

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАПАС



Домашние соленья

Черри м/с, огурец м/с, капуста по-грузински, грибы маринованные, зелень

350₽ / 150 гр.

Тапас ассорти

Хлеб зерновой на закваске с семечками, форель с/с, сыр крематте, хрен сливочный, каперсы, зелень, копченое филе судака, соус цезарь, каперсы, корнишон, лук зеленый, зелень, горгонзола, масло сливочное, варенье абрикосовое, грецкий орех, курага, томленая телятина, томат вяленый, каперсы, редис свежий, микс салат, тунец консервированный, уксус бальзамический, сливки, соус цезарь, зелень.

480₽ / 170 гр.

❗ Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.

Маринованная сельдь с картофелем

Сельдь, картофель, лук репчатый, лук зеленый, масло сливочное, соус песто, зелень

350₽ / 80/100/40 гр.



Сырное плато с сухофруктами и медом

Горгонзола, камамбер, пармезан, чеддер, курага, чернослив, мед, соломка, грецкий орех

530₽ / 120/80 гр.



Ассорти мясных деликатесов

Шпек, пармская ветчина, брезаола, кампаньола, гриссини

700₽ / 110/30/10 гр.



Вителло тоннато

Томлёная телятина, соус из тунца: тунец консервированный, желток, масло растительное, горчица, анчоус, пармезан, уксус бальзамический, сливки, томаты черри, вяленые томаты каперсы, редис, микс салат

480₽ / 110 гр.



Форель гравлакс с хрустящим салатом и сливочным соусом из хрена

Филе форели, свекла, сахар, водка, корень хрена, цедра лимона, морковь, огурец свежий, фенхель, редис, масло оливковое, хрен сливочный, сыр крематте

400₽ / 40/50 гр.



Овощная закуска с соусом тартар

Перец болгарский, сельдерей стебель, огурец свежий, морковь свежая, зелень, соус тартар

300₽ / 140 гр.

❗ Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

САЛАТЫ



Моцарелла буррата с томатами и пряной сальсой

Моцарелла буррата, томаты свежие, перец болгарский печеный, микс салат, томаты вяленые, чеснок, лук репчатый, соус песто, уксус бальзамический, масло оливковое, сок лимона, зелень

550₽ / 100/70 гр.



Салат Греческий

Томаты свежие, свежий огурец, болгарский перец, микс салат, лук красный, сыр фета, маслины каламата, бальзамический уксус, оливковое масло, соль, сахар

350₽ / 180 гр.

Салат Цезарь с куриным филе

микс салат, куриная грудка, соус цезарь, гренки, томаты черри, пармезан

380₽ / 170 гр.



Салат с ягодами, моцареллой и пармой

Микс салата, клубника, виноград, моцарелла, масло оливковое, уксус бальзамический, мед, сок лимона, парма, зелень

470₽ / 170 гр.

Салат с форелью шеф-посола и чипсами из пармезана

Микс салат, томаты черри, свежий огурец, чипсы из пармезана, оливковое масло, лук шалот, форель с/с

550₽ / 170 гр.



ХЛЕБ И СУПЫ



Уха со сливками

Треска, форель, укроп, картофель, лук-порей, томаты, сливки, зелень

290₽ / 200 гр.



Борщ домашний со сметаной

Говядина, морковь, свекла, картофель, капуста, лук, чеснок, томатная паста, масло растительное, масло сливочное, сахар, уксус столовый, зелень, сметана

250₽ / 200/20 гр.

ХЛЕБ

Хлебная корзина

Булочка солодовая, булочка французская

70₽ / 2/40 гр.



Масло чесночное

Масло сливочное, чеснок, зелень

70₽ / 20 гр.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Крылья куриные

Крылья куриные, соевый соус, сладкий чили, аджика, томаты черри, огурец свежий, микс салат, соус сацебели, зелень

390₽ / 175/85 гр.



❗ Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.



Картофель айдахо

250₽ / 100 гр.



Стрипсы куриные с сырным соусом

Куриное филе, яйцо, мука, панировочные сухари, сыр чеддер, пармезан, сливки, ананас, масло сливочное

380₽ / 160/40 гр.



Рататуй

Баклажаны, цуккини, томаты, перец болгарский, чеснок, масло оливковое

420₽ / 220 гр.



Картофель фри

250₽ / 100 гр.



Жареная корюшка с соусом тартар

Корюшка, мука, микс салат, томаты черри, огурец свежий, соус тартар

390₽ / 130/70 гр.



Жульен с грибами

Шампиньоны, лук репчатый, сливки, сыр гауда, масло сливочное, мука, мускатный орех, томаты черри

320₽ / 120 гр.



