

Деловой Обед

по будням с 11.00 до 16.00

САЛАТЫ

Вес/гр.		Цена
150	Салат "Сельдь под шубой" Сельдь атлантическая, свекла, картофель, яйцо, майонез, морковь, лук красный, зелень.	99 р.
150	Салат "Мимоза" Сыр Ламбер, сайра, яйца куриные, , лук красный, картофель.	99 р.
150	Салат "Оливье" Ветчина говяжья, картофель, морковь, яйца, огурцы свежие, огурцы соленые, зеленый горошек, майонез, зелень.	99 р.
150	Салат «Столичный» Курица отварная, картофель, яйца куриные, огурцы соленые, огурцы свежие, морковь, зеленый горошек, майонез, зелень.	99 р.
150	Салат из запечённой свеклы Свекла, соус Наршараб, орехи грецкие, сыр Фета.	99 р.
150	Салат "Летний" Помидоры, огурцы, редис, перец болгарский, сметана, зелень.	99 р.
150	Салат "Весенний» Капуста свежая, морковь, огурцы, перец болгарский, масло растительное, уксус, зелень.	99 р.

СУПЫ

200	Гороховый суп с копченостями Копчености, горох, картофель, лук репчатый, зелень.	89 р.
200	Лапша домашняя с курицей Курица, морковь, лапша домашняя, зелень.	89 р.
200	Рассольник с мясом Говядина отварная, перловка, огурцы соленые, картофель, лук репчатый, перец болгарский, сметана, зелень.	89 р.
200	Борщ с пампушками Говядина отварная, свекла, картофель, морковь, лук репчатый, перец болгарский, капуста свежая, чеснок, сметана, зелень.	89 р.
200	Уха из семги Семга, картофель, лук репчатый, зелень.	89 р.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Вес/гр.		Цена
250	Спагетти с курицей и грибами Спагетти, шампиньоны, лук репчатый, куриное филе, сливки, сыр Пармезан.	230 р.
250	Спагетти с соусом Болоньезе Спагетти, вырезка говяжья, сливки, томатная паста, сыр Пармезан, лук репчатый.	240 р.
280	Котлеты с картофельным пюре Картофельное пюре, говяжий фарш, куриный фарш, лук репчатый.	260 р.
280	Стейк из говядины Вырезка говяжья, картофель жаренный, зеленый горошек, помидоры черри, соус Сальса, зелень.	280 р.
280	Куриное филе с овощами гриль Куриное филе, перец болгарский, цуккини, баклажаны, шампиньоны, соус Барбекю, зелень.	220 р.
280	Свинина с чемпом Свиная шейка, картофель, масло сливочное, лук порей, соус томатный, корнишоны, помидоры черри к/с, зелень.	280 р.
250	Семга с рисом Семга, рис с овощами, лимон, зелень.	290 р.

Напитки

300	Чай "Ассам"	69 р.
300	Чай "Сенча"	69 р.
120	Американо	59 р.
50	Эспрессо	49 р.
250	Морс Клюквенный	70 р.
250	Морс Облепиховый	70 р.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Вес/гр.

- 150 **Тартар из семги**
С каперсами, со специальным соусом и луком сибулет..../360 р.
- 150 **Тартар из тунца**
Приправленный кунжутным маслом, сладким редисом и спелым авокадо..../460 р.
- 220 **Рыбное ассорти**
Угорь горячего копчения, семга слабого посола, масляная рыба холодного копчения, тарталетка с красной икрой, лимон, зелень, маслины...../655 р.
- 300 **Сельдь с картофелем**
Слабого посола с красным луком, отварным картофелем, лимоном и зеленью...../280 р.
- 280 **Мясное ассорти**
Казылык из конины, язык телячий отварной, говядина х/к, окорок, колбаса московская в/к, свиной карбонат, помидоры, маслины, зелень...../430 р.
- 280 **Мясное ассорти национальное**
Казылык из конины, язык телячий отварной, говядина х/к, помидоры, маслины, зелень...../460 р.
- 350 **Овощное ассорти**
Огурцы, перец, редис, томаты, зелень...../370 р.
- 350 **Соленья и маринады**
Огурцы, помидоры, чеснок, капуста, лучок, грибы, зелень...../310 р.
- 310 **Сырная тарелка**
Ассорти из пяти сыров, виноград и сырны палочки. Подаются с медом и грецкими орехами...../530 р.
- Фруктовая тарелка**
1000 Из сезонных фруктов...../980 р.

