

ЗАВТРАК



БЛИНЧИКИ С ДЖЕМОМ	85-00
БЛИНЧИКИ СО СМЕТАНОЙ	85-00
ЯИЧНИЦА С БЕКОНОМ	115-00
ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ	115-00
КАША НА МОЛОКЕ:	
РИСОВАЯ	85-00
ОВСЯНАЯ	85-00
МАННАЯ	85-00
СЫРНИКИ С ИЗЮМОМ:	
СО СМЕТАНОЙ	145-00
СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	145-00
БЛИНЧИКИ:	
С КУРИЦЕЙ	115-00
С СЕМГОЙ	190-00
С ИКРОЙ	190-00
СЭНДВИЧ С ВЕТЧИНОЙ	115-00
СЭНДВИЧ С СЕМГОЙ	140-00

Отличная альтернатива утренней чашечке кофе- зеленый чай. Зеленый чай называют не только бодрящим, но и напитком молодости и красоты!

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



К ВИНУ

МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ	99-00
АССОРТИ ИЗ СЫРОВ ПОДАЕТСЯ С МЕДОМ, ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ВИНГРАДОМ	230-00

К ПИВУ

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА В ПАНИРОВКЕ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ	207-00
ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ	115-00
СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ	115-00
КРЕВЕТКИ С ТАЙСКИМ СОУСОМ	230-00
КОЛБАСКИ-ГРИЛЬ: ИЗ СВИНИНЫ	210-00
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	230-00
ИЗ КУРИЦЫ	170-00
ОРЕХОВАЯ СМЕСЬ	230-00

К ВОДКЕ

АССОРТИ ИЗ РЫБ	290-00
ДОМАШНЕЕ САЛЬЦЕ С ОТВАРНОЙ КАРТОШЕЧКОЙ И СОЛЕНЬЯМИ	197-00

РЕКОМЕНДУЮ



НАБОР МЯСНОЙ	299-00
СВЕЖИЕ ОВОЩИ	135-00
СОЛЕННЫЕ ГРУЗДИ СО СМЕТАНКОЙ	270-00
СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ	255-00
БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ	89-00
ОСТРЫЙ ЯЗЫЧОК	270-00
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ, КОРНИШОНАМИ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ	145-00

САЛАТЫ



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 185-00
200/15

ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ 215-00
200/15

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 230-00
180/15

МЕЛЬНИК 217-00

Теплый салат
из ростков сои, телятины,
баклажанов, спелых томатов,
с добавлением красного лука.
Под заправкой из соевого соуса
и оливкового масла.
200/15

Проростки сои наполнены полезными веществами, витаминами С, В и минералами. Их называют живой едой, и это на самом деле так. Они пробуждают внутреннюю энергию, улучшают обмен веществ и продлевают молодость!

ГРЕЧЕСКИЙ 165-00

Салат из свежих овощей
с сыром «Фета».
Под заправкой из соевого соуса
и оливкового масла
280/10

БАРСКИЙ 207-00

Стручковая фасоль,
обжаренное филе птицы,
томаты и перепелиное яйцо
под пряной горчичной заправкой.
205/15/2 шт

РАЗГУЛЯЙ 171-00

Свежие овощи, куриное филе,
пастрома, перепелиное яйцо,
под сырной стружкой
и соусом «Провансаль»
170/15/2 шт

ЖАДНЫЙ КУПЕЦ 205-00

Отварной язычок, телятина,
буженина и куриное филе
в сочетании со свежими
овощами и корнишонами,
под соусом «Провансаль»
1/200

ЧА-ФАН 155-00

Классический салат
из маринованных моркови, свеклы,
капусты, хрустящего картофеля,
жареной телятины. Заправлен
по вашему желанию
растительным маслом
или соусом «Провансаль»
200/20

**С ЯЗЫКОМ
И ОСТРЫМ СОУСОМ** 173-00

Соломка отварного языка,
пекинская капуста,
свежие огурцы и томаты.
Заправлены пикантным
соусом с добавлением
горчицы и зерен кунжута.
1/200

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ 170-00

Обжаренное
куриное филе,
стручковая фасоль
и болгарский перец,
заправлен соевым соусом
200/5

ПО-ТАЙСКИ 155-00

Отварной кальмар,
болгарский перец,
свежий огурец
и пекинская капуста,
заправлены пикантным
соево-чесночным соусом
1/240

МОРЕМАНСКИЙ 275-00

Креветки, мидии,
отварной кальмар,
свежий огурчик, жареные
грибочки, рис, форель копченая,
под соусом «Провансаль»
210/3

До середины 19 века в ресторанах подавали сразу все заказанные блюда — такой способ обслуживания носит название *service à la française* («французская система»). В 1830-х годах Францию посетил русский князь Александр Куракин и научил рестораторов другому способу — подавать блюда постепенно, в порядке их расположения в меню.

