

Вэйлс Гурмэ

A decorative flourish in a golden-brown color, featuring elegant, flowing lines that curve around the text. Small, stylized leaf-like motifs are integrated into the design, particularly at the bottom and sides.

Женно

A decorative flourish in a golden-brown color, featuring elegant, flowing lines that curve around the text. Small, stylized leaf-like motifs are integrated into the design, particularly at the bottom and sides.

Сладкие закуски

Овощное ассорти.

Свежие, спелые овощи и зелень. 200

600 р.

Оливки или маслины. 100

200 р.

Капрезе.

Сыр мацарелла с томатами, соусом песто и бальзамной глазурью. 125/170

750 р.

Сырная тарелка.

Мацарелла, пармезан, чеддер, фета.

подается с медом и фруктами 110/25/65

750 р.

Карпаччо из говяжьей вырезки.

Подается с рукколой, томатами черри, оливковой заправкой, пармезаном и каперсами. 80/50/20

900 р.

Мясное ассорти.

Куриный рулет, говяжий язык, нежный ростбиф. 50/75/50/25/50

900 р.

Семга слабой соли.

С долькой лимона, маслинами и микс салатом. 100/60

850 р.

Филе сельди с печеным картофелем.

Сервируется ржаными гренками, салатным миксом. 70/90/40

550 р.

Выпечка

Булки к обеду. 120 **40 р.**

Соусы

Майонез. 50 **50 р.**

Кетчуп. 50 **50 р.**

Горчица. 50 **50 р.**

Наришараб. 50 **50 р.**

Соевый соус. 50 **50 р.**

Соус Песто. 50 **50 р.**

Сальса Помидорная. 50 **50 р.**

Масло Оливковое. 50 **50 р.**

Сметана. 50 **50 р.**

Бальзамический уксус. 50 **50 р.**

Сыр Пармезан. 30 **50 р.**

Хрен сливочный. 50 **50 р.**

Аджика (острая). 50 **50 р.**

Салаты

Салат «Греческий».

Свежие томаты и огурцы, болгарский перец, маслины, листья салата, сыр фетаки, лук, с лимонно-горчичной заправкой. 160/30

550 р.

Салат «Цезарь»

Листья салата с гренками, томатами, сыром пармезан и одноимённым соусом.

С куриным филе. 50/150

600 р.

Со слабосолённым лососем. 40/155

650 р.

С тигровыми креветками. 40/155

800 р.

Салат «Нисуаз»

Тунец, запеченный картофель, маслины, черри, перепелиные яйца и листья салата. 25/20/115/20

650 р.

Тёплый салат с куриной печенью и апельсином.

Готовится с добавлением томатов, салатного микса и пикантной заправкой. 80/120

550 р.

Тёплый салат с телятиной в соевом соусе.

Обжаренные баклажаны, болгарский перец с нежным мясом с добавлением чеснока и ароматной кинзы. 40/120

600 р.

Салат с рукколой и креветками.

Тигровые креветки, руккола, томаты, авокадо, пармезан, бальзамная заправка. 65/130

950 р.

