

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Антипаста (200 г)	680
<i>Вяленые томаты, перец с крем-сыром, прошутто, чиабатта, гигантские оливки, соус Песто.</i>	
Карпаччо из говядины с пармезаном (150 г)	590
<i>Говядина, заправленная малиновым бальзамическим соусом и оливковым маслом. Подается на салате Руккола с кедровыми орешками.</i>	
Брускетты с копчёной скумбрией и пряной сельдью (170г)	340
<i>Филе скумбрии холодного копчения. Филе сельди, заправленное яблоком, яйцом и луком. Подается на хрустящей чиабатте.</i>	
Капрезе (265 г)	430
<i>Томаты, сыр Моцарелла, базилик, соус Песто, бальзамический крем, оливковое масло.</i>	
Севиче из лосося и морского гребешка (215 г)	730
<i>Маринованное с лаймом филе лосося, и гребешок, обжаренный на гриле. Подается с тонко нарезанным свежим огурцом и пряным соусом.</i>	
Сельдь с картофелем (220 г)	310
<i>Филе сельди, картофель отварной. Подается с маринованным и зелёным луком.</i>	
Рыбное плато (260 г)	910
<i>Лосось слабой соли и холодного копчения, жареный угорь, маринованный в соусе Унаги, скумбрия холодного копчения, жареные креветки. Подается с тостами и творожным сыром, гигантскими оливками и долькой лимона.</i>	
Мясная тарелка (280 г)	690
<i>Мясные деликатесы собственного приготовления. Подается с маринованными овощами.</i>	
Свежие овощи с зеленью (340 г)	360
<i>Букет из свежих овощей. Подается с соусом из голубого сыра.</i>	
Закуска к пиву (200 г)	470
<i>Сыр Чечил, сыр в беконе, сырные шарики, гренки, соус.</i>	
Ассорти европейских сыров (265 г)	810
<i>Композиция европейских сыров. Подается с виноградом, мёдом и орешками.</i>	
Фруктовая тарелка (710 г)	650
<i>Сезонные фрукты.</i>	

САЛАТЫ

Оливье с телятиной (215 г)	430
<i>Подается со свежим зелёным горошком и каперсами.</i>	
Руккола с креветками (155 г)	670
<i>Хрустящие листья салата Руккола с жареными тигровыми креветками и томатами черри, заправленные итальянским соусом.</i>	
Греческий (290 г)	490
<i>Овощной салат с греческой заправкой. Подается с сыром Фета, сладким красным луком и листьями базилика.</i>	
Тёплый салат с лососем (260 г)	510
<i>Подкопчённый лосось, картофель Стоун, листья шпината и свежий огурец. Подается с йогуртовой заправкой.</i>	
Цезарь с креветками (215 г)	690
<i>Салат из жареных креветок, листьев салата Ромейн, томатов черри и твёрдого сыра. Подается с соусом Цезарь.</i>	
Цезарь с курицей (245 г)	560
<i>Салат из куриного филе, листьев салата Ромейн, томатов черри и твёрдого сыра. Подается с соусом Цезарь.</i>	

Салат с угрём и авокадо (155 г)	680
<i>Паназиатский салат с копчёным угрем, авокадо, листьями салата и ореховым соусом.</i>	
Тайский салат с говядиной и овощами (250 г)	520
<i>Говядина сувид, маринованная в остром тайском соусе. Томаты, огурец, паприка, мята, кинза.</i>	
Чука с тунцом (195 г)	470
<i>Морские водоросли, маринованные в острой заправке с перцем чили. Подается с ореховым соусом и тунцом, приготовленным на гриле.</i>	
Тёплый салат из кальмара и баклажан в темпуре (220 г)	620
<i>Салат с жареными кальмарами, свежим огурцом, кинзой и баклажанами, приготовленными в кляре. Заправлен азиатским соусом.</i>	
Баварский салат (305 г)	580
<i>Картофель Стоун, язык, говядина, грудинка копчёная, солёный огурец, редис. Подается с горчичной заправкой.</i>	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кальмары, фаршированные креветками (170/30 г)	730
<i>Кальмары, фаршированные кокилем из креветок. Подаются со сливочным соусом Лемонграсс.</i>	
Клаб Сэндвич (300/100/30 г)	530
<i>Обжаренный бекон, куриная грудка и яичница в сочетании со свежими овощами и хрустящим листом салата на поджаренных тостах. Подается с картофелем фри и томатным соусом.</i>	
Куриная грудка с сыром (110/125 г)	470
<i>Фаршированная сливочным сыром куриная грудка с жареными овощами и соусом Песто.</i>	
Фиш энд Чипс (120/90/50 г)	450
<i>Треска в пивном кляре, чипсы из картофеля, соус Тартар.</i>	
Картофельные Ньокки с вешенками (200 г)	390
<i>Картофельные Ньокки, обжаренные с грибами вешенки и листья шпината. Подаются с соусом Песто и твёрдым сыром.</i>	
Полдюжины жареных тигровых креветок (70/75 г)	650
<i>Тигровые креветки, обжаренные с чесноком. Подаются с лаймом и соусом Айоли.</i>	

СУПЫ

Уха из трёх видов рыбы (300 г)	650
<i>Наваристый бульон с филе сёмги, трески и судака, заправленный болгарским перцем, томатами и луком-порей.</i>	
Борщ с мясом (300 г)	450
<i>Классический борщ. Подается со сметаной и зеленью.</i>	
Грибной Капучино (230 г)	410
<i>Грибной крем-суп с нежной молочной пеной и «пудрой» из белых грибов.</i>	
Суп-Гуляш (330 г)	520
<i>Суп с говядиной, заправленный болгарским перцем и томатами. Подается со сметаной.</i>	

