·MENU·

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Соленья из погреба ..... *180 гр* **550₽**
бочковые огурцы, квашенная капуста, бочковые помидоры, маринованный чеснок и черемша, украшается миксом зелени

Овощной букет ..... *320 гр* **395₽**
нарезанные огурцы, помидоры, болгарский перец и микс зелени

Рулетики из баклажан ..... *180 гр* **580₽**
обжаренные на гриле слайсы баклажана без кожицы, обваленые в копчёной паприке и начинкой из сливочного сыра и томатного соуса с добавлением базилика и пряных трав, украшается икрой из граната и микрозеленью

Пряные оливки/маслины ..... *180 гр* **620₽**
Оливки/Маслины гигант маринованные в ароматном масле собственного приготовления

Сельдь с жаренным картофелем ..*190 гр* **450₽**
нежное слабосоленое филе атлантической сельди с обжаренным картофелем бэйби и слайсами красного лука и зеленью

Рыбное ассорти ..... *240 гр* **1300₽**
лосось собственного посола, филе палтуса и масляной рыбы и балык из марлена

Лосось домашнего посола ..... *180 гр* **1100₽**
лосось собственного посола с добавлением апельсинного фреша и коньяка

Ассорти сыров ..... *220 гр* **990₽**
пармезан, чеддер, ДорБлю, Камамбер, подаётся с облепиховым мёдом грецкими орехами и дольками винограда

Ростбиф с вяленными томатами ....*160 гр* **750₽**
обжаренная на гриле, затем слегка подкопчённая говяжья вырезка, маринованная в смеси соевого соуса, растительного масла, копчёной паприки, чеснока, репчатого лука и кориандра, подаётся с вяленными томатами черри и гренками из чёрного хлеба

Мясное ассорти ..... *210 гр* **720₽**
буженина, куриный рулет с черносливом и грецким орехом, говяжий язык собственного приготовления

Грудинка запеченная по-домашнему с фенхелем в белом вине ..... *250 гр* **520₽**
запечённая в специях нежная свиная грудинка

Брускетта с ростбифом ..... *70 гр* **290₽**
подпечённая чиабатта в сочетании с дижонской и зернистой горчицы, ростбифом собственного приготовления, вяленными томатами черри и рукколой

Брускетта с вяленными томатами ..*70 гр* **250₽**
подпеченная чиабатта с нежным творожным сыром и каперсами, вяленными томатами черри, подожжённым сыром пармезан, ароматным базиликом и рукколой

Брускетта с лососем ..... *70 гр* **270₽**
подпечённая чиабатта, с нежным творожным сыром, каперсами, слабосолёным лососем собственного приготовления, рукколой и вяленными томатами черри

Ассорти брускетт ..... **810₽**
с лососем, с вялеными томатами, с ростбифом

Домашнее сало ..... *140гр* **450₽**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Печёный баклажан ..... *180 гр* **280₽**
запеченная с чесноком розмарином, копчёной паприкой и растительным маслом половинка баклажана с томатным соусом с добавлением базилика и ароматных трав, нежная мацарелла и луковые кольца фри, украшается землёй из маслин и икрой из граната

Мидии под белым соусом с чесноком и пармезаном ..... *200 гр* **780₽**

Мидии в сливочном соусе ..... *300 гр* **590₽**
мидии обжаренные на сливочном масле с добавлением чеснока и тимьяна и заправленные сливками и рубленной петрушкой, подаются с подпечённой чиабаттой

Мидии в винном соусе ..... *300 гр* **590₽**
мидии обжаренные на сливочном масле с добавлением чеснока и тимьяна, припущенные в белом сухом вине с добавлением рубленной петрушки, подаются с подпеченной чиабаттой

Мидии в томатном соусе ..... *300 гр* **590₽**
мидии обжаренные на сливочном масле, с добавлением чеснока и тимьяна, заправленные томатным соусом с базиликом и добавлением петрушки, подаются с подпечённой чиабаттой

Тигровые креветки в кляре ..... *180/20/20/20 гр* **650₽**
креветки в кляре и обжаренные во фритюре до появления хрустящей корочки, подаются с луком фри и соусами «Спайси» и «сладкий чили»

Жульен из морепродуктов ..... *200 гр* **480₽**
мидии, креветки, морской гребешок и кальмар, обжаренные с добавлением репчатого лука и чеснока и томлённые в сливках, подаются с вяленными томатами черри и крутонами из французкого багета

Гренки с чесночным соусом ..... *150/30 гр* **280₽**

RAW

Тар-тар из лосося ..... *180 гр* **680₽**
нежное филе лосося в сочетании с мелко нарубленным красным луком, стеблем сельдерея, зеленым яблоком, с добавлением дижонской и зернистой горчицы, цедры лайма и сметаны, под слайсами спелого авокадо и украшенное икрой палтуса)

Тар-тар из говядины ..... *180 гр* **660₽**
маринованная говяжья вырезка, в сочетании с каперсами, мелко рубленным красным луком, майонезом собственного приготовления и соусом BBQ, украшается слайсами редиса и микрозеленью

