

ФОКАЧЧА



ФОКАЧЧА КЛАССИЧЕСКАЯ 110 г 100 р.



ФОКАЧЧА С ЧЕСНОКОМ 110 г 100 р.



ФОКАЧЧА С ИТАЛЬЯНСКИМИ
ТРАВАМИ 110 г 100 р.



ФОКАЧЧА С КУНЖУТОМ И
СЫРОМ ПАРМЕЗАН 115 г 140 р.



ФОКАЧЧА С СОУСОМ ПЕСТО 110 г 150 р.



ФОКАЧЧА С ЛУКОМ И СЫРОМ
ПАРМЕЗАН 120 г 150 р.



ФОКАЧЧА С БЕКОНОМ И ПЕСТО 130 г 170 р.

ДЕСЕРТЫ



ЧИЗКЕЙК С КЛУБНИЧНЫМ
СОУСОМ В САХАРНЫХ ОБЛАКАХ 200 г 390 р.



НАПОЛЕОН 130/30 г 210 р.
классический десерт из слоеного теста и заварного крема



КИЕВСКИЙ ТОРТ 160/20 290 р.



ТИРАМИСУ 140 г 295 р.
воздушный десерт из сыра маскарпоне, сливок, печенья савоярди с ликером бейлис



ФОНДАН С ЗЕЛЕНЫМ ЧАЕМ 150 г 295 р.
кекс из шоколадного бисквитного теста с добавлением зеленого чая и жидким центром из белого шоколада подается с сорбетом



БРАУНИ С ОРЕХАМИ И ШАРИКОМ
МОРОЖЕННОГО 160/60 265 р.



КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК 160 г 285 р.



**ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ С ШАРИКОМ
МОРОЖЕННОГО**

..... 150/60 г **290 р.**

рулет из тонкого теста с яблочной начинкой, изюмом, грецкими орехами, коньяком, корицей и шариком мороженого.



КРЕМ -

БРЮЛЕ 150 **260 р.**



ТОРТ "ТРИ ШОКОЛАДА" 150 гр. **330 р.**



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН 150 **340 р.**



ДЕСЕРТ ПАВЛОВА 150 г **275 р.**

Торт-безе со свежими ягодами.



МОРОЖЕНОЕ 60 г **90 р.**

Ванильное, клубничное, шоколадное, фисташковое.

САЛАТЫ



САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ДИКОЙ УТКОЙ 120 г **570 р.**
утиная грудка холодного копчения, заправленная малиновым соусом, с микс салатом и конкассе из апельсинов



САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ И МАНГО 100 г **530 р р.**
мясо краба, свежий огурец, помидоры конкассе, манго, йогуртовый соус



САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ 160 **450 р.**
нежная телятина, обжаренная на гриле, микс салат, вяленые томаты, оливки, маслины, перечный соус



САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ 180 **375 р.**
нежный салат с копченой грудинкой, микс салатом, черри и красной фасолью под сливочным соусом




ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 220 г **435 р.**
салат романо, заправка на основе анчоусов и каперсов, куриная грудка, сухарики, сыр пармезан, черри, перепелиные яйца



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 220 г **555 р.**
салат романо, заправка на основе анчоусов и каперсов, обжаренные на гриле тигровые креветки, сухарики, сыр пармезан, черри, перепелиные яйца

 РУККОЛА С ТИГРОВЫМИ
КРЕВЕТКАМИ 190 г 565 р.

салат руккола, бальзамическая заправка, тигровые креветки, сыр пармезан, черри

 ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ
ЦЫПЛЕНКА, КЛУБНИКОЙ
И СЫРОМ ДОРБЛЮ 170 г 375 р.

листья салата, сыр дорблю, печень цыпленка, обжаренная в специях, свежая клубника,
ягодно-бальзамическая заправка

 САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ И
РУККОЛОЙ 180 г 395 р.

салат руккола с обжаренным кальмаром, вялеными томатами и авокадо под соусом цитронет

 САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ 160/30 545 р.

микс салат с обжаренными креветками, кальмарами и мидиями с добавлением чеснока,
имбиря и соевого соуса подается в кольце из теста и украшается томатами черри

 САЛАТ С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ 230 340 р.

теплый салат с рукколой, красным луком и запеченными с прованскими травами баклажанами
и томатами под гранатовым соусом подается с сыром моцарелла на хрустящих гренках

 САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ 160 г 265 р.

помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, соус бальзамический

 ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ 190 275 р.

свежие овощи, сыр фета и сладкий красный лук приправлены оливковым маслом и лимонным
соком

ПОСТНОЕ МЕНЮ

	САЛАТ ИЗ СВЕЖЕГО ШПИНАТА И АРТИШОКОВ 150 г 285 р. Хрустящий шпинат, приправленный оливковым маслом, в сочетании с ароматными артишоками, шампиньонами и помидорами черри
	САЛАТ ИЗ БРОККОЛИ И ПОМИДОРОВ 250 г 220 р. Бланшированные соцветия брокколи с ароматными томатами, сладким красным луком, зернистой горчицей и оливковым маслом
	ПАСТА С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ 230 г 300 р. Спагетти с запеченными баклажанами, цукини и болгарским перцем в томатном соусе.
	ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ С СЫРОМ ТОФУ 190 г 190 р. Сыр Тофу, сладкий красный лук, свежие овощи, приправленные оливковым маслом и лимонным соком
	КРЕМ - СУП ИЗ ТЫКВЫ 300 г 190 р. Сладкая тыква, тушенная с овощами, медом и имбирем.
	МИНЕСТРОНЕ 300 г 220 р. Постный овощной суп на основе картофеля, брокколи, цветной капусты, зеленого горошка, моркови, лука, базилика и томатного соуса.
	ТОМАТНЫЙ СУП 300 г 250 р. Суп из томатов с добавлением лука-шалот, чеснока, перца цили. Подается с гренками.
	КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ 250 г 150 р. Картофель, обжаренный до золотистой корочки, подается с белыми грибами и шампиньонами.

 КЕСАДИЛЬЯ С ОВОЩАМИ 170 г 210 р.

Хрустящая тортилья (лепешка из пшеничной муки) с обжаренными помидорами, кабачками и баклажанами в великолепном сочетании с фирменным томатным соусом.

 СВЕКОЛЬНОЕ РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 280 г 250 р.

Рис арборио, обжаренный с белыми грибами и запеченной свеклой.

 РУЛЕТКИ ИЗ ЦУКИНИ С КИНОА 150 г 210 р.

Обжаренный на гриле слайс цукини с овощами и киноа.

 СОБА С ОВОЩАМИ 220 г 210 р.

Гречневая каша с жареными овощами, приправленная имбирем, соком лайма, соевым соусом и кунжутом.

 СВЕКОЛЬНАЯ ПАСТА 180 г 250 р.

Подается с черри томатами, баклажанами, рукколой и оливковым маслом

 МОРКОВНЫЕ КОТЛЕТКИ 200 г 240 р.

Подаются с нежным муссом из зеленого горошка и свекольным соусом.

 ЯБЛОЧНАЯ РОЗА 100 г 150 р.

 ЗАПЕЧЕННАЯ ГРУША 150 г 180 р.

 ПЕСОЧНЫЙ БРУСЧНИЧНО-ЛИМОННЫЙ ПИРОГ 180 г 195 р.

 ЯГОДНЫЙ КИСЕЛЬ 200 г 95 р.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



БУРРАТА С ТОМАТАМИ 270 570 р.
буррата, спелые томаты, соус песто, оливковое масло и базилик



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 130 475 р.
мелко нарезанная и приправленная оливковым маслом говяжья вырезка с каперсами, горчицей, соусом табаско, маринованными огурчиками и перепелиным желтком подается с багетом



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 135 г. 575 р.
мелко нарезанное филе лосося, приправленное оливковым маслом и лимонным соком, подается с авокадо, маслинами и капе



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 130 г. 475 р.
тонко нарезанная говяжья вырезка с бальзамической заправкой, рукколой и сыром пармезан



КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ 135 г. 565 р.
тонко нарезанное филе лосося, приправленное оливковым маслом, соком лимона и белым вином, украшается каперсами и фенхелем



РЫБНАЯ ТАРЕЛКА 165/30 г. 920 р.
копченый угорь унаги, палтус холодного копчения, слабосоленая семга, лимоны, маслины



АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ КОЛБАС 120/30 г. 540 р.
пармская ветчина, колбасы «Милано» и «Фуэт»



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 150/105/30 г. 560 р.
чеддер, моцарелла, гауда, пармезан, горгонзола, фрукты, хрустящие гренки, грецкие орехи, мед



