

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ЭЛЕГАНТНАЯ СЕЛЬДЬ С КОПЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ с маринованным луком	150 г	450
ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ с зелёным айоли, яблоком и хлебом	135 г	450
ПОДКОПЧЁННЫЙ ЛОСОСЬ И МАСЛЯНАЯ РЫБА подаётся со взбитым маслом, зеленью и каперсами	190 г	1450
МЯСНОЕ АССОРТИ мясо собственного приготовления с горчицей и свежим хреном	240 г	1250
РОСТБИФ С СОУСОМ ТОННАТО с руколой и выдержанным пармезаном	150 г	730
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ с хрустящим картофелем и воздушным пармезаном	205 г	730
ПАТЭ С КОНФИТЮРОМ ИЗ КУРАГИ паштет из печени цыплёнка	240 г	530
АССОРТИ СЫРОВ с курагой и конфитюром	200/50 г	1250
СВЕЖИЕ ОВОЩИ подаются на льду с соусом тоннато	300 г	450
ТАРЕЛКА РАЗНОСОЛОВ	250 г	550
ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ со сметаной, ялтинским луком и зеленью	100/50 г	850

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ПОНЧИКИ ИЗ КРЕВЕТОК С ПЕРЕЧНЫМ МАЙО	200 г	690
ХРУСТЯЩИЕ ПИРОЖКИ С СЕМГОЙ	90 г	670
КАННЕЛЛОНИ С УТКОЙ И ГРИБАМИ	150 г	610
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С СЫРОМ ЧЕДДЕР И БЕКОНОМ	160 г	450
ЧЕБУРЕК С МЯСОМ / С СЫРОМ	120 г	450



САЛАТЫ

С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО с пряной йогуртовой заправкой и фисташками	170 г	750
С ТАРТАРОМ ИЗ КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ с авокадо, редисом и лаймовой заправкой	170 г	790
С РОСТБИФОМ И КАРТОФЕЛЕМ с соусом тоннато и печёной паприкой	210 г	730
С ХРУСТЯЩИМ ЦЫПЛЁНКОМ с соусом а-ля цезарь и пармезаном	200 г	590
ЗЕЛЕНЬ САЛАТ с брокколи, авокадо, яйцом всмятку и редисом	210 г	590

СУПЫ

БОРЩ С КОПЧЁНОЙ ГРУДИНКОЙ И ПАМПУШКАМИ подаётся со смальцем и сметаной	300/50/40 г	650
КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ	300 г	450
КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С СЫРНОЙ ПЕНКОЙ	250/30 г	690



ФОТО БЛЮД
ПО QR-КОДУ





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СЛОЁНЫЙ ЦЫПЛЕНОК
С ПЮРЕ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ 240 г **710**
подаётся с грибным соусом

МЯСНОЙ РОМШТЕКС
С СОУСОМ ДЕМИГЛАС 300 г **1230**
с картофельным пюре, малосольным
огурцом и маринованным луком

РАТАТУЙ С БРЫНЗОЙ 180/50 г **630**
запеченные овощи с тимьяном

КОПЧЁНАЯ ГРУДИНКА БЫЧКА
С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ 270 г **1290**
подаётся с картофельным пюре

ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ 240/50 г **690**
подаются со сметаной

ПИРОГ С ПТИЦЕЙ
И КОНФИ ИЗ КУРАГИ 250/30 г **910**
с грибами и соусом демиглас

СУДАК С ТЕРРИНОМ
И ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ 300 г **910**
со шпинатом и яйцом всмятку

ГЛАЗИРОВАННЫЙ ЛОСОСЬ
С СЫРНЫМ РИЗОТТО 250 г **1290**
запечённый в дровяной печи

РИБАЙ ПРАЙМ за 100 г **1690**
с овощным салатом, мясным соусом
и сальсой

СКЁРТ-СТЕЙК за 100 г **1390**
с овощным салатом, мясным соусом
и сальсой

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 150 г **350**

КАРТОФЕЛЬ БЭБИ 150 г **290**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 г **290**

ПАСТА ДОМАШНЯЯ 150 г **290**

СОУСЫ

ДЕМИГЛАС / ПЕРЕЧНЫЙ / САЛЬСА / 50 г **150**
ГРИБНОЙ ДЮКСЕЛЬ / СОУС РУЙ /
СОУС ЦЕЗАРЬ / СОУС ТОННАТО

МЕНЮ

ПАСТА И РИЗОТТО

ЛИМОННОЕ РИЗОТТО 208 г **950**
С МОРЕПРОДУКТАМИ

КАППЕЛЛЕТТИ С РЫБОЙ 250 г **990**
В СОУСЕ БИСК

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА 300 г **650**

ПАПАРДЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 240 г **690**
В ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ

ПИЦЦА

МАРИНАРА 560 г **1150**
с кальмаром, креветками и мидиями

ПЕППЕРОНИ 450 г **790**

МАРГАРИТА 420 г **750**

5 СЫРОВ 420 г **930**

ФОКАЧЧО 280 г **450**
с пармезаном и соусом песто

ДЕСЕРТЫ

УЛЕЙ МЕДОВИК  250 г **610**
в оригинальной подаче

ТОРТ ТРИ МОЛОКА 140 г **570**
с малиной и кремом шантильи

МУССОВЫЙ МЕДВЕЖЕНОК 70 г **530**
с ванильным муссом и малиновым конфи

БРАУНИ С КРЕМОМ ШАНТИЛЬИ 150 г **570**

ЧИЗКЕЙК САН-СЕБАСТЬЯН 165 г **570**
со свежими ягодами и карамелью

ТРЮФЕЛЬ ЛИМОН-КОКОС 30 г **220**

ТРЮФЕЛЬ ФУНДУК-КОРИЦА 30 г **220**

 — фирменное блюдо ресторана