Суп-пюре из тыквы(320 г)	350
<i>Суп из протёртой тыквы. Подается со сливочным сыром, бальзамиком и тыквенными семечками.</i>	
Том Ям (300 г)	690
<i>Кисло-сладкий паназиатский суп с тигровыми креветками, кокосовым молоком, имбирём и перцем чили.</i>	
Мисо-суп (300 г)	310
<i>Мисо-бульон с соевым сыром Тофу, водорослями Вакаме и грибами Намеко.</i>	
Сливочный суп с угрём (300 г)	510
<i>Подается с рисом, копчёным угрём и водорослями Вакаме.</i>	
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	
Жареный судак (110/230 г)	690
<i>Жареное филе судака, тыква, тушёная в сливках. Подается с горчишно-сливочным соусом и икрой лососёвых пород.</i>	
Говядина с топингом из голубого сыра (110/140/50 г)	950
<i>Говяжья вырезка, подается с овощным соте и томатной Сальсой.</i>	
Бефстроганов (200/100/40 г)	730
<i>Говяжья вырезка в сливочно-грибном соусе с картофельным пюре, солёными огурчиками и томатами черри.</i>	
Ризотто с гребешками (220/60/50 г)	950
<i>Классическое ризотто с вялеными томатами, гребешки гриль, соус креветочный Биск.</i>	
Филе лосося (110/130/40 г)	890
<i>Обжаренное филе лосося. Подается на подушке из шпината с паровыми овощами и соусом Велюте с лаймом.</i>	
Пельмени мясные с бульоном (250/80/40 г)	510
<i>Пельмени ручной лепки с мясным фаршем. Подаются с наваристым говяжьим бульоном и сметаной.</i>	
Шукрут (170/220/40 г)	640
<i>Колбаски собственного приготовления: свиная и баранья, прогретая квашеная капуста, картофель Айдахо и горчишный соус..</i>	
Котлеты из щуки (140/200 г)	550
<i>Ароматные котлеты из щуки на подушке из картофельного пюре с базиликом. Подаются с грибным соусом.</i>	
Куриная грудка (100/150/50 г)	520
<i>Маринованная и обжаренная куриная грудка с ароматным рисом и грибным соусом.</i>	
Стейк из свинины с печёным картофелем (180/140/30 г)	650
<i>Маринованная свинина, прогретая в карамельно-пивном соусе с грибами. Подается с печёным картофелем и сметаной.</i>	
Утиная грудка Magre (130/150/40 г)	930
<i>Утиная грудка, обжаренная с прованскими травами. Подается с картофельными крокетами в миндале, пюре из тыквы и апельсиновым соусом.</i>	
Стейк Чак Ролл (270/50/130 г)	1200
<i>Стейк из толстого края говядины. Подается с дуэтом холодных соусов, картофелем Айдахо и листьями салата.</i>	
Баранья котлетка на косточке (160/140/30 г)	1350
<i>Натуральная баранья котлетка, приготовленная на гриле. Подается с драниками из кабачков, печёными томатами и малиновым соусом.</i>	

ГАРНИРЫ

Овощи на гриле (230 г)	360
<i>Перец болгарский, баклажаны, кабачки, томаты.</i>	
Картофель фри (150 г)	180
Картофельное пюре (150 г)	170
Паровые овощи (150 г)	190
<i>Цветная капуста, брокколи, морковь, перец болгарский, кабачки</i>	
Овощи WOK (150 г)	390
<i>Кукуруза, зелёный горошек, перец болгарский, красный лук, морковь, кабачки, имбирь, чеснок, кунжутное масло, соевый соус.</i>	
Картофель Айдахо (150 г)	180

ПАСТА И WOK

Вок с цыпленком (340 г)	640
Вок с говядиной (340 г)	670
Вок с креветками (340 г)	700
<i>Кукуруза, зелёный горошек, перец болгарский, красный лук, морковь, кабачки, имбирь, чеснок, кунжутное масло, соевый соус.</i>	
<i>Соус на Ваш выбор: кисло-сладкий Чили или менее острый соус Унаги.</i>	
<i>Гарнир на Ваш выбор: лапша Удон, лапша Соба или рис.</i>	
Паста с беконом «Карбонара» (300 г)	550
Паста с беконом «Четыре сыра» (310 г)	570
Паста с подкопчённым лососем (310 г)	750

ХЛЕБ

Хлебная корзина (185/270 г)	240/290
<i>Подается со сливочным сыром двух видов(с зеленью, с паприкой и чесноком).</i>	

СОУСЫ (50 г)

Азиатский / Сладкий соус с острым перцем Чили	90
Томатная Сальса / Соус из томатов и зелени	90
Унаги / Традиционный японский соус	90
Горчичный / Пикантный соус с семенами белой горчицы	90
Тартар / Классический французский соус	90
BBQ / Соус на основе томатов с ароматом копчения	90

ДЕСЕРТЫ

Яблочный пирог / с ванильным мороженым (185/50 г)	370
Тирамису / с клубничным соусом (95/20 г)	390
Чиз-кейк / с малиновым соусом (120/20 г)	410
Шоколадный брауни / с карамельным соусом (95/20 г)	390
Сливочный мусс с клюквой / с соусом из груши (120 г)	350
Шоколадный фондан / с ванильным мороженым (100/50 г)	410
Клубничный суп / с ванильным мороженым (200 г)	370
Ролл с фруктами (220 г)	350
Мороженое в ассортименте / клубничное, фисташковое, шоколадное, ванильное (50 г)	120