



ОСНОВНОЕ МЕНЮ

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

- Тосканский суп из белой рыбы** 1/1700.....2000-00
(Из пяти видов белой рыбы:
Судак, палтус, дорадо, сибас, треска.
С томатами черри и луком пореем.
Рекомендуется на 4-5 персон)
- Мясное ассорти гриль** 1000/150.....4500-00
(Стейк сирлойн, голень ягненка, утиная грудка,
свинные медальоны в беконе, медальоны из говядины.
Подается с грибным, сальса и BBQ соусами.
Рекомендуется на 4-5 персон)
- Рыбное ассорти гриль** 800/200/100.....4900-00
(филе сибаса и дорадо, лосось,
мидии «Киви», креветки, барабулька.
Подается с имбирным и шафрановым соусами.
Рекомендуется на 4-5 персон)
- Озерная форель** 1500/400/170.....5700-00
(Запеченная целиком.
Подается с брокколи, печеным картофелем,
овощами гриль и винным соусом. Готовится 2 часа.
Рекомендуется на 4-5 персон)



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие овощи 1/330.....	330-00
(томаты, огурцы, редис, болгарский перец, зеленый лук, зелень)	
Паштет из фермерского кролика 145/50.....	550-00
(глазированный ягодным соусом, подается с пшеничными тостами)	
Тартар из красного тунца 150/20.....	600-00
(со свежим огурцом, тобико и лаймом)	
Прошутто 1/100.....	600-00
(молодая пармская ветчина с черным перцем и оливковым маслом)	
Террин из овощей гриль и пармской ветчины 170/30.....	620-00
(подается на пшеничных тостах с соусом песто)	
Ломтики лосося 1/100.....	650-00
(Собственногопряного посола, подается с лимоном)	
Сырная тарелка 150/50/50.....	750-00
(пармезан, эмменталь, скаморца, дор блю, камамбер. Подается с медом, грецкими орехами и виноградом)	
Тартар из лосося 150/10.....	750-00
(с каперсами, корнишонами и авокадо. Заправляется оливковым маслом)	
Вяленая говядина 180/30.....	850-00
(говядина собственного приготовления. Подается с томатами, рукколой и соусом песто)	
Ассорти сыровяленых деликатесов 180/50.....	880-00
(балык из свинины и говядины, пармская ветчина, колбаса с/к)	



САЛАТЫ

Салат с молодой пармской ветчиной и грушей 1/150.....480-00

(листья салатов, груша, виноград, пармиджано, пармская ветчина.

Заправляется соусом из манго)

Салат с жареной хурмой и теплым бри 1/170.....500-00

(листья салатов, бри, фисташки, хурма.

Заправляется медово-апельсиновым соусом)

Салат из авокадо и тигровых креветок 200/25.....700-00

(заправляется соком лайма, оливковым и кунжутным маслом)

Теплый салат с осьминогом 1/220.....890-00

(листья салатов, томленный осьминог, молодой картофель,

болгарский перец. Заправляется соусом чили свит)

Буратта 200/70.....990-00

(с томатами, базиликом и соусом песто)



САЛАТЫ

Салат с печенью цыпленка 1/180.....450-00

(печень цыпленка, микс салатов, свежие ягоды, мандарины. Заправляется малиновым винегретом)

Салат греческий 1/220.....480-00

(Томаты, огурцы, болгарский перец, брынза, красный лук, орегано, маслины каламата)

Цезарь с куриной грудкой "Су-вид" 1/220.....600-00

(листья салата романо, томаты черри, пармезан, соус цезарь, пшеничные гренки)

Теплый салат с говядиной 1/200.....650-00

(листья салатов, томаты черри, корнишоны, вырезка говяжья, соус из трех горчиц)

Цезарь с запеченным лососем 1/220720-00

(листья салата романо, томаты черри, пармезан, соус цезарь, пшеничные гренки)

Цезарь с тигровыми креветками 1/220.....720-00

(листья салата романо, томаты черри, пармезан, соус цезарь, пшеничные гренки)



