

### БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ

БАГЕТ, СЛИВОЧНЫЙ СЫР, ИОСОСЬ (14B F)

-120. -

#### БРУСКЕТТА С СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА

BATET, CUP FORTO-BOTA, FRAUA, MEJL FRELHAN OREX (100 F)

-75.-

### БРУСКЕТТА С ХАМОНОМ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

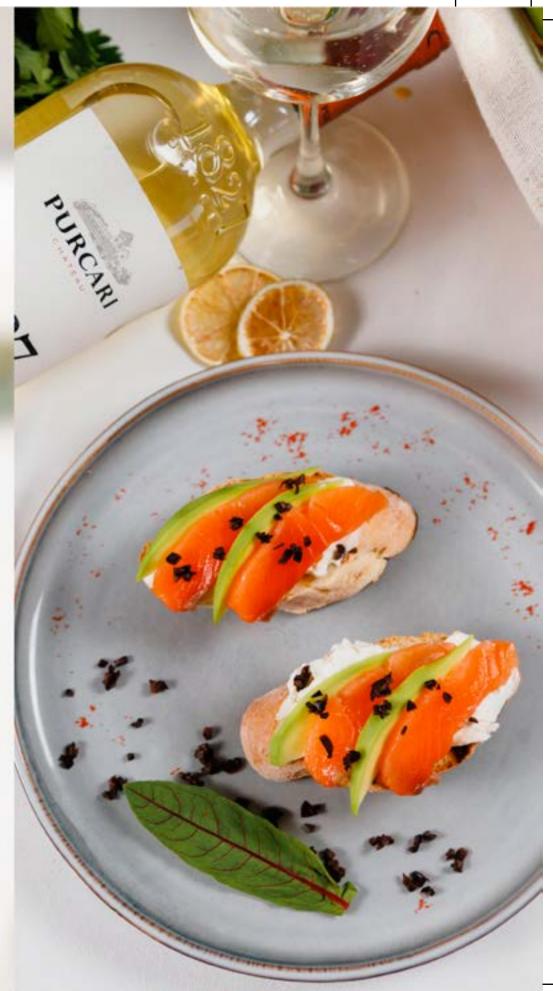
БАГЕТ, ХАМОН, ВЯГЕНЫЕ ТОМАТЫ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ГЕРЕЦ (100 г.)

-110.-

## КРЕВЕТКИ С ЦУКИНИ И ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ

КРЕВЕТИИ, ЦЭКОНИИ, ТОМАТНИЯ САЛЬСА С ДОБИВЛЕНИЕМ ЧЕСНОКА И БАЗИЛИКА (180 г.)

-190. -







#### ОВОЩНАЯ ПАЛИТРА

отурец, помидор, сладния перець ноговая врема. Класный и вервым лик, мино салатов (500 гг.)

-130.-

#### ТАРЕЛКА ИТАЛЬЯНСКИХ КОЛБАС

ПРОШУТТО КРУДО, ЧОРИЗО, ЕРЕЗАСПА, САЛЯМИ СПИНАТТА, САЛЯМИ МИЛАНО, МІСПИНЫ, ОЛИВКИ, КРЕНЕРЫ (120/30 г)

-240.-

#### АССОРТИ СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС

нольком Мооковския, нольком Альгийския, сервелят (210 г) -220.-

#### РЫБНАЯ ТАРЕЛКА ПРЕМИУМ

лосось спивасспеных, посось нагленый, мисляния Рыба, красния инга (имитация), маслины, опивки, лимон (150/30 г)

-210.-

#### РЫБНАЯ ТАРЕЛКА СТАНДАРТНАЯ

лосось сливосогеный, скумерия когнений, скумерия сливосоления, мислины, оливни, лимон (290/150 г.)

-290.-

#### АССОРТИ СОЛЕНИЙ

ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, НВАШЕНАЯ КАПУСТА, МАРИНОВАННЫЕ ОПЯТА, МАРИНОВАННЫЙ ЛУК, ПЕРЧИКИ ЧИЛИ, ПАТИССОНЫ (500 г.)

