

РЕСТОРАН



МЕНЮ

Chak

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

КОПЧЕНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

Копченая утиная грудка
со свежей клубникой,
виноградом и соусом Унаги.

160 г / 620 руб.

КАПРЕЗЕ

Сыр Моцарелла со свежими
помидорами, украшенный листьями
салата Руккола, кедровыми орехами,
соусом Песто и Бальзамик.

260 г / 590 руб.

ВИТЕЛЛО ТОНАТО

Запеченная в специях вырезка говядины
и украшенная обжаренным болгарским
перцем, подается под соусом
на основе тунца.

240 г / 900 руб.



ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ХРЕНОМ

Говяжий язык
с хреном и горчицей.

140 г / 500 руб.

КАЗЫЛЫК

Традиционная
колбаса
из конины.

100 г / 450 руб.

ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Лосось, красный лук, гренки, майонез,
соевый соус, Васаби, подаются на
подушке из авокадо и украшены икрой
Тобико.

250 г / 790 руб.



АССОРТИ ИЗ СЫРОВ

Сыр Пармезан, Камамбер, Чеддар, Дор блю, виноград, мед, грецкий орех.

280 г / 1155 руб.

АССОРТИ РЫБНОЕ

Масляная рыба, угорь копченый, лосось «Шеф-посола», лимон, маслины, зелень.

230 г / 1400 руб.

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРЕНКАМИ

Сельдь слабого соления с картофелем, гренками и маринованным луком.

350 г / 570 руб.

СОЛЕНЬЯ

Маринованные опята, грузди, квашеная капуста, корнишоны, помидоры черри, чеснок, лук маринованный.

250 г / 450 руб.



АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, сельдерей, зелень.

380 г / 450 руб.

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

900 г / 1100 руб.

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Казылык, отварной говяжий язык, куриный рулет, говядина европейская, черри, маслины, оливки, зелень.

230 г / 1200 руб.



салаты

салат из языка в Фило тесте

Язык отварной, помидоры черри, салат айсберг, имбирный соус, соус Песто и Бальзамик.

140 г / 490 руб.

цезарь с куриным филе

Листья салата Романо, хрустящие гренки, заправленные соусом Цезарь, подаются с обжаренным куриным филе. Салат украшается помидорами черри и сыром Пармезан.

195 г / 470 руб.

цезарь с тигровыми креветками

Листья салата Романо, хрустящие гренки, заправленные соусом Цезарь, подаются с обжаренными в белом вине тигровыми креветками. Салат украшается помидорами черри и сыром Пармезан.

195 г / 590 руб.

