

## салаты и холодные закуски

<b>Брускетта с овощами и сальсой</b> 148 г .....	<b>175 Р</b>
пшеничный хлеб, запечённые овощи: болгарский перец, цукини, баклажан, зелень, сыр фета, слайс миндаля	
<b>Брускетта с томатами конкассе</b> 150 г .....	<b>190 Р</b>
пшеничный хлеб, томаты конкассе, лук репчатый, зелень, яйцо перепелиное, масло с базиликом	
<b>Круассан с семгой</b> 140 г .....	<b>330 Р</b>
круассан, сыр креметте, зелень, семга филе, микс салатов	
<b>Тёплый салат с куриной печенью</b> 160 г .....	<b>370 Р</b>
запечённый картофель, микс салатов, куриная печень фламбе с вёшенками, помидорами черри	
<b>Салат «Просто вкусно»</b> 200 г .....	<b>380 Р</b>
карамелизированные баклажаны, помидоры, кинза, лук, устричный соус	
<b>Салат с вялеными на солнце помидорами</b> 200 г ..	<b>390 Р</b>
свежие помидоры, огурцы, авокадо, вяленые помидоры, микс салатов, кедровые орешки	
<b>Салат «Тайский»</b> 200 г .....	<b>370 395 410 Р</b>
<b>с курицей   с индейкой   со свининой</b>	
куриное филе   филе индейки на гриле свиной карбонад на гриле, перец болгарский, огурец, морковь, микс салатов, кунжут и тайский устрично-медовый соус	
<b>Салат с индейкой и авокадо</b> 200 г .....	<b>460 Р</b>
обжаренное филе индейки, моцарелла, помидоры, огурцы, микс салатов под нежным соусом на основе йогурта и базилика	
<b>«Цезарь» с курицей</b> 230 г .....	<b>470 Р</b>
традиционный салат с нежнейшей курицей су-вид	
<b>Салат с баклажанами</b> 200 г .....	<b>480 Р</b>
баклажаны фри, черри, сельдерей, микс салатов, грецкий орех, соус тэрияки	
<b>Салат с креветками и авокадо</b> 180 г .....	<b>510 Р</b>
микс салатов, авокадо, груша, креветки, огурцы, мёд и соевый соус	
<b>Капрезе</b> 290 г .....	<b>520 Р</b>
помидоры, моцарелла, соус песто	
<b>Телячий язык с хреном</b> 100 г .....	<b>560 Р</b>
<b>Закуска с копчёным виноградом</b> 290 г .....	<b>660 Р</b>
запечённые черри, творожный сыр, копчёный виноград, кедровые орехи, мёд, сливки, пшеничный хлеб	
<b>Кальмар с соусом Муслин</b> 200 350 г .....	<b>440 700 Р</b>
кальмар, корень сельдерея, белые грибы, вёшенки, зелень, мята и соус Муслин	
<b>Салат с осьминогом</b> 210 г .....	<b>980 Р</b>
запечённые щупальца осьминога, картофель, цукини, черри, бальзамический крем-соус	

## горячие закуски

<b>Гренки с чесноком</b> 130 г .....	<b>95 Р</b>
<b>Гренки в беконе</b> 80 г .....	<b>210 Р</b>
<b>Жюльен курино-грибной</b> 120 г .....	<b>195 Р</b>
куриное филе, белые грибы, шампиньоны, сметана, сливки, сыр гауда	
<b>Ассорти гренок к пиву</b> на четверых, 500 г .....	<b>470 Р</b>
ржаной хлеб, обжаренный во фритюре, с измельчённым чесноком/сыром чеддер и пармезан/с беконом, два соуса: сырный и домашний кетчуп	
<b>Темпура из тигровых креветок</b> 175 г .....	<b>520 Р</b>
тигровые креветки в хрустящем воздушном кляре, обжаренные во фритюре, подаются с французским соусом	

## гриль меню

<b>Шашлык куриный   свиной</b> 250 90 г .....	<b>430 630 Р</b>
подаётся с лавашом, маринованным луком и соусом	
<b>Шашлык из сёмги</b> 170 80 г .....	<b>630 Р</b>
подаётся с лавашом, маринованным луком и соусом	

## первые блюда

<b>«Пармантье»</b> 250 г .....	<b>190 Р</b>
картофельный суп-пюре, с беконом и чесночными гренками	
<b>Окрошка</b> 230 г .....	<b>250 Р</b>
на квасе или кефире на выбор	
<b>Крем-суп из запечённых перцев</b> 250 г .....	<b>290 Р</b>
сладкие перцы, сельдерей, морковь, сыр сливочный	
<b>Крем-суп из шампиньонов</b> 250 г .....	<b>295 Р</b>
<b>Борщ классический</b> 250 г .....	<b>310 Р</b>
<b>Уха из сёмги</b> 250 г .....	<b>350 Р</b>

