

Холодные закуски

Семга Шеф посола (120 гр.)	390
Лепестки слабосоленой семги со сливочным маслом и лимоном.	
Сельдь с картофелем (220 гр.)	260
Слабосоленая сельдь, печеный «беби» картофель, маринованный лук.	
Ростбиф с рукколой и соусом «Песто» (200 гр.)	490
Ломтики сочного ростбифа со свежими томатами и рукколой. Подается со сливочным соусом.	
Язык с хреном (200 гр.)	420
Нежный телячий язык с корнишонами и маринованным хреном.	
Буженина с хреном (200 гр.)	350
Свинина, томленная в специях с аджикой и чесноком. Подается с маринованным хреном, горчицей и спелыми томатами.	
Сырное плато (200/100/40/20 гр.)	420
Нарезка лучших сортов сыра: «Маасдам», «Пармезан», «Фета», «Чеддар» в композиции с медом, грецким орехом, виноградом и грушей.	
Ассорти свежих овощей (270/2 гр.)	250
Свежие овощи: сладкий перец, огурец, томаты «Черри», зелень, соломка свежей моркови и сельдерея.	
Закуска «Капрезе» (150 гр.)	220
Классическая итальянская закуска в состав которой входят: свежие томаты, сыр «Моцарелла», руккола. Подается с соусом «Песто» и бальзамическим уксусом.	
Закуска с томатами и баклажанами (200 гр.)	220
Дольки сочного томата и баклажана, обжаренного на гриле, в сочетании с сыром «Брынза», рукколой под ореховым соусом.	

Салаты

- | | |
|--|-----|
| Салат с ростбифом (230 гр.) | 440 |
| Сочный ростбиф, «Бэби» картофель, томленный сладкий перец, свежие томаты на миксе салата под сметанно-апельсиновым соусом с добавлением «Дижонской» горчицы. | |
| Салат с кальмаром и свежими овощами (250 гр.) | 350 |
| Кольца кальмара, соус «Унаги», микс салата, свежие томаты, сладкий перец, редис, сельдерей и сыр «Чеддер». | |
| Салат с бужениной (230 гр.) | 300 |
| Ароматная буженина собственного приготовления в сочетании с морковью по-корейски, миксом салата, луком, свежими огурцами и томатами с заправкой «Цезарь». | |
| Салат с куриным филе (300 гр.) | 300 |
| Обжаренное куриное филе и картофель со свежими огурцами, сладким перцем на миксе салата под сметанно-горчичной заправкой. | |
| «Греческий» (280 гр.) | 270 |
| Свежие томаты, огурцы, болгарский перец с маслинами, маринованным луком, сыром «Фета» и миксом салата под оливковым маслом. | |

Торящие закуски

Жульены на основе нежного белого соуса (105 гр.) :

из языка	180
из курицы с шампиньонами	150
из куриного филе	150
из морепродуктов	150

Торяше блюда из мяса

Свиная шея-гриль с овощами (300/50 гр.) **390**

Обжаренная на гриле сочная свиная шея с цукини, сладким перцем, баклажанами и томатами. Подается с острым соусом «Кавказский».

Мясо «Чили» (220/50 гр.) **420**

Нежная говяжья вырезка, кусочки курицы и свинины в остром соусе с чесноком. Подается с ароматной тортильей на сковородочке.

Торяше блюда из птицы

Филе индейки с овощами (300 гр.) **450**

Филе индейки с томленными в сливочном соусе овощами: сладкий перец, цукини, картофель и запеченными под сыром «Моцарелла».

Куриное филе-гриль с овощной тартильей (300 гр.) **420**

Куриное филе обжаренное на гриле, подается на тартилье с сладким перцем, свежими огурцами и томатами.

Торячие блюда из рыбы

Лосось с овощным жульеном и соусом «Белое вино» (300 гр.) 780

Филе лосося, обжаренное на гриле, с жульеном из цукини, баклажан, шампиньонов и сладкого перца.

Филе судака с сезонными овощами (320 гр.) 420

Нежное филе судака с обжаренным сладким перцем, цукини, шампиньонами и картофельным суфле.

Паста

Паста «Болоньезе» (250 гр.) 300

Рецепт пасты "Болоньезе" придумали жители города Болонья, который располагается на севере Италии. Впервые рецепт пасты был опубликован в 1861 году в итальянской кулинарной книге.

Блюдо состоит из спагетти и соуса на основе томатов, красного вина и рубленого мяса с добавлением болгарского перца, моркови и лука. Подается под сыром Пармезан.

Фетучини «4 сезона» (300 гр.) 220

Вкусный и яркий рецепт сицилийской гастрономии, паста «4 сезона» – это триумф сочетания овощей: фасоль, цветная капуста, капуста брокколи, цукини с томатным соусом и конечно же фетучини. Подается под сыром Пармезан.

Пицца

Соус на выбор: Тар-тар (оливки, маслины, огурец, зелень, сметана),

Белый (сметана, майонез, соевый соус, специи),

Томатный (томатный соус со специями).

Пицца «Пепперони» (500 гр.)

400

Салями «Пепперони», перец «Халапеньо», сыр Моцарелла.

Пицца «4 сыра» (500 гр.)

350

Сыр Эдам, сыр Чеддер, сыр Моцарелла, сыр Дор Блю, томаты.

Пицца «Маргарита» (500 гр.)

300

Томаты, сыр Моцарелла.

Десерты

«Трайфл» шоколадный (150 гр.)

150

Нежный сырно-сливочный десерт с шоколадом на подушечке из бисквита.

«Трайфл» клубничный (150 гр.)

150

Нежный сырно-сливочный десерт с клубничным джемом на подушечке из бисквита

Свежевыжатые соки

Лимонный фреш (100 мл)

110

Грушевый фреш (100 мл)

110

Апельсиновый фреш (100 мл)

70

Грейфрутовый фреш (100 мл)

80

Яблочный фреш (100 мл)

60

Яблочно-морковный фреш (100 мл)

60

Яблоко и Сельдерей фреш (100 мл)

60

Морковный фреш

60

подается с "шотом" молока (100/100 мл)

Лимонады

Бузина с мятой (250 мл)	110
Дюшес (250 мл)	110
Тархун (250 мл)	110
Клубника с мятой (250 мл)	110
Черная смородина с мятой (250 мл)	110

Смузи

Смузи бананово — клубничный (340мл)	140
Смузи яблочно - клубничный (340 мл)	140
Смузи бананово — клубнично-лимонный	110
Смузи бананово — клубнично-апельсиновый	110
Смузи бананово — клубнично-апельсиново-лимонный	110
Смузи бананово — клубнично-апельсиново-лимонно-апельсиновый	110



Директор

Е.М. Байкович

Е.М. Байкович
Инверсия 09.07.19г