

ЗАВТРАКИ

СЫРНИКИ 150 гр 270 P
Воздушные сырники, приготовленные так деликатно, что структура творога остается неизменной. Подаем со сметаной и домашним вишневым вареньем-пятиминуткой

ДРАНИКИ 130 гр 160 P
Ароматные draniki из тертого картофеля, обжаренные на сливочном масле. Подаем со сметаной и укропным маслом

ЯИЧНИЦА 170 гр 150 P
Солнечная глазунья из двух яиц в сочетании с томатами и нежными грибами

ОМЛЕТ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ 225 гр 150 P
Классический омлет из яиц и молока с добавлением сливочного сыра

ОВСЯНАЯ КАША 200 гр 120 P
Нежная овсяная каша на молоке, подаем с маслом

ЗАКУСКИ

КЛАБ СЭНДВИЧ 800 гр 620 P
Огромный пятислойный бутерброд, способный насытить самого голодного гостя! В составе: несколько обжаренных ломтиков бекона, три яйца, помидор и куриная грудка су-вид*

МИЛФЕЙ ИЗ ЛОСОСЯ-ГРАВЛАКС И АВОКАДО 250 гр 760 P
Слой из ломтиков слабосоленого лосося, авокадо и сливочного сыра дополнены укропным маслом, идеально объединяющим вкусы всех ингредиентов

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО 180 гр 550 P
Свежий тунец, заправленный оливковым маслом. Вкус морепродукта оттенен крем-фрешем, солеными каперсами и терпкой рукколой

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 140 гр 520 P
Основу блюда составляет телячья вырезка, подвергшаяся обработке шоковым холодом, оливковое масло и соус из листьев японской кинзы - периллы. Дополнено стружкой вяленого желтка

ЖАРЕННЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ 250 гр 350 P
Обжаренные во фритюре куриные крылья. Подаем с остро-сладким тайским соусом

ЧИЧАРРОН 150 гр 180 P
Традиционная мексиканская закуска - воздушные чипсы из свиной шкуры с пикантным соусом «Сальса»

КАПУСТА КИМЧИ 150 гр 220 P
Пекинская капуста, маринованная по традиционному корейскому рецепту. Микс из чеснока, свежего имбиря, красного перца, анчоусов и кисло-сладкого яблока дарит блюду неповторимый вкус

ХУМУС КЛАССИЧЕСКИЙ 350 гр 260 P
Традиционный хумус из нута, пасты «Тахини» и букета восточных специй «Рас-эль-Ханут». Подаем со свежими питаи

НАГГЕТСЫ С МОЦАРЕЛЛОЙ 260 гр 380 P
Куриное филе су-вид* обернуто ломтиками сыра «Моцарелла» и обжарено во фритюре до хрустящей корочки в английской панировке. Подаем с чесночным соусом «Айоли»

СПРИНГ-РОЛЛ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И КРЕВЕТКОЙ 180 гр 390 P
Свернут из рисовой бумаги с салатным листом, рисовой лапшой и пикантной заправкой. Подаем с остро-сладким соусом в азиатском стиле

СПРИНГ-РОЛЛ С КОПЧеным УГРЕМ 140 гр 480 P
Свернут из рисовой бумаги и листа нори с начинкой из сливочного сыра, огурца и икры летучей рыбы. Подаем с соусом «Терияки»

СПРИНГ-РОЛЛ С МАЛОСОЛЬНЫМ ЛОСОСЕМ 170 гр 480 P
Свернут из рисовой бумаги. Вкусовое сочетание дополнено хумусом, огурцом и сыром «Филадельфия». Подаем с легким соевым соусом

БРУСКЕТТА С АВОКАДО 60 гр 180 P
Салат из рубленых свежих и вяленых томатов, авокадо, каперсов и базилика на слегка тостированном ломтике итальянской чабатты

БРУСКЕТТА С ТУНЦОМ 70 гр 180 P
Хрустящий ломтик чабатты, украшенный сочными листьями салата, полосками омлета, помидорами и нежным тунцом

БРУСКЕТТА С МОЦАРЕЛЛОЙ 70 гр 180 P
Поджаренный тост из ржаного хлеба, запеченный с песто из шпината, вялеными томатами, беконом и сыром «Моцарелла»

СЭНДВИЧ С РИЙЕТОМ ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ 250 гр 420 P
Из подкопченной рыбы мы готовим рийет - нежный паштет с белым вином и специями. Поджаренные ломтики хлеба, салат «Айсберг», маринованный лук, сливочный сыр и свежий огурец завершают блюдо

