

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Охлажденный лосось с огурцом и авокадо
заправленный устричным соусом.

100/20 г **590 ₽**



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Мясо говядины, заправленное соевым
и ворчестерским соусом с добавлением каперсов,
вяленых томатов, красного лука и корнишонов.
Подается с гренками из черного хлеба,
перепелиным яйцом и шафрановым айоли.

120/20 г **540 ₽**

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось холодного копчения, рыба масляная,
угорь в унаги соусе.

120/20 г **690 ₽**



МИКС КАРПАЧЧО ЛОСОСЬ-ТУНЕЦ

Карпаччо лосось, тунец. Подается на подушке микс
салата с медово-горчичной заправкой и слайсами
Пармезана.

180 г **710 ₽**

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Дор-Блю, бри, домашний сыр сулугуни и чанах. Подается с мёдом и грецкими орехами.

160/30 г **590 ₺**

Чанах / Сулугуни 50 г **220 ₺**

Дор-Блю / Бри 50 г **270 ₺**



АНТИПАСТО С ЧИАБАТТОЙ

Прошутто, колбаса Пепперони, бри, дор-блю. Подается с оливковым тапенадом и чиабаттой.

120/30/75 г **620 ₺**



МЯСНОЕ АССОРТИ

Отварной в специях говяжий язык, пряная буженина, сочный ростбиф из говядины и свиная грудинка вишневого копчения. Подается со сливочным хреном.

160/30 г **600 ₺**

Говяжий язык / Ростбиф 50 г **360 ₺**

Буженина / Свиная грудинка 50 г **250 ₺**



ДУЭТ ПО-АРМЯНСКИ

Ароматное вяленое мясо из говяжьей вырезки, приготовленное по фирменному рецепту.

100 г **540 ₺**



ТАРЕЛКА ДОМАШНЕГО САЛА

Ассорти из трех видов сала.

120/30/20 г 390 ₽



РУЛЕТКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ С СЫРНО-ЧЕСНОЧНОЙ НАЧИНКОЙ

120 г 410 ₽

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Обжаренные на гриле слайсы баклажана,
фаршированные сырno-ореховой начинкой.

120 г 450 ₽



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ СТОУН

Маринованное филе сельди. Подается с обжаренным картофелем стоун и красным луком.

75/75/20 г

430 ₽



СОЛЕНЬЯ ПО-ДОМАШНЕМУ

Овощи собственного соления. Капуста, томат, огурец, черемша, цветная капуста и чеснок.

200 г

390 ₽

СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Огурец, томат, перец болгарский и зелень.

200 г

420 ₽



САЛАТЫ

САЛАТ ЦЕЗАРЬ

Листья Ромейна и Айсберга с томатами черри, гренками и сыром Пармезан под соусом «Цезарь».

с цыпленком на мангале 250 г 580 ₽

с лангустинами 250 г 690 ₽



САЛАТ С РУКОЛОЙ И ЛАНГУСТИНАМИ

Листья рукколы заправленные соусом Песто. Подается с лангустинами гриль и томатами черри.

210 г 690 ₽

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ

Лосось фри обжаренный в оливково-устричной заправке со сливочным сыром и овощным миксом

230 г 710 ₽



НИСУАЗ

Микс листьев салата, заправленных винегретной заправкой, с кусочками тунца гриль прожарки Rare. Подается с помидорами черри, картофелем стоун и обжаренной кенийской фасолью.

240 г 630 ₽

САЛАТ С РОСТБИФОМ

Обжаренная говяжья вырезка, перец болгарский, черри, сыр Фета, микс салат, пикантный соус.

250 г 670 ₽



САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ

Обжаренное утиное филе, авокадо и груша.
Подается с микс салатом и фирменным ежевичным соусом.

240 г 650 ₽



САЛАТ С КОМАНДОРСКИМ КАЛЬМАРОМ И ЧУККОЙ

Обжаренный на гриле кальмар.
Подается на подушке из микс салата, заправленной соусом мацони и чуккой.

