

Menu

Холодные Закуски

| | | |
|---|-------|-------|
| Плато из мясных деликатесов | 300гр | -520р |
| (язык говяжий отварной, рулет куриный, буженина Боярская, бастурма и суджук - подаем с хреном) | | |
| Семга слабого посола | 100гр | -330р |
| Балык масляной рыбы с ароматом копчения | 100гр | -380р |
| Икра красная с домашним маслом | 60гр | -330р |
| Селедочка под водочку | 230гр | -200р |
| (сельдь м/с с отварным картофелем под деревенским маслом с луком и укропом) | | |
| Сырное плато Кавказа | 250гр | -310р |
| (сыр пряди, Чечил, сулугуни и фермерская брынза с виноградом и орехами) | | |
| Плато европейских сыров | 250гр | -420р |
| (сыр чеддер, пармезан, Дор-блю - подаем с виноградом, медом и орехами) | | |
| Разносол | 500гр | -300р |
| (овощи домашней засолки: огурцы, зеленые помидоры, красная капуста, острый перец, чеснок и кабачок) | | |
| Овощная нарезка | 480гр | -280 |
| (огурец, перец, редис, помидор и микс зелени) | | |
| Грибное лукошко | 200гр | -250р |
| (микс маринованных лесных грибов с крымским луком и маслом) | | |
| Греческая закуска | 150гр | -220р |
| (маслины, лимон, оливки) | | |

Menu

Салаты

| | |
|--|-------|
| Греческий 275гр(449Ккал) | -290р |
| (палитра овощей с сыром «Фета», маслинами и миксом салатов под оливковым маслом) | |
| Цезарь по-Норвежски 260гр(567Ккал) | -570р |
| (Микс салатных листьев с крутонами, соусом Цезарь, обжаренным филе Лосося и креветками под сыром пармезан) | |
| Орлиное гнездо 290гр(617Ккал) | -280р |
| (микс листьев салатов с томатами, обжаренным куриным филе, крутонами, специальным соусом, картофельным паем и перепелиными яйцами) | |
| Вальдорф и индейка 255гр(430Ккал) | -270р |
| (Филе индейки на гриле со стеблем сельдерея, зеленым яблоком и орехом под нежной заправкой) | |
| Морская гавань 340гр (439 Ккал) | -690р |
| (Обжаренные морепродукты на гриле с миксом салатных листьев, томатами черри, паприкой и оливками под винегретной заправкой) | |
| Трио из говядины 210гр(437Ккал) | -360р |
| (корнишон и свежий огурец, с жареной говяжьей вырезкой, отварным языком, ветчиной и горчиной заправкой с кедровыми орехами под сыром пармезан) | |
| Наполи 225гр(386Ккал) | -420р |
| (обжаренная говяжья вырезка с миксом листьев салата, корнишонами и томатами черри с сыром фета и пармезаном под бальзамической заправкой) | |

Menu

По – Деревенски 220гр(442Ккал)

-230р

(жареные грибы, отварной картофель, язык говяжий и яйцо с хрустящим корнитоном под Хреновой заправкой)

Нептун 240гр(523Ккал)

-390р

(лосось слабого посола с отварным картофелем, зеленым луком и яйцом подаем с красной икрой)

Биф 245гр(347Ккал)

-280р

(говяжий язык с миксом листьев салата, корнитоном, паприкой, редисом и крымским луком под дижонской заправкой)

Чикен 260гр (393,3Ккал)

-260р

(микс салатных листьев с теплой куриной грудкой, апельсином, черри и моцареллой под яблочным дрессингом)

Салат с лососем 260гр (423 Ккал)

-430р

(Слабосоленый лосось с сыром фета, овощами и миксом салатных листьев под соевой заправкой)

С кальмаром, яблоком и апельсином 225гр(234Ккал)

-350р

(отварной кальмар с миксом салатных листьев, яблоком и апельсином под бальзамической заправкой)

Тайский 240гр (200 Ккал)

-250р

(огурец, паприка, крымский лук и куриная грудка под тайским соусом с кунжутом)

Menu

Горячие Закуски

Креветки, отваренные с лимоном и семенами укропа 100гр(370,5Ккал) -210р

Мидии, запечённые под соусом сырнй провансаль 5шт (367,8Ккал) -400р

Сулугуни жареный с соусом Тар-тар 160гр(493,3Ккал) -210р

Креветки тигровые жареные в панировке с кунжутом и соусом Тар-тар
200гр(410,75Ккал) -450р

Бородинские гренки с чесноком и дижонской горчицей 190гр(531Ккал) -120р

Пивной сет 520 гр -600р

(гренки чесночные, кольца луковые в панировке, сыр , картофель фри с кетчупом, дижонской горчицей и соусом тар тар)

