

НОВИНКИ ОТ ШЕФА

АССОРТИ ДИП-СОУСОВ С ЧИАБАТТОЙ

- Классический гуакамоле из авокадо
- Томатная сальса с сыром Фета
- Соус тунга с сыром арла и кукурузой

250 г

440 ₽



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ

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

230 г

530 ₽



**СТЕЙК РИБАЙ ВЛАЖНОГО
ВЫЗРЕВАНИЯ СОБСТВЕННОЙ
ФЕРМЕНТАЦИИ**

Соус на выбор

220/50 г **1090 ₺**



СТЕЙК ИЗ БЕДРА ИНДЕЙКИ

Подается с миксом салата, овощей, сыром Фета и оливковой заправкой. Соус на выбор

150/50 г **470 ₺**

**КЛАССИЧЕСКИЙ РУБЛЕННЫЙ
БИФШТЕКС С ПАНЧЕТТОЙ,
ОБЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ**

Подается с запеченным картофелем Айдахо под сыром Пармезан.
Соус на выбор

250/50 г **590 ₺**





ШАШЛЫК ИЗ БЕДРА ИНДЕЙКИ

Подается с салатом из свежих овощей,
домашней маринованной капустой,
лавашом и соусом Арарат

150/50/30 г **460 ₺**

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подается с салатом из свежих овощей,
домашней маринованной капустой,
лавашом и соусом Арарат.

150/50/30 г **660 ₺**



ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ СУ-ВИД

Подается с пюре из батата,
сыром Фета и каперсами

250 г **490 ₺**



**РИЗОТТО
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И ШАФРАНОМ**

Обжаренный рис Арборио
в сливочно-винном соусе
с Пармезаном

250 г **570 ₺**



ПАСТА С ТУНЦОМ

Тунец обжаренный в собственном соку
в сливочном соусе с Пармезаном.
Паста на выбор

320 г **550 ₺**



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Охлажденный лосось с огурцом и авокадо заправленный устричным соусом.

100/20 г 480 ₺



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 420 ₺

ТАРТАР ИЗ ЗАПЕЧЁННОГО БАКЛАЖАНА НА УГЛЯХ

Мякоть запеченного баклажана маринуется в смеси специй. Подается на подушке из натурального йогурта с гренками багета.

100/30/50 г 310 ₺



ФОРШМАК ИЗ МУРМАНСКОЙ СЕЛЬДИ

Рубленое филе сельди с яблоком, красным луком и отварным яйцом. Подается с пикантной заправкой с добавлением соуса тобаско на земле из хлеба.

120/40 г 290 ₺

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

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

120/20 г

590 Р



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

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

160/30 г 490 Р

Чанах / Сулугуни 50 г 130 Р

Дор-Блю / Бри 50 г 210 Р



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 480 Р

Говяжий язык / Ростбиф 50 г 280 Р

Буженина / Свиная грудинка 50 г 160 Р



ДУЭТ ПО-АРМЯНСКИ

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

100 г 430 Р



ТАРЕЛКА ДОМАШНЕГО САЛА

Ассорти из трех видов сала.

120/30/20г 310₽



ПАТЕ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ЛУКОВЫМ МАРМЕЛАДОМ

Классическое пате из куриной печени. Подается с луковым мармеладом и гренками из багета.

120/60/50г 320₽



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ СТОУН

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

75/75/20г 320₽



РУЛЕТКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ С СЫРНО-ЧЕСНОЧНОЙ НАЧИНКОЙ

120г 310₽



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

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

120 г

340 ₽



СОЛЕНЬЯ ПО-ДОМАШНЕМУ

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

200 г

300 ₽



СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Огурец, томат, перец болгарский и зелень.

200 г

340 ₽



КАПРЕЗЕ

Легкая закуска из спелых томатов и сыра Моцарелла, заправленная соусом Песто.

240 г

460 ₽



САЛАТЫ

САЛАТ ЦЕЗАРЬ

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

с цыпленком на мангале 250г 460 ₺

с лангустинами 250г 560 ₺



САЛАТ С РУККОЛОЙ И ЛАНГУСТИНАМИ

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

210г 580 ₺

НИСУАЗ

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

240г 520 ₺



САЛАТ С РОСТБИФОМ

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

250г 550 ₺



САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ

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

240г 510₽



САЛАТ С КОМАНДОРСКИМ КАЛЬМАРОМ И ЧУККОЙ

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

210г 460₽



САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Микс морепродуктов, обжаренных
в медово-горчичном соусе с добавлением
соуса Песто. Подается на миксе салата.

210г 510₽



САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И ЛАНГУСТИНАМИ

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

250г 490₽



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И ОВОЩАМИ

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

250 г 510 ₺

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 510 ₺



САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ЦЫПЛЕНКА

Обжаренные кусочки печени цыпленка с картофелем стоун, миксом листьев салата и винегретной заправкой.

