

Холодные закуски

Канане с красной икрой /85гр	400Р
Букет из свежих овощей /430гр	410Р
Мясная нарезка /290/80/50гр	750Р
Нарезка по-деревенски /100гр	250Р
Карпаччо /180/50гр	500Р
Язык отварной /100/50гр	500Р
Рыбная нарезка /150гр	680Р
Селедочка по-русски /200/30гр	320Р
Ассорти сырное /200гр	410Р
Овощной погребок /260гр	390Р

*Милочка, если хотите похудеть —
ешьте голый и перед зеркала.*

Фанна Раневская

Горячие закуски

Жульен куриный /170гр	370Р
Жульен грибной /170гр	350Р
Креветки отварные /100гр	480Р
Креветки Ля Шигре /130гр <small> тигровые креветки, жареные в оливково-чесночном соусе с перцем чили и лимоном</small>	800Р
Кальмары в кляре /100/50г	330Р
Фритто Камамбер /100/50гр	440Р

*Наличие различной кухни у разных народов доказывает,
что хорошая пища — это просто привычная пища.*

Клод Гельвеций

Салат из рыбы и морепродуктов

Салат царский /230гр

| кальмар, креветки, крабовые палочки, икра красная, оливки,
| масла, лимон майонез

650Р

Нежность /240гр

| брокколи, семга с/с, креветки, яйцо, перец болгарский,
| масла, майонез

530Р

Морской каприз /200гр

| креветки с листьями пекинской капусты и сыром

470Р

Оливия /230гр

| салат из овощей и морепродуктов, заправляется майонезом

590Р

Флорентийский /220гр

| салат из свежих листьев латука с кусочками грейпфрута
| и слабосоленой семги, под фирменным соусом

600Р

Цезарь с тигровыми креветками /230гр

680Р

Цезарь с сёмгой /230гр

680Р



Салаты из овощей

Салат овощной с говядиной /230гр салат из свежих овощей и медальонами обжаренного мяса с соусом на основе киви	450Р
Греческий /230гр салат из свежих овощей и сыра «Фета» под фирменным соусом	450Р
Салат из овощей и зелени /230гр	270Р
Салат из свежей капусты /180гр	150Р
Салат из рукколы с кедровыми орешками /220гр с-т руккола, мангольд, черри, мацарелла, кедровые орешки, лимон, масло оливковое	500Р

Салаты из мяса и птицы

Гриль-салат /230гр телятина, морковь по-корейски, свежие помидоры, перец болгарский, листья салата, масло оливковое	400Р
Оливье от Ермака /230гр куриное филе, гов. язык, буженина, свежий и маринованный огурец, отварной картофель, репчатый лук, зеленый горошек, перепелиное яйцо	360Р
Вальдорф /230гр куриная грудка, перец болгарский, свежие помидоры, чеснок, сыр сливочный. Заправляется майонезом	320Р
Гнездо Глухаря /230гр грудка куриная, ветчина, шампиньоны, яйцо перепелиное, майонез, картофель, капуста пекинская, зелень	360Р
Династия /230гр салат из капусты, отварной язык, в/к колбаса под фирменным соусом	390Р
Цезарь с курицей /230гр	570Р
Валансьен /230гр семга с/с, шампиньоны, картофель, огурец маринованный, майонез	450Р
Мужской каприз /230гр телятина, грудка куриная, ветчина, яйцо куриное, яблоко, майонез, сыр	450Р

Супы

Солянка мясная /330гр	500Р
Борщ украинский с гренками, салом и чесноком/330/50гр	350Р
Легкий овощной суп / 300гр	280Р
Харчо с телятиной /300гр	350Р
Уха по-фински /300гр	550Р
Фляки по-польски /300/30гр	350Р
Грибной суп-пюре /300/30гр	350Р