210 г 570 ₽



САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И ЛАНГУСТИНАМИ

Лосось х/к, икра масаго, креветки салатные, лангустины, мясо снежного краба, огурцы, перец болгарский, Яки соус.

250 г 690 ₽



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Обжаренная говяжья вырезка с луком в соевом соусе с кунжутным маслом и баклажанами фри на миксе из листа салата.

250 г 620 ₽

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И ОВОЩАМИ

Обжаренная телятина в пряно-кунжутном соусе с овощами, листьями салата и сыром Пармезан.

250 г 620 ₽



ОЛИВЬЕ

Классический русский салат. Основой нашего оливье является говяжий язык. Подается с перепелиным яйцом.

200 г 450 ₽

САЛАТ РУККОЛА КАПРЕЗЕ

Руккола, мини Моцарелла, томаты черри заправленные с соусом Песто и бальзамическим кремом.

180 г 660 ₽



ГРЕЧЕСКИЙ

Листья салата с миксом свежих овощей: томат, огурец, болгарский перец. Подается с традиционным греческим сыром Фета, маслинами, красным луком и классической заправкой.

240 г 490 ₽

СУПЫ

СОЛЯНКА

Блюдо русской кухни, готовится на мясном бульоне, используется несколько видов мяса и колбасных изделий, традиционно подается со сметаной.

350/30 г 470 ₽



БОРЩ

Традиционный борщ с говядиной. Подаётся с пампушками, сметаной и салом.

350/50/30 г 470 ₽



ХАРЧО

Национальный грузинский острый суп с говядиной, пряными грузинскими специями и рисом.

350 г 430 ₽



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С КРУТОНАМИ

Подается с вермишелью, отварной курой, перепелиным яйцом, зеленью и крутонами.

350/20 г 390 ₽





ЛОСОСЕВЫЙ

Ароматный рыбный суп из лосося с картофелем, паприкой и сливками.

350 г 590 ₽

УХА ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБЫ

Традиционная уха, в основу которой входит три вида рыбы: лосось, филе судака и треска. Подается с томатами черри.

350 г 550 ₽



КРЕМ-СУП ТЫКВЕННЫЙ

300 г 410 ₽

ТЫКВЕННЫЙ С ЛАНГУСТИНАМИ

300/30 г 520 ₽

Основой супа является тыква. Подается с соусом и семечками тыквы.

КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ

Суп из микса обжаренных грибов со сливками. Подается с хрустящими гренками

300/20 г 430 ₽



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЛАНГУСТИНЫ ГРИЛЬ

Лангустины, обжаренные с чесноком в кисло-сладком соусе. Подаются на подушке из микс салатов.

130/20 г 1020 ₽



БАКЛАЖАНЫ «ПАРМЕДЖАНО»

Слайсы баклажана, запеченные с сыром и классическим томатным соусом.

220 г 470 ₽

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ

Классические из тертого картофеля. Подаются со сметаной.

со сметаной 150/40 г 350 ₽

с грибным соусом 150/40 г 380 ₽



ЖУЛЬЕН грибной / с курицей и грибами

Микс грибов, обжаренные с луком
в сливочном соусе, под запеченным
сыром Моцарелла.

150 г **390 ₺**



АССОРТИ ТЕПЛЫХ СЫРОВ

Обжаренный на гриле сыр Халуми,
запеченный сыр Бри, сыр Косичка фри

150 г **570 ₺**

ОМЛЕТ / ГЛАЗУНЬЯ Бекон / Ветчина / Помидор

С овощной или мясной начинкой.
По вашему выбору.
Подается на порционной сковородке.

230 г **330 ₺**

ПАСТА

на выбор: Спагетти / Пенне / Фетучини

КАРБОНАРА

Паста с обжаренными ломтиками бекона в сливочном соусе. Подается с яичным желтком и сыром Пармезан.

320 г **570 ₽**



ПАСТА С УТКОЙ И ГРИБАМИ

Обжаренные грибы с болгарским перцем и уткой су-вид в соусе Хойсин.

