

Холодные закуски

Рыбное ассорти 150/20г.

2200 руб.

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

Мясное ассорти 150/60г.

950 руб.

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

Язычок говяжий подкопченный 80/40/30г.

730 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

1550 руб.

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

Брускетта с ростбифом 150г.

520 руб.

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

Брускетта с лососем 150г

650 руб.

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

Сёмга пряного посола 100г

1550 руб.

(деликатесная слабосоленая сёмга по рецепту от шеф-повара)

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.

750 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.

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.

790 руб.

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

Салат с сырокопченой утиной грудкой 170г.

750 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

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.

1150 руб.

(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

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)

Фетучини - рагу 220г.

780руб.

(Непревзойденная паста фетучини с густым мясным рагу)

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 на овощной подушке

120/100г.

1500руб.

(Белоснежное филе палтуса со слегка маслянистым, незабываемым вкусом и с овощной подушкой из моркови и кабачка)

Пельмени рыбные 200/30г.

760руб.

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

Корюшка с соусом 180/50г.

800руб.

Корюшка обжаренная, подаётся со сметанным соусом

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

BBQ 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)

Биточки домашние 100/60г.

800руб.

(Фарш из говядины, свиной шейки и хрустящей панировки делают биточки сказочно сочными. На гарнир картофель черри)

Бургер с индейкой 160/70/30г.

550руб

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

Бургер BBQ

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.

1550руб.

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

Шашлык куриный

150/60/30г.

600 руб.

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

Шашлык из свиной шейки 150/60/30г.

790руб.

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

Шашлык из мякоти баранины

150/60/30г.

1150 руб.

(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.

1150руб.

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

Ассорти из 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.

350руб.

(картофель черри, запеченный с ароматными травами)

Картофельное пюре 150г.

200руб.

Картофель Фри 150/30г.

250руб.

(подается с кетчупом)

Овощи гриль 120г.

500руб.

(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 «Маргарита»

30см.

870руб.

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

Пицца «Груша горгондзола»

30см.

990руб.

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

Пицца «Морская империя» 30см.

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)

Десерты

Мешочек счастья 100г.

390руб.

(тесто фило, сливочно-творожная начинка с вишней)

Медовик 150г.

460руб.

(Медовые коржи, пропитанные сливочно-сметанным кремом)

Штрудель с вишней и грушей 120/50г.

600руб.

(Слоеное тесто, оригинальная начинка из вишни, груши, грецкого ореха и пряных специй. Подается с шариком мороженого и ванильным соусом)

Штрудель яблочный

120/50г.

550руб.

(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)

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)

Хлеб

Малая хлебная корзина 4 булочки

200руб.

Большая хлебная корзина 8 улочек

350руб.