❗ Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА



Домашние колбаски с молодым картофелем

Фарш свиной, фарш говяжий, масло растительное, картофель стоун, огурцы свежие, томаты черри, соус сацебели, микс салат, зелень

520₽ / 150/80/60 гр.



Куриный шашлык со свежими овощами и соусом сацебели

Бедро куриное бескостное, огурцы свежие, томаты черри, микс салат, зелень, соус сацебели: томаты в собственном соку, лук репчатый, чеснок, зелень

520₽ / 200/80 гр.

Шашлык из свинины со свежими овощами и соусом сацебели

Шея свиная, огурцы свежие, томаты черри, микс салат, зелень, соус сацебели: томаты в собственном соку, лук репчатый, чеснок, зелень

580₽ / 200/80 гр.



Филе индейки томленое со шпинатом

Грудка индейки, масло растительное, шпинат, сливки, масло сливочное, желток, сок лимона, томаты черри, зелень

520₽ / 150/90 гр.



Медальоны из говяжьей вырезки

Вырезка говяжья, масло растительное, микс салат, томаты черри, соус демиглас, зелень

850₽ / 120/45 гр.



Томленный телячий язык с жареным картофелем

Язык телячий, картофель молодой, соус песто, соус терияки, томаты черри, микрозелень

680₽ / 120/60/30 гр.



❗ Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.

❗ Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



Филе судака

Филе судака, масло растительное, шпинат, сливки, цветная капуста, томаты черри, микс салат, зелень

650₽ / 140/50/50/10 гр.



Тельное из рыбы с картофельным пюре и соусом тартар

Филе форели, филе судака, филе трески, лук репчатый, сливки, сухари панко, масло растительное, масло сливочное, картофель, огурец свежий, томаты черри, зелень, соус тартар: майонез, сметана, корнишон, чеснок, каперсы, зелень

540₽ / 100/60/40/40 гр.

Филе трески, запеченное в пергаменте с томатами и апельсиновым соусом

Томаты свежие, базилик свежий, специи, филе трески, апельсиновый соус: лук репчатый, чеснок, масло оливковое, вино белое сухое, апельсиновый сок, зелень

520₽ / 130/50/20 гр.



СОУСЫ



Сацебели

Томаты в собственном соку, лук, чеснок, зелень

55₽ / 50 гр.



Соус тартар

домашний майонез, огурцы маринованные, каперсы, зелень, специи, чеснок

55₽ / 50 гр.

ДЕСЕРТЫ



Фруктовая тарелка по сезону

350 ₺ / 300 гр.

Мороженое с топпингом

клубничный, шоколадный, карамель

200 ₺ / 100/20 гр.



❗ Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.



Торт шоколадный

230 ₺ / 100 гр.



Пирог яблочный

230 ₺ / 188 гр.



Эклер

160 ₺ / 60 гр.

Макаронс

70 ₺ / 18 гр.



Булочка Шу

160 ₺ / 60 гр.



Торт морковный

230 ₺ / 100 гр.



Торт медовик

230 ₺ / 142 гр.



Чизкейк Нью-Йорк

230 ₺ / 125 гр.

Блины с вареньем

180 ₺ / 150/40 гр.



❗ Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

НАПИТКИ



Фруктово-тропический чай

Классический черный чай, сироп, лимон, апельсин

350₽ / 450 мл.

❗ Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.

ЧАЙ

Ассам **350₽** / 450 мл.
классический черный чай

Облепиха с апельсином **350₽** / 450 мл.
облепиха, апельсин, мед, чай ассам

Китайский жасмин **350₽** / 450 мл.
зеленый чай с жасмином

Травяной микс душистых трав **350₽** / 450 мл.

Бруснично-апельсиновый чай **350₽** / 450 мл.
брусника, апельсин, мед, чай ассам

Мед **50₽** / 30 гр.

Молочный Улун **350₽** / 450 мл.

Имбирно-ягодный чай **350₽** / 450 мл.
брусника, малина, ежевика, имбирь, мед, чай ассам

Чай пакетированный Julius Meinl **100₽** / 200 мл.
в ассортименте

Полезные добавки к чаю **50₽** / 5 гр.
корица / гвоздика / шиповник / мята / чабрец / имбирь

Лимон / Лайм **50₽** / 7 гр.

КОФЕ



Эспрессо **150₽** / 30 мл.

Американо **150₽** / 100 мл.

Капучино **200₽** / 200 мл.

Латте **200₽** / 250 мл.

Горячий шоколад **250₽** / 150 мл.

Молоко **50₽** / 50 мл.

Сироп к кофе **30₽** / 10 мл.

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Соки свежавыжатые **280₽** / 200 мл.

Апельсиновый
Грейпфрутовый
Морковный
Яблочный

Морс ягодный домашний **120₽** / 200 мл.

❗ Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.