

## МЕНЮ КУХНИ

### САЛАТЫ

Греческий.....  
...190 г. 150

*Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец,  
красный лук,  
сыр Фетакса, маслины, заправленные оливковым  
маслом*

Салат с  
языком.....120 г.  
195

*Говяжий язык отварной, листья салата, томаты  
черри,  
соус ворчестер, сыр пармезан*

Салат с вяленой  
грушей.....110 г. 180

*Вяленая груша, томленая тыква, сыр Дор блю,  
листья салата,  
сыр пармезан, тыквенные семечки*

Салат с  
ростбифом.....120 г.  
240

*Ростбиф, листья салата, болгарский перец, лук  
салатный,  
соус ворчестер, кимчи*

Салат  
Цезарь.....160  
г. 190

*Листья салата, куриное филе, домашний майонез,*

Салат  
Цезарь.....160

г. 190

*Листья салата, куриное филе, домашний майонез,  
томаты черри, гренки, сыр пармезан*

Салат с  
морепродуктами.....140 г.

240

*Креветки, кальмары, листья салата, томаты  
черри, оливковое  
масло, унаги соус, кунжут*

## **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

Семга домашнего  
посола.....160 г. 350

*Нежная семга с/с, масло сливочное на хрустящем  
багете*

Сырная  
тарелка.....215 г.

480

*Сыры Грана Падано, Шеврет, Чеддер, Дор Блю,  
Камамбер, мед, орехи грецкие*

Ассорти  
мясное.....250 г.

450

*Пепперони, ростбиф, говяжий язык, копченая  
колбаса, маслины, томаты черри свежие, горчица*

Малосольная  
селедочка.....400 г. 200

*Подается с отварным картофелем и  
маринованным луком*

Малосольная  
селедочка.....400 г. 200  
*Подается с отварным картофелем и  
маринованным луком*

Ассорти  
овощное.....200 г.  
**130**  
*Свежие огурцы, помидоры, болгарский перец,  
листья салата, зелень*

Говяжий язык с соусом  
хрен.....100/50 г. 270  
*Нежный говяжий язык подается с соусом из  
консервированного хрена*

Ассорти  
разносол.....255 г.  
**210**  
*Маринованные огурчики, опята, черри  
маринованные, капуста квашенная, зелень*

Ветчинные  
рулетки.....130 г.  
**130**  
*Рулетики из ветчины с начинкой из сыра,  
майонеза, чеснока и яйца, украшенные зеленью*

## СУПЫ

Солянка  
мясная.....250 г.  
**140**

Крем-суп

## СУПЫ

Солянка

мясная.....250 г.  
140

Крем-суп

грибной.....230 г.  
195

Ароматный суп с

говядиной.....280 г. 205

Том

Ям.....50  
0 г. 340

Крем-суп

тыквенный.....220 г.  
240

Суп рыбный с овощным

жюльеном.....225 г. 170

Пельмени по-

домашнему.....300 г. 230

## ПАСТА

Карбонара.....  
...300 г. 260

Фарфале с

морепродуктами.....250 г. 350

Тальятелли с

грибами.....200 г. 180

## ПАСТА

Карбонара.....  
...300 г. 260

Фарфале с  
морепродуктами.....250 г. 350

Тальятелли с  
грибами.....200 г. 180

## ГАРНИРЫ

### Овощи

гриль.....150 г.  
120

*Томаты, цукини, перец болгарский, лук красный*

### Картофель

фри.....150 г.  
85

### Картофель по-

деревенски.....150 г. 85

### Рис

отварной.....1  
00 г. 50

### Фасоль стручковая с

чесночком.....100 г. 50

### Наггетсы куриные

.....150 г. 120

### Брокколи в

Брокколи в  
сливках.....160 г.  
120

Пюре  
картофельное.....150  
г. 70

### СОУСЫ

Деми Глас.....30 г. 40

Барбекю.....30 г. 30

Горчица.....30 г. 25 Тар-  
тар.....30 г. 30

Сметана.....30 г. 15

Майонез.....30 г. 15

Соус сырный.....30 г. 25

Кетчуп.....30 г. 20

Соус кисло-сладкий...30 г. 35

### БУРГЕРЫ

Бургер

Цезарь.....290 г.  
240

*Куриное филе, бекон, булочка, листья салата,  
томаты, соус Цезарь, сыр Чеддер*

Бургер с говядиной и

грушей.....360 г. 360

*Котлета говяжья, груша, булочка, листья салата,  
лук, сливки,  
сыр Дор Блю*

### БРУСКЕТТЫ

## БРУСКЕТТЫ

Брускетта с

томатами.....65 г. 105

*Хрустящая Чиабатта, томаты черри, вяленые, Моцарелла, базилик*

Брускетта с

ростбифом.....65 г. 150

*Хрустящая Чиабатта, ростбиф, майонез домашний, лук красный, горчица*

Брускетта с

лососем.....45 г.