240 г 420 ₺



ОЛИВЬЕ

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

200 г 370 ₺



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 390 ₺



СУПЫ

СОЛЯНКА

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

350/30 г 390 ₺



БОРЩ

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

350/50/30 г 380 ₺

ХАРЧО

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

350 г 330 ₺



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С КРУТОНАМИ

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

350/20 г 310 ₺



ТОМ ЯМ

400 г

460 ₽

С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ

400 г

490 ₽

Тайский острый суп с лангустинами, курицей, грибами вешенками, черри, лаймом и тайскими специями. Подается с рисом.



ЛОСОСЕВЫЙ

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

350 г

470 ₽



УХА ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБЫ

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

350 г

450 ₽



КРЕМ-СУП ТЫКВЕННЫЙ

300 г

330 ₽

С ЛАНГУСТИНАМИ

300/30 г

430 ₽

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 340 ₺



ХОЛОДНЫЙ БОРЩ

350 г 310 ₺



ОКРОШКА НА КВАСЕ

350 г 310 ₺



ОКРОШКА НА КЕФИРЕ

350 г 310 ₺



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЛАНГУСТИНЫ ГРИЛЬ

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

130/20 г 860 ₽



БАКЛАЖАНЫ «ПАРМЕДЖАНО»

Слайсы баклажана, запеченные с сыром и классическим томатным соусом.

220 г 390 ₽



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ

Классические оладьи из тертого картофеля.

со сметаной 150/40 г 280 ₽

с грибным соусом 150/40 г 300 ₽



ОМЛЕТ / ГЛАЗУНЬЯ Бекон / Ветчина / Помидор

С овощной или мясной начинкой. По вашему выбору подается на порционной сковороде.

230 г 280 ₽



ЖУЛЬЕН грибной / с грибами и курицей

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

150 г 270 ₽

ПАСТА

на выбор: Спагетти / Пенне / Фетучини

КАРБОНАРА

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

320г

450 ₽



ПАСТА С УТКОЙ И ГРИБАМИ

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

320г

490 ₽



ПАСТА АЛЬФРЕДО

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

320г

450 ₽



ПАСТА ПЕСТО

Паста с обжаренными томатами черри в соусе Песто. Подается с сыром Пармезан.

320г

470 ₽



ПАСТА САЛЬМОНЕ

Паста в сливочном соусе с лососем, лангустинами и салатными креветками.

320 г 570 ₽



ПАСТА С ТУНЦОМ ГРИЛЬ

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

320 г 530 ₽



РИЗОТТО

РИЗОТТО С ШАФРАНОМ

150 г 250 ₽



РИЗОТТО С ГОВЯЖЬЕЙ ЩЕКОЙ

250 г 690 ₽

ПИЦЦА

МАРГАРИТА

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

440/550 г 390/470 ₺



ПЕППЕРОНИ

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

430/600 г 460/560 ₺



ЛЕНИНГРАДСКАЯ

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

480/650 г 470/570 ₺



МЕКСИКАНСКАЯ

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

630 г 590 ₺



ЦЕЗАРЬ

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

650 г 590 ₺



КАРБОНАРА

Имеет нежный пикантный вкус. Приготовлена на основе томатного соуса, с сыром Моцарелла, слайсами копченого бекона, яйцом и сыром Пармезан.

650 г 570 ₺



ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА

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

650 г 600 ₺



ЧЕТЫРЕ СЫРА

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

560 г 590 ₺



САЛМОНЕ

Нежнейшая и простая пицца с лососем на основе сливочного соуса.

650 г 660 ₽



ГАВАЙСКАЯ

Пицца соус, Моцарелла, куриное филе, ананас, паприка.

630 г 540 ₽



ПИЦЦА С ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ

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

560 г 560 ₽



НЬЮ-ЙОРКЕР

Карбонат, шампиньоны, болгарский перец, руккола, пицца соус, Моцарелла.

430/600 г 460/560 ₽



ХАЧАПУРИ

ИМЕРЕТИНСКИЙ

500г 440₽



АДЖАРСКИЙ

400г 380₽

МЕГРЕЛЬСКИЙ

550г 490₽

МЕГРЕЛЬСКИЙ МИНИ

250г 310₽



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БЕФСТРОГАНОВ

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

300 г 530 ₽



УТИНОЕ ФИЛЕ С СОУСОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Обжаренное утиное филе на подушке из цветной капусты.

Пикантность блюду придает фирменный соус из ежевики.

300 г 620 ₽



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 510 ₽



КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

Обжаренное куриное филе, фаршированное сливочным маслом, в панировке.

Подается с ананасом гриль и фирменным ежевичным соусом.

160/50/50 г 490 ₽



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ ФАРШИРОВАННЫЙ КРАБОМ

Подается с икорным пюре.

160/120 г

930 ₺



ФИЛЕ СИБАСА С СОУСОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И БЕЛОГО ШОКОЛАДА

Филе сибаса обжаренное с тимьяном в сливочном масле. Подается с соусом из цветной капусты с добавлением белого шоколада.

200 г 790 ₺



ФИЛЕ СУДАКА СО ШПИНАТОМ

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

210 г

570 ₺



МАКРЕЛЬ С СОУСОМ АРАБЬЯТА

Обжаренное филе скумбрии на гриле. Подается на классическом соусе Арабьята, приготовленном на основе томатов, собственного соку, анчоусов и овощей.

