|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование блюда / описание** | **Цена / выход** |
| **Холодные закуски** | | |
| **1** | **Лосось слабосоленый с тостами**  Слабосоленый лосось маринуется на нашей кухне со специями, подается с треугольниками поджаренного тостового хлеба, сливочным маслом и укропом.  **Сервировка**: прямоугольная тарелка, вилка, нож | **710 Р**  **150/70 гр.** |
| **2** | **Селедочка по-домашнему**  Малосоленая сельдь с красным луком и отварным картофелем, с тостами из черного хлеба.  **Сервировка**: подстановочная тарелка, вилка, нож | **450 Р**  **250 гр.** |
| **3** | **Сет из солений**  Огурцы, помидоры черри, квашеная капуста (готовится на нашей кухне), морковь по-корейски.  **Сервировка**: прямоугольная тарелка, вилка, нож | **420 Р**  **200 гр.** |
| **4** | **Сет из свежих овощей**  Свежие огурцы, помидоры, красный болгарский перец, редис подаются со свежей зеленью (укроп, петрушка) и микс салатом.  **Сервировка**: прямоугольная тарелка, вилка, нож | **420 Р**  **250 гр.** |
| **5** | **Сет из мяса**  В ассорти входит три вида мяса: запеченная ароматная буженина, ростбиф, говяжий язык. Подается со свежими огурцами и помидорами черри, листьями салата и горчицей.  **Сервировка**: подстановочная тарелка, вилка, нож | **760 Р**  **180/30 гр.** |
| **6** | **Клаб сэндвич с лососем**  Пшеничный тостовый хлеб, творожный сыр, салат «Айсберг», свежий огурец, лосось слабосоленый. Подается с картофелем фри и кетчупом.  **Сервировка**: подстановочная тарелка | **580 Р**  **150/100/50 гр.** |
| **7** | **Клаб сэндвич с цыпленком**  Пшеничный тостовый хлеб, соус «Цезарь», салат «Айсберг», свежие помидоры, запеченное куриное филе. Подается с картофелем фри и кетчупом.  **Сервировка**: подстановочная тарелка | **490 Р**  **150/100/50 гр.** |
| **8** | **Маслины / оливки**  Маслины / оливки без косточек подаются с лимоном.  **Сервировка**: креманка, салфетка, пирожковая тарелка, шпажки | **450 Р**  **100 гр.** |
| **Горячие закуски** | | |
| **1** | **Тигровые креветки в кляре**  Большие креветки в яичном кляре обжариваются во фритюре. Подаются с лимоном, веточкой зелени и соусом «Тар-тар».  **Сервировка**: креманка, салфетка, пирожковая тарелка, шпажки | **770 Р**  **150/50 гр.** |
| **2** | **Жареная картошка**  Жареная ароматная картошка с грибами и луком, запеченная в глиняном горшочке под сыром.  **Сервировка**: глиняный горшок на деревянной доске, вилка, нож | **510 Р**  **250 гр.** |
| **3** | **Кесадилья с цыпленком**  Кукурузная лепешка, обжаренная на оливковом масле, фаршированная мясом цыпленка, овощами (кабачки, помидоры, кукуруза, перец чили) и сыром, подается со сметаной.  **Сервировка**: подстановочная тарелка, вилка, нож | **580 Р**  **250/50 гр.** |
| **4** | **Гренки**  Гренки из черного хлеба с чесноком и Пармезаном подаются с чесночным соусом.  Гренки можно приготовить без чеснока.  **Сервировка**: металлическая креманка | **380 Р**  **250 гр.** |
| **5** | **Сырные палочки**  Из Моцареллы формируются палочки и обжариваются в сухарях во фритюре. Подаются с соусом «Коктейль».  **Сервировка**: креманка, салфетка, пирожковая тарелка | **480 Р**  **250 гр.** |
| **Салаты** | | |
