

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

<b>Овощной салат</b> Огурцы, томаты, листья салата, болгарский перец, масло	120	<b>240 р</b>
<b>Овощные палочки</b> Брусочки свежей моркови, огурца и яблока, подаются со сметаной	150	<b>220 р</b>
<b>Оливье с цыпленком</b> Куриное филе, картофель, морковь, огурцы соленые, огурцы свежие, зеленый горошек, перепелиное яйцо, домашний майонез	120	<b>240 р</b>
<b>Куриный супчик</b> Куриный бульон, домашняя лапша, морковь, отварное перепелиное яйцо. Подается с сухариками	170	<b>210 р</b>
<b>Кесадия с ветчиной</b> Тортилья, ветчина, томаты, сыр моцарелла, домашний майонез, кетчуп	240	<b>360 р</b>
<b>Паста с фрикадельками</b> Паста-бантики, мясные фрикадельки, брокколи, сливки	200	<b>330 р</b>
<b>Бургер с куриной котлетой</b> Пшеничная булочка, куриная котлета, сыр моцарелла, томаты, листья салата, кетчуп. Подается с картофелем фри.	330	<b>410 р</b>
<b>Мясная котлетка с картофельным пюре</b>	160	<b>420 р</b>

## ЗАВТРАКИ

<b>Американский завтрак</b> Сэндвич с ветчиной и томатами, жареное яйцо, бекон, картофель черри, апельсиновый фреш, кофе	650	<b>1000 р</b>
<b>Английский завтрак</b> Глазунья из двух яиц, картофельная вафля, бекон, сосиска, шампиньоны, томаты, фасоль, тост, кофе	500	<b>1000 р</b>
<b>Шакшука</b> Яичница из двух яиц в томатном соусе с болгарским перцем, луком и зеленью	240	<b>420 р</b>
<b>Омлет, скрэмбл или яичница из трех яиц</b> Подается со свежими огурцами, томатами и поджаренным тостом	210	<b>290 р</b>
<b>Лосось с яйцом пашот и голландским соусом</b> Лосось шеф-посола, картофельная вафля, яйцо пашот, голландский соус	190	<b>720 р</b>
<b>Каша овсяная с голубикой и бананом</b> Соевое или классическое молоко на выбор. Поадется с бананом, голубикой и семенами льна	270	<b>330 р</b>
<b>Каша рисовая с персиком и семенами чиа</b> Соевое или классическое молоко на выбор, персик, семена чиа	300	<b>340 р</b>
<b>Клаб-сэндвич с картофелем фри</b> Пшеничный хлеб, куриное филе, бекон, жареное яйцо, томаты, огурцы, листья салата, домашняя горчица, домашний майонез	420	<b>550 р</b>
<b>Классические блинчики</b> Подаются на выбор: со сметаной или джемом	180	<b>260 р</b>
<b>Домашние сырники со сметаной и вишневым джемом</b>	170	<b>380 р</b>

## ДОБАВЬ К ЗАВТРАКУ

<b>Бекон</b>	30	<b>110 р</b>
<b>Ветчина</b>	30	<b>110 р</b>
<b>Шампиньоны</b>	40	<b>110 р</b>
<b>Томаты</b>	30	<b>110 р</b>
<b>Сыр</b>	30	<b>110 р</b>
<b>Картофельная вафля</b>	70	<b>110 р</b>
<b>Сосиски</b>	70	<b>110 р</b>
<b>Фасоль</b>	50	<b>110 р</b>
<b>Джем</b>	40	<b>110 р</b>
<b>Лосось слабосоленый</b>		<b>230 р</b>