320 г **600 ₽**



ПАСТА АЛЬФРЕДО

Паста с обжаренными кусочками куриного филе в сырно-сливочном соусе и сыром Пармезан.

320 г **550 ₽**



ПАСТА С ТУНЦОМ ГРИЛЬ

Паста в сливочном соусе с обжаренным красным луком, анчоусами, вялеными томатами и черри. Подается с тунцом гриль.

320 г **650 ₽**



ПАСТА САЛЬМОНЕ

Паста в сливочном соусе с лососем, лангустинами и креветками.

320 г 690 ₽



РИЗОТТО



РИЗОТТО С ШАФРАНОМ

150 г 370 ₽

РИЗОТТО С ГОВЯЖЬЕЙ ЩЕКОЙ

250 г 850 ₽



ПИЦЦА

МАРГАРИТА

Это типичная неаполитанская пицца, приготовленная из помидоров, сыра Моцарелла, свежего базилика.

440/550 г

460/550 ₽



ПЕППЕРОНИ

Классическая пицца с острыми колбасками пепперони, пицца соусом и сыром Моцарелла.

430/600 г

550/650 ₽



ЛЕНИНГРАДСКАЯ

Пицца соус, сыр Моцарелла, пряная телятина, куриное филе, бекон, перец болгарский, шампиньоны.

480/650 г

560/660 ₽



МЕКСИКАНСКАЯ

BBQ соус, сыр Моцарелла, телятина, колбаски пепперони, острый перец халапеньо, маринованные огурцы.

630 г

750 ₽



ЦЕЗАРЬ

Соус Цезарь, сыр Моцарелла, куриное филе, салат айсберг, черри, сыр Пармезан.

650 г 690 ₽



ПИЦЦА С ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛЫ

Совершенное сочетание вкуса и аромата. Приготовлена на основе сливочного соуса, с сыром Моцарелла, листьями базилика, медом и грецким орехом.

560 г 680 ₽

ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА

Соус Песто, сыр Моцарелла, карбонад, куриное филе, пепперони, шампиньоны.

650 г 690 ₽



ЧЕТЫРЕ СЫРА

Имеет изумительный, богатый вкус. Приготовлена из сыра с голубой плесенью, Моцареллы, Пармезана, сливочного соуса и базилика.

560 г 700 ₽

ХАЧАПУРИ

ИМЕРЕТИНСКИЙ

500 г 520 ₽



АДЖАРСКИЙ

400 г 450 ₽



МЕГРЕЛЬСКИЙ

550 г 590 ₽

МЕГРЕЛЬСКИЙ МИНИ

250 г 390 ₽



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БЕФ БУГРИНЬОН С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Томлёная говядина с шампиньонами и болгарским перцем
в томатном соусе с пряностями.

300 г 690 ₽



БЕФСТРОГАНОВ

Обжаренные ломтики говядины с грибами и луком
в сливочном соусе. Подается с картофельным пюре.

300 г 700 ₽

ГОБЯЖЬИ ЩЁЧКИ СУ-ВИД

Подаётся с пюре из батата, сыром Фета и каперсами.

250 г 790 ₽



РЁБРА КАЛЬБИ С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Томлёные рёбра Кальби в томатной глазури.
Подаётся с печёным картофелем, обжаренным на гриле.

200/150 г **950 ₹**



КЛАССИЧЕСКИЙ РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС С ПАНЧЕТТОЙ, ОБЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ

Подаётся с запечённым картофелем Айдахо под сыром Пармезан.
Соус на выбор.

250/50 г **750 ₹**



ДОЛМА С ГОВЯДИНОЙ / С БАРАНИНОЙ

Традиционное кавказское блюдо
из малосольных виноградных листьев,
начиненных говяжьим или бараньим фаршем
и рисом (начинка на выбор гостя), томленных
в собственному соку. Подается с соусом Мацони.