теплый салат с морепродуктами

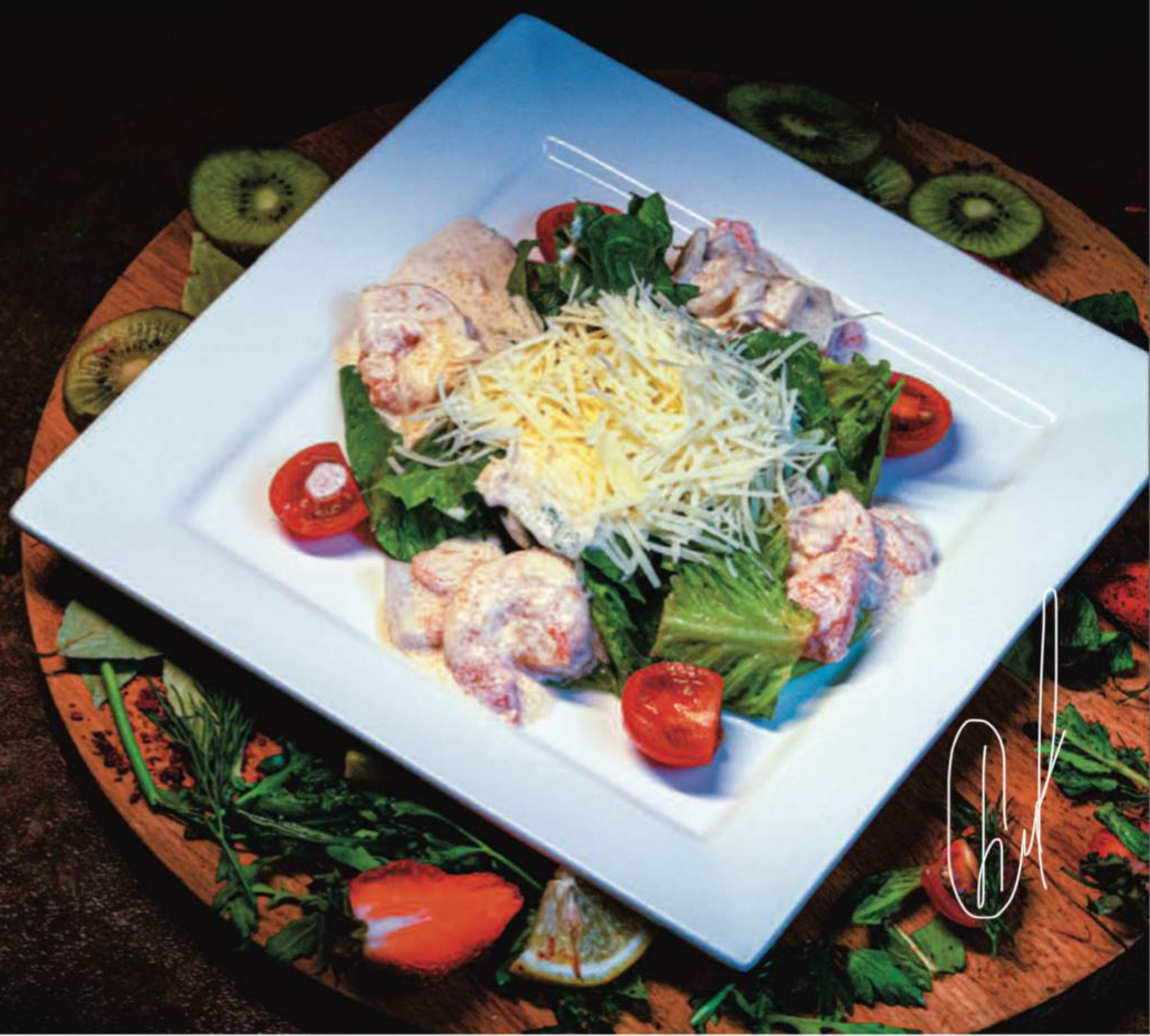
Лосось, тигровые креветки, кальмары, приготовленные в сливочном соусе подаются на листьях салата Романо, украшаются помидорами черри и сыром Пармезан.

195 г / 690 руб.

салат с куриной печенью

Куриная печень и репчатый лук, обжаренные в сливочном масле, подаются на салате Рукола, с помидорами черри, сыром Пармезан и соусом из авокадо.

170 г / 450 руб.



САЛАТ С ЖАРеныМИ БАКЛАЖАНАМИ

Жареный баклажан, томаты, соус Песто, соус Кимминт, сливочный сыр и зелень.

200 г / 430 руб.

ВИТЕЛЛО ТОНАТО

Микс салатов, запеченная в специях вырезка говядины, болгарский перец, помидоры черри под соусом на основе тунца, украшаются лепестками миндаля

170 г / 600 руб.

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, листья салата Айсберг, маслины, оливки, сыр Фета заправленный соусом Венигар.

195 г / 390 руб.

ОЛЦВЬЕ С ЛОСОСЕМ ШЕФ-ПОСОЛА

Отварные картофель, морковь, куриное яйцо, свежий огурец, маринованный корнишон, зеленый горошек, лук красный, лосось Шеф-посола, заправленные соусом на основе майонеза и сметаны.

230 г / 520 руб.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С НЕЖНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ И РУКОЛОЙ

Салат Рукола, свежий огурец, маринованный имбирь, оливки, обжаренные болгарский перец и вырезка говядины, заправляется соусом Гамадари.

