

## **СПЕЦИАЛИТЕТЫ**

### **СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ**

<b>РЕБРЫШКИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА С ОВОЩАМИ</b> 450/250 г	<b>690 руб.</b>
<b>РЕБРЫШКИ ОСОБОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> 450/100 г	<b>690 руб.</b>
<b>РЕБРЫШКИ ОСОБОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАШПИГОВАННЫЕ ЧЕСНОКОМ</b> 450/100 г	<b>690 руб.</b>
<b>РЕБРЫШКИ, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ</b> Настоящие ребра – для брутальных мужчин 350/120 г	<b>690 руб.</b>
<b>РЕБРЫШКИ В МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ</b> 450/100 г	<b>650 руб.</b>

**При заказе любых ребрышек соус на Ваш выбор бесплатно:  
Инжирный, Деми Глас, Барбекю, Грибной с белыми грибами, Черносливный,  
Грузинский, Блю-Чиз, Клюквенно-клубничный, Свит Чили, Табаско**

## **СПЕЦИАЛИТЕТЫ**

### **СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ**

<b>РЕБРЫШКИ В СЛИВКАХ С ШАМПИНЬОНАМИ</b> 450/150 г	<b>590 руб.</b>
<b>РЕБРЫШКИ С ЧЕРНОСЛИВОМ</b> 250/100 г	<b>550 руб.</b>
<b>РЕБРЫШКИ В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ</b> 300/200 г	<b>550 руб.</b>
<b>РЕБРЫШКИ «ПО-КИТАЙСКИ» СО СЛАДКИМ СОУСОМ</b> 350/100 г	<b>550 руб.</b>
<b>РЕБРЫШКИ, ЗАЖАРЕННЫЕ ДО ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ</b> 250/100 г	<b>550 руб.</b>
<b>РЕБРЫШКИ БАРБЕКЮ</b> 270/100 г	<b>550 руб.</b>
<b>РЕБРЫШКИ С ЖАРеныМ СЫРОМ</b> 250/100 г	<b>550 руб.</b>

**При заказе любых ребрышек соус на Ваш выбор бесплатно:  
Инжирный, Деми Глас, Барбекю, Грибной с белыми грибами, Черносливный,  
Грузинский, Блю-Чиз, Клюквенно-клубничный, Свит Чили, Табаско**

## **СПЕЦИАЛИТЕТЫ**

### **РЕБРЫШКИ ГОВЯЖЬИ**

<b>РЕБРЫШКИ В ГОРШОЧКЕ ПОД НЕЖНЫМИ СЛИВКАМИ С АРОМАТНЫМИ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> 300/100 г	<b>650 руб.</b>
<b>РЕБРЫШКИ В ПИКАНТНОЙ ГОРЧИЧНОЙ ПАНИРОВКЕ</b> 300/100 г	<b>550 руб.</b>
<b>РЕБРЫШКИ «ПО-ВЕНГЕРСКИ» В ГУСТОМ ТОМАТНОМ СОУСЕ С ДУШИСТЫМИ СПЕЦИЯМИ</b> 400/100 г	<b>550 руб.</b>
<b>РЕБРЫШКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ С ЗОЛОТИСТЫМ ЛУКОМ И КАРТОФЕЛЕМ</b> 400/100 г	<b>550 руб.</b>

**При заказе любых ребрышек соус на Ваш выбор бесплатно:  
Инжирный, Деми Глас, Барбекю, Грибной с белыми грибами, Черносливный,  
Грузинский, Блю-Чиз, Клюквенно-клубничный, Свит Чили, Табаско**

## СПЕЦИАЛИТЕТЫ

### РЕБРА БАРАШКА

**РЕБРА БАРАШКА, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ** **1000 руб.**  
С печёными овощами: шампиньонами, луком, болгарским перцем, баклажаном и цуккини. Блюдо подаётся с медово-горчичным соусом  
200/120 г

