

## **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

*время подачи закусок 15 минут*

### **ОВОЩНОЙ БУКЕТ**

**300г 250руб**

(свежий огурец, помидоры, baby- кукуруза, перец болгарский, зелень, маслины)

### **КАПРЕЗЕ**

**245\40г 350руб**

(сыр моцарелла, помидоры с соусом Песто, базилик)

### **ДОМАШНИЙ РАЗНОСОЛ**

**400г 200руб**

(квашенная капуста, маринованные помидоры "черри", огурцы, чеснок маринованный, baby- кукуруза)

### **МЯСНАЯ ЛАВКА (домашние**

**200\30г 450руб**

(буженина, говяжий язык, сало; подается с хреном)

### **ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ДЕЛИ**

**160 450руб**

(сервелаты – Финский, Браунгшвейский; бекон, карбонат; подается с горчицей)

### **САЛЬЦЕ по – софрински**

**120\110 200руб**

(сало деревенское, бекон - подается с маринованным чесночком и ржаными тостами)

### **СЫРНОЕ ПЛАТО**

**190г 380руб**

(ассорти из сыров: брынза, сулугуни копченый, Дор-Блю, "Пармезан", "Чеддер", "Гауда". Подается с медом и орешками)

### **КРАСНАЯ ИКРА с блинчиками**

**30\115г 350руб**

**и сметаной**

### **ГРАВЛАКС**

**160г 350руб**

(слабосоленая семга ,засоленная по особому шведскому рецепту с крупной морской солью, сахаром, и джином; подается с запеченной свеклой, крем-сыром и горчичным соусом)

### **РУССКАЯ ЗАКУСКА**

**200г 200руб**

(филе сельди, подается с картофелем, чесночными гренками из бородинского хлеба и луком)

## **САЛАТЫ**

*время подачи салатов 15-20 минут*

### **ГРЕЧЕСКИЙ**

**285г 190руб**

(классический овощной салат с нежным сыром "Фета", заправленный оливковым топинадом из маслин)

### **НАТИЮРЕЛЬ**

**210\30г 190руб**

(классический овощной салат с огурцами, помидорами, болгарским перцем. Заправка на выбор: оливковое масло, Бальзамик, сметана, майонез)

### **МИЛАНСКИЙ**

**180г 300руб**

(салат "руккола", помидоры "черри", обжаренные кусочки курицы, белые грибы, соус "Бальзамик" сыр "Пармезан", орешки кедровые, кунжут)

### **"ЦЕЗАРЬ" с курицей**

**245г 280руб**

(классический европейский салат "Романо" с фирменным соусом "Цезарь", гренками и обжаренными на тепане кусочками курицы)

### **"ЦЕЗАРЬ" с семгой**

**245г 350руб**

(классический европейский салат "Романо" с фирменным соусом "Цезарь", гренками и ломтиками семги)

### **"ЦЕЗАРЬ" с креветками**

**245г 380руб**

(классический европейский салат "Романо" с фирменным соусом "Цезарь", гренками и креветками)

### **ОЛИВЬЕ**

**180г 320руб**

(оригинальный рецепт, с которого началось триумфальное шествие салата по России)

### **ДЕРЕВЕНСКИЙ салат с рост**

**230г 380руб**

картофелем Конфи и яйцом "пашот"