250 г 620 ₺



ДОЛМА С ГОВЯДИНОЙ / С БАРАНИНОЙ

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

250/30 г **430/470 ₺**



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 **85 ₺**

КАЛЬМАР С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И УСТРИЧНЫМ СОУСОМ

Обжаренный кальмар с картофелем стоун в сливочно-устричном соусе.

240 г **490 ₺**



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 690 ₽



МЯСО ПО-ДУНГАНСКИ

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

350 г 660 ₽

ВУЛКАН

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

350 г 560 ₽



СКОВОРОДКА

Свиная шея, картофель, лук красный, помидоры, грибы запеченные под сыром. Подается на порционной сковородке.

350 г 540 ₽

ЧАНАХИ

Грузинское блюдо с кусочками баранины, паприки, картофеля и баклажанов, томленных в горшочке со специями.

450 г

580 ₺



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



СВИНАЯ РУЛЬКА НА ДВОИХ

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

1000/120 г

1080 ₺

САДЖ

Курица / свинина / баранина, овощи гриль.

900 г 1450 ₺

900 г 1550 ₺

900 г 1750 ₺



ГРИЛЬ МЕНЮ НА УГЛЯХ

Подаются с соусами на выбор

**КЛАССИЧЕСКИЙ СТЕЙК
ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ**

200/50 г 980 ₺



СТЕЙК СТРИПЛОЙН

200/50 г 1400 ₺



СТЕЙК РИБАЙ

200/50 г 1750 ₺



СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА

160/50 г 890 ₺



ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА СУ-ВИД

220/50 г 890 ₺



СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

200/50г 510₽



СВИНАЯ ГРУДИНКА

Маринованная свиная грудинка, обжаренная на гриле и запеченная в томатной глазури.

250/50г 540₽



СВИНЫЕ РЕБРА ВВQ

450/50г 730₽



**МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ
ВЫРЕЗКИ В БЕКОНЕ**

160/50г 460₽



СТЕЙК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

160/50г 410₽



ПЕЧЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК

300/50г 590₽



СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ

160/50г 460₽



СОУС НА ВЫБОР:

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

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

130/50 г 890 ₺



СТЕЙК ИЗ ТУНЦА

130/50 г 690 ₺



**ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ
КОМАНДОРСКИЙ
КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ**

150/50 г 510 ₺



СОУС НА ВЫБОР:

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

ШАШЛЫКИ НА УТЛЯХ

Подается с салатом из свежих овощей, домашней маринованной капустой, лавашом и соусом «Арарат»

ШАШЛЫК

из свиной шен	150/50/30 г	470 ₺
из свиной вырезки	150/50/30 г	450 ₺
из мякоти барана	150/50/30 г	640 ₺
из грудки индейки	150/50/30 г	460 ₺
из куриного бедра	150/50/30 г	440 ₺
из куриного филе	150/50/30 г	420 ₺



ЛЮЛЯ-КЕБАБ

из говядины (острый/не острый)	150/50/30 г	420 ₺
из баранины (острый/не острый)	150/50/30 г	470 ₺
из курицы (острый/не острый)	150/50/30 г	370 ₺



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПОРЕ	150г	150 ₺
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150г	160 ₺
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	150г	170 ₺
ПЕЧЕНЬ КАРТОФЕЛЬ СТОУН В ТРАВАХ	150г	170 ₺
ПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ НА УГЛЯХ	150г	290 ₺
БРОККОЛИ И ЦВЕТНАЯ КАПУСТА на выбор: на пару / на гриле	150г	180 ₺
РИС БАСМАТИ	150г	190 ₺



СОУСЫ

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

50г 60 ₺

Фунги

50г 90 ₺

ХЛЕБ



СТОЛИЧНЫЙ

1 кус 15 ₺

ЛАВАШ

70г 45 ₺

ЧИАБАТТА

150г 170 ₺

ФОКАЧЧО

1 кус 15 ₺

ФОКАЧЧО С ПАРМЕЗАНОМ

250г 170 ₺

ФОКАЧЧО С ПЕСТО

250г 190 ₺



ДЕСЕРТЫ

СЫРНИКИ В АССОРТИМЕНТЕ
Сметана / джем / сгущенка.

150/50 г 290 ₺



БЛИНЫ В АССОРТИМЕНТЕ
Сметана / мед / сгущенка / джем.

150/50 г 280 ₺

ПАННА-КОТТА

Итальянский кремный десерт.

150 г 250 ₺



ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ / ВИШНЕВЫЙ

Подается с шариком мороженого.

120/50 г 320 ₽



БРАУНИ

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

110 г 320 ₽

ТИРАМИСУ

Изысканный десерт итальянского происхождения.

120 г 270 ₽



МЕДОВИК

Тающие заварные медовые коржи, пропитанные воздушным сметанным кремом.

130 г 260 ₺



ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК

120 г 270 ₺

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

700 г 600 ₺



ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

240 г 290 ₺

