



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<u>Наименование</u>	<u>Выход</u>	<u>Цена</u>
<u>Овощная чаша</u> (свежие огурцы, перец, помидоры в заливке с оливковым маслом, чесноком, зеленью)	<u>260 г</u>	<u>540 руб.</u>
<u>Разносолы</u> (маринованные помидоры черри, черемша, патиссоны, капуста, огурцы корнишоны)	<u>280 г</u>	<u>610 руб.</u>
<u>Ассорти сыров с медом и виноградом</u> (сыры «Гауда», «Мраморный», «Ламбер», «Пармезан», виноград, мед, орехи)	<u>290 г</u>	<u>1 100 руб.</u>
<u>Икра красная лососевая</u> (подается на колотом льду с брускеттами и сливочным маслом)	<u>50/30/20/5 г</u>	<u>950 руб.</u>
<u>Семга шеф-посола</u> (с можжевельными ягодами, лимоном и зеленью, подается на листе салата)	<u>100/30 г</u>	<u>980 руб.</u>
<u>Форель шеф-посола</u> (с можжевельными ягодами, лимоном и зеленью, подается на листе салата)	<u>100/30 г</u>	<u>780 руб.</u>
<u>Угорь холодного копчения, обжаренный в соусе</u>	<u>80/30 г</u>	<u>660 руб.</u>
<u>Тарелка рыбных деликатесов</u> (ассорти из северных рыб: семга и форель пряного посола, масляная рыба холодного копчения, с лимоном, оливками и зеленью)	<u>180/35 г</u>	<u>1 650 руб.</u>
<u>Тарелка мясных деликатесов</u> (деликатесы ручной работы: отварной телячий язык, буженина, запеченная с душистыми травами, куриный рулет с кедровыми орешками и мягким сыром, со сливочным хреном и горчицей)	<u>240/30/20/20/5 г</u>	<u>1 250 руб.</u>
<u>Язык отварной с хреном</u>	<u>100/30 г</u>	<u>640 руб.</u>
<u>Рулет из курицы с кедровыми орешками и сыром</u>	<u>100 г</u>	<u>440 руб.</u>
<u>Маслины</u>	<u>100 г</u>	<u>290 руб.</u>
<u>Оливки</u>	<u>100 г</u>	<u>290 руб.</u>

САЛАТЫ

<u>Наименование</u>	<u>Выход</u>	<u>Цена</u>
<u>Салат «Греческий»</u> (гармоничное сочетание спелых томатов черри, паприки, свежего огурца с сочным листом салата, маринованным луком, нежнейшим сыром «Фетакса», маслинами, с заправкой из оливкового масла и соевого соуса)	<u>230 г</u>	<u>650 руб.</u>
<u>Салат «Цезарь» с тигровыми креветками</u> (тигровые креветки гриль на подушке из сочного листа салата под соусом “Цезарь” с добавлением томатов черри, сыра “Пармезан” и чесночных гренков из белого хлеба)	<u>230 г</u>	<u>980 руб.</u>
<u>Салат «Цезарь» с куриной грудкой</u> (жаренная куриная грудка на подушке из сочного листа салата под соусом “Цезарь” с добавлением томатов черри, сыра “Пармезан” и чесночных гренков из белого хлеба)	<u>230 г</u>	<u>690 руб.</u>
<u>Салат с кальмарами и овощным рататюем</u> (обжаренные кальмары в соевом соусе с чесноком и луком на оливковом масле, с овощным рататюем из перца, огурца с томатами черри на подушке из сочного листа салата)	<u>230 г</u>	<u>720 руб.</u>
<u>Салат из языка и куриной грудки</u> (отварной говяжий язык, кусочки обжаренной куриной грудки на гриле, обжаренные грибы с томатами черри под заправкой из смеси соевого соуса, майонеза и зелени)	<u>200/15 г</u>	<u>750 руб.</u>
<u>Салат из лесного папоротника с говядиной</u> (обжаренное на растительном масле с добавлением соевого соуса и чеснока филе говядины с овощами)	<u>210/5 г</u>	<u>640 руб.</u>

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<u>Наименование</u>	<u>Выход</u>	<u>Цена</u>
<u>Тигровые креветки-гриль с помидорами черри</u> (с лимоном на листе салата)	<u>130/30/25 г</u>	<u>1 320 руб.</u>
<u>Драники со сметаной</u> (жаренные на растительном масле картофельные драники)		
<u>- с красной икрой</u>	<u>240/20/50/15 г</u>	<u>680 руб.</u>
<u>- с форелью шеф-посола</u>	<u>240/60/50/5 г</u>	<u>620 руб.</u>
<u>Сыр жареный с соусом «Чили»</u> (жаренный до золотистой корочки сыр «Гауда» в бархатной панировке с кунжутом)	<u>150/50/10 г</u>	<u>650 руб.</u>
<u>Охотничьи колбаски к пиву</u> (жаренные колбаски на гриле с острым соусом)	<u>100/30/5 г</u>	<u>440 руб.</u>
<u>Пивное плато на компанию</u> (пикантные куриные крылышки гриль, охотничьи колбаски гриль, бархатные палочки из сыра, золотистые кольца кальмаров, ржаные чесночные гренки с острым соусом «Чили» и чесночным соусом)	<u>740/130/80/20 г</u>	<u>1 700 руб.</u>
<u>Куриные крылышки гриль</u> (хрустящие пикантные куриные крылышки, обжаренные до золотистой корочки, с соусом из сметаны, майонеза, чеснока и зелени)	<u>190/50 г</u>	<u>550 руб.</u>

