



Меню

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Масляная царь-рыба х/к с лимоном, маслинами и зеленью	85/30	280
Селедочка «Удачный улов»	110/80/40	220
Сельдь бочкового посола с кольцами жареного картофеля, луком и зеленью		
Мясные деликатесы	180/30/30	480
Запеченная буженина, балык с/к, карпаччо, язык отварной говядины с горчицей, хреном и зеленью	100/30/30	390
Язык говяжий	100/30/30	390
Нежный отварной телячий язык с хреном и горчицей		
Сало под водочку	100/90/30	230
Слайсы соленого свиного шпика с чесночными гренками и маринованным луком		
Овощи с грядки	250	240
Помидоры, огурцы, перец болгарский, микс зелени		
Тарелка разносолов к водочке	320	270
Квашеная капуста, помидорки черри, морковь по-корейски, маринованные корнишоны, опята, лук		
Маслины / оливки	90	170
вазочка с маслинами или оливками		
Ассорти сыров	160/30/40	390
Сыр «Пармезан», «Фета» в кунжуте, «Гауда», «Ларец» с грецким орехом. Подается с цветочным медом, виноградом и грецким орехом		
Грибное лукошко	100/20	180
Ассорти маринованных грибов с кольцами лука		

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кольца кальмара с хрустящей корочкой, жаренные во фритюре. Подается с устричным соусом	120/40	350
Брошеты из свинины	160/30/30	330
Мини-шашлык из свиной шеи с помидорами черри, маринованным луком и томатным соусом		
Люля на шпажке	160/30/30	350
из свинины и говядины с помидорами черри, маринованным луком и томатным соусом		
Ребра Барбекю	230/40	310
свиные ребрышки с острым соусом		
Жульен куриный со сливками	120	220
Куриное филе, шампиньоны, сыр, лук, сливки		
Грибная закуска	150	250
свежие шампиньоны и вешенки, обжаренные с кольцами лука и помидорками черри в соусе «Эбара»		
Корзинка ржаных гренков	250	160
Чесночные гренки под сыром в паре с томатным и сырным соусом		

САЛАТЫ

Салат со свежим тунцом на подушке из листьев салата, красной капусты, свежего помидора, и огурцов с перепелиными яйцами под медово-горчичной заправкой	210	380
Салат с кальмаром	220	270
со свежими томатами и огурцом, листьями салата, красным лучком, нежным сыром под устричной заправкой. Не забудьте сдобрить лимончиком		
Теплый салат со свиной «Терияки»	230	270
Свиная вырезка, обжаренная с луком и морковкой в соусе «Терияки» в сочетании со свежими овощами		
Салат с бужениной и жареными грибами	200	280
Запеченная в специях буженина со свежими помидорами, огурцом и жареными грибами с луком		
Цезарь с курицей	190	330
Ставший традиционным салат из запеченного филе курицы, сыра «Пармезан», помидоров черри, салата айсберг		
Салат «Бунито»	220	280
Филе цыпленка, с соломкой моркови по-корейски, грибами, листьями салата, перепелиным яйцом и сыром под домашним соусом		
Салат с языком	200	320
Нежный телячий язык, свежий огурец, сыр «Гауда», болгарский перец, помидоры, салат айсберг		
Теплый салат	200	320
из телячьего языка с печеным авокадо, томатами, красной капустой, морковкой и салатом айсберг под медово-горчичной заправкой и маслом оливы		
Греческий	200	270
Классический салат со свежими овощами, сыром «Фета», луком и маслинами		

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Куриный бульон	250/20	150
с куриным филе, гренками, яйцом и зеленью		
Традиционная уха	280	260
из разных видов рыбы с картофелем, морковью и помидорами		
Лапша «Набэ»	350	230
лапша удон на рыбном бульоне с кольцами кальмара, овощами и перепелиным яйцом		
Солянка сборная мясная	250/30	250
колбаса с/к, буженина, язык, ветчина, маслины, лимон, сметана		
Окрошка мясная (в летний сезон)	250	150
ветчина, картофель, яйцо, свежий огурец, редис, зеленый лук, зелень, квас, сметана		
Окрошка овощная (в летний сезон)	250	130
картофель, яйцо, свежий огурец, редис, зеленый лук, зелень, квас, сметана		