200 г / 620 руб.



A white, stylized signature or logo located in the bottom right corner of the page.

ГОРЯЧЕ ЗАКУСКИ

ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ

Приготовленные в сливках шампиньоны, репчатый лук, подается в форме из слоенного теста.

150 г / 290 руб.

ЖУЛЬЕН С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

Приготовленные в сливках говяжий язык, репчатый лук, подается в форме из слоеного теста.

150 г / 475 руб.

ЖУЛЬЕН КУРИНЫЙ

Приготовленное в сливках куриное филе, репчатый лук, подается в форме из слоеного теста.

150 г / 300 руб.

запеченный баклажан

Свежий баклажан, запеченный в фольге в собственном соку, подается с салатом Рукола и кедровыми орехами

180 г / 450 руб.

ДОЛМА

Виноградные листья, начинённые мясным фаршем и рисом. Подается с соусом Сюзьма.

230 г / 690 руб.



PK

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ШУРПА С БАРАНИНОЙ

Насыщенный бульон, баранина, картофель, морковь, помидоры черри, перец болгарский.

300 г / 450 руб.

БОЗБАШ

Насыщенный бульон телятины, картофель, морковь, помидоры черри, перец болгарский, крупа Нут.

300 г / 450 руб.

БОРЩ С ПАМПУШКАМИ

Классический рецепт борща с пампушками и чесночным маслом.

400 г / 370 руб.

КРЕМ СУП ИЗ ГРИБОВ

Сливочный крем-суп из шампиньонов с гренками.

300 г / 300 руб.

КРЕМ СУП ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ

Нежный крем суп из чечевицы с гренками, подается с лимоном.

300 г / 300 руб.

УХА НА СЛИВКАХ

Сливочный бульон, лосось, морковь, лук, картофель.

300 г / 650 руб.

ТОМ-ЯМ

Классический Том ям с морепродуктами, подается с рисом, лаймом и зеленью.

400 г / 600 руб.



Handwritten signature or logo.

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

УТИНАЯ ГРУДКА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Маринованная и обжаренная утиная грудка с ягодным соусом.

230 г / 750 руб.

КУРИНАЯ ГРУДКА В БЕКОНЕ

Куриное филе в беконе обжаривается на гриле, подается с соусом Карри и кукурузой

150/30 г. / 520 руб.

СКОБЛЯНКА С КАРТОФЕЛЕМ

Нежная вырезка говядины обжаривается с шампиньонами, подается с картофелем бейби.

250 г / 550 руб.



ГОВЯДИНА В МЕШОЧКЕ

Вырезка говядины, шампиньоны, приготовленные в сливках и запеченные в слоёном тесте.

150 г / 590 руб.



ШАТОБРИАН

Нежная вырезка говядины, ароматное масло с добавлением перца и розмарина, соус на основе сливок и душистого перца

180/50 г / 790 руб.

ОТБИВНАЯ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Отбивная вырезка говядины, обжаривается в травах и чесноке, подается с легким овощным салатом и мятным соусом.

215 г / 730 руб.



Блюда, приготовленные на углях

Каре ягненка

Баранина на косточки. Подается с мильфеем из баклажанов и соусом Сюзьма.

200/30 г / 750 руб.

Куриная грудка

Куриная грудка с соусом Чили.

200/30 г / 420 руб.

Крылья куриные

Крылья куриные с соусом Неаполитано.

200/30 г / 370 руб.

Мякоть из баранины

Мякоть баранины. Подается с соусом Неаполитано

200/30 г. / 560 руб.

Свиная шейка

Свиная шейка с соусом Неаполитано.

200/30 г. / 490 руб.

Лосось по-нцки

Филе лосося подается с соусом тар-тар с свежим салатом.

280г. / 1100 руб.

Мясное ассорти на компанию

Вырезка говядины, мякоть из баранины, люля-кебаб из баранины, свиная шейка, куриная грудка, куриные крылья подаются с овощами гриль и соусом Неаполитано, Сюзьма, Чили.

