

## Завтраки с 9<sup>00</sup> - 12<sup>00</sup>

Английский завтрак (яйцо жареное, тост, бекон, шампиньоны, томаты черри)	180	120
Сырники с малиновым соусом и сметаной	120	100/50
Деревенский творог со сметаной топинги по вашему вкусу:	120	150/50
• Мед	40	30
• Черничное варенье	40	30
• Малиновое варенье	40	30
• Вишневое варенье	40	30
Блины с творогом и черникой	130	180/30
Омлет с ветчиной и сыром	140	150
Омлет со шпинатом и сыром пармезан	185	150
Омлет с моцареллой и томатами черри	180	180
Яичница из трех яиц топинги по вашему вкусу:	90	120
• Помидоры	40	80
• Сыр Гауда	40	20
• Бекон	50	30
• Тигровые креветки	95	3 шт.
Каша манная	80	300
Каша овсяная	80	300
Мюсли с молоком	120	300

## Сэндвич меню

Сэндвич с сыром «Моцарелла», рукколой и томатами	160	75/75
Сэндвич с сыром «Филадельфия» и лососем шеф посола	190	80/75
Сэндвич с куриным филе и томатами	170	100/75

## Салаты

Салат из свежих овощей со сметаной или заправкой <i>(огурцы, перец болгарский, помидоры, салат айсберг, зелень, сметана или салатная заправка)</i>	220	220
Салат «Капрезе» <i>(слайсы сыра моцарелла с томатами, с соусом «Песто»)</i>	280	200
Салат с теплой печенью кролика <i>(печень кролика, микс салатов, шампиньоны, томаты, лук красный, соус «Песто»)</i>	270	250
Микс из салатов с томатами черри и сыром моцарелла <i>(микс салатов, руккола, томаты черри, сыра моцарелла, заправка салатная)</i>	270	180
Цезарь с куриной грудкой <i>(салат айсберг, томаты черри, хрустящие сухарики, сыр пармезан, обжаренные кусочки филе цыпленка)</i>	260	210
Цезарь с тигровыми креветками <i>(салат айсберг, томаты черри, хрустящие сухарики, сыр пармезан, сочные тигровые креветки)</i>	290	210
Салат «Оливье» с раковыми шейками и языком <i>(раковые шейки, язык говяжий, филе цыпленка, огурчики маринованные, яйцо, горошек зеленый, картофель, майонез)</i>	260	250
Салат из копченой форели <i>(салат айсберг, томаты, перец болгарский, форель, майонез.)</i>	260	210
Салат «Австерия» <i>(язык говяжий, карбонат копченый, филе куриное, перец болгарский, шампиньоны, майонез, соус «Табаско», чеснок)</i>	230	180
Листья салата руккола с тигровыми креветками, томатами черри и сыром пармезаном, заправленные оливковым маслом и бальзамиком	295	190

## Холодные закуски

Утиная грудка холодного копчения на подушке из салатных листьев с апельсином	295	165
Закуска из двух видов мяса с соусом хрен <i>(язык говяжий отварной, буженина по-домашнему, соус хрен, огурец, томат черри)</i>	250	120/70/30
Рыбная тарелка <i>(семга шеф-посола, рулетики из семги с сыром Филадельфия, лимон, масло, зелень)</i>	340	190
Сельдь с отварным картофелем и луком	170	100/60/30
Ассорти из свежих овощей с миксом из зелени <i>(томаты черри, перец болгарский сладкий, огурцы, зелень)</i>	250	350
Пикантное ассорти <i>(огурцы соленые, огурцы маринов., томаты черри маринов, черемша, чеснок маринов.)</i>	270	250
Сырная тарелка <i>(сыры в ассортименте, виноград, грецкие орехи, мед)</i>	350	280

## Горячие закуски

Телячий язык запеченный с томатами, грибами и сыром	265	250
Жульен с белыми грибами и куриным филе	180	110
Сыр жареный во фритюре с клюквенным соусом	280	100/30
Блины «Петровские» запеченные с ветчиной и грибами	180	250
Блины с малосольным лососем	190	150/40
Чесночно – сырныe хлебные гренки	130	120