СЕЗОНЫ  
РЕСТОРАН

# МЕНЮ

## ЗАКУСКИ

<b>Антипаста</b> Сыровяленый окорок, сыровяленая говядина, салями, оливки, вяленые томаты, чабатта, сыры: камамбер, горгонзола, Belper Knolle, с пажитником, Olivet Cendré	340	<b>1400 р</b>
<b>Карпаччо из говядины</b> Подается с рукколой, пармезаном, томатами черри и соусом понзу	120	<b>760 р</b>
<b>Тартар из тунца</b> Подается с авокадо и чипсами из чабатты	150	<b>790 р</b>
<b>Классический ростбиф</b> Подается с солодовым хлебом, маринованным луком и моченой брусникой	200	<b>820 р</b>
<b>Брускетта с лососем</b> Чабатта, сыр страчателла, лосось шеф-посола, свежий огурец, руккола	150	<b>520 р</b>
<b>Куриные крылья с соусом барбекю</b> Уточните остроту у официанта	350	<b>590 р</b>
<b>Битые огурцы в соусе кимчи</b>	175	<b>360 р</b>
<b>Грузди соленые со сметаной</b>	200	<b>760 р</b>
<b>Мини-чебуреки с бараниной и сметанно-чесночным соусом</b>	180	<b>720 р</b>
<b>Сырные палочки с соусом тар-тар</b>	160	<b>500 р</b>
<b>Гренки чесночные с соусом блю-чиз</b>	210	<b>320 р</b>

## САЛАТЫ

<b>Цезарь</b> Салат Айсберг, салат Романо, томаты черри, перепелиное яйцо, соус цезарь, пармезан		
С цыпленком	320	<b>700 р</b>
С креветками	270	<b>740 р</b>
<b>Нисуаз</b> Тунец, перепелиное яйцо, руккола, картофель черри, томаты черри, масло оливковое	230	<b>820 р</b>
<b>Оливье с лососем</b> Лосось шеф-посола, перепелиное яйцо, картофель, морковь, огурец маринованный, свежий огурец, горошек, домашний майонез	200	<b>550 р</b>
<b>С ростбифом и тыквенным кремом</b> Ростбиф маринованный, руккола, тыквенный крем, томаты черри, сливочный сыр, медово-горчичный соус	140	<b>560 р</b>
<b>С томатами и жареным сыром</b> Томаты черри, классические томаты, вяленые томаты, сыр сулугуни, руккола, кинза	220	<b>580 р</b>
<b>Овощной салат с яйцом пашот</b> Салат Айсберг, томаты, огурцы, болгарский перец, стебель сельдерея, яйцо пашот, оливковое масло	320	<b>560 р</b>
<b>Из хрустящих баклажан</b> Баклажаны, томаты, кешью, зерна граната, кинза, кунжутный соус	300	<b>520 р</b>

Все цены указаны в рублях. Данный проспект является рекламным материалом.

Полное меню подается по требованию потребителя.

Если у вас есть какие либо специальные диетические требования или аллергия на какие-либо продукты, например, орехи, просим Вас обратиться за консультацией к нашим сотрудникам для выбора подходящих вам блюд.

## СУПЫ

<b>Куриный суп с домашней лапшой</b> Куриный бульон, домашняя лапша, картофель, морковь, отварное куриное яйцо. Подается с сухариками	400	<b>390 р</b>
<b>Сибирский борщ с говядиной</b> Классический наваристый борщ, подается со сметаной и рюмкой водки	400	<b>490 р</b>
<b>Уха из судака и лосося</b> Судак, лосось, картофель, томаты черри, лук, зелень. Подается с расстегаем	400/80	<b>640 р</b>
<b>Грибной крем суп со страчателлой</b> Опята, шампиньоны, белые грибы, специи, сыр страчателла, трюфельное масло. Подается с чипсами из чабатты	330	<b>580 р</b>
<b>Том Ям</b> Вешенки, томаты черри, красный лук, кокосовое молоко, специи. Подается с рисом, кинзой и долькой лайма		
С креветками	400	<b>620 р</b>
С цыпленком	400	<b>580 р</b>

## ПАСТА

<b>Паста карбонара</b> Спагетти, бекон, яичный желток, сливки, маринованный желток	250	<b>600 р</b>
<b>Паста с цыпленком и грибами</b> Лингвини, филе куриного бедра, белые грибы, вешенки, шампиньоны, трюфельный крем, вяленые томаты, сливки, пармезан	350	<b>660 р</b>
<b>Паста с песто и стачетеллой</b> Фетучини, страчателла, соус песто, вяленые томаты	250	<b>580 р</b>
<b>Удон с морепродуктами в соусе том ям</b> Креветки, кальмары, мидии, болгарский перец, фасоль стручковая, брокколи, томаты черри, вешенки, соус том ям, кинза, кешью	350	<b>680 р</b>

