

Холодные закуски / Appetizer

Выход, гр
Weight, gr

Цена, руб.
Price, rub

Классика овощей / Vegetable plate

350

400-00

Свежие овощи - огурцы, помидоры, болгарский перец, лист салата, зелень

белки - 3,82 жиры - 0,50 углеводы - 13,31 ккал. - 71,30



Морская лагуна / Light-salted fish with olives

270/60

1100-00

Нарезка рыбных деликатесов из слабосоленой семги, форели, масляной рыбы, с оливками и лимоном

белки - 64,07 жиры - 39,48 углеводы - 3,38 ккал. - 643,37



Селёдочка «под водочку» /Light-salted herring with potato

100/100/50

230-00

Кусочки малосоленой сельди, с гарниром из отварного картофеля, с лучком и зеленью

белки - 22,52 жиры - 30,67 углеводы - 21,14 ккал. - 454,62



Ассорти сыров с ароматным медом /Cheese plateau with honey

200/120

950-00

Ломтики Пармезана, сыр с голубой плесенью, мягкий сыр Бри, с медом, грецким орехом и виноградом

белки - 42,5 жиры - 65,50 углеводы - 37,65 ккал. - 910,16



Выход, гр
Weight, gr

Цена, руб.
Price, rub

Мясное плато / Meat plateau

300

850-00

Тарелка домашних деликатесов: ростбиф, запеченный с травами, нежнейший куриный рулет, отварной говяжий язык, карбонат, оливки, ароматный хрен, корнишоны, гренки
белки - 70,06 жиры - 21,51 углеводы - 18,36 ккал. - 563,54



Обжаренные кабачки

150/50

230-00

/ Grilled zucchini with walnut-garlic sauce

Обжаренные на гриле до золотистого цвета кабачки подаются с орехово-чесночным соусом и зеленью
белки - 3,87 жиры - 48,26 углеводы - 11,71 ккал. - 497,65



Баклажаны с соусом сальса

150/70

270-00

/ Grilled Eggplant with salsa

Подрумяненные на гриле ломтики баклажан, подаются с ароматным соусом сальса и зеленью
белки - 3,91 жиры - 15,18 углеводы - 17,32 ккал. - 223,05



Домашние соленья / Light-salted vegetables

350

300-00

Капуста квашенная, морковь по-корейски, томаты черри, корнишоны

белки - 5,21 жиры - 4,93 углеводы - 17,74 ккал. - 127,20



Выход, гр
Weight, gr

Цена, руб.
Price, rub

**Грибочки маринованные
/ Marinated mushrooms with onion**

100/20

170-00

Маринованные грибы с лучком и растительным маслом

белки - 4,27 жиры - 10,56 углеводы - 5,10 ккал. - 132,62



Маслины, оливки / Black & green olives

100

130-00

Маслины, оливки в масле

белки - 1,80 жиры - 16,30 углеводы - 5,20 ккал. - 175,00



Лимон / Lemon

100

80-00

Лучшая закуска «под коньячок» - дольки лимона

белки - 0,91 жиры - 0,10 углеводы - 3,00 ккал. - 16,00



Салаты / Salads

Выход, гр
Weight, gr

Цена, руб.
Price, rub

Летний / Summer salad

200

150-00

Свежий летний салат из помидор, огурцов, болгарского перца, лука, зелени. Заправка: майонез, сметана, масло

белки - 10,01 жиры - 7,10 углеводы - 4,20 ккал. - 189,00



Греческий / Greek salad

220

270-00

Микс из свежих овощей (помидор, огурец, болгарский перец) с сыром Фета, в фирменной заправке с травами

белки - 15,12 жиры - 23,61 углеводы - 6,04 ккал. - 297,15



Капрезе / Caprese

200

400-00

Классический салат из свежих помидор и рассольного сыра Моцарелла с соусом песто, кедровыми орешками, бальзамическим соусом

белки - 12,59 жиры - 32,78 углеводы - 7,09 ккал. - 376,88



Салат из сельди с картофелем / Herring salad

200

250-00

Салат из маринованной сельди с рубленным отварным картофелем, луком, зеленью и горчицей заправкой

белки - 18,75 жиры - 23,43 углеводы - 15,28 ккал. - 347,08



Цезарь с креветкой / Caesar salad with shrimps

220

380-00

Салатный лист, обжаренные креветки, томаты черри, перепелиные яйца, крутоны, сыр Пармезан, фирменный соус «Цезарь»

