

БРУСКЕТТЫ



С ростбифом

и вялеными томатами

620.- 160г

С шампиньонами

360.- 160г

С лососем

690.- 120г

Ростбиф

с горчичным соусом

970.- 170г

Ассорти брускетт

1290.- 300г



ПАШТЕТ

Семга слабосоленая

с творожным муссом

1190.- 150г



НОВИНКА



Из шпрот

с крем-чиз
и кедровыми орехами

540.- 200г



Томаты с сыром фета

и оливками

640.- 350г

Из куриной печени

с ягодным соусом

590.- 225г



Карпаччо

из лосося

1290.- 220г



Форшмак

из олюторской сельди

480.- 240г



идеально
для ПП

КРЕВЕТКИ



Фаланги
Камчатского
краба

1090.- 100г



 Отварные

980.- 180г

идеально
с пивом 

идеально
для ГП 



 Жареные

креветки, чеснок,
соевый соус, лимон

980.- 180г

Новинка



На льду

980.- 270г

Раки

4600.- 1000г



Отварные

в фирменном рассоле

980.- 180г



КРЕВЕТКИ



1 

Том-Ям

890.- 250г



2

В кисло
сладком соусе

890.- 200г



3

Дор Блю

940.- 270г

Пивные сочетания

1

Пшеничное пиво: легкое, освежающее, с нотками цитрусовых отлично сбалансируют остроту

2

Светлый лагер с хмелевыми нотами не будет конкурировать с вкусом соуса и создаст приятный контраст с кислинкой

3

Brown Ale: с карамельными и шоколадными нотами. Они будут приятно перекликаться со вкусом соуса и смягчат пикантность Дор Блю

МИДИИ



В сливочном
соусе

1080.- 370г



Запеченные
с сыром

980.- 350г



Спайси

980.- 360г





для любителей
остренького

АССОРТИ

Европейских СЫРОВ



ДЛЯ КОМПАНИИ

1 590.- 350г

Рыбное 290г **1190.-**

семга с/с, масляная х/к, скумбрия х/к, сельдь с/с, лимон

Овощное 490г **690.-**

помидор, огурец, перец болгарский, зелень

Из разносолов 370г **780.-**

огурец, помидор, капуста квашеная, перец маринованный, капуста по-грузински, чеснок, маринованные шампиньоны, кукуруза маринованная

Маслины, оливки 100г **390.-**

АССОРТИ

Жареных сыров

моцарелла, гауда, сулугуни, камамбер, сырные шарики, сливочно-горчичный и ягодный соус

1490.- 680г



ДЛЯ КОМПАНИИ

Мясные деликатесы

1190.- 120г





Сулугуни
со сливочно-горчичным соусом

670.- 250г



Камамбер
с малиновым соусом

820.- 180г



**Сырные
крокеты**

570.- 210г



**Ассорти
из орехов**

100г 620.-

миндаль, фисташки, арахис в глазури,
кешью, арахис соленый

«Чечил» копченый 50г 250.-



идеально
с вишневым пивом



**Картофель
по-деревенски
в беконе**

с соусом барбекю

570.- 200г

**Куриные
палочки**

с кунжутном

320.- 100г



**Гренки
чесночные**

с сырным соусом

420.- 170г



идеально
с пивом



Попкорн

из мидий

590.- 200г

Фиш энд чипс

с соусом тар тар

680.- 320г



НОВИНКА



Барабулька

черноморская

940.- 200г



ВКУС ДЕТСТВА,
ДОМАШНЕГО ТЕПЛА



Пикантный

Кальмар

с соусом цезарь

720.- 250г



Кольца кальмара

в панировке

560.- 150г



Горох нут
отварной

100г 230.-

Горох нут
жареный

100г 260.-

Хрустящие
луковые кольца

170г 390.-

с кетчупом



для любителей
остренького

Креветки Тигровые

в пивном кляре

890.- 150г



Попкорн

из креветок

790.- 160г



Миндаль
жареный соленый 100г 470.-

Фисташки 100г 490.-

Нарезка из сала 220г 390.-

КРЫЛЬЯ

1 Ред дьявол
со сладко-острым соусом

590.- 330г



2 С медово-горчичным соусом

590.- 300г



3 В соусе барбекю

590.- 270г

Пивные сочетания

1 С нежной горечью и фруктовыми нотами, что создаст интересный контраст

2 С легкими цитрусовыми нотами, что будет гармонировать с медовым вкусом соуса

3 Нефильтрованное пшеничное, сбалансирует сладость и дымность соуса

БУРГЕР

С ГРИБНЫМ СОУСОМ



НОВИНКА

говядина, картофельный драник, помидор,
маринованный огурец, лист салата

890.- 420г

Бургер с рваной свиной

свинина, коул слоу, помидор,
маринованный огурец, лист салата

790.- 380г



НОВИНКА

НОВИНКА

Чизбургер

сыр чеддер, говядина, помидор,
маринованный огурец, лист салата

790.- 340г

ОЛИВЬЕ

с лососем



870.- 230г

Точное авторство салата "Оливье" - это тайна, покрытая слоем майонеза. Существует несколько версий, каждая из которых имеет своих сторонников:
версия Люсьена Оливье:
самая распространенная: в 1860-х годах шеф-повар московского ресторана "Эрмитаж" Люсьен Оливье создал салат, который стал хитом. Он был сложным и включал в себя такие редкие по тем временам ингредиенты, как рябчик, осетрина, каперсы, огурцы и заправку на основе майонеза.

