

## Холодные закуски

### **Рыбное ассорти 150/20г.**

**1750 руб.**

(Лосось пастрами, масляная холодного копчения, угорь холодного копчения Унаги)

### **Мясное ассорти 150/60г.**

**800 руб.**

(Мясные деликатесы, собственного приготовления сочный ростбиф, нежная буженина, изысканный рулет из куриного филе с сыром и овощами)

### **Язычок говяжий подкопченный 80/50/30г.**

**630 руб.**

(Язык говяжий, приготовленный по-старинному рецепту, подается с булочками и сливочным хреном)

### **Сало по-домашнему 60/50/30г.**

**410 руб.**

(Тонкие ломтики аппетитного сала с зеленым лучком, горчицей и бородинским хлебом)

### **Закуска под водочку 280г**

**510 руб.**

(Филе сельди домашнего посола, с картофелем по-пушкински, соленым огурчиком, бочковым помидорчиком, острым маринованным перчиком и хрустящей квашеной капусткой)

### **Форшмак шедевральный 100/60г.**

**390 руб.**

(Фирменный форшмак с добавлением масляной рыбы и зеленого яблока в сочетании с ржано-пшеничной брускеттой)

### **Сырное ассорти 160/50г**

**1450 руб.**

(Палитра из благородных сыров Камамбер, Пармезан, Грандблю и Гауда, а в дополнение виноград, орехи и мед)

### **Тар - тар из лосося 130/40г.**

**1300 руб.**

(Абсолютный восторг вкуса дуэт из рубленого лосося пастрами, под фирменным маринадом и авокадо, подается с пшеничными гренками, долькой лимона и каперсами)

### **Брускетта с ростбифом 150г.**

**520 руб.**

(Хрустящая чабатта с ростбифом, миксом из свежей зелени и фирменным соусом)

### **Брускетта с лососем 150г**

**520 руб.**

(Хрустящая чабатта с лососем пастрами, сливочным сыром и микрозеленью)

## Салаты

### **Теплый салат с морепродуктами 180г.**

**1150руб.**

(Обжаренные тигровые креветки, кальмар, филе палтуса, болгарский перец, хрустящий микс салатов и заправка в азиатском стиле)

### **Теплый салат с куриной печенью 200г.**

**620 руб.**

(Микс салатных листьев, томаты черри, сельдерей, виноград, голубика, мандарины в сиропе, куриная печень в карамельной глазури с соусом «Винегрет»)

### **Салат Цезарь с куриной грудкой 200г.**

**600 руб.**

(Романо, томаты черри, куриное филе, соус «Цезарь», пармезан).

### **Салат Цезарь с тигровыми креветками**

**190г.**

**760руб.**

(Романо, томаты черри, тигровые креветки, соус «Цезарь», пармезан).

### **Оливье с курочкой 230г.**

**490 руб.**

(Любимый всеми рецепт «оливье» с куриным филе и домашним майонезом)

### **Салат «Греческий» 230г.**

**630 руб.**

(Беспрюгрышное сочетание спелых овощей, ароматной зелени, сыра Фета, маслин Каламата и заправки на основе оливкового масла)

### **Салат с сырокопченой утиной грудкой 170г.**

**620 руб.**

(Экзотическое сочетание сырокопченой утиной грудки, микса из салатных листьев с голубикой, виноградом, мандаринами в сиропе и апельсиновой заправкой)

### **Салат с ростбифом и соусом «Аватар»**

**170г**

**690 руб.**

(Микс салата, ростбиф, картофель черри, томаты черри, свежий огурец и фирменный соус «Аватар»)

### **Салат «Мимоза» с лососем 250г.**

**850 руб.**

(«Мимоза» от шеф-повара с запеченным филе лосося)

### **Салат «Нисуаз» 250г.**

**860руб.**

(Тунец, картофель Черри, фасоль стручковая, яйцо, огурцы, микс салатов, вяленые томаты, горчицная заправка)

## Супы

### **Борщ 350/100г**

**620 руб.**

(Символ славянской кухни ароматный, насыщенный борщ с говядиной, подается с салом и бородинской булочкой)

### **Солянка 350/30г**

**600руб.**

(По истине ярко выраженный сложный вкус, который объединяет в себе разнообразие мясных ингредиентов, пикантную кислинку и аромат специй, подается со сметаной)

### **Ущица 350г**

**780руб.**

(Богатое сочетание из филе лосося, палтуса, судака, картофеля, помидорок черри в золотистом бульоне)

## Валаамские щи 350г.

**500руб.**

(Щи из квашенной капусты, приготовленные на основе старинного монастырского рецепта с белыми грибами, шампиньонами и золотистым пшеном)

## Суп куриный с лапшой 350г.

**400руб.**

(Домашний куриный бульон с лапшой, куриным филе и перепелиным яйцом)