КАПРЕЗЕ С СОУСОМ ПЕСТО 200/10 г. 395 р.
свежие помидоры, сыр моцарелла, соус песто

ЗАКУСКИ А-ЛЯ РУСЬ



МЯСНОЕ АССОРТИ 150/30 г. **500 р.**
домашняя буженина, шпигованная овощами, ростбиф в соли и свиной балык холодного копчения подаются с болгарским перцем и маслинами



ФИЛЕ СЕЛЬДИ С ОТВАРНЫМ
КАРТОФЕЛЕМ И САЛОМ 100/75/50 **275 р.**
филе слабосоленой сельди, отварной картофель, слабосоленое сало, красный лук и гренки



ЯЗЫК С ГОРЧИЦЕЙ И ХРЕНОМ 100/20/25 г. **370 р.**



АССОРТИ СОЛЕНИЙ 350/15 г. **285 р.**
черемша, черри маринованные, квашеная капуста, соленые огурчики, маринованный чеснок





МАРИНОВАННЫЕ ГРУЗДИ 170 **250 р.**



САЛАТ ОЛИВЬЕ 280 г. **350 р.**
отварной картофель, морковь, свежие огурцы, куриная грудка, зеленый горошек, майонез, перепелиные яйца, красная икра

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

-  ЖЮЛЬЕН ГРИБНОЙ 120 г. **195 р.**
нежная горячая закуска на основе грибов, запеченных в сливочном соусе под сырной корочкой
-  ЗАПЕЧЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ 150 г. **315 р.**
грибы, запеченные со сливочным сыром, помидорами и зеленью
-  ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ 150 **290 р.**
-  КРЕВЕТКИ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ 120/50 г. **480 р.**
-  БАКЛАЖАНЫ ПО -
ПАРМСКИ 250 **390 р.**
ароматное блюдо из обжаренных на гриле баклажанов и томатов, запеченных в томатном соусе с сырами пармезан и гауда
-  ЖАРЕННЫЕ ШАРИКИ МОЦАРЕЛЛЫ 100/20 г. **295 р.**
обжаренный во фритюре сыр моцарелла в панировке подается с чесночным соусом
-  СОТЕ ИЗ ЧЕРНОМОРСКИХ
МИДИЙ 220/20 г. **430 р.**
Тушатся в соусе на выбор - в сливочном соусе; - в томатном соусе; - в винном соусе.

ПИЦЦА



МАММА ИТАЛИЯ. D31 СМ. 585 р.
фирменная пицца на тонком тесте с ветчиной, беконом, баварскими колбасками, салями, томатным соусом, перепелиными яйцами и сыром моцарелла



ТОННО D31 СМ. 510 р.
пицца на тонком тесте с тунцом, луком, томатным соусом, оливками, маслинами, каперсами



ГРУША И ГОРГОНЗОЛА D31 СМ. 480 р.
пицца на тонком тесте с сыром горгонзола, спелой грушей, кедровыми орехами и салатом руккола



КВАТРО СТАДЖИОНИ 425 р.
пицца на тонком тесте с томатным соусом, баклажанами, грибами, беконом, болгарским перцем, артишоками и сыром моцарелла



ДЬЯВОЛО. D31 СМ. 375 р.
фирменная пицца на тонком тесте с томатным соусом, пепперони, соусом тобаско и сыром моцарелла



КАЛЬЦОНЕ. D31 СМ. 420 р.
традиционная закрытая пицца на тонком тесте с томатным соусом, баклажаном, болгарским перцем, грибами, беконом, оливками, маслинами и сыром моцарелла



КАРБОНАРА. D31 СМ. 375 р.
фирменная пицца на тонком тесте со сливочным соусом карбонара, беконом, красным луком, сыром моцарелла

 МАРГАРИТА. D31 СМ. 270 р.


фирменная пицца на тонком тесте с томатным соусом и сыром моцарелла

 МЯСНОЙ ПИР. D31 СМ. 560 р.

фирменная пицца на тонком тесте с томатным соусом, кусочками ростбифа, буженины, языка говяжьего, салями, курицы, томата, корнизонов, красного лука, оливок, маслин и сыра моцарелла

 ЦЕЗАРЬ. D31 СМ. 450 р.

фирменная пицца на тонком тесте с соусом цезарь, курицей, черри, салатом айсберг, сырами пармезан и моцарелла

 КВАТРО ФОРМАДЖИ 460 р.