СУПЫ



СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ 1/250	115-00
УХА С СЕМГОЙ 1/250	210-00
СОЛЯНКА МЯСНАЯ 250/30/30/5	210-00
БОРЩ С ДОМАШНИМ САЛЬЦЕМ И СМЕТАНКОЙ 1/250	165-00
КРЕМ СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ С хрустящими тостами 1/250	165-00
КРЕМ СУП ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ 1/250	165-00

ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ



ЖЮЛЬЕН Из морепродуктов Морской коктейль, запеченный в сливках под сыром 130/20/5	170-00
ЖЮЛЬЕН КУРИНЫЙ Обжаренное куриное филе, запеченное в сливках под сыром 190/5	150-00
ЖЮЛЬЕН ГРИБНОЙ Обжаренные шампиньоны с луком, запеченные в сливках под сыром 1/125	180-00
ДРАНИКИ Подаются со сметанкой и красной лососевой икоркой 180/30/50/7	280-00
БАКЛАЖАН ЗАПЕЧЕННЫЙ Готовится с томатами в сливках под сыром 290/5	245-00

МАНТЫ



НА ПАРУ:

МАНТЫ 1 ШТ. Говядина, свинина 75гр.	40-00
--	-------

ХИНКАЛИ

ХИНКАЛИ ОСТРЫЕ 1 шт., 90гр	40-00
--------------------------------------	-------

СОУСЫ



САМОДЕЛЬНЫЙ на основе томатов	30-00
БРУСНИЧНЫЙ	30-00
МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ	30-00
САЦЕБЕЛИ	30-00
ТКЕМАЛИ	30-00
ЦЕЗАРЬ	30-00
ЧЕСНОЧНЫЙ	30-00
МАЙОНЕЗ	20-00
КЕТЧУП	20-00
СМЕТАНА	20-00

ПАСТА



300гр/ паста + соус

ВЫБЕРИТЕ СОУС

СОУС ОВОЩНОЙ 180-00

СО СЛИВКАМИ И СЫРОМ
ПАРМЕЗАН

СЛИВОЧНЫЙ СОУС 180-00

С ШАМПИНЬОНАМИ И БЕЛЫМИ
ГРИБАМИ

БОЛОНЬЕЗЕ 190-00

Говядина, свинина, томаты,
морковь, лук, специи

КАРБОНАРА 190-00

Бекон, сливки,
яйцо, специи,
сыр пармезан

СОУС СЛИВОЧНЫЙ 220-00

С СЕМГОЙ И КАЛЬМАРАМИ

ВЫБРАВ СОУС, В ПОДАРОК ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ ПОРЦИЮ ПАСТЫ

Одна порция соуса
равна одной порции пасты.

ФАРФАЛЛЕ



СПАГЕТТИ



ФЕТТУЧИНИ



ПЕННЕ



ФУЗИЛЛИ



ЛАЗАНЬЯ



ЛАЗАНЬЯ С КУРИЦЕЙ 230-00
И ГРИБАМИ

1/400

WOK



300гр/ основа + начинка

ВЫБЕРИТЕ НАЧИНКУ

ОВОЩИ 180

С ФИРМЕННЫМ
ТАЙСКИМ СОУСОМ

КУРИЦА, 200

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ,
ГРИБЫ, ЦУКИНИ, ИМБИРЬ

СВИНИНА, ЛУК, 200

МОРКОВЬ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ,
ИМБИРЬ, ЦУКИНИ

ГОВЯДИНА, ЛУК, 220

МОРКОВЬ, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ,
ЦУКИНИ

КРЕВЕТКИ, МИДИИ, 220

КАЛЬМАРЫ, ГРИБЫ,
СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, МОРКОВЬ.

ВЫБРАВ НАЧИНКУ, В ПОДАРОК ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ ПОРЦИЮ ЯПОНСКОЙ ЛАПШИ/ РИСА

Одна порция начинки
равна одной порции лапши/ риса.

СОБА

Гречневая лапша

РАМЁН

Рисовая лапша

УДОН

Пшеничная лапша

ЧЕРНАЯ

Яичная лапша с чернилами каракатицы

РИС

Родиной японской лапши является Китай. В Японию лапша попала в 7 веке н.э. и стала изысканным мучным деликатесом.

