

## Меню ресторана

### Холодные закуски

Ассорти из свежих овощей

1/200/15 гр

Свежие огурцы, томаты Черри, болгарский перец, редис и букет летней зелени

370 p

Ассорти рыбных деликатесов

1/160/30 гр

Семга шеф посола, клыкач холодного копчения, подкопченная форель, подается с лимоном и маслинами.

1250 p

Брускетта с лососем и авокадо

1/110 гр

510 p

Брускетта с тигровыми креветками и лисичками

1/95 гр

420 p

Композиция из благородных сыров

1/120/30/30 гр

сыр Бри, сыр Дор-Блю, сыр Пармезан, сыр Маасдам, подаётся с душистым медом и виноградом

790 p

Нарезка из телячьего языка

1/80/30/30 гр

Подается с хреном, острой горчицей и маринованными огурчиками

570 p

Ассорти мясных деликатесов

1/150/30 гр

Нежный розовый ростбиф, пряная буженина, куриный рулет с курагой и грецким орехом, куриный рулет с зеленью и чесноком, подается с острой горчицей

750 p

Брускетта с беконом и сыром Дор-Блю

1/70 гр

300 p

Брускетта с ростбифом

1/95 гр

350 p

Грузди со сметаной

1/110/30 гр

Хрустящие грузди с салатым луком и чесноком с деревенской сметаной.

450 p

Маслины, оливки

1/80 гр

250 p

Разносол по-деревенски

1/240 гр

Ассорти из маринованных огурцов, помидоров, квашенной капусты, перца чили и чеснока

#### Сало по-домашнему

100/50/30 гр

сало собственного посола, подается с ржаными гренками, зеленым луком и острой горчицей

350 p

#### Семга слабой соли

1/100/30 гр

890 p

#### Угорь копченый

1/80/20 гр

900 p

#### Селедочка по-русски

100/50/20 гр

Сельдь пряного посола, подается с отварным картофелем, чесночно-ржаными гренками и маринованным луком.

350 p

#### Тар-Тар из лосося

1/150/40 гр

#### Салаты

#### Салат "Морской бриз"

1/230 гр

теплый салат с креветками и морепродуктами, авокадо, томатом Черри, огурцом и миксом салата

1200 p

#### Салат "Русский"

1/180 гр

обжаренная телячья и свиная вырезка, болгарский перец, маринованный огурец, салатный лук, заправка оливковое масло и соевый соус

670 p

#### Салат «Купеческий»

1/225 гр

ростбиф, обжаренное куриное филе, лисички, руккола,бекон,пшеничные гренки заправка сливочночесночный соус

790 p

#### Салат с утиным филе

1/220 гр

Великолепное сочетание утиного филе, обжаренного до состояния Медиум, микса салата, томатов Черри, слайсов редиса, мякоти авокадо, в сопроождении вяленных томатов, кедрового ореха под горчично-уксусной заправкой.

910 p

#### Цезарь с тигровыми креветками

1/210 гр

700 p

#### Салат "Нисуаз"

1/210 гр

Удивительное сочетание нежного филе тунца, обжаренного до состояния Medium Rare, болгарского перца, перепелиных яиц, подается с миксом салата под цитрусовой заправкой с добавлением анчоусов

990 p

#### Салат «Греческий»

1/205 гр

450 p

#### Салат с тыквой и гребешком (NEW)

1/195 гр

обжаренная тыква и морской гребешок, микс салата, сыр Брынза, вяленные томаты, тыквенные семечки, заправка медово-уксусная

1070 p

#### Цезарь с обжаренной куриной грудкой

1/210 гр

## Горячие закуски

#### Блинчики с лососем

1/170 гр

Блинчики, фаршированные семгой и запеченные под сливочным соусом.

790 p

#### Пивная тарелка

340/30/30 гр

ассорти к пиву: охотничьи колбаски, картофель фри, чесночно-ржаные гренки, кольца луковые и кальмаров, подается со сметанно-чесночным и томатным соусом

1100 p

#### Жульен грибной

1/100 гр

Белые грибы и шампиньоны, обжаренные с луком, томлённые в сливочном соусе и запечённые с сыром до золотистой корочки.

