гарниры

1. Цветной рис ( отварной рис двух видов) 200 гр 300 тенге
2. Картофель по-домашнему ( картофель, обжаренный в масле с лучком и специями) 200 гр 300 тенге
3. Картофельное пюре ( катофель отварной, молоко, масло) 200 гр 300 тенге
4. Овощи гриль ( помидоры, лук, баклажаны, болгарский перец , обжаренные на гриле со специями) 200 гр 350 тенге
5. Рис с овощами ( отварной рис с добавлением тушеных овощей) 200 гр 300 тенге
6. Сливочный рис ( отварной рис с добавлением плавленного сыра) 200 гр 300 тенге
7. Фри дольки 200 гр 300
8. Картофель фри 200 гр 300 тенге

Мясо

1. Бенто с двумя видами креветок ( микс из двух видов креветок, обжаренных в соусе терияки и омлетом, подается с цветным рисом) 350 гр 1200 тенге соус на выбор
2. Бенто с курицей ( куриная грудка, сосиска, кунжут, яблоко, соевый соус, перец красный, вино белое полусладкое, специи, подается с цветным рисом) 350 гр 1300 тенге соус на выбор
3. Бефстроганоф из телятины (нежная телячья вырезка в сливочном соусе с корнишонами и луком фри) 300 гр 650 тенге гарнир на выбор, соус дополнительно на выбор
4. Верещака ( румяная жаренная картоха с мясом, шампиньонами под кольцами золотистого лука) 350 гр 800 тенге соус на выбор
5. Жаркое из говядины с лесными грибами и хрустящими огурчиками (говядина, обжаренная с картофелем, луком и морковью,лесными грибами, подается с зеленью и корнишонами) 350 гр 800 тенге соус на выбор
6. Зразы куриные с сыром ( нежный куриный фарш с начинкой из яйца, обжаренный в сырной панировке) 200 гр 650 тенге соус и гарнир на выбор
7. Кордон-блю из куриной грудки ( сочная куриная грудка, фаршированная сыром чеддер и веичиной в золотистой панировке) соус и гарнир на выбор
8. Нежная куриная грудка ( куриная грудка в цитрусовом маринаде, запеченная с сыром и майонезом) 300 гр 650 тенге соус и гарнир на выбор
9. Пелешка с грибным кокотом ( куриная ножка, запеченая с грибами, сливками и сыром) 300 гр 700 тенге соус и гарнир на выбор
10. Стейк из свинины ( сочный стейк из свинины в маринаде с добавлением итальянских трав, обжаренный на гриле) 300 гр 1200 тенге соус и гарнир на выбор
11. Скоблянка ( мясные копчености с жареной картохой, луком, чесноком и зеленью) 350 гр 900 тенге соус и гарнир на выбор
12. Тарталетки ( хрустящие корзиночки с начинкой, запеченные под майонезом и сыром) начинка на выбор:

1. Креветка

2. Лосось

3. Куриная грудка

1 порция (3 шт) 600 тенге

Рыба

1. Мурманская треска с мини-овощами ( филе трески в золотистой панировке, обжаренное с добавлением миндаля и лимона) 250 гр 600 тенге
2. Стейк « Примавера» (стейк из семги в сливочно-кунжутном соусе с добавлением красной икры) 250 гр 1000 тенге
3. Треска под сырной подушкой ( филе трески, запеченное с луком, помидорами под сырной подушкой) 250 гр 750 тенге
4. Треска по-монастырски ( филе трески, запеченное под сыром и соусом бешамель) 250 гр 700 тенге
5. Филе мурманской трески с подачей Фиш энд Чипс ( филе трески в кляре, обжаренное до золотистой корочки, подается с картофелем фри ) 400 гр 850 тенге