САЛАТЫ

Красавица ..... *180 гр* **520₽**
язык говяжий отварной, рулет куриный, майонез, яблоки, яйцо куриное, ветчина, айсберг, гауда, орех грецкий

Цезарь с курицей ..... *180 гр* **570₽**
листья «Романо», томаты черри, обжаренное куриное филе, оригинальный соус «Цезарь», сыр «Пармезан», сухарики из тостового хлеба

Цезарь с креветками ..... *180 гр* **680₽**
листья «Романо», томаты черри, обжаренные на ароматном масле королевские креветки, оригинальный соус «Цезарь», сыр «Пармезан», сухарики из тостового хлеба

Цезарь с лососем ..... *180 гр* **650₽**
листья «Романо», томаты черри, лосось собственного посола, оригинальный соус «Цезарь», сыр «Пармезан», сухарики из тостового хлеба

Оливье по - царски ..... *200 гр* **650₽**
бедро куриное, говяжий язык, креветки королевские, каперсы, солёные и свежие огурцы, листья салата, с оригинальной заправкой на основе домашнего майонеза, кайенского перца и соуса «Деми Глясс», украшается икрой палтуса

Греческий ..... *180 гр* **420₽**
свежие томаты, огурцы, болгарский перец, маслины и оливки, сыр «Фета», маринованный красный лук, листья салата и базилик

Руккола с креветками ..... *220 гр* **530₽**

Тёплый салат с ростбифом ..... *220 гр* **650₽**

Тёплый баклажан ..... *180 гр* **420₽**
маринованный баклажан обжаренный во фритюре с соусом «Сладкий чили», в сочетании со свежими томатами, миксом салатов

Салат с дарами моря ..... *180 гр* **760₽**
обжаренные на ароматном масле с добавлением белого сухо вина кальмары, королевские креветки и мидии, в сочетании с миксом салатов томатами черри и авокадо с луком фри и оригинальным соусом на основе майонеза соуса BBQ и каперсов

С лососем и муссом из феты и бекона ..... *180 гр* **680₽**
обжаренные кусочки лосося, листья «Романо», мусс из сыра «Фета» обжаренные слайсы бекона, грейпфрут конкасе, свежие томаты

Жаренный авокадо с тигровыми креветками ..... *210 гр* **680₽**

СОУСА

Тар-тар ..... *30 гр* **90₽**
соус на основе майонеза, соевого соуса, маринованных огурцов, «Табаско», репчатого лука и укропа

Чесночный ..... *30 гр* **90₽**
соус на основе майонеза, чеснока, укропа и соевого соуса

Шашлычный ..... *30 гр* **90₽**

Томатный ..... *30 гр* **90₽**

ХЛЕБ

Лепешка ..... *180 гр* **130₽**

Хлебная корзина ..... *180 гр* **140₽**

·MENU·

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Лосось с припущенным шпинатом ...180/100/20 гр — 1450₽
обжаренный лосось, на подушке из припущенного шпината вяленных томатов и кедрового ореха, подаётся с тропическим соусом

Судак с морковным карри ...290 гр — 650₽

Мякоть молодого барашка с овощами ...270 гр — 695₽
обжаренная на быстром огне мякоть барашка, с болгарским перцем, стеблем сельдерея томатами и картофелем бэйби украшается кинзой

Язык говяжий на гриле ...150/70/30 гр — 870₽
говяжий язык, обжаренный на гриле, подаётся с картофелем по-деревенски и грибным соусом (сливочным хреном)

Стейк «Рибай» ...100 гр — 890₽
обжаренный на гриле стейк рибай подаётся с перечным соусом, томатами черри, чесноком и острым перцем

Стейк стриплоин ...100 гр — 520₽

Стейк мясника ...100 гр — 720₽

Филе миньон с соусом «Деми Глясс» и пюре из картофеля с трюфельным маслом ...270 гр — 950₽
обжаренная маринованная говяжья вырезка, подаётся с картофельным пюре с добавлением трюфельного масла и соусом на выбор (перечный или Деми Гласс

Медальоны из свиной вырезки с соусом из белых грибов и сливочным перлотто ...270 гр — 550₽
обжаренные на сливочном масле с добавлением чеснока и розмарина медальоны из свиной вырезки, подаются с соусом из белых грибов и сливок и перловой крупой отваренной в с грибами и в конце приправленной сливочным сыром

Мясо по-французски ...400 гр — 595₽

Бефстоганов ...270 гр — 550₽
обжаренная вместе с миксом репчатого лука, белых грибов и шампиньонов говяжья вырезка, подаётся с картофельным пюре и солёными огурцами

Наггетсы куриные ...150 гр — 230₽
класические куриные наггетсы

Утиная грудка с брусничным соусом ...290 гр — 780₽
томлёная утиная грудка с пряным брусничным соусом и пряной грушей

