

## БЛЮДА ДЛЯ КОМПАНИИ

### НАБОР СТЕЙК - ГРИЛЬ 3850 ₺

set steak - grill

Стейк из телятины классический, скерт-стейк, стриплойн-стейк, тальятта из телятины, микс гриль овощной, картофельные дольки, лаваш, соус Шашлычный, соус Тар тар.

Вес: 900/390/100 гр. | БЖУ: 301/152 | Ккал: 2665



### НАБОР ШАШЛЫКОВ БОЛЬШОЙ 3150 ₺

big set skewers

Шашлык из свиной шеи, шашлык из куриных бедер, люля из курицы, люля свиного-вяжьи, шашлык из куриной грудки, шашлык из говядины, шашлык из баранины, соус Шашлычный.

Вес: 1360/220/100 гр. | БЖУ: 404/379/9 | Ккал: 5162

### НАБОР ШАШЛЫКОВ МАЛЫЙ 1650 ₺

small set skewers

Шашлык из свиной шеи, шашлык из куриных бедер, люля из курицы, люля свиного-вяжьи, соус Шашлычный.

Вес: 830/220/100 гр. | БЖУ: 269/250/6 | Ккал: 3440

### НАБОР ПИВНОЙ 780 ₺

set for beer

Корюшка, мойва, кольца кальмара, обжаренные во фритюре, гренки, соус Чили, соус Тар-тар.

Вес: 720/100 гр. | БЖУ: 72/39/0 | Ккал: 640

### НАБОР К ВОДОЧКЕ 1330 ₺

set for vodka

Сало соленое, сало копченое, грибы соленые, помидоры соленые, огурцы соленые, черемша, перчик соленый, сельдь слабосоленая, картофель отварной, буженина из индейки, соус Хрен.

Вес: 1000/100 гр. БЖУ: 32/12/48 | Ккал: 1957

### НАБОР РЫБА - ГРИЛЬ 3450 ₺

set fish grill

Филе судака, сибас, креветки тигровые, филе лосося, филе трески, кальмары, спаржа, соус Тар-тар.

Вес: 990/100 гр. | БЖУ: 112/83/2 | Ккал: 1211

### НАБОР К ВИНУ 1250 ₺

wine set

Сыровяленый окорок, испанские оливки, сыры собственного приготовления десертные и козий, вяленые томаты, клюквенный соус, кедровые орешки.

Вес: 540 гр. | БЖУ: 54,3/110,6/59,6 | Ккал: 1456,7

### ПЛАТО ИЗ МЯСНЫХ РУЛЕТОВ 540 ₺

meatloaf plateau

Фирменные рулеты собственного производства из курицы с маслинами, из говядины с сыром и зеленью, из свинины с беконом.

Вес: 240 гр. | БЖУ: 40,1/40,9/2,8 | Ккал: 539,5

## ЗАКУСКИ

### РЫБНОЕ

set «Fish»

### #СРЕДНЕЕ 1400 ₺

Лосось, сельдь малосольная, рулетики из лосося, зелень.

Вес: 650 гр. | БЖУ: 101/64/32 | Ккал: 1067

### #МАЛОЕ 790 ₺

Лосось, балык масляной рыбы.

Вес: 200 гр. | БЖУ: 38/24/12 | Ккал: 400

### СЕМГА ПО-РУССКИ 890 ₺

Russian style salmon

Толстые ломтики малосоленой сёмги

Вес: 200 гр. | БЖУ: 54/37/1 | Ккал: 534

### ТАР-ТАР ИЗ СЕМГИ 520 ₺

salmon tar-tar

Тар-тар из филе семги и каперсов, заправленный сливочным соусом и дижонской горчицей.

Вес: 140/20 гр. | БЖУ: 32/35/2 | Ккал: 457

### ТАПАС РЫБНЫЙ 1450 ₺

fish tapas

Канапе из угря кабаяки на свежем огурце, тар-тар из лосося с каперсами на брускетах, тар-тар из сельди и красного лука на тостах из бородинского хлеба, рулетики с лососем.

