



## ОСНОВНОЕ МЕНЮ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>ВЯЛЕНАЯ ГОВЯДИНА НА ТОМАТАХ</b> 1/80/60/30.....	800-00
(Тончайшие кусочки вырезки говядины, маринованной по оригинальному рецепту Шеф-повара, подается с томатами и микс салатом под соусом «Песто»)	
<b>РУССКИЕ СУШИ-РОЛЛЫ</b> 1/200.....	520-00
(Тонкие блинчики с семгой, угрем, авокадо и соусом «Тобико»)	
<b>БУКЕТ ИЗ ЛОСОСЯ С ОГУРЦОМ И ТРАВАМИ</b> 75/75.....	600-00
(Лосось собственного посола с маслом и лимоном)	
<b>ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ХРЕНОМ</b> 1/190.....	520-00
<b>СЫРНАЯ ДОСКА</b> 1/290.....	750-00
(Камамбер, Голубой сыр, Маасдам, Эмменталь, Скаморца, подается с виноградом, медом и пьяной грушей)	
<b>ЗАКУСОЧКА ПОД ВОДОЧКУ</b> 1 /350.....	450-00
(Грибной бочонок, картофель, селедочка, соленые огурцы, помидоры, квашеная капуста)	
<b>АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ</b> 1/250.....	300-00
<b>МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ</b> 180/50.....	880-00
(Пармская ветчина, балык свиной, балык говяжий, салями с/к)	
<b>ВИДЕЛЛО ДИ ПАРМА</b> 1/160.....	650-00
(Рулетики из пармской ветчины с рукколой и пармезаном на карпаччо из свежих помидор)	
<b>ЗАКУСКА КРЕСТЬЯНСКАЯ</b> 75/120/30.....	450-00
(Сало, гренки, лук зеленый, горчица, корнишоны)	



## САЛАТЫ

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ** 1/210.....600-00  
(Нежнейшее куриное филе, листья салата «Романо», помидоры черри, гренки, сыр «Пармезан» с фирменным соусом «Цезарь»)

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ** 1/200.....720-00  
(Тигровые креветки, листья салата «Романо», помидоры черри, гренки, сыр «Пармезан» с фирменным соусом «Цезарь»)

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ «А-ЛЯ-ЛИОНЕЗ»** 1/225.....550-00  
(Говяжья вырезка, обжаренная с шампиньонами и луком пореем. Подается с картофелем, салатом «Руккола» и соусом «Дижон»)

**САЛАТ «КАПРЕЗЕ»** 1/250.....600-00  
(Сыр «Моцарелла», свежие и вяленые томаты, маслины, руккола, заправляется соусом «Песто»)

**САЛАТ «ЖЕВРЭ»** 1/240.....520-00  
(Нежнейшие ломтики куриного филе, разнотравье, свежий огурец, томаты, шампиньоны, перец болгарский, сыр «Гауда», грецкий орех, заправляется пикантным «Лионским» соусом)

**САЛАТ «КАПРИЗ» С ЯЗЫКОМ** 1/250.....480-00  
(Язык говяжий, яблоко, стебель сельдерея, сыр «Мацарелла», заправляется соусом «Хрен»)

**ОЛИВЬЕ С ПЕРЕПЕЛКОЙ И ЯЗЫКОМ**  1/220.....520-00  
(Картофель, морковь, грудка перепелки, корнишоны, зеленый горошек, язык говяжий, каперсы, майонез )

**САЛАТ С ТЫКВОЙ И УТИНОЙ ГРУДКОЙ**  1/220.....550-00  
(Микс салатов, тыква, утиная грудка, виноград, помидоры черри. Заправляется медово-горчичным соусом)



**САЛАТ «ВЕРОНА»** 1/190.....740-00  
(Салат Руккола, дайкон, морковь, огурец, помидоры Черри, креветки, ореховый соус)

**МИКС САЛАТОВ С МОРЕПРОДУКТАМИ** 1/180.....740-00  
(Микс салатов, осьминоги, креветки, кальмары, помидоры черри, заправляется апельсиново-лаймовым соусом)

**ВИНЕГРЕТ С КИЛЬКОЙ И СЕЛЬДЬЮ** 1/300.....450-00  
(Домашний салат, заправленный соусом «Бальзамик-Винегрет», с килькой на ржаных гренках)

**САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»** 1/190.....480-00

**САЛАТ С УГРЁМ** 1/230.....740-00  
(Микс листьев салатов, дайкон, огурец, помидоры черри, копчёный угорь, заправка «Кимчи»)