белки -12,03 жиры - 34,57 углеводы - 12,14 ккал. – 407,80



Теплый салат с кальмаром / Warm squid salad

200

250-00

Лист салата, цуккини, морковь, болгарский перец, обжаренный кальмар, кунжут, заправка

белки - 10,40 жиры - 1,40 углеводы - 8,80 ккал. – 89,90



Салат из семги с томатами / Salmon salad with tomatoes

200

400-00

Салатный лист, семга слабосоленая, томаты черри, мягкий сыр, оливки, фирменная заправка с травами

белки - 8,08 жиры- 28,69 углеводы - 1,65 ккал. – 297,15



Цезарь с нежным куриным филе / Chicken caesar salad

220

280-00

Салатный лист, обжаренное куриное филе, томаты черри, перепелиные яйца, крутоны, сыр Пармезан, фирменный соус «Цезарь»

белки – 16,80 жиры - 35,60 углеводы - 10,20 ккал. – 429,80



Выход, гр **Цена, руб.**
Weight, gr *Price, rub*

Граф Оливье / Olivier salad with veal

200

280-00

*Буженина, язык, говядина, картофель, огурец маринованный,
яйцо, яблоко, майонез, сметана, горчица, зеленый горошек*

белки - 18,19 жиры - 29,98 углеводы - 4,64 ккал. – 368,99



Супы / Soup

Выход, гр
Weight, gr

Цена, руб.
Price, rub

Уха из судака и семги / Salmon & zander "Ukha"

250

300-00

Рыбный суп из судака и семги

белки - 17,30 жиры - 3,19 углеводы - 4,70 ккал. - 117,13



Суп из цыпленка с домашней лапшой / Chicken soup with noodles

250

180-00

Наваристый суп из цыпленка с домашней лапшой

белки - 20,70 жиры - 25,50 углеводы - 2,40 ккал. - 321,90



Солянка мясная / Meat "Solyanka"

250

250-00

Традиционная солянка из мясных продуктов на томатной основе, со сметаной

белки - 16,07 жиры - 40,16 углеводы - 8,06 ккал. - 457,97



Борщ с говядиной / "Borch" with veal

250

220-00

Русский борщ с говядиной и сметаной

белки - 12,60 жиры - 26,23 углеводы - 13,80 ккал. - 342,31



Выход, гр
Weight, gr

Цена, руб.
Price, rub

Суп-крем из шампиньонов / Mushroom cream soup

250

250-00

Суп-крем из шампиньонов, на сливках, подается с сухариками

белки - 5,90 жиры - 19,90 углеводы - 14,06 ккал. - 259,60



Лукковый суп-крем / Onion cream soup

250

250-00

Лукковый суп-крем с насыщенным сливочным вкусом, подается с сухариками

белки - 9,20 жиры - 18,50 углеводы - 12,46 ккал. - 253,46



Холодный суп с ростбифом и курицей / Cold soup with roast beef

250

220-00

Ростбиф, запеченное куриное филе, огурец свежий, отварной картофель, яйцо, чеснок, сыворотка. Подается со сметаной и зеленью

белки - 15,90 жиры - 13,20 углеводы - 7,04 ккал. - 210,70



Холодный суп с семгой / Cold soup with salmon

250

250-00

Семга, огурец свежий, отварной картофель, яйцо, чеснок, сыворотка. Подается со сметаной и зеленью

белки - 18,83 жиры - 8,95 углеводы - 11,10 ккал. - 201,98

Горячие закуски / Hot Appetizer

Выход, гр
Weight, gr

Цена, руб.
Price, rub

Овощи, запеченные с сыром / Baked vegetables with cheese crusp

150

250-00

Блюдо из овощей: картофеля, баклажанов, томатов с сыром и зеленью

белки - 7,00 жиры - 3,80 углеводы - 15,00 ккал. - 125,50

Шашлычок из семги на шпажке / Salmon barbecue

90/30

400-00

Нежные маринованные кусочки филе семги, запеченные с болгарским перцем; подаются на шпажке с дольками лимона

белки - 13,54 жиры - 15,78 углеводы - 2,14 ккал. - 205,45



Креветки в остром соусе / Shrimps in spicy sauce

150

420-00

Крупные креветки, покрытые хрустящей корочкой, обжаренные со специями. Подаются в остром соусе

