

## Холодные закуски

Рыбное плато (150/85 г)	610 p.
Закуска из красной икры (30/100/30 г)	800 p.
Ассорти мясных деликатесов (200/50/60 г)	550 p.
Овощная корзина (220 г)	370 p.
Ассорти сыров (160/80 г)	400 p.
Ассорти домашних солений (320 г)	300 p.
Трубочки из ветчины (140 г)	300 p.
Сало по-домашнему с картофелем и горчицей (80/130/30 г)	250 p.
Сельдь с картошкой и луком (90/120 г)	210 p.
Грибочки маринованные с луком (180 г)	230 p.
Оливки (100 г) / Маслины (100 г)	200 p.



#### Салаты

Цезарь	
• с куриной грудкой (220 г)	370 p.
• с лососем (220 г)	500 p.
• c креветками (220 г)	600 p.
	•
Лигурия (200 г)	740 p.
Итальянский салат из рукколы, авокадо, болг. перца, маслин и	/чо р.
обжаренных в белом вине семги, кальмаров, креветок	
- под фирменным соусом, на подушке из листьев салата	
Салат с креветками и яйцом-пашот (220 г)	700 p.
Классический салат из креветок, авокадо, черри, болг. перца,	
микса салатов, под легкой заправкой	
Vogue (170 Γ)	460 p.
Легкий салат с необычным сочетанием рукколы, говяжьего	400 р.
языка, перепелиного яйца и сливочного соуса	
notes that a chief moco coyea	
Фаворит (235 г)	600 p.
Теплый салат из говядины, черри, микса салатов	•
в пикантной заправке	
Азия (200 г)	500 p.
Обжаренные говядина, кур. филе, свинина с имбирем,	
миксом овощей и фунчоза	
Monagay (150 p)	250 m
Марсель (150 г)	350 p.
Нежная буженина в сочетании листьев салата,	
под карамельным соусом.	
Греция (300 г)	400 p.
Классический салат из свежих овощей с греческими оливами,	ю р.
сыром «Фета», заправлен оливковым маслом	
corp on with a comparation of the control of the co	
Салат из авокадо с яблоком (200 г)	390 p.
Легкий салат из зеленого яблока, салата корн, авокадо,	•
кедровых орешков, под фирменным кисло-сладким соусом	
-	



# Горячие закуски

Жульен (130 г) Классическая горячая закуска из грибов, филе кур.грудки в сливках с добавлением реп.лука и сыра	250 p.
Закуска «Европейская» (130 г) Рулеты из сырокопч. бекона с куриным филе и овощами, запеченные на углях	330 p.
Закуска «Наслаждение» (260/50 г) Шампиньоны фаршированные сыром, запеченные в беконе	580 p.
Драники	220 p. 250 p. 350 p.
	200
Креветки отварные (200/40 г)	300 p.
Сырные палочки (150 г)	250 p.
Ассорти сыровяленых колбас (200 г)	330 p.
Гренки ржаные с сыром и чесноком (125 г)	150 p.
Супы	
Крем-суп из брокколи с креветками (250 г) Капуста брокколи, сливки, пармезан	330 р.
Уха (250 г) Филе масляной рыбы, семга, судак, овощи	350 p.
Солянка сборная мясная (250/20 г) Язык, грудинка, ветчина, колбаски, овощи, сметана	300 p.
<b>Харчо по-грузински с бараниной (250 г)</b> <i>Баранина, рис, овощи, специи</i>	400 p.
Борщ со сметаной (250 г)	200 p.



### Паста

Паста сливочная (300 г) Паста, сливки, гауда, брынза, пармезан	310 p.	
Паста с курицей и грибами (250 г) Филе кур., шампиньоны, сливки, пармезан	350 p.	
Карбонара (300 г) Паста, сливки, бекон, пармезан	390 p.	
Блины		
С лососевой икрой (120 г)	250 p.	
С семгой (150 г)	320 p.	
С маслом (150 г)	110 p.	
С сыром и ветчиной (160 г)	180 p.	
Пицца		
Пицца с ветчиной, грибами и сыром (300 г)	340 p.	
Пицца с копченой колбаской, сыром и соленым огурчиком (300 г)	380 p.	
Бургер		
Бургер собственного приготовления с картофелем фри и кетчупом (420 г) Булочка с кунжутом, котлета из свинины, огурец соленый, лук, домашняя горчица, сыр тостовый, помидор	350 p.	
Хлеб		
Хлебная корзина (80 г) (порционная) собственного приготовления	40 p.	
<b>Хлебная корзина (180 г)</b> (банкетная) собственного приготовления	100 p.	