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Бургундские улитки 6шт/20.....	440-00
(под зеленым маслом. Подаются с пшеничными тостами)	
Жюльен из грибов 1/140.....	450-00
(белые грибы и шампиньоны, сливки, сметана, сыр)	
Баклажаны пармиджано 170/30.....	490-00
(запеченные с моцареллой и пармезаном. Подаются с мини-салатом из рукколы и соусом сальса)	
Испанские голубые мидии 1/250.....	650-00
(тушеные в белом вине и сливках)	
Морские гребешки 1/110.....	990-00
(подаются со сливочным соусом, в основе которого эстрагон)	
Камамбер с ягодами, медом и кедровыми орешками 1/160.....	990-00
(запеченный сыр, подается с малиновым соусом)	

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Крем суп из зеленого горошка с мятой 1/250.....	370-00
Тыквенно-абрикосовый суп 1/270.....	420-00
(с тигровыми креветками)	
Суп «Гуляш» 1/250.....	490-00
(густой суп из говядины и бекона с фасолью и болгарским перцем)	
Филиппинский суп с морскими гребешками 250/40.....	550-00
(в основе супа печеный болгарский перец и кокосовое молоко)	



ПАСТА

- Спагетти а-ля Болоньезе** 1/340.....520-00
(свиная вырезка, томаты, морковь, лук, пармезан)
- Домашние равиоли** 1/220.....520-00
(с тигровыми креветками, шпинатом и сыром крематте
Подаются со сливочным соусом и пармезаном)
- Домашняя лапша тальятелле с грибами и рукколой** 1/330.....550-00
(в сливочном соусе с шампиньонами, белыми грибами и белым вином)
- Спагетти Карбонара** 1/330.....580-00
(бекон, лук шалот, чеснок, белое вино, сливки, яичный желток, пармезан)
- Ньокки с беконом и грибами** 1/280.....710-00
(готовятся в сливочном соусе с луком шалот,
тимьяном, белым вином, беконом и шампиньонами)
- Черные спагетти с морепродуктами** 1/350.....970-00
(морские гребешки, мидии «Киви»,
тигровые креветки. Готовятся в томатном соусе)



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Белая треска 1/300.....	410-00
(запекается под корочкой из вяленых томатов и олив. Подается с картофельным пюре)	
Барабуля 200/50/30.....	720-00
(жареная барабулька. Подается с имбирным миксом)	
Филе судака 240/30.....	680-00
(Подается со сливочным соусом и гарниром из опят)	
Филе сибаса с зеленым гарниром 1/250.....	850-00
(Подается с зеленым горошком и шпинатом)	
Палтус под корочкой из фисташек 200/30.....	950-00
(подается с черным пюре из цветной капусты)	
Филе дорадо по-провански на пюре из брокколи 220/40.....	1050-00
(Филе запекается с томатами конкассе, белыми грибами, пармезаном и оливками. Подается на пюре из брокколи)	
Филе красного тунца 185/30.....	1100-00
(Тунец в кунжутной панировке. Подается с зеленой спаржей)	
Лосось на подушке из шпината с белыми грибами 1/300.....	1150-00
(филе лосося, приготовленное на гриле. Подается с припущенным в сливках шпинатом)	
Королевские креветки 1/280.....	1200-00
(с гарниром из цукини, брокколи, томатов и лука порея)	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Куриная грудка 1/200.....	600-00
(фаршированная сливочным шпинатом, подается с пюре из тыквы и кураги)	
Цыпленок корнишон 370/80/30.....	620-00
(подается с томатами гриль и соусом сальса)	
Магре с фруктовым тартаром 120/90/30.....	800-00
(утиная грудка, подается с тартаром из фруктов и ежевичным соусом)	
Утиная ножка конфи 170/60/30.....	850-00
(Подается с сеном из лука порея, мандаринами и соусом из вишни)	



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Кролик, тушеный с черносливом и белым вином 140/140/30.....650-00
(подается со сладким булгуром с курагой и черносливом)

Телячьи щечки 1/300.....750-00
(Томленые с корнеплодами и специями,
подаются с паровой кашей из гречневой крупы и белых грибов)