Филе Дорадо с томатным соусом и тар-таром из овощей ...290 гр — 750₽
обжаренное на ароматном масле филе Дорадо с соусом из сладких томатов и базилика, подаётся с нарезанными крупным кубиком болгарского перца, моркови и сельдерея

Куриные потрошки томлёные в сливках с картофелем бэйби ...290 гр — 490₽
куриная печень и сердца, томлёные в сливках, с добавлением репчатого лука, стебля сельдерея и вяленных томатов, подаётся на чугунной сковороде с булочкой обжаренной на гриле

Креветка гигант «Скампия» ...300 гр — 950₽

Судак запеченый под сливочным соусом ...500/20/30 гр — 890₽

Дорадо в сливочном соусе ...300/40 гр — 890₽

БЛЮДА НА УГЛЯХ

Шашлык из свиной шеи ...180/50/30 гр — 460₽

Шашлык из свиной вырезки ...200 гр — 500₽

Рёбра в кисло-сладком соусе ...280/50/30 гр — 450₽

Люля-кебаб из баранины ...200/100/50/30 гр — 520₽

Люля-кебаб из свинины ...200/100//50/30 гр — 460₽

Люля-кебаб из телятины ...200/100/50/30 гр — 620₽

Люля-кебаб из курицы ...180/100/50/30 гр — 420₽

Тепло очага ...1500 гр — 3900₽

Шашлык из курицы ...200/100/50/30 гр — 420₽

Шашлык из шампиньонов ...200 гр — 560₽

Картофель бэйби с беконом ...120 гр — 420₽

Куриные крылышки ...260/100/50/30 гр — 420₽

Баранья корейка ...200/100/50/30 гр — 850₽

Дорадо на углях ...300/50/30 гр — 980₽

Форель радужная ...180/50/30 гр — 720₽

Сибас на углях ...240/50/30 гр — 700₽

Шашлык из лосося ...150/50/30 гр — 1300₽

Шашлык из телятины ...180 гр — 750₽

Чалогач ...100 гр — 250₽
свинная вырезка домашняя

Овощи на мангале (целые) ...400 гр — 650₽

ПИЦЦА И БУРГЕРЫ

С ветчиной и грибами 28/32 см ...630/720... — 490/750₽

Мексиканская 28/32 см ...630/720... — 670/880₽

Пепперони 28/32 см ...630/720... — 490/730₽

Маргарита Гурме 28/32 см ...630/720... — 500/750₽

Цыплёнок BBQ 28/32 см ...630/720... — 500/800₽

Острый чорризо 28/32 см ...630/720... — 520/820₽

Гавайская 28/32 см ...630/720... — 430/680₽

Бургер с курицей и ананасом ...430 гр... — 450₽

Бургер с говядиной ...430 гр... — 520₽

ПАСТА

Паста «Автограф» ...290 гр — 616₽
спегетти с морепродуктами и томатным соусом с добавлением перца чили и зеленью

Паста «Болоньезе» ...290 гр — 520₽
спагетти с мясным соусом на основе говяжьего и свиного фарша и добавлением томатов, чеснока, базилика и репчатого лука

Паста «Карбонара» ...290 гр — 590₽
спагетти с сырокопченым беконом, сливками и яичным желтком

Фетучини с цыплёнком и соусом «Песто» ...290 гр — 530₽
фетучини с обжаренным филе куриного бедра, сливок и соуса «Песто»

Фетучини с лососем и брокколи ...290 гр — 650₽
фетучини, лосось, брокколои и сливки и сыр Пармезан

ГАРНИРЫ

Картофель «по-деревенски» ...150 гр — 260₽

Картофель фри ...150 гр — 190₽

Овощи на гриле ...200 гр — 460₽

Брокколи с имбирём ...150 гр — 180₽

Картофель бэйби ...150 гр — 180₽

Фасоль стручковая с вяленными томатами ...170 гр — 190₽

СУПЫ

Борщ ...400 мл — 450₽
подаётся с ржаной булочкой, кусочками сала и сметаной

Солянка ...400 мл — 500₽
подаётся с ржаной булочкой и сметаной

Куриный суп с домашней лапшой ...400 мл — 350₽
с домашней лапшой

Том-Ям ...400 мл — 480₽
подаётся с рисом и украшается кинзой и семенами кунжута

Крем-суп из шампиньонов ...350 мл — 450₽
подаётся с гренками из тостового хлеба и трюфельным маслом

Французкий луковый суп ...350 мл — 370₽
суп, на основе говяжьего бульона, подаётся подмечённым сыром «Чеддер» и крутонами из французского багета

Французкий сырный суп ...350 мл — 390₽

ДЕСЕРТЫ

Тирамису ...160 гр — 450₽

Мороженное в ассортименте ...180 гр — 210₽

Торт фисташковый ...120 гр — 350₽

Торт шоколадный ...120 гр — 590₽

Фруктовая нарезка ...430 гр — 450₽

Чизкейк ...200 гр — 500₽

Штудель ...200 гр — 480₽