



# МЕНЮ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**Масляная царь-рыба х/к .....** 85/30 .. **410**  
с лимоном, маслинами и зеленью

**Селедочка "Удачный улов" ..** 110/80/40 .. **270**  
бочкового посола с кольцами жареного картофеля, луком и зеленью

**Мясные деликатесы .....** 180/30/30 .. **540**  
запеченая буженина, балык с/к, карпаччо, языки отварной говяжий с горчицей, хрена и зеленью

**Язык говяжий .....** 100/30/30 .. **480**  
нежный отварной телячий язык с хреным и горчицей

**Сало под водочку .....** 100/90/30 .. **270**  
слайсы соленого свиного шпика с чесночными гренками и маринованным луком

**Овощи с грядки .....** 250 .. **270**  
помидоры, огурцы, перец болгарский, микс зелени

**Тарелка разносолов к водочке .....** 320 .. **290**  
квашеная капуста, помидорки черри, корнишоны, маринованные опята, морковка по-корейски, маринованный лук

**Маслины / оливки .....** 90 .. **260**  
вазочки с маслинами или оливками

**Ассорти сыров .....** 160/30/40 .. **520**  
Пармезан, Фета в кунжуте, Гауда, Ларец с греческим орехом; подается с цветочным медом, виноградом и греческим орехом

**Грибное лукошко .....** 100/20 .. **190**  
ассорти маринованных грибов с кольцами лука

## САЛАТЫ

**Салат "Штурман" .....** 220 .. **330**  
кальмар, свежие томаты, листья салата, красный лучок, Пармезан, яйцо, лимон, базиликовый соус

**Салат "Нептун" .....** 200 .. **410**  
тигровые креветки, листья салата, свежие овощи, болгарский перец, Пармезан, гренки, базиликовое масло

**Салат "Цезарь" с креветками .....** 190 .. **410**  
листья салата с тигровыми креветками, чесночными кружочками, помидорками черри и сыром Пармезан

**Салат с бужениной .....** 200 .. **330**  
**и жареными грибами**  
запеченная в специях буженина со свежими помидорами, огурцом и жареными грибами с луком

**Салат "Цезарь" с курой .....** 190 .. **350**  
Ставший традиционным салат из запеченного филе куры, Пармезана, помидоров черри и салата Айсберг

**Салат "Бунито" .....** 220 .. **330**  
филе цыпленка с соломкой моркови по-корейски, грибами, листьями салата, перепелиным яйцом и сыром под домашним соусом

**Салат с языком .....** 200 .. **360**  
нежный телячий язык, свежий огурец, Гауда, болгарский перец, помидоры, салат Айсберг

**Салат овощной "По-сицилийски" .....** 210 .. **330**  
свежие овощи, листья салата, болгарский перец с творожным сыром, красным луком, маслинами и авакадо под пикантной заправкой

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Тигровые креветки гриль .....** 90/30/15 .. **410**  
с кисло-сладким соусом и лимоном

**Брошеты из свинины .....** 160/30/30 .. **400**  
мини-шашлык из свиной шеи с томатами черри, маринованным луком и томатным соусом

**Люля из свинины .....** 160/30/30 .. **390**  
с помидорками черри, маринованным луком и томатным соусом

**Люля из цыпленка в беконе .....** 160/30/40 .. **340**  
с маринованным луком и острым аджичным соусом

**Жульен куриный со сливками .....** 120 .. **260**  
куриное филе, шампиньоны, лук, сливки, сыр

**Крылышки куриные барбекю .....** 260/40 .. **380**  
с фирменным соусом

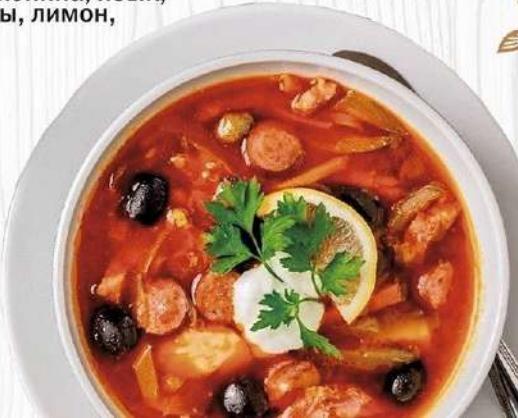
**Корзинка ржаных гренок .....** 160/30/30 .. **190**  
чесночные гренки под сыром в паре с томатным и сырным соусом