Меню

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Океанская рыбка "Красноглазка"	220/85	350
Обжаренная с прованскими травами, подается с овощами гриль: баклажан, цукини, перец болгарский		
Окунь морской	180/30/15	350
обжаренный до румяной корочки с прованскими травами, с соусом Песто, помидоркой черри и лимоном		
Стейк из тунца	100/60/30	560
на шапке из брокколи с соусом «Демиглас» и лимоном		
Жареный судак	160/100/20	440
со сливочным кремом из тыквы и лимоном		
Кальмар фаршированный	150/40/40	440
судаком, окунем, каперсами, сыром и зеленью, обжаренный на гриле. Подается с устричным соусом, помидорами, лимоном и зеленью		
Свинная корейка на гриле	220/100/30	400
подается со свежими овощами, маринованным луком и пикантным соусом		
Свинная отбивная на гриле	150/50/40	400
маринованная свиная шея приготовленная на гриле. Подается с печеными томатами и пикантным соусом		
Куриная грудка на гриле	150/70	320
с овощами вок: баклажан, перец болгарский, цукини, помидорки черри, кунжут		
Стейк из телячьего языка	120/50/40	530
с грибами, перцем гриль с соусом «Демиглас»		

ПАСТЫ

Паста Карбонара	320	350
традиционная итальянская паста с беконом, сыром «Пармезан» и помидорами черри		
Лапша Удон	250	310
на паназитском соусе с куриным филе, болгарским перцем, кабачком и луком		
Паста со свиной и грибами	300	330
свиная вырезка, шампиньоны, лук, сыр «Пармезан», сливочный соус		

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

(в летний сезон)

Шашлык из свинины	150/40/40	300
из сочной маринованной шеи, подается с луком и кетчупом		
Шашлык куриный	150/40/40	260
из куриной грудки, подается с луком и кетчупом		
Ребрышки свиные	230/40/30	340
в пикантном маринаде, приготовленные на углях. Подается с соусом и маринованным луком		

ГАРНИРЫ

Картофель жареный	150	100
Картофель по-деревенски	150	150
Картофель фри	150/40	130
Картофельное пюре	150	100
Рис	150	80
Макаронны	150	80
Овощи гриль	190	260
перец болгарский, кабачки, баклажаны, помидоры, шампиньоны, лук репчатый, соус «Песто»		

ДЛЯ МАЛЫШЕЙ

Нагетсы куриные	100/100/40	250
с картошкой фри и томатным соусом		
Котлетки куриные с макаронками	100/100/30	170
и томатным соусом		
Сосиска «Осьминожка»	75/150	160
с картофельным пюре		
Пельмени «Пуговки»	200	150
со сливочным маслом		
Блинчики	150/50	150
с джемом, сгущенкой или сметаной по Вашему желанию		
Штрудель яблочно-грушевый	150/50	190
из слоеного теста с корицей и шариком мороженого		
Мороженое с топингом в ассортименте	50/5	60
клубника, ваниль, шоколад		
Фруктовый салат	160	200
яблоко, апельсин, виноград, киви, взбитые сливки, джем		
Молочный коктейль	200	150
топинг на выбор: клубника, ваниль, шоколад		
Морс	250 / 1 л.	55/220

ВЫПЕЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Булочка белая «Французская»	60	30
Булочка черная «Баварская»	60	30
Хлеб (ржаной, пшеничный)	2 куска	10

СОУСЫ

«Барбекю», томатный, кисло-сладкий «Чили»	40	40
«Тар-тар», сырный, «Цезарь», сметана, майонез в ассортименте		

ФРУКТЫ

Апельсины	200	100
Яблоко	200	100
Виноград	200	150
Киви	200	120
Лимон	100	60