САЛАТЫ

Вес/гр.

- 250 **Рыбный салат с креветкой**
Из семги с добавлением кукурузы, пропаренного риса, свежих огурцов и тигровой креветкой с соусом тар-тар...../330 р.
- 250 **Руккола с тигровыми креветками**
Листья рукколы с обжаренными тигровыми креветками, томатами Черри и кедровыми орешками под азиатской заправкой и сыром "Пармезан"/430 р.
- 270 **Салат «Цезарь» с креветками**
Обжаренные на ароматном масле тигровые креветки, хрустящие листья салата, сочные помидоры Черри и пшеничные гренки с соусом "Цезарь"/430 р.
- 270 **Салат «Цезарь» с куриной грудкой**
Сочные листья Романо в нашем фирменном соусе «Цезарь», обжаренное куриное филе и пшеничные гренки. Украшается помидорами Черри и посыпается сыром/390 р.
- 270 **Салат «Цезарь» с беконом**
Слегка обжаренный бекон, листья салата Романо, помидоры Черри и пшеничные гренки под соусом "Цезарь"/370 р.
- 250 **Салат с утиной грудкой**
Новинка нашего меню – салат с подкопченной утиной грудкой, хрустящими грибами, листьями салата под ароматной малиновой заправкой...../390 р.
- 250 **Теплый салат с говядиной**
С листьями рукколы, нежной обжаренной говядиной, помидорами Черри, авокадо и семенами кунжута под азиатской заправкой...../410 р.
- 280 **Салат из говяжьего языка в сырной корзинке**
С микс салатом, свежими овощами, с обжаренными грибами и зернами граната под йогуртово-горчичной заправкой...../370 р.
- 280 **Капрезе**
Свежие мясистые томаты с дольками Итальянского мягкого сыра под бальзамической заправкой и соусом базилик...../365 р.
- 280 **Салат «Греческий»**
Легкий салат из овощей в сочетании с нежным сыром, изысканность блюду придает ароматная заправка и сочные маслины...../330 р.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Вес/гр.

- 220 **Креветки с Песто**
Тигровые креветки, обжаренные на гриле с добавлением соуса Песто.
Подаются с томатами Конкасе и базиликом...../450 р.
- 250 **Грудка фермерской курицы**
С бланшированной тыквой в апельсиново-медовом соусе...../360 р.
- 200 **Жульен**
Из языка и шампиньонов, запеченный с сырами «Пармезан» и «Моцарелла»...../375 р.
- 200 **Морские гребешки**
Обжаренные на гриле с цуккини и сливочно-цитрусовым соусом./450 р.
- 310 **Фаршированный баклажан**
С рубленой говяжьей вырезкой, обжаренной со специями,
приправленный кисло-сладким соусом и запеченный под сыром "Памбер"/390 р.
- 300 **Язык говяжий с овощами**
С баклажанами, цуккини, томатами и чесноком под сырной заправкой...../420 р.

СУПЫ

- 300 **Неаполитанский рыбный суп**
Ароматный рыбный бульон с дарами моря, кусочками семги и овощами/295 р.
- 300 **Борщ с пампушками**
На крепком говяжьем бульоне с отварной говядиной и деревенской сметаной...../245 р.
- 300 **Солянка с деревенской сметаной**
На говяжьем бульоне с подкопченными мясными деликатесами
с добавлением соленых огурцов и каперсов...../285 р.
- 300 **Крем суп из тыквы**
Из фермерской тыквы с обжаренными тигровыми креветками...../290 р.
- 300 **Крем суп из грибов**
Суп из белых грибов, шампиньонов и сезонных овощей/280 р.
- 300 **Крем-суп из молодой спаржи**
С подкопченным лососем и кедровыми орешками...../270 р.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Вес/гр.