1600/90 г. / 3500 руб.

Дорадо в прованских травах

Дорадо в прованских травах, подается с цукини и лимоном.

1 шт. 50/30 г. / 850 руб.

Лосось в прованских травах

Филе лосося в прованских травах.

200 г. / 950 руб.

Люля-кебаб из баранины

Фарш из баранины. Подается на пресном лаваше, с кольцами лука, зеленью.

200 г / 450 руб.



ПИЦЦА

ПЕПЕРОНИ

Острая пицца с колбасками Пеперони, болгарским перцем, маслинами, оливками, сыром Моцарелла, с соусом Табаско и томатным соусом.

410 г / 490 руб.

ФОКАЧЧА С СЫРОМ ИЛИ РОЗМАРИНОМ

125 г / 200 руб.

МЯСНОУ ПИР

Ветчина, бекон, куриное филе, говядина копченая, сыр Моцарелла, томатный соус.

500 г. / 610 руб.

ЦЕЗАРЬ

Куриное филе, сыр Моцарелла, помидоры, листья салата Романо, соус Цезарь, сыр Пармезан

450 г. / 550 руб.



МАРГАРИТА

Помидоры, сыр Моцарелла, томатный соус, соус Песто.

380 г / 490 руб.

ПАСТА

ПАСТА С ГОВЯДИНОУ

Паста, вырезка говядины, соус Неаполитано, маслины и оливки, сыр Пармезан.

250 г. / 550 руб.

ПАСТА С КУРИЦЕУ И ГРУБАМУ

Паста, куриная грудка, шампиньоны, соус Песто, сливки, сыр Пармезан.

250 г. / 430 руб.

КАРБОНАРА

Паста, бекон, сливки, яйцо куриное, помидоры черри, сыр Пармезан

250 г. / 450 руб.

РИЗОНУ С МОРЕПРОДУКТАМУ

Рис, креветки, кальмары, креветочный биск, сливки, сыр Пармезан.

250 г. / 650 руб.



ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ

Классический итальянский десерт на основе сыра Маскарпоне и бисквита

130 г. / 320 руб.

ЧИЗКЕЙК классический

Классический европейский десерт на основе сливочного сыра.

120 г. / 350 руб.

МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ

Французский десерт на основе крем-чиза и белка.

130 г. / 350 руб.

ШТРУДЕЛЬ вишневый С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО

Австрийское мучное блюдо в виде рулета с вишневой начинкой.

150 г. / 420 руб.

ШТРУДЕЛЬ яблочный С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО

Австрийское мучное блюдо в виде рулета с яблочной начинкой.

150 г. / 420 руб.

МОРОЖЕНОЕ С НАПОЛНИТЕЛЕМ:

- тертый шоколад;
- сезонные ягоды;
- грецкий орех;
- топинг шоколад, карамель, клубника.

150 г. / 250 руб.



ПИРОГИ/БЛЮДА ПО ПРЕДЗАКАЗУ

ЗУР БЭЛЕШ С ГУСЕМ

3600 г / 4500 руб.

ЗУР БЭЛЕШ С СОВЯДИНОЎ

3600 г / 3000 руб.

ЗУБАДИЯ

2000 г / 1250 руб.

СМЕТАННИК

1300 г / 900 руб.

ПИРОГ МОРКОВНЫЎ

1300 г / 800 руб.

БАРАНЬЯ НОГА ЗАПЕЧЕННАЯ

1 шт. / 3500 руб.

МЕДОВЫЎ ТОРТ

1300 г / 1500 руб.

**КЛАССИЧЕСКИЙ
БИСКВИТНЫЎ ТОРТ**

1000 г / 1900 руб.

**ШОКОЛАДНЫЎ
БИСКВИТНЫЎ ТОРТ**

1000 г / 1900 руб.

ТОРТ СНИКЕРС

1000 г / 2500 руб.

УТКА

ФАРШИРОВАННАЯ

1 шт. / 4000 руб.