СУПЫ

<u>Солянка домашняя</u> (отварной говяжий язык, молочные сосиски, карбонат копчено-вареный, огурцы корнишоны, маслины, оливки, сметана, лимон)	<u>300/30 г</u>	<u>630 руб.</u>
<u>Сырный суп-пюре с грибами</u> (два сорта сыра, картофель, морковь; обжаренные на сливочном масле шампиньоны с луком, с добавлением молока, зелени и сухариков из белого хлеба)	<u>300/60 г</u>	<u>550 руб.</u>

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

<u>Наименование</u>	<u>Выход</u>	<u>Цена</u>
<u>Стейк из семги на гриле</u> (маринованная в специях рыба жарится на гриле до золотистой корочки с добавлением лайма, маслин и зелени)	<u>180/55 г</u>	<u>1 400 руб.</u>
<u>Филе палтуса под грибным соусом</u> (филе палтуса, запеченного в печи под пикантным грибным соусом с добавлением белого сухого вина и сыра)	<u>180/80/25 г</u>	<u>1 450 руб.</u>
<u>Котлетки из щуки</u>	<u>180/45 г</u>	<u>640 руб.</u>

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

<u>Язык на гриле с грибным соусом</u> (жареный говяжий язык на гриле с соусом из белых грибов и лука на сливках, с томатами черри и зеленью)	<u>160/80/50 г</u>	<u>1 250 руб.</u>
<u>Баранина томленая с овощами</u> (кусочки филе баранины с помидорами, морковью, луком, сладким перцем; с добавлением горчицы, чеснока и зелени)	<u>250 г</u>	<u>1 190 руб.</u>
<u>Стейк из свинины</u> (стейк из свинины в пикантном маринаде, жаренный на гриле. Подается со свежими огурцами, помидорами, запеченным чесноком и зеленью под соусом «Барбекю»)	<u>180/90/50/10 г</u>	<u>830 руб.</u>
<u>Филе говядины под соусом «Бурбон» с печеным картофелем и перцем</u> (медальоны из сочного филе говядины под соусом с опьяняющим ароматом спелой вишни)	<u>180/180/50 г</u>	<u>1 310 руб.</u>
<u>Куриная грудка с овощами в кисло-сладком соусе</u> (тушеная грудка в кисло-сладком соусе, сладким перцем, капустой брокколи и горчицей с добавлением чеснока и зелени)	<u>300 г</u>	<u>650 руб.</u>

<u>Наименование</u>	<u>Выход</u>	<u>Цена</u>
<u>Пельмени ручной лепки</u> (из мяса свинины и говядины, подаются со сметаной)	<u>300/50 г</u>	<u>600 руб.</u>

ГАРНИРЫ

<u>Жареные овощи с белым рисом</u> (жаренные на сливочном масле морковь, лук репчатый, перец свежий, зелень)	<u>150 г</u>	<u>250 руб.</u>
--	---------------------	------------------------

<u>Картофель - фри (без масла)</u> (жареный картофель-фри в пароконвектомате, подается с соусом «Кетчуп»)	<u>150/30 г</u>	<u>250 руб.</u>
---	------------------------	------------------------

<u>Дольки картофельные</u> (запеченные дольки картофельные с чесноком и укропом, огурчики корнишоны)	<u>150/60 г</u>	<u>250 руб.</u>
--	------------------------	------------------------

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

<u>Хлеб бородинский</u>	<u>30 г</u>	<u>30 руб.</u>
<u>Хлеб белый в/с</u>	<u>30 г</u>	<u>30 руб.</u>

СОУСЫ К БЛЮДАМ

<u>Горчица дижонская</u>	<u>50 г</u>	<u>80 руб.</u>
<u>Майонез</u>	<u>50 г</u>	<u>50 руб.</u>
<u>Хрен сливочный</u>	<u>50 г</u>	<u>70 руб.</u>
<u>Сметана</u>	<u>50 г</u>	<u>70 руб.</u>
<u>Соевый соус</u>	<u>50 г</u>	<u>50 руб.</u>
<u>Кетчуп</u>	<u>50 г</u>	<u>50 руб.</u>

ФРУКТЫ

<u>Наименование</u>	<u>Выход</u>	<u>Цена</u>
<u>Яблоко</u>	<u>100 г</u>	<u>100 руб.</u>
<u>Груша</u>	<u>100 г</u>	<u>100 руб.</u>
<u>Виноград</u>	<u>100 г</u>	<u>150 руб.</u>
<u>Лайм</u>	<u>50 г</u>	<u>80 руб.</u>
<u>Апельсин</u>	<u>100 г</u>	<u>100 руб.</u>
<u>Лимон с сахаром</u>	<u>100/10 г</u>	<u>90 руб.</u>

ДЕСЕРТЫ

<u>Мороженое с карамельным сиропом и кедровыми орешками</u>	<u>150/50/5 г</u>	<u>500 руб.</u>
<u>Мороженое с ананасом и шоколадным топингом</u>	<u>150/75 г</u>	<u>450 руб.</u>
<u>Груша, томленая в белом вине с мороженым</u>	<u>300 г</u>	<u>620 руб.</u>
<u>Чизкейк с топингом и мятой</u>	<u>160/12 г</u>	<u>430 руб.</u>
<u>Пирожное «Фондан шоколадный»</u>	<u>110/30 г</u>	<u>480 руб.</u>