белки - 21,90 жиры - 1,40 углеводы - 5,80 ккал. - 124,14



Креветки в сливочном соусе / Shrimps in creamy sauce

150

450-00

Крупные креветки в сливочном соусе с сыром

белки - 21,90 жиры - 13,98 углеводы - 2,10 ккал. - 222,13



Мидии в сливочном соусе / Mussels in creamy sauce

130

300-00

Крупные мидии-киви в ракушке, запеченные с сыром с голубой плесенью, сливками, зеленью и чесноком

белки - 13,40 жиры - 11,80 углеводы - 3,90 ккал. - 176,60



Рыбные биточки / Fish rissoles

120/30

200-00

Нежные биточки из судака в томатном соусе с овощами

белки - 13,9 жиры - 17,96 углеводы - 18,14 ккал. - 293,11



Шашлычок из свинины / Pork barbecue

100/30

200-00

Шашлычок из сочного филе свинины, на шпажке с кисло-сладким соусом, приправленный кунжутом

белки - 12,15 жиры - 25,99 углеводы - 7,38 ккал. - 312,07



Курица по-милански на шпажке / Chicken barbecue

140

200-00

Нежные маринованные кусочки куриного филе, запеченные с ананасом и болгарским перцем; подаются на шпажке с соусом

белки - 19,05 жиры - 28,17 углеводы - 1,27 ккал. - 334,91



**Рулетки из куриного филе с грибами
/ Chicken rolls with mushrooms**

170

250-00

Рулетки из нежного куриного филе, фаршированные грибами с ароматным луком, в беконе

белки - 20,10 жиры - 31,40 углеводы - 2,06 ккал. - 371,59



Пельмени / Pelmeni

200/20

230-00

Классические свино-говяжьи пельмешки, со сливочным маслом и зеленью

белки - 26,27 жиры - 24,31 углеводы - 67,10 ккал. - 593,76



**Вареники с картофелем и грибами
/ Vareniki with potato & mushroom**

200/20

180-00

Вареники с картофелем, грибами и жареным луком. Подаются со сметаной и зеленью

белки - 11,40 жиры - 8,90 углеводы - 68,25 ккал. - 398,87



Паста / Pasta

Выход, гр Weight, gr	Цена, руб. Price, rub
150/70/30	380-00

Фарфалле с семгой в сливочном соусе / Farfalle with salmon

Самая популярная Итальянская паста, с нежнейшими кусочками семги в сливочном соусе с сыром Пармезан

белки - 31,12 жиры - 26,70 углеводы - 72,56 ккал. - 655,09



Феттучини с грибами в сливочном соусе / Fettucini with mushroom in creamy sauce

150/70/30	300-00
-----------	--------

Итальянская паста, с шампиньонами в сливочном соусе с сыром Пармезан

белки - 20,80 жиры - 28,32 углеводы - 75,09 ккал. - 638,50



Спагетти Карбонара / Spaghetti Carbonara

150/50/30	300-00
-----------	--------

Итальянская паста с обжаренным беконом, с добавлением сливок и яичного желтка, с сыром Пармезан

белки - 22,85 жиры - 50,80 углеводы - 72,56 ккал. - 838,88



Спагетти Болоньезе / Spaghetti Bolognese

150/70/30	320-00
-----------	--------

Итальянская паста из Болоньи под традиционным томатно-мясным соусом из говядины, с добавлением помидор черри.

Подается с зеленью

белки - 28,04 жиры - 37,06 углеводы - 79,83 ккал. - 765,00



Горячие блюда из рыбы / Fish Entrees

Выход, гр
Weight, gr
Цена, руб.
Price, rub

Филе семги под сливочным соусом с прованскими травами

/ Salmon in cream sauce with herbs de Provence

Обжаренное филе семги; подается под сливочным соусом с прованскими травами

белки - 33,59 жиры - 22,63 углеводы - 13,58 ккал. - 392,38



200/30 750-00

Семга гриль / Salmon steak

Аппетитный и сочный кусок семги, приготовленный на гриле, с лимоном и зеленью

белки - 30,67 жиры - 12,34 углеводы - 2,10 ккал. - 242,16



150/30 750-00

Семга с гарниром из овощей

/ Salmon with vegetables

Филе семги с гарниром из овощей: моркови, баклажан, болгарского перца

белки - 30,61 жиры - 12,07 углеводы - 4,70 ккал. - 249,90



150/80 800-00

Филе судака с овощами

/ Pike perch fillet with vegetables

Нежный ролл из филе судака с овощами: цуккини, болгарским перцем, морковью и томатами