## **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

**БАКЛАЖАНЫ «ПАРМЕДЖАНО»** 1/150.....450-00  
(Запеченные баклажаны с базиликовым соусом под шапкой из сыров «Моцарелла» и «Пармезан»)

**ЖЮЛЬЕН ИЗ ГРИБОВ** 1/150.....450-00  
(Обжаренные лесные грибы в сливочно-сметанном соусе под сырной шапкой)

**МИДИИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СОУСОМ «БЛЮ-ЧИЗ»** 1/150.....420-00



## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<b>СУП-ЛАПША КУРИНАЯ</b> 1/250.....	300-00
(Классическая лапша с перепелиным яйцом)	
<b>БОРЩ «МОСКОВСКИЙ» С ГРЕНКАМИ</b> 250/100.....	400-00
(Подается со сметаной, салом и зеленым луком)	
<b>СОЛЯНКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ</b> 250/30.....	400-00
(Копчености, язык, говядина, подается со сметаной)	
<b>ПОХЛЕБКА ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ В ХЛЕБНОЙ ЧАШЕ</b> 1/250.....	400-00
<b>ТЫКВЕННО-АБРИКОСОВЫЙ СУП С КРЕВЕТКОЙ</b> 1/265.....	380-00
(Крем-суп из тыквы и абрикоса, с ароматом имбиря)	
<b>УХА ИЗ СУДАКА И ЛОСОСЯ С РАССТЕГАЕМ</b> 250/40 .....	680-00



## ПАСТА

- СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА»** 1/300.....580-00  
(Спагетти, бекон, яичный желток, сыр «Пармезан», заправляется сливочно-овощным соусом)
- ФЕТТУЧИНИ С ЛОСОСЕМ И БРОККОЛИ** 1/330.....700-00  
(Феттучини, лосось, брокколи, сыр «Пармезан», заправляется сливочно-овощным соусом)
- ПАСТА ПО-ДОМАШНЕМУ** 1/280.....480-00  
(Спагетти, вырезка свиная, сыр «Пармезан», заправляется томатно-овощным соусом)
- ФЕТТУЧИНИ С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ** 1/300.....450-00  
(Феттучини со шпинатом, курица, цукини, помидоры черри, сливочно-овощной соус)



## **БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ**

<b>КРЕВЕТКИ ПО-КОРОЛЕВСКИ С ОВОЩНЫМ СПАГЕТТИ</b> 120/100.....	900-00
(Обжаренные с чесноком королевские креветки с овощным спагетти)	
<b>СТЕЙК ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ С ОВОЩАМИ И ТЫКВЕННО- МЯТНЫМ СОУСОМ</b> 130/80/50.....	950-00
(Лосось, креветки, кальмары, гребешок, овощной жульен под тыквенно-мятным соусом)	
<b>ПЕЛЬМЕНИ «РЫБАЦКИЕ»</b> 300/50.....	550-00
(Пельмени из судака и лосося, с маслом и зеленью. Подаются со сметаной.)	
<b>СУДАК В ОРЕШКАХ</b> 140/120... ..	900-00
(Судак под ореховой корочкой, подается с пюре из цветной капусты)	
<b>СИБАС В ПАНЧЕТЕ</b> 250/30/25.....	1050-00
(Запеченное филе сибаса в беконе, разнотравье, подается с соусом «Песто» )	
<b>ДОРАДО ПОД ВИШНЕВЫМ СОУСОМ</b> 200/100.....	1050-00
(Дорадо на подушке из цуккини под вишневым соусом)	
<b>СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С СОУСОМ «МАРАКУЙЯ»</b> 160/150/30.....	1150-00
(Стейк из лосося с печёным сельдереем и луком порей)	
<b>РЫБНЫЙ БУРГЕР</b> 270/100/30.....	600-00
(Угольный хлеб, соус «Тобико», микс салатов, огурец, помидор, рыбный бургер, Лук фри, подается с картофелем «Фри»)	



**ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ НАШ ШЕФ-ПОВАР ПРИГОТОВИТ  
СВЕЖУЮ РЫБУ НА ПАРУ И ГРИЛЕ**

<b>ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ (1 ШТ.)</b> .....	950-00
<b>СИБАС (1 ШТ.)</b> .....	950-00
<b>ДОРАДО (1 ШТ.)</b> .....	950-00