МЕРЕНГОВЫЎ РУЛЕТ:

- классический;
- фисташковый
- с малиновой начинкой;
- шоколадный;
- апельсин-корица;
- кофейная вишня;
- рафаэлло;
- сникерс;
- мак-лимон;
- бабл гам.

900 г. / 2000 руб.

**ГУСЬ
ФАРШИРОВАННЫЎ**

1 шт. / 5000 руб.



OK

ЛИСТОВОЙ ЧАЙ

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ (800 мл.)

АССАМ ДУМНИЦ

Чай с прекрасным медовым ароматом, терпкий вкус и яркий цвет. Можно добавить молоко и сахар.

300 руб.

ЭРЛ ГРЕЙ

Смесь из лучших сортов китайского и цейлонского крупнолистового чая со вкусом бергамота.

300 руб.

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ

Чай с добавлением высокогорного чабреца

300 руб.

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ (800 мл.)

СЕНЧА

Зеленый чай, обладает традиционным для китайских чаев свежим ароматом с легким тыквенным оттенком и мягким вкусом.

300 руб.

ЗЕЛЕНЫЙ ЖАСМИН

Зеленый чай с провинции Сычуань. При заваривании имеет желтый цвет настоя, с ярко выраженным жасминовым ароматом

300 руб.

ДИКАЯ ВИШНЯ

Интересный фруктовый купаж с прекрасным ароматом диких вишен в сочетании с легкой и изящной миндальной горчинкой.

370 руб.

МАНГОВЫЙ УЛУН

Манговый улун собирается в уезде Анси провинции Фуцзянь летом. Плотно скрученный в форме жемчужин улун дает оранжево-желтый настой с манговым вкусом и ароматом.

370 руб.

ТАТАРСКИЙ ЧАЙ

Цейлонский чай с добавлением душицы, листьев земляники, листьев смородины, мяты, чабреца, липы и ромашки.

350 руб.

МОЛОЧНЫЙ УЛУН

Молочный улун, среднеферментированный тайваньский чай с приятным молочным ароматом. Омолаживает кожу лица, богат витаминами и антиоксидантами.

370 руб.



ФРУКТОВЫЙ чай



Облепиховый чай

Ягоды облепихи,
дольки апельсина,
мед, черный чай.

400 руб.

Грушевый чай с жасмином

Дольки груши, корица,
лайм, жасмин.

400 руб.

Ягодный чай

Сезонные ягоды,
мед, черный чай.

400 руб.

Цитрусовый чай

Дольки апельсина, корица,
мята, мед, чай черный.

400 руб.

Имбирный чай

Кусочки свежего имбиря,
лимон, мята, мед,
зеленый чай.

350 руб.

КОФЕ



Экспрессо

50 мл / 120 руб.

Капучино

200 мл / 160 руб.

Гляссе

200 мл / 260 руб.

Американо

200 мл / 155 руб.

Латте

200 мл / 230 руб.

A stylized white signature or logo consisting of several loops and lines, resembling a calligraphic 'OK' or similar mark.

МОРСЫ

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ

200/1000 мл / 90/300 руб.

МОРС БРУСНИЧНЫЙ

200/1000 мл / 90/300 руб.

МОРС ЯГОДНЫЙ

200/1000 мл / 90/300 руб.



КОКТЕЙЛЫ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Клубничный, шоколадный

300 мл / 370 руб.

МОХИТО

250 мл / 370 руб.

ГЛИНТВЕЙН ВИШНЕВЫЙ

Клубничный, шоколадный

200 мл / 350 руб.



ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «БОРЖОМИ»

Газированная

500 мл / 150 руб.

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА «РИОВА»

Газированная/негазированная

500 мл / 150 руб.

КОКА-КОЛА

330 мл / 200 руб.

СПРАЙТ

330 мл / 200 руб.

ТОНИК

250 мл / 220 руб.

СОК «RICH» В АССОРТИМЕНТЕ

200/1000 мл / 120/390 руб.

