

Холодные закуски

Рыбное ассорти

угорь, масляная, семга,
икра щуки, сазана, сельди,
тигровые креветки, лимон,
маслины, зелень
860 ₺

Сельдь по-домашнему

сельдь, картофель,
маринованный лук, икра щуки,
соус дзадзыхи
390 ₺

Форшмак с яблоком на хрустящих тостах

380 ₺

Тар-тар из тунца

тунец, лук шалот, маринованный
имбирь, кунжутный соус,
сливочный гуакамоле,
чипсы из бородинского хлеба
550 ₺

Тар-тар из говядины

филе говядины зернового
откорма, корнишоны,
лук шалот, каперсы, яичный
желток, пряный соус, чипсы
из бородинского хлеба,
грецкие орехи
510 ₺

Тар-тар из лосося

филе семги, лук шалот,
фенхель, икра, оливково-
лаймовый дрессинг, сливочно-
базеликовый крем
550 ₺

Мясное ассорти

копченое филе цыпленка,
говядина пикантная, карбонад
с/к, деревенское сало, куриный
рулет, лук маринованный,
зелень, сливочный хрен
520 ₺

Сало трех видов с чесночными гренками

350 ₺

Разносолы из дубовой бочки

огурцы соленые, черри
маринованные, грибы,
квашеная капуста
450 ₺

Овощной букет

помидоры, огурцы, редис,
болгарский перец, свежая зелень
390 ₺

Капрезе

руккола, моцарелла мини,
черри, крем бальзамик , песто
490 ₺

Аджапсанда

запеченные на огне баклажаны,
болгарский перец, помидоры,
красный лук, жгучий перец,
кинза
400 ₺

Сырное ассорти

бри, дор блю, охотничий,
грано подано, грецкий орех,
виноград, клубника, мед
790 ₺

Салаты

Восточный салат

ростбиф, огурцы, помидоры,
микс-салат, восточная заправка,
сельдерей, чипс из риса
490 ₺

Салат из рукколы с креветками

листья рукколы, тигровые креветки,
авокадо, черри, пармезан, кедровый орех,
цитрусовая заправка
680 ₺

Нисуаз

микс-салат, кенийская фасоль,
молодой горошек, перепелиные яйца,
обжаренный тунец, черри, соус цитронет
550 ₺

Цезарь с куриной грудкой

листья романо, перепелиные яйца,
соус цезарь, пармезан,
черри, куриная грудка
530 ₺

Цезарь с креветками

листья романо, перепелиные яйца,
соус цезарь, пармезан,
черри, тигровые креветки
580 ₺

**Цезарь
с семгой**

листья романо, перепелиные яйца,
соус цезарь, пармезан,
черри, семга
580 ₹

**Салат
с хрустящими баклажанами
и брынзой**

баклажаны, микс-салат,
азиатская заправка, помидоры,
огурцы, фета
460 ₹

**Руккола
с запеченной свеклой**

запеченная свекла, руккола,
домашний сливочный сыр,
медово-горчичная заправка,
курага, кедровый орех
390 ₹

Памело с фенхелем

молодой шпинат, памело,
маринованный фенхель, орех кедровый,
кешью, миндаль, авокадо,
цитрусово-медовый дрессинг
420 ₹

Салат афинский

помидоры, огурцы, болгарский перец,
лук красный, оливки каламата,
фета, оливковое масло, орегано
390 ₹



Горячие закуски

Мидии маринара

припущенные в томатном соусе
с конкассе из розовых помидоров,
свежим базиликом, перцем халапеньо и черри

790 ₺

Мидии в соусе горгонзола

припущенные в сливочном соусе
с сыром дор-блю, луком порей и зеленью

790 ₺

Баклажаны пармеджано

баклажан, томатный соус, базелик, пармезан

420 ₺

Кокот с говядиной и грибами

вырезка говядины, сезонные грибы,
лук порей, вяленые томаты,
сливочно-мясной соус, пармезан

440 ₺

Биф бургер

большая котлета из мраморной говядины,
соленые огурцы, салат айсберг,
помидоры, сыр чеддер,
картофель фри, томатный кетчуп

510 ₺

Закуски к пиву

Королевские креветки на гриле с соусом горгонзола

720 ₺

Пивные креветки в панцире

на выбор: отварные или жареные

420 ₺

Креветки темпура свит чили

420 ₺

Хрустящие креветки панко с соусом чили

420 ₺

Сет из креветок

темпура, хрустящие панко, в тесте катаифи
и пивные с соусом чили и айоли

1 500 ₺

Наггетсы куриные с соусом айоли

350 ₺

**Кольца кальмара
с соусом тар-тар**

410 ₺

**Луковые кольца
с соусом васаби-провансаль**

330 ₺

**Гренки чесночные
из бородинского
хлеба**

250 ₺

**Сырные шарики чиз-микс
с чесночным соусом**

390 ₺

Крылышки буффало

в хрустящей панировке
с азиатским соусом барбекю

390 ₺

Пивное ассорти

луковые кольца, кольца кальмара,
сырные шарики, балыковый копченый сыр,
чесночные гренки из бородинского хлеба,
хрустящая сырная тортилья, чесночный соус

1 600 ₺

**Сырная тарелка
к пиву**

боккончини, балыковый, копченый чечил,
сулугуни, колбасный

410 ₺

Супы

Борщ старорусский

подается со сметаной,
луком, чесноком и салом.
На выбор: с чесночными гренками
или пампушками
350 ₺