Голова — лучшая
приправа к пище

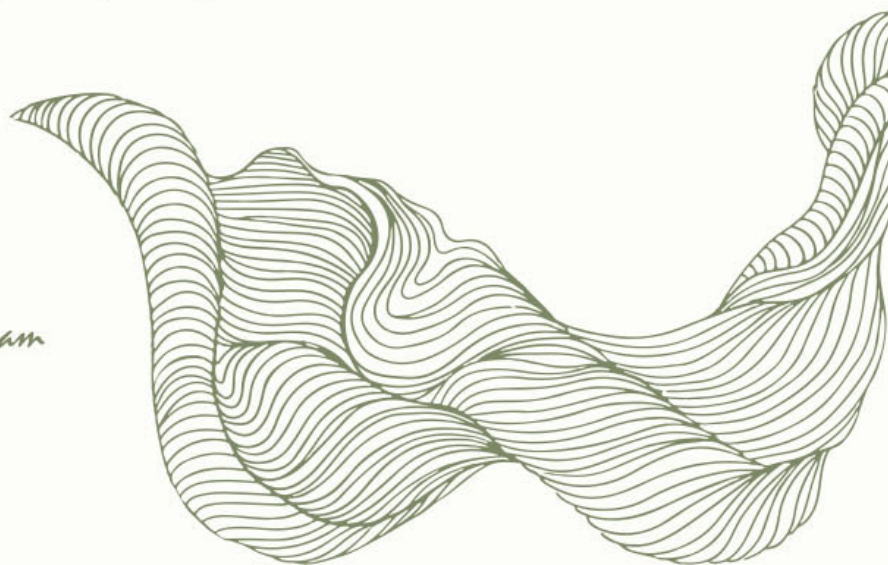
Сократ

Хлеб

Ржаной /30гр	10Р
Булочка пражская /40гр	40Р
Булочка французская /40гр	40Р

Приготовить хороший салат и быть искусным дипломатом — дело одинаково тонкое: и в том, и в другом случае важно в точности знать, сколько употребить масла, а сколько уксуса.

О. Уайльс.



Горячие блюда из птицы

Гусарский мешочек /250гр картофельный конвертик, куриное филе, цуккини в сливочном соусе	360Р
Стейк из куриной грудки /150/30гр подается под сырным соусом	350Р
Индейка припущенная овощами /200гр нежное филе индейки припущенное с кукурузой, зеленым горошком и морковью	380Р
Цыпленок тапака /за 100гр цыпленок "корнишон", обжаренный до золотистой корочки под чесночным соусом шоризали	250Р
Перепела в беконе/за 100гр сочная, нежная тушка перепелки, запеченная в тонком ломтике хрустящего венгерского бекона	400Р

Горячие блюда из свинины

Медальоны "Фаустино" /120/40гр обжаренные на гриле медальоны, завернутые в бекон под соусом "Дижон"	450Р
Мясо по-французски /300гр обжаренная свинина, запеченная с овощами и грибами под сырной шубкой	400Р
Пательня /160гр поджаренная свиная грудка и шея с опятами и луком	350Р
Ребрышки свиные /за 100гр ароматные, сочные, необычайно вкусные запеченные свиные ребрышки, подаются с соусом BBQ	280Р
Стейк из свинины на кости /за 100гр	350Р
Эскалон /120гр отбивная свинная с обжаренными помидорами	350Р

Горячие блюда из телятины

Телятина "фахитос" /210гр телятина с овощами в томатном соусе. Подается на горячей сковороде	500Р
Стейк из телятины /за 100гр мраморный стейк подается с соусом BBQ	800Р
Тёщин язык /100/30гр маринованный язык обжаривается на гриле, подается с хреном	500Р
Телятина Орлофф /200гр телятина тушеная с черносливом	650Р

Горячие блюда из рыбы и морепродуктов

Семга паровая /за 100гр <small> филе семги, масла</small>	600Р
Дорада /за 100гр <small> нежная запеченная дорада с классическим французским соусом Шар-Шар</small>	340Р
“Марья Искусница” /120/40гр <small> обжаренное филе семги под нежным сливочным соусом, украшенное красной лососевой икрой и черной икрой “Шобико”</small>	690Р
Семга “Аля-Руссо” /100/20гр <small> запеченное филе семги с беконом, подают под сливочным соусом</small>	600Р
Стейк из семги /за 100гр <small> жареный на гриле стейк семги, подается с соусом Наршараб</small>	690Р
Форель по-польски /250гр <small> запеченная радужная форель с картофелем и помидорами под сырной шубкой</small>	600Р
Форель-гриль /1шт <small> авторская, запеченная радужная форель</small>	580Р

Горячие блюда из рубленого мяса

Колдуны с мясом /180/50гр <small> картофельные драники с мясом</small>	280Р
Пельмени запеченные /250гр <small> домашние пельмени по старому бабушкиному рецепту, запеченные в сливочно-сырном соусе</small>	320Р
Пельмени со сметаной /200/50гр <small> отварные классические домашние пельмени ручной лепки</small>	300Р