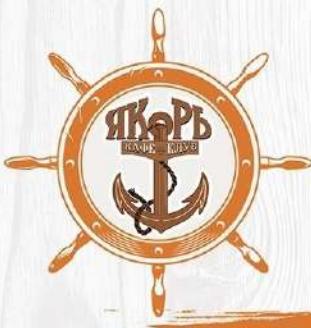
## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

**Куриный бульон .....** 250/20 .. **180**  
с куриным филе, гренками, яйцом и зеленью

**Традиционная уха .....** 280 .. **290**  
судак, семга, картофель, морковь, помидоры

**Солянка сборная мясная .....** 250/30 .. **290**  
колбаса с/к, буженина, язык, ветчина, маслины, лимон, сметана





# МЕНЮ

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Рыбка корюшка</b>	180/60 ..	<b>420</b>
обжаренная целиком с прованскими травами, подается с овощами гриль и лимоном		
<b>Окунь морской</b>	180/30/15 ..	<b>420</b>
обжаренный до румяной корочки с прованскими травами, с соусом "Песто", помидоркой черри и лимоном		
<b>Стейк из форели</b>	100/40/15 ..	<b>510</b>
с брокколи и лимоном		
<b>Жареный судак</b>	160/100/20 ..	<b>550</b>
со сливочным кремом из шпината с лимоном		
<b>Свиная корейка на гриле</b>	220/60/30 ..	<b>520</b>
подается со свежими овощами, маринованным луком и пикантным соусом		
<b>Свиная отбивная на гриле</b>	150/50/40 ..	<b>510</b>
маринованная свиная шея, приготовленная на гриле, подается с печеными томатами и пикантным соусом		
<b>Куриная грудка на гриле</b>	150/70 ..	<b>380</b>
с овощами вок - баклажан, перец болгарский, цукини, помидорки черри, кунжут		
<b>Филе цыпленка с овощами</b>	250 ..	<b>370</b>
в соусе "Терияки" с кунжутными семечками		

## ПАСТЫ

<b>Паста Карбонара</b>	320 ..	<b>410</b>
традиционная итальянская паста с беконом, сыром Пармезан и помидорами черри		
<b>Лапша Удон</b>	250 ..	<b>350</b>
на паназиатском соусе с куриным филе, болгарским перцем, кабачком и луком		
<b>Паста со свининой и грибами</b>	300 ..	<b>370</b>
свиная вырезка, шампиньоны, лук, Пармезан, сливочный соус		
<b>Соусы</b>	40 ..	<b>45</b>
"Барбекю", томатный, кисло-сладкий "Чили", сырный, "Цезарь", сметана, майонез		

## ГАРНИРЫ

<b>Картофель жареный</b>	150 ..	<b>110</b>
Картофель по-деревенски		
<b>Картофель фри</b>	150/40 ..	<b>170</b>
Картофельное пюре		
<b>Рис</b>	150 ..	<b>90</b>
<b>Макароны</b>	150 ..	<b>80</b>
<b>Овощи гриль</b>	190 ..	<b>310</b>
перец болгарский, кабачки, баклажаны, помидоры, шампиньоны, лук репчатый, соус "Песто"		

## ДЛЯ МАЛЫШЕЙ

<b>Нагетсы куриные</b>	100/100/40 ..	<b>270</b>
с картошкой фри и томатным соусом		
<b>Котлетки куриные</b>	100/100/30 ..	<b>220</b>
с макарошками и томатным соусом		
<b>Сосиска "Осминожка"</b>	75/150 ..	<b>190</b>
с картофельным пюре		
<b>Пельмешки "Пуговки"</b>	200 ..	<b>180</b>
со сливочным маслом		
<b>Блинчики</b>	150/50 ..	<b>170</b>
джем, сгущенка, сметана по Вашему желанию		
<b>Мороженое с топингом</b> в ассортименте	50/5 ..	<b>65</b>
клубника, ваниль, шоколад		
<b>Фруктовый салат</b>	160 ..	<b>220</b>
яблоко, апельсин, виноград, киви, взбитые сливки, джем		
<b>Молочный коктейль</b>	200 ..	<b>180</b>
на выбор: клубничный, ванильный, шоколадный		
<b>Морс</b>	250 ..	<b>75</b>
1 л .. 280		

## ФРУКТЫ

<b>Апельсины</b>	1/200 ..	<b>130</b>
Яблоко		
<b>Виноград</b>	1/200 ..	<b>170</b>
Киви		
<b>Лимон</b>	1/200 ..	<b>120</b>
1/100 .. 70		

## ВЫПЕЧКА

<b>Булочка белая "Французская"</b>	60 ..	<b>30</b>
Булочка черная "Баварская"		
<b>Хлеб (ржаной, пшеничный)</b>	2 куска ..	<b>15</b>