## горячие блюда

<b>Куриная котлета</b> 170 г .....	<b>320 Р</b>
<b>с грибами с сыром и беконом</b>	
куриное мясо, масло сливочное, специи, сухари, сыр Креметте, шампиньоны и белые грибы   куриное мясо, масло сливочное, специи, сухари, сыр Гауда, бекон	
<b>Гамбургер «Веранда»</b> 290 г .....	<b>330 Р</b>
котлета из свинины и говядины, сыр гауда, овощи, с фирменным соусом	
<b>Медальоны с картофельным пюре</b> 320 г .....	<b>525 Р</b>
свиная вырезка, картофельное пюре, сливочный хрен и соус демиглас	
<b>Млинцы с курицей   с индейкой</b> на двоих, 560 г ..	<b>570 595 Р</b>
куриное филе   филе индейки запекается с пшеничными млинцами, сыром гауда, сыром с благородной плесенью и сливками	
<b>Аньолотти с семгой</b> 265 г .....	<b>590 Р</b>
<b>Утиная ножка</b> 440 г .....	<b>680 Р</b>
подаётся с французским картофельным пюре, миксом салатов, клюквенным гелем и медово-апельсиновым соусом	
<b>Запечённая капуста с котлетками из сома</b> 450 г ..	<b>690 Р</b>
подаётся под сливочным икорным соусом	
<b>Мясо по-милански</b> 130 220 г .....	<b>485 700 Р</b>
мягкая говядина в тонком кляре дополнена миксом салатов и помидорами	
<b>Стейк из семги</b> 175 г .....	<b>820 Р</b>
запечённая семга, подаётся с французским соусом	
<b>Говяжий край на кости</b> 350 г .....	<b>920 Р</b>
подаётся с соусом на выбор, без гарнира	

## паста

<b>Паста с вёшенками</b> 250 г .....	<b>380 Р</b>
мальтальяти с ароматным сливочно-грибным соусом, чесноком и луком порей	
<b>Паста «Карбонара»</b> 240 г .....	<b>470 Р</b>
спагетти в классической подаче с кусочками грудинки и перепелиным яйцом	
<b>Паста с сёмгой</b> 250 г .....	<b>510 Р</b>
феттучине под нежнейшим сливочным соусом с кусочками сёмги	
<b>Паста с морепродуктами</b> 300 г .....	<b>620 Р</b>
чёрные спагетти, тигровые креветки, мидии и кальмары	

## гарниры

<b>Картофель фри</b> 150 г .....	<b>180 Р</b>
<b>Картофельное пюре с брокколи</b> 200 г .....	<b>200 Р</b>
<b>Запечённая капуста под икорным соусом</b> 240 г ..	<b>210 Р</b>
<b>Овощи-гриль</b> 140 г .....	<b>240 Р</b>
обжаренные на гриле: цукини, баклажан, шампиньоны, черри и кедровые орешки	
<b>Гратен из цукини</b> 200 г .....	<b>320 Р</b>
запечённый цукини, сыр пармезан, сливки, каперсы, заправляется сливочно-трюфельным соусом	
<b>соусы:</b> Кисло-сладкий, «Французский», «Тар-тар», «Бар-беку», гранатовый, шашлычный, грибной с белыми грибами	<b>60 70 Р</b>

## десерты

<b>Круассан с начинкой на выбор</b> 90 г .....	<b>90 Р</b>
солёная карамель, шоколад, малина, голубой апельсин	
<b>Мороженое</b> 60 г .....	<b>95 Р</b>
чёрная и белая вишня, ванильное, шоколадное, клубничное, фи- сташковое, кленовый сироп с грецким орехом и карамелью; сорбет: ананас, малина, манго, маракуйя, вишня, лимон, чёрная смородина	
<b>Крем - брюле</b> 100 г .....	<b>180 Р</b>
<b>Кокосовый торт</b> 120 г .....	<b>220 Р</b>
классический десерт с нежным заварным кремом и кусочками ананаса, подаётся холодным	
<b>Торт «Белград»</b> 120 г .....	<b>250 Р</b>
подаётся с конфитюром «пьяная вишня», миндальными слайсами	
<b>«Парфе»</b> 50 100 г .....	<b>170 230 Р</b>
лёгкий десерт с карамелизированным миндалем, подаётся холодным	
<b>Пирожное с горячей начинкой</b> 120 г .....	<b>230 Р</b>
текучая начинка внутри шоколадного бисквита, подаётся с соусом «пьяная вишня»	
<b>«Павлова»</b> 120 г .....	<b>240 Р</b>
<b>«Олаф»</b> 68 128 г .....	<b>170 290 Р</b>
меренговый рулет с начинкой из нежного сыра кремлетте и малины, подаётся с миндальными хлопьями	
<b>Фруктовый десерт с мороженым</b> 100 г .....	<b>290 350 Р</b>
молочное мороженое с кусочками фрукта в оболочке из на- туральной дыни   натурального ананаса	

