

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**Лосось слабосоленый шеф-посола** 100/30/20 720 P  
подается с маринованными маслинами и ржаными чипсами из чабатты

**Рыбные деликатесы из лосося шеф-посола, форели холодного копчения, балыка белой рыбы и копченого кальмара** 180/20 890 P

**Закуска из филе сельди с красным луком** 150/100/30 420 P  
подается с картофелем и зеленью

**Мясная тарелка из копченого окорока, говядины «Экстра» и балыка из свинины с вялеными томатами** 180/20 600 P

**Нежный телячий язык с соусом «хрен»** 100/30 440 P

**Ассорти из сыров** 180/20 650 P  
сыр камамбер, копченый сыр сулугуни, сыр пармезан, орехи, фруктовый конфитюр

**Овощное ассорти** 300 370 P  
сезонные овощи, зелень

**Хрустящие огурцы в корейском стиле** 240 300 P

**Закуска с вялеными томатами, оливками, сыром «брынза» и красным луком** 200 450 P  
под пикантной заправкой

**Соления из бочонка** 300 430 P  
ассорти из томатов черри, корншонов, вяленых томатов, халапеньо

## САЛАТЫ

**Салат из копченого кальмара, тигровых креветок, листового салата, маслин, сыра пармезан, под заправкой «цезарь»** 220 520 P

**Цезарь с креветками** 220 550 P

**Авторский цезарь со слабосоленым лососем и копченым сыром сулугуни** 220 670 P

**Салат «Деревенский с яйцом-пашот» из сезонных овощей** 220 390 P  
заправка на выбор: сметана/пряное масло

**Салат «Греческий»** 220 420 P

**Салат из жареного баклажана, свежих томатов, грецкого ореха, брынзы, зелени и пряной заправки** 220 440 P

**Салат из говядины со свежими овощами с пряной заправкой** 220 520 P

**Салат из филе куриного бедра гриль с томатами, айсбергом, свежими огурцами, копченым сыром сулугуни под фирменной заправкой** 220 490 P

**Цезарь с курицей под фирменной заправкой** 220 490 P

**Теплый салат из говядины с запеченными баклажанами, болгарским перцем, свежим салатом под горчичной заправкой** 220 520 P

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

**Суп дня** 250 270 P

**Солянка мясная** 250 320 P

**Крем-суп из шампиньонов с чесночными гренками** 250 350 P

## ДОМАШНЯЯ КУХНЯ

**Пельмени из индейки со сливочным сыром** 200/20 340 P  
по желанию гостя подаются с бульоном, сметаной, уксусом, аджикой

**Пельмени домашние** 200/20 340 P  
по желанию гостя подаются с бульоном, сметаной, уксусом, аджикой

**Вареники с картофелем и луком** 250/20 280 P  
подаются со сливочным маслом

**Фирменные блинчики с мясом и капустой** 150/30 240 P  
подаются со сметанным соусом

**Фирменные блинчики с курицей и грибами** 150/30 240 P  
подаются со сметанным соусом

**Мини самса из слоеного теста с курицей и картофелем** 150/30 250 P  
подается со сметанным соусом

**Картофель жареный с грибами и луком** 200/50 240 P  
подается с маринованными огурцами

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**Пряные креветки под итальянской заправкой** 150/20 870 P  
с лимоном гриль

**Запеченные мидии с сыром сулугуни** 1 порц. (8 шт) 740 P

**Лосось гриль с микс-салатом и клюквенным соусом** 130/100/30 890 P

**Филе судака с маринованными оливками** 135/100/30 640 P  
подается на выбор с рисом или свежим салатом

**Бефстроганов из говядины с луком и сливками с картофельным муссом** 120/130 690 P

**Медальоны из телятины томленные в вине с зеленью** 140/100 740 P  
подаются на выбор с рисом или свежим салатом

**Колбаски гриль мясные ассорти** 240/80/60 670 P  
подаются с острой морковью, красным луком с домашней горчицей и соусом барбекю

**Фирменная буженина под сливочным соусом с картофельными дольками** 150/100 650 P

**Сочная корейка на кости с соусом чили** 230/80/50 640 P  
подается с острыми огурцами

**Телячий язык томленный в сливках с отварным картофелем** 100/30/130 620 P  
подается под горчично-чесночным соусом с заправкой из зелени и томатов черри

**Филе индейки с грушами и изюмом** 1/300 590 P  
подается под соусом из апельсина и пряных трав

**Шницель из курицы по-авторскому рецепту с салатом микс и овощами** 1/150/100 540 P

**Овощи гриль** 150 290 P  
баклажаны, цуккини, томаты, перец болгарский

## ПАСТА

**Паста с тигровыми креветками и сыром пармезан** 250 570 P

**Паста с сырокопченым беконом и сыром пармезан** 250 470 P

**Паста с курицей под сливочным соусом и сыром пармезан** 250 470 P

## ЗАКУСКИ К ПИВУ

**Нагетсы куриные** 200/50/50 440 P  
подаются с двумя соусами: сырным и кисло-сладким

**Куриные крылышки** 260/80/50 480 P  
подаются с острыми огурцами и соусом терияки

**Сырные шарики со сметанно-чесночным соусом** 150/50 340 P

**Палочки сырные из моцареллы в хрустящей панировке** 120/50 340 P  
подаются с сырным соусом

**Картофель фри** 150/50 230 P  
подается с соусом барбекю

**Картофельные дольки** 150/50 230 P  
подаются с кисло-сладким соусом

**Гренки ржанные чесночные** 200/50 180 P  
с соусом тар-тар

## СОУСЫ

**Майонез/барбекю/сметана/аджика/горчица** 50 50 P

**Тар-тар /сметанно-чесночный/чили/кисло-сладкий/сырный** 50 50 P

## ДЕСЕРТЫ

**Штрудель с яблоком, изюмом и пряной корицей** 100/50 300 P  
подается с шариком ванильного пломбира

**Штрудель с грушей, изюмом и грецкими орехами** 100/50 300 P  
подается с шариком шоколадного пломбира

**Чизкейк классический/шоколадный** 130/25 300 P

**Пирожное «Молочная девочка»** 110 300 P

**Пирожное «Тирамису»** 120 300 P

**Мороженое пломбир** 100 170 P  
ванильный/шоколадный на выбор  
топпинг, орехи, шоколад по желанию

**Фруктовая композиция** за 100 70 P  
по желанию гостя

