

Новинки осени 2022

Ассорти мясное 200гр - 930р

Пастроми из утиной грудки, ростбиф, пармская ветчина, колбаса сыровяленая фуэт, вяленые томаты

Пикантная закуска к вину из артишоков 150/30/50гр - 620р

Хумус из артишоков, вяленые томаты, оливки

Ассорти из домашнего сала 120/50/50 – 550р

Соленое их видов, грудинка духовая с гренками, хреном и горчицей

Ассорти из топовых муссов с тостами 260/120гр - 850р

Паштет из куриной печени, сырный с холопенью, лосось с пармезаном

Салат с утиной грудкой пастроми - 650р

Пастроми из утиной грудки, груша, микс салат, малиновый соус с нотками красного вина, сыр Дор Блю

Салат в греческом стиле 250гр - 560р

Сежие томаты, огурцы, перец болгарский, романо, сыр Фетта

Теплый салат с морепродуктами «Флорентина» 280гр - 720р

Запеченный баклажан, морепродукты с соусом песто

Салат с ростбифом 170 гр - 700р

Свежие томаты, ростбиф, микс салат, заправка на основе соуса терияки

Пицца с грушей и сыром горгонзола 430гр - 740р

Сыр Дор блю и моцарелла, груша, руккола, сливочный соус

Пицца Маргарита 400гр - 550р

Сыр моцарелла и пармезан, соус томатный, базилик

Пита с цыпленком и копченой уткой 250гр - 420р

Микс салат, свежие томаты, пастроми из утиной грудки, помидоры черри, филе цыпленка, пикантный соус со сладким чили

Ассорти куриных крыльев 400гр - 680р

в горчично-медовой глазури, в кисло-сладком соусе и в остром соусе по-тайски

Авторская уха из белой рыбы 300гр - 530р

Нежное филе сибаса, кабачки альденте, помидоры черри, морковь, картофель. Подается с охлажденной водочкой

Крем-суп тыквенный с пастроми из копченой утки 300гр - 470р

Тыква, сливки, свежие томаты, пастроми из копченой утиной кружки

Паста с морепродуктами в винном или томатном соусе 300гр - 680р

Кальмар, тигровые креветки, мидии, вонголе, сыр пармезан томатный/винный соус на выбор

Филе сибаса по-сицилийски 350гр - 980р

Нежнейшее филе сибаса приготовленное в томатном соусе

Щучьи котлеты с пюре из сельдерея 130/100гр - 780р

Нежные сочные котлеты с пикантным пюре из корня сельдерея

Стейк «Бавет» 150гр - 1200р

Альтернативный стейк из мраморной говядины приготовленный по особому рецепту шеф-повара

Стейк «Топ - блейд» 150гр - 1300р

Стейк с уникальным вкусом, с нежной и сочной текстурой

Ребра «Место притяжения» с молодым картофелем и салатом коул слоу 300/150/30гр - 820р

Батат фри с соусом гуакамоле 150/50гр - 450р

Овощи гриль 150гр - 420р

Кабачок, черри картофель, свежий томат, болгарский перец, шампиньон

Вишневый штрудель с ванильным соусом 130/20гр - 380р

Манговая меренга 160гр - 380р

Воздушная меренга в сочетании с нежным курдом и манго