Пасты

Спагетти Карбонара /270гр	450Р
Спагетти Болоньезе /250гр	380Р
Феттучине Кон Сальмоне /250гр	960Р

*Даже шедевры кулинарии
не могут быть сохранены ни в каких музеях.
Они следуются тем быстрее, тем они прекрасней.*

В. Похлебкин

Русские Блины

Блинчики в ассортименте (сметана, джем, масло) 200P

Блинчики с икрой 430P

Блинчики с мясом 290P

Блинчики с семгой 450P

Блинчики с творогом 250P

Блины с курицей и грибами 290P

Блинчики с сыром 210P

Блинчик с ветчиной и сыром 220P

Драники со сметаной 200P

Омлет с ветчиной и помидорами 280P

*Аппетит приходит
во время еды,
особенно если едите не вы.*

Ян Климен

Гарниры

Брокколи в устричном соусе /160гр 250P

Картофель отварной с зеленью /150гр 100P

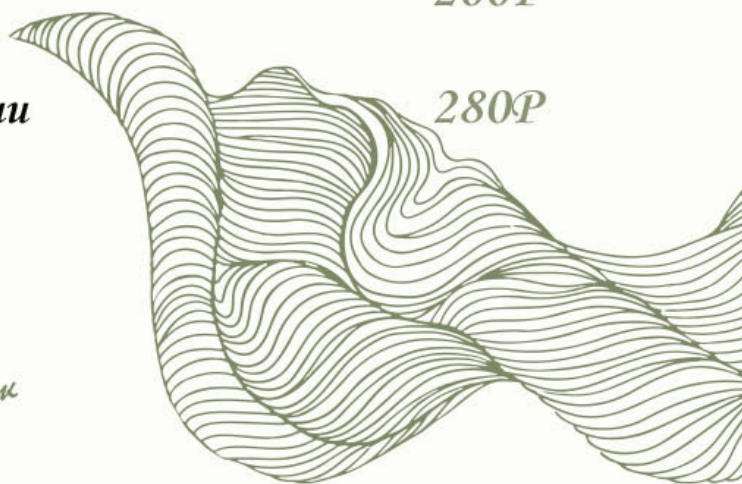
Картофель Айдахо /130гр 150P

Картофель-фри /130гр 150P

Овощи-гриль /190гр 360P

Рис /150гр 100P

Гречка /150гр 100P



Десерты

Жареное мороженое /120гр

| холодный шарик настоящего мороженого,
| заключенный в горячую, хрустящую оболочку

250₽

Мороженое с орехами и шоколадом /150гр

230₽

Мороженое с топингом /120гр

210₽

Чизкейк "Нью-Йорк" /240гр

300₽

Пирамису /170гр

| итальянский десерт из бисквита «савоярди»,
| пропитанный кофейным сиропом с Амаретто и крема на основе «Маскарпоне»