-120.-











#### СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

дор влю, пармезан, ври, радомер, груша, виноград, кренеры, грешие ореки, мед (240/110/30 г)

-255.-

#### КУРИЦА ФАРШИРОВАННАЯ

КУРИЦА: ФАРШИРОВАННИЯ БЛИНИМИ С ОТВАРНЫМ КУРИНЫМ ФИЛЕ, ОБЖАРЕННЫМИ ШДАКТИНЬОНАМИ И РЕТНАТЫМ ЛУКОМ (2000/350 г.)

-560.-

#### ЗАЛИВНОЕ ИЗ ОСЕТРА

филе осетти, рывный вульон, лимон, сохо херн (600 г).

-285.-

# ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЯЗЫКА

ОТВАРНОЙ ГОВЯНИЙ ЯЗЫК, КУРИНЫЙ БУТЬОН, ГЕРЕТЕТИНЫЕ ЯЙЦА, СОИС ХРБН, ГОРЧИЦА (БОО Г)

-270.-

# ЗАЛИВНОЕ ИЗ ПЕТУХА

мясо петуха (коляцы), куряный бульон. перепелиные якца, орус урен, горчица (600 г.)

-140.-













# РУЛЕТИКИ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

SAFE-EH-BIT CRAZHART REPELL CHP GETA.

MINC SEPERAL OPELING HEUSIG, BAILBOWN COVER (210 F)

-125 -

#### РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

овжиренные ваклажины, сыр чета, помидор, чеснок, зелень (260 г.)

-105.-



ОБЖАРЕННЫЕ В КЛЯРЕ КАБАЧКИ, ОБЖАРЕННЫЙ ЛУК. МОРНОВЬ, ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС, ЗЕЛЕНЬ (260 г.)

-105.-

#### ЗАКУСКА "МОЛДАВСКАЯ"

обжиренные виклажины, помидор, овечня врынах, чесночный соус, зелень (260 г.)

-80.-

#### ПЕЧЕНОЧНЫЕ ТОРТИКИ

ТОНИЕ БЛИНЫ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ, КРЕМ НА ОСНОВЕ СМЕТАНЫ И МАЙОНЕЗА С ДОБАВЛЕНИЕМ ЧЕСНОНА, ОТВАРНОЕ КУРИНОЕ ЯЙЦО (1200 г.)

-290.-

#### РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СЫРОМ И ГОВЯЖЬИМ ФАРШЕМ

БАКЛАНИН, ФИРШИВ ГОВЯДИНЫ, ОЫР МОЦИРЕЛГА, НЛЯР, СОУС УНАГИ (180 г)

-80.-











#### БЛИНЫ С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

вличы, сливоссолоный пососы, сливочный сыя, ячноги (180 г.)

-150.-

#### ШПИНАТНЫЙ ТОРТ С СЕМГОЙ

штинатный висивит, славосогеный лососы, славочный сыр, неисная инра (имитация) (1200 г.)

-490.-

#### КАРП ФАРШИРОВАННЫЙ

виле карта, обжаренный лук, куриное яйцо, сухари, маслины, лимон (1000 г.)

-590.-

#### СКУМБРИЯ, ФАРШИРОВАННАЯ ОВОЩАМИ И СЫРОМ

залеченняя скумерия, фарцированняя начиной из обкаренного лика и морнови, с сыром (400/75 г)

-160 -

#### ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

ломпини паштета. Подаются с обжаренным багетом (350 г)

-150.-











# **ГОРЯЧИЕ** ЗАКУСКИ

#### КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

НУРИНОЕ ФИЛЕ В ХРУСТЯЩИХ СУХАРЯХ ПАННО. ФАРШИРОВАННОЕ СЫРОМ И СЛИВОННЫМ МАСЛОМ (130 г.)

-55.-

#### ПЛАТО ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК

купльке Рипетики в беноне, котлета по-киевски. медальсяными симнины, салатная зелень (750/100 г.)

-500.-

#### ЛАНГУСТИНЫ

пингустины, оржиронные в преных трявих. Подмотся с лимоном (300/50 г)

-300.-

# ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА В ГРИБНОМ СОУСЕ

НЕННИЯ ГОВЯНСЯ ВЫРЕЗНА, СОУС ИЗ БЕЛЬК ГРИБОВ И ШИМПИНЬОНОВ С ДОБИЛЛЕНИЕМ ТРЮФЕЛЬНОГО МАСЛА (260/90 г)

-350.-

#### МЕДАЛЬОНЫ СВИНЫЕ В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ

медильсны из свиной вырезни в веконе под сыром дор влю. Подмотоя со сливочно-полечным соисом (650/150 г)

-425.-

#### КУРИНЫЕ РУЛЕТИКИ В БЕКОНЕ С СОУСОМ КАРРИ

зилененные куряные рупетики в веконе с персем и сохоом кирри (170 г.)