**РЕБРА БАРАШКА С КУСКУСОМ** **1000 руб.**  
Жареные бараньи ребра с нежным кускусом и овощами: болгарский перец, лук, цуккини, баклажан, чеснок и букет ароматных трав. Оригинальный вкус блюда подчеркнет горчичная заправка, крем Бальзамик и грузинский соус  
220/120 г

**РЕБРА БАРАШКА В АРАХИСОВОЙ ПАНИРОВКЕ** **1000 руб.**  
Ароматные рёбра подаются со спаржей, обжаренной на чесночном масле, со сливочным пюре из сельдерея, помидорами черри, сырно-сливочным соусом  
250/120 г

**При заказе любых ребрышек соус на Ваш выбор бесплатно:  
Инжирный, Деми Глас, Барбекю, Грибной с белыми грибами, Черносливный,  
Грузинский, Блю-Чиз, Клюквенно-клубничный, Свит Чили, Табаско**

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### **РОСТБИФ**

**580 руб.**

Нежный ростбиф из телятины степени прожарки Medium Rare.  
Подается в нарезке с ароматным клюквенно-клубничным соусом.  
150/30 г

### **ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ**

**630 руб.**

Тигровые креветки, маринованные в оригинальном соусе по рецепту шеф-повара и обжаренные в белом вине до аппетитной корочки.  
Морепродукты подаются с соусом Sweet Chili.  
120/30 г

### **ГОРЯЧАЯ ПИВНАЯ ТАРЕЛКА**

**480 руб.**

Идеальная подборка к пиву: золотистые сырные шарики, тающие во рту кольца кальмаров, ароматные чесночные гренки и сочные куриные крылышки в густом соусе.  
Блюдо подаётся с чесночным соусом и соусом BBQ.  
450/30/30 г

### **КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ**

**280 руб.**

Томлёные в печи куриные крылышки под густым соусом BBQ.  
300/30 г

### **ЖАРЕННЫЙ СЫР**

**290 руб.**

Треугольные ломтики сыра, обжаренные до золотистой корочки с пикантным клюквенно-клубничным соусом.  
150/30 г

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### **КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ**

Тающие во рту кольца кальмаров подаются с пикантным соусом Тар-тар.  
200/30 г

**270 руб.**

### **СЫРНЫЕ ШАРИКИ**

Идеально подчеркнут вкус холодного свежего пива  
обжаренные до золотистой корочки сырныи шарики.  
Подаются с соусом Тар-тар.  
150/30 г

**250 руб.**

### **ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ**

Запечённый в корзинке из песочного теста, жульен с нежным куриным филе,  
шампиньонами и ароматным сыром Пармезан.  
250 г

**230 руб.**

### **ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ**

Гренки из бородинского хлеба, обжаренные до хрустящей корочки,  
подаются с чесночным соусом.  
120/30 г

**70 руб.**

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### **ПАШТЕТ ИЗ КРОЛИКА**

**330 руб.**

Приготовленный по фирменному рецепту шеф-повара, нежный паштет из кролика подаётся с обжаренными на гриле гренками и соусом Песто.

120/60 г

### **ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ**

**360 руб.**

Нежная говяжья вырезка, маринованные огурцы, каперсы, красный лук с пикантным соусом. Подается с крутонами из белого хлеба.

150 г

### **ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ**

**390 руб.**

Отличная закуска под ледяную водку: аппетитные солёные грузди с хрустящим маринованным луком и сметаной.

150/50/50 г

### **АССОРТИ ИЗ САЛА**

**230 руб.**

Солёное, мочёное сало и нежный подкопчённый рулет из свиного шпика собственного приготовления в классическом сочетании с горчицей, зеленым луком и гренками из бородинского хлеба.

150/70/30 г

### **КАПРЕЗЕ**

**320 руб.**

Традиционная итальянская закуска из свежих томатов с сыром Моцарелла под ароматным соусом Песто.

260 г

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### **ЯЗЫК С ХРЕНОМ**

Обжаренные на чесночном масле ломтики нежного телячьего языка с соусом из сливочного хрена.

160/30 г

**480 руб.**

### **МЯСНОЕ АССОРТИ**

Богатая нарезка из ароматной буженины собственного приготовления, копчёной говядины, пикантного куриного рулета и нежного телячьего языка. Ассорти подаётся с острым соусом.