пицца на тонком тесте с томатным соусом и сырами горгонзола, гауда, моцарелла, пармезан

 С КУРИЦЕЙ И АНАНАСОМ. D31 СМ. 415 р.

фирменная пицца на тонком тесте с томатным соусом, курицей, ананасом и сыром моцарелла

 ГАВАЙСКАЯ 415 р.

пицца на тонком тесте с томатным соусом, курицей, ананасом и сыром моцарелла

 ПРОШУТТО КОНФУНГЕ. D31 СМ. 390 руб. р.


фирменная пицца на тонком тесте с томатным соусом, ветчиной, грибами и сыром моцарелла


 ПОЛЛО Э ПАНЧЕТТА. D31 СМ. 485 р.


классическая итальянская пицца на фирменном тесте с беконом, куриной грудкой, сыром моцарелла, томатным соусом и перцем халапеньо.


 ФРУТТИ ДИ МАРЕ. D31 СМ. 510 р.


фирменная пицца на тонком тесте с томатным соусом, красным луком, сыром моцарелла и морским коктейлем из мидий, креветок, гребешка и осьминожек

 ИТАЛЬЯНСКИЕ КОЛБАСЫ. D31
СМ. 415 р.
фирменная пицца на тонком итальянском тесте с с томатным соусом, сыром моцарелла,
капперсами, салями, пепперони, беконом и зеленью.

 СОЛНЕЧНАЯ. D31 СМ. 465 р.
Фирменная пицца на тонком тесте, с томатным соусом, сыром моцарелла, грибами, ветчиной,
болгарским перцем, помидорами и маслинами. Украшается микс салатом.

 БАВАРСКАЯ. D31 СМ. 395 р.
фирменная пицца на тонком тесте томатным соусом, дижонской горчицей, баварскими
колбасками, колбасой пепперони, шампиньонами, болгарским перцем, сырами пармезан и
моцарелла

 С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И РУККОЛОЙ. D31
СМ. 410 р.
фирменная пицца на тонком тесте со сливочным соусом, сырами др блю и моцарелла, белыми
грибами, рукколой

 МОДЕРН. D31 СМ. 570 р.
фирменная пицца на тонком тесте с томатным соусом, семгой и сыром моцарелла

ГАРНИРЫ

	МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ 150 г 135 р.
	КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 г 110 р.
	КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ 150 г 110 р.
	ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 150 г 165 р.
	СПАРЖА ЖАРЕНАЯ 100 г 245 р.
	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150 г 95 р.
	АРОМАТНЫЙ РИС БАСМАТИ 150 г 105 р.

К ПИВУ



ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА 150 гр. 200 р.



КОЛЬЦА КАЛЬМАРА 230 г. 280 р.



АССОРТИ КОЛБАС НА ГРИЛЕ 450 гр. 590 р.



ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ 250 г. 290 р.



ВАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ 750 гр. 1100 р.



РЕБРА СВИНЫЕ В СОУСЕ
БАРБЕКЮ 250 г. 350 р.



РУЛЬКА СВИНАЯ С ГАРНИРОМ 1600 г. 1500 р.



ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ 350 200 р.

СУПЫ



ЧИОПИНО 300 г 675 р.
оригинальный томатный суп из креветок, морского гребешка, мидий, кальмара и трески
подается с хрустящим багетом



ДОМАШНЯЯ КУРИНАЯ ЛАПША
С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ 300 г 210 р.
подается с ароматной булочкой в кунжутной обсыпке



КРЕМ -
СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ 300 г 380 р.
Белые грибы и овощи, проваренные в сливочном соусе с ароматными сухариками



МИНЕСТРОНЕ 300 230 р.
классический итальянский овощной суп с сыром пармезан, томатным соусом и базиликом



БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ 300/20 г 250 р.
ароматный борщ с телятиной подается в горшочке под крышкой из теста



КРЕМ -
СУП ИЗ ТЫКВЫ 300 200 р.
пряная тыква, пробитая с овощами, подается со снеками и беконом



ТОМАТНЫЙ СУП С ЯГНЕНКОМ 300 270 р.
С добавлением пассированного лука шалот, цукини и черри.

БРУСКЕТТА



БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ 100 200 р.



БРУСКЕТТА С ИНЖИРОМ И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ 100 300 р.



БРУСКЕТТА С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ 100 г 200 р.



БРУСКЕТТА СО СЛАБОСОЛЕННОЙ СЕМГОЙ 100 г 290 р.



