

# 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 и сметаной

30\115г 350руб

## 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)

### НАТЮРЕЛЬ

**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 ломиками 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 рoсi

**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	250г	250руб
---------------------------	------	--------

СУП ДНЯ	250г	100руб
<i>уточняйте у официанта</i>		

## ПАСТА

СПАГЕТТИ "КАРБОНАРА"	370г	390руб
<i>(паста, приготовленная с беконом, в сливочном соусе, с яйцом и пармезаном)</i>		

СПАГЕТТИ с соусом БОЛОНЬЕЗ	370г	390руб
<i>(паста с мясным соусом и томатами)</i>		

ФЕТУЧИНИ с соусом ПЕСТО	255г	350руб
<i>(паста с классическим соусом, приготовленным на основе оливкового масла и базилика)</i>		

ФЕТУЧИНИ с соусом ПЕЛЛАТТИ	400г	350руб
<i>(паста итальянским соусом на основе томатов, базилика с добавлением чеснока)</i>		

САЛМОН – КАВИАЛЕ	300г	400руб
<i>(паста с лососем и красной икрой)</i>		

## СОУСЫ

НАРШАРАБ	50г	80руб
----------	-----	-------

САЦИБЕЛЛИ	50г	80руб
-----------	-----	-------

ТКЕМАЛИ	50г	80руб
---------	-----	-------

Соус "КРАСНОЕ ВИНО"	50г	80руб
---------------------	-----	-------

ГРИБНОЙ СЛИВОЧНЫЙ	50г	80руб
-------------------	-----	-------

ШПИНАТНЫЙ	50г	80руб
-----------	-----	-------

СМЕТАНА	50г	60руб
---------	-----	-------

КЕТЧУП	50г	60руб
--------	-----	-------

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 шампиньонами</b> (нежные слоеные буше с птицей, шампиньонами и луком, запеченные под сыром с соусом бешамель)	120г	190руб
---	------	--------

<b>КРЭП фаршированный конопелью, лесных грибов и птицы</b>	120г	300руб
--	------	--------

<b>МИДИИ по-бельгийски</b> (припущенные в белом вине с овощным брюнуазом; подаются с белым багетом)	270г	250руб
--	------	--------

<b>КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ "Баск"</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**

**590руб**

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

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

### **РАГУ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ**

**360г 850руб**

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

### **ЛОСОСЬ**

**180\60г 550руб**

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

### **ДОРАДО**

**1шт\300г 600руб**

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

### **КОТЛЕТКИ РЫБНЫЕ**

**200\30г 350руб**

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

## **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</i> <i>с ветчиной</i> <i>с семгой</i> <i>с беконом</i> <i>с куриным филе</i> <i>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>

**СОСИСКА В ТЕСТЕ**

**45г 30руб**

**ВАТРУШКА**

**50г 30руб**

## **ДЕСЕРТЫ**

**ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА**

**700г 400руб**

**ШТРУДЕЛЬ ВЕНСКИЙ**

**150г 200руб**

*(ароматный яблочный десерт по оригинальному венскому рецепту, подается со взбитыми сливками)*

**ЧИЗ -КЕЙК НЬЮЙОРК**

**150г 250руб**

**МОРОЖЕНОЕ**

**100г 150руб**

**СОРБЕТЫ**

**50г 100руб**

## **ЧАЙНАЯ КАРТА**

**АССАМ ХАРМУТТИ**

**180руб**

*(индийский крепкий черный чай с молодыми золотистыми листочками с плантации Хармутти)*

**ЭРЛ ГРЕЙ НА ДАРЖИЛИНГЕ**

**180руб**

*(легкий, утонченный чай с бергамотом)*

**ЦЕЙЛОНСКИЙ ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ**

**180руб**

*(черный чай с чабрецом)*

**СЕНЧА**

**180руб**

*(мягкий зеленый чай с ароматом, напоминающим свежесть морского бриза)*

**ЗЕЛЕНЫЙ ЖАСМИН**

**180руб**

*(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)*