## Первые блюда

Куриный супчик с молодым цыпленком и домашней лапшой	185	400
Борщ со сметаной и пампушками	180	400
Сливочный крем-суп из шпината с копченым лососем	250	400
Похлебка из белых грибов	210	400
Солянка мясная	240	400
Сливочный крем-суп из семги с морепродуктами	280	400
Крем-суп из шампиньонов и белых грибов	220	400
Уха с судаком, форелью и щукой	280	400
Чили Кон Корне <i>(острый томатный суп с говядиной и фасолью)</i>	210	400

## Паста

Спагетти «Карбонара» с беконом	280	330
Тальятелле с телятиной и белыми грибами	340	400
Ригатони «Четыре сыра» в сливочном соусе с грецким орехом	280	320
Спегетти с куриным филе и сливочным соусом «Альфредо»	300	320
Тальетелле с тигровыми креветками в томатном соусе	350	320

## Горячие основные блюда

Маринованный в горчичном соусе лосось обжаренный в кунжуте подается с салатным миксом	470	120/40
Стейк из семги с микс салатом и соусом тар-тар <i>(по Вашему желанию приготовим на пару)</i>	470	125/90/40
Филе семги запеченное со шпинатом и сыром	490	180/30
Судак по-польски с картофельным пюре	410	120/150/50
Филе дорадо по-средиземноморски	460	120/90
Котлета по-Киевски на косточке	330	150/40
Жаркое из куриного филе с грибами и беконом	295	220
Утиная ножка Конфи с картофельным пюре	490	150/100
Шницель из свинины в хрустящей панировке с сыром Пармезан	370	160/75
Свинные медальоны с нежным сливочным соусом из белых грибов и картофелем гриль	390	120/50/170
Свинина по-Французски запеч. с томатами и сыром	380	150/60
Свиная отбивная на косточке в имбирно – соевом маринаде с хрустящими картофельными чипсами	385	200/100
Поджарка из говяжьей вырезки с картофельным пюре и соусом Демиглас с белыми грибами	420	100/50/150
Бефстроганов из телятины с шампиньонами в сливочном соусе и рисом	430	210/120
Медальоны из телятины в горчичном соусе с томатами черри	440	200
Стейк классический из говяжьей вырезки с клюквенным соусом	490	150/90/50
«Чак ролл» <i>(Стейк из мраморной говядины)</i>	650	200/30
Бараньи котлетки на косточке с картофелем айдахо и клюквенным соусом	475	200/50/100
Дранники с лососем и сметаной	260	240/50/40
Баклажаны запеченные с овощами и сыром моцарелла	270	230

## Котлетное меню

Щучьи котлетки с картофельным пюре и сливочным соусом	390	140/150/50
Сочные котлетки из телятины и свинины с картофельным пюре и клюквенным соусом	380	140/150/40
Домашние котлетки из цыпленка с картофельным пюре и грибным соусом	360	140/150/50

## Гарниры

Картофель отварной с укропом и сливочным маслом	70	150/15
Картофельное пюре	80	150
Картофель фри	85	150
Картофель Айдахо	95	150
Цветная капуста с маслом	120	150/15
Рис с овощами	80	150/10
Овощи по-корейски	190	150
Лаваш из собственной пекарни	50	100

## Десерты

Штрудель яблочный с мороженым	125	120/50/25
Штрудель вишневый с мороженым	125	120/50/25
Десерт Маскарпоне	125	100/25
Панна-котта с топингом на выбор: (Черника, малина, вишня)	125	150/40
Мороженое горячая черника	120	100/50
Мороженое горячая малина	120	100/50
Мороженое с шоколадом и орехами	120	100/20
Конфета «Рафаэлло» (Raffaello)	35	1 шт.
Конфета «Ферреро Роше» (Ferrero Rocher)	35	1 шт.