## соки, вода

<b>Сок</b> 1 л 200 мл .....	<b>290 85 Р</b>
ананасовый, апельсиновый, вишнёвый, яблочный	
<b>Свежевыжатый сок</b> 200 мл .....	<b>220 Р</b>
апельсиновый, морковный со сливками, яблочный	
<b>Вода «Святой Источник»</b> 330 мл .....	<b>50 Р</b>
газированная/негазированная	
<b>Вода «Rioba»</b> 750 мл .....	<b>130 Р</b>
газированная	
<b>Вода «Vittel»</b> 500 мл .....	<b>150 Р</b>
негазированная	
<b>Вода «Нарзан»</b> 500 мл .....	<b>150 Р</b>
газированная	
<b>Coca-Cola</b> 330 мл .....	<b>150 Р</b>
в стекле	
<b>Coca-Cola</b> 500 мл .....	<b>150 Р</b>

## чай

<b>Чай чёрный классический</b> 450 мл .....	<b>120 Р</b>
<b>Чай зелёный классический</b> 450 мл .....	<b>120 Р</b>
<b>Чай чёрный   зелёный с мятой</b> 450 мл .....	<b>140 Р</b>
<b>Чай зелёный «саусеп»</b> 450 мл .....	<b>140 Р</b>
<b>Чай зелёный «сенча»</b> 450 мл .....	<b>140 Р</b>
<b>Чай чёрный с бергамотом</b> 450 мл .....	<b>150 Р</b>
<b>Чай чёрный   зелёный с чабрецом</b> 450 мл .....	<b>160 Р</b>
<b>Чай зелёный «жасминовые спирали»</b> 450 мл .....	<b>160 Р</b>
<b>Чай зелёный молочный «оолонг»</b> 450 мл .....	<b>190 Р</b>

## чай в кружках

<b>Брусничный с мятой</b> 300 мл .....	<b>160 Р</b>
чай чёрный с бергамотом, брусника, клюква, мята	
<b>Смородиновый по-уральски</b> 300 мл .....	<b>160 Р</b>
чай зелёный, чёрная смородина, мята	
<b>Клюквенный чай</b> 300 мл .....	<b>170 Р</b>
чай зелёный, апельсин, лимон, клюква, палочка корицы	

## ягодный чай

<b>Облепиховый</b> 1 л .....	<b>425 Р</b>
облепиха, мёд	
<b>Имбирно-ягодный</b> 1 л .....	<b>450 Р</b>
клюква, имбирь, лимон, мёд, зелёный чай	
<b>Ягодный</b> 1 л .....	<b>460 Р</b>
клюква, вишня, клубника, чай чёрный, мята	
<b>Имбирно-лимонный</b> 1 л .....	<b>480 Р</b>
имбирь, лимон, мёд, чай чёрный	

## домашние морсы

<b>Буйство ягод</b> 1 л 200 мл .....	<b>290 70 Р</b>
голубика, черника, клюква, клубника, смородина	
<b>Смородиновый</b> 1 л 200 мл .....	<b>300 85 Р</b>
смородина, лимон, корица	
<b>Лимонад с мятой</b> 1 л 200 мл .....	<b>300 85 Р</b>
<b>Облепиха и апельсин</b> 1 л 200 мл .....	<b>330 95 Р</b>
облепиха, фреш из апельсина	

## кофе

<b>Американо</b> 200 мл .....	<b>120 Р</b>
<b>Эспрессо</b> 60 мл .....	<b>130 Р</b>
<b>Капучино</b> 200 мл .....	<b>150 Р</b>
<b>Латте</b> 200 мл .....	<b>170 Р</b>
<b>Латте с сиропом в ассортименте</b> 200 мл .....	<b>185 Р</b>
<b>Афогато</b> 200 мл .....	<b>200 Р</b>
ванильное мороженое залито эспрессо	

<b>Двойной эспрессо</b> 120 мл .....	<b>230 Р</b>
--------------------------------------	--------------

## безалкогольные коктейли

<b>Молочный коктейль</b> 200 мл .....	<b>150 Р</b>
молоко, ванильное мороженое, сироп на выбор	
<b>Мохито классический б/а</b> 300 мл .....	<b>180 Р</b>
мята, лайм, тростниковый сахар, газированная вода	
<b>Мохито ягодный б/а</b> 300 мл .....	<b>200 Р</b>
мята, лайм, тростниковый сахар, газированная вода, сироп на вы- бор	

## безалкогольные напитки

<b>Квас</b> 1 л 200 мл .....	<b>100 30 Р</b>
<b>Tuborg б/а</b> 500 мл .....	<b>190 Р</b>

## сиропы:

Клубника, шоколад, банан, малина, вишня, арбуз, ежевика, миндаль, кокос, мята, кленовый сироп, маракуйя, ваниль, кара- мель, земляника	<b>35 Р</b>
--	-------------

не забудь взять с собой

<b>Аньолотти с семгой</b> 210 г .....	<b>630 Р</b>
в заморозке	
<b>Вкуснейшая солёная карамель</b> 250 г .....	<b>250 Р</b>
сахар, соль, масло сливочное, сливки	

на заказ:

<b>Кокосовый торт</b> 1 кг .....	<b>1 400 Р</b>
<b>Торт «Белград»</b> 1 кг .....	<b>1 600 Р</b>
<b>«Парфе»</b> 1 кг .....	<b>1 600 Р</b>

Если вам холодно, спросите плед у официанта