БЛЮДА НА ГРИЛЕ



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 295-00

Перец болгарский, лук, баклажан, помидор, картофель. Подается с чесночным соусом.
350/50

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ 335-00 120/40/20

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ 299-00 140/60/10

КУРИНАЯ ГРУДКА С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ 220-00 150/70

КРЫЛЫШКИ КУРИНЫЕ 135-00 за 100гр./40/30/7

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ 220-00 150/70/30/15

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 280-00 150/60/30/20

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ 260-00 150/60/30/20

БЛЮДА ДЛЯ КОМПАНИИ



МЯСНОЙ ПИР 2150-00

Мясное ассорти, приготовленное на гриле. Шашлык из свинины, шашлык из телятины, мясные колбаски, антрекот из свинины и куриные крылышки. Массивная порция свежих и поджаренных на гриле овощей и сочная зелень. Подается с самодельным соусом
1210/450/730/100

ЗНАТНЫЙ УЛОВ 1950-00

Форель, запеченная с картофелем в фольге. Подается со свежими помидорами, лимоном, оливками и зеленью
1шт/60/1000/50

БЛЮДА В ГОРШОЧКАХ



ЖАРКОЕ С КУРИЦЕЙ 265-00

Курица, сыр, баклажан, перец болгарский, шампиньоны
380/10

ЖАРКОЕ СО СВИНИНОЙ 290-00

Свинина, шампиньоны, картофель и томаты, Томленое со сливками в горшочке
380/10

БЛЮДА В СКОВОРОДЕ



СВИНИНА АФОНИНСКАЯ 310-00

Стейк из нежной свинины, приготовлен с картофелем, болгарским перцем, помидорками и ядрами кедрового ореха. Подается в чугунной сковороде
350/10

ЖАРЕХА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 290-00

Картофель, обжаренный с кусочками свинины, свежими шампиньонами и луком.
300/10

ОВОЩИ ОБЖАРЕННЫЕ 150-00

баклажаны, томаты, болгарский перец, соевый соус
160/5

ФАХИТОС С КУРИЦЕЙ 265-00

Обжаренное филе курицы, баклажаны, сладкий перец, томаты, красная фасоль, специи, базилик. Подается в сковороде с хлебными лепешками.
300/10

ФАХИТОС С ГОВЯДИНОЙ 310-00

Обжаренные кусочки говядины, баклажаны, сладкий перец, томаты, красная фасоль, специи, базилик. Подается в сковороде с хлебными лепешками.
300/10

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



РУЛЬКА В СПЕЦИЯХ 670-00

Подается с медово-горчичным соусом и помидорками черри
900/50/50/5

МЕЧТА ГУРМАНА 365-00

Свининка фаршированная язычком, панированная в сыре.
Подается со стручковой фасолью
230/50/5

ПО-БОЛГАРСКИ 285-00

Говядина, запеченная с болгарским перцем и помидорками. Подается со стручковой фасолью
145/50/10

ТРАКТИРСКАЯ 275-00

Кусочки говядины, обжаренные с луком и тушеные в кислосладком соусе, с добавлением красного вина
200/20

ШНИЦЕЛЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ В ПИВЕ 265-00

Вымоченное в пиве и обжаренное филе говядины. Подается с картофельными шариками и брусничным соусом
160/100/50/10

КОТЛЕТА ЕНИСЕЙСКАЯ 210-00

Панированное в сухарях и обжаренное куриное филе, со сливочным маслом внутри
170/10

КУРИЦА АППЕТИТНАЯ 190-00

Филе курочки, запеченное с жареными грибами и сыром. Подается со свежими овощами
160/100/20

Рекордно короткое время, за которое в ресторане обслужили клиента- 13 секунд!

БЛЮДА РЫБНЫЕ



СУДАРЬ 325-00

Судак в сливках, с обжаренными грибами и помидорами
330/5

ДУШЕЧКА 350-00

Семга, запущенная в сливочном соусе, с креветками
210/20/10

ЗАВИТКИ 380-00

Семга и судак в сырно-сливочном соусе
300/60/15

ДАРЫ МОРЯ 399-00

Запеченный под сыром кальмар, фаршированный семгой, креветками и свежим помидором
300/15/30/10

