

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

◆ Три хрустящие брускетты:

- с бужениной 185 гр **240 р**
- с салом и луком 170 гр **190 р**
- с лососем 140 гр **290 р**

◆ Буженина по-домашнему

240 гр **350 р**

Подаётся с чёрными тостами, свежей зеленью, горчицей и хреном.

◆ Овощная палитра

200 гр **200 р**

Свежие овощи: помидоры, огурцы, болгарский перец, кольца красного лука на салатных листьях украшаются маслинами, зеленью и пряным оливковым маслом.

Сало с луком

150 гр **160 р**

◆ Домашние разносолы

340 гр **280 р**

Ассорти из квашеной капусты, маринованных огурчиков, помидорок и грибов.

◆ Морковка по-корейски

150 гр **80 р**

Острая, домашняя

◆ Квашеная капуста

160 гр **80 р**

◆ Ассорти сыров

240 гр **430 р**

Оцените по достоинству сыры на этой тарелке. Попробуйте пикантный пармезан, мраморный, сыр гауда и маасдам. Подаётся с виноградом, орехами и мёдом.



◆ Сельдь с картофелем «Наши традиции»

320 гр **280 р**

Кусочки сельди на картофеле айдахо с маринованным луком, клюквой и укропом



◆ Мясное плато

260 гр **420 р**

Домашняя буженина, вкусная ветчина, сырокопченая колбаса и бекон подаются с гранатовым соусом «Наршараб» и помидорками чери.



САЛАТЫ

◆ Салат «Пражский»

170 гр **200 р**

Нежная куриная грудка и ветчина смешиваются со свежим огурцом и вареным яйцом.

Салат заправляется майонезом и посыпается тертым сыром.

◆ Салат теплый с курой

280 гр **350 р**

Картофель «Айдахо» и айсберг заправляются пикантным соусом «Ранчо», а сверху кладется обжаренное куриное филе и помидорки черри.

◆ Салат «Купеческий»

250 гр **290 р**

Сытный русский салат.

Ветчина в сочетании с жареными шампиньонами и фасолью заправляется майонезом. Сверху украшается ломтиками пармезана и чесночными сухариками.

Красные черри завершают салат.



◆ Салат «Огуста Оливье»

260 гр **430 р**

Попробуйте настоящее оливье, созданное самим Люсьеном. Хрустящий айсберг смешивается с отварным картофелем. Мясное ассорти из говяжьего языка, куриного филе и домашней буженины делают салат очень сытным.

Маринованные огурчики и вареное яйцо придают вкус оливье. Заправляется майонезом с капелькой соевого соуса и украшается красной икрой.



◆ Салат с теплой свиной

315 гр **300 р**

Свинина жарится в соусе «Терияки» и выкладывается поверх сочного айсберга со свежими овощами. Огурцы, помидоры, болгарский перец заправляются интересным сливочно-майонезным соусом с примесью хрена.



САЛАТЫ

◆ Салат из языка с грибами

160 гр **200 р**

Сытный салат из свиного языка с грибами заправленный сыром и майонезом.

◆ Салат «Тосса Дель Марр»

260 гр **430 р**

Морской салат с хрустящим айсбергом, болгарским перцем и огурцом. Заправлен пикантным соусом «Ранчо».

◆ Салат «Мясной»

170 гр **190 р**

Классический майонезный салат "Оливье".

◆ Салат «Дыхание моря»

160 гр **450 р**

Сытный, вкусный салат. Крабовые палочки, кальмары, креветки и вареное яйцо заправлены майонезом и украшены красной икрой.

◆ Салат «Греческий» с цитрусовой заправкой

300 гр **390 р**

Классический салат из свежих овощей, сочного айсберга и брынзы. Цитрусовая заправка придает уникальный вкус, а кольца красного лука и бальзамический крем-соус – пикантность.

