

# DJ SOL'

## караоке-бар

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

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

# DJ SOL'

## караоке-бар

### 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)

# DJ SOL'

## караоке-бар

### 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 1/220 .....720-00**

(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)

# DJ SOL'

## Караоке-бар

### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

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

### ПЕРВЫЕ БЛЮДА

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

# DJ SOL'

## караоке-бар

### 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)

# DJ SOL'

## караоке-бар

### БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

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

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

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

# DJ SOL'

## караоке-бар

### 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 )

# DJ SOL'

## караоке-бар

### А ЛЯ РУС

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



# DJ SOL'

## караоке-бар

### 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

# DJ SOL'

караоке-бар

## 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)

# DJ SOL'

## караоке-бар

### ДЕСЕРТЫ

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

# DJ SOL'

## караоке-бар

### БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

СОК PAGO В АССОРТИМЕНТЕ (200 МЛ).....	150-00
СОК PAGO В АССОРТИМЕНТЕ (750 МЛ).....	400-00
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА "ГОЧЧИА ДИ КАРНИА" (250 МЛ).....	200-00
газированная/негазированная	
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА "ГОЧЧИА ДИ КАРНИА" (750 МЛ).....	350-00
газированная/негазированная	
КОКА-КОЛА (250 МЛ).....	150-00
СПРАЙТ (250 МЛ) .....	150-00
ТОНИК "ШВЕПС" (250 МЛ).....	150-00
ТОНИК "ШВЕПС" (500 МЛ).....	200-00
РЕД БУЛЛ (250 МЛ).....	200-00
МОРС ИЗ КЛЮКВЫ (1000 МЛ).....	400-00

### 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
"АМЕРИКАНО" (170 МЛ).....	150-00
"КАПУЧИНО" (170 МЛ).....	250-00
"ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО" (100 МЛ).....	250-00

# DJ SOL'

## караоке-бар

### ЧАЙНАЯ КАРТА

**ЧАЙ ЧЕРНЫЙ С ЧЕБРЕЦОМ** 400 мл .....300-00

(Пряный черный чай с листочками душистого горного чабреца.  
Прекрасно сочетается с блюдами кавказской кухни)

**МОЛИ ЦЗИНЬ СИНЬ «ЗОЛОТЫЕ ЗВЕЗДЫ»** 400 мл .....300-00

(В процессе обработки почки, скрученные в форме звездочек приобретают свежий аромат цветущего жасмина. Настой имеет фисташковый цвет, вкус с легкими фруктовыми нотками. Выдерживает несколько заварок)

**ЖЕНЬ-ШЕНЬ УЛУН** 400 мл .....300-00

(Плотно скрученные чайные листочки обрабатывают с применением сока женьшеня. Настой зеленый, прозрачный с приятным ароматом. Послевкусию оригинальное, слегка приторное, сладкое, напоминает солодку. Обладает целебными свойствами женьшеня и высокогорного чая. Хорошо тонизирует)

**ЧАЙ ЗЕЛЕНый КЛАССИЧЕСКИЙ** 400 мл.....300-00

**НАЙ-СЯН ЦЗИНЬ СЮАНЬ**

**«ОГНЕННЫЙ ЦВЕТОК С МОЛОЧНЫМ АРОМАТОМ»** 400 мл .....300-00

(Этот чай делают на основе сорта «ЦЗИНЬ СЮАНЬ»). Чайный лист для этого чая собирают на высоте 200-300 метров над уровнем моря. Особенность обработки чайного листа с использованием экстракта молочной сыворотки делает его одним из самых популярных как на Тайване, так и за его пределами. Для настоя характерен легкий карамельный аромат с цветочными нотками)

**«ГАВАЙСКИЙ КОКТЕЙЛЬ»** 400 мл .....300-00

(Фруктовый фито-чай изготавливается из кусочков фруктов и ягод с обязательным добавлением каркаде, богат мультивитаминами добавками. Состоит из кусочков яблок, цветков гибискуса, цветков каркаде, цедры апельсина, сушеной вишни, шиповника, цукатов)

**ЭРЛ ГРЕЙ** 400 мл .....300-00

(Классический черный чай с бергамотом)