СЕВИЧЕ ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК 250 гр 560 P
Традиционное мексиканское блюдо из рубленых помидоров и свежих креветок, которые маринуются в «тигровом молоке» (сок лайма, перец чили, лук и свежая кинза)

ВИТЕЛЛО ТОННАТО 160 гр 540 P
Классическая итальянская закуска из телятины, приготовленной методом су-вид*. Традиционно подается под соусом из тунца и анчоусов. Очень богатый вкус оттенен терпкостью рукколы и сыра «Пармезан»

ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

ШАРКУТЬЕ 780 гр 1900 P
Большая доска деликатесов со всего света: брезаола - итальянская сыровяленая говядина, террин из домашней птицы - французкий мясной хлеб, гуанчиале - итальянские копченые свиные щеки, мякоть крыла индейки в стиле прошутто, тамбовский окорок, паштет из печени оленя, испанские сыровяленые колбасы «Чоризо» и «Сальчичон», сыры, оливки, вяленые томаты, сухофрукты, орехи, инжирное и шелковичное варенье, хлебные палочки гриссини и поджаренные ломтики хлеба

ЛЮБОЙ ИНГРЕДИЕНТ ШАРКУТЬЕ 50 гр 200 P

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 250 гр 920 P
Гармоничное ассорти из сыров местного производства. Дополнено инжирным вареньем, ароматным цветочным медом, орехами и фруктовыми чипсами

ПИВНАЯ ТАРЕЛКА 340 гр 440 P
Ассорти закусок к пиву: жареные во фритюре кольца кальмара, луковые кольца, чесночные гренки, сырные палочки и лук фри. Подаем с сырно-чесночным и острым томатным соусом

МАГАДАНСКАЯ КРЕВЕТКА 350 гр 940 P
Креветка из Охотского моря, сваренная и быстро замороженная прямо на рыболовном судне. Деликатно размороженная, с сохранением структуры и вкуса морепродукта. Подаем на льду с соусом «Терияки»

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ РОСТБИФА С АВОКАДО 230 гр 590 P
Ростбиф, маринованный в соевом соусе с кориандром, подается на подушке из салатных листьев и томатов-конкассе с добавлением пикантного красного лука. Заправлен ароматным эстрагоновым маслом

САЛАТ ИЗ ПЕЧЁНОЙ СВЕКЛЫ 220 гр 370 P
Сочетание пряной запеченной свеклы, сладких нот кураги и терпкой вяленой клюквы. Заправлен итальянским соусом «Песто», с нежным творожным кремом

САЛАТ ЦЕЗАРЬ 250 гр 400 P
Сочные листья салата с пикантным соусом на основе анчоусов и нашим ноу-хау - котлетой из рубленой куриной грудки. Декорирован чипсами из белого багета

СУПЫ

РАМЕН 400 гр 340 P
Знаменитый японский суп. В его составе пшеничная лапша, куриная грудка, тигровые креветки, шампиньоны, нори, половинка яйца и, конечно, - традиционный японский бульон «Даши», придающий блюду тот самый неповторимый вкус

ФО БО 400 гр 450 P
Вьетнамский острый суп с ломтиками маринованной говядины на крутом бульоне, обогащенном целой палитрой национальных специй

СУП-КРЕМ ИЗ ТЫКВЫ 230 гр 250 P
Насыщенный суп-крем из тыквы, приготовленный на бульоне с добавлением лука и корня сельдерея. Дополнен творожным сыром и пудрой из маслин

БОРЩ 420 гр 300 P
Традиционный сибирский борщ с кусочком томленой телятины на кости. Подаем с пампушками, чесноком и домашним салом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В ГЛАЗУРИ ИЗ АПЕЛЬСИНА 500 гр 690 P
Нежнейшие свиные ребра, запечённые до карамельной корочки под медово-апельсиновой глазурью. Подаем с картошкой фри и тушеной капустой «Шукрут» по традиционному немецкому рецепту

ТЕЛЯТИНА «ВОК» С ХУМУСОМ 350 гр 520 P
Сочетание прожаренной на сковороде вок телятины с овощами в соусе «Терияки» и классического хумуса. Подаем с питаи

БИФСТЕКС ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ЖАРеным КАРТОФЕЛЕМ 310 гр 470 P
Ароматный бифштекс из рубленого мяса с жареным яйцом. Подаем с картофелем под-домашнему