250/30 г **600 ₹**



ХИНКАЛИ минимальный заказ от 3-х штук

Большие грузинские пельмени с сочным мясным
фаршем и специями. Начинка на выбор гостя:
Свинина с говядиной или баранина.

1 шт **100 ₹**

УТИНОЕ ФИЛЕ С СОУСОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Обжаренное утиное филе на подушке из цветной капусты. Пикантность блюду придает фирменный соус из ежевики.

300 г 850 ₽



КУРИНОЕ ФИЛЕ С СЫРОМ И В БЕКОНЕ, С СОТЕ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ

Нежное куриное филе с сыром, завернутое в беконе, обжаренное до золотистой корочки. Подается с соте из микса грибов в сливочном соусе.

160/100 г 670 ₽

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ ФАРШИРОВАННЫЙ КРАБОМ

Подается с икорным пюре.

160/120 г 1170 ₽



ТУНЕЦ ГРИЛЬ С ПЮРЕ МЯТНОГО ГОРОШКА

Обжаренный на гриле тунец.
Подаётся с пюре из зелёного горошка с добавлением мяты.

250 г 970 ₽



ФИЛЕ СУДАКА СО ШПИНАТОМ

Филе судака, обжаренное в сливочном масле с чесноком.
Подаётся на подушке из обжаренного шпината,
красного лука в сливочном соусе.

210 г 780 ₽



КАЛЬМАР С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И УСТРИЧНЫМ СОУСОМ

Обжаренный кальмар с картофелем
стоун в сливочно-устричном соусе.

240 г 650 ₽



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА СКОВОРОДАХ

ГОВЯДИНА ПО-БОЯРСКИ

Обжаренные кусочки говяжьей вырезки, на горячей жаровне с маринованным луком, фаршированным помидором и картофелем айдахо с соусом «Демиглас».

450 г **990 ₽**



МЯСО ПО-ДУНГАНСКИ

Говяжья вырезка, болгарский перец, помидор, свежие огурцы, шампиньон, лук репчатый, китайская капуста.

350 г **870 ₽**



ВУЛКАН

Свинная шея жареная с картофелем Айдахо в грибном сливочном соусе, запеченная под сыром. Подается с соусом «Демиглас».

350 г **760 ₽**



СКОВОРОДКА

Свинная шея, картофель, лук красный, помидоры, грибы запеченные под сыром. Подается на порционной сковороде.

350 г **750 ₽**



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



СВИНАЯ РУЛЬКА НА ДВОИХ

Маринованная свиная рулька, запеченная в соусе BBQ. Подается с халапеньо, маслинами и маринованной капустой.

1000/120 г 1750 ₽

САДЖ

Курица / свинина / баранина, овощи гриль.

900 г 1750 ₽

900 г 1850 ₽

900 г 1990 ₽





МЯСНАЯ ТАРЕЛКА НА КОМПАНИЮ

Томлёные рёбра Кальби в томатной глазури, цыплёнок гриль, куриное бедро фри, бекон фри, шампиньоны в кляре, картофель фри, Айдахо. Подаётся с тремя соусами на выбор

1000/30/30/30 г **2450 ₽**

РЫБНОЕ АССОРТИ

Лангустины фри, лосось фри в устричном соусе, рыбные палочки и кальмар обжаренный на гриле

650/30/30 г **2190 ₽**



ОВОЩИ ПО-КАВКАЗСКИ

Печёные овощи: баклажан, перец, шампиньоны и томаты обжаренные на мангале. Подаётся с кинзой.

