

Салаты

	выход гр.	стоимость руб.
«Провансаль» (говядина отварная, огурцы солёные, огурцы свежие, перец болгарский, томаты, лук красный, оливковое масло, зелень, оливки)	1/100/4/1	140
«Нежность» (кура жареная, кальмары отварные, огурцы свежие, огурцы маринованные, яблоко, соус сливочный, зелень)	1/100/14/1	140
«Французский» (кура жареная, огурцы свежие, томаты свежие, сыр, яблоко, майонез, зелень)	1/100/1	150
«Экзотика» (куриное филе, виноград, орехи грецкие, апельсин, соус сливочный, зелень)	1/100/30/1	160
«Деликатесный» (говядина отварная, колбаса т/к, карбонат, кура отварная, сыр, шампиньоны жареные, майонез, зелень)	1/100/1	170
Салат из осетрины по-княжески (осетрина «броше», шампиньоны жареные, баклажаны жареные, огурец свежий, томаты свежие, соус сливочный, зелень)	1/100/11	250
«Президентский» (сёмга копчёная, картофель отварной, огурец свежий, шампиньоны, томаты, сыр, майонез, зелень)	1/100/11	160
«Пиковая Дама» (авокадо, яйцо, лук жареный, сыр «Альмета», «Фетаки», икра красная, зелень)	1/100/15	220
«Манговый» (манго, авокадо, креветки, кура жареная, яйцо, огурцы свежие, соус сливочный, зелень)	1/100/1	200
«Гибралтар» (томаты, лук Порей, сельдь, мидии, креветки, масло оливковое, зелень)	1/100/15	200
«Лесной» (говядина отварная, огурцы маринованные, опята маринованные, кедровые орешки, фисташки, лук жареный, бекон, масло растительное, зелень)	1/100/1	150
«Ницца» (перец болгарский, томаты свежие, огурцы свежие, тунец консервированный, сыр, яйцо, салат зелёный, майонез, зелень)	1/100/5	140
Салат из свежего шпината с лососем м/с (шпинат, лосось м/с, помидоры «Черри», апельсины, кедровые орешки, медово-чесночный соус, зелень)	1/100/1	180
Салат из авокадо с копчёным лососем (авокадо, лосось копчёный, икра красная, стебель сельдерея, томаты свежие, огурцы свежие, соус «Мари-Роуз», зелень)	1/100/1	220

выход гр. стоимость руб.

Греческий салат с балканским сыром

<i>(огурцы свежие, томаты свежие, перец болгарский, салат зелёный, лук репчатый красный, «Фета» балканская, заправка, зелень)</i>	1/100/1	150
Салат «Цезарь» с копчёной свиной грудинкой <i>(салат «Ромен», бекон с/к обжаренный, гренки пшеничные, Сыр «Пармезан», соус «Цезарь», зелень)</i>	1/100/1	200
Салат «Цезарь» с куриным филе <i>(салат «Ромен», куриное филе жареное на гриле, гренки Пшеничные, сыр «Пармезан», соус «Цезарь», зелень)</i>	1/100/1	200

Рыбные закуски

Авокадо «Фиш» <i>(Лосось замаринованный в травах и морской солью, подаётся завёрнутым рулетиком с авокадо и красной икоркой, декорируется лаймом, итальянскими маслинами и веточками свежей зелени)</i>	1/20/11	150
Лосось малосольный <i>(Лосось замаринованный в травах и морской солью, подаётся с дольками лимона, итальянскими маслинами и веточками свежей зелени)</i>	1/20/11	120
Осетрина «Броше» с соусом «Тар-Тар» <i>(Осетрина замаринованная в прованских травах, запеченная на углях в виноградных листьях. Подаётся с дольками лимона, итальянскими маслинами и веточками свежей зелени. Декорируется соусом "Бальзамик")</i>	1/20/20/11	280
Норвежская селёdochка <i>(Селёdochка выложенная вместе с молодым, отварным картофелем, заправленным сливочным маслом, душистым укропчиком и маринованным лучком)</i>	1/20/30/10	110
Тар-Тар из лосося <i>(Филе из свежего мелко нарезанного норвежского лосося, выдержанного в соке лайма с добавлением молотой морской соли. Декорируется перепелиным яйцом, дольками лимона, итальянскими маслинами и веточками свежей зелени. Подаётся на тостиках, обжаренных на сливочном масле до румяной корочки.)</i>	1/20 /10	190
Икра красная с гренками <i>(Свежая дальневосточная икра. Подаётся на тостиках с румяной корочкой, обжаренных на сливочном масле. Декорируется дольками лимона, итальянскими маслинами и веточками свежей зелени.)</i>	1/10/10/11	220
Миноги пряного посола <i>(Миноги обжаренные и замаринованные в травах, с добавлением соуса "Бальзамик". Подаются с дольками</i>	1/20/15	130