НОВИНКА

Салат
с ростбифом

890.- 190г



Салат с семгой
и морепродуктами

и овощным миксом

1190.- 250г



 идеально с легким,
нефильтрованным пшеничным

ростбиф

с соусом из тунца



Салат со страчателлой и хрустящими баклажанами

740.- 270г



Буратта с томатами

сыр буратта, помидор, оливковое масло, соус песто, кедровый орех, бальзамический соус

940.- 400г



Цезарь с курицей

салат микс, куриное филе, сыр пармезан, черри, сухарики, соус цезарь

670.- 230г



Цезарь с семгой

салат микс, семга с/с, сыр пармезан, черри, сухарики, соус цезарь

790.- 250г



Греческий

помидор, огурец, болгарский перец, красный лук, каперсы, сыр фета, оливки каламата, оливковое масло

580.- 250г



Тонкие ломтики ростбифа, покрытые густым ароматным соусом из тунца, майонеза и каперсов — идеальная сытная закуска родом из Пьемонта

1 190.- 230г



Теплый салат
с креветками

и овощным миксом

890.- 300г



Тар-Тар

из креветок

890.- 270г



шеф-повар
рекомендует

Теплый салат

ТАЙСКИЙ

*говядина, салат микс, цукини, болгарский перец,
кунжут, острый тайский соус*



для любителей
остренького

870.- 260г

*Тайский салат с говядиной — это яркое, ароматное и пикантное
блюдо, которое покори́т вас сочетанием сладкого, кислого, соленого
и острого вкусов.*



Салат
с копченой уткой
и печеной свеклой
с домашним сыром

760.- 140г



Салат
с морепродуктами

1190.- 270г

КРЕВЕТКИ

*с муссом
из копченого
сычуань*



790.- 180г

БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

С лососем
и яйцом пашот

790.- 240г



С креветками
и авокадо

790.- 220г



БОРЩ

с говядиной и вяленой кижоквой

Новинка



670.- 480г

СУП
АЗИАТСКИЙ
с морепродуктами



 для любителей
остренького

940.- 400г

*История азиатских супов богата и интересна.
Она отражает разнообразие культур и традиций Азии и продолжает
развиваться и покорять мир своим уникальным вкусом.*

 Уха
по-фински

780.- 340г



Уха

730.- 550г

Суп
сырный

с колбасками и беконом

670.- 400г



Суп лапша **470.-**
куриная 370г

 вкус детства,
домашнего тепла

ПАСТА



С семгой
и шпинатом

860.- 360г



С говядиной
и вялеными
томатами

860.- 350г



Вкус солнечной
Италии

ЯЙЦО ПО-ШОТЛАНДСКИ

с трюфельным соусом

НОВИНКА



890.- 330г

НОВИНКА

Медальоны

с трюфельным мусом

1590.- 380г



НОВИНКА



Бифштекс

940.- 250г

Скарпаччо

ИЗ ЦУКИНИ С ТЕЛЯЧЬЕЙ
ВЫРЕЗКОЙ И СЫРОМ ДОР-БЛЮ

телячья вырезка, цуккини, яйцо куриное,
сыр дор блю, луковое масло

1590.- 400г



СТЕЙК МИНЬОН

говяжья вырезка смазанная горчицей
и медом, с мятым картофелем

1590.- 440г





Томленные телячи щеки

с брокколи

1090.- 320г

Бестроганов

1090.- 400г



Соус

Барбекю

Аджика по-домашнему

Хрен сливочный

Горчица

Кетчуп

Наршараб

Сацибели

Тузлук

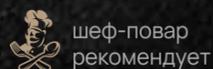
Тар-тар

Тысяча островов

50г 150.-



Сырный 50г 170.-



шеф-повар рекомендует



RIBEYE

средний вес 350г

1090.- за 100г



STRIPLOIN

средний вес 350г

790.- за 100г



идеально для ПП

Свиная рулька Хаске

320.- 100г



Гармир

Пюре Картофельное 150г 200.-

Рис отварной Басмати 180г 200.-

Капуста тушеная 170г 290.-
с тмином и беконом

Горячая кукуруза 180г 340.-

Спаржа на гриле 150г 520.-

Картофельные дольки 150г 270.-

Картофель отварной 170г 200.-

Картофель фри 150г 270.-

Батат фри 150г 490.-
с пармезаном

Овощи гриль 210г 360.-

Хлеб

Чиабатта 230г 380.-
со сливочным маслом и соусом песто

Хлебная корзина 180г 150.-

СЕТ КОЛБАСНЫЙ

1050г
3 690.-

куриные, пряные с сыром, венгерские, баварские, мексиканские, улитка, хрен, горчица