МЯСО

- 350 **Филе - миньон**
Нежная говяжья вырезка, обжаренная на гриле до румяной корочки.
Подается с овощным салатом/619 р.
- 350 **Отбивная из говядины**
Обжаренная на гриле говяжья вырезка. Подается с двумя соусами..../625 р.
- 320 **Топ-Блейд стейк**
С печеным картофелем и сырным соусом..../595 р.
- 180 **Стейк из мраморной говядины**
Тонкий край говядины с прослойкой нежного жира..../837 р.
- 380 **Бифстроганов**
Сочные кусочки говяжьей вырезки, с шампиньонами в сливочном соусе
и картофельным пюре на гарнир...../415 р.
- 300 **Пай с говядиной и грибами**
Нежная говяжья вырезка, обжаренная с луком и шампиньонами в сливочном соусе.
Запекается в слоенном тесте..../440 р.
- 390 **Свиная отбивная на кости**
Приготовленная на гриле. Подается с острым соусом лечо и картофелем колканным..../415 р.
- 390 **Каре молодого ягненка**
Обжаренное на гриле каре молодого ягненка
с овощным гарниром, кедровыми орешками и соусом BBQ..../625 р

ПТИЦА

- 360 **Утиная ножка**
Приготовленная при низкой температуре.
Подается с гарниром из Кус-Куса с добавлением грибов и сливочного соуса..../525 р.
- 360 **Утиная грудка с грушей**
Грудка фермерской утки, приготовленная в собственном жиру,
с медово-грушевым соусом на красном вине..../495 р.

РЫБА

Вес/гр.

- 380 **Филе судака**
В миндальной корочке с рисом на гарнир и яблочно-горчичным соусом..../435 р.
- 320 **Филе пятнистой зубатки**
Подается на подушке из шпината с добавлением риса и орехов,
с шафрановым соусом и красной икрой...../459 р.
- 295 **Стейк из семги**
Обжаренный на гриле с добавлением специй.
Подается с устрично-креветочным соусом, долькой лимона и соусом Бальзамик..../525 р.
- 300 **Сибас**
Морской волк, приготовленный на гриле до румяной корочки.
Подается с салатом из морских водорослей..../645 р.

ПАСТА и РИЗОТТО

Вес/гр.

- 300 **Фетучини с лососем**
Широкая паста в сливочном соусе, с кусочками лосося и сыром Моццарелла..../355 р.
- 300 **Фетучини с говядиной и грибами**
С ломтиками нежной говядины и белыми грибами в сливочном соусе..../420 р.
- 300 **Спагетти со шпинатом**
Обжаренный шпинат, кедровые орехами, помидоры Черри и сыр Пармезан..../325 р.
- 300 **Спагетти «Карбонара»**
Традиционная паста в фирменном исполнении: спагетти, обжаренный бекон,
сливочный соус и сыр Пармезан..../345 р.
- 300 **Спагетти с морепродуктами**
Паста в сливочном соусе с тигровыми креветками, кальмарами и осьминогами/335 р.
- 300 **Ризотто с креветками, сыром пармезан и соусом песто**
Рис арборио с обжаренными креветками, Пармезаном и соусом Песто..../410 р.
- 300 **Ризотто с говядиной, грибами и сыром пармезан**
Рис арборио, говяжья вырезка, обжаренная с грибами и сыр Пармезан..../390 р.

ГАРНИРЫ

Вес/гр.

- 150 Рис с овощами..../140 р.
- 150 Овощи на гриле..../160 р.
- 150 Свежие овощи..../130 р.
- 150 Овощной рататуй..../140 р.
- 150 Запеченый картофель с пряными травами..../140 р.
- 150 Картофель жареный с луком..../140 р.
- 150 Картофель фри..../120 р.
- 150 Картофель по-деревенски..../120 р.
- 150 Пюре из картофеля..../120 р.
- 100 Шпинат с сыром пармезан..../120 р.