лимона, итальянскими маслинами и веточками свежей зелени)

Угорь горячего копчения 1/20/2 220
(Угорь вымоченный в бальзамическом соусе и цветочном мёде, закопченный на ольховых стружках. Подается вместе с оливками, свежей зеленью и дольками лимона)

Палтус холодного копчения 1/20/2 130
(Океанический палтус холодного копчения, подается с лучком “резец”, в обрамлении маслин, оливок, лайма, базилика.)

Рулет блинчатый с лососем и сыром «Фета» 1/40/2 120
(Свежеиспечённые блинчики, завернутые в роллы с лососем, замаринованным в травах и морской соли с балканским сыром “Фета”. Подается с дольками лимона, итальянскими маслинами и веточками свежей зелени)

Мясные закуски

Рулет куриный с зеленью и чесноком 1/25/2 120
(Нежнейшее куриное мясо, замаринованное в травах. Завернуто в ролл с душистой зеленью, чесночком и сыром. Запекается в печи с листьями тимьяна и розмарина)

Буженина в румяной чесночной корочке 1/25/10/2 130
(По оригинальному рецепту, выдержанная в медовом квасе. Запечённая в ольхе с русской горчицей)

Сырокопчёная оленина, глазированная в десертном вине под брусничным дрессингом 1/25/20 270
(Оленина с Нарьян-Мара, маринуется в вине с добавлением трав и пряностей, коптится на ольховых стружках, Подается с ягодами и брусничным дрессингом.)

Язычок говяжий с ореховым соусом 1/25/10/2 120
(Парной язычок отваривается в бульоне с добавлением печённой моркови, репчатого лучка, трав и специй. При подаче декорируется свежим базиликом и вялеными томатами.

Язычок, начинённый брынзой, чесноком и зеленью 1/25/15/2 120
(Парной язычок отваривается в бульоне с добавлением печённой моркови, репчатого лучка, трав и специй. Нарезается ломтиками, заворачивается в виде роллов с сырной начинкой, подается со свежим базиликом и вялеными томатами)

Рулетики из карбоната с пикантной начинкой 1/40/2 120
(Карбонат нарезается ломтиками, начиняется сырным муссом, состоящим из сыров “Альметта”, балканской

“Феты”, свежей зелени и чеснока. Заворачивается в рулетики. При подаче украшается листьями базилика и помидорчиком “Черри”.)

Хамон «Серрано», сервируется дыней 1/25/30/2 280
(Сыровяленый свиной окорок нарезается ломтиками и подаётся с сочными кусочками южной дыни. Декорируется вялеными томатами, свежими листьями зелёного и красного базилика, веточками розмарина и тимьяна.)

Сочный ростбиф 1/25/2 180
(Парная говяжья вырезка, маринуется сутки в оливковом масле с добавлением специй, свежих трав и русской горчицы. Запекается в печи до состояния прожарки “Медиум Вэл”. При подаче нарезается ломтиками, декорируется соусом “Демиглясс”, украшается веточками розмарина, тимьяна и, помидорками “Черри”.)

Колбаса т/к 1/25/2 130
(Итальянская колбаса твёрдого копчения, подаётся в обрамлении больших маслин, вяленых томатов, хрустящих маринованных корнишонов и свежих листьев базилика.)

Овощные закуски

Овощное ассорти 1/50/7 120
(Хрустящие огурчики, сочные азербайджанские помидоры, болгарский перчик, садовая редиска, свежий зелёный лучок. Подается на тарелочке со свежей петрушкой и душистым укропом, украшенной листьями базилика, сбрызнуто оливковым маслом.)

Букет из свежей зелени 1/25 110
(Душистый укроп, свежая петрушка и кинза, свежий зелёный лучок, листья красного и зелёного базилика)

Разносолы 1/50/3 120
(Черемша - маринованная в травах и листьях дуба; чеснок - маринованный в дубовой бочке; томаты «Черри» - маринованные с добавлением кардамона, тмина; огурчики хрустящие, солёные в бочке, по старорусскому рецепту; капуста квашенная бочковая с клюквой. Подается со свежей и душистой зеленью)

Горячие закуски

«Лунный Кратер» 1/100/1 240
(Свежие шампиньоны начинённые хрустящим жареным беконом, репчатым лучком обжаренным до золотистого цвета, заправленные домашними сливками. При подаче шампиньоны запекаются с сыром и украшаются веточками зелени)

Куриная печень 1/60/60/1 200
(Свежая куриная печень обжаривается со специями и заправляется сметано-горчичным соусом. Выкладывается на свежее испечённый, яблочный пирог. Украшается брусникой, клюквой и свежей зеленью)

Мидии «Гигант-Киви» запечённые 1/100/10 370
(Мидии выращенные на средиземном море, запекаются с томатной сальсой и сыром. Подаются с соусом “Помадарин”, дольками лайма и веточками укропа.)