◆ Салат «Азия»

270 гр **300 р**

Айсберг с обжаренной куриной грудкой вместе со сладкой кукурузой, стручковой фасолью и болгарским перцем заправляется азиатским соусом. В него входят пикантный соус «Кимчи», терпкий имбирь и мед. Сверху салат посыпается кунжутом.

◆ Салат «Цезарь»

- с курой 300 гр **340 р**

- с креветками 300 гр **510 р**

- с лососем 270 гр **430 р**

Айсберг с маслинами и помидорками черри, заправляется классическим соусом «Цезарь», а так же посыпается пармезаном и гренками.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

◆ Наггетсы куриные

150/30 гр **190 р**

Быстрая закуска. Подается с кетчупом.



◆ Гренки жареные с чесноком

100 гр **70 р**

◆ Гренки жареные с чесноком и тертым сыром

140 гр **130 р**



◆ Тимбал из баклажана, томатов и сыра

280 гр **250 р**

Две пирамидки из баклажанов, томатов и сыра «Моцареллы» с соусом Песто.

◆ Жареный сыр на салатных листьях в клюквенном соусе

200/50 гр **380 р**

Брусочки «Моцареллы», обжаренные во фритюре в панировочных сухарях. Подаются с кисло-сладким соусом



◆ Судак под соусом «Тар-тар»

240/30 гр **410 р**

Жареный судак под сметанно-майонезным соусом с маринованными огурчиками.

◆ Блинные мешочки с грибами

275 гр **220 р**

Два ароматных блинчика, а внутри жареные грибы. Подаётся со сметаной и зеленым луком



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

- ◆ **Суп картофельный с фрикадельками из свинины**
300 гр **110 р**

- ◆ **Густая мясная солянка**
400/30 гр **200 р**
Насыщенная ароматная солянка подается со сметаной, маслинами и долькой лимона.

- ◆ **Холодный борщ с ветчиной**
350/30 гр **140 р**
Любимая окрошка хороша в жаркую погоду. Подается с яйцом и сметаной.

- ◆ **Куриный бульон с лапшой**
270/30 гр **100 р**
Вкусный бульон с курой, лапшой и морковью. Подается со сметаной.

- ◆ **Борщ украинский**
350/30 гр **160 р**
Традиционное блюдо со свеклой на свинине. Подается со сметаной

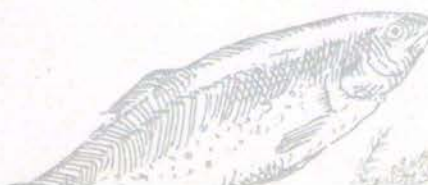
- ◆ **Суп-капучино из лесных грибов**
260 гр **170 р**
Подается с белыми чесночными гренками.



- 
- Сырный суп-крем**
340 гр **240 р**
Изысканный суп на картофельном пюре, сыре и сливках с обжаренным беконом.



- 
- Уха по-суворовски**
225/50 гр **290 р**
Насыщенный рыбный бульон из ассорти форели и минтая с картофелем и помидорами. Подается в горшочке, со сметаной.



БЛЮДА ИЗ МЯСА

◆ **Свиной стейк в пряных травах с овощами гриль**

210/70 гр **410 р**

Подается с грибами и овощами гриль: баклажаны, помидоры и болгарский перец

◆ **Скоблянка мясная с картофелем и овощами**

270 гр **410 р**

В шипящей сковородке запекается свинина с картофелем и грибами под сыром «Моцарелла». Украшается помидорами и луком.

◆ **Мясо по-царски**

200 гр **260 р**

Классика: свинина запеченная под сырно-майонезным соусом и помидорами

◆ **Запеченная свинина с грибами**

200 гр **260 р**

Мясо запекается под сметанной шапкой из грибов, лука и сыра

◆ **Пельмени**

200/30 гр **180 р**

Вкусные домашние пельмени подаются со сметаной

◆ **Язык по-восточному**

260 гр **410 р**

Вкуснейший свиной язык тушеный с овощами

◆ **Жаркое в горшочке**

400 гр **300 р**

Свинина запекается в горшочке с картофелем, помидорками, луком и грибами под сырно-майонезной шапкой.