## Горячие закуски

### Кесадилья с говядиной или курицей 230/60

**800руб./600руб.**

Два соуса: сметана и сальса

(Начинка из куриного филе или говяжьей вырезки, сладкой кукурузы, стручковой фасоли и болгарского перца с сыром моцарелла, запеченная в тортилье до хрустящей корочки)

### Баклажаны «Пармиджано» 150г.

**800руб.**

(Баклажаны, запеченные с моцареллой и пармезаном, в сочетании дуэта из томатного соуса и «песто»)

### Запеченный камамбер 150/30г.

**890руб.**

(При запекании камамбер полностью раскрывает свой вкус, с ягодами, кедровыми орешками и медом)

### Драники картофельные с семгой

### и яйцом «Пашот» 100/30/30

**680руб.**

(Популярное блюдо из натертого картофеля, обжаренного до хрустящей корочки, подаются со слабосоленой семгой и яйцом «Пашот»)

### Фиш энд Чипс с соусом «тар – тар» 180/130

**760руб.**

(Филе судака в пивном кляре и картофельные брусочки во фритюре с соусом «тар – тар»)

## Паста

### Спагетти Карбонара 280г.

**680руб.**

(Классическое блюдо итальянской кухни спагетти с беконом в сливочном соусе и сыром пармезан)

### Фузилли с овощами 210г.

**490руб.**

(Паста фузилли с овощами и томатным соусом)

### Фетучини - рагу 220г.

**780руб.**

(Непревзойденная паста фетучини с густым мясным рагу)

### Спагетти с морепродуктами 280г.

**1050руб.**

(Спагетти с тигровыми креветками, семгой, кольцами кальмара в насыщенном томатном соусе)

## Горячее из рыбы и морепродуктов

### Семга с овощами 200/50г.

**2150руб.**

(Филе семги, приготовленное на гриле, дополняет ассорти из обжаренных овощей и соус из печеного перца)

### Филе дорадо с пюре из цветной капусты

**100/150г.**

**1490руб.**

(Филе дорадо имеет тонкий, непревзойденный вкус и аромат, идеально сочетается с нежным пюре из цветной капусты)

### Котлетки из щуки с пюре из брокколи

**120/70г.**

**850руб.**

(Нежные котлетки из филе щуки с ярким пюре из брокколи)

### Филе палтуса с рисом Басмати 120/100г.

**1500руб.**

(Белоснежное филе палтуса со слегка маслянистым, незабываемым вкусом и с рисом «басмати»)

### Пельмени рыбные 200/30г.

**760руб.**

(Начинка из семги и судака, тесто с добавлением чернил каракатицы и сливочный соус)

## Горячее из мяса и птицы

### Бефстроганов с картофельным пюре

**150/140г.**

**800руб.**

(Вырезка говядины, обжаренная в сливочно-грибном соусе. Подается с картофельным пюре и маринованным корнишоном)

### Медальоны из говяжьей вырезки

**с овощами гриль 150/120/30г.**

**1650руб.**

(Медальоны из премиальной говяжьей вырезки с овощами гриль)

### Томленые говяжьи щечки

**с гречкой и белыми грибами 120/100г.**

**800руб.**

(Томленые говяжьи щечки, раскрывшие свой богатый мясной вкус, и гречка по-царски с белыми грибами)

### Стейк из свиной шеи с овощным сое

**160/100г.**

**850руб.**

(Сочный стейк из свиной шейки с деликатным овощным сое и соусом Деми гласс)

## **Свинные ребра 320/70г.**

**980руб.**

(Свинные ребрышки в классическом маринаде на основе соуса ВВQ с картофелем черри)

## **Язычки ягненка с перлотто 140/120/40г.**

**980руб.**

(Томленые язычки ягненка, с гарниром из перловки с белыми грибами и шпинатом)

## **Бургер «Мэри Роуз» 280/70/30г.**

**600руб.**

(Бриошь, сочный говяжий бифштекс, сыр, помидор, маринованный огурчик с настоящей изюминкой соусом Мэри Роуз)

## **Бургер с индейкой 160/70/30г.**

**550руб**

(Бриошь, бифштекс из бедра индейки, сыр, огурчик, соус 1000 островов. Подается с картофелем фри и кетчупом)

## **Бургер ВВQ 300/70/30г.**

**650руб.**

(Бриошь, бифштекс из говядины, бекон, соус барбекю, сыр, помидор, маринованный огурчик)

## **Бифштекс с брусничным соусом 160/150/40**

**750руб.**

(Бифштекс из сочной говядины с картофельным пюре и брусничным соусом)

## **Шницель куриный со сливовым соусом**

**130/50г**

**650руб.**

(Куриное филе в хрустящей панировке с ароматным кисло-сладким сливово-черносливовым соусом)

## **Пельмени домашние 250/30г**

**520руб.**

(Пельмени ручной лепки, из тонкого теста с сочной начинкой из говядины и свиной шейки. Подаются со сметаной и сливочным маслом)

## **Блюда на углях**

### **Сибас на гриле 1шт.**

**1300руб.**

(Целая рыбка, приготовленная на гриле)

### **Дорадо на гриле 1шт.**

**1300руб.**

(Целая рыбка, приготовленная на гриле)

### **Шашлык из лосося 150/30/20.**

**1500руб.**

(Маринованное филе лосося, подается соусом «Наршараб» и долькой лимона)

### **Шашлык куриный**

**150/60/30г.**

**520руб.**

(Маринованное филе куриного бедра, подается на тонком лаваше со свежими овощами, зеленью и соусом «Шашлычная сальса».)