## ПИЦЦА

<b>Мясная BBQ</b> Куриное филе, бекон, говяжья вырезка, шампиньоны, соус барбекю, сыр моцарелла, томатный соус	460	<b>660 р</b>
<b>Пепперони</b> Колбаски пепперони, сыр моцарелла, томатный соус	410	<b>620 р</b>
<b>4 сыра</b> Сыр пармезан, камамбер, горгонзола, моцарелла, томатный соус	400	<b>640 р</b>
<b>Маргарита</b> Сыр моцарелла, томатный соус, соус песто	380	<b>580 р</b>
<b>С ростбифом</b> Ростбиф маринованный, томаты черри, руккола, маринованный лук, бальзамический крем, сыр моцарелла, томатный соус	550	<b>980 р</b>
<b>Пицца со страчателлой</b> Сыр моцарелла, томатный соус, сыр страчателла, томаты черри, руккола, соус песто.	480	<b>780 р</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Свинные ребра в соусе BBQ</b> Подаются с луком фри и халапеньо	430	<b>820 р</b>
--	-----	--------------

<b>Буженина с картофелем по-деревенски</b> Буженина, шампиньоны, картофель черри, соус деми-глясс	350	<b>720 р</b>
<b>Томленные в аджике телячьи щечки</b> Подаются с картофельным пюре	250	<b>760 р</b>
<b>Пельмени куриные</b> Пельмени ручной лепки, подаются со сметаной и горчицей	430	<b>520 р</b>
<b>Пельмени сибирские</b> Пельмени ручной лепки, подаются со сметаной и горчицей	430	<b>650 р</b>

<b>Крабкейк с яйцом пашот и голландским соусом</b> Креветки, сурими, картофельная вафля, яйцо пашот, голландский соус, соус сливочный кимчи	200	<b>690 р</b>
--	-----	--------------

## БЛЮДА НА ГРИЛЕ

<b>Филе лосося с цветной капустой и ореховым соусом</b>	270	<b>1200 р</b>
<b>Фирменный бургер</b> Котлета из говядины, фирменная булочка, бекон, томат, красный лук, листья салата, маринованные огурцы, соус BBQ, сырный соус. Подается с картофелем фри и томатным джемом.	540	<b>920 р</b>
<b>Шашлык из курицы</b> Филе куриного бедра на гриле, подается с томатами, маринованным луком, кинзой и соусом сацебели	300	<b>680 р</b>
<b>Стейк мачете с морепродуктами</b> Альтернативный стейк из говядины прожарки Medium, подается с креветками, кальмарами, мидиями, свежими томатами и картофелем черри. Блюдо приготовлено в стиле surf and turf.	300	<b>820 р</b>
<b>Филе Миньон</b> Подается с соусом на выбор: Демиглясс, Перечный, BBQ, аджика домашняя. Рекомендованная степень прожарки Medium Rare.	150/20	<b>1400 р</b>
<b>Стейк Рибай</b> Подается с соусом на выбор: Демиглясс, Перечный, BBQ, аджика домашняя. Рекомендованная степень прожарки Medium.	100/20	<b>980 р</b>
* Цена указана за 100 грамм мяса в сыром виде Уточните у официанта вес Вашего стейка		

## ГАРНИРЫ

<b>Овощи гриль</b> Кабачки, баклажаны, болгарский перец, томаты, картофель черри, шампиньоны	200	<b>420 р</b>
<b>Картофель жареный с грибами</b> Подается с маринованными огурчиками и сметаной	300	<b>480 р</b>
<b>Картофель по-деревенски</b>	180	<b>300 р</b>
<b>Картофель фри</b>	120	<b>290 р</b>
<b>Цветная капуста с ореховым соусом</b>	170	<b>340 р</b>
<b>Брокколи с азиатским соусом</b>	200	<b>480 р</b>

## ДЕСЕРТЫ

<b>Шоколадный фондан с мороженым</b>	190	<b>460 р</b>
<b>Мороженое в ассортименте</b>	60	<b>220 р</b>
<b>Домашний пирог с грушей</b> Подается горячим с шариком мороженого	300	<b>480 р</b>
<b>Домашний пирог с яблоками</b> Подается горячим с шариком мороженого	340	<b>480 р</b>
<b>Фруктовый салат</b> Апельсин, яблоко, виноград, киви, взбитые сливки	180	<b>340 р</b>