◆ **Бефстроганов из говядины томленный в сливках**

230 гр **450 р**

Подается в горшочке с картофелем и сырной шапкой

◆ **Печень по-строгановски**

200 гр **200 р**

Говяжья печень в сочном сметанном соусе



◆ **Медальоны из говядины с рататуем**

390 гр **690 р**

Подается с грибным рататуем и овощным гарниром из баклажан, болгарского перца, помидор и стручковой фасоли



◆ **Шашлык из свинины**

150/50/30 гр **300 р**

Вкусные свиные шашлычки подаются с маринованным луком и соусом «Барбекю»

◆ **Свинина в сырной корочке «Пармезан»**

310/30 гр **420 р**

Подается со сливочно-шалфейным соусом и помидорками черри

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

◆ Кура в горшочке

400 гр **270 р**

Куриное филе запекается в горшочке с картофелем, помидорками, луком и грибами под сырно-майонезной шапкой.

◆ Шашлык

из куриного филе

150/40 гр **280 р**

Куриные шашлычки подаются с помидорками, огурцами и кетчупом

◆ Запеченная

курица с грибами

200 гр **250 р**

Куриное филе запекается под сметанной шапкой из грибов, лука и сыра

◆ Котлета

по-киевски с сыром

250/100 гр **350 р**

Подается с салатом из свежих овощей



◆ Куриный стейк глазированный кленовым сиропом

330 гр **290 р**

Подается на салатном листе с апельсином

◆ Куриное филе на ореховом соусе с брокколи «Фри»

120/110/50 гр **340 р**



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

◆ Минтай тушеный с овощами

240 гр **220 р**

Сочный минтай, тушеный
с луком и сладкой морковью.
Украсается зеленью

◆ Рыба запеченная в сырно-молочном соусе

- судак 200/10 гр **400 р**

- лосось 200/10 гр **750 р**

◆ Стейк из лосося с томатами-гриль

310/40 гр **750 р**

Филе судака с икорным соусом

190 гр **500 р**

Запеченное филе судака под нежным
сливочно-икорным соусом

Скоблянка рыбная с картофелем и овощами

260 гр **450 р**

В шипящей сковородке запекается минтай
с картофелем по-деревенски
и грибами под сыром «Моцарелла».
Украсается помидорами и луком



СПАГЕТТИ

- ◆ **Тальятелли с креветками, томатами черри и маслинами на оливковом масле**
220 гр **550 р**
Подается с сыром «Пармезан»

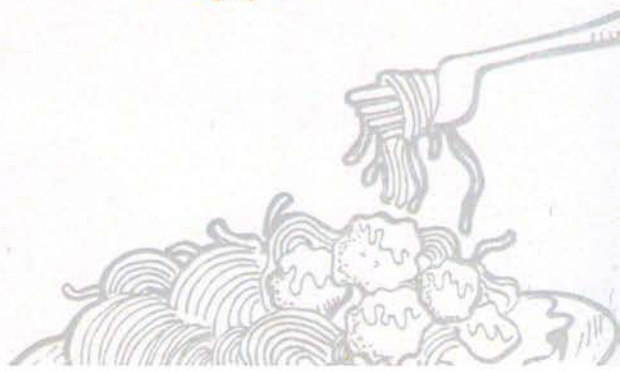
- ◆ **Пене 4 сыра**
240 гр **330 р**
Подается под сливочно-сырным соусом из четырех видов: «Моцарелла», «Пармезан», «Гауда», «Голландский»

- ◆ **Спагетти с ветчиной под соусом «Бешамель»**
450 гр **290 р**
Подается с беконом и сыром «Пармезан»

- ◆ **Фузилли с курой, беконом и грибами в сливочном соусе**
250 гр **350 р**
Подается с сыром «Пармезан»