195

*Хрустящая Чиабатта, лосось, масло сливочное, чесночное, лук красный*

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Стейк из говядины в соусе “Деми

Глас”.....180/50 г. 450

*Стейк из говядины, подается с фирменным соусом “Деми Глас”*

Говядина “А ля

Бифстроганов”.....230 г. 370

*Сочная говядина, приготовленная в фирменном соусе с оригинальной подачей под чипсами собственного приготовления*

Язык в сливочно-грибном

соусе.....160 г. 300

*Нежный говяжий язык, обжаренный в грибах и*

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Стейк из говядины в соусе “Деми

Глас”.....180/50 г. 450

*Стейк из говядины, подается с фирменным соусом “Деми Глас”*

Говядина “А ля

Бифстроганов”.....230 г. 370

*Сочная говядина, приготовленная в фирменном соусе с оригинальной подачей под чипсами собственного приготовления*

Язык в сливочно-грибном

соусе.....160 г. 300

*Нежный говяжий язык, обжаренный с грибами и луком в сливочном соусе*

Свинина под овощами на подушке из

гренок.....400 г. 295

*Свинина, обжаренная с грибами, перцем, помидорами.*

*В соусе унаги. Подается на гренках белого хлеба*

Картошка жареная с

мясом.....400 г. 280

*Сочная свинина, картошка, обжаренные на сковороде*

Щёчки с

картофелем.....350 г.

260

*Телячьи щёчки, картофель отварной, соус Демиглас, розмарин*

Щёчки с  
картофелем.....350 г.

**260**

*Телячьи щёчки, картофель отварной, соус  
Демиглас, розмарин*

Медальон с овощами и клюквенным  
соусом.....350 г. **495**

*Говяжья вырезка, морковь, болгарский перец,  
цуккини, соус*

Свинина с чатни и жареным  
картофелем.....420 г. **460**

*Свиная шея, чатни из тыквы, отварной картофель*

Корейка с фасолью и мармеладом из  
лука.....420 г. **360**

*Свиная корейка, обжаренная на гриле, вместе с  
фасолью,  
подаётся с мармеладом из красного лука*

Шашлычок из свинины

.....130 г. **240**

*Свинина обжаренная на гриле*

Тикка-куриные

шашлычки.....130 г. **130**

*Нежное куриное филе, обжаренное на гриле*

Куриное филе с пюре и соусом

Карри.....320 г. **200**

*Нежное куриное филе, картофельное пюре, соус*

**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ**

Стейк из

семги.....150 г.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Стейк из

семги.....150 г.

**450**

*Нежный стейк семги приготовленный на гриле*

Сибас с карпачо из

томатов.....210 г. **570**

*Филе сибаса обжаривается на гриле, подается с томатами и*

*соусом из масла оливы и бальзамики*

Горбуша “Tasty

fish” .....180 г. **210**

*Филе горбуши, овощи*

Скумбрия с

кускусом.....390 г.

**270**

*Филе скумбрии, обжареное на гриле, подается с кускусом и пикантным соусом из кукурузы и цедры лимона*

Горбуша запеченная с

грибами.....150 г. **230**

*Филе горбуши запекается с грибами и помидорами под сыром.*

*Подается на листе салата с помидорами Черри и зеленью*

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен из

горбуши.....100 г.

**165**

*Филе горбуши, лук, сливочный соус, сыр, зелень*

Жульен

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен из

горбуши.....100 г.

**165**

*Филе горбуши, лук, сливочный соус, сыр, зелень*

Жульен

грибной.....100 г.

**110**

*Свежие шампиньоны, лук, сливочный соус, сыр, зелень*

Жульен из

языка.....100 г.

**180**

*Говяжий язык, лук, сливочный соус, сыр, зелень*

## ЗАКУСКИ К ПИВУ

Сосиски

баварские.....160/100/30 г.

**290**

*Баварские сосиски обжаренные на гриле, подаются с соусом*

*барбекю и картофелем по-деревенски*

Пивная

тарелка.....800 г.

**850**

*Сосиски баварские, куриные крылышки острые, креветки*

*отваренные в пиве, чесночные гренки, картофель фри с*

*сырным и барбекю соусами*

Креветки отваренные в

пиве.....150 г. **300**

*Креветки отвариваются в пиве, подаются с*

Пивная  
тарелка.....800 г.

**850**

*Сосиски баварские, куриные крылышки острые,  
креветки  
отваренные в пиве, чесночные гренки, картофель  
фри с  
сырным и барбекю соусами*

Креветки отваренные в  
пиве.....150 г. **300**

*Креветки отвариваются в пиве, подаются с  
зеленью и лимоном*

Креветки жареные с  
чесночком.....150 г. **300**

*Креветки обжаренные в соевом соусе с чесноком,  
подаются с  
зеленью и лимоном*

Чесночные  
гренки.....70 г. **95**

*Бородинский хлеб обжаренный со сливочным  
маслом и чесноком*

Куриные крылышки  
острые.....190/30 г. **200**

*Обжаренные на гриле куриные крылышки  
подаются с  
кисло-сладким соусом*

**ПИЦЦА**

**Меню**

## **пицца**

Маргарита.....