Свиная вырезка в панчетте 160/110/30.....780-00
(Подается с соусом путтанеска и мини-гарниром
из цукини, молодого картофеля и шампиньонов)

Шницель из свиной корейки 230/100/30.....850-00
(подается с маринованными опятами и соусом сальса)

Стейк Сирлойн 250/30.....1050-00
(Стейк из тазобедренной части. Подается с перечным соусом.
Рекомендуемая прожарка-Medium Rare, Medium.
Зерновой откорм 180 дней)

Томленая голень ягненка 350/100/30.....1300-00
(подается с гарниром из молодого картофеля и соусом Брани)

Стейк Филе-миньон 200/100/30.....1600-00
(Стейк из центральной части вырезки.
Рекомендуемая прожарка-Medium Rare, Medium.
Подается с печеным картофелем и перечным соусом. Травяной откорм)

Говяжьи ребрышки 300/70/30.....1600-00
(Томленые в собственном соку.
Подаются с овощами гриль и домашним BBQ)

Каре ягненка 170/130/30.....1850-00
(Новозеландский ягненок, приготовленный по технологии «Су-вид».
Подается с булгуром и перечным соусом)

Стейк Стриплойн Прайм 250/30.....2600-00
(Стейк из тонкого края. Подается с перечным соусом.
Рекомендуемая прожарка-Medium, Medium well.
Зерновой откорм 180 дней)

Стейк Рибай Прайм 250/30.....2850-00
(Стейк из толстого края. Подается с перечным соусом.
Рекомендуемая прожарка-Medium, Medium well.
Зерновой откорм 180 дней)



А Л Я Р У С

Филе сельди с молодым картофелем 110/120.....	400-00
(подается с мини картофелем и гренками)	
Закуска крестьянская 75/75/30.....	450-00
(домашнее сало, корнишоны, тосты из бородинского хлеба. Подается с горчицей)	
Ассорти закусок «под водочку» 1/320.....	450-00
(Квашеная капуста, соленые огурцы и помидоры, филе сельди, картофель)	
Русские суши-роллы 160/30.....	520-00
(Блинчики с лососем с/с, угрем, авокадо, огурцом, зеленым луком и соусом тобико)	
Язык говяжий 100/50.....	490-00
(подается с хреном и гренками)	
Салат Оливье 1/200.....	520-00
(с перепелкой “Су-вид”)	
Винегрет 1/200.....	450-00
(с сельдью)	
Суп из цесарки 1/250.....	350-00
(с домашней лапшой)	
Борщ московский 250/100.....	420-00
(подается со сметаной, салом и бородинскими гренками)	
Солянка мясная сборная 250/30.....	420-00
(подается со сметаной)	
Похлебка из лесных грибов 250/30.....	420-00
(с толченым картофелем. Подается в булке)	
Пельмени домашние 300/30.....	480-00
(классические пельмени из говядины и свинины. Подаются с зеленым луком и сметаной)	
Пельмени рыбацкие 300/30.....	550-00
(с семгой и судаком. Подаются со сметаной и зеленым луком)	
Бефстроганов 150/120.....	980-00
(Подается с картофельным пюре)	
Котлета Пожарская 160/120/30.....	550-00
(Куриная котлета, подается с картофельным пюре и грибным соусом)	
Котлеты паровые из кролика 130/150/30.....	650-00
(подаются с паровыми овощами и грибным соусом)	



ГАРНИРЫ

Картофельное пюре 1/150.....	200-00
Картофель фри 150/30..... (подается с кетчупом)	200-00
Картофель деревенский в специях 150/30..... (подается с кетчупом)	200-00
Молодой картофель, запеченный с розмарином 1/150.....	250-00
Булгур с вялеными томатами и белыми грибами 1/150.....	300-00
Овощи гриль 1/150..... (цукини, баклажаны, болгарский перец)	350-00
Шпинат с белыми грибами и сливками 1/150.....	350-00
Спаржа на пару 1/120.....	700-00

СОУСЫ В АССОРТИМЕНТЕ

Кетчуп, майонез, сметана, горчица, хрен, сальса, BBQ, песто, малиновый, манговый, ежевичный, перечный, ткемали 1/50.....	90-00
Мед, джем, домашнее варенье, молоко сгущенное 1/100.....	150-00