750 г **1400 ₽**

ГРИЛЬ МЕНЮ НА УГЛЯХ

Подаются с соусами на выбор

**КЛАССИЧЕСКИЙ СТЕЙК
ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ**

200/50 г 1270 ₽



СТЕЙК СТРИПЛОЙН

200/50 г 1690 ₽



**СТЕЙК РИБАЙ ВЛАЖНОГО
ВЫЗРЕВАНИЯ СОБСТВЕННОЙ
ФЕРМЕНТАЦИИ**

220/50 г 1490 ₽



СТЕЙК РИБАЙ

200/50 г 1990 ₽



СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА

160/50 г 1090 ₽



СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

200/50 г 750 ₽



СВИНЫЕ РЕБРА СУ-ВИД

450/50 г 1050 ₽



СТЕЙК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

160/50 г

590 ₺



ПЕЧЕНЫЙ ЦЫПЛЕНОК

300/50 г

830 ₺

**СТЕЙК ИЗ ФИЛЕ
ИНДЕЙКИ**

160/50 г

640 ₺

**СТЕЙК ИЗ БЕДРА
ИНДЕЙКИ**

150/50 г

670 ₺

СОУС НА ВЫБОР:

Арарат (Острый / не острый) / Демиглас / Сметана / Хрен / Горчица
Кетчуп / Сырный / Тартар / Чесночный / Фунги

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

130/50 г 1150 ₽



СТЕЙК ИЗ ТУНЦА

130/50 г 950 ₽

**ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ
КОМАНДОРСКИЙ
КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ**

150/50 г 690 ₽



СОУС НА ВЫБОР:

Арарат (Острый / не острый) / Деми-глас / Сметана / Хрен / Горчица
Кетчуп / Сырный / Тартар / Чесночный / Фунги

ШАШЛЫКИ НА УГЛЯХ

Подается с салатом из свежих овощей, домашней маринованной капустой,
на лаваше с традиционным соусом «Арарат»

ШАШЛЫК

из свиной шеи	150/50/30 г	620 ₽
из мякоти барана	150/50/30 г	790 ₽
из говядины	150/50/30 г	820 ₽
из филе индейки	150/50/30 г	620 ₽
из бедра индейки	150/50/30 г	620 ₽
из куриного бедра	150/50/30 г	590 ₽
из куриного филе	150/50/30 г	590 ₽

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

из говядины (острый/не острый)	150/50/30 г	590 ₽
из баранины (острый/не острый)	150/50/30 г	670 ₽
из курицы (острый/не острый)	150/50/30 г	540 ₽



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 г	200 ₹
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150 г	240 ₹
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	150 г	250 ₹
ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ СТОУН В ТРАВАХ	150 г	260 ₹
ПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ НА УГЛЯХ	150 г	370 ₹
БРОККОЛИ И ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	150 г	250 ₹
РИС БАСМАТИ	150 г	250 ₹



ХЛЕБ



СТОЛИЧНЫЙ

1 кус 20₹

ЛАВАШ

70 г 50₹

ЧИАБАТТА

150 г 220 ₹

ФОКАЧЧО

1 кус 20 ₹

ФОКАЧЧО С ПАРМЕЗАНОМ

250 г 220 ₹

ФОКАЧЧО С ПЕСТО

250 г 240 ₹

СОУСЫ

Арарат (Острый / не острый) / Демин-глас
Сметана / Хрен / Горчица / Кетчуп
Сырный / Тартар / Чесночный

50 г 100 ₹

Фунги

50 г 120 ₹



ДЕСЕРТЫ

СЫРНИКИ В АССОРТИМЕНТЕ
Сметана / джем / сгущенка.

150/50 г

350 ₽



БЛИНЫ В АССОРТИМЕНТЕ
Сметана / мед / сгущенка / джем.

150/50 г

350 ₽



ПАННА-КОТТА

Итальянский кремовый десерт.

150 г

350 ₽



ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ / ВИШНЕВЫЙ

Подается с шариком мороженого.

120/50 г **380 ₽**



БРАУНИ

Шоколадный брауни под ежевичным соусом с добавлением зефира, кусочками манго и сливочным мороженым.

110 г **390 ₽**



ТИРАМИСУ

Изысканный десерт итальянского происхождения.

120 г **360 ₽**

МЕДОВИК

Тающие заварные медовые коржи, пропитанные воздушным сметанным кремом.

140 г 350 ₽



ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК

120 г 350 ₽



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

700 г 690 ₽



ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

240 г 360 ₽