| **1** | **С угрем, томатами, авокадо и фисташкой**  Листья салата, авокадо, томаты, жареный угорь, ростки соевых бобов, фисташка. Заправляется соусом «Унаги» (сладкий на вкус).  **Сервировка**: круглая тарелка, вилка, нож | **870 Р**  **250 гр.** |
| **2** | **С куриной грудкой, черри и жареным сыром**  Листья салата, черри, огурцы, маслины, оливки, жареный сыр «Халуми». Заправляется соусом «Гриль».  **Сервировка**: подстановочная тарелка, вилка, нож | **770 Р**  **220 гр.** |
| **3** | **С лососем, авокадо и сливочным сыром**  Слабосоленый лосось, авокадо, свежий огурец, микс салата, руккола, творожный сыр.  **Сервировка**: прямоугольная тарелка, вилка, нож | **770 Р**  **220 гр.** |
| **4** | **С ростбифом и вялеными томатами**  Тонко нарезанные кусочки ростбифа, вяленые томаты, сыр «Моцарелла», руккола, микс салата. Заправляется медово-горчичным соусом и посыпается кедровым орехом.  **Сервировка**: подстановочная тарелка, вилка, нож | **770 Р**  **220 гр.** |
| **5** | **Греческий**  Черри, огурец, болгарский перец, маслины, оливки, микс салата, сыр «Сербская брынза», красный лук. Заправляется оливковым маслом.  **Сервировка**: подстановочная тарелка, вилка, нож | **570 Р**  **220 гр.** |
| **6** | **Томаты со страчателой и базиликом**  Томаты, сыр «Страчателла», зеленое масло (смесь из зелени: укроп, петрушка, кинза (аллерген), базилик, - с оливковым маслом), крем-бальзамик, базилик.  **Сервировка**: прямоугольная тарелка, вилка, нож | **770 Р**  **250 гр.** |
| **7** | **Цезарь с креветками**  Листья салата «Романо», соус «Цезарь» (готовится на нашей кухне), слайсы сыра «Пармезан», свежие помидоры и гренки из пшеничного хлеба. Подается с креветками.  **Сервировка**: подстановочная тарелка, вилка, нож | **770 Р**  **200 гр.** |
| **8** | **Цезарь с цыпленком**  Листья салата «Романо», соус «Цезарь» (готовится на нашей кухне), слайсы сыра «Пармезан», свежие помидоры и гренки из пшеничного хлеба. Подается с обжаренным филе цыпленка.  **Сервировка**: подстановочная тарелка, вилка, нож | **670 Р**  **200 гр.** |
| **9** | **Теплый с телятиной**  Кабачки, шампиньоны и болгарский перец обжариваются на гриле, помидоры черри, листья салата, обжаренная вырезка из говядины. Заправляется медово-горчичным соусом.  **Сервировка**: подстановочная тарелка, вилка, нож | **870 Р**  **250 гр.** |
| **Супы** | | |
| **1** | **Окрошка**  Огурцы, редис, отварные картофель и яйца, ветчина. Подается со сметаной и зеленью. Заправляется квасом / кефиром (на выбор).  **Сервировка**: глиняная тарелка, салфетка, прямоугольная деревянная доска, ложка | **450 Р**  **250/50 гр.** |
| **2** | **Солянка мясная**  Классическая солянка с солеными огурцами, маслинами, оливками, лимонным соком и копченостями. Подается со сметаной.  **Сервировка**: глиняная тарелка, салфетка, прямоугольная деревянная доска, ложка | **540 Р**  **250/50 гр.** |
| **3** | **Борщ с салом и бородинским хлебом**  Классический борщ с говядиной. Приправляется зеленью и подается со сметаной, зеленым луком, салом и бородинским хлебом.  **Сервировка**: глиняная тарелка, салфетка, прямоугольная деревянная доска, ложка | **450 Р**  **250/50 гр.** |
| **4** | **Куриный бульон с фрикадельками**  Суп на основе куриного бульона с фрикадельками из мяса птицы с добавлением зелени. Подается с целым отварным яйцом.  **Сервировка**: глубокая тарелка, салфетка, подстановочная тарелка, ложка | **450 Р**  **250 гр.** |
