

# Холодные закуски

**Селёdochка с картофелем 1/300/30/40** 180 руб

малосольная селёdochка на обжаренном картофеле под душистым маслом

**Рыбное лакомство 1/200/30/15** 650 руб

ломтики малосольного лосося, рыба масляная х/к, скумбрия провесная, соус с грибами, тосты из пшеничного хлеба

**Ассорти рыбное 1/100** 550 руб

Семга с/с, угорь, креветки, масляная маслины, лимон

**Маринованные баклажаны в лимонно медовой карамели 1/150/60** 350 руб

пикантные баклажаны под ароматным маринадом в карамели

**Тарелка свежих овощей 1/200/20** 120 руб

помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, зелень

**Помидоры с сыром Моцарелла и соусом «Песто» 1/200/50** 290 руб

помидоры, сыр моцарелла, фундук, руккола, соус "Песто"

**Квашеный погребок 1/325** 130 руб

малосольные огурцы, помидоры, баклажаны маринованные, квашеная капуста, маринованные грибы

<u>Оливки, маслины 1/150</u>	30 руб
<u>Ассорти мясное 1/200/30/50</u> ростбиф, копчёная грудинка, мясной рулет с грибами, соус томатный с чесноком	550 руб
<u>Ассорти мясное 1/200</u> Бастурма, буженина, язык, куриный рулет	450 руб
<u>Закуска «Боярская» 1/200</u> мясо варено-копченное, бастурма, язык, помидоры, огурцы	400 руб
<u>Язык маринованный 1/120/50</u> отварной говяжий язык под зелёным маринадом, каперсы, руккола, лайм	300 руб
<u>Ассорти из французских сыров с виноградом и грецкими орехами 1/150/80</u> сыр Гауда, Сулугуни, Камамбер, Дор блю, Пармезан, виноград, грецкие орехи, мёд	415 руб
<u>Строганина 1/280</u> пеламида с маринованным луком пикантным соусом и хлебными тостами	400 руб
<u>Семга слабо-соленая 1/60</u> семга, оливки, лимон	200 руб
<u>Лебеди с красной икрой 1/50</u> профитроли, красная икра	250 руб

# Салаты

**Салат картофельный с белыми грибами 1/230/15** 300 руб

картофель, помидоры конкосе, обжаренные боровики и шампиньоны, оригинальный соус из помидоров

**Салат домашний овощной с гренками 1/200/50** 210 руб

сочные листья салата, помидоры, огурцы, болгарский перец, сельдерей, редис, лук, зелень, оливковая заправка. Подается с гренками из ржаного хлеба.

**Салат «Греческий» 1/245** 250 руб

сочные листья салата, огурцы, помидоры, запеченный болгарский перец, маслины, сыр «Фета», оливковая заправка

**Салат «Соломон» 1/230** 420 руб

приготовленный из сочных листьев салата, маслин, свежих помидор, сладкого перца, заправленный майонезом с кусочками жаренного лосося

**Салат с кальмарами 1/280** 430 руб

сочные листья салата, огурцы, помидоры, яйцо куриное, маслины, сыр пармезан, маринованные обжаренные кальмары, оливковая заправка

**Салат «Оливье» от шеф-повара 1/200/50** 320 руб

классический оливье с двумя видами мяса и королевской креветкой

**Салат «Цезарь»  
с креветкой 1/250** 460 руб

сочные листья салата, перепелиное яйцо, помидоры черри, хрустящие пшеничные гренки, соус «Цезарь», сыр пармезан, королевская креветка

**с курицей 1/280** 300 руб

сочные листья салата, перепелиное яйцо, помидоры черри, хрустящие пшеничные гренки, соус «Цезарь», сыр пармезан, куриное филе, жареный бекон

<u>Салат «Павлин» 1/260</u> куриное филе, пекинская капуста, помидоры, кукуруза, майонез, гренки	180 руб
<u>Салат «Нежность моря» 1/230</u> семга, кальмар, яйцо, сыр, майонез	380 руб
<u>Салат «Искушение» 1/200</u> говядина, морковь, огурец соленый, майонез	490 руб
<u>Салат слоеный из жареных баклажан 1/230</u> соус песто, мацарелла, баклажаны, помидоры	250 руб
<u>Салат с ростбифом 1/235</u> ростбиф, помидоры, перец болгарский, сельдерей, руккола	530 руб

# Горячие закуски

**Мидии в устричном соусе 1/120/45** 375 руб

мидии тушеные в белом вине с устричным соусом и ароматными травами на подложке из морской соли

**Судак в темпуре с соусом «Блю-чиз» 1/ 175/50** 570 руб

обжаренные в легком темпурном кляре ломтики маринованного судака. Подаются с картофелем фри и соусом «Блю-чиз»

**Кольца кальмаров в кляре с чесноч. соусом 1/250/50** 250 руб

кольца кальмаров в хрустящей панировке, подаются со сметано-чесночн. Соусом

**Горячая тарелка 1/360/60** 480 руб

ассорти из сочных колбасок гриль с томатным соусом и соусом «Блю-чиз»

**Ассорти из жульенов 3/125/40** 500 руб

нежнейшая сливочная закуска состоящая из трёх видов жульена: из курицы, из креветок и грибной