- ◆ **Спагетти под соусом «Болонезе»**
450 гр **420 р**
Классическое итальянское блюдо. Подается в томатном соусе с ветчиной и мясным фаршем



ГАРНИРЫ

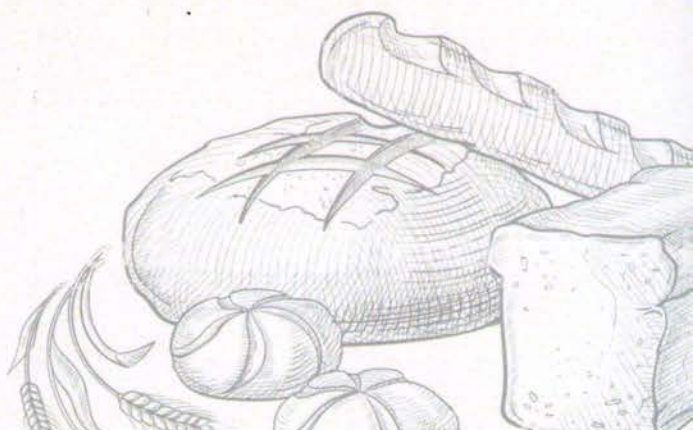
- | | |
|---|--|
| ◆ Картофельное пюре 210 гр.....80 р | ◆ Гарнир из тушеных овощей 250 гр.....180 р |
| ◆ Картофель ФРИ 100гр.....120 р | ◆ Овощи печеные на гриле |
| ◆ Картофель по-деревенски 160 гр....140 р | Кабачок, болгарский перец, помидоры 170 гр.....210 р |
| ◆ Картофель запеченный с морковкой по-корейски и квашеной капустой 200/80гр.....140 р | ◆ Гарнир из свежих овощей |
| ◆ Рис триколор | Помидоры, огурцы, болгарский перец. Подается на салате 150 гр....160 р |
| С кукурузой, горошком и помидорами 250гр.....90 р | ◆ Булгур 200 гр.....60 р |

СОУСЫ

- | | |
|---|---|
| ◆ Майонез/кетчуп/сметана 50 гр.....25 р | ◆ Соус «Тар-тар» |
| ◆ Горчица/хрен/аджика 20/10/50 гр....25 р | Сметанно-майонезный соус с маринованными огурчиками 50 гр 55 р |
| ◆ Соус «Ранчо» | ◆ Соус «Чесночный» |
| Острый соус 50 гр.....50 р | Сметанно-майонезный соус с чесноком 50 гр.....40 р |
| ◆ Соус «Барбекю» | ◆ Соус «Пикантный» |
| Пикантный соус из томатной пасты с чесноком. 50 гр.....40 р | Майонез с кетчупом, приправленные чесноком и специями 100 гр.....40 р |
| ◆ Соус «Сырный» 50 гр.....40 р | |

ХЛЕБ

- | |
|--|
| ◆ Булочка «Баварская» 35 гр.....20 р |
| ◆ Булочка «Французская» 35 гр.....20 р |
| ◆ Лепёшка домашняя 125 гр.....30 р |
| ◆ Чиабатта 110 гр.....90 р |
| ◆ Фокаччо |
| Итальянская лепёшка с чесноком и орегано 200 гр.....80 р |
| ◆ Фокаччо с сыром 200 гр.....100 р |
| ◆ Фокаччо с кунжутом 200 гр.....80 р |



ДЕСЕРТЫ

- ◆ **Блинчики с топингом на выбор:**
(джем/мед/сгущенка/кленовый сироп)
150/50 гр **100 р**



- ◆ **Мороженое**
100 гр **80 р**

- ◆ **Мороженое с топингом на выбор:**
(сироп/шоколад/джем/ананас)
100 гр **95 р**