## **Мы знаем толк в пирогах**

	<b>125г.</b>	<b>500г.</b>	<b>1кг.</b>
Пирог с лососем	120	480	960
Кулебяка с мясом	75	300	600
Кулебяка с курой и грибами	75	300	600
Пирог с ветчиной и сыром	75	300	600
Пирог с капустой	45	180	360
Пирог со шпинатом	60	240	480
Пирог с шампиньонами	70	280	560
Пирог с картофелем и грибами	50	200	400
Пирог с брынзой и зеленью	65	260	520
Ватрушка с творогом	60	240	480
Рулет с маком	60	240	480
Пирог с яблоками и корицей	50	200	400
Пирог с яблоками и брусникой	60	240	480
Пирог с малиной и яблоками	60	240	480
Пирог с черникой и малиной	60	240	480
Пирог с вишней	55	220	440
Пирог с лимоном	60	240	480
Хачапури по-мегрельски	85	340	680
Осетинский пирог с сыром	85	340	680
Осетинский пирог с мясом	75	300	600
Осетинский пирог с капустой и мясом	65	260	520
Осетинский пирог со свекольными листьями и сыром	65	260	520
Осетинский пирог с картофелем и сыром	55	220	440
Осетинский пирог с картофелем и творогом	55	220	440
Осетинский пирог с тыквой	50	200	400

**Доставка пирогов тел. 272-64-11**

## Кофе

Ристретто	80	30мл.
Эспрессо	80	60мл.
Двойной Эспрессо	150	120мл.
Американо	80	120мл.
Капучино	100	120мл.
Кофе лесной орех	120	120мл.
Капучино ванильный	120	120мл.
Двойной Капучино	180	200мл.
Латте	120	200мл.
Мокка	130	200мл.

## Элитный чай

подается в чайниках 0,25мл./ 0,45мл./ 0,75 мл.

Черный классический	60	120	180
Черный с бергамотом	60	120	180
Зеленый классический	60	120	180
Зеленый с жасмином	60	120	180
Фруктовый тизан манго с клубникой	60	120	180
Тизан перечная мята	60	120	180
Тизан имбирь лимон	60	120	180
Премиум Пуэр	100	150	230
Молочный Улун	100	150	230

## Добавки к чаю, кофе

Чабрец	30	3гр.
Лимон	30	3гр.
Мята	30	3гр.
Молоко	15	100гр.
Сливки порционные	15	1шт/5гр.
Ассорти к чаю (мед, лимон, малиновое варенье)	100	90гр.

## Напитки

Сок свежавыжатый яблочный	120	0,2
Сок свежавыжатый апельсиновый	120	0,2
Сок свежавыжатый морковный	120	0,2
Сок свежавыжатый грейпфрутовый	120	0,2
Имбирный лимонад	120	0,2
Морс клюквенный	70	0,2
Сок Rich (апельсин, яблоко, грейпфрут, вишня, томат)	70	0,2
Кока – Кола	100	0,25
Фанта	100	0,25
Спрайт	100	0,25
Чай холодный Нести	110	0,5
Виттель б/г	120	0,33
Перье газ.	150	0,33
Боржоми газ.	150	0,5

## Коктейли безалкогольные

Ягодный MIX (вишня, клубника, морс клюквенный)	150	0,3
«Мохито»	160	0,3
Молочный коктейль в ассортименте (ванильный, вишневый, клубничный, шоколадный)	130	0,3

## Коктейли алкогольные

«Мохито» (Ром «Бакарди», мята, содовая, сироп сахарный, лимон)	260	50/100/30
«Бакарди-кола» (Ром «Бакарди», кока-кола)	210	50/100
«Б-52» («Калуа», «Бейлиз», «Куантро»)	250	20/20/20
«Бейлиз с мороженым» («Бейлиз», мороженое)	210	50/50
«Текила Санрайз» (Ольмека серебряная, сок апельсиновый, сироп)	220	50/200/20
«Голубая лагуна» (Водка «Русский ст-т», содовая, сироп, сок лимона)	165	50/100/50/30
«Маргарита» (Ольмека серебряная, «Куантро», сок лимонный)	275	50/15/30
«Пина-Колада» (Ром «Бакарди», сливки, «Малибу», сок ананасовый)	295	50/30/30/100