ДЛЯ КОМПАНИИ



А также у нас есть:

Улитка 250г 730.-
свинина, с хреном и горчицей

Пряные с сыром 250г 730.-
свинина-говядина, с хреном и горчицей

Баварские 250г 730.-
свинина, с хреном и горчицей

Мексиканские 250г 730.-
говядина, с хреном и горчицей

Венгерские 250г 730.-
свинина-говядина, с хреном и горчицей

Тирольские 250г 690.-
говядина, хрен, горчица

Европейские 250г 730.-
говядина, хрен, горчица

Колбаски куриные 250г 690.-
курица, хрен, горчица

НОВИНКА



Буженина

с грибным соусом и молодым картофелем

970.- 450г

Пряные свиные ребра

с кунжутом

940.- 450г



Стейк из свинины

с картофельным пюре и вешенками

890.- 470г



Ребра барбекю

с салатом коул-слоу

940.- 480г

Свинная вырезка с овощами

свинина, картофель, цуккини, баклажан, болгарский перец, черри, тайский соус, сырный соус

870.- 390г





Голень индейки с печеным картофелем

голень индейки, картофель,
огурец, соус тузлук

1090.- 600г



Новинка

Куриное филе

с морковью «Конфи»

740.- 330г



Цыпленок гриль

с картофелем фри
и помидором гриль

1090.- 420г



Голень ягненка

с мятым картофелем

1390.- 550г



Запеченный цыпленок

в перчном соусе

1290.- 420г



шеф-повар
рекомендует

ЖАРКОЕ



Из свинины

790.- 310г



Из говядины

870.- 310г



Из курицы

790.- 310г



вкус детства,
домашнего тепла

ПЕЛЬМЕНИ

с говядиной

Новинка



640.- 290г

ОСЬМИНОГ

с печеным картофелем



1 990.- 300г

Осьминог — это деликатес, который предлагает множество кулинарных возможностей! Его нежная текстура и тонкий вкус прекрасно сочетаются с различными ингредиентами и стилями приготовления.



Новинка

Сельдь
с печеным картофелем

590.- 280г

Соте
из морепродуктов

*с вяленными томатами
и винной заправкой*

1390.- 420г



Стейк
из семги
с пастой орзо

1490.- 250г



Лосось

с икорным соусом

1590.- 300г



Филе форели в пряной панировке

со спражей

1490.- 350г



Рыбные котлеты

*из трех видов рыбы
с картофельным пюре
и сливочным соусом*

980.- 320г



Рулет из сёмги

1390.- 250г



Форель

со шпинатом

990.- 400г



Дорадо

запеченная со спаржей

1590.- 420г



идеально с легким,
нефильтрованным пшеничным



идеально
для ПП

Палтус с соево-медовым соусом

каламата, томаты вяленые,
стебель сельдерея, черри,
сливки, кимчи

1360.- 350г



Новинка



Котлеты из краба

с картофельным пюре

1390.- 300г



шеф-повар
рекомендует

Плато Морепродуктов

НОВИНКА



ДЛЯ КОМПАНИИ

5 400.- 1000г

Морепродукты полезны для организма, так как содержат множество полезных веществ



Штрудель
с семгой

940.- 300г

НОВИНКА



Штрудель
с курицей и грибами

590.- 230г

Жаркое из морепродуктов *с овощами*



 шеф-повар
рекомендует

1 340.- 360г

*цукини, креветки, кальмар, мидии, осьминог,
брокколи, помидор, шампиньоны, сливки, пармезан*

ДЕСЕРТЫ

Пряная
груша

*со страчателлой
и ягодным соусом*

640.- 320г



Чизкейк

*с малиновым соусом
и сахарной ватой*

520.- 220г



Парфе

*с грильяжем из кунжута
и соусом из лесных ягод*

490.- 190г



Крем-брюле

480.- 150г



Штрудель

с яблоками и орехами

520.- 270г



НОВИНКА

Медовик

540.- 180г



Профитроли

480.- 210г

Фондан

шоколадно-банановый

560.- 210г



Мороженое с сиропом на выбор:

шоколад, малина, карамель или рубленый грецкий орех

150г 260.-

Фруктовое ассорти

фрукты по сезону

1000г 1200.-