## **СУПЫ**

### **БОРЩ "Украинский"**

**250г 190руб**

*подается с салом и чесночным багетом*

### **СОЛЯНКА сборная мясная**

**250г 190руб**

СУП-КРЕМ из лесных грибов	<b>250г</b>	<b>250руб</b>
СУП ДНЯ <i>уточняйте у официанта</i>	<b>250г</b>	<b>100руб</b>
<b>ПАСТА</b>		
СПАГЕТТИ "КАРБОНАРА" <i>(паста, приготовленная с беконом, в сливочном соусе, с яйцом и пармезаном)</i>	<b>370г</b>	<b>390руб</b>
СПАГЕТТИ с соусом БОЛОНЬЕЗ <i>(паста с мясным соусом и томатами)</i>	<b>370г</b>	<b>390руб</b>
ФЕТУЧИНИ с соусом ПЕСТО <i>(паста с классическим соусом, приготовленным на основе оливкового масла и базилика)</i>	<b>255г</b>	<b>350руб</b>
ФЕТУЧИНИ с соусом ПЕЛЛАТТИ <i>(паста итальянским соусом на основе томатов, базилика с добавлением чеснока)</i>	<b>400г</b>	<b>350руб</b>
САЛМОН – КАВИАЛЕ <i>(паста с лососем и красной икрой)</i>	<b>300г</b>	<b>400руб</b>
<b>СОУСЫ</b>		
НАРШАРАБ	<b>50г</b>	<b>80руб</b>
САЦИБЕЛЛИ	<b>50г</b>	<b>80руб</b>
ТКЕМАЛИ	<b>50г</b>	<b>80руб</b>
Соус "КРАСНОЕ ВИНО"	<b>50г</b>	<b>80руб</b>
ГРИБНОЙ СЛИВОЧНЫЙ	<b>50г</b>	<b>80руб</b>
ШПИНАТНЫЙ	<b>50г</b>	<b>80руб</b>
СМЕТАНА	<b>50г</b>	<b>60руб</b>
КЕТЧУП	<b>50г</b>	<b>60руб</b>

МАЙОНЕЗ

50г 60руб

## ХЛЕБ

ХЛЕБ БЕЛЫЙ	40г	30руб
ХЛЕБ МУЛЬТИЗЛАКОВЫЙ	40г	30руб
ХЛЕБ ПРАЖСКИЙ	40г	30руб
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	120г\20	80руб
БЕЛЫЙ ФРАНЦУЗСКИЙ БАГЕТ	40г	40руб

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

время подачи 25 минут

<b>БУШЕ с куриным филе и ша:</b> (нежные слоеные буше с птицей, шампиньонами и луком, запеченные под сыром с соусом бешамель)	120г	190руб
<b>КРЭП фаршированный коко</b> <b>лесных грибов и птицы</b>	120г	300руб
<b>МИДИИ по-белгийски</b> (припущеные в белом вине с овощным брюнуазом; подаются с белым багетом)	270г	250руб
<b>КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ "Бас</b> (острые крылышки, подаются с соусом Блю Чиз и овощным крудите)	95г	210руб
<b>ГРЕНКИ РЖАНЫЕ</b> (кусочки ржаного хлеба, обжаренные в раскаленном масле; посыпаны морской солью, измельченным чесноком и рубленой зеленью; подаются с соусом БлюЧиз)	100г	150руб

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

<b>МЕДАЛЬОНЫ из говядины</b> (кусочки говяжьей вырезки, приготовленные на гриле; подаются с соусом, приготовленным по особому рецепту на основе	590руб
--	--------

красного сухого вина из провинции Бордо)

**СТЕЙК из говядины**

(сочный стейк из мраморной говядины,  
прожаренный до нужной степени, подается с  
соусом "Демиглас" )

**590руб**

## **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ**

**РАГУ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ**

(обжаренные на тепане филе кальмара,  
морской гребешок, мидии-киви, тигровые креветки.  
Подаются в соусе)

**360г 850руб**

**ЛОСОСЬ**

(стейк из лосося, приготовленный на гриле  
или на пару – по Вашему желанию -  
подается с микс-салатом и лимоном)

**180\60г 550руб**

**ДОРАДО**

(дорадо, приготовленная на гриле  
или на пару – по Вашему желанию -  
подается с микс-салатом и лимоном)

**1шт\300г 600руб**

**КОТЛЕТКИ РЫБНЫЕ**

(из щуки, подаются с перечным кули и миксом из зелени)