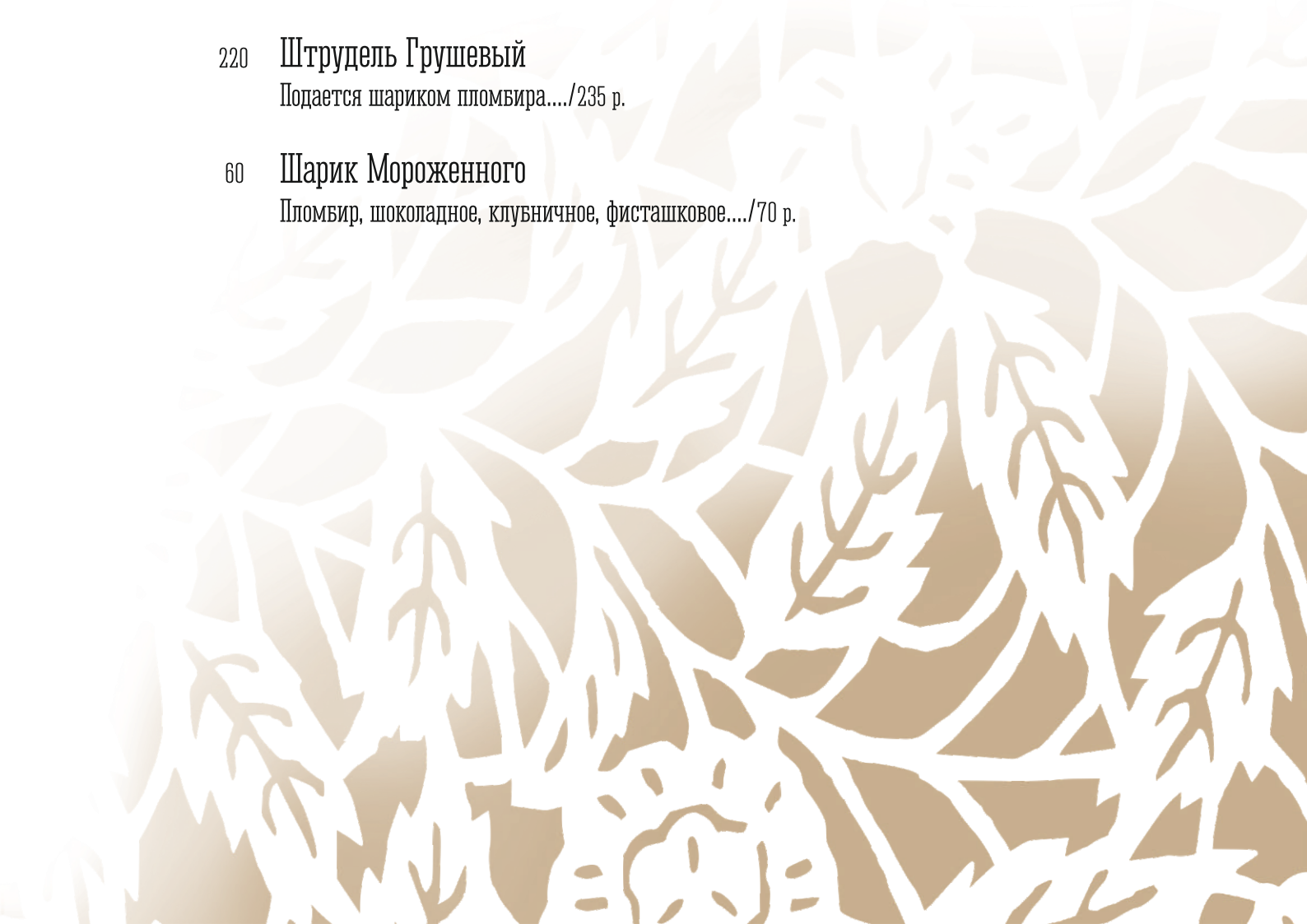
СОУСЫ

- 30 Барбекю..../60 р.
- 30 Винный..../60 р.
- 30 Итальянский..../60 р.
- 30 Кисло-сладкий..../60 р.
- 30 Наршараб..../60 р.
- 30 Сальса..../60 р.
- 30 Сырный..../60 р.
- 30 Устрично-креветочный..../60 р.
- 30 Цезарь..../60 р.

ДЕСЕРТЫ

Вес/гр.