ДЕСЕРТЫ

Мороженое «Мовенпик» 1/50.....	200-00
(ванильное, клубничное, шоколадное)	
Сорбет «Мовенпик» 1/50.....	200-00
(лайм-лимон, черная смородина)	
Чизкейк классический 100/30.....	320-00
(Подается с карамельным соусом)	
Тирамису 100/30.....	350-00
(Итальянский десерт из крема “Маскарпоне” и печенья “Савоярди”)	
Птичье молоко 100/30.....	350-00
(Классический суфлейный десерт, под шоколадной глазурью)	
Панна котта с манго 1/135.....	350-00
(Сливочный десерт, подается с ягодами)	
Крем-брюле 1/155.....	350-00
(под тростниковой корочкой)	
Чизкейк шоколадный 100/30.....	380-00
Опера 1/130	400-00
(Кофейно-шоколадный торт)	
Венский яблочный штрудель 130/80.....	420-00
(Подается с ванильным мороженым)	
Шоколадный фондан 80/80.....	420-00
(Шоколадный кекс с жидкой серединой, подается с ванильным мороженым)	
Брауни 1/180.....	420-00
(Шоколадный пирог с миндалем. Подается теплым, с ванильным мороженым)	
Ягодное ассорти 1/170.....	550-00
(Клубника, голубика, физалис)	
Фруктовая ваза малая 1/1000.....	1200-00
Фруктовая ваза большая 1/1500.....	1800-00



ФРЕШ

МОРКОВЬ (250 мл).....	250-00
ЯБЛОКО+МОРКОВЬ (250 мл).....	250-00
МОРКОВЬ+СЕЛЬДЕРЕЙ (250 мл).....	250-00
АПЕЛЬСИН (250 мл).....	300-00
ГРЕЙПФРУТ (250 мл).....	300-00
АПЕЛЬСИН+ГРЕЙПФРУТ (250 мл).....	300-00
ЯБЛОКО (250 мл).....	300-00
ТОМАТ (250мл).....	300-00
ЯБЛОКО+СЕЛЬДЕРЕЙ (250 мл).....	300-00
АНАНАС (250 мл).....	500-00

КОФЕ

"ЭСПРЕССО" (50 мл).....	150-00
"РИСТРЕТТО" (25 мл).....	150-00
"ЭСПРЕССО ДЕКАФ " (50 мл).....	150-00
"АМЕРИКАНО" (170 мл).....	150-00
"КАПУЧИНО" (170 мл).....	250-00
"ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО" (100 мл).....	250-00

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

МОРС ИЗ КЛЮКВЫ (250 мл).....	100-00
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА "ВОЛЖАНКА" (250 мл)..... газированная/негазированная	120-00
СОК PAGO В АССОРТИМЕНТЕ (200 мл).....	150-00
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА "АЛЬП СКАЙ" (250 мл)..... газированная/негазированная	150-00
КОКА-КОЛА (250 мл).....	150-00
МОРС ИЗ КЛЮКВЫ (1000 мл).....	400-00



АЛЕКСАНДРЪ
CLUB

ЧАЙНАЯ КАРТА

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

АССАМ МОКАЛБАРИ 600/1200 мл 250-00/450-00

(Индийский чай из легендарной провинции Ассам, выращенный на плантации Мокалбари, славящейся на мир производством чая высочайшего качества. Напиток обладает насыщенным, терпким вкусом, темно-янтарным настоем с ароматом цветочного меда. Прекрасно утоляет жажду и помогает взбодриться).

ДАРДЖИЛИНГ ЛЕТНИЙ 600/1200 мл 300-00/ 500-00

(Уникальный по своим полезным качествам, особенностям сбора и технологии производства черный индийский чай из высокогорной провинции Дарджилинг. На исторической родине его называют: «чай, сошедший с небес». Данный сорт первого летнего сбора, отличается светлым настоем, сбалансированным вкусом с цветочными нотками и тонким фруктовым ароматом. Можно наслаждаться в любое время суток).