**200\30г 350руб**

## **ГАРНИРЫ**

**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ**

**150г 120руб**

**ОВОЩИ ГРИЛЬ**

**150г 180руб**

**РИС – ЖАСМИН отварной с**

**150г 90руб**

**КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ В Ф**

**150г 180руб**

с зеленым маслом и прованскими травами

## **ПИРОЖКИ БЛИНЫ СЕНДВИЧИ**

<b>СЭНДВИЧ КРОК МЕСЬЕ</b> (пшеничные тосты с ветчиной, сыром салатом и картофелем фри)	<b>250руб</b>
<b>СЭНДВИЧ С ЛОСОСЕМ</b> (пшеничные тосты с томатами, огурцами, лососем и картофелем фри)	<b>350руб</b>
<b>СЭНДВИЧ КЛАБ</b> (пшеничные тосты с томатами, огурцами, салатом, куриной грудкой, беконом и картофелем фри)	<b>380руб</b>
<b>БЛИНЫ РУССКИЕ</b> (с маслом, сметаной, вареньем, медом)	<b>140руб</b>
<b>БЛИНЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ</b>	<b>280руб</b>
<b>БЛИНЫ С ЛОСОСЕМ</b>	<b>250руб</b>
<b>КРУАССАНЫ с горячим шоколадом</b>	<b>120руб</b>
<b>КРУАССАНЫ с домашним вареньем</b>	<b>100руб</b>
<b>КРУАССАН без начинки</b>	<b>80г 60руб</b>
<b>КРУАССАНЫ с любым наполнителем</b> <i>с сыром с ветчиной с семгой с беконом с куриным филе свежими помидорами (огурцами)</i>	<b>100руб</b>
<b>ПИРОЖОК С МЯСОМ</b>	<b>45г 50руб</b>
<b>ПИРОЖОК С КАРТОФЕЛЕМ</b>	<b>45г 30руб</b>
<b>ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ</b>	<b>45г 30руб</b>
<b>ПИРОЖОК С ЯБЛОКОМ</b>	<b>45г 30руб</b>

<b>СОСИСКА В ТЕСТЕ</b>	<b>45г 30руб</b>
<b>ВАТРУШКА</b>	<b>50г 30руб</b>
<b>ДЕСЕРТЫ</b>	
<b>ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА</b>	<b>700г 400руб</b>
<b>ШТРУДЕЛЬ ВЕНСКИЙ</b>	<b>150г 200руб</b>
(ароматный яблочный десерт по оригинальноу венскому рецепту, подается со взбитыми сливками)	
<b>ЧИЗ -КЕЙК НЬЮЙОРК</b>	<b>150г 250руб</b>
<b>МОРОЖЕНОЕ</b>	<b>100г 150руб</b>
<b>СОРБЕТЫ</b>	<b>50г 100руб</b>

## **ЧАЙНАЯ КАРТА**

<b>АССАМ ХАРМУТТИ</b>	<b>180руб</b>
(индийский крепкий черный чай с молодыми золотистыми листочками с плантации Хармутти)	
<b>ЭРЛ ГРЕЙ НА ДАРЖИЛИНГЕ</b>	<b>180руб</b>
(легкий, утонченный чай с бергамотом)	
<b>ЦЕЙЛОНСКИЙ ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ</b>	<b>180руб</b>
(черный чай с чабрецом)	
<b>СЕНЧА</b>	<b>180руб</b>
(мягкий зеленый чай с ароматом, напоминающим свежесть морского бриза)	
<b>ЗЕЛЕНЫЙ ЖАСМИН</b>	<b>180руб</b>
(зеленый чай с соцветиями жасмина)	

**МОЛОЧНЫЙ УЛУН****180руб***(Улун слабой ферментации с ароматом молока)***ГРЕЙПБЕРРИ****180руб***(фруктово-цитрусовая свежесть апельсиновой цедры, лепестки розы и подсолнечника в сочетании с зеленым чаем сенча)***ТРАВЯНОЙ КОКТЕЙЛЬ****180руб***(травяной микс душистых трав: мелисса, листья сладкой ежевики, вербена, лакрица, сорго лимонное, цветки подсолнуха и лепестки василька)*