белки - 28,52 жиры - 10,01 углеводы - 6,42 ккал. - 229,84

150/100 400-00

Горячие блюда из мяса / Meat Entrees

* СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ ГОВЯДИНЫ

Rare - обжаренный снаружи, красный внутри, t мяса 39°- 43°

Medium rare - стейк с кровью, красно-розовый внутри, t мяса 42°- 47°

Medium - среднепрожаренный стейк, розовый, t мяса 47°- 50°

Medium well - почти прожаренный стейк, светло-розовый, t мяса 55°- 57°;

Well done - максимально прожаренный стейк, t мяса > 60

Выход, гр
Weight, gr

Цена, руб.
Price, rub

Стейк из говядины / Veal steak

180/30

680-00

Филе говядины, приготовленное на гриле до выбранной Вами степени прожарки. Подается с соусом

белки - 34,23 жиры - 28,80 углеводы - 6,45 ккал. - 421,92



Медальоны из телятины с вишневым соусом / Veal medallions with cherry sauce

200

680-00

Медальоны из говядины, обжаренные на масле. Подаются в вишневом соусе

белки - 28,11 жиры - 23,89 углеводы - 22,72 ккал. - 418,37



Стейк из свинины / Pork steak

170/30

370-00

Филе свинины, приготовленное на гриле. Подаются с соусом

белки - 26,49 жиры - 59,94 углеводы - 6,45 ккал. - 671,22



Выход, гр

Цена, руб.

**Мясные шарики в томатном соусе с
картофельным пюре**

120/30/100 250-00

/ Meat balls in tomato sauce with mashed potato

Шарики из свино-говяжьего фарша, тушеные в томатном соусе, с гарниром из картофельного пюре

белки - 19,74 жиры - 61,71 углеводы - 24,99 ккал. - 732,77



**Люля-кебаб с запеченным картофелем
/ Kebab with baked potato**

100/30/100 300-00

Люля-кебаб, из свино-говяжьего фарша, с запеченными картофельными дольками, маринованным луком и соусом.

белки - 14,52 жиры - 39,27 углеводы - 23,08 ккал. - 507,47



Филе цыпленка на гриле / Chicken - grill

150/50 270-00

Нежное филе цыпленка, приготовленное на гриле. Подается с орехово-чесночным соусом.

белки - 30,45 жиры - 49,10 углеводы - 1,89 ккал. - 571,29



**Ломтики куриного филе в сливочно-грибном соусе
/ Slices of chicken in creamy mushroom sauce**

200 250-00

Сочные ломтики куриного филе, томленные в сливочно-грибном соусе, с гарниром из отварным картофелем.

белки - 20,5 жиры - 23,76 углеводы - 10,20 ккал. - 336,7



Жаркое по-домашнему / *Homemade roast*

300

300-00

Томленное в горшочке жаркое с картофелем, свиной, кабачком, грибами, луком, перцем болгарским, украшенное зеленью.

белки - 15,62 жиры - 28,07 углеводы - 30,31 ккал. - 436,38



Гарниры / *Garnish*

Овощи на гриле / *Grilled vegetables*

150

130-00

Баклажан, кабачок, болгарский перец, грибы.

белки - 2,46 жиры - 14,69 углеводы - 5,46 ккал. - 165,53



Рис с овощами / *Rice with vegetables*

150

100-00

Рис с обжаренными в масле с овощами: болгарским перцем, морковью и луком.

белки - 8,87 жиры - 1,25 углеводы - 91,57 ккал. - 413,04



Запеченные картофельные дольки / *Baked potato*

150

100-00

Запеченные с чесноком и растительным маслом картофельные дольки.

белки - 3,21 жиры - 19,59 углеводы - 24,89 ккал. - 289,83



Выход, гр
Weight, gr

Цена, руб.
Price, rub

Картофель отварной с укропом и маслом
/ Boiled potato with dill

150

100-00

белки - 3,10 жиры - 8,86 углеводы - 24,33 ккал. - 189,52



Шпинат со сливками / Spinach with cream

150

180-00

Обжаренный шпинат, с добавлением сливок и специй.

