

## Холодные закуски

<b>Ассорти овощей</b> (огурец, помидор, болгарский перец, зелень, маслины) 55,27ккал	<b>( В )</b>	150/20г	<b>180 р</b>
<b>Ассорти мясных закусок</b> (говядина сыровяленая, буженина, конина копчёноварёная, зелень маслины) 529,52ккал		150/20г	<b>350 р</b>
<b>Ассорти рыбное</b> (сёмга слабосоленая, балык масляной рыбы, маслины, лимон, зелень) 191,51ккал		100/22г	<b>400 р</b>
<b>Лосось шеф-посола</b> (сёмга слабосоленая собственного посола, зелень, маслины, лимон) 191,51ккал		100/22г	<b>400 р</b>
<b>Ассорти сырное</b> (Камамбер, Дор Блю, Пармезан, Чедер, мёд ,виноград) 841,2ккал		160/50/50г	<b>490 р</b>
<b>Сельские соленья</b> 151,36ккал (соленые огурцы, помидоры, квашеная капуста, перец маринованный, зелень)	<b>( В )</b>	300/2г	<b>250 р</b>
<b>Тещины грибочки</b> (грибы солёные, лук маринованный, масло растительное, зелень )271,63ккал	<b>( В )</b>	200/2г	<b>280 р</b>
<b>Язычок с хреном</b> (язык говяжий , соус хрен, маслины, зелень) 311,07ккал		100/40/12г	<b>400 р</b>
<b>Селёдочка к водочке</b> (сельдь , картофель отварной, лук маринованный, лимон, масло подсолнечное, зелень) 328,8ккал		100/160/2г	<b>200 р</b>
<b>Ассорти из сала с горчицей</b> (сало соленое и грудинка копченая, подается с горчицей, зелень)		150/30/2г	<b>300 р</b>

**( В ) -вегетарианское блюдо**

## Салаты

<b>«Греческий»</b> (микс из листьев салата , помидор, огурец, перец болгарский, сыр Фитаки, лук , маслины в соусе «Греческий») 373,7ккал	200/2Г	<b>230 р</b>
<b>«Винегрет»</b> (свекла, картофель, морковь, корнишоны, капуста квашеная, зеленый горошек, масло оливковое, лук)293,02ккал	<b>( В )</b> 200/2Г	<b>180 р</b>
<b>«С морепродуктами»</b> (коктейль из морских деликатесов, салатный микс, томат черри, яйцо, майонез) 345,88ккал	200/2Г	<b>270 р</b>
<b>«Морской риф»</b> (сёмга солёная, яйцо, огурец свежий, салатный микс, икра красная, майонез) 356,1ккал	200/2Г	<b>300 р</b>
<b>«Цезарь» с курицей</b> ( микс из листьев салата с куриным филе, <b>крутонами</b> , помидорами черри и маслинами в соусе Цезарь)348,75ккал	200/2Г	<b>250 р</b>
<b>«Креветки с овощами»</b> ( микс из листьев салата, свежий огурец, свежий помидор, яйцо, креветки салатные, сыр, заправка из оливкового масла и бальзамического уксуса)348,75ккал	200/2Г	<b>250 р</b>
<b>«Гурман»</b> ( язык говяжий, шампиньоны жареные, огурцы корнишоны маринованные, лук репка, яйцо, перец болгарский, заправленные майонезом)348,75ккал	200/2Г	<b>260 р</b>
<b>«Говядина в соусе «Цахтон»</b> ( говядина отварная, соус цахтон, зелень)348,75ккал	200/2Г	<b>300 р</b>
<b>«Будапешт»</b> ( говядина отварная, перец болгарский, томат, лук маринованный, заправка на оливковом масле, зелень)348,75ккал	200/2Г	<b>250 р</b>

**( В )** -вегетарианское блюдо

## Горячие закуски

<b>Чесночные гренки</b> (хлеб ржаной жареный с чесноком) 403,4ккал	<b>( В )</b>	100г	<b>100 р</b>
<b>Пивная тарелка</b> ( колбаски охотничьи жареные, креветки в панировке,гренки чесночные, луковые кольца, пикантные кешью ,соусы Барбекю и Сливочно-чесночный)752,64ккал		250/80г	<b>500 р</b>
<b>Куриные крылышки</b> (подаются с соусом «Барбекю») 212,99ккал		280/40г	<b>300 р</b>
<b>Луковые кольца</b> (подаются со «Сливочным» соусом) 301 ккал		150/50	<b>200 р</b>
<b>Креветки в панировке</b> (подаются со «Сливочным» соусом) 301 ккал		150/50	<b>400 р</b>
<b>Гамбургер</b> (нежнейшая котлета, сочные овощи, сливочный сыр на оригинальной чёрной булке с кунжутом. Подаётся с картофелем фри и соусом для гамбургера) 205,2 ккал		270/50/50г	<b>300 р</b>

## Первые блюда

<b>Бульон куриный с сухариками</b> (прозрачный бульон с кусочками курицы и сухариками) 261,77ккал		300г	<b>150 р</b>
<b>Борщ с говядиной и сметаной</b> (пикантный борщ , в основе- капуста, картофель, морковь, лук, свекла ,кусочки говядины и сметана) 560,54ккал		400г	<b>200 р</b>
<b>Солянка сборная мясная</b> (изысканное горячее блюдо из мясных деликатесов , говядины, куриной грудки, каперсов, корнишенов с добавлением оливок ,с лимоном и сметаной) 465,7ккал		400г	<b>200 р</b>
<b>Уха из двух видов рыб</b> (легкий суп с кусочками сёмги, судака, картофелем и луком , а также свежими томатами) 393,06ккал		400г	<b>200 р</b>