300₽

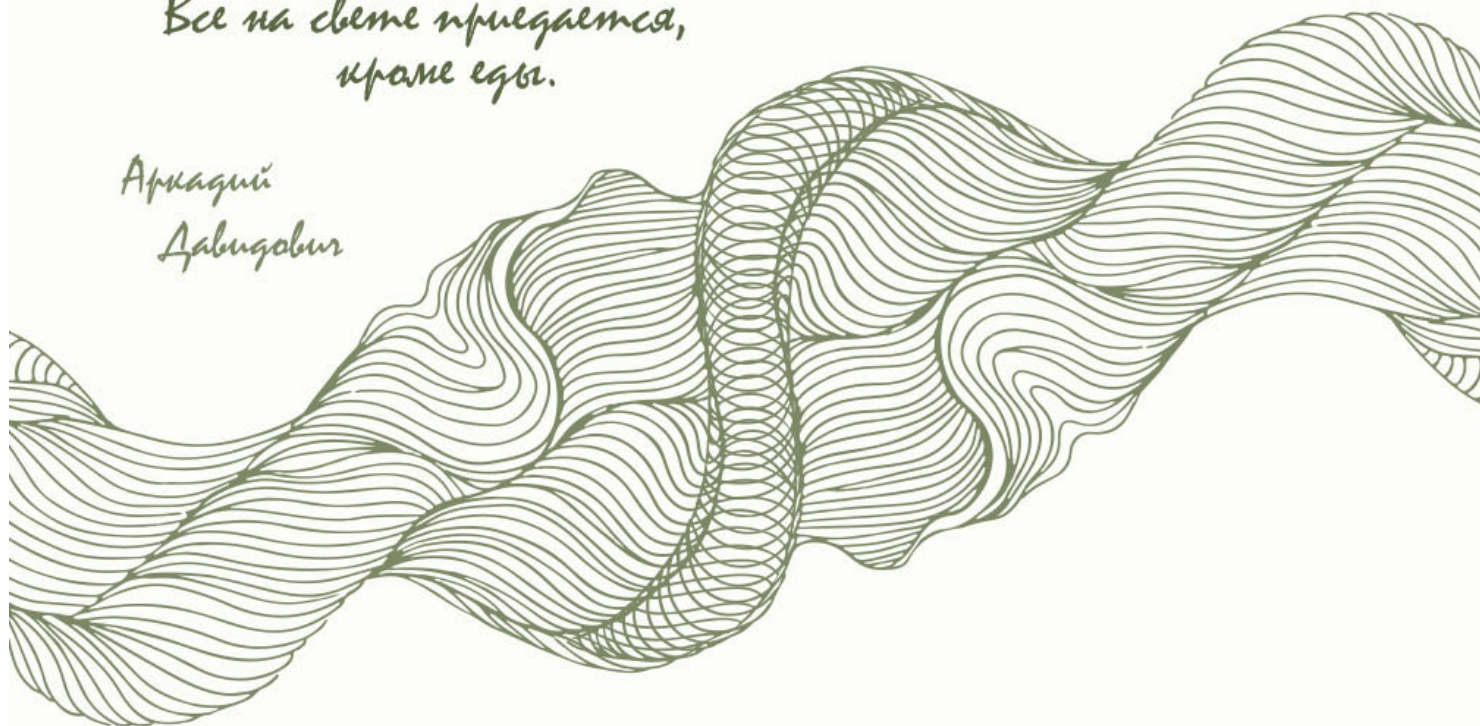
Венский штрудель /100/50гр

| классический яблочный штрудель с мороженым

250₽

Все на свете приедается,
кроме еды.

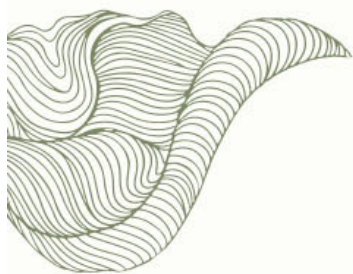
Аркадий
Давидович



Между хорошим обедом и долгой жизнью
только та разница,
что за обедом сладкое подают в конце.

Роберт Льюис Стивенсон

Напитки



Женщины едят
за разговорами,
мужчины
разговаривают за едой

Малькольм де Шазаль

Чай

ягодный, облепиховый,
с чабрецом, имбирный,
из свежей мяты и лайма /1000мл 200Р

черный, зеленый, фруктовый /1000мл 170Р

черный, зеленый, фруктовый /250мл 100Р

Пусть Ваша пища будет вашей медициной
и пусть вашими лекарствами будет
ваша пища.

Гиппократ

Фреши

Яблочный 230Р

Морковный 230Р

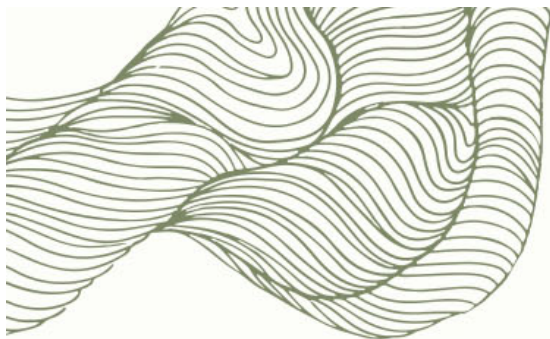
Апельсиновый 270Р

Морс /250мл 100Р

| облепиховый, лимонный, клюквенный

Коктейли молочные/200мл 200Р

| в ассортименте



" Вода является самым
пренебрегаемым питательным
веществом в вашем рационе,
но одним из важнейших.

Кофе

Джулия Чайлд

Американо	170Р
Эспрессо	170Р
Капучино	200Р
Эспрессо по-венски	200Р
Латте	210Р
Глясе	220Р
Моққо	250Р
Раф-кофе	250Р
Ирландский кофе <small> С добавлением виски</small>	290Р
Французский кофе <small> С добавлением коньяка</small>	300Р

Самая вкусная еда
таит в себе маленький секрет.....
В нее всегда бросают щепоточку любви