**Шампиньоны в сырных сухарях** 270 руб

**с соусом «Блю- чиз» 1/150**

шампиньоны в пикантной панировке обжаренные во фритюре

**Баклажаны запеченные 1/150** 300 руб

баклажаны запеченные с помидорами с нежным творожным сыром под зеленым маслом

**Баклажаны фаршированные мясом 1/150** 300 руб

**Салат из баклажан горячий «Соте» 1/250** 480 руб

баклажаны, перец болгарский, говядина, морковь, помидор

# Горячие рыбные блюда

**Стейк из Семги запеченный под маринадом** 700 руб

Дежо 1/150/50

нежный кусочек семги маринованный в соусе Дежо , запеченный в папирусной бумаге

**Стейк из сёмги приготовленный по** 700 руб

Вашему выбору1/200/50

стейк -на пару, гриль, запечённый, подается со сметанным соусом с каперсами

**Медальоны из судака с помидорами «Черри» и** 550 руб

соусом «Песто» 1/150/30

замаринованное в апельсиновом соке филе судака, обжаренное на гриле; помидоры черри фаршированные беконом; соус «Песто»

**Судак под сырной шубкой** 1/270 400 руб

судак в сырной корочке с жареным луком

**Кальмар Кардинал** 1/200/75 500 руб

кальмар обжаренный с луком и грибами, тушеный в сливочном соусе

**Палтус на пару с лимоном и зеленью** 1/200 530 руб

# Горячие мясные блюда

<b><u>Перечный стейк 1/200/160</u></b>	950 руб
стейк из средней части говяжьего филе, рекомендуемая степень прожарки medium, подается с картофельными дольками	
<b><u>Свинина под соусом Терияки с грибным ризотто 1/400</u></b>	350 руб
шейный карбонат, спаржа, черри, зелень, масло оливковое, томатная паста, ризотто с грибами и сладким перцем	
<b><u>Бефстроганов из говядины 1/280</u></b>	750 руб
кусочки телятины, тушёные в нежном сливочном соусе, подается в хрустящей булочке с кунжутом	
<b><u>Стейк со свинины 1/200/50</u></b>	350 руб
шейный карбонат, специи, масло оливковое, салат зеленый	
<b><u>Свиная корейка с грибным соусом 1/200/250/60</u></b>	430 руб
свиная корейка на кости, фаршированная грибами и беконом с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом	
<b><u>Куриная грудка со смородиновым соусом 1/150/100/30</u></b>	250 руб
сочное куриное филе на картофельном дранике со смородиновым соусом	
<b><u>Филе утки с яблоком в брусничном соусе 1/350</u></b>	550 руб
филе утки, кисло-сладкий соус, яблоки	
<b><u>Куриная грудка под сырной шубкой 1/200/50</u></b>	300 руб
филе куриное, сыр, майонез	
<b><u>Свинина в беконе 1/235</u></b>	400 руб
шейный карбонат, шампиньоны, морковь, зелень соус	

# Гарниры

<u>Картофель жареный с белыми грибами</u> 1/150	150 руб
<u>Картофельные дольки</u> 1/150 подаются с розовым соусом	150 руб
<u>Овощи гриль</u> 1/150 цукини, баклажан, помидор, болгарский перец	150 руб
<u>Стручковая фасоль со спаржей с розмарином и чесноком</u> 1/150	175 руб
<u>Ризотто с грибами и сладким перцем</u> 1/250	250 руб
<u>Рис «Басмати» с луком-пореем и морковью</u> 1/150 смесь дикого и белого риса	150 руб
<u>Рис отварной</u> 1/150	50 руб
<u>Картофель по-деревенски</u> 1/150 цельный отварной картофель со сливочным маслом и зеленью	100 руб
Картофель фри 1/150	180 руб
Хлебная корзина (3 булочки)	60 руб
Хлеб 1/90	20 руб



## Соусы

<u>Соус «Хрен» 1/50</u>	40 руб
<u>Горчица 1/50</u>	40 руб
<u>Сливочный из лесных грибов 1/50</u>	50 руб
<u>Томатный с чесноком и зеленью 1/50</u>	40 руб
<u>Соус «Блю-чиз» 1/50</u>	50 руб
<u>Кетчуп /Сметана/ Майонез 1/50</u>	30 руб

## Десерты

<u>Шоколадное наслаждение 1/60/140</u> таящий во рту шоколадный пудинг со сливочным соусом и мороженым	200 руб
<u>Творожные пончики с ягодным соусом 1/150/55</u> творожный десерт с ягодным соусом	100 руб
<u>Яблоко печёное с клюквой 1/215/60</u> запеченное яблоко с орехами и медом с клюквенным соусом	240 руб
<u>Яблочный пирог 1/160/150</u> теплый яблочный пирог с яблоками в карамели, с корицей и мороженым	250 руб
<u>Грушевый штрудель с ванильным соусом 1/160/100</u> подается со сливочным мороженым	250 руб
<u>Мороженое в корзинке из теста с ягодным соусом 1/230/75/35</u> ассорти из трех видов мороженого с горячим ягодным соусом	350 руб

## ПРИНИМАЕМ ЗАЯВКИ НА ПРАЗДНИЧНЫЕ ТОРТЫ