ФИЛЕ СЕМГИ В КУНЖУТНОЙ КОРОЧКЕ 345-00

С рисовым гарниром и соусом терияки
150/100/20

ГАРНИРЫ



КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ 55-00

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 75-00

КАРТОФЕЛЬ КРУГЛЯШАМИ ПРИПРАВЛЕННЫЙ ЧЕСНОЧКОМ 75-00

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ШАРИКИ 75-00

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В СЛИВКАХ 75-00

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ В СУХАРЯХ 75-00

ЗОЛОТИСТЫЙ РИС 40-00

МОРОЖЕНОЕ И ДЕСЕРТЫ



МОРОЖЕНОЕ С БАНАНОМ И ШОКОЛАДНЫМ ТОПИНГОМ 270/30/20	150-00
МОРОЖЕНОЕ С ОРЕШКАМИ 195/15	150-00
МОРОЖЕНОЕ С ИЗЮМОМ И СИРОПОМ 210/20	150-00
МОРОЖЕНОЕ С ШОКОЛАДОМ 185/20/15	150-00
ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ 100ГР	150-00
ЧИЗКЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ 100ГР	150-00
ЧИЗКЕЙК КЛУБНИЧНЫЙ 100ГР	150-00
ТИРАМИСУ 130ГР	150-00
ТОРТ МЕДОВЫЙ 100ГР	150-00

ШОКОЛАД



ШОКОЛАД КОРКУНОВ 100ГР.	180-00
ШОКОЛАД ТОБЛЕРОН 100ГР.	200-00

ФРУКТЫ



КИВИ 100ГР.	50-00
ВИНОГРАД 100ГР.	50-00
ЯБЛОКО 100ГР.	50-00
ГРУША 100ГР.	50-00
АПЕЛЬСИН 100ГР.	50-00
БАНАН 100ГР.	50-00
ЛИМОН 100ГР.	50-00

А вы знали о том, что банан – это ягода?

Растут эти вкуснейшие ягоды на стеблях банановой травы, причём стебель такой травинки может достигать 10 метров в длину и 40 сантиметров в диаметре. На стебле в среднем вырастает около 300 бананов, общим весом около 500 килограмм.

Бананы занимают 4 место в мире по спросу и популярности среди всех сельскохозяйственных культур.

Самая большая в мире плитка шоколада была изготовлена в 2011 году.

Создателем гигантской плитки шоколада стал британский производитель шоколада Thorntons. Ее размер – четыре метра в длину и столько же в ширину. Вес гиганта составляет 5 792,5 килограмм, что на 200 килограмм больше, чем достижения предыдущего рекордсмена.

КОФЕ



ЭСПРЕССО 40Г	80-00
АМЕРИКАНО 80 МЛ	80-00
ДОППИО Двойная порция эспрессо 80 МЛ	160-00
КАПУЧИНО 120 МЛ	100-00
ЛАТТЕ 110 МЛ	120-00
ПО-ВЕНСКИ 160 МЛ	120-00
ГЛЯССЕ 140 МЛ	120-00
АЙРИШ-КОФЕ 170 МЛ	150-00
МЕКСИКАНСКИЙ 180 МЛ	180-00
ПО-ФРАНЦУЗСКИ 110 МЛ	180-00
ЛАТТЕ С "БЕЙЛИЗ" 170 МЛ	220-00

Большой вклад в распространение кофе в России внес Петр I. Традицию пить кофе он привез из Голландии, где бывал не один раз. В 1740 при императрице Анне Иоанновне в России был открыт первый кофейный дом. Сама императрица была большой любительницей кофе. Известно, что каждое утро она выпивала чашечку ароматного напитка.

ЧАЙ



"МОКАЛБАРИ" БОДРЯЩИЙ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ 0,5Л	130-00
"ЭРЛ ГРЕЙ" КЛАССИЧЕСКИЙ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ С АРОМАТОМ БЕРГАМОТА 0,5Л	130-00
"ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ" НАСЫЩЕННЫЙ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ С МЯГКИМ КАРАМЕЛЬНЫМ ВКУСОМ 0,5Л	130-00
"МОРГЕНТАУ" АРОМАТОМ МАНГО И ЦИТРУСОВЫХ 0,5Л	130-00
"ТРАВЯНОЙ" АРОМАТНЫЙ ЧАЙ С ЦВЕТКАМИ РОМАШКИ И МЕЛИССЫ 0,5Л	130-00
«ЖАСМИН» Изящный аромат цветов жасмина в сочетании с нежным вкусом зеленого чая 0,5 л	130-00
«РЕД ФРУТ» Свежая фруктовая композиция из смородины, малины и клубники 0,5 л	130-00

Самый дорогой чай в мире был продан в 2005 году за 25 тысяч долларов в количестве 20 граммов.

Китайский чай «Да Хун Пао» - «Большой красный халат». Этот чай по праву можно назвать самым дорогим чаем в мире. Его можно приобрести лишь на аукционе, поэтому цена может достигать и 700 000\$ за 1 кг.