-95.-











## САЛАТЫ

#### "ПЕРЕПЕЛИНОЕ ГНЕЗДО"

ОТВИРНОЙ ГОВЯНИЙ ЯЗЫК, ОБИКИРЕННЫЕ ШИМГИНЬОНЫ С ЛУКОМ, ОТВИРНОЕ КУРИНОЕ ЯВЬО, КАРТОВЕЛЬ ПИЯ, ПЕРЕПЕЛЬНЫЕ ЯВЬА, ЧЕСНОЧНИЯ ЗИГРИВКА (630 г.)

-260 --

## "ГАВАЙСКИЙ"

ОТВАРНОЕ КУРИНСЕ ФИЛЕ, ОТВАРНОЙ НАРТОВЕТЬ ОТВАРНЫЕ КУРИНЫЕ ЯПЦА, АНЖИС, СЫР ЧЕДСЕР, ГРЕШИЛЕ ОРБОИ, МАЮНЕЗ (500 г)

-150.-

## "СТОЛИЧНЫЙ"

классический салат с отвичьм киричым жиле, явьом, отвичным киртовелем, можновыю. Загривляется мийочезом. Подается с красной инфой (имитация) (440 г.)

-115.-

#### "МИМОЗА"

нонсельичесьный окумерия, отватной калтовель, можновы куличые якца, маконез, кулская иних (илитация) (600 г)

-135.-

## СЕЛЬДЬ "ПОД ШУБОЙ"

СЕЛЬДЬ МАЛОСОЛЬНИЯ, НАРТОЧЕЛЬ, ЯЙЦО НУРИНОЕ, МОРНОВЬ, МИЙОНЕЗНЫЙ СОУС, СВОНОЛЬНЫЙ МУСС, ИМИТАЦИЯ КРИСНОЙ ИКРЫ (600 г.)

-155.-

#### "ЦЕЗАРЬ" С КУРИЦЕЙ

САЛАТ АЙСБЕРГ, ЗАПЕЧЕННОЕ ЮРИНОЕ ФИЛЕ, ЧЕРРИ, ПЕРЕПЕЛИНОЕ ЯЙЦО, СОМАРИНИ, ПАРАЕЗИН, СОУС ЦЕЗИРЬ (460 г)

-280.-











# САЛАТЫ

### САЛАТ С РУКОЛОЙ И КРЕВЕТКАМИ

РИКОПА, КРЕНЕТНИ ТИГРОЗЬЕ, ТОМАТЬ ЧЕРРИ, МИНГО, ЦИПРУСОВАЯ ЗАГРАЗКА (200 г.)

-150. -

#### САЛАТ СО СЛАБОСОЛЕНЫМ ЛОСОСЕМ

мино салитной зелени, лосось слибосогеный, томаты черки, авонадо, заправка на основе сливочного сыра с мятой и таркуном (200 г.)

-150.-

### САЛАТ С ПРОШУТТО И ДЫНЕЙ/МАНГО

мино салатной зелени, прошутто, дыня/манго, томаты нерри, минуальные хлогыя, тартар из томатов с чесноном (200 г)

-150.-

### САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ОВОЩЕЙ И КУРИЦЫ

СПАДНИЙ ГЕРЕЦ, НАБИНИА, ШАМПИНЬОНЫ, КУРИНОЕ ФИЛЕ. СОЕВЫЙ СОУС, КОНКОТ (500 г.)

-199. -





ЗАПЕЧЕННЫЙ ЯГНЕНОК С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ

(10000/2500 rt

-6200.-







#### АССОРТИ МЯСНОЕ "ФИРМЕННОЕ"

шаштык свячой, шаштык котичый, шаштык говомой, калторель по-домашчему, соус ВВQ, соус чили (1400/500/200 г.)