| **Основные блюда** | | |
| **1** | **Лосось на гриле в сливочном соусе**  Стейк из лосося обжаривается на гриле, подается с брокколи, тушенными в сливках.  **Сервировка**: прямоугольная тарелка, вилка, нож | **1150 Р**  **250/150 гр.** |
| **2** | **Филе миньон с грибным соусом**  Нежнейший стейк из говяжьей вырезки, политый ароматным сливочно-грибным соусом.  Необходимо уточнить степень прожарки.  Предложить дополнительно гарнир.  **Сервировка**: прямоугольная тарелка, вилка, стейк- нож | **1150 Р**  **300 гр.** |
| **3** | **Пряная куриная грудка**  Обжаренное на гриле филе куриной грудки, обваливается в соусе «Сладкий чили». Картофель обжаривается крупными кусочками, посыпается тимьяном, чесноком. Подается с листьями салата, огурцом и помидорами черри.  **Сервировка**: подстановочная тарелка, вилка, нож | **680 Р**  **150/130/50 гр.** |
| **4** | **Медальоны из говядины в сливочном соусе**  Обжаренная маринованная говяжья вырезка поливается соусом из сметаны, зернистой горчицы и перца чили. Подается с гарниром на выбор (карт.пюре, рис, гречка, паста «Орзо») и смесью овощей.  **Сервировка**: прямоугольная тарелка, вилка, стейк-нож | **990 Р**  **200/150 гр.** |
| **5** | **Телячьи щечки**  Одно из самых модных и современных блюд. Телячьи щечки маринуются в красном вине 12 часов с добавлением свежего лука и сельдерея, затем томятся до нежнейшего состояния около 4 часов. Подаются вместе с соусом, с гарниром на выбор (карт.пюре, паста «Орзо») и обжаренными помидорами черри.  **Сервировка**: прямоугольная тарелка, вилка, нож | **890 Р**  **200/150 гр.** |
| **6** | **Паста карбонара**  Спагетти с обжаренным беконом в сливках. Украшается сырым желтком, черри и сыром «Пармезан».  **Сервировка**: тарелка для пасты, вилка, ложка | **770 Р**  **300 гр.** |
| **7** | **Фетучини с лососем и красной икрой**  Паста Фетучини, сливки, свежий лосось, красная икра, тертый сыр «Пармезан».  **Сервировка**: тарелка для пасты, вилка, ложка | **770 Р**  **250 гр.** |
| **8** | **Орзо с морепродуктами в сливочно-томатном соусе**  Паста «Орзо», морепродукты (кальмар, мидии, креветки) тушатся в томатном соусе и сливках, посыпается «Пармезаном».  **Сервировка**: тарелка для пасты, вилка, нож | **770 Р**  **250 гр.** |
| **9** | **Бефстроганов**  Мелко порубленная говяжья вырезка, лук, шампиньоны в сливочном соусе. Подается с гарниром на выбор (рис, гречка, карт.пюре) и маринованными огурцами.  **Сервировка**: подстановочная тарелка, вилка, нож | **770 Р**  **150/150 гр.** |
| **10** | **Бифштекс с яйцом и маринованными овощами**  Говяжья котлета, яйцо куриное, маринованные овощи (капуста, огурцы, томаты черри). Подается с гарниром на выбор (гречка, рис, карт.пюре, паста «Орзо»).  **Сервировка**: круглая тарелка, вилка, нож | **770 Р**  **200/100/150 гр.** |
| **11** | **Утиная ножка в соусе «Наршараб»**  Томленная в вине утиная ножка подается с миксом из риса Жасмин и Дикого с соусом «Наршараб».  **Сервировка**: прямоугольная тарелка, вилка, нож | **890 Р**  **170/150 гр.** |
| **12** | **Баранина с запеченными овощами**  Баранина на кости, баклажаны, кабачки, помидоры, болгарский перец. Баранина маринуется в соевом соусе с добавлением пряных трав, чеснока. Овощи запекаются и подаются в виде салата с добавлением кинзы (аллерген), базилика, красного лука.  **Сервировка**: прямоугольная тарелка, вилка, нож | **990 Р**  **250/150 гр.** |