БРУСКЕТТА С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ 100 г 270 р.

БУРГЕРЫ



БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ 270/50/30 495 р.
говяжья котлета, обжаренная на гриле, булочка с кунжутом, сыр чеддер, соус барбекю, спелые томаты, листья салата и картофель фри



БУРГЕР С КУРИНЫМ ФИЛЕ 270/50/30 475 р.
куриная грудка, обжаренная на гриле, булочка с кунжутом, сыр чеддер, соус барбекю, спелые томаты, листья салата и картофель фри



ЗАКАЖИТЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНО К БУРГЕРУ 20/20/50/10/100/160 80/70/50/40/100/100 р.
сыр чеддер/бекон/яйцо/листья салата/куриную грудку/котлету

РИЗОТТО



РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ 280/30 г 535 р.
креветки, мидии, мини осьминоги, томатный соус, сыр пармезан и базилик



РИЗОТТО С КУРИЦЕЙ 250 370 р.
куриная грудка, стручковая фасоль, сливочный соус и сыр пармезан



РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 250 г 435 р.
белые грибы, сливочный соус и сыр пармезан



РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ
И ЛАЙМОМ 230 435 р.
креветки, сливочный соус, сыр пармезан и цедра лайма



ЧЕРНОЕ РИЗОТТО С КАРАКАТИЦЕЙ 220 г 485 р.

ПАСТА



ТАЛЬЯТЕЛЛИ С ПАРМЕЗАНОМ 220 420 р.
готовится в головке сыра



ПТИТИМ С УТКОЙ 220 г 460 р.
обжаренная на гриле утиная грудка, вяленые томаты и сыр пармезан



КАЗАРЕЧЧЕ С КУРИЦЕЙ И
СВИНОЙ ГРУДИНКОЙ 280 370 р.
обжаренная куриная грудка, копченая свиная грудка, томатный соус, лук шалот и чеснок



ЧЕРНЫЕ СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ 300 г 545 р.
паста в сливочном соусе с тигровыми креветками, мидиями и осьминожками.



ФУЗИЛЛИ С КРЕВЕТКАМИ
И ШПИНАТОМ 220 515 р.
паста в сливочном соусе с добавлением тигровых креветок, шпината, лука шалот и сыра пармезан



СПАГЕТТИ С СОУСОМ БАЛАНЬЕЗО 280 375 р.
спагетти с мясным фаршем и овощами в томатном соусе, с сыром пармезан и базиликом



СПАГЕТТИ КАРБОНАРА 260 г 400 р.
спагетти в сливочном соусе на белом вине с обжаренным беконом, луком шалот, куриным желтком и сыром пармезан



СПАГЕТТИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 245 375 р.
спагетти в сливочном соусе на белом вине с обжаренными белыми грибами, луком шалот и сыром пармезан

 ФЕТУЧИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ 300 г 535 р.

паста с морепродуктами, тушеными в томатном соусе, сыром пармезан, оливковым маслом и базиликом

 ПЕННЕ АРРАБИАТА 250 г 375 р.

пенне в томатном соусе с луком шалот, чесноком, перцем чили, базиликом, оливковым маслом и сыром пармезан

 ФАРФАЛЛЕ С ЛОСОСЕМ 250 г 485 р.

фарфале в сливочно-винном соусе с обжаренным филе лосося, каперсами, луком шалот и сыром пармезан

 МЯСНАЯ ЛАЗАНЬЯ С СОУСОМ
БЕШАМЕЛЬ 250/40 365 р.

классический рецепт лазаньи на основе домашнего теста, мясного фарша, овощей и томатного соуса с добавлением сыров пармезан и моцарелла

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

 СТЕЙК ИЗ ТУНЦА 150/30 г 715 р.

 СТЕЙК ИЗ СЕМГИ 230 630 р.

обжаренная на гриле семга подается с брокколи и запеченными томатами

 РЫБНАЯ КОТЛЕТКА С СОУСОМ
ИЗ ЦУКИНИ 130/150 395 р.

подаются с картофельным пюре, шпинатом и черри

 КРАСНЫЙ ОКУНЬ 120/150 г 525 р.

филе окуня на гриле с жареными грибами и цукини на подушке из соуса на основе болгарского перца и моркови

 КРАСНЫЙ ОКУНЬ 120/150 г. 525 р.

