Картофель по-домашнему** 150гр 220 руб  
Обжаренный до золотистой корочки молодой картофель с грибами и зеленью.

**Картофель фри** 150гр 150 руб  
**Молодой картофель** 300гр 250 руб  
Отварной картофель со сливочным маслом и укропом.

**Рис с овощами** 150гр 120 руб  
Отварной рис с болгарским перцем, луком, кукурузой и зеленью.

**Овощи на гриле** 150гр 250 руб  
Баклажаны, цукини, болгарский перец, красный лук

**Паста карбонара** 350гр 380 руб  
Спагетти с тонкими ломтиками бекона, заправленные яичным соусом и пармезаном.

**Паста Песто** 350гр 400 руб  
Фетучинни с куриной грудкой приготовленной на гриле, пряным луком, шампиньонами, соусом Песто и сыром Пармезано.

**Паста Бонжорно** 350гр 450 руб  
С миксом из морепродуктов, цукини и базиликом.

## Супы


**Куриный суп с лапшой** 200гр 280 руб  
Ароматный куриный бульон, домашняя лапша, помидоры черри и перепелиные яйца

**Крем-суп из белых грибов** 200гр 320 руб  
Сливочный крем-суп из шампиньонов с гренками.

**Итальянский суп с морепродуктами** 200гр 580 руб  
Суп с рыбой и морепродуктами на томатно-рыбном бульоне и белом вине.

**Борщ** 200гр 300 руб  
Традиционный украинский борщ на основе свеклы.

# NIGHT DUBAI CLUB

 @dubaiclub\_moscow