..33 см. 180

*Помидоры, сыр Моцарелла, базилик, пицца-соус*

Мясная.....

...33 см. 320

*Куриное филе, бекон, ветчина, салями, помидоры, сыр Моцарелла, пицца-соус*

Лингвини.....

...33 см. 300

*Кальмары, королевские креветки, маслины, соус белый, сыр Моцарелла*

Цезарь.....

..33 см. 310

*Куриное филе, салат, помидоры Черри, соус Цезарь, сыр Моцарелла, пицца-соус*

Пепперони.....

..33 см. 260

*Колбаса Пепперони, маслины, сыр Моцарелла, соус острый, пицца-соус*

Капрезе.....

.33 см. 295

*Шампиньоны, бекон, ветчина, помидоры Черри, помидоры, сыр Моцарелла, пицца-соус*

Беллисимо.....

..33 см. 350

*Слабосоленая семга, коктейльные креветки, помидоры Черри,*

Беллиσιμο.....

..33 см. 350

*Слабосоленая семга, коктейльные креветки,  
помидоры Черри,  
маслины, сыр Моцарелла, пицца-соус*

Четыре

сыра.....33 см.

250

*Сыры Моцарелла, Чеддер, Голандский, Пармезан,  
соус*

Прометей.....

.33 см. 280

*Фарш свиной, сервелат, помидоры, лук  
маринованный, зелень,  
сыр Моцарелла, соус Кимчи, пицца-соус*

Панцанелла

вегетарианская.....33 см. 210

*Шампиньоны, болгарский перец, маслины, сыр  
Моцарелла,  
пицца-соус*

Маринара.....

..33 см. 300

*Морской коктейль, помидоры Черри, соус белый,  
сыр Моцарелла*

Тропикана.....

..33 см. 260

*Куриное филе, ананас консервированный, соус  
белый, сыр Моцарелла*

Грибная.....

33 см. 240

Грибная.....

..33 см. 240

*Шампиньоны, сыр Моцарелла, пицца-соус*

Болоньезе.....

..33 см. 250

*Фарш болоньезе, маслины, помидоры, сыр Моцарелла, пицца-соус*

Таранто.....

.33 см. 280

*Куриное филе, ветчина, перец чили, болгарский перец, лук красный, сыр Моцарелла, пицца соус*

Сицилия.....

...33 см. 285

*Куриное филе, шампиньоны, бекон, сыр Моцарелла, пицца-соус*

## **ФРУКТЫ**

Апельсины.....

....100 г. 30

Яблоки.....

....100 г. 30

Груши.....

...100 г. 30

Лимоны.....

100 г. 40

## ФРУКТЫ

Апельсины.....

....100 г. 30

Яблоки.....

....100 г. 30

Груши.....

....100 г. 30

Лимоны.....

....100 г. 40

Виноград.....

....100 г. 70

Бананы.....

...100 г. 30

Фруктовая

ваза.....500 г.

250

## ДЕСЕРТЫ

Торт

Прага.....130

г. 150

Чизкейк Нью-

Йорк.....150 г. 160

Мороженое с орехом и

шоколадом.....100 г. 100

## ДЕСЕРТЫ

Торт

Прага.....130

г. 150

Чизкейк Нью-

Йорк.....150 г. 160

Мороженое с орехом и

шоколадом.....100 г. 100

Мороженое с

фруктами.....100 г. 90

Мороженое с взбитыми

сливками.....90 г. 80

## КАРТА БАРА

### КОФЕЙНАЯ КЛАССИКА

50 ml Эспрессо

.....60

200 ml Американо

.....70

200 ml Капучино

.....85

200 ml

Латте.....

.100

### ЧАЙ В ЧАЙНИЧКЕ\*

750 ml Пуэр 3

года.....150

750 ml Молочный

УЛУН.....150

# КАРТА БАРА

## КОФЕЙНАЯ КЛАССИКА

50 ml	Эспрессо	.....60
200 ml	Американо	.....70
200 ml	Капучино	.....85
200 ml	Латте	.....
		<b>.100</b>

## ЧАЙ В ЧАЙНИЧКЕ\*

750 ml	Пуэр 3	.....150
750 ml	Молочный	.....150
750 ml	Турецкий	.....
		<b>..150</b>
750 ml	Наглый	.....120
750 ml	Ассам	.....120
750 ml	Ройбуш	.....120
750 ml	Ароматный	.....120
750 ml	жасмин	.....120
750 ml	Сенча	.....
		<b>..120</b>
750 ml	Спелый	.....120
750 ml	барбарис	.....120