КОРОЛЕВСКИЙ ЧАЙ 600/1200 мл 300-00/500-00

(Классический цейлонский чай с добавлением клубники, лепестков роз и ежевики. При заваривании получается темно-янтарный цвет настоя с богатым сбалансированным вкусом и насыщенным ароматом ягод. Отлично бодрит, утоляет жажду, можно пить без сахара, т.к. ягоды придают напитку сладковатый привкус. Может быть сопровождающим напитком в течение всего дня).

ЭРЛ ГРЕЙ 600/ 1200 мл 250-00/450-00

(Самый популярный сорт ароматизированного чая, изготовленного на основе классического черного цейлонского чая с добавлением эфирного масла бергамота. Дает крепкий настой, полный насыщенный вкус и неповторимый цитрусовый аромат. Эрл Грей повышает тонус и работоспособность в течение всего дня. Является утренним или дневным напитком).

ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ 600/ 1200 мл 300-00/500-00

(Классический цейлонский чай с добавлением высокогорной отборной травы чабрец, собранной вручную. Напиток получается крепким, с ярко выраженным травяным привкусом. Чабрец придает чаю неповторимый аромат, знакомый многим с детства. Этот чай избавит от первых признаков простуды. Данный купаж является прекрасным дигестивом – напитком, который помогает усвоению пищи, а чабрец отлично расщепляет животные жиры).



МНОГОЛЕТНИЙ ПУЭР 15 ЛЕТ 600/1200 мл300-00/500-00

(Листовой пуэр многолетней выдержки с потрясающим мягким вкусом.

Понижает содержание сахара в крови, способствует похудению, благоприятен для пищеварения и выводит яды.

Повышает работоспособность и дает мощнейший заряд энергии на целый день. За счет повышенного содержания кофеина рекомендован к употреблению только в первой половине дня).

ЗЕЛЕНый ЧАЙ

СЕНЧА 600/1200 мл 250-00/450-00

(Зеленый чай, изготовленный по японской технологии (обработка паром).

Собирается вручную в конце мая. Имеет нежно-зеленый настой и свежий аромат. Благодаря большому содержанию витаминов, а также аминокислот и кофеина, обеспечивает нормальную работу организма. Укрепляет стенки сосудов и улучшает цвет кожи. Рекомендуются к употреблению в течении всего дня).

ЖАСМИНОВАЯ ЖЕМЧУЖИНА 600/1200 мл 300-00/500-00

(Этот изумительный жасминовый чай, скрученный в форме жемчужинок, собирают в начале апреля в китайской провинции Фуцзянь.

Ароматизация чая цветками жасмина является завершающим этапом его изготовления. При заваривании получается светло-желтый настой с ярким ароматом жасмина и приятным мягким вкусом.

Рекомендуется к употреблению во второй половине дня).

ИМБИРНЫЙ ЛИМОННИК 600/1200 мл 250-00/450-00

(Освежающий и тонизирующий купаж.

Китайский классический зеленый чай с ароматным цитрусовым букетом и приятной жгучестью имбиря. Готовый напиток отлично утоляет жажду, восстанавливает силы и является достойным сопровождением пикантных блюд азиатской кухни.

Рекомендуется к употреблению в течение всего дня).

МОЛОЧНЫЙ УЛУН 600/1200 мл 300-00/500-00

(Этот чай собирают и изготавливают на Тайване по уникальной секретной технологии с применением молочной сыворотки.

При заваривании получается коричневатозеленый настой с ярким молочным ароматом. Чай способствует обмену веществ, поддерживает хорошее состояние кожи, уменьшает морщины.

Рекомендован к употреблению в любое время суток).

ЖЕНЬШЕНЬ УЛУН 600/1200 мл 300-00/500-00

(Этот бирюзовый чай собирают и изготавливают на Тайване.

При заваривании получается напиток со сладким вяжущим вкусом.

В чай добавляется вытяжка из корня северного китайского женьшеня, который наделяет напиток удивительными целебными свойствами.

Рекомендован к употреблению в первой половине дня).



ТРАВЯНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ ЧАИ

ИВАН-ЧАЙ 600/1200 мл 250-00/450-00

(Возвращение к исконно русским традициям.

Кипрей (второе название растения)

когда-то именовали «русским чаем»), его с удовольствием пили иностранцы, живущие в России, предпочитая местное целебное сырье китайским и индийским аналогам.

Готовый напиток обладает согревающим древесным ароматом, насыщенным вкусом с преобладанием травяных ноток, незаменим, как средство, снижающее изнашиваемость организма и замедляющее процессы старения.

Рекомендуется к употреблению в течение всего дня).

ГЛИНТВЕЙН 600/1200 мл 250-00/450-00

(Ароматная фруктово - пряная основа для приготовления коктейлей, также может являться самостоятельным безалкогольным напитком.

Данный купаж разработан на основе гибискуса, кусочков фруктов и секретной комбинации пряностей. Готовый напиток обладает насыщенным вкусом с легкой кислинкой, дарит тепло и душевное равновесие. В охлажденном виде – понижает давление, в горячем-повышает. Напиток первой половины дня).

ЭЛЕКСИР ЖИЗНИ 600/1200 мл 300-00/500-00

(Измельченный шиповник, обработанный по уникальной технологии с добавлением цветков османтуса (коричного дерева), который придает напитку сладковатый аромат и насыщенный вкус.

Прекрасно утоляет жажду и бодрит. Напиток богат витамином С, рекомендуется к употреблению в любое время суток).

РУССКИЕ ТРАДИЦИИ 600/1200 мл 250-00/450-00

(Травяной купаж, специально разработанный согласно

древнейшим русским рецептам, по составлению лечебных сборов.

Включает в себя смесь из растений, произрастающих исключительно в средней полосе и на юге России: чабрец, ромашка, мелисса, лист черной смородины. Напиток укрепляет иммунитет и защищает от простуды. Можно употреблять в любое время суток. Успокаивает, не вызывает нарушение сна).

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРИДИЕНТЫ.

ЦВЕТЫ РОМАШКИ..... 50-00

(Собранные вручную отборные цветы российской луговой ромашки. Содержат огромное количество витаминов и полезных веществ. Можно заваривать в чистом виде или использовать как компонент в составе различных напитков и смесей. Рекомендуется к употреблению в течение всего дня).

ЛИМОННАЯ ТРАВА 50-00

(Сушеные листья растения лемонграсс (лимонной травы). Обладают ярко выраженным кисловатым привкусом. Могут являться хорошей заменой цитрусовых. Рекомендуется к употреблению в течение всего дня).

ЛИСТ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ 50-00

(Сушеные измельченные листья черной смородины, содержащие огромное количество витамина С, в гораздо большей пропорции, чем в цитрусовых культурах. Рекомендуется к употреблению в любое время суток).

ЦВЕТКИ ЛИПЫ..... 50-00

(Цветки липы, собранные вручную в период цветения. Отличное жаропонижающее средство и первая помощь при простуде. Можно заваривать в чистом виде или использовать как компонент в составе различных напитков и смесей. Рекомендуется к употреблению во второй половине дня).

БУТОНЫ РОЗ..... 50-00

(Роза улучшает состав крови, регулирует циркуляцию крови в организме, нормализует снабжение организма кислородом. Оказывает благотворное влияние на кожу и цвет лица. Можно заваривать в чистом виде или использовать как компонент в составе различных напитков и смесей. Можно употреблять в любое время суток).

ХРИЗАНТЕМА 50-00

(Цветки хризантемы. Снижает жар тела, улучшает зрение, выводит токсины из организма, полезна для печени. Применяется при перегреве, простуде, головной боли и головокружении. Рекомендуется к употреблению в любое время суток).

МАРОККАНСКАЯ МЯТА 50-00

(Собранные вручную цельные листочки мяты, произрастающей на севере африканского континента, с повышенным содержанием ментола. Оказывает мягкое общеукрепляющее воздействие на организм, обладает успокаивающими свойствами. Рекомендуется к употреблению в течение всего дня. Причем в первой половине мята тонизирует, во второй половине – расслабляет и успокаивает).