Солянка мясная с копченостями

350 ₺

Суп-гуляш

с нежными кусочками мяса
и тушеными овощами
340 ₺

Суп средиземноморский с морепродуктами

520 ₺

Крем-суп из белых грибов

350 ₺

Бархатный крем-суп из тыквы

280 ₺





Паста

Спагетти карбонара

бекон, сливочный соус,
сыр пармезан, яичный желток
470 ₹

Равиоли с креветками и шпинатом

с сыром пармезан, соусом песто
и соусом краб-биск
410 ₹

Равиоли с белыми грибами

410 ₹

Паппарделле со шпинатом и лососем

в сливочном соусе
510 ₹

Феттуччине с баклажанами

баклажаны с итальянским томатным соусом,
конкассе из розовых помидоров
и базиликом
420 ₹

Классическая лазанья

томленая телятина,
итальянский томатный соус,
соус бешамель, паста, пармезан
550 ₹

Горячее

Филе семги

фаршированное муссом из сливочного сыра,
креветок и сладкого перца, на подушке
из припущенного в сливках шпината
с соусом шампань

850 ₺

Нежное филе палтуса

запеченное со специями.
Гарнируется обжаренными кабачками,
стручковым горошком, желе из лайма
и итальянским томатным соусом

740 ₺

Филе судака

обжаренное на гриле в сочетании
с соусом из зеленого лука с медовой морковью
и маринованными жемчужными луковками

590 ₺

Утиная грудка

приготовленная на открытом огне.
Подается с кремом из фейхоа,
гелем из кизила и муссом из халвы

540 ₺

Утиная ножка

томленая со специями и пряностями.
Подается с пикантным картофельным пюре
блю-чиз, облепиховым муссом
и клюквенным соусом

510 ₺

Голень ягненка

томленая в красном вине с прованскими травами.
Подается с припущенным в соусе порто
гарниром из молодого картофеля и нута

720 ₺

Свиная рулька

томленая в пиве.
Подается с тушеной капустой,
картофельным пюре, хреном и горчицей

950 ₺

Нежное ребро бычка

приготовленное по технологии су-вид.
Подается со спагетти из свежих овощей,
припущенных в сливках.

580 ₺

Рулле из свинины

фаршированное шампиньонами,
мини моцареллой, пармской ветчиной.
Подается с обжаренным мини картофелем
и помидорами черри, сливочным пюре
из сельдерея и соусом песто

560 ₺

Мангал

Стейк из тунца

глазированный соусом терияки.
Подается на подушке из обжаренного молодого
горошка с семенами кунжута
830 ₺

Стейк из семги

подается с листьями салата, лимоном-гриль
и гранатовым соусом
650 ₺

Дорадо

подается с сочными листьями салата,
лимоном-гриль и соусом песто
640 ₺

Рибай стейк

блэк ангус 200 дней зернового откорма.
Шеф-повар рекомендует прожарку медиум.
Цена указана за 100 грамм сырого продукта
590 ₺

Фланк стейк

из альтернативного отруба
фланк блэк ангус 200 дней зернового откорма.
Приготовленный по технологии су-вид
с перечным соусом.
Цена указана за 100 грамм сырого продукта
350 ₺

Пиканья стейк

из альтернативного отруба
блэк ангус 200 дней зернового откорма.
Шеф-повар рекомендует прожарку медиум.
Цена указана за 100 грамм сырого продукта
350 ₺

Филе-миньон

из нежной говяжьей вырезки, с гарниром
из сливочного булгура и соусом из черной рябины.
Шеф-повар рекомендует прожарку медиум
680 ₺

Ребра деликатесные свиные

подаются с лавашом, красным маринованным луком
и соусами сальса и ткемали
420 ₺

Свиная корейка

маринованная в хересе.
Подается с лавашом, красным маринованным луком
и соусами сальса и ткемали
480 ₺

Шашлык из свинины

подается с лавашом, красным маринованным луком
и соусами сальса и ткемали
520 ₺

Шашлык из курицы

подается с лавашом, красным маринованным луком
и соусами сальса и ткемали
450 ₺

Шашлык из баранины

подается с лавашом, красным маринованным луком
и соусами сальса и ткемали
570 ₺

Шашлык из говядины

блэк ангус 200 дней зернового откорма.
Подается с лавашом, красным маринованным луком
и соусами сальса и ткемали
590 ₺

Люля кебаб из баранины

подается с лавашом, красным маринованным луком
и соусами сальса и ткемали
570 ₺



Гарниры

Овощи-гриль

320 ₺

**Жареный картофель
с грибами**

230 ₺

Картофель фри

190 ₺

Картофельное пюре

190 ₺

**Картофель
по-деревенски**

190 ₺

**Шампиньоны
на углях**

270 ₺





Пицца

Маргарита

моцарелла, базилик, помидоры,
соус томатный
470 ₺

Четыре сыра

моцарелла, чеддер, дор-блю,
пармезан, сливочный соус
540 ₺

Карбонара

моцарелла, бекон, лук, ветчина,
соус провансаль, куриное яйцо, руккола
560 ₺

Мясная

моцарелла, говяжья вырезка, бекон,
шампиньоны, помидоры, лук, соус провансаль
590 ₺

Салями

моцарелла, салями, соус томатный
510 ₺

Охотничья

моцарелла, охотничьи колбаски, халапеньо,
лук репчатый, помидоры, соус томатный
560 ₺

Фокаччо

на выбор: орегано, пармезан,
песто-базилик или томатная
100 ₺

Десерты

Парфе из маракуйи с миндальным орехом

170 ₹

Чизкейк

350 ₹

Медовик

290 ₹

Наполеон

320 ₹

Три шоколада

290 ₹

Птичье молоко

230 ₹

Яблочный штрудель

250 ₹

Мороженое

на выбор: ваниль, шоколад, клубника,
крем-брюле, фисташка

120 ₹

Фрукты

ананас, киви, апельсин,
груша, яблоко, виноград

750 ₹