филе окуня на гриле с жареными грибами и цукини на подушке из соуса на основе болгарского перца и моркови

 ФИЛЕ ПАЛТУСА В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ С РОЗМАРИНОМ 100/150 г. 665 р.

подается с картофельным пюре и долькой лимона лимона


 ДОРАДА НА ГРИЛЕ - г. 650 р.

 ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ - 570 р.


 СИБАС 400 г. старого продукта 650/650/1100 р.

Мы приготовим для вас сибас одним из способов: На гриле с травами - 650 руб. (маринуется в оливковом масле и соке лимона с чесноком и тимьяном) в печи с травами - 650 руб. (маринуется в оливковом масле, соке лимона, с чесноком и травами) в соли - 1100 руб. фирменное блюдо от шеф-повара. запекается под соленым панцирем, подается горящим.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

 МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С СОУСОМ ДЕМИГЛАС 220 г. 675 р.

говяжья вырезка, обжаренная на гриле, подается с баклажанами, свежими томатами, болгарским перцем и соусом демиглас

 УТИНАЯ ГРУДКА С ПОЛЕНТОЙ 130 г. 530 р.

утиная грудка, маринованная в апельсиновом соке и соевом соусе, подается с ягодным соусом и лепешкой из кукурузной муки

 ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ 180/150 630 р.

телячьи щечки, приготовленные в красном вине с овощами, подаются с картофельным пюре



ФИЛЕ ИНДЕЙКИ С КАРАМЕЛЕЗИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ И ИНЖИРОМ . 250 г 565 р.

нежное филе индейки, маринованное в апельсиновом соке и тушеное с яблоком и инжиром



КРОЛИК С ОВОЩАМИ 200 г 460 р.

Ножки кролика, запеченные в вине с ароматными травами, подаются с овощами и запеченной свеклой.



КУРИНЫЙ РУЛЕТ С СЫРОМ И ШПИНАТОМ 250 390 р.

Подается с молодым картофелем.



КУРИНАЯ ГРУДКА В ГРИБНОМ СОУСЕ 130/150 400 р.

филе куриной грудки, томленое в сливочном соусе с грибами и томатами, подается с рисом



ЦЫПЛЕНОК ПО-МИЛАНСКИ 140/100 390 р.

филе цыпленка в сырной панировке, обжаренное до золотистой корочки, подается с картофелем фр



СВИНАЯ ГРУДИНКА С ПЮРЕ 220 390 р.

грудинка, томленая в мясном бульоне с овощами, подается с картофельным пюре.



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ СО СПАРЖЕЙ 220 г 455 р.

Обжаренная на гриле свиная вырезка в беконе. Подается со спаржей и голландским соусом.



САЛЬТИМБОККА 180 530 р.

рулетики из говяжьей вырезки и пармской ветчины подаются с помидорами черри, шпинатом и сливочным соусом



БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ 170/150 г 610 р.

говяжья вырезка в сливочном соусе с шампиньонами, подается на картофельном дранике с маринованными огурчиками



БИФШТЕКС ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 150/100 г. **545 р.**

гарнируется свежими томатами, капустой брокколи, мини картофелем, луком фри и чили перцем. (рекомендованная степень прожарки - medium)

БЛЮДА НА ГРИЛЕ



СТЕЙК РИБАЙ 280 г. **1150 р.**

сочный стейк из отборной говядины, обжаренный на гриле со специями (рекомендованная степень прожарки - medium)



ФИЛЕ МИНЬОН 120/100 **700-1600 р.**

стейк из говяжьей вырезки, обжаренной на гриле, цуккини и вяленые томаты Травяной откорм..... 700 р Зерновой откорм..... 1600 р



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ 180/30 г. **380 р.**

куриное филе, маринованное в травах и обжаренное на гриле, подается с красным луком и соусом



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ 180/30 г. **395 р.**

свиная шейка, маринованная по калссическому рецепту и обжаренная на гриле, подается с красным луком и соусом



КАРЭ ЯГНЕНКА 175/50/30 г. **985 р.**

каре новозеландского ягненка, маринованное в специях, запекается на гриле, подается с кускусом и овощной заправкой



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В МЕДОВОМ СОУСЕ 120/30 г. **650 р.**

королевские тигровые креветки с головой обжариваются в медовом соусе на гриле, подаются с микс салатом и лимоном



ЯЗЫК НА ГРИЛЕ 120/30/5 **450 р.**