260/30 г

**550 руб.**

### **РЫБНОЕ АССОРТИ**

Ароматная рыбная нарезка из слабосолёной сёмги собственного приготовления, лосося и масляной рыбы холодного копчения.

Подаётся с пикантным соусом Тар-тар.

300/50 г

**750 руб.**

### **АССОРТИ СЫРОВ**

Коллекция лучших сортов сыра: Пармезан, Моцарелла, Маасдам, Мраморный и Адыгейский, обжаренный на гриле до аппетитной корочки. Вкус сыров помогут раскрыть ароматные чернослив и курага, хрустящие снеки, миндаль и густой натуральный мёд.

200/65/30 г

**490 руб.**

### **РУССКИЙ РАЗНОСОЛ**

Хрустящие грузди со сметаной и маринованным луком, солёные огурцы бочкового посола, пикантная красная капуста, приготовленная по фирменному рецепту нашего шеф-повара, сочные солёные помидоры в сочетании с опятами собственного приготовления.

400 г

**450 руб.**



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### **АССОРТИ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ**

Маслята, опята и шампиньоны бочкового посола с хрустящими груздями, маринованным луком и сметаной.

200/50/50 г

**350 руб.**

### **ОВОЩНОЕ АССОРТИ**

Аппетитное ассорти из ароматного огурца, редиса, наливных помидоров и болгарского перца с сыром Фетакса и маслинами.

240 г

**210 руб.**

### **СЕЛЬДЬ БОЧКОВОГО ПОСОЛА**

Богатая порция нежной селедки собственного приготовления с отварным картофелем и маринованным лучком.

150/150/50 г

**210 руб.**

### **РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ**

Нежные рулетики из обжаренных баклажанов с начинкой из Адыгейского сыра и грецкого ореха подаются на шпажках с томатами Черри

200 г

**240 руб.**

### **ФРУКТОВОЕ АССОРТИ**

Идеальное дополнение к игристым винам из сочных ананаса, киви, винограда, груши, апельсина и яблока

500 г

**340 руб.**

## ЛЁГКИЕ САЛАТЫ

### «НЕВЕСОМОСТЬ»

280 руб.

Сочные кусочки авокадо с кедровыми орешками, жареными шампиньонами, миксом салатов, помидорами черри, нежным сыром Фетакса под ароматной горчиной заправкой  
200 г

### «ГРЕЧЕСКИЙ»

240 руб.

Салатная классика из свежих томатов, огурцов, болгарского перца и маслин, миксованные с сыром Фетакса и салатом, заправленные богатой порцией настоящего оливкового масла  
230 г

### ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ОВОЩАМИ И АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ

210 руб.

Обжаренный на гриле адыгейский сыр на подушке из легкого овощного коктейля и микса салатов. Вкус блюда помогает раскрыть ароматная горчиная заправка и густой бальзамический крем  
200 г

## МЯСНЫЕ САЛАТЫ

### «ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»

Обжаренные в красном вине кусочки пряной баранины,  
с томатами, сыром Фетакса, кольцами красного лука, соусом Песто  
и миксом салатов в ароматной горчичной заправке  
260 г

**430 руб.**

### «АНЖЕЛО»

Нежнейшая говяжья вырезка и бекон, обжаренные в пикантном соусе Свит Чили,  
свежие огурцы, болгарский перец и томаты,  
миксованные с салатом под горчичной заправкой,  
кольцами свежего красного лучка и сыром Пармезан  
220 г

**410 руб.**

### «ТУРИН»

Телячий язык и копчёный карбонад со свежим огурцом,  
миксом салата, томатами черри и перепелиными яйцами  
под густым соусом Цезарь.  
Салат подаётся с ракушкой из слоёного теста  
220 г

**300 руб.**

## МЯСНЫЕ САЛАТЫ

### «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

290 руб.

