

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	Эспрессо60
200 ml	Американо70
200 ml	Капучино85
200 ml	Латте
		.100

ЧАЙ В ЧАЙНИЧКЕ*

750 ml	Пуэр 3150
750 ml	Молочный150
750 ml	Турецкий
		..150
750 ml	Наглый120
750 ml	Ассам120
750 ml	Ройбуш120
750 ml	Ароматный120
750 ml	жасмин120
750 ml	Сенча
		..120
750 ml	Спелый120
750 ml	барбарис120