



МЕНЮ



САЛАТЫ

время приготовления 10-15 минут

Из свежих овощей

на ваш выбор заправляется: оливковым маслом / душистым маслом / сметаной / майонезом

.....260 гр

Греческий с брынзой

.....300 гр

«Осака»

с цуккини, креветками, листьями салата и пикантным соусом

.....190 гр

«Эрми»

с листьями салата, раковыми шейками и креветочным соусом

.....220 гр

Винегрет с пряной сельдью

.....250 гр

«Сельдь под шубой» в японском стиле

.....200 гр

«Эльзас»

с вяленой уткой, листьями салата и пряным ягодным соусом

.....190 гр

Цезарь

с креветками / с куриной грудкой

.....230 гр

Оливье

со слабосоленым лососем / с говяжьим языком

.....200/220 гр

«Номад»

с кониной, листьями салата и пикантным соусом

.....250 гр

ЗАКУСКИ

время приготовления 10-15 минут

Овощное ассорти

огурцы, томаты, перец болгарский, редис, зелень

.....260/30 гр

Рыбное ассорти

лосось слабосоленый, скумбрия холодного копчения, сельдь слабосоленая, эсколар

.....225/50 гр

Мясное ассорти «Казахстан»

казы, жал, жая, отварная баранина

.....240/20 гр

Сырное ассорти

пармезан, шавру, брынза, острый, эдам, фета

.....245/30 гр

Соленья домашние

помидоры бочковые, капуста квашеная, солёные огурцы, чеснок

.....260 гр

Слабосоленая сельдь с тёплым картофелем

.....230 гр

Паштет из печени индейки с грушей

.....260 гр

Карпаччо из печёной свеклы с мягким сыром и ягодами

.....270 гр

Тигровые креветки гриль

.....200/40 гр

Жюльен

с курицей / с лесными грибами

.....150 гр

Яйца по-шотландски под хрустящей мясной корочкой / 2 шт.

.....360 гр

Тёплые чесночные гренки

.....250 гр

Копчёный сыр «Чечил»

.....80 гр

СУПЫ

время приготовления 20-25 минут

Балык-шурпа с судаком и лососем

.....250 гр

Домашняя лапша с курицей

.....250 гр

Борщ с телятиной и чесночной пампушкой

.....250/40/20 гр

Шурпа с бараниной

.....300 гр

Солянка мясная

.....250/40 гр

Кукси

холодный / горячий

корейский суп с говядиной, пшеничной лапшой, маринованными овощами, с добавлением соевого соуса и специй

.....350 гр

СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ

время приготовления 20-25 минут

Сэндвич / 2 шт

со слабосоленой сёмгой / с куриной грудкой / с салями

.....220 гр

Тёплый сэндвич / 3 шт.

с тигровыми креветками и острым соусом / с ветчиной и сыром

.....220/250 гр

Краббургер

котлета из мяса краба, салат чука, огурцы, красный лук, японский соус

.....300/40 гр

Чизбургер

котлета из мраморной говядины, сыр Чеддер, солёные огурцы, помидоры, красный лук, фирменный соус

.....510/40/40/15 гр

Шеф-бургер

две котлеты из мраморной говядины, солёные огурцы, помидоры, красный лук, фирменный соус