Куриное филе с румяными сухариками, ароматным сыром Пармезан, миксом салата, помидорами черри под густым соусом Цезарь  
220 г

### «БОЯРСКИЙ»

290 руб.

Буженина собственного приготовления в сочетании с томатами, болгарским перцем, дайконом, салатом айсберг под соусом Цезарь.  
Блюдо подаётся на подушке из листа салата и луковых колец, обжаренных до хрустящей корочки  
240 г

### «МОНАСТЫРСКИЙ»

240 руб.

Мясное ассорти из говяжьего языка, копченого карбонада и куриного филе с маринованными опятами, яйцом, хрустящими маринованными огурчиками под густым соусом Цезарь.  
Вкус салата дополняет золотистый картофель Пай  
200 г

### «ОЛИВЬЕ»

220 руб.

Салатная классика с телячьим языком и копчёным карбонадом на подушке из листа салата  
220 г

## **МОРСКИЕ САЛАТЫ**

### **«МОРСКОЙ БРИЗ»**

Богатое ассорти мидий, осьминогов, тигровых креветок и кальмаров на подушке из микса салатов с томатами черри, сдобренных лимонным соком и бальзамическим кремом  
200 г

**530 руб.**

### **«ДАРЫ МОРЯ»**

Аппетитный коктейль из мидий, креветок, кальмаров, красной икры, нежной семги и масляной рыбы холодного копчения в корзинке из ароматного сыра Пармезан в сочетании с миксом салатов и томатами черри  
200 г

**480 руб.**

### **«МОРСКОЙ РАЙ»**

Классическое сочетание любимых мидий, тигровых креветок, семги, кальмаров с миксом салатов и болгарским перцем под фирменным соусом нашего шеф-повара  
200 г

**450 руб.**

## **МОРСКИЕ САЛАТЫ**

### **«ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ**

Тигровые креветки с хрустящими сухариками, ароматным сыром Пармезан, миксом салата, помидорами черри под густым соусом Цезарь  
200 г

**410 руб.**

### **САЛАТ С ЛОСОСЕМ, КРЕВЕТКАМИ И МАНГО**

Коктейль из обжаренных креветок и нежнейшей семги с ломтиками сочного манго в медово-горчичном соусе на подушке из микса салатов, болгарского перца и томатов черри  
210 г

**400 руб.**

### **САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ С КАЛЬМАРАМИ**

Свежее сочетание кальмаров с огурцом, яблоком, томатами черри, перепелиными яйцами и миксом салата под густым соусом Цезарь. Вкус блюда дополняют хрустящие чипсы из сыра Пармезан  
210 г

**310 руб.**

## СУПЫ

### **УХА «ЦАРСКАЯ»**

Наваристая ароматная уха с нежной сёмгой и судаком.  
Подаётся с горячим рыбным расстегаем и стопкой ледяной водки  
350/70/50 г

**330 руб.**

### **СУП ИЗ БАРАНИНЫ**

Суп на насыщенном густом бульоне из баранины,  
томленный в бородинском хлебе  
250/250 г

**310 руб.**

### **БОРЩ С ЛУКОВОЙ ЛЕПЕШКОЙ И САЛОМ**

Настоящий наваристый борщ с говядиной  
в классическом сочетании со сметаной, зеленым луком и укропом.  
Блюдо подаётся в горшочке, с луковой лепёшкой,  
ароматным солёным салом и чесночком  
350/70/20/50 г

**270 руб.**

### **СОЛЯНКА**

Наваристая солянка со сметаной, приготовленная  
по традиционному русскому рецепту, с сочным лимоном,  
ароматными специями, пикантными маслинами и свежей зеленью  
320/30 г

**220 руб.**

### **ГРИБНОЙ СУП-КРЕМ С ХРУСТЯЩИМ ЛУЧКОМ**

Нежный крем-суп с манящим насыщенным ароматом грибов  
подаётся с золотистым обжаренным лучком и соусом Песто  
300 г