| **Домашние пельмени** | | |
| **1** | **Пельмени с бульоном**  Пельмени собственной лепки с домашним фаршем. Подаются с куриным бульоном, зеленью и сметаной.  **Сервировка**: глубокая тарелка, салфетка, подстановочная тарелка, ложка | **620 Р**  **270 гр.** |
| **2** | **Мясной сет на гриле**  Пельмени собственной лепки с домашним фаршем. Запекаются в глиняном горшочке под сыром и подаются со сметаной.  **Сервировка**: глиняный горшок, салфетка, деревянная круглая доска, вилка, нож | **620 Р**  **270 гр.** |
| **Гриль** | | |
| **1** | **Пельмени с бульоном**  Ассорти из шашлыков на гриле: филе цыпленка, говяжья вырезка, свинина, куриные крылья, колбаски (свинина и курица с сыром и грибами), свежие помидоры и огурцы, картофель по-деревенски. Подается с горчичным соусом и соусом «Сальса».  **Сервировка**: деревянная доска с ручками, пирожковые тарелки на равное кол-во гостей, вилки, ножи | **3100 Р**  **1300 гр.** |
| **2** | **Шашлычки из говядины**  2 шпажки с шашлыком из телячьей вырезки. Подается с дольками огурца и помидора, листьями салата и соусом «Сальса».  **Сервировка**: деревянная квадратная доска, вилка, нож | **770 Р**  **200/50/50 гр.** |
| **3** | **Шашлычки из свинины**  2 шпажки с шашлыком из свинины. Подается с дольками огурца и помидора, листьями салата и соусом «Кетчуп».  **Сервировка**: деревянная квадратная доска, вилка, нож | **640 Р**  **200/50/50 гр.** |
| **4** | **Шашлычки из цыпленка**  2 шпажки с шашлыком из цыпленка. Подается с дольками огурца и помидора, листьями салата и горчичным соусом.  **Сервировка**: деревянная квадратная доска, вилка, нож | **640 Р**  **200/50/50 гр.** |
| **5** | **Шашлычки из лосося**  2 шпажки с шашлыком из лосося. Подается с микс салатом, свежим огурцом и соусом «Айоле».  **Сервировка**: деревянная квадратная доска, вилка, нож | **770 Р**  **150/50/70 гр.** |
| **6** | **Куриные крылышки**  Куриные крылышки в панировке готовятся во фритюре, подаются с картофелем фри и соусом «Сладкий чили».  **Сервировка**: прямоугольная тарелка, перчатки на пирожковой тарелке | **640 Р**  **200/50/100 гр.** |
| **7** | **Колбаски гриль с картофелем**  Свиная колбаска и две колбаски из индейки готовятся на гриле, подаются с картофелем по-деревенски и соусом «Сальса».  **Сервировка**: подстановочная тарелка, вилка, нож | **750 Р**  **190/130/50 гр.** |
| **8** | **Фирменный бургер**  Булочка собственного приготовления, лист салата «Айсберг», свежие томаты, маринованные огурцы, маринованный лук, картофель фри, свежая морковь, соус «Кетчуп».  Котлета на выбор:  -Куриная (французский соус);  -Свиная (соус «Кетчуп»);  -Говяжья (соус «Сальса»).  Дополнительно:  -Бекон (110 Р / 50 гр.);  -Сыр (110 Р / 50 гр.);  -Грибы (110 Р / 50 гр.);  -Доп. котлета (250 Р / 150 гр.).  **Сервировка**: деревянная доска, перчатки на пирожковой тарелке | **770 Р**  **280/100/30 гр.** |
| **Сет-меню** | | |
| **1** | **Морской**  Стейк из лосося на гриле, тигровые креветки и рыбные палочки во фритюре, листья салата с креветками и черри, лимон. Соус «Кунжутный» и соус «Тысяча островов».  **Сервировка**: круглая доска с ручками, подстановочные тарелки на равное кол-во гостей, вилки, ножи | **1290 Р**  **500 гр.** |