Блины фаршированные крабами и креветками в сливочном соусе 1/120/10 450
(Свежее испечённые блинчики фаршированные камчатскими крабами и салатными креветками, заправленные домашними сливками. Декорируются соусом “Бальзамик” и листьями красного базилика.)

Блины фаршированные сыром, ветчиной и грибами 1/120/10 230
(Свежее испечённые блинчики завёрнутые с ветчиной, сыром и обжаренными, до хрустящей корочки шампиньонами, При подаче запекаются с сыром. Украшаются веточками укропа.)

Горячие блюда

Филе судака с соусом из белого вина и эстрагона 1/130/110/50/2 360
Филе свежего судака, замаринованного в оливковом масле с морской солью и соком лайма. На выбор, запекается или готовится на пару. Подаётся вместе с оливками, свежей зеленью, дольками лимона и овощами-гриль.

Норвежский лосось 1/130/100/22 400
Филе норвежского лосося, замаринованного в оливковом масле с морской солью и соком лайма. На выбор, запекается или готовится на пару. Подаётся вместе с оливками, свежей зеленью, дольками лимона и овощами-гриль приготовленных на пару.

Филе морского окуня 1/130/100/22 420
(Филе морского окуня, замаринованного в оливковом масле с морской солью и соком лайма. Запекается в печи с эстрагоном. Подаётся вместе с оливками, свежей зеленью, дольками лимона и овощами-гриль. Украшается соусом “Бальзамик”)

Филе морской форели 1/130/100/50 400
(Мурманский лосось, замаринованный в оливковом масле с

морской солью и соком лайма. Запекается в печи с эстрагоном. Подается вместе с оливками, свежей зеленью, дольками лимона и овощами-гриль. Украшается соусом “Бальзамик”)

Лосось с беконом и красной икрой

1/160/100/40/20

450

(Мурманский лосось, замаринованный в оливковом масле с морской солью и соком лайма, Нарезается ломтиками в обрамлении сочного бекона. Запекается в печи под нежным сливочным соусом. При подаче декорируется красной икрой, дольками лимона, итальянскими маслинами и веточками свежей зелени. Подается с овощами-гриль.)

Лосось фаршированный креветками и томатами

1/180/100/50/2

470

(Мурманский лосось, замаринованный в оливковом масле с морской солью и соком лайма. Запекается с томатной “Сальсой”, салатными креветками и сыром. Подается вместе с оливками, свежей зеленью, дольками лимона и овощами-гриль.)

Бастурма по-грузински

(Парная говяжья вырезка, маринуется сутки в оливковом масле с добавлением специй, репчатого лука, красного лучка, чилийского перца, свежих трав и дижонской горчицы, запекается в печи. Подается с картофелем “Айдахо” под соусом “Демиглясс”. Украшается веточками розмарина, листьями базилика и тимьяна.)

1/120/100/100/2

420

Баранья котлетка

Парное мясо молодого барашка, маринуется сутки в оливковом масле с добавлением специй и трав. Запекается в печи до состояния прожарки “Медиум Вэл”*. Подается с картофелем “Айдахо”. Украшается веточками розмарина, листьями базилика и тимьяна.)

1/120/100/100/2

460

* Почти прожаренный стейк (medium well): внешняя часть хорошо зажарена, в разрезе мясо имеет розоватый цвет, выделяет прозрачный мясной сок.

Медальоны из телятины

Парная говяжья вырезка, маринуется сутки в оливковом масле с добавлением специй, свежих трав и русской горчицы, запекается в печи до состояния прожарки “Медиум Вэл”*. При подаче нарезается ломтиками. Подается с картофелем “Айдахо” под соусом из белых грибов. Украшается веточками розмарина и тимьяна.)

1/120/100/70/2

450

* Почти прожаренный стейк (medium well): внешняя часть хорошо зажарена, в разрезе мясо имеет розоватый цвет, выделяет прозрачный мясной сок.