**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ**

<b>УТИНАЯ НОЖКА «КОНФИ»</b>  160/120/50.....	850-00
(Нежная утиная ножка приготовлена по технологии «Сувид», подается с пьяной грушей, луковым мармеладом и вишневым соусом)	
<b>ШАШЛЫЧКИ ИЗ КУРИЦЫ</b> (рекомендуем выбрать гарнир) 150/50/50.....	550-00
(Куриное мясо, обжаренное на гриле, подается с соусом «Сальса»)	
<b>КУРИНАЯ ГРУДКА СО ШПИНАТОМ</b>  130/100.....	600-00
(Куриная грудка, фаршированная шпинатом на морковном пюре )	
<b>КОТЛЕТА «ПОЖАРСКОГО»</b> 120/30.....	550-00
(Куриная котлета в сложной панировке со сливочно-грибным соусом)	
<b>РИСОЛЕ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩНОЙ КЕСАДИЛЬЕЙ</b>  150/150/30.....	700-00
(Котлеты из индейки, фаршированные шпинатом и моцареллой)	
<b>БУРГЕР С ИНДЕЙКОЙ</b> 280/80/30.....	530-00
(Угольный хлеб, Соус «Лионский», Айсберг, огурец, помидор, котлета из индейки, лук «Фри», сыр «Чеддер» подается с картофелем «Фри»)	



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

- СТЕЙК «РИБАЙ»** 250/50.....2450-00  
(Стейк говядины, приготовленный на гриле с картофелем черри и соусом «BBQ»)
- КАРЕ ЯГНЕНКА** 150/150/30.....1650-00  
(Подается с овощами-гриль и соусом «Тимьян»)
- КАРЕ ТЕЛЕНКА ПО-ЛИОНСКИ С ОВОЩНЫМ СПАГЕТТИ** 160/150/30.....1500-00
- ФИЛЕ-МИНЬОН С КАРТОФЕЛЕМ «ГРАТЕН»** 150/150/30.....1300-00  
(Говяжья вырезка, жареная на гриле, подается с картофелем «Гратен» и соусом из лесных грибов.)
- БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ** 150/150 .....980-00  
(Говяжья вырезка, шампиньоны, лук, сливки)
- МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ** 120/130/50.....1100-00  
(Говяжья вырезка с жареным картофелем по-французски и шпинатом под сливочно-грибным соусом)
- ПЕЛЬМЕНИ ПО-ДОМАШНЕМУ** 300/50.....450-00  
(Классические пельмени из говядины и свинины, подаются с маслом и зеленью. Сметана или сливочно-грибной соус на выбор)
- МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ «ПУТОНЕСКО»** 120/130/50.....780-00  
(Свинная вырезка с овощным жульеном и картофелем по-французски под соусом «Путонеско»)
- НОЖКА КРОЛИКА ПОД СОУСОМ «РОЗМАРИН»**  180/100/30.....920-00  
(Ножка кролика, фаршированная баклажаном, подается с картофелем, овощным жульеном и соусом «Розмарин»)
- ПАРОВЫЕ КОТЛЕТКИ ИЗ КРОЛИКА С ОВОЩАМИ**  120/120.....740-00  
(Котлеты из кролика, подаются с брокколи, цветной капустой и болгарским перцем, приготовленными на пару)
- ТОМЛЕННЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ** 120/120/30.....800-00  
(Говяжий язык подается с перловкой, белыми грибами и шпинатом под горчичным соусом)
- ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ** 120/150.....720-00
- БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ** 300/80/30.....550-00  
(Угольный хлеб, Соус «BBQ», Айсберг, огурец соленый, вяленый помидор, котлета из говядины, лук «Фри», сыр «Чеддер»). Подается с картофелем «Фри»)



## БЛЮДА НА ТРИ ПЕРСОНЫ

**АССОРТИ МЯСНОЕ ГРИЛЬ 800/250**.....4100-00  
(Ассорти из пяти видов мяса, обжаренного на гриле с итальянскими специями и пряностями: каре ягненка, вырезка говяжья, вырезка свиная, куриный шашлык, утиная грудка с соусами «BBQ», ткемали красный и зеленый)

**ДАРЫ МОРЯ ГРИЛЬ 900/230**.....5800-00  
(Королевские креветки, мидии «Киви», мини осьминоги, лосось, филе сибаса и дорадо, тигровые креветки, соус медово-имбирный и шафрановый)