Десерт

Торжественные закуски

Жюльен из белых грибов и шампиньонов. Подается в блинных мешочках. 70/70	500 р.	Фруктовая ваза. Яблоко, апельсин, груша, киви, клубника, виноград. 600	950 р.
Паишет из куриной печени. Домашний паишет подается с гренками и зеленью. 120/50	350 р.	Торт «Морковный». Десерт с воздушно-сливочным кремом, морковной крошкой и марципаном.	240 р.
Рулетики из баклажан. Подается с сырно-чесночным соусом. 130/70	400 р.	Торт «Чизкейк». Классический сырный торт, украшенный глазированными свежими ягодами. с голубикой. 255 440 р. с клубникой. 265 420 р.	
Язык говяжий, запечённый в сметане с грецкими орехами и кинзой. Подается на ломтиках жареного картофеля. 70/80/70	800 р.	Торт «Эстерхази». Миндально-шоколадный торт. Названный в честь Министра иностранных дел Австро-Венгерской Империи - Пала Анатала Эстерхази (1776-1866). 125	290 р.
Морские гребешки со спаржей и белыми грибами. Сервируются картофельным пюре, томатами черри, кокосовым соусом. 75/150/30	1200 р.	Торт «Три шоколада». Торт из белого, молочного и черного шоколада с добавлением творожного сыра и сливок. 200	240 р.
Тарталетки с тигровой креветкой. Со сливочным муссом. 50/60/60	800 р.	Пирожное «Тирамису». Десерт на основе сыра Маскарпоне с пропитанными кофейным сиропом бисквитными палочками Савоярди. Покрыт натертым шоколадом. 115	250 р.
		Пирожное «Корзиночка Фруктово-ягодная». Песочная корзиночка с муссом из манго и маракуйи. Украшена персиком, киви, клубникой, голубикой, ананасом и виноградом. 150	210 р.
		Штрудель с мороженым «Вишневый». Рулет из слоеного теста с ягодами вишни. Подается с шариком мороженого. 150/40	220 р.
		Штрудель с мороженым «Яблочный». Рулет из слоеного теста с кусочками яблока. Подается с шариком мороженого. 150/40	220 р.
		Мороженое «Микс». Ассорти из мороженого с взбитыми сливками, грецкими орехами, домашним печеньем, шоколадной стружкой и соцветием мяты. 120/31/20	200 р.
		Кофейный десерт «Кон-Панна». 120	220 р.
		Шоколад «Вдохновение». Классический. 100	180 р.

Торячие напитки

<i>Кофе Американо. 135</i>	<i>120 р.</i>
<i>Кофе Эспрессо. 55</i>	<i>120 р.</i>
<i>Кофе двойной Эспрессо. 135</i>	<i>220 р.</i>
<i>Кофе Капучино. 135</i>	<i>180 р.</i>
<i>Кофе Гранд Капучино. 270</i>	<i>350 р.</i>
<i>Кофе Латте. 175/15</i>	<i>220 р.</i>
<i>Кофе Раф. 180</i>	<i>220 р.</i>
<i>Черный чай. 400</i>	<i>300 р.</i>
<i>Зеленый чай. 400</i>	<i>300 р.</i>
<i>Зеленый чай с жасмином. 400</i>	<i>350 р.</i>
<i>Молочный зеленый чай. 400</i>	<i>350 р.</i>
<i>Фруктовый чай. 400</i>	<i>350 р.</i>
<i>Монастырский чай. 400</i>	<i>350 р.</i>
<i>Молоко. 100</i>	<i>40 р.</i>
<i>Сливки. 50</i>	<i>60 р.</i>
<i>Лимон. 20</i>	<i>20 р.</i>
<i>Мята. 5</i>	<i>30 р.</i>
<i>Сироп. 20</i>	<i>30 р.</i>
<i>Мед. 50</i>	<i>50 р.</i>

Супы

<i>Крем суп из шампиньонов.</i> <i>Подается с гренками. 290/10</i>	<i>300 р.</i>
<i>Суп лапша домашняя с фрикадельками.</i> <i>Приготавливается на крепком курином бульоне с ручной лапшой и овощами. 50/250</i>	<i>350 р.</i>
<i>Борщ украинский.</i> <i>Подается с чесночными пампушками и сметаной. 30/250/30</i>	<i>400 р.</i>
<i>Уха с лососем.</i> <i>Филе судака, лосось, лук порей, овощи. 80/220</i>	<i>600 р.</i>
<i>Сырный суп с креветками и беконом.</i> <i>Креветки, бекон, картофель, сыр филадельфия, мини кукуруза. 25/255/20</i>	<i>650 р.</i>
<i>Крем суп из тыквы с каплями оливкового масла и тыквенными семечками.</i> <i>Приготавливается со сливками, овощами, тимьяном. 290/10</i>	<i>400 р.</i>

Паста

Спагетти «Карбонара».

Паста, яйцо, куриный бульон, бекон, сыр пармезан, чеснок, зелень. 240/15 **650 р.**

Феттучини с морепродуктами в сливочном соусе.

Паста, морепродукты, специи, вино, пармезан. 255/15 **920 р.**

Спагетти с морепродуктами в томатном соусе.