450 p

#### Тигровые креветки в соусе Чили

1/155 гр

Нежные креветки, обжаренные с томатами Конкассе, болгарским перцем с добавлением соуса Чили.

## Супы

690 p

 Борщ с телятиной
 Солянка сборная мясная

 1/300 гр
 1/300/30 гр

 Подается с чесночной булочкой и сметаной.
 Подается со сметаной.

 430 р
 600 р

 Суп-пюре с тыквой и тигровыми креветками (NEW)
 Уха из осетрины и лосося 1/300 гр

 1/300 гр
 900 р

### Горячие блюда из рыбы

#### Дорадо с соусом тар-тар

1/1шт/30 гр

1020 p

#### Радужная форель со шпинатным муссом

1/1шт/50 гр

Радужная форель, запечённая с травами, подается со шпинатным муссом с ноткой чеснока.

880 p

#### Стейк из осетрины (по весу)

1/100/30 гр

Стейк из «Царской рыбы», маринованный по особому рецепту, обжаренный на гриле, подается с соусом Сабайон.

1200 p

#### Стейк из тунца

1/100/50 гр

Филе тунца, обжаренный на гриле до состояния Medium Rare, подается с острым соусом с добавлением белого вина и томатов Черри

980 p

#### Филе трески с морепродуктами

1/160 гр

900 p

#### Мидии в винно-сливочном соусе (NEW)

1/440/40 гр

1050 p

#### Сибас, запеченный с букетом ароматных трав

1шт/40 гр

Сибас запекается с пряными травами при низкой температуре, подается с ароматным базиликовым соусом

1070 p

#### Стейк из семги (по весу)

1/100 г

Нежный стейк, маринованный в ароматном перце с оливковым маслом и соком лимона.

850 p

#### Филе судака с соусом из лангустинов

1/120/90/20 гр

Нежное филе судака, обжаренное до золотистой корочки, подается с соусом из креветок, томленных в белом вине, свежим лимоном и зеленью

### Горячие блюда из мяса

#### Каре барашка с шашлычным соусом (по весу)

1/100/30 гр

1180 p

#### Рулька молодого барашка на овощной подушке

1шт/70/50 гр

Рулька барашка, запечённая в пряных травах, подается с овощами альденте и соусом Песто из сладкой паприки

a 0081

#### Стейк из свинины с перечным соусом

1/210/90/30 гр

(мраморный стейк из свинины, маринованный в пряных травах, обжаренный на гриле, подаётся с овощным салатом и перечно-гранатовым соусом)

990 p

#### Стейк Стриплойн (по весу)

1/100/40 гр

подается с соево-гранатовым соусом

1070 p

#### Стейк-рибай с соусом Наршараб (по весу)

1/100 гр

Нежный стейк мраморной телятины зернового откорма.

1300 p

#### Медальоны из свинины

1/100/100/90 гр

медальоны из свиной вырезки, обжаренной на гриле, подаются с картофелем по-деревенски и овощным салатом под мясным соусом

850 p

# Свинина на косточке (по весу) с шашлычным соусом

1/100/30 гр

500 p

#### Стейк из телятины с овощами гриль

100/120/30 гр

нежное филе телятины, маринованное в специях и пряных травах, обжаренное на гриле,подается с овощами гриль, соусом Барбекю

1150 p

#### Стейк Тибон из свинины

1/200/30 гг

маринованный в пряных травах и обжаренный на гриле, подается с соусом Сацебели

890 p

#### Филе телятины с овощами

1/230 гр

мякоть телятины, обжаренное с сельдереем, болгарским перцем, спаржей и томатами, томленое в белом вине с соусом Терияки

## Горячие блюда из птицы

#### Куриная котлета под сырным соусом

1/160/50/40 гр

куриная котлета с добавлением сливочного масла и специй, панированная в сухарях, подается со спаржей и сырным соусом