## ИГРИСТЫЕ ВИНА

**ДЮК ДЕ ШЕРАНС** ( полусладкое белое, брют белое ) 0,75  
(Франция)

Бут.  
**650**

**МАРТИНИ АСТИ** (сладкое белое) 0,75  
(Италия)

**1700**

**МАРТИНИ ПРОСЕККО D.O.C.** (сухое белое) 0,75  
(Италия)

**1700**

## ДОМАШНЕЕ ВИНО

Итальянское приятное, полусладкое, вино обладает приятным фруктовым ароматом. Идеально подходит к мясным блюдам .

150 гр. Бут.

**КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ**  
*Borgoantico. Borgoantico Rosso semidolce*

**160 800**

## БЕЛЫЕ ВИНА

150 гр. Бут.

### ВИНА ФРАНЦИИ

**КЛАССИК ДЕ МАРИ МАНЕС БОРДО**  
**CLASSIQUE DE MARIE MANHES BORDEAUX AOP**

**220 1100**

Сухое белое, светло-соломенного цвета, с зеленоватыми бликами. В букете ароматы самшита, белых цветов, лимона, персика, грейпфрута. Живое, округлое и освежающее во рту. Рекомендуются к салатам, дарам моря и любимым рыбным блюдам.

**КЛАССИК ДЕ МАРИ МАНЕС БОРДО**  
**CLASSIQUE DE MARIE MANHES BORDEAUX AOP**

**220 1100**

Белое полусладкое вино с преобладанием фруктовых нот экзотических фруктов, подвяленных фруктов и цветочного меда. Вкус мягкий, ровный и пикантной остротой в послевкусии. Прекрасно подходит к печени кролика, белому мясу, десертам.

### ИТАЛИЯ

**ПИНО ГРИДЖИО**  
**PINOT GRIGIO**

**240 1200**

Белое сухое вино. Легкое, освежающее вино искристого соломенного цвета. Бодрящий свежий и фруктовый букет. Очень элегантное, мягкое и деликатное вино с послевкусием лесных орехов. Идеально сочетается с курой, рыбными блюдами и салатами.

### ВИНА ЧИЛИ

**АРОМА ШАРДОНЕ**  
**AROMO SHARDONNAY**

**180 900**

Сухое белое вино из сорта винограда Шардоне. Обладает тонким ароматом спелых бананов и тропических фруктов. Прекрасно подходит к рыбе, сырам, блюдам из белого мяса

## РОЗОВЫЕ ВИНА

150 гр. Бут.

### **РОЗОВОЕ АНЖУЙСКОЕ ROSE D ANJOU**

**220 1100**

Самое престижное из розовых вин Франции - полусухое, легкое, изящное. Недаром его называют "королем розовых вин". В аромате ощущаются тона садовых цветов, свежих и сухих фруктов, не обжаренного миндаля. Лучше всего гармонирует с холодными закусками - колбасами, мясным ассорти, зелеными салатами, не слишком сильными сырами, а также с кроликом и горячими рыбными блюдами, особенно острыми.

## КРАСНЫЕ ВИНА

### ВИНА ФРАНЦИИ

#### **КЛАССИК ДЕ МАРИ МАНЕС БОРДО CLASSIQUE DE MARIE MANHES BORDEAUX AOP**

**220 1100**

Сухое красное вино. Вино насыщенного гранатового цвета, с ароматом орехов, лесных ягод и специй. Насыщенный вкус, зрелые танины. Хорошее, ровное послевкусие. Идеальное дополнение к мясным блюдам и жаркому.

### ВИНА ИТАЛИИ

#### **ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА VALPOLICELLA D.O.C.**

**220 1100**

Полусухое красное вино. Мягкое, свежее, прекрасно сбалансированное вино обладающее фруктовым ароматом с нотками диких ягод. Прекрасно сочетается с сырами, пастой, а также с мясными блюдами.