Первые блюда

Солянка 400гр(659 Ккал) -280р

Борщ 400гр(372Ккал) -250р

Лапша с курицей 300гр(143Ккал) -200р

Уха 300гр (218Ккал) -300р

Крем-супы

Грибной подаем с крутонами 300гр (440Ккал) -270р

Брокколи и шпинат подаем с пармезаном 300гр(454Ккал) -330р

Menu

Паста и ризотто

| | |
|--|-------|
| Тальятелле Сан-ремо 280гр | -440р |
| (паста с креветками и сливочно-укропным соусом с сыром пармезан) | |
| НерриФрути де мари 390гр | -500р |
| (черная паста с морепродуктами, томатным соусом и сыром пармезан) | |
| Пене КватроФормаджи 270гр | -270р |
| (паста под сливочно-сырным соусом) | |
| Пенне с индейкой 370гр | -410р |
| (паста с филе индейки, грибами и вялеными помидорами под сливочно-горчичным соусом и сыром пармезан) | |
| Спагетти Карбонара 270гр | -320р |
| (паста с обжаренным беконом, сливочно-чесночным соусом и желтком с сыром пармезан) | |
| Спагетти Болоньезе 320гр | -350р |
| (Паста с рубленой телятиной, овощами, томатным соусом и сыром пармезан) | |
| Тальятелле Сальмоне 340гр | -410р |
| (паста с обжаренным филе лосося и брокколи под соусом сливочный песто и сыром пармезан) | |
| Ризотто Дел Местре 300гр | -380р |
| (рис Арборио с филе лосося и сливочно-шпинатным соусом и сыром пармезан) | |
| Ризотто Ди Поло 310гр | -310р |
| (рис Арборио с куринной грудкой, шампиньонами под сливочным соусом и сыром пармезан) | |
| Ризотто Овощной 315гр | -280р |
| (рис Арборио с палитрой обжаренных овощей и сыром пармезан) | |

Menu

Рыба и морепродукты

| | |
|--|-------|
| Стейк из лосося под сливочно-икорным соусом 210гр | -700р |
| Рулетики из лосося со спаржей и шафрановым соусом 330гр | -680р |
| Дорадо с овощами в тайском соусе 330гр | -580р |
| Форель запеченная с долматинским гарниром 335гр | -510р |
| Скумбрия по-домашнему (скумбрия запеченная с грибами, перцем, луком и томатами черри) | -390р |
| Соте из морепродуктов с рисом и овощным соусом 420гр | -700р |

Мясо

| | |
|---|-------|
| Стейк из телятины 100гр | -500р |
| Медальоны из телятины под сливочно-грибным соусом 240гр | -730р |
| Шницель натуральный из говядины с жареным картофелем и мясной подливкой 335гр | -580р |
| Конверт из свинины с помидором и сыром под соусом тар-тар 330гр | -380р |
| Медальоны из свинины в беконе с соусом Деми-Глясс и картофельным пюре 330гр | -410р |

Птица

| | |
|--|-------|
| Куриное филе по-сицилийски 335гр | -320р |
| (Куриная грудка, фаршированная сыром и ветчиной в хрустящей панировке с картофельными дольками и соусом Тар-тар) | |
| Филе индейки на гриле с соусом Горгонзола 210гр | -370р |
| Филе индейки с клюквенным соусом и яблоками в панировке с кунжутом 280гр | -390р |

Menu

Гарниры

| | |
|---|-------|
| Картофель фри 150гр | -110р |
| Картофель отварной 160гр | -100р |
| Картофель по-домашнему 300гр | -180р |
| Рис отварной 150гр | -90р |
| Овощи пропаренные 160гр (цветная капуста, брокколи, брюссельская капуста и морковь) | -200р |
| Овощи на гриле 200гр (Баклажан, паприка, помидор, грибы шампиньоны, лук и сельдерей) | -270р |

Соусы

| | |
|---------------|------|
| Аджика 50гр | -50р |
| Тузлук 50гр | -50р |
| Ткемали 50гр | -50р |
| Наршараб 50гр | -50р |
| Хрен 50гр | -50р |

Хлеб

| | |
|-----------------------|------|
| Лаваш 1кус | -5р |
| Булочка белая 1шт | -15р |
| Булочка злаковая 1 шт | -15р |

Menu

Десерты

| | |
|--|-------|
| Фруктовая композиция 1000гр (440Ккал) | -520р |
| Фруктовый салат со взбитыми сливками 200гр(148,59Ккал) | -120р |
| Мороженное в ассортименте 150\180\200\260гр (421Ккал) (фрукты, сироп, шоколад, орехи) | -150р |
| Варенье в ассортименте 120гр (341,7Ккал) | -90р |
| Мед натуральный 80гр (259,5Ккал) | -100р |
| Шоколадный Фондант с мороженым 140гр(475,9Ккал) | -230р |
| Белый шоколадный фондант с соусом 140гр(368Ккал) | -220р |
| Шоколадный камень 100гр(316Ккал) | -230р |
| Розовая пантера 110гр(384Ккал) | -230р |
| Три шоколада 115гр(455Ккал) | -260р |
| Штрудель вишневый 250гр (551Ккал) | -290р |
| Десерт «Скалы» 255гр | -250р |

Menu

Фрукты

| | |
|-----------------|------|
| Апельсин 100гр | -30р |
| Киви 100гр | -50р |
| Груша 100гр | -50р |
| Грейпфрут 100гр | -40р |
| Виноград 100гр | -70р |
| Яблоко 100гр | -30р |
| Банан 100гр | -40р |

Фреш

| | |
|---------------------|-------|
| Апельсиновый 200гр | -120р |
| Грейпфрутовый 200гр | -150р |
| Лимонный 200гр | -170р |
| Морковный 200гр | -90р |
| Из сельдерея 200гр | -180р |
| Яблочный 200гр | -110р |
| Сливки к фрешу 30гр | -30р |