Паста, морепродукты, пармезан. 255/15 **920 р.**

Феттучини в стиле «Цезарь».

Паста, куриная грудка, сливки, соус цезарь, пармезан. 250/15 **600 р.**

Паста «Касаречче».

Паста, говядина, шампиньоны, черри, сливки, пармезан. 205/15 **850 р.**

Ризотто с грибами.

Сливки, сыр, микс грибов. 270 **750 р.**

Безалкогольные напитки

Aqua Russa газ. 0,2 **150 р.**

Aqua Russa б/г. 0,2 **150 р.**

Кока-кола. 0,25 **120 р.**

Фанта. 0,25 **120 р.**

Спрайт. 0,25 **120 р.**

Сок «Рич» в ассортименте. 0,25 **120 р.**

Морс клюквенный. 0,2 **80 р.**

Молочный коктейль в ассортименте.
Ванильный, клубничный, шоколадный. 0,25 **300 р.**

Соки свежевыжатые

<i>Ананасовый. 250</i>	<i>450 р.</i>
<i>Апельсиновый. 250</i>	<i>250 р.</i>
<i>Грейпфрутовый. 250</i>	<i>300 р.</i>
<i>Грушевый. 250</i>	<i>300 р.</i>
<i>Лимонный. 250</i>	<i>300 р.</i>
<i>Яблочный. 250</i>	<i>300 р.</i>
<i>Морковный. 250</i>	<i>300 р.</i>
<i>Сельдереевый. 250</i>	<i>300 р.</i>
<i>Грейпфрут-апельсин. 250</i>	<i>300 р.</i>
<i>Морковный со сливками. 250</i>	<i>330 р.</i>
<i>Яблоко-морковь. 250</i>	<i>300 р.</i>
<i>Яблоко, морковь, корень сельдерея. 250</i>	<i>300 р.</i>

Торячие рыбные

<i>Дорадо на гриле.</i> <i>Сервируется салатным миксом и долькой лимона. 180/80</i>	<i>1300 р.</i>
<i>Сибас запечённый.</i> <i>Сервируется салатным миксом и долькой лимона. 155/80</i>	<i>1400 р.</i>
<i>Филе судака на гриле или на пару.</i> <i>Сервируется салатным миксом и долькой лимона. 150/80</i>	<i>750 р.</i>
<i>Стейк филе лосося на гриле.</i> <i>Подается с соусом наришараб. 160/80</i>	<i>1500 р.</i>
<i>Стейк филе лосося на пару.</i> <i>Подается в фольге с овощами. 160/85</i>	<i>1700 р.</i>

Торжачие мясные

Свинные медальоны.

Подаются с фруктовым топингом. 165/50

880 р.

Свинная корейка на косточке в пяти перцах.

Подается с томатной сальсой, салатным миксом. 150/35/30

880 р.

Стейк из индейки с бальзамной глазурью и апельсиновой цедрой.

Сервируется салатным миксом, томатной сальсой, веточкой тимьяна. 150/35/35

750 р.

Стейк «Шатобриан».

Сервируется фруктовым топингом, бальзамиком, розмарином. 150/60

1600 р.

Медальоны из говядины в сливочном соусе с белыми грибами и зеленью. 150/100

1500 р.

Шашлык куриный.

Подается с соусом сальса, смесью свежего лука и зелени на лаваше. 200/90/60

800 р.

Шашлык из свинины.

Подается с соусом сальса, смесью свежего лука и зелени на лаваше. 200/90/60

900 р.

Черный бургер «Вэйлс гурмэ».

Котлета из говядины, малосольный огурчик, томаты, чедер, лист салата, красный лук под пряным соусом с картофелем фри. 300/100/30

750 р.

Тарниры

Овощи гриль с ароматизированным маслом, перцами, зеленью. 200

350 р.

Спаржа на гриле с ореховым соусом, зеленью. 100/20

380 р.

Картофель по-деревенски запечённый с итальянскими травами и перцами. 150

130 р.

Картофельное пюре с маслом и зеленью. 150

100 р.

Ароматный рис «Басмати» с куркумой. 150

130 р.