### Горячие блюда

Семга с грушей (230 г) Обжаренная семга в кляре, свеж. груша, микс салатов с заправкой	560 p.
Сибас / Дорадо (за 100 г) Запеченная, на ваш выбор, любая рыба, дополненная овощным гарниром	350 p.
«Морской заяц» с овощной мозайкой (200/50 г) Запеченные филе рыбы «морского зайца», цукини, томата, с сливочно-ореховым соусом	360 p.
<ul> <li>Стейки:</li> <li>из семги с овощами и гранатовым соусом (130/150/50 г)</li> <li>из трески с апельсиновым соусом (125/125/50 г)</li> <li>дополненный овощным салатом</li> </ul>	850 p. 600 p.
<ul> <li>из курицы с картофелем по-деревенски (170/150/50 г)</li> <li>из говядины с соусом (150/50/50 г)</li> <li>из свинины с печеным картофелем (150/150/50 г)</li> </ul>	400 p. 760 p. 460 p.
Рулька свиная запеченная с капустой (за 100 г)	200 p.
Котлета по-домашнему (90 г)	190 p.



#### Блюда на мангале

Каре барашка (190/80 г) Каре барашка с рукколой и черри	900 p.
<b>Шашлык из семги (160/45 г)</b> Филе семги, лимон, зелень	900 p.
<b>Шашлык из свинины (160/130 г)</b> Свинина, огурец, помидор, лаваш	470 p.
<b>Шашлык из курицы (160/130 г)</b> Кур. бедро, огурец, помидор, лаваш	340 p.
<b>Шашлык из языка (160/130 г)</b> Говяжий язык, огурец, помидор, лаваш	540 p.

### Гарниры

Капуста цветная (150 г)	150 p.
Капуста брокколи (150 г)	150 p.
Овощи гриль (150 г)	350 p.
Картофель отварной с маслом (150 г)	100 p.
Картофель печеный (150 г)	100 p.
Картофель фри (150 г)	150 p.
Рис отварной (150 г)	100 p.



# Coyca

Аджика / Хрен / Горчица / Кетчуп / Соевый Сметана / Майонез (50 г)	40 p.
Масло растительное (50 г)	40 p.
Масло оливковое (50 г)	60 p.
Масло сливочное (15 г)	40 p.
Маринара томатный (50 г)	80 p.
Ткемали (50 г)	70 p.
Сацебели (50 г)	70 p.
Наршараб (50 г)	100 p.
Тар-тар (50 г)	80 p.
Десерты	
<b>Карамельно-банановый десерт (165 г)</b> Обжаренный банан с медом, орехами и пломбиром	250 p.
Горячий шоколадный Флан (150 г) С шариком пломбира	290 p.
Грушевый Рай (220 г) Запеченная спелая груша на слоеном тесте, пломбир	250 p.
Яблочный штрудель (180 г) Запеченные с корицей яблоки в слоеном тесте, взбитыми белками и шариком пломбира	300 p.
<b>Козинаки «Орехи в меде» (150 г)</b> Грецкие орехи, изюм, кунжут, нат.мед	200 p.
Мороженое	
Пломбир (100 г)	200 p.
Наполнители:	60 p. 40 p.
<ul><li>мед (50 г)</li><li>грецкие орехи (20 г)</li></ul>	70 p. 60 p.



# Фрукты

Виноград (за 1 кг)	600 p.
Лимон (за 1 кг)	400 p.
Мандарин (за 1 кг)	400 p.
Киви (за 1 кг)	500 p.
Груша (за 1 кг)	400 p.
Яблоко (за 1 кг)	400 p.
Апельсины (за 1 кг)	400 p.