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

- ◆ **Салат «Витаминка»**
180 гр **40 р**
Салатик из капусты, морковки
и яблока с оливковым маслом

- ◆ **Салат «Радуга»**
160 гр **140 р**
Овощной салат из помидорки,
огурца и болгарского перца
со сметаной

- ◆ **Котлетки куриные**
с пюре и свежим
огурчиком
220/25 гр **190 р**

- ◆ **Салат «Крабовый»**
170 гр **110 р**
Майонезный салат с крабовыми
палочками, огурчиком,
кукурузой и яйцом

- ◆ **Салат «Оливьешка»**
170 гр **190 р**
Классический салат с майонезом

- ◆ **Куриные наггетсы**
с овощами и фри
260/30 гр **250 р**
Подается с кетчупом

- ◆ **Макарошки с сыром**
200 гр **100 р**

НАПИТКИ

- Мин. вода «Нарзан» 0,5 л.....100 р
- ◆ Мин. вода «Аква Минерале»
- ◆ газ/негаз 0,5 л.....70 р
- ◆ Напиток «Кола» 0,33 л.....70 р
- ◆ Напиток «Fresh Bar» 0,48 л.....80 р
- ◆ Напиток «Эвервесс» 0,5 л.....120 р
- ◆ Сок 250 мл/ 1 л.....70 р/240 р
- ◆ Морс 250 мл/ 1 л.....70 р/240 р

СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ

- ◆ Апельсиновый 250 мл.....180 р
- ◆ Яблочный 250 мл.....180 р
- ◆ Морковный 250 мл.....180 р
- ◆ Яблочно-морковный 250 мл.....180 р

КОКТЕЙЛИ

- | | |
|--|-------------------------------------|
| ◆ Молочный коктейль 280 мл.....130 р | ◆ Капучино 200 мл.....110 р |
| ◆ Клубничный коктейль 300 мл.....180 р | ◆ Латте 250 мл.....120 р |
| ◆ Малиновый коктейль 300 мл.....180 р | ◆ Кофе со сливками 200 мл.....110 р |
| ◆ Шоколадный коктейль 280 мл.....130 р | ◆ Кофе с ликером 220 мл.....130 р |

КОФЕ

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| ◆ Эспрессо 50 мл.....100 р | ◆ Кофе с собой 150 мл.....100 р |
| ◆ Американо 150 мл.....100 р | ◆ Чай 200 мл.....40 р |
| | ◆ Чай с лимоном 200 мл.....50 р |

ЧАЙНАЯ КАРТА

ЧЁРНЫЙ ЧАЙ

- ◆ «Екатерина Великая» 200 мл 70 р / 600 мл 150 р
Черный индийский чай, каркаде, аппетитные кусочки клубники, лепестки розы, сафрولا и красного василька.
- ◆ «Чёрный с мелиссой и мятой» 200 мл 70 р / 600 мл 150 р
Индийский чёрный чай, мята и мелисса.
- ◆ «Гордость Цейлона» 200 мл 70 р / 600 мл 150 р
Классический Чёрный чай

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ

- ◆ «Улун Жасмин» 200 мл 70 р / 600 мл 150 р
Зелёный чай с ярко выраженными цветочными нотками и примесью запаха свежей листвы.
- ◆ «Улун Молочный» 200 мл 70 р / 600 мл 150 р
Чай имеет сливочный-молочный вкус, оттеняющий лёгкими нотами карамели. Имеет многогранное послевкусие и золотистый цвет настоя.

ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

- ◆ «Бабушкин сад» 200 мл 70 р / 600 мл 150 р
Кусочки яблока, красный изюм, плоды шиповника, каркаде, ягоды черной смородины, лепестки красного и синего василька.
- ◆ «Малина Мята» 200 мл 70 р / 600 мл 150 р
Кусочки яблока, россыпь лепестков каркаде, зелень листьев мяты и чёрной смородины, мелиссу и цветы ромашки, кусочки малины.

Coffee
& Tea