### **Шашлык из свиной шейки 150/60/30г.**

**690руб.**

(Маринованная свиная шейка, подается на тонком лаваше со свежими овощами, зеленью и соусом «Шашлычная сальса».)

### **Шашлык из мякоти баранины 150/60/30г.**

**920руб.**

(Маринованная мякоть баранины, подается на тонком лаваше со свежими овощами, зеленью и соусом «Шашлычная сальса».)

### **Шашлык из говяжьей вырезки 150/60/30г.**

**1490руб**

(Ароматный шашлык из говяжьей вырезки, подается на тонком лаваше со свежими овощами, зеленью и соусом «Шашлычная сальса».)

### **Люля из баранины 180/60/30г.**

**920руб.**

(Сочные люля-кебаб из бараньей мякоти, подается на тонком лаваше со свежими овощами, зеленью и соусом «Шашлычная сальса».)

### **Ассорти шашлыков 630/100/80г.**

**3500руб.**

(Ассорти шашлыков из свиной шеи, говяжьей вырезки, куриного бедра, а также люля из баранины. Подается на Садже)

## **Гарниры**

### **Запеченный молодой картофель 150г.**

**300руб.**

(картофель черри, запеченный с ароматными травами)

### **Картофельное пюре 150г.**

**200руб.**

### **Картофель Фри 150/30г.**

**250руб.**

(подается с кетчупом)

### **Овощи гриль 120г.**

**450руб.**

(Баклажан, кабачок, перец болгарский)

## Пицца и хачапури

### **Пицца «Александр» 30см**

**990руб.**

(Фирменное тесто с оливковым маслом колбаса Чоризо, ветчина, бекон, филе куриное, шампиньоны, корнишоны, соус сливочный, соус пикантный, моцарелла)

### **Пицца «Четыре сыра» 30см.**

**990руб.**

(Фирменное тесто с оливковым маслом сыры моцарелла, камамбер, пармезан, дор блю, сливочный соус)

### **Пицца «Чоризо» 30см.**

**990руб.**

(Фирменное тесто с оливковым маслом, колбаса Чоризо, томатный соус, моцарелла)

### **Пицца «Маргрита» 30см.**

**870руб.**

(Фирменное тесто с оливковым маслом, томатный соус, моцарелла двух видов, спелые томаты)

### **Пицца «Дьявола» 30см.**

**850руб.**

(Фирменное тесто с оливковым маслом, колбаса Милано, томатный соус, моцарелла, лук красный и пикантный халапеньо)

### **Пицца «Груша горгондзола» 30см.**

**990руб.**

(Фирменное тесто с оливковым маслом, моцарелла, спелая груша, сыр горгондзола, мед и миндальные лепестки)

### **Пицца «Морская империя» 30 см.**

**1580руб.**

(Фирменное тесто с оливковым маслом, семга, креветки тигровые, мини осьминоги, сливочный соус, пикантный соус, моцарелла)

### **Хачапури по-аджарски 320г.**

**450руб**

(Традиционная грузинская лодочка из теста с сыром сулугуни, яйцом и сливочным маслом)

### **Хачапури по-Мегрельски 600г.**

**1000руб.**

(Хачапури круглой формы из дрожжевого теста с начинкой из сыра сулугуни. Сыр сулугуни также посыпается сверху, что при выпекании образует аппетитную корочку)

## Хлеб

### **Малая хлебная корзина 4 булочки**

**200руб.**

### **Большая хлебная корзина 8 булочек**

**350руб**

## Десерты

### **Медовик 150г.**

**460руб.**

(Медовые коржи, пропитанные сливочно-сметанным кремом)

### **Штрудель яблочный 120/50г.**

**490руб.**

(Слоеное тесто, начинка из яблок, изюма, грецкого ореха и пряных специй. Подается с шариком мороженого и ванильным соусом.)

### **Чизкейк шоколадный 140г.**

**520руб.**

(Шоколадная основа и нежный мусс - суфле из натурального шоколада и сливочного сыра)

### **Чизкейк классический 110г.**

**520руб.**

(Классический десерт из сливочного сыра с ванильными нотками. На тонкой песочной основе)

### **Шоколадный Фондан 90/50г.**

**550руб.**

(Классический французский рецепт шоколадного кекса с хрустящей корочкой и жидкой сердцевиной. Подается с шариком ванильного мороженого.)

### **Мороженое в ассортименте 1 шарик (50г.)**

**200руб.**

(Ванильное, шоколадное, клубничное)