850 p

#### Филе индейки в сливочном соусе

1/260 гр

филе индейки, обжаренное с болгарским перцем, фасолью и томатами, томленные в сливках

730 p

#### Утка «Конфи» с карамелизированным яблоком

1/110/80/30 гр

Утиная грудка, маринованная в травах, обжаренная до состояния Медиум, подается с карамелизированным яблоком и вишневым соусом

## Блюда мангала

Дорадо на углях	Каре барашка
1/1шт гр	1/100 гр
870 p	1180 p
Лук маринованный	Люля-Кебаб из баранины
1/30 гр	1/120/70/30 гр
30 p	950 p
Люля-Кебаб из телятины	Овощи на углях
1/120/70/30 гр	1/100 гр
	——— болгарский перец, баклажан
890 p	430 p
Свинина на косточке (по весу)	Сибас на углях
1/100	1/1шт гр
380 p	930 p
Стейк из осетрины на углях (по весу)	Стейк из свиной шейки (по весу)
1/100 гр	1/100 гр
1200 p	400 p
Стейк из сёмги на углях (по весу)	Стейк Стриплойн (по весу)
1/100 гр	1/100 гр
850 p	1070 p
Стейк-Рибай на углях (по весу)	
1/100 гр	

#### Пасты

#### Карбонара

1/285 гр

спагетти томленые в сливках с беконом и в белом вине, подается с яичным желтком и сыром Пармезан

700 p

#### Фузилли с телятиной и овощами

1/320 гр

филе телятины, обжаренное с овощами и тушенное в сливках с добавлением белого вина, декорируется вялеными томатами и сыром Пармезан

890 p

#### Фетучини с курицей и белыми грибами

1/320 гр

фетучини с обжаренной куриной грудкой и белыми грибами, тушенными в сливках с добавлением белого вина, свежих томатов Черри и сыра Пармезан

# Гарниры

<b>Булочка</b> 20 гр	Капуста томленая в сливках 1/150 гр
20 n	—————————————————————————————————————
30 p	290 p
Картофель фри 1/150 гр	Картофельное пюре с ноткой мускатного ореха 1/150 гр
280 p	170 p
Картофельные дольки 1/150 гр	Овощи гриль с соусом Песто 150/30 гр
300 p	———— Баклажан, томат, перец болгарский. ————————————————————————————————————
Смесь дикого риса с рисом жасмин	Соус Горчица
1/150 гр	1/30 гр
300 p	70 p
Соус Дор-блю	Соус Майонез
1/30 rp	1/30 гр
120 p	80 p
Соус Наршараб	Соус Песто
1/30 гр	1/30 гр
130 p	110 р
Соус Сальса	Соус Сметана
1/30 гр	1/30 гр
100 p	95 p
Соус сырно-сливочный	Соус Ткемали
1/30 rp	1/30 гр
150 p	100 р
Соус Хрен	Соус Чесночный
1/30 гр	1/30 гр
65 p	100 p
Спаржа на гриле 1/100 гр	Хлебная корзина
450 p	250 p

## Десерты

Апельсин	Виноград
100 гр	100 гр
95 p	105 p
Грейпфрут	Груша
100 гр	100 гр
95 p	95 p
Киви	Лимон
100 гр	100 гр
85 p	75 p
Мандарин	Мороженое в ассортименте
100 гр	1/100/20 гр
80 p	—— подается с топингом и свежей мятой ————————————————————————————————————
Сорбет из манго	Сырники с клубничным джемом
1/100 гр Легкий фруктовый десерт-сродни мороженому.	1/200 гр
250 p	—— 430 р
Торт "Прага"	Чизкейк ванильный
1/120 гр	1/120 гр
470 p	420 p
Штрудель с вишней и нежным творогом	Штрудель с творогом и клубникой
1/120/40 гр	1/120/40 гр
400 p	380 p
Штрудель с яблоком, изюмом и корицей в	Яблоко
хрустящем тесте «Фило» 1/100/40 гр	100 гр
	95 p
200 -	