**190 руб.**

## БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

<b>СТЕЙК «ЭСПАНЬОЛА»</b> Стейк из нежной свиной шеи на подушке из овощной сальсы. Подаётся на шипящей сковороде с шоу-эффектом «фламбе». 170/120 г	<b>500 руб.</b>
<b>СВИНАЯ ОТБИВНАЯ «ПО-ЧЕШСКИ»</b> Нежная отбивная из свиной корейки, запеченная под шапкой из болгарского перца, моркови, лука и сыра. Подаётся с воздушными картофельными эклерами. 200/120 г	<b>390 руб.</b>
<b>КОРЕЙКА НА КОСТОЧКЕ «ПО-ТЕХАССКИ»</b> Корейка на косточке обжарена на гриле до аппетитной золотистой корочки. Подаётся с миксом свежего салата и красным луком. 200/100/30 г	<b>450 руб.</b>
<b>ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ</b> Томлёные в печи кусочки нежной свиной вырезки с картошкой, помидорами и чесноком. Подаётся со сметаной. 350/30 г	<b>270 руб.</b>
<b>СВИНИНА «ПО-ТАЙСКИ»</b> Запечённая свинина в соусе Терияки. Подается на раскалённой сковороде. 300 г	<b>290 руб.</b>
<b>«КАРБОНАРА»</b> Традиционная паста с ломтиками обжаренного бекона в густом сливочном соусе под ароматным сыром Пармезан. 300 г	<b>250 руб.</b>

**При заказе любого блюда соус на Ваш выбор бесплатно:  
Инжирный, Деми Глас, Барбекю, Грибной с белыми грибами, Черносливовый,  
Грузинский, Блю-Чиз, Клюквенно-клубничный, Свит Чили, Табаско**



## **БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ**

### **ОТБИВНАЯ «БЛЮ-ЧИЗ»**

Медальоны из говяжьей вырезки, запеченные с картофелем, сливками и сыром дор-блю.  
300 г

**590 руб.**

### **БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

Аппетитные ломтики говяжьей вырезки под ароматным соусом из белых грибов на подушке из итальянских Феттуччине.  
200/120 г

**490 руб.**

### **МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Сочные кусочки говядины, запечённые на сковороде со сложным гарниром из телячьего языка, томатов, пряных маринованных огурцов, нежного сливочного соуса и сыра.  
300 г

**450 руб.**

### **ЖАРКОЕ С ЧЕРНОСЛИВОМ**

Томленая в собственном соку нежная говядина с ароматным картофелем, сочным черносливом и золотистым луком.  
320 г

**350 руб.**

**При заказе любого блюда соус на Ваш выбор бесплатно:  
Инжирный, Деми Глас, Барбекю, Грибной с белыми грибами, Черносливный,  
Грузинский, Блю-Чиз, Клюквенно-клубничный, Свит Чили, Табаско**

## **БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ**

### **БИФСТЕКС С КАРТОФЕЛЕМ**

**380 руб.**

Рубленый бифштекс из отборной говядины, зажаренный на гриле до аппетитной корочки с гарниром из жареного картофеля с грибами. Блюдо подаётся с маринованным луком и зеленью.  
200/170 г

### **СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ**

**880 руб.**

Обжаренный на гриле стейк подается с сочными овощами, луковыми кольцами в панировке.  
200/100 г

### **СТЕЙК РИБАЙ С ОВОЩНОЙ САЛЬСОЙ**

**470 руб.**

Нежный стейк, с богатым насыщенным вкусом. Классика в сочетании со свежими овощами и соусом Сальса. Цена указана за 100 г сырого мяса.

**При заказе любого блюда соус на Ваш выбор бесплатно:  
Инжирный, Деми Глас, Барбекю, Грибной с белыми грибами, Черносливный,  
Грузинский, Блю-Чиз, Клюквенно-клубничный, Свит Чили, Табаско**

## **БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ**

### **СТЕЙК ИЗ БАРАНЬЕЙ НОЖКИ**

**650 руб.**

Обжаренный на гриле нежный стейк из баранины на косточке.

Подаётся с овощной рататуем.