| **2** | **Русский богатырь**  Борщ, сельдь с луком (стеклянная банка), квашеная капуста, жареный картофель с грибами и сыром, маринованные томаты, огурцы, хрустящие тосты с красной икрой, сметана.  **Сервировка**: квадратная доска с ручками, подстановочные тарелки на равное кол-во гостей, вилки, ножи, ложки | **1190 Р**  **700 гр.** |
| **3** | **Американ бой**  Мини чикен-бургер, картофель по-деревенски, крылышки, колбаски гриль, куриные нагетсы, листья салата, черри. Соус «Кетчуп» и соус «Горчичный».  **Сервировка**: доска с ручками, подстановочные тарелки на равное кол-во гостей, вилки, ножи | **1290 Р**  **700 гр.** |
| **4** | **Студенческий**  Сэндвич с цыпленком, куриные нагетсы, луковые кольца, картофель фри, сырные палочки, листья салата, черри, салат «Коул-слоу» (капустный), Соус «Сырный» и соус «Сладкий чили».  **Сервировка**: доска с ручками, подстановочные тарелки на равное кол-во гостей, вилки, ножи | **990 Р**  **600 гр.** |
| **Десерты** | | |
| **1** | **Фруктовая ваза**  Яблоки, апельсины, грейпфрут, груша, киви, виноград, ананас.  Также могут добавляться сезонные фрукты.  **Сервировка**: подстановочная тарелка, шпажки, пирожковая тарелка (для мусора) | **1150 Р**  **1000 гр.** |
| **2** | **Сорбет**  Три шарика на выбор:  -Малина;  -Манго;  -Лайм.  **Сервировка**: стеклянная креманка, салфетка, пирожковая тарелка, чайная ложка | **450 Р**  **100 гр.** |
| **3** | **Сырное плато**  4 вида сыра:  -Красный сыр с томатами и базиликом;  -Камамбер;  -Пармезан;  -Дорблю.  Падается с медом, грецкими орехами, крекерами и виноградом.  **Сервировка**: деревянная круглая доска, шпажки | **890 Р**  **190 гр.** |
| **4** | **Шоколадный фондан**  Кекс из шоколада подается с шариком ванильного мороженого и поливается шоколадным топингом.  **Сервировка**: десертная квадратная тарелка, вилка, нож | **510 Р**  **200 гр.** |
| **5** | **Классический чизкейк**  Классический чизкейк на основе сливочного крем-сыра на песочном тесте украшается физалисом. Можно полить топингом: клубника, ваниль, шоколад.  **Сервировка**: десертная квадратная тарелка, вилка, нож | **510 Р**  **150 гр.** |
| **6** | **Медовик**  Классический медовик, приготовленный нашим шеф-поваром, украшается коктейльной вишней.  **Сервировка**: десертная квадратная тарелка, вилка, нож | **510 Р**  **130 гр.** |
| **7** | **Мороженое**  Три шарика на выбор:  -Шоколадное;  -Ванильное;  -Клубничное.  Можно полить топингом: клубника, ваниль, шоколад, сгущенка.  **Сервировка**: стеклянная креманка, салфетка, пирожковая тарелка, чайная ложка | **380 Р**  **150 гр.** |
| **Гарниры / соуса** | | |
| **1** | Гречка;  Рис;  Овощи-гриль;  Картофельное пюре;  Картофель фри;  Картофель по-деревенски;  Капустный салат;  Паста «Орзо». | **250 Р**  **150 гр.** |
| **2** | Сырный;  Майонез;  Сметана;  Кетчуп;  Чесночный;  Горчичный;  Тысяча островов;  Кунжутный;  Горчица;  Коктейль – соус на основе томатного соуса и майонеза;  Тар-тар – соус на основе майонеза, огурца, чеснока, зелени и отварных яиц;  Цезарь – соус на основе каперсов, анчоусов, яйца, растительного масла, сыра «Пармезан» (все взбивается до однородной массы);  Сальса – помидоры, болгарский перец, чеснок, зелень, томатная паста; | **100 Р**  **50 гр.** |