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ 350 гр 760 P
Медленно тушёная целиком утиная ножка су-вид*. Подаем с пюре из сельдерея с мускатным орехом под вишневым соусом с добавлением красного вина

УТИНАЯ ГРУДКА С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ 250 гр 750 P
Деликатно обжаренная утиная грудка с теплым инжиром и соево-ванильным соусом на базе рисового вина и натуральной ванили

КОТЛЕТА ИЗ РУБЛЕННОЙ БАРАНИНЫ 170 гр 420 P
Отбитая, тонко нарезанная баранина, вымоченная в луковом соке. Подаем с рукколой, рублеными томатами и горчичным соусом на основе «Демигляс»

КУРИНАЯ ГРУДКА СУ-ВИД С РИСОМ 270 гр 370 P
Для исповедующих ЗОЖ. Куриная грудка, маринованная в соусе «Терияки», приготовленная методом су-вид* - долгое томление в вакууме при невысокой температуре

КОТЛЕТА ПОЖАРСКАЯ 400 гр 460 P
Большая котлета из рубленой куриной грудки в хрустящей панировке. Подаем с картофелем фри и нашим соусом «Зеленый бульон» на основе петрушки и оливкового масла

КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ С ХУМУСОМ 350 гр 390 P
Ароматная куриная печень, обжаренная на сковороде вок с травами и овощами, прекрасно сочетается с классическим хумусом. Подаем с питаи

СЕМГА ЖАРЕНАЯ 220 гр 990 P
Филе семги, жареное или приготовленное на пару по Вашему желанию. Подаем с освежающим салатом из рукколы и лимона под сливочно-грибным соусом

ДОРАДА АКВА ПАЦЦА 300 гр 980 P
Неаполитанский способ тушения рыбы в «бешеной воде», состоящей из белого вина, помидоров и петрушки

БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ И МЕДОВЫМ СОУСОМ 500 гр 650 P
Ароматный бургер с котлетой из рубленого мяса, нежным арахисово-медовым майонезом, корншонами, кинзой и сыром «Чеддер». Дополнен жареным яйцом и беконом. Подаем с картошкой фри

БУРГЕР С КУРИНОЙ КОТЛЕТОЙ 460 гр 500 P
Сочная куриная котлета, секрет которой в особом способе рубки мяса ножом. Свежесть и пикантный вкус даёт запечённая свекла, заправленная апельсиновым соусом. Подаём с картошкой фри

БУРГЕР ДИАБЛО С ГОВЯЖЕЙ КОТЛЕТОЙ 420 гр 650 P
Котлета из рубленого ножом мяса, острый соус на сметане, сыр «Чеддер», бекон и хрустящий лист свежего салата прекрасно делают своё дело! Подаём с картошкой фри

ДЕСЕРТЫ

НАПОЛЕОН 150 гр 250 P
Любимый торт из детства - хрустящее слоеное тесто и заварной крем

ТАРТ «КРЕМ-КАРАМЕЛЬ» 140 гр 280 P
Яркий десерт из двух слоёв карамели: сливочно-белой и насыщенно-шоколадной, покрытых карамелизованными орехами

ТОФФИ ПУДИНГ 160 гр 240 P
Классический английский десерт, называемый на своей родине Sticky toffee pudding. Готовится на основе фиников, при подаче поливается горячей карамелью

ТОРТ «ПРАГА» 140 гр 200 P
Шоколадный торт, пропитанный тягучим сахарным сиропом со сметанно-шоколадным кремом

МЕДОВИК 180 гр 200 P
Классический медовый торт с шариком мороженого

ТОРТ «ЧЕРЕМУХОВЫЙ» 100 гр 150 P
Сибирский специалитет: нежные коржи из черемуховой муки пропитаны сиропом и прослоены сметанным кремом

ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ 50 гр 120 P
Традиционный американский десерт: плотное шоколадное пирожное в шоколадной глазури с дроблеными грецкими орехами

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ 10 гр 30 P

ПАННА КОТТА С МАЛИНОВЫМ КУЛИ 100 гр 170 P
Вариация классического итальянского сливочного десерта. Сладкий малиновый соус отлично дополняет общую палитру вкуса

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА» 50 гр 70 P
Пирожное из бисквитной крошки с добавлением какао и коньяка

*су-вид - приготовление путем долгого томления в вакууме при невысокой температуре

 - Веганское блюдо

 - Большой размер

 - Острое блюдо