.....680/50/50/50 гр

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

время приготовления 30-50 минут

Пельмени с говядиной, бульоном и сметаной

.....300/40 гр

Манты

с говядиной и тыквой / с бараниной

.....300/50 гр

Бешбармак

.....400/160 гр

Томлёный кролик с гречневой лапшой и сырным соусом

.....400 гр

Томлёная щека телёнка с картофельным пюре и мясным соусом

.....450 гр

Кордон-блю из курицы с ветчиной и сыром

подаётся с отварным рисом

.....390/50 гр

Утиная ножка «Конфи» с картофелем по-деревенски

.....300/30 гр

Стейк Рибай из говядины

соус и гарнир на ваш выбор

.....300 гр

Стейк Тибон из говядины

соус и гарнир на ваш выбор

.....300 гр

Стейк Тибон из баранины

соус и гарнир на ваш выбор

.....150 гр

Антрекот из конины

соус и гарнир на ваш выбор

.....300 гр

Перепёлка жаренная на гриле

соус и гарнир на ваш выбор

.....250 гр

Шашлык из говядины

с лавашом, маринованным луком и салатом из огурцов и томатов

.....220/20/50 гр

Шашлык из баранины

с лавашом, маринованным луком и салатом из огурцов и томатов

.....180/20/50 гр

Шашлык из бараньей корейки

с лавашом, маринованным луком и салатом из огурцов и томатов

.....180/20/50 гр

Люля из баранины

с лавашом, маринованным луком и салатом из огурцов и томатов

.....180/20/50 гр

Шашлык из куриного филе

с лавашом, маринованным луком и салатом из огурцов и томатов

.....190/20/50 гр

Шашлык из куриных крылышек

с лавашом, маринованным луком и салатом из огурцов и томатов

.....220/20/50 гр



МЕНЮ



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

время приготовления 30-35 минут

Стейк судака на пару с овощами и зелёным маслом
.....330 гр

Филе радужной форели с чёрными тортеллини и сливочным соусом
.....300 гр

Филе сома с диким рисом и соусом из зелёного лука
.....390/50 гр

Стейк из сёмги жаренный на гриле
соус и гарнир на ваш выбор
.....170/40 гр

Микижа - камчатский лосось в специях, жаренный на гриле целиком
соус и гарнир на ваш выбор
.....350/50/50 гр

Сибас / Дорадо на гриле
соус и гарнир на ваш выбор
.....350/50 гр

КОТЛЕТЫ

время приготовления 30-35 минут

Крабкейк из камчатского краба
с картофельным пюре-васаби и пикантным соусом
.....350/100 гр

Котлеты из судака с паровым рисом и соусом «Тартар»
.....365/50 гр

Котлеты из кролика с морковным хумусом и грибным соусом
.....410/50 гр

Биштекс из говядины с картофельным драником и домашним кетчупом
.....350/50 гр

Котлеты из говядины с картофельным пюре и медово-горчичным соусом
.....450/50 гр

Котлета «Пожарская» с картофельным пюре и грибным соусом
.....370/50 гр

ПАСТА

На ваш выбор: Тальятелле, Лингвини, Спагетти

время приготовления 20-25 минут

«Арабьята» с мягким сыром, овощами в остром томатном соусе
.....350 гр

«Альфредо» с лососем в сливочном соусе
.....310 гр

«Гамбери» с креветками и соусом из лобстера
.....350 гр

«Карбонара» с беконом из говядины в сливочном соусе
.....300 гр

«Болоньезе» с рубленой говядиной в томатном соусе
.....340 гр

ВЫПЕЧКА

время приготовления 20-25 минут

Чебуреки / 2 шт. с говядиной / с бараниной
.....210 гр

Самса / 1 шт. с говядиной / с бараниной / с курицей
.....100 гр

Пирог с судаком и картофелем
.....300 гр

Пирог со шпинатом и сыром
.....300 гр

Мини-хачапури по-аджарски
.....100 гр

Большое хачапури по-аджарски на компанию
.....350 гр

ГАРНИРЫ

время приготовления 10-15 минут

Овощи
кабачки, томаты, болгарский перец, лук
Гриль / на пару
.....150 гр

Картофель
Жареный с луком / фри / пюре / печеный с сыром
.....150 гр

Гречка
Отварная с маслом / с грибами и луком
.....150 гр

Рис
Отварной / с овощами / на пару
.....150 гр

СОУСЫ

Сливочно-грибной / сливочно-перечный / тартар / 1000 островов / гранатовый / из лесных ягод / ткемали / сладкий чили / барбекю / шашлычный
.....50 гр

ДЕСЕРТЫ

время приготовления 10-15 минут

Пирожное «Медовик»
.....110/30/10 гр

Пирожное «Наполеон»
.....140 гр

Пирожное «Грета»
.....150 гр

Пирожное «Морковно-тыквенное»
.....140 гр

Пирожное «Красный бархат»
.....150 гр

Лимонный кейк
.....215 гр

Чизкейк «Нью-Йорк»
.....120/30 гр

«Тирамису» классический
.....115 гр

Тёплый ванильно-грушевый пирог с мороженым
.....120/30 гр

Безе с ванильным мороженым и желе из манго-маракуйи
.....190 гр

Конфеты ручной работы в ассортименте / 8 шт.
.....80 гр

Фруктовое ассорти
апельсины, яблоки, бананы, киви, мандарины, виноград
.....250 гр

ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ

время подачи 10-15 минут

Курабье ванильное / курабье шоколадное / с тыквенными семечками / арахисовое / овсяное
.....100 гр

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

1 шарик

время подачи 10-15 минут

Ванильное / крем-брюле / сливочное с грецким орехом / шоколадное / клубничное / фисташковое
.....50 гр

ВАРЕНЬЕ

время подачи 10-15 минут

Малиновое / клубничное / вишнёвое / яблочное с брусникой
.....50 гр