ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось слабосоленый шеф-посола 100/30/20 620 ₽
подается с маринованными маслинами и ржаными чипсами из чиабатты

Рыбные деликатесы из балыка белой рыбы с лососем шеф-посола, копченого кальмара и жареного угря 160/20 760 ₽
подаются с маринованным имбирем

Закуска из филе сельди с красным луком 150/100/30 420 ₽
подается с картофелем и зеленью

Мясное ассорти с авторской бужениной, сыровяленым «Сальчичон» и вялеными томатами 150/30 560 ₽

Нежный телячий язык с соусом «хрен» 100/30 420 ₽

Ассорти из сыров 180/20 560 ₽
сыр камамбер, копченый сыр сулугуни, сыр чеддер, фруктовый конфитюр

Овощное ассорти 300 350 ₽
сезонные овощи, зелень

«Битые» огурцы с чесноком и зеленью 200 250 ₽

Карамельные баклажаны под ореховой заправкой 300 450 ₽
обжаренные во фритюре, со свежими томатами и зеленью

Закуска с вялеными томатами, оливками, сыром «брынза» и красным луком 200 420 ₽
под пикантной заправкой

Соленья из бочонка 300 390 ₽
ассорти из томатов черри, корнишонов, вяленых томатов, халапеньо

САЛАТЫ

Салат «Капрезе» 250 470 ₽
мини-моцарелла в рассоле с микро-зеленью и томатами черри под пряной заправкой

Салат овощной с греческими оливками, рассольной брынзой, красным луком с оливковым соусом 220 380 ₽

Салат из жареного угря, копченого кальмара, свежего огурца с зеленью микс и соусом «цезарь» 200 520 ₽

Салат с тигровыми креветками, вялеными томатами, со свежими овощами под пикантной заправкой 220 490 ₽

Авторский цезарь со слабосоленым лососем и копченым сыром сулугуни 220 520 ₽

Салат из говядины со свежими овощами с пряной заправкой 220 470 ₽

Цезарь с курицей под фирменной заправкой 220 450 ₽

Теплый салат из языка с запеченными баклажанами, болгарским перцем, свежим салатом под горчичной заправкой 220 520 ₽

Теплый салат из курицы с шампиньонами, луком, копченым сыром сулугуни под домашним майонезом 220 450 ₽

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Суп дня 250 250 ₽

Окрошка традиционная 250 250 ₽
на выбор на квасе или айране

Солянка мясная 250 300 ₽

Крем-суп из шампиньонов с чесночными гренками 250 350 ₽

ДОМАШНЯЯ КУХНЯ

Пельмени из индейки со сливочным сыром 200/20 320 ₽
по желанию гостя подаются с бульоном, сметаной, уксусом, аджикой

Пельмени домашние 200/20 300 ₽
по желанию гостя подаются с бульоном, сметаной, уксусом, аджикой

Вареники с картофелем и луком 250/20 260 ₽
подаются со сливочным маслом

Вареники с творогом 250/30 260 ₽
подаются с ягодным вареньем

Мини самса из слоеного теста с курицей и картофелем 150/30 240 ₽
подается со сметанным соусом

Фирменные блинчики с мясом и капустой 150/30 220 ₽
подаются со сметанным соусом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Пряные креветки под итальянской заправкой 150/20 690 ₽
с лимоном гриль

Запеченные мидии с сыром сулугуни 1 порц. (8 шт) 620 ₽

Лосось гриль с жареным сельдереем и свежим редисом 130/100 790 ₽

Филе судака со спагетти из цуккини с фирменным соусом 135/100 540 ₽

Бефстроганов из говядины с луком и сливками 120/30 590 ₽

Медальоны из телятины томленые в вине с зеленью 140 690 ₽

Колбаски гриль мясные ассорти 240/80/60 540 ₽
подаются с острой морковью, красным луком с домашней горчицей и соусом барбекю

Фирменная буженина под сливочным соусом 150 520 ₽

Сочная корейка на кости с соусом чили 230/80/30 560 ₽
подается с «битыми» огурцами

Телячий язык томленый в сливках 100/30/30 520 ₽
подается под горчично-чесночным соусом с заправкой из зелени и томатов черри

Филе индейки с грушами и изюмом 1/300 520 ₽
подается под соусом из апельсина и пряных трав

Шницель из курицы по-авторскому рецепту с салатом микс и овощами 1/150/100 490 ₽

ГАРНИРЫ

Овощи гриль 150 250 ₽
баклажаны, цуккини, томаты, перец болгарский

Спагетти с сыром 150/30 170 ₽

Зеленая фасоль с овощами 150 170 ₽

Картофель жареный с грибами и луком 150/50 180 ₽

Картофель отварной 150 150 ₽
со сливочным маслом и зеленью

ПАСТА

Паста с тигровыми креветками и сыром пармезан 250 520 ₽

Паста со сливочным лососем и сыром пармезан 250 520 ₽

Паста с сырокопченым беконом и сыром пармезан 250 440 ₽

Паста с курицей под сливочным соусом и сыром пармезан 250 440 ₽

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Куриные крылышки 260/80/50 420 ₽
подаются с «битыми» огурцами и соусом терияки

Сырные шарики со сметанно-чесночным соусом 150/50 300 ₽

Картофель фри 150/50 230 ₽
подается с томатным соусом

Картофельные дольки 150/50 230 ₽
подаются с кисло-сладким соусом

Гренки ржаные чесночные 200/50 170 ₽
с соусом тар-тар

СОУСЫ

Майонез/кетчуп/сметана/аджика/горчица 50 50 ₽

Тар-тар /сметанно-чесночный/чили/кисло-сладкий 50 50 ₽

ДЕСЕРТЫ

Штрудель с яблоком, изюмом и пряной корицей 100/50 270 ₽
подается с шариком ванильного пломбира

Штрудель с грушей, изюмом и грецкими орехами 100/50 270 ₽
подается с шариком шоколадного пломбира

Чизкейк
классический/шоколадный/ягодный 130/25 270 ₽

Мороженое пломбир 100 170 ₽
ванильный/шоколадный на выбор
топпинг, орехи, шоколад по желанию

Фруктовая композиция за 100 70 ₽
по желанию гостя