## ГАРНИРЫ

**ОВОЩИ ГРИЛЬ 1/150**.....250-00

**РИС С ОВОЩАМИ 1/150**.....200-00

**РИС НА ПАРУ 1/150**.....150-00

**ОВОЩИ НА ПАРУ 1/150**.....250-00

**КАРТОФЕЛЬ «ЧЕРРИ», ЗАПЕЧЕННЫЙ С ТРАВАМИ 1/150**.....250-00

**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 1/150**.....200-00

**КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН С СЫРОМ 1/150**.....350-00

## ХЛЕБ

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА МАЛАЯ 1/140**.....150-00  
(Булочки «Баварская», «8 злаков», «Французская», «Французская с кунжутом»)

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА БОЛЬШАЯ 1/280**.....300-00  
(Булочки «Баварская», «8 злаков», «Французская», «Французская с кунжутом»)

## СОУСЫ В АССОРТИМЕНТЕ

**1. КЕТЧУП, МАЙОНЕЗ, ГОРЧИЦА, ХРЕН 1/50**.....70-00

**2. ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ И ЗЕЛЕНый, BBQ, САЛЬСА 1/50**.....120-00



## ЗАКУСКИ К ПИВУ

<b>ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ</b> 180/50.....	300-00
(Подаются с соусом «Блю Чиз»)	
<b>КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ</b> 1/200.....	750-00
<b>КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ</b> 1/200.....	750-00
<b>КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ БУФФАЛО</b> 500/100/100.....	700-00
(Куриные крылья, морковь, сельдерей, соусы «BBQ» и «Блю Чиз»)	
<b>СЫРНЫЕ ШАРИКИ С БЕКОНОМ</b> 180/30.....	350-00
(Подаются с соусом «Сальса»)	
<b>КУРИНЫЙ ХВОРОСТ</b> 200/30.....	350-00
(Куриное филе, подается с соусом «Сальса»)	
<b>КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ</b> 150/30.....	350-00
(Подаются с кетчупом)	



## ДЕСЕРТЫ

<b>ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ/ШОКОЛАДНЫЙ</b> 100/25 .....	350-00
<b>ПТИЧЬЕ МОЛОКО</b> 100/25 .....	350-00
(Классическое «Птичье молоко» на основе нежного бисквита)	
<b>ШТРУДЕЛЬ ВИШНЕВЫЙ/ЯБЛОЧНЫЙ</b> 100/50/30 .....	400-00
<b>КОРЗИНКА ФРУКТОВАЯ</b> 1/120.....	200-00
(Корзинка из белого песочного теста, заполненная заварным кремом и свежими фруктами)	
<b>ТИРАМИСУ</b> 1/100.....	350-00
(Классический итальянский десерт из крема «Маскарпоне» и бисквита «Савоярди»)	
<b>КЛАФУТТИ С ВИШНЕЙ</b> 80/40.....	400-00
(Тёплый десерт со сливочным сыром и вишней в тесте Фило, Подаётся с лаймовым сорбетом)	
<b>МОРОЖЕНОЕ MÖVENPICK</b> 1/60.....	180-00
(Ванильное, швейцарский шоколад, клубничное)	
<b>СОРБЕТ MÖVENPICK</b> 1/60.....	180-00
(Лайм-лимон, черная смородина)	
<b>ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН</b> 80/40/30.....	420-00
<b>ФРУКТОВАЯ ВАЗА МАЛАЯ</b> 1/1000.....	1200-00
<b>ФРУКТОВАЯ ВАЗА БОЛЬШАЯ</b> 1/1500.....	1800-00
<b>ДЖЕМ, СГУЩЕНКА МОЛОКО</b> 1/100.....	100-00
<b>МЁД</b> 1/100.....	150-00



### ФРЕШ

АПЕЛЬСИН (250 МЛ).....	300-00
ГРЕЙПФРУТ (250 МЛ).....	300-00
АПЕЛЬСИН+ГРЕЙПФРУТ (250 МЛ).....	300-00
ЯБЛОКО (250 МЛ).....	300-00
МОРКОВЬ (250 МЛ).....	250-00
ЯБЛОКО+МОРКОВЬ (250 МЛ).....	250-00
МОРКОВЬ+СЕЛЬДЕРЕЙ (250 МЛ).....	250-00
ЯБЛОКО+СЕЛЬДЕРЕЙ (250 МЛ).....	300-00
АНАНАС (250 МЛ).....	450-00

### КОФЕ

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

### БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

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