**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Мясное ассорти (150 г)**  (говядина деликатесная, карбонад, куриный рулет  от Шеф-повара) | **410р.** | |
| **Ассорти итальянских колбас (150 г)**  (чоризо, пеперони, салями) | **390р.** | |
| **Язык отварной с соусом (120/20 г)**  (язык говяжий отварной с соусом) | **360р.** | |
| **Буженина запечённая (150 г)**  (подается с горчицей, хреном и зеленью) | **330р.** | |
| **Сырное ассорти (200 г)**  (пармезан, Дор-Блю, Эдам, подается с виноградом, грецким орехом и медом) | **380р.** | |
| **Рыбное ассорти (120/60/30 г)**  (сёмга с/с, королевская масляная рыба, украшается долькой лимона и оливками) | **430р.** | |
| **Красная икра в тарталетках (80/10/20 г) 2шт** | **140р.** | |
| **Сельдь по-домашнему (100/100/30 г)**  (филе с/с сельди с луком и отварным картофелем) | **220р.** | |
| **Овощное ассорти (280 г)**  (свежие помидоры, огурцы, перец болгарский, зелень) | **290р.** | |
| **Ассорти солений (250 г)**  (острая квашеная капуста, корнишоны, помидоры Черри, черемша, перец маринованный) | **320р.** | |
| **Рулетики из ветчины с сыром (200 г)** | **280р.** | |
| **Рулетики из баклажан с сыром (200 г)** | **280р.** | |
| **Помидоры пикантные (150 г)**  (ломтики помидоров с острой сырной начинкой) | **230р.** | |
| **Нарезка лимона (100 г)** | **80р.** | |
| **Оливки, маслины (100 г)** | **170р.** | |
| **САЛАТЫ** | |  | |
| **Овощные:** | |  | |
| **Греческий (260/20 г)**  *(свежие овощи, пекинская капуста с лимонной заправкой и с сыром “Фета”)* | | **320р.** | |
| **Ереванский тёплый салат (260 г/30г)**  *(обжаренные баклажаны, цуккини, болгарский перец, помидор с соусом Киккоман и кунжутом)* | | **360р.** | |
| **Мясные:** | |  | |
| **Салат с нежной телятиной (240/20 г)**  *(микс листьев салата, болгарский перец, помидоры Черри, нежный соус и обжаренная телятина)* | | **400р.** | |
| **Мясной микс (230 г)**  *(язык говяжий, куриное филе, ветчина, шампиньоны, салатный лист, огурец, белый соус с зернистой горчицей)* | | **380р.** | |
| **Русская красавица (240 г)**  *(куриное филе, ветчина, свежий огурец, болгарский перец, яйцо, сыр, лёгкая майонезная заправка)* | | **360р.** | |
| **По- тоскански (240 г)**  *(обжаренная куриная грудка с шампиньонами, маринованными огурцами, корнем сельдерея под белым соусом)* | | **370р.** | |
| **“Цезарь” с курицей (240 г)** | | **320р.** | |
| **Рыбные:** | |  | |
| **Морское дно (240 г)**  *(тигровые креветки, мясо краба, кальмары, яйцо, семга с/с, икра красная)* | | **450р.** | |
| **По-норвежски с сёмгой (230 г)**  *(микс листьев салатов, семга запечённая, помидоры Черри, медово- лимонная заправка)* | | **420р.** | |
| **“Цезарь” с тигровыми креветками (240 г)** | | **460р.** | |
| **Салат «Морская звезда» (общее блюдо) (400 г)**  *(семга с/с, креветки коктейльные, мясо снежного краба, свежий огурец, отварной картофель, морковь, соус тар-тар)* | | **850р.** | |

|  |  |
| --- | --- |
| **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ** |  |
| **Жюльен куриный с грибами в сливочном соусе(120 г)** | **220р.** |
| **Ажурные блинные мешочки (300г)**  *(З блинных мешочка с сёмгой и сыром Филадельфия, с грибами в сливочном соусе и с ветчиной с сыром Моцарелла)* | **510р.** |
| **Куриный рулет с ветчиной и грибами беконе (120г)** | **240р.** |
| **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА** |  |
| **Медальоны из говяжьей вырезки (170/90/30 г)**  *(вырезка запекается в беконе и подаётся со сливочно-грибным соусом)* | **580р.** |
| **Медальоны из свинины в беконе (160/40/30 г)**  *(подаются со сливочно-грибным грибным соусом)* | **420р.** |
| **Свинина, запечённая с грибами и сыром (260/30 г)**  *(свинина, грибы шампиньоны, соус, сыр, помидоры)* | **390р.** |
| **Филе куриное, запеченное с овощами (180/100 г)***(филе куриное, болгарский перец, помидор, соус, сыр)* | **290р.** |
| **Куриная грудка, фаршированная жульеном (180/70 г)**  *(нежная куриная грудка, жульен, сыр)* | **310р.** |
| **Мясной пир (60/60/60/200/ г) (*Общее блюдо)***  *(Мясная тарелка из 3 видов мяса: свинина, филе куриное, говяжья вырезка с гарниром из овощей – гриль, грибов и картофеля по-деревенски, подается с домашним томатным соусом со специями и зеленью)* | **500р.** |
| **Филе семги (180/100/50 г)**  *(запекается с тигровыми креветками под сливочно-икорным соусом)* | **540р.** |
| **Филе судака с хрустящей корочкой** **(180/60/80)** *(филе судака в кунжуте, подается с соусом песто и картофельным пюре)* | **420р.** |
| **Рыбный пир (50/50/50/20/150/г)(*Общее блюдо)*** *(Рыбная тарелка: филе семги, филе судака, кальмар, креветки с гарниром из риса с овощами, подается со сливочным соусом)* | **600р.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ГРИЛЬ – МЕНЮ** |  |
| **Шашлык из свиной шеи (200/40/40/20г)** | **400р.** |
| **Шашлык из индейки (200/40/40/20г)** | **320р.** |
| **Каре ягненка (200/40/40/20)** | **550р.** |
| **Грибы (шампиньоны) на углях (6 шт)** | **150р.** |
| **Рыба на углях:** |  |
| **- Стейк из сёмги (200г)** | **420р.** |
| **- Сибас (1шт)** | **380р.** |
| **- Дорадо (1шт)** | **400р.** |
| **- Форель радужная (1шт)** | **320р.** |
| **ГАРНИРЫ** |  |
| **Картофель отварной с зеленью (200 г)** | **100р.** |
| **Картофельное пюре (200 г)** | **120р.** |
| **Картофель по-деревенски (200 г)** | **130р.** |
| **Баклажаны по-венгерски (200 г)**  *(баклажаны жаренные с чесноком, луком пореем, имбирем в соевом соусе)* | **180р.** |
| **Овощи гриль (150 г)** | **190р.** |
| **СОУСЫ** |  |
| **Белый соус (50 г)** | **50р.** |
| **Чесночный соус (50 г)** | **50р.** |
| **Армянский соус (50 г)** | **90р.** |
| **Гранатовый соус «Наршараб» (50 г)** | **70р.** |