-1350.-

#### АССОРТИ "МОЛДОВА"

митител, домишние колькоми, опутчики по-тиркопольски, запеченный картомель с этычной, согс админа, согс ВВО (900/600/200 г)

-1100.-

### АССОРТИ СТЕЙКОВ

стрін і бі інфріни, стрін і бі свінчне, кале телітіння, своєм глипь, соло тактан, соло из ниви и мяты (800/400/100 г.)

-950.-

#### РУЛЬКА СВИНАЯ

свиная Ругька в медовой глазули, загеченный сладний первы, печеный килтофель (1000/600 г.)

-350.-

#### РУЛЬКА ТЕЛЯЧЬЯ

ТЕЛЯНЫЯ РУЛЬКА В ГЛАЗУРИ. ЗИПЕЧЕННЫЙ СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ. ПЕЧЕНЫЙ КИРТОМЕЛЬ (2800/650/500)

-2100.-







#### МИТИТЕИ С ГАРНИРОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

Подмотоя с аджинов (150/100/30)

-95.-

#### КОЛБАСКИ С ГАРНИРОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

свиче-кулучых нолькоми. Подметов с аджиной (150/100/30).

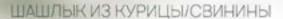
-95.-



## СТЕЙК ИЗ КУРИЦЫ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

иле юринов, соус сливочных, салатния зелень, можовь (150/40/30 г.)

-100



шаштык из курицы (свиного оцейка). Подается с соисом вес (400/50 I 400/50 r)

-210/250.-



онпе дорхдо, овоци гриль, соус лесто (200/100/30 г)

-220.-



эмпеченное филе лоссося (филе осетра), ссоис чимичирри, лимон (300/50 г)

-800/500.-









# ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА

ПЕРЕЦ БОПГАРСКИЯ, СВИНО-ГОВЯНИЯ ФАРШ, РИС БАСМАТИ, РЕГНАТЫЯ ЛИС, ЧЕОНОК, ПРЯНИЯ ЗЕЛЕНЫ, ОЫР МОЦИРЕЛИИ (250 г.)

#### СВИНЫЕ РЕБРА ВВО І В ВИШНЕВОМ СОУСЕ

- 190. I 190. -

#### ГОЛУБЦЫ ИЗ КРЫЖАЛКИ І ВИНОГРАДНОГО ЛИСТА

нислах напуста ванопецанах лист), овенны, вис. лис, могновь, томат, Подистов в сладном перы со сметанов (500/500/100 г)

-320 -



ромадині литци со спирочних містом, зипоченные пелелели (250/250 г)

-165.-











# ГАРНИРЫ

## ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

ЦУКИНИ, БАКЛАЖАН, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, КУКУРУЗА, ШАМПИНЬОНЫ, СОУС ЧИЛИ (250 г)

-75.-

## КАРТОФЕЛЬ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

картофельные дольки, гриб вешенка, лук, чеснок, зелень (250 г)

-35.-

## КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

запеченный картофель с чесночным маслом (250 г)

-35.-

## ДОМАШНЯЯ ЛАПША

ОТВАРНАЯ ДОМАШНЯЯ ЛАПША, ЗАПРАВЛЕННАЯ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ (400 Г)

-60.-







# ВЫПЕЧКА

ВЕРТУТЫ с картошкой/капустой/ вишней/творогом

вытяжное тесто, начинка, яйцо (310/290/300/280 г)

-35. | 40. | 75. | 75.-

### БАНИЦА

ТЕСТО ФИЛО, ТВОРОГ, ЯЙЦА, СМЕТАНА (2000 г) -500.-

## КУРНИК

БЛИНЫ, КУРИНОЕ ФИЛЕ, ШАМПИНЬОНЫ, ЛУК, СЫР (1000 г) -450.-

### КИШ с курицей и шпинатом/с сыром

ЗАЛИВНОЙ ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С КУРИНЫМ ФИЛЕ, ШПИНАТОМ (С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА), ШАМПИНЬОНАМИ, ЛУКОМ, ДОР БЛЮ, РАДОМЕР, СЛИВКИ, КУРИНОЕ ЯЙЦО (1500/1400 г)

-420.1450.-



# КАНАПЕ

#### КАНАПЕ С ЛОСОСЕМ И МУССОМ ИЗ АВОКАДО

месс из авонадо, лосось славосоленыя, няснея, минясослень (25 г) —30.-

#### ГРИССИНИ С ПРОШУТТО

гриссини, прошутто, сливочный сыр (20 г)

