

ЗАКУСКИ К ПИВУ

- Ржаные гренки с чесноком  160/30г. 250 Р
Подаются с чесночным соусом.
- Сырные палочки 150/30г. 380 Р
Сыр «Сулугуни» жареный в сухарной панировке, подаются с клюквенным соусом.
- Кальмары в темпуре 150/30г. 390 Р
- Наггетсы куриные 130/30г. 295 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Карпаччо из лосося 125г. 790 Р
- Карпаччо из говяжьей вырезки 125г. 650 Р
- Закуска Капрезе 250г. 380 Р
Помидоры, сыр "Брынза", руккола, соус "Песто", бальзамический крем.
- Сельдь пряного посола 100/70г. 390 Р
Подается с картофелем и зеленью.
- Сало домашнее 100/50/30г. 420 Р
Сало с мясной прослойкой собственного посола. Подается с гренками и маринованным огурцом.
- Соленья собственного посола 300г. 450 Р
Соленые огурцы, маринованные помидоры, красный маринованный чеснок, квашенная капуста.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

-  Куриное филе со стручковой фасолью под имбирно-апельсиновым соусом 300г. 550 Р
Куриное филе, стручковая фасоль, имбирно-апельсиновый соус.
-  Баранина с овощами 450г. 950 Р
Нежная баранина, болгарский перец, морковь, помидоры, смесь белого и черного риса.
-  Баранина с черносливом под соусом «Карри» 450г. 950 Р
Нежная баранина, чернослив, курага, грецкий орех, смесь белого и черного риса.
- Бефстроганов 200г. 590 Р
Говяжья вырезка, болгарский перец, лук, шампиньоны, сливочный соус, картофельное пюре.



оставь отзыв
и получи
скидку
на десерты

30%



МЯСО НА ГРИЛЕ

- Стейк «Филе миньон»* 100/70/30г. 650 Р
Стейк из говяжьей вырезки с фермерского хозяйства. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM. Вес стейка 200 +/-20г.
- Стейк «Стриплойн»* 100/70/30г. 690 Р
Black Angus, отруб с тонким филейным краем, обрешеченной тонкой жировой прослойкой. 200 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM RARE. Вес стейка 300 +/-50г.
- Стейк «Нью-Йорк»*  100/70/30г. 690 Р
Black Angus, тонкий край, спинная часть. 200 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM RARE. Вес стейка 300 +/-50г.
- Стейк «Рибай»* 100/70/30г. 850 Р
Black Angus, стейк из реберной части, особенно сочный и ароматный. 200 дней зернового откорма. Рекомендуемая степень прожарки MEDIUM. Вес стейка 400 +/-50г.
- Свиная корейка 200/70/30г. 590 Р
Нежное, сочное мясо на кости, спинная часть.
- Куриное филе «Пеппер» 150/70/30г. 560 Р
Нежное куриное филе со сливочно-грибным соусом.

*Цены указаны за 100 г продукта в сыром виде!

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

- Запеченная скумбрия 250г. 590 Р
Скумбрия запекается с ароматными специями.
- Стейк из лосося  150г. 850 Р на гриле
Нежное филе лосося с лимоном.
- Дорадо на гриле  250г. 850 Р
Дорадо, замаринованная в оливковом масле с добавлением прованских трав и лимоном.

СУПЫ

- Суп-лапша с курицей 300г. 350 Р
Суп из куриного филе, домашней лапши, моркови, репчатого лука и зелени.
- Суп-пюре грибной 250/20г. 420 Р
- Борщ «Фирменный» 350г. 450 Р
Подается с зеленью, сметаной, салом.

ПАСТЫ

- Паста «Корно» 250г. 550 Р
Феттучини, бекон, сливки, сыр «Пармезан», помидоры «Черри», базилик.
- Паста «Фарфалле» 250г. 590 Р
(с креветками / лососем)
Фарфалле, шпинат, помидоры "Черри", сыр "Пармезан".
- Паста «Альфредо» 250г. 550 Р
Феттучини, куриное филе, грибы шампиньоны, сливки, сыр "Пармезан", помидоры "Черри".

КОЛБАСКИ

- Колбаски «Баварские» 200/30г. 460 Р
Подкопченные свино-говяжьи колбаски, обжаренные на гриле (2шт).
- Колбаски Чешские 200/30г. 595 Р
Колбаски из мраморной говядины (2шт).
- Соус на выбор 30г. 80 Р
Горчица дижонская – острая, барбекю, майонез, кетчуп, сметана, сливочно-грибной, сырный.

БУРГЕРЫ

- «Капитан Америка» 300г. 490 Р
Домашняя булка, говяжья котлета, сыр, лист салата, свежие помидоры, маринованные огурцы, соус фирменный.
- «Черный Бен» 300г. 550 Р
Черная булка, говяжья котлета, бекон, сыр, лист салата, свежие помидоры, маринованные огурцы, соус сырный.
- «Буффало»  300г. 650 Р
Черная булка, нежная говяжья вырезка обжаренная на гриле, свежие помидоры, маринованные огурцы, сыр, лист салата и фирменный соус.

Время приготовления горячих блюд составляет от 20 до 45 мин.

САЛАТЫ

- Салат «Греческий» 250г. 450 Р
Классический салат из свежих овощей: огурцы, помидоры, болгарский перец, красный лук, сыр «Брынза», заправленный оливковым маслом.
- Салат «Цезарь» 240г. 490/550/590 Р
(с курицей / креветками / лососем)
Классический салат из листового микса, соуса «Цезарь», сыра «Пармезан», гренки из белого хлеба.
-  Салат с авокадо, шпинатом и королевскими креветками 230г. 590 Р
Легкий салат из обжаренных королевских креветок, киноа, авокадо, огурцов, красного лука и шпината, заправляется фирменным соусом.
-  Салат с запечеными овощами, вялеными помидорами и говяжьей вырезкой 300г. 650 Р
Обжаренная говяжья вырезка в фирменном соусе, запеченные баклажаны, вяленые помидоры, болгарский перец, гранат, руккола, сыр "Пармезан" заправляется соусом наршараб.
- Фирменный салат «А-ля Гринвич» 240г. 550 Р
Обжаренные в соевом соусе болгарский перец с говяжьей вырезкой, свежие помидоры, огурцы, микс салатов, сыр «Пармезан», обжаренные ломтики бекона, заправляется горчицей соусом.

ГАРНИРЫ И СОУСЫ

- Картофель фри 100г. 250 Р
-  Картофель по-деревенски 150г. 250 Р
- Овощи гриль 150г. 430 Р
Баклажан, цукини, помидор, болгарский перец.
- Хлебная корзина 150 Р

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

- Бантики с сыром 160г. 350 Р
- Пюре с куриным филе 220г. 350 Р
- Бантики с осьминожками 220г. 350 Р

ДЕСЕРТЫ

- Мороженое с топингом (3 шарика) 150г. 310 Р
Ванильное, клубничное, шоколадное
- Чизкейк 120/20г. 290 Р
- Штрудель с мороженым (яблочный) 120/55г. 350 Р
- Медовик 135г. 290 Р
- Брусничный торт 135г. 290 Р