

Летнее

МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось с/с со сливочным маслом 85/40 300 маслинами и зеленью	300
Селедочка «Удачный улов» 110/80/40 190 Сельдь бочкового посола с кольцами жареного картофеля, луком и зеленью	190
Мясное ассорти собственного приготовления 180/30/30 350 Запеченные буженина и говядина в специях, свиная вырезка с хреном и горчицей	350
Язык говяжий 120/30/30 310 Нежный отварной телячий язык с хреном и горчицей	310
Сало под водочку 100/90/30 220 Слайсы соленого свиного шпика с чесночными гренками и маринованным луком	220
Овощи с грядки 260 220 Помидоры, огурцы, перец болгарский, микс зелени	220
Тарелка разносолов к водочке 320 240 Квашеная капуста, помидорки Черри, корнишоны, маринованные опята, перец маринованный, лук	240
Грибное лукошко 100/20 130 Ассорти маринованных грибов с кольцами лука	130
Ассорти сыров 160/30/30 290 Сыр «Скаморца» копченый, «Фета» в кунжуте, «Гауда», «Ларец» с грецким орехом. Подается с цветочным медом, виноградом и грецким орехом	290
Маслины / оливки 90 145 Вазочка с маслинами или оливками	145

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки «Морские грезы» 150 230 Жареные королевские креветки с лимоном	230
Пивной сет (на 2 персоны) 400/40/40 470 Кольца кальмара, спринг-роллы, куриные крылышки и луковые кольца с парой соусов	470
Жульен куриный со сливками 120 170 Куриное филе, шампиньоны, лук, сливки, сыр	170
Бургер по-американски 250/100/40 310 с котлетой из говядины и свинины, картофелем фри и томатным соусом	310
Бургер с куриной котлетой 250/100/40 250 картофелем фри и томатным соусом	250
Спринг-роллы 220/40 250 Жареные рулетики, фаршированные мясом краба, кукурузой, болгарским перцем. Подается с кисло-сладким соусом	250
Корзинка ржаных гренок 250 130 Чесночные гренки под сыром в паре с томатным и сырным соусом	130

САЛАТЫ

Голубая лагуна 180 325 Семга с/с, микс салатов, помидорки Черри, маслины, масляная заправка	325
Дары моря 145/75 410 Нежный салат из креветок, осьминогов, рукколы и помидоров Черри в «ракушке» из тортильи	410
Салат с говядиной 150 250 Слайсы из говядины в специях с болгарским перцем, свежим огурцом, миксом салатов под зернисто-масляной заправкой	250
Сытный 225 300 Салат из говядины, филе кури, колбасы с/к с добавлением сыра «Пармезан», свежего огурца и зеленого яблока	300
Цезарь 190 280 Ставший традиционным, салат из запеченного филе кури, сыра «Пармезан», помидоров Черри, салатов Романо и Айсберг	280
Теплый салат «Курица карри» 180 260 Тушеное в сливах филе цыпленка. Подается с миксом салата, сельдереем и соломкой моркови	260
Салат с языком 230 255 Нежный телячий язык, свежий огурец, сыр «Гауда», болгарский перец, помидоры, салат Айсберг	255
Салат с печенью карамелизированной 160 230 Куриная печень, обжаренная в меде с соусом «Терияки». Подается с миксом салатов, помидорами Черри с добавлением кунжута	230
Легкий итальянский 170 240 Шарики Моцареллы с листьями салатов Лола Росса и руккола, помидорами Черри и оригинальной заправкой с кунжутом	240
Греческий 200 240 Ставший классикой салат со свежими овощами, сыром «Фета», луком и маслинами	240

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Куриный бульон 250/20 120 с куриным филе, гренками, яйцом и зеленью	120
Уха «Пиратская» 280 230 230 Традиционная уха из судака и семги с картофелем, морковью и помидорами	230
Солянка сборная мясная 250/30 220 Колбаса с/к, говядина, куриное филе, маслины, лимон, сметана	220
Сырный крем-суп 250/20 250 Нежный сливочно-сырный суп с гренками	250
Окрошка мясная 250 120 Говядина, картофель, яйцо, свежий огурец, редис, зеленый лук, зелень, квас, сметана	120
Окрошка овощная 250 100 Картофель, яйцо, свежий огурец, редис, зеленый лук, зелень, квас, сметана	100