Супы

1. Испанский фасолевый суп (красная фасоль, бекон, лук, морковь, чернослив, соль, перец) 300 гр 450 тенге
2. Калакейтто ( мука, сливки, перец, картофель, лук, лосось, соль, масло сливочное, укроп) 300 гр 450 тенге
3. Крем-суп из лосося ( лосось, масло растительное, соль, перец, оливки, вино белое, лимонный сок, масло сливочное, базилик) 300 гр 450 тенге
4. Окрошка на квасе ( квас, картофель отварной, яйца отварные, свежий огурец, колбаса вареная, редис, зелень, сметана) 300 гр 350 тенге
5. Окрошка на кефире ( кефир, картофель отварной, яйца отварные, свежий огурец, редис, колбаса вареная, зелень) 300 гр 350 тенге
6. Солянка мясная ( говядина, сосиски, бекон, ветчина, корнишоны, лук, петрушка, маслины, томатная паста) 300 гр 600 тенге
7. Уха по-царски ( курица, лосось, зелень, специи, лук, моркрвь, картофель) 300 гр 500 тенге
8. Чечевичный крем-суп ( чечевица, лук, морковь, масло сливочное) 300 гр 300 тенге

Салаты

1. Секрет долголетия ( из спелых помидор, огурцов, нежного цыпленка, зелени и еще кое-чем) 250 гр 500 тенге
2. Испанский ( куриное филе, шампиньоны, обжаренные с луком, лист салата, свежие помидоры, перец болгарский, соус тар-тар) 250 гр 550 тенге
3. КавардакЬ ( отварная говядина, заправленная майонезным соусом, с хрустящими корнишонами, маринованными опятами и перепелиными яйцами) 250 гр 600 тенге
4. Мясной с языком ( сытный салат с говяжьим языком, отварным картофелем, куриным яйцом, зеленым горошком и заправленный рассольным майонезом) 250 гр 600 тенге
5. Перепелиное гнездо ( отварная говядина, яйцо куриное, яйцо перепелиное, корнишоны, пекинская капуста, обжаренные шампиньоны, опята маринованные, майонез, зелень) 250 гр 600 тенге
6. Фиш Рояль ( креветки отварные, семга слабосоленая, ананас консервированный, лист салата, соус Королевский) 250 гр 700 тенге
7. Цезарь с курицей ( лист салата, куриная грудка, помидоры черри, ароматные гренки,сыр Пармезан, соус Цезарь) 250 гр 600 тенге
8. Цезарь с креветкой ( лист салата, креветки, помидоры черри, ароматные гренки, сыр пармезан, соус Цезарь) 250 гр 650 тенге
9. Цезарь с лососем ( лист салата, семга, обжаренная на гриле, помидоры черри, ароматные гренки, сыр пармезан, соус цезарь) 250 гр 650 тенге

Соусы

1. Горчичный соус ( крепкая горчица, майонез, сахар) 100 гр 150 тенге
2. Соус фиш энд Чипс ( йогурт, майонез, болгарский перец, каперсы, кетчуп, соль) 100 гр 150 тенге
3. Итальянские травы ( базилик, петрушка, орегано, чеснок, перец чили, красная паприка, перец, растительное масло, сахар, соль) 100 гр 150 тенге
4. Азиатский ( сахар, чеснок, имбирь, соевый соус, растительное масло, уксус) 100 гр 150 тенге
5. Королевский (арахис, петрушка, чеснок, сыр) 100 гр 150 тенге
6. Бешамель ( сливочное масло, растительное масло, мука, молоко, соль) 100 гр150 тенге
7. Тар-тар ( помидоры, базилик, сыр, оливки, оливковое масло, сливки, соль, перец) 100 гр 150 тенге

Десерты

1. Блинчики 1 порция ( 3 шт) 200 тенге

На выбор:

Со сметаной

Со сгущенкой

С джемом

1. Штрудель яблочно-миндальный (Десерт из слоеного теста с яблоком,миндалем и корицей. подается с шоколадным топпингом) 1 шт 350 тенге