Стейк из говядины

Парная говяжья вырезка, маринуется сутки в оливковом масле с добавлением специй, свежих трав и русской горчицы, запекается в печи до состояния прожарки “Медиум Вэл”*. Подается с картофелем “Айдахо” под винно-овощным соусом. Украшается веточками

1/120/100/50/10

450

розмарина и тимьяна.)

* Почти прожаренный стейк (medium well): внешняя часть хорошо зажарена, в разрезе мясо имеет розоватый цвет, выделяет прозрачный мясной сок.

Утиная грудка

1/120/100/50/2

580

(Утиная грудка “Мегрэ” маринуется в оливковом масле с добавлением специй и свежих трав. Запекается в печи до состояния прожарки “Медиум Вэл”*. Подается с картофелем “Айдахо” в соусе из пикантных яблок и портвейна. Украшается свежей зеленью.)

* Почти прожаренный стейк (medium well): внешняя часть хорошо зажарена, в разрезе мясо имеет розоватый цвет, выделяет прозрачный мясной сок.

Свиное филе, жареное в беконе

1/140/100/80/50

400

(Парная свиная вырезка, замаринованная с чесночком, специями и оливковым маслом. Заворачивается в бекон и запекается на дровяных углях. Подается с картофелем “Айдахо”. Украшается свежей зеленью и соусом “Бальзамик”.)

Куриное филе, фаршированное шпинатом и креветками

1/140/100/80/50

390

(Парная куриная грудка, замаринованная в травах со специями, фаршируется припущенным в овощном бульоне шпинатом, салатными креветками и сливочным сыром. Подается с картофелем “Айдахо”. Украшается свежей зеленью и соусом из раковых хвостиков.)

Филе оленя

Филе оленя из Нарьяр-Мара, маринуется сутки в оливковом масле с добавлением специй и свежих трав. Запекается в печи до состояния прожарки “Медиум Вэл”*. При подаче нарезается ломтиками. Подается с картофелем “Айдахо” под клюквенным соусом. Украшается веточками розмарина и тимьяна.

1/120/100/30/2

850

* Почти прожаренный стейк (medium well): внешняя часть хорошо зажарена, в разрезе мясо имеет розоватый цвет, выделяет прозрачный мясной сок.

Свинина тушёная

1/220/20/2

400

(Парная свиная шейка, замаринованная с чесночком, специями и оливковым маслом. Обжаривается и припускается на пару. Подается с обжаренными баклажанами, красным лучком, болгарским перчиком, цукини и свежими лисичками под сливочным соусом.)

Курочка фаршированная с ветчиной, сыром и грибами

1/180/100/20

380

(Парная куриная грудка, замаринованная в травах со специями, фаршируется ветчиной, сыром и обжаренными, до хрустящей корочки, свежими шампиньонами, подается с картофелем “Айдахо”. Украшается свежей зеленью и соусом “Бальзамик”)

Свиная шейка запечённая с белыми грибами и сыром

1/180/100/2

400

(Парная свиная шейка, замаринованная с чесночком,

специями и оливковым маслом. Запекается с жареными белыми грибами, золотистым лучком и сыром.

Подаётся с картофелем “Айдахо”. Украшается свежей зеленью и соусом “Бальзамик”.)

Десерты

Фруктовая горка (Сезонные фрукты в ассортименте)	1/150	120
Мини-тирамису (Итальянский десерт, подаётся в стопках с душистой мятой)	1/50/10	150
Мини-торт «Филадельфия» (Тортик из нежного, итальянского, сливочного сыра на корже, свежее испечённого бисквита, с глазированными фруктами)	1/50/10	200
Творожный десерт с лесными ягодами и вишнёвым соусом (Десерт из домашнего творога с взбитыми сливками. Декорируется ягодами вишнёвым соусом и душистой мятой)	1/50/15	120
Банановый сплит, под кофейным соусом (Бананы взбитые с домашними сливками до состояния мусса. При подаче украшается кофейным соусом и свежей мятой.)	1/60/10	120
Шарлотка яблочная, с кофейным соусом (Свежее испечённый бисквит с сочными яблоками, от шеф-кондитера, подаётся с кофейным и шоколадным соусами.)	1/50/10	100
Штрудель (яблочный, вишнёвый, грушевый) (На нежнейшее слоёное тесто выкладывается начинка из сочных плодов вишни, яблок или груши. Тесто скатывается в рулет и запекается в печи до золотистого цвета. Декорируется сахарной пудрой и фруктовым соусом.	1/50/10	130
Мини-пирожные (в ассортименте) (Небольшие пирожные в ассортименте, подаются на тарелочке в обрамлении свежей мяты)	1/50	130
Чай, кофе (сливки, сахар, лимон)	1 порц.	70