**( В ) - вегетарианское блюдо**

## Горячие блюда

### Свинина

<b>Стейк из свиной шеи с соусом Барбекю</b> (свиная шейка жареная ,подается с соусом Барбекю) 329,75ккал	150/40г	<b>480 р</b>
<b>Сен Жермен</b> (вырезка свиная под сырной корочкой с начинкой из шампиньонов) 343,55ккал	100/100г	<b>450 р</b>
<b>Сковородка со свиной</b> (жареная на свиная мясная соломка со сладким перцем, луком, цуккини, баклажанами, томатами в ароматных пряностях с картофельными дольками) 256,99ккал <u>Подается на порционной чугунной сковороде</u>	350г	<b>500 р</b>
<b>Свиные ребрышки «Барбекю»</b> (маринованные в оригинальном соусе свиные ребрышки) 431,75ккал	200/40г	<b>480 р</b>

### Говядина

<b>Мясо по-Французски</b> (вырезка говяжья с помидором и луком ,запеченная под сырным соусом) 309,37ккал	185г	<b>500 р</b>
<b>Сковородка с говядиной</b> (вырезка говяжья со сладким перцем, луком, цуккини, баклажанами, томатами в ароматных пряностях с картофельными дольками) 226,45ккал <u>Подается на порционной чугунной сковороде</u>	350г	<b>600 р</b>
<b>Бефстроганов из говяжьей вырезки</b> (вырезка говяжья со сливочным соусом ) 409,37ккал	200г	<b>480 р</b>
<b>Сковородка с трешухой</b> (говяжий рубец жареный с луком) 349,29ккал <u>Подается на порционной чугунной сковороде</u>	200г	<b>250 р</b>

## Птица

<b>Куриное филе гриль</b> (куриное филе, обжаренное на гриле) 216,41ккал	150г	<b>340 р</b>
<b>Отбивная куриная грудка с помидоркой под сырным соусом</b> (куриная грудка под сырной корочкой с помидоркой) 430,6ккал	200г	<b>380 р</b>
<b>Цыплёнок табака</b> (цыплёнок корнюшон, замаринованный по старинному рецепту) 380,6ккал	400г	
<b>Сковородка с курицей</b> (жареная куриная соломка со сладким перцем, луком, цуккини, баклажанами, томатами в ароматных пряностях с картофельными дольками )349,29ккал <u>Подаётся на порционной чугунной сковороде</u>	350г	<b>400 р</b>

## Рыба

<b>Стейк из сёмги</b> (семга жареная на гриле)193,82ккал	150г	<b>480 р</b>
<b>Стейк лосося запечённый в фольге</b> (ароматная семга с соусом из сливок, приготовленная в фольге ) 158,87ккал	150г	<b>480 р</b>
<b>Стейк из тунца</b> (филе тунца ЛОЙН, на гриле)193,82ккал	150г	<b>480 р</b>
<b>Судак под сливочно-грибным соусом</b> (обжаренное филе судака, припущенное в соусе из шампиньонов, лука и сливок) 344,27ккал	150/80г	<b>400 р</b>
<b>Судак под соусом песто</b> ( филе судака жареное классическим способом , подаётся под соусом Песто) 172,6 ккал	150/40г	<b>400 р</b>

## Пельмени и Вареники

<b>Пельмени домашние с бульоном и сметаной</b> (фарш смешанный из свинины и говядины) 405,25ккал	200г	<b>280 р</b>
<b>Вареники с картофелем и грибами</b> (самая популярная вариация вареников, подаются со сметаной) 391,83ккал	200г	<b>250 р</b>

## Гарниры

<b>Овощи гриль</b> 52,79ккал (баклажан, цукини, перец болгарский, томат , обжаренные на оливковом масле)	<b>( В )</b> 200г	<b>180 р</b>
<b>Рис с овощами</b> 144,11 ккал	<b>( В )</b> 180г	<b>120 р</b>
<b>Гречка с шампиньонами</b> 207,14 ккал	<b>( В )</b> 180г	<b>120 р</b>
<b>Картофельные дольки</b> 220,82ккал	<b>( В )</b> 150г	<b>100 р</b>
<b>Картофель фри</b> 220,82ккал	<b>( В )</b> 150г	<b>100 р</b>
<b>Гречка отварная</b> 275,54ккал	<b>( В )</b> 150г	<b>100 р</b>
<b>Рис отварной</b> 201,12 ккал	<b>( В )</b> 150г	<b>100 р</b>

## Десерты

<b>Чизкейк Филадельфия</b> (Нью-йоркский классический торт из сыра Филадельфия) 789,45ккал	150г	<b>200 р</b>
<b>Молочные профитроли</b> (изысканные заварные пирожные с кремовой какао-начинкой и сливочным топингом) 513 ккал	150г	<b>250 р</b>
<b>Торт «Медовый»</b> 789,45ккал	120г	<b>200 р</b>
<b>Торт «Прага»</b> 789,45ккал	120г	<b>200 р</b>
<b>Мороженое ванильное</b> 182,4ккал	100г	<b>100 р</b>
<b>С ТОПИНГОМ</b> в ассортименте 242,92ккал шоколадный/вишневый/лесные ягоды/миндальный	100/25г	<b>120 р</b>
<b>Фрукты: (В)</b>		
<b>яблоко</b> 44,4ккал	100 гр	<b>50 р</b>
<b>апельсин</b> 37,8ккал	100 гр	<b>50 р</b>
<b>виноград</b> 64,2ккал	100 гр	<b>50 р</b>

**(В) - вегетарианское блюдо**