200/150 г

### **ЛОБИО ИЗ БАРАНИНЫ**

**490 руб.**

Сочные ломтики баранины,

тушёные в ароматном соусе с красной фасолью,

томатами, болгарским перцем и луком.

Блюдо подаётся на шипящей сковородке и посыпается свежей рубленой кинзой.

320 г

### **ШНЕЛЬКЛОПС НА КОСТОЧКЕ**

**550 руб.**

Запеченная в печи рубленая котлета из корейки ягнёнка

на подушке из лаваша в сочетании с салатом из свежих овощей

и маринованным луком.

200/120 г

### **ТОМЛЁНАЯ ГОЛЕНЬ ЯГНЁНКА**

**700 руб.**

Ножка ягнёнка под ароматным соусом Демиглас,

подаётся с домашним картофельным пюре

и обжаренными в кляре луковыми кольцами.

350/150/50 г

**При заказе любого блюда соус на Ваш выбор бесплатно:  
Инжирный, Деми Глас, Барбекю, Грибной с белыми грибами, Черносливный,  
Грузинский, Блю-Чиз, Клюквенно-клубничный, Свит Чили, Табаско**

## БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

<b>ГРУДКА-ГРИЛЬ С ОВОЩНОЙ КАПОНАТОЙ</b> Куриное филе, обжаренное на гриле, с гарниром из томленных овощей. 200/120 г	<b>380 руб.</b>
<b>КУРИНЫЙ ЭСКАЛОП</b> Куриный эскалоп в хрустящей панировке, запечённый с томатами черри, ароматными травами и нежным сыром. Подаётся с картофелем в беконе. 250/100 г	<b>350 руб.</b>
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ</b> Сочный люля-кебаб из курицы на лаваше с овощами-гриль и маринованным луком. 200/100 г	<b>280 руб.</b>
<b>ПАСТА ФЕТТУЧЧИНЕ</b> Классическая паста с курицей, шампиньонами, сливками и луком. Блюдо подаётся с тёртым Пармезаном и зеленью. 280 г	<b>250 руб.</b>
<b>КУРИНЫЕ ПОТРОШКИ</b> Нежные куриные потрошки, тушёные в густом сливочно-грибном соусе. Блюдо подаётся в горшочке с варёной гречей и зеленью. 160/120 г	<b>230 руб.</b>

**При заказе любого блюда соус на Ваш выбор бесплатно:  
Инжирный, Деми Глас, Барбекю, Грибной с белыми грибами, Черносливовый,  
Грузинский, Блю-Чиз, Клюквенно-клубничный, Свит Чили, Табаско**

## **РЫБА**

### **СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ**

**310 руб.**

Обжаренный на гриле стейк из лосося  
подаётся со свежими овощами, заправленными бальзамическим кремом.  
цена указана за 100г сырого стейка

### **ПАЛТУС НА ГРИЛЕ**

**600 руб.**

Стейк из палтуса, маринованный в прованских травах с чесночком  
и бережно обжаренный на гриле, подаётся на хрустящей гренке.  
Вкус блюда помогает раскрыть риззото с овощами.  
200/150 г

### **ФОРЕЛЬ С ОВОЩНОЙ САЛЬСОЙ**

**430 руб.**

Филе речной форели в пикантной панировке из сухариков, сыра Пармезан  
и ароматных трав в сочетании с яркой овощной сальсой,  
заправленной оливковым маслом и бальзамическим кремом.  
250/90 г

**При заказе любого блюда соус на Ваш выбор бесплатно:  
Инжирный, Деми Глас, Барбекю, Грибной с белыми грибами, Черносливный,  
Грузинский, Блю-Чиз, Клюквенно-клубничный, Свит Чили, Табаско**

## **РЫБА**

### **ФИЛЕ СУДАКА С ГРИБНЫМ СОУСОМ**

**460 руб.**

Нежное филе судака в хрустящей панировке, обжаренное до золотистой корочки, подаётся на подушке из жареного картофеля с грибочками.  
250/180/50 г

