

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## ОЛИВКИ МИКС (ИСПАНИЯ, ИТАЛИЯ)

40 гр

- 290 -

## МАСЛИНЫ МИКС (ИСПАНИЯ, ИТАЛИЯ)

40 гр

- 290 -

## АССОРТИ СЫРОВ

Пармезан, сыр с белой плесенью и блю чиз, подаются с мёдом и грецким орехом

150 гр

- 580 -

## МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Шейка сырокопченая, копченая утиная грудка, окорок сыровяленый

150 гр

- 890 -

## БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ

Сочная мякоть томатов в сочетании с соусом песто и ароматным пармезаном, подаётся на хрустящем французском багете

150 гр

- 360 -

## БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Слабосоленый лосось со сливочным сыром, подаётся на темном хлебе с соусом бальзамик

150 гр

- 450 -

## БРУСКЕТТА С СЕЛЬДЬЮ

Слабосоленое филе атлантической сельди с маринованным красным луком, подаётся на бородинском тосте

150 гр

- 160 -

# САЛАТЫ

## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Хрустящие листья салата Романо, заправленные соусом Цезарь, кусочки куриного филе на гриле, сыр Пармезан и румяные хлебные чипсы

200 гр

- 360 -

## ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ

Хрустящие листья салата Романо, заправленные соусом Цезарь, кусочки филе семги на гриле, сыр Пармезан и румяные хлебные чипсы

200 гр

- 450 -

## ГРЕЧЕСКИЙ

Свежие овощи с микс салатом, заправленные оливковым маслом с добавлением маслин и нежным сыром Фета

250 гр

- 340 -

## СЕВИЧЕ С ЛОСОСЕМ

Слабосоленый лосось на подложке из авокадо, подаётся с хрустящими гренками

180 гр

- 450 -

## БУРАТТА С РУККОЛОЙ

молодая сливочная Буратта, подаётся со свежей рукколой, сладкими томатами черри и соусом Песто

200 гр

- 690 -



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## ГРЕНКИ РЖАНЫЕ ЧЕСНОЧНЫЕ

Подаются с соусом Блю Чиз

200/30 гр

- 210 -

## КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ БАРБЕКЮ

Жаренные куриные крылышки с хрустящей корочкой, подаются с соусом блю чиз и свежими овощами

150/30/80 гр

- 390 -



# ГОРЯЧЕЕ

## СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

Поджаренное на гриле филе лосося с сезонными овощами и соусом блю чиз

170/120/25

- 760 -

## КУРИНАЯ ГРУДКА ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ С ГРИБАМИ

Обжаренное на гриле куриное филе, подаётся с шампиньонами в сливочном соусе

150/80 гр

- 490 -

## СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Мраморный стейк из говядины Блэк Ангус

цена за 100 гр

- 350 -



# РОЛЛЫ И БУРГЕРЫ

## БУРГЕР С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

Ароматная булочка с котлетой из мраморной говядины, свежими овощами, маринованными огурчиками и томатным соусом, подаётся с картофелем по-деревенски  
250/30/100 гр

- 490 -

## БУРГЕР С КУРИЦЕЙ

Ароматная булочка с нежным куриным филе и сезонными овощами, подаётся с картофелем фри

250/30/100 гр

- 390 -

## ЦЕЗАРЬ РОЛЛ

Куриное филе с сочным салатом и томатами, сыром пармезан и соусом цезарь, подаётся в пшеничной тортилье

170 гр

- 320 -

## РОЛЛ С ЛОСОСЕМ

Слабосоленый лосось в сочетании со сливочным сыром, хрустящим свежим огурцом и фирменным соусом, подаётся в пшеничной тортилье

150 гр

- 350 -



# ПАСТЫ



## ПАСТА КАРБОНАРА

Спагетти, приготовленные с беконом в сливочном соусе

350 гр

- 480 -

## ПАСТА С СЕМГОЙ

Пенне с ломтиками семги в сливочном соусе

350 гр

- 540 -

## ПАСТА С КУРИЦЕЙ

Фарфале с куриным филе, грибами и сочными томатами

350 гр

- 390 -



# СУПЫ

## ДОМАШНЯЯ КУРИНАЯ ЛАПША

Куриный бульон с кусочками куриной грудки, лапшой и яйцом, подаётся с хрустящими гренками

350/20 гр

- 290 -

## УХА ПО-МОНАСТЫРСКИ

Уха из лосося с томатами, подаётся с хрустящими гренками

350/20 гр

- 360 -

## ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

Нежный крем-суп из шампиньонов, подаётся с хрустящими гренками

300/20 гр

- 340 -

## ФРАНЦУЗСКИЕ БУЛОЧКИ

Мини булочки ржаная и белая, подаются с фирменным маслом

60/20 гр

- 110 -



# ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

150 гр

- 190 -

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 гр

- 190 -

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

150 гр

- 290 -

РИС АРОМАТНЫЙ

150 гр

- 120 -

# СОУСЫ

ПЕРЕЧНЫЙ

30 гр

- 80 -

КИСЛО-СЛАДКИЙ

30 гр

- 60 -

БЛЮ ЧИЗ

30 гр

- 110 -

КЕТЧУП

30 гр

- 60 -