#### **КЬЯНТИ CHIANTI. DOCG**

**1100**

Сухое вино ярко - красного цвета. Интенсивный фруктовый, фиалковый аромат. Сухой, слегка танинный бархатистый вкус.

### ВИНА ЧИЛИ

#### **АРОМА. МЕРЛО AROMA. MERLOT**

**180 900**

Сухое красное из сорта винограда Мерло. Ярко-рубиновый цвет с фиолетовыми бликами. Обладает легким пряным ароматом, полным, гармоничным вкусом с нотками фруктов и красных ягод. Прекрасно подходит к мясу и сырам.

## ВЕРМУТ

<b>МАРТИНИ БЬЯНКО 1,0Л</b> (Италия)	50 гр. 70	Бут. 1400
--	--------------	--------------

## АПЕРИТИВ

<b>КАМПАРИ БИТТЕР 1,0Л</b> (Италия)	130	2600
--	-----	------

## ЛИКЕРЫ

<b>ЕГЕРМАЙСТЕР 1,0Л</b> (Германия)	140	2800
---------------------------------------	-----	------

<b>КАЛУА 0,7Л</b> (Великобритания)	230	3220
---------------------------------------	-----	------

<b>БЭЙЛИЗ 1,0Л</b> (Ирландия)	150	3000
----------------------------------	-----	------

<b>КУАНТРО 1,0Л</b> (Франция)	190	4000
----------------------------------	-----	------

<b>МАЛИБУ 1,0Л</b> (Великобритания)	120	2400
--	-----	------

## РОМ

<b>БАКАРДИ СУПЕРИОР 0,75Л</b> (Пуэрто-Рико)	160	2400
--	-----	------

<b>БАКАРДИ БЛЭК 0,75Л</b> (Пуэрто-Рико)	180	2700
--	-----	------

## ВИСКИ

<b>ДЖОННИ УОКЕР (RED LABEL) 1Л</b> (Великобритания)	170	3400
--	-----	------

<b>ДЖЕМЕСОН 1Л</b> (Ирландия)	190	3800
----------------------------------	-----	------

<b>ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ 1Л</b> (Шотландия)	320	6400
---	-----	------

## КОНЬЯК

	50 гр.	Бут.
<b>АРАРАТ 5 ЗВЕЗД 0,7Л</b> (АРМЕНИЯ) (Ереванский коньячный завод)	<b>180</b>	<b>2520</b>
<b>ХЕННЕССИ VS 1,0Л</b> (ФРАНЦИЯ)	<b>360</b>	<b>7200</b>
<b>КУРВУАЗЬЕ VS 0,7Л</b> (ФРАНЦИЯ)	<b>330</b>	<b>4620</b>

## ТЕКИЛА

<b>ОЛЬМЕКА СЕРЕБРЯНАЯ 1,0Л</b> (Мексика)	<b>210</b>	<b>4200</b>
<b>ОЛЬМЕКА ЗОЛОТАЯ 1,0Л</b> (Мексика)	<b>230</b>	<b>4600</b>

## ВОДКА

<b>ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ ПРЕМИУМ 0,5Л</b> (РОССИЯ)	<b>120</b>	<b>1200</b>
<b>FINLANDIA CLASSIC 0,5Л</b> (ФИНЛЯНДИЯ)	<b>130</b>	<b>1300</b>
<b>FINLANDIA GRANBERRY 0,5Л</b> (ФИНЛЯНДИЯ) (Полярная клюква)	<b>130</b>	<b>1300</b>
<b>РУССКИЙ СТАНДАРТ 0.5Л</b> (РОССИЯ)	<b>110</b>	<b>1100</b>

## ПИВО

<b>ПРИМАТОР</b> (ЧЕХИЯ)		<b>0,5 БУТ.</b>	<b>200</b>
<b>PREMIUM</b> (СВЕТЛОЕ)			
<b>PREMIUM DARK</b> (ТЕМНОЕ)			
<b>WEIZENBIER</b> (НЕФИЛЬТРОВАННОЕ)			