### **КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ «ПО-ЦАРСКИ»**

**390 руб.**

Воздушные котлетки, запечённые до румяной корочки.  
Вкус блюда дополняют картофельные ломтики, прогретые в густом сливочном соусе из белых грибов.  
200/200/30 г

### **СКУМБРИЯ «ДЛЯ КАПИТАНА»**

**350 руб.**

Целая рыбка, фаршированная овощами, обжаренными в соусе Бешамель и запечённая под сыром.  
300 г

**При заказе любого блюда соус на Ваш выбор бесплатно:  
Инжирный, Деми Глас, Барбекю, Грибной с белыми грибами, Черносливный,  
Грузинский, Блю-Чиз, Клюквенно-клубничный, Свит Чили, Табаско**

## **ХЛЕБНАЯ СТРАНИЧКА**

<b>ХАЧАПУРИ СЛОЕНЫЙ С БРЫНЗОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ</b> 430 г	<b>240 руб.</b>
<b>СЫРНАЯ ЛЕПЕШКА С СЫРОМ СУЛУГУНИ</b> 430 г	<b>210 руб.</b>
<b>ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ</b> 430 г	<b>210 руб.</b>
<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ</b> Булочка тулузская, датская и французская с кунжутом	<b>90 руб.</b>

## **СОУСЫ**

**50г**

**50 руб.**

**ИНЖИРНЫЙ**

**ДЕМИ ГЛАС**

**БАРБЕКЮ**

**ГРИБНОЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**

**ЧЕРНОСЛИВНЫЙ**

**БЛЮ-ЧИЗ**

**КЛЮКВЕННО-КЛУБНИЧНЫЙ**

**СВИТ ЧИЛИ**

**ТАБАСКО**



## ГАРНИРЫ

<b>ОВОЩИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ НА ГРИЛЕ</b> 250/50 г	<b>240 руб.</b>
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> 200 г	<b>200 руб.</b>
<b>КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ</b> 180 г	<b>150 руб.</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b> 150 г	<b>140 руб.</b>
<b>ГРАТЕН ИЗ БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ</b> 200 г	<b>110 руб.</b>

## ДЕСЕРТЫ

### **НЕЖЕНКА**

Тонкий нежнейший бисквит, пропитанный сметанным кремом,  
тот самый вкус из детства  
150 г

**200 руб.**

### **ШОКО-МОККО**

Легкое, тающее во рту сливочное суфле, на бельгийском шоколаде  
с добавлением грецкого ореха на темном бисквите  
150 г

**200 руб.**

### **КЛУБНИЧНАЯ ФИЛАДЕЛЬФИЯ**

Нежный клубничный мусс на маковом бисквите с ванильной кулисой  
150 г

**200 руб.**

### **ТВОРОЖНЫЙ**

Сливочный мусс с нежным творожком, ягодной кулисой  
на безмучном шоколадном «Дакуазе»  
150 г

**200 руб.**

### **ЭСТЕРХАЗИ**

Воздушный бисквит «Дакуаз», пропитанный сливочным кремом  
и вареным сгущенным молоком, с добавлением дробленного грецкого ореха  
150 г

**200 руб.**

## ДЕСЕРТЫ

### **ТИРАМИСУ**

**200 руб.**

Классический итальянский вкус придают десерту пропитанные гавайским ромом и кофе арабика бисквитные палочки Савоярди в мягком суфле из сыра Маскарпоне и сливок  
150 г

### **ВЕНСКИЙ ШТРУДЕЛЬ**

**200 руб.**

Запеченные в сыре Маскарпоне яблочки с корочкой из песочного теста  
150 г

### **ФИТНЕС**

**200 руб.**

Мусс на белом бельгийском шоколаде с нотками кофе, кули маракуйя-банан, «Дакуаз» на грецком орехе  
150 г

### **СМАКОВНИЦА**

**200 руб.**

Пропитанные сметанным крем-муссом шоколадные коржи, политые шоколадным ганашем  
150 г

### **БАНАНОВЫЙ**

**200 руб.**

Заварные эклеры, начинённые сметанно-сливочным кремом с прослойкой из бананов  
150 г