

Холодные закуски

Фаршированный перец Рамиро 250г.

900 руб.

(сладковатый, сочный перец Рамиро, в сочетании с нежной начинкой из снежного краба и кокосовых сливок, дополненных пикантным соусом)

Рыбное ассорти 200г.

2200 руб.

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

Брускетта с паштетом и луком конфи

150г.

500 руб.

(Изысканная закуска в итальянском стиле: хрустящая, поджаренная чабатта с нежной основой из паштета и сладко-пряной ноткой лука конфи)

Язычок говяжий подкопченный 180г.

920 руб.

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

Сало по-домашнему 150г.

410 руб.

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

Закуска под водочку 370г.

550 руб.

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

Форшмак шедевральный 170г.

390 руб.

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

Сырное ассорти 220г.

1550 руб.

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

Брускетта с ростбифом 205г.

1250 руб.

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

Брускетта с лососем 150г.

1100 руб.

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

Лосось пряного посола 135г.

2000 руб.

(деликатная слабосоленый лосось по рецепту от шеф-повара)

Антипасто 210/100г.

1750 руб.

(деликатная закуска, в которую входят 3 вида сыра, 3 вида колбас, виноград, мёд, грецкий орех и гриссини)

Салаты

Теплый салат с морепродуктами 180г.

800 руб.

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

Теплый салат с куриной печенью 280г.

1000 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.

750 руб.

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

Салат Цезарь с креветками 200г.

950 руб.

(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.

950 руб.

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

Салат руккола с креветками 150г.

1000 руб.

(Креветки, руккола, помидоры черри, крем бальзамик, пармезан)

Салат с ростбифом и соусом «Аватар»

180г

1000 руб.

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

Салат «Мимоза» с лососем 255г.

1600 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, горчичная заправка)

Супы

Борщ 350/100г

650 руб.

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

Солянка 350г

850 руб.

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

Ушица 350г.

1200 руб.

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

Кукурузный суп с паштетом 270г.

450 руб.

(крем суп из кукурузы с добавлением куриного паштета.)

Суп куриный с лапшой 350г.

450 руб.

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

Горячие закуски

Креветки вассаби 175г.

1050 руб.

(креветка темпура, соус вассаби с чипсами начос)

Запеченный камамбер 190г.

1600 руб.

(При запекании камамбер полностью раскрывает свой вкус, с брусничным соусом, медом, и чабатта)

Креветки по-тайски 170г.

1200 руб.

(тигровая креветка, обжаренная со сливочным маслом, чесноком и зеленью, и соусом свит чили)

Паста

Спагетти Карбонара 280г.

990 руб.

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

Феттучини с грибами и курицей 330г.

900 руб.

(Непревзойденная паста феттучини с густым куриным рагу, шампиньонами, в сливках и пармезане)

Ризотто лаймовый с

креветками и моцареллой 220г.

950руб.

(Блюдо итальянской кухни с яркой цитрусовой ноткой. Кремовая текстура ризотто, нежность креветок и мягкость мини-моцареллы гармонично сочетается с освежающей кислинкой лайма)

Паста арабьята 280г.

600руб.

(Пенне с пикантным соусом из томатов)

Горячее из рыбы и морепродуктов

Лосось с овощами 320г.

2990 руб.

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

Сибас с муссом из брокколи 265г.

1880 руб.

(Нежное филе сибаса, воздушный мусс из брокколи, лёгкая овощная гармония.)

Котлетки из щуки с икорным соусом

245г.

1500 руб.

(Нежные котлетки из филе щуки с икорным соусом)

Дорадо с пюре из цветной капусты

250г.

1720 руб.

(Нежное филе дорадо, с пюре из цветной капусты)

Корюшка с соусом 230г.

1100 руб.

(Корюшка обжаренная, подаётся со сметанным соусом)

Горячее из мяса и птицы

Бефстроганов с картофельным пюре

340г.

1400 руб.

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

Филе Миньон из говяжьей

вырезки с овощами гриль 300г.

2600 руб.

(Медальоны из премиальной говяжьей вырезки с овощами гриль)

Томленые говяжьи щечки

с картофельным пюре 315г.

1500руб.

(Томленые говяжьи щечки, раскрывшие свой богатый мясной вкус, и картофельное пюре)

Стейк из корейки с овощным сое 270г.

1140руб.

(Сочный стейк из свиной корейки с деликатным овощным сое и соусом свит чили)

Свинные ребра с кукурузой 450г.

1200руб.

(Свинные ребрышки в классическом маринаде на основе соуса BBQ с кукурузой)

Утиная грудка с муссом из пряной

моркови 250г.

900руб.

(Утиная грудка с муссом из пряной моркови)

Бургер с индейкой 305г.

800руб

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

Бургер BBQ 430г.

1100руб.

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

Бифштекс с брусничным соусом 365г.

900руб.

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

Шницель куриный со сливовым соусом

130/50/40г.

750руб.

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

Пельмени домашние 280г

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.

1880руб.

(Целая рыбка, приготовленная на гриле)

Дорадо на гриле 1шт.

1780руб.

(Целая рыбка, приготовленная на гриле)

Шашлык из лосося 205г.

2990руб.

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

Шашлык куриный 270г.

750 руб.

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

Шашлык из свиной шейки 270г.

790руб.

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

Шашлык из мякоти баранины 270г.

1500 руб.

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

Ассорти из шашлыков 850г.

4800руб.

(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.

250руб.

Картофель по деревенски

150/30г.

250руб.

Картофель Фри 150/30г.

300руб.

(подается с кетчупом)

Овощи гриль 120г.

500руб.

(Баклажан, кабачок, перец болгарский)

Пицца и хачапури

Пицца «Александр» 30см

1500руб.

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

Пицца «Четыре сыра» 30см.

1350руб.

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

Пицца «Чоризо» 30см.

1150руб.

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

Пицца «Маргарита» 30см.

980руб.

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

Пицца «Груша горгондзола» 30см.

1050руб.

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

Пицца «Морская империя» 30см.

2200руб.

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

Пицца «Жульен» 30см.

1000руб.

(Фирменное тесто с оливковым маслом, соус белый, сыр Моцарелла, куриное филе, шампиньоны, орегано)

Пицца «Гавайская» 30см.

1100руб.

(Фирменное тесто с оливковым маслом, соус белый, сыр Моцарелла, ветчина, ананас, орегано)

Пицца «Капрезе» 30см.

1150руб.

(Фирменное тесто с оливковым маслом, Соус Песто, сыр Моцарелла, сыр Чеддер, помидор Черри, лук красный, руккола)

Хачапури по-аджарски 400г.

600руб.

(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

Штрудель сливовый 220г.

750руб.

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

Штрудель с вишневым 200г.

700руб.

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

Штрудель яблочный 220г.

750руб.

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

Медовик 150г.

460руб.

(Медовые коржи, пропитанные сливочно-сметанным кремом)

Чизкейк шоколадный 110г.

520руб.

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

Шоколадный Фондан 140г.

650руб.

(Классический французский рецепт шоколадного кекса с хрустящей корочкой и жидкой сердцевинкой. 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.

Напитки

Морс ягодный 1л.

700руб.

Морс ягодный 0,25л.

200р