белки - 4,1 жиры - 9,12 углеводы - 3,30 ккал. - 112,03



Соусы / Sauces

Орехово-чесночный / Nut-garlic

50

70-00

белки - 2,03 жиры - 19,82 углеводы - 2,29 ккал. - 194,34



Красный острый / Red chilly

50

50-00

белки - 1,26 жиры - 0,00 углеводы - 10,90 ккал. - 49,00



Выход, гр
Weight, gr

Цена, руб.
Price, rub

Кисло-сладкий / Sweet-sour

50

50-00

белки - 0,15 жиры - 0,40 углеводы - 19,85 ккал. - 83,50



Хрен / Horseradish

50

30-00

белки - 1,10 жиры - 3,90 углеводы - 4,80 ккал. - 58,50



Горчица / Mustard

50

50-00

белки - 4,80 жиры - 5,45 углеводы - 5,50 ккал. - 90,50



Сметана / Sour-cream

50

50-00

белки - 1,30 жиры - 7,50 углеводы - 1,50 ккал. - 79,0



Хлебобулочные изделия / Bread

Батон пшеничный / wheat loaf

30

3-00

белки - 2,25 жиры - 0,87 углеводы - 15,27 ккал. - 79,00

Хлеб пшеничный / wheat bread

30

3-00

белки - 4,90 жиры - 1,00 углеводы - 14,80 ккал. - 60,30

Хлеб ржаной / rye bread

30

3-00

белки - 2,04 жиры - 0,39 углеводы - 10,40 ккал. - 63,00

Хлебная корзинка / bread mix

150

80-00

Хлеб, пшеничный, хлеб ржаной, батон

белки - 10,2 жиры - 1,95 углеводы - 52,05 ккал. - 301,5

Десерты / Desserts

Выход, гр
Weight, gr

Цена, руб.
Price, rub

Штрудель яблочный с пломбиром / Apple strudel with ice-cream

200

190-00

Яблочный штрудель с шариком мороженого и сиропом.

белки - 7,54 жиры - 30,77 углеводы - 65,97 ккал. - 571,01



Чизкейк / Cheesecake

180

220-00

На Ваш выбор. Подается с топингом.

белки - 7,70 жиры - 26,01 углеводы - 40,20 ккал. - 425,69



Обжаренный сыр сулугуни клубничным соусом / Fried suluguni with strawberry sauce

150

250-00

белки - 22,80 жиры - 23,84 углеводы - 21,91 ккал. - 393,49



Сырники творожные с джемом / Cheesecakes with jam

120/30

150-00

белки - 19,35 жиры - 5,68 углеводы - 35,67 ккал. - 271,27



Выход, гр **Цена, руб.**
Weight, gr **Price, rub**
 150/30 150-00

Ванильный пломбир / Vanilla ice-cream

Мороженое пломбир с наполнителем на выбор: топингом, орехом, шоколадом.

белки - 80,01 жиры - 31,52 углеводы - 47,58 ккал. - 506,02



Фрукты / Fruit

Виноград / Grape

белки - 0,60 жиры - 0,60 углеводы - 15,40 ккал. - 72,00

Яблоко / Apple

белки - 0,40 жиры - 0,40 углеводы - 9,80 ккал. - 47,00

Груша / Pear

белки - 0,40 жиры - 0,30 углеводы - 10,30 ккал. - 47,00

Апельсин / Orange

белки - 0,90 жиры - 0,20 углеводы - 8,10 ккал. - 36,00

Киви / Kiwi

белки - 0,80 жиры - 0,40 углеводы - 8,10 ккал. - 47,00

Мандарин / Mandarin

белки - 0,80 жиры - 0,20 углеводы - 7,50 ккал. - 33,00

Выход, гр **Цена, руб.**
Weight, gr **Price, rub**

100 70-00



100 40-00



100 40-00



100 40-00



100 50-00



100 30-00



Уважаемые гости!

Обращаем внимание Ваше на время приготовления блюд:

Салаты 10-20 минут
 Горячие закуски 15-25 минут
 Горячие блюда 40-50 минут
 Десерты 10-20 минут

Dear Guests!

Please, pay attention to the cooking time:

Salads 10-20 min
 Hot appetizers 15-25 min
 Hot entrees 40-50 min
 Deserts 10-20 min