- 170 Торт «Кружева»
Торт из морковного бисквита, с прослойками из нежного крема и покрытый молочным шоколадом..../220 р.
- 150 Бананы Фламбе
Обжаренные с коньяком и шариком ванильным мороженым..../255 р.
- 130 Шоколадный Фондан
Нежный шоколадный десерт с ванильным мороженым..../220 р.
- 120 Чизкейк
Приготовленный из сливочного сыра по фирменному рецепту нашего повара..../220 р.
- 220 Штрудель Яблочный
С добавлением изюма, грецких орехов. Подается шариком пломбира..../235 р.
- 220 Штрудель Вишневый
Подается шариком пломбира..../235 р.
- 220 Штрудель Грушевый
Подается шариком пломбира..../235 р.
- 60 Шарик Мороженого
Пломбир, шоколадное, клубничное, фисташковое..../70 р.



СОК СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ

Яблочный	100 мл./95 р.
Морковный	100 мл./95 р.
Ананасовый	100 мл./130 р.
Апельсиновый	100 мл./95 р.
Грейпфрутовый	100 мл./95 р.
Грушевый	100 мл./95 р.
Сельдереевый	100 мл./140 р.

СОКИ и НЕКТАРЫ

Ананасовый	250 мл./75 р.
Апельсиновый	250 мл./75 р.
Виноградный	250 мл./75 р.
Вишневый	250 мл./75 р.
Грейпфрутовый	250 мл./75 р.
Персиковый	250 мл./75 р.
Манговый	250 мл./75 р.
Томатный	250 мл./75 р.
Яблочный	250 мл./75 р.

КОФЕ

Эспрессо	40 мл./90 р.
Двойной Эспрессо	80 мл./110 р.
Американо	150 мл./90 р.
Капучино	160 мл./120 р.
Латте	180 мл./120 р.
Гляссе	90 мл./130 р.
Горячий шоколад молочный или горький на выбор.	80 мл./110 р.
Раф кофе	150 мл./190 р.

ЧАЙНАЯ КАРТА

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

Ассам
С чабрецом
Эрл Грей
Пу-Эр

400 мл./160 р.
850 мл./290 р.

ЗЕЛЕНый ЧАЙ

Сенча
С жасмином
Жень-Шень Улун
Молочный Улун

400 мл./160 р.
850 мл./290 р.

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

Липовый
Мятный
Цитрусово-Имбирный

400 мл./160 р.
850 мл./290 р.

ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

Ред-Фрут

400 мл./160 р.
850 мл./290 р.

ЧАЙ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Фруктовый чай в кувшине

850 мл./360 р.

Черный чай с зеленым яблоком, свежей мятой и дольками апельсина.

Чай Цитрусово-Клюквенный

650 мл./310 р.

Витаминный микс на основе чая Ассам, с добавлением спелого апельсина, лимона и ягод клюквы.

Чай ягодный микс

650 мл./310 р.

Превосходный купаж чая Ассам, ягод клубники и ежевики.

В нежном и утонченном вкусе ощущается приятная кислинка ягод и свежесть раскрывшихся листьев чая.

Чай грейпфрутовый 650 мл./310 р.
По-настоящему зимний, согревающий, цитрусовый чай с мягкими нотками пряной корицы и душистой гвоздики.

Чай облепиховый 650 мл./310 р.
Спелые ягоды облепихи, кусочки зеленого яблока и мед.

Чай смородиновый с мятой 650 мл./310 р.
Оригинальное сочетание вкуса черного чая сочной спелой смородины и свежей мяты.

Чай Имбирный 650 мл./310 р.
Зеленый чай с добавлением корня имбиря, меда и зеленого яблока.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Шоколадный Милкшейк 350 мл./195 р.
Мороженное, шоколадный топпинг, молоко.

Бананово-Персиковый 350 мл./185 р.
Мороженное, свежий банан, персиковый сок и сироп «Кокос».

Молочный классический 250 мл./185 р.
Мороженное, сок яблочный, сок персиковый.

Мохито классический 250 мл./195 р.
Лайм, мята, сироп сахарный, содовая, лед.

Мохито клубничный 250 мл./195 р.
Лайм, мята, сироп клубничный, содовая, лед.

Лимонад ежевичный 950 мл./365 р.
Ежевика, лимон, яблоко, сироп, содовая.