-25.-

#### ФОНДЮ С ГРИССИНИ

фондо из сыра чеддер и дор влю, гриссини, ягода, минрозелень (30 г) —15 —

#### КРЕВЕТКА С МАНГОВЫМ МУССОМ

минговый мисс со сливкими, иреветил тигровил, тирталетил (35 г) —25. –

#### **АССОРТИ МИНИ-БРУСКЕТТ**

БРУСНЕТТА С ТОМАТАМИ И ЧЕСНОКОМ. С ХАМОНОМ И ВПЛЕНЬВАИ ТОМАТАМИ, С ЛОСОСЕМ И АВОНАДО (БВ г)

-35.-

#### КРУТОН С СЫРОМ ДОР БЛЮ И ОРЕХОВЫМ КОНФИ

чибатта классическия, сыр дор блю. ночки из грешного ореж (30 г)

-20.-

#### ФУРШЕТНЫЙ НАБОР

**S ЧЕЛЛО ЧЕЛ** 

НРУТОНЫ С СЫРОМ ДОР БЛЮ И ОРЕХОВЫМ ИЗНЕМ, ПРОВИТРОЛИ С КУРУНОЙ ПЕЧЕНИО, БРИ С ВИНОГРАДОМ, КАНИЛЕ С ЛОСОСЕМ И МУССОМ ИЗ АВОНАДО, АССОРТИ МИНИН-БРУСЧЕТТ, КРЕВЕТНА С МИНГОВЫМ МУССОМ, ФОНДІО С ГРУССИНИ (250/400 г)

-160/250.-

#### ПРОФИТРОЛИ С МУССОМ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

провитроли с начиниой из куриной генени 10 шт (400 г).

-150.-

#### ПРОФИТРОЛИ

С МУССОМ ИЗ ЛОСОСЯ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

провитроли с муссом из лосося. Подмотоя с няасной иняон (имитация) (10 шт) (350 г)

-370.-

#### ПРОФИТРОЛИ

С ТВОРОЖНЫМ МУССОМ

профитроли с муссом из творога, чеснока, сливок и укропа (10 шт) (300 г)

-150.-

# КАНАПЕ

#### ДОР БЛЮ С КЛУБНИКОЙ

сые дое влю, клуяника (20 г)

-20.-

#### КАПРЕЗЕ

сыр капрезе мини, черри, соис песто (20 г)

-20.-

#### КОЗИЙ СЫР С ГРУШЕЙ

нозий сые, геиша (20 г)

-35.-

#### БРИ С ВИНОГРАДОМ

сыр ври, виноград (20 г)

-20.-

#### ЛОСОСЬ С ФИЛАДЕЛЬФИЕЙ

лосось, сливочный сыр. красная икра (имитация) (35 г.)

-30.-

#### КАНАПЕ С КРЕВЕТКОЙ

ТАРТАЛЕТКА, СЛИВОЧНЫЙ СЫР, ОТВАРЧИЯ НРЕВЕТКА, КРАСНИЯ ИКРА (ИМИТАЦИЯ) (50 г)

-40.-

#### КАНАПЕ ФРУКТОВОЕ

(50.1)

-20.-













## ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА

#### ШОКОЛАДНЫЕ БЛИНЫ С ФРУКТАМИ

шоколадные влины, сливочно-твогожный клед, ниви, вачин, кличника, клучничный соус (250 г.)

-75.-

#### "МОНАСТЫРСКАЯ ИЗБА"

влины с вишней, сметанный нуем, теутый шонопад (800 г)

-180.-

### БЛИНЫ С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ

ночные малочние вличники с теогогом, изюмом, ванильным самиром. Запенаются в оволочне из вличов (700 г)

-210 -

## ЧЕРНОСЛИВ С ОРЕХАМИ

четностив, фаршированный грециим орезом, отватенный в вме, сливонно-сметанный крем, шоколад (390 г.)

-150.-

#### ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

апельски, грейпарут, вичин, инима, явлоки, вичопид, чиви (1500 г.)

-250.-

## ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА СЕЗОННАЯ

сезонные ягоды и чемты (1500 г)

-250.-