Вес: 630 гр. | БЖУ: 67,9/92,8/44,9 | Ккал: 1286,2

### МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ

meat gastronomy

### #СРЕДНЯЯ 1460 ₺

Сыровяленый окорок, буженина из индейки, буженина из свинины, ростбиф из телятины.

Вес: 500 гр. | БЖУ: 61,9/66,3/34 | Ккал: 980,7

### #МАЛАЯ 690 ₺

Буженина из свинины, рулет из курицы, буженина из индейки, ростбиф из телятины, соус Хрен и Горчичный.

Вес: 250/100 гр. | БЖУ: 31,5/55,5/1,7 | Ккал: 632,4

### КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 410 ₺

beef carpaccio with arugula and Parmesan

Тонко нарезанная маринованная телятина с соусом Песто, рукколой и сыром Пармезан.

Вес: 120 гр. | БЖУ: 23/4/1 | Ккал: 132

### РОСТБИФ НА ТОСТАХ 595 ₺

roast beef on toast

Ростбиф средней прожарки с зеленью на тостах.

Вес: 260 гр. | БЖУ: 92/70/15 | Ккал: 1064

### ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНКИ 230 ₺

chicken liver pate

Паштет из куриной печени с перечно-луковым соусом и багетом.

Вес: 100/50/50 гр. | БЖУ: 56/5,6/4,3 | Ккал: 229

### ФЕРМЕРСКИЕ ОВОЩИ 460 ₺

С КОЗЬИМ СЫРОМ

farm vegetables with goat chesse

Свежие помидоры, огурцы, сыр козий, стебель сельдерея, редис, болгарский перец, зелень.

Вес: 450 гр. | БЖУ: 3/2/15 | Ккал: 98

### ЗАКУСКА КАПРЕЗЕ 430 ₺

small caprese

Сыр Моцарелла, помидоры, базилик, соус Песто.

Вес: 215 гр. | БЖУ: 10/12/2 | Ккал: 157

### РАЗНОСОЛ 380 ₺

dainties

Черемша, помидоры соленые, грибы соленые, чеснок маринованный, огурцы, лук репка, перец соленый.

Вес: 400 гр. | БЖУ: 8,2/0,5/18,8 | Ккал: 212,3

### ОЛИВКИ ОТБОРНЫЕ ИСПАНСКИЕ С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ 350 ₺

selected spanish olives with dried tomatoes

Гигантские оливки с вялеными томатами собственного производства, фаршированные сыром Фета.

Вес: 120 гр. | БЖУ: 2/16/10 | Ккал: 173



### ГРИБОЧКИ ДОМАШНЕГО ПОСОЛА 240 ₺

home-made pickled mushrooms with fragrant

vegetable oil

Грибы собственного посола с репчатым луком и зеленью с ароматным постным маслом

Вес: 100 гр. | БЖУ: 5/10/3 | Ккал: 125

### ДОМАШНИЕ СЫРЫ 720 ₺

home made chesse

Сыр козий с зеленью по-деревенски, сыр десертный с орехами кешью и курагой, сыр с оливками, сыр с салями, печеным перцем и базиликом, сыр с вяленными томатами.

Вес: 400/150/50 гр. | БЖУ: 45/2/15 | Ккал: 497

### ФРУКТОВАЯ 1500 ₺

fruit plate

#БОЛЬШАЯ

Вес: 2400 гр. | БЖУ: 15,9/6,9/332,3 | Ккал: 1454,1

### #МАЛАЯ 750 ₺

Вес: 1200 гр. | БЖУ: 7,9/3,45/118 | Ккал: 727

## САЛАТЫ

### САЛАТ С КУРОЧКОЙ ЛОНДОНСКИЙ 275 ₺

salad with chicken London

Куриное бедро Тандури, помидоры, огурцы, болгарский перец, лук, отварные яйца, зелень, заправка Прованс.

Вес: 300 гр. | БЖУ: 29/47/7 | Ккал: 567

### САЛАТ С КУРИЦЕЙ, ВИНОГРАДОМ 360 ₺

salad with chicken, grapes

Обжаренное куриное филе, грибы, свежий виноград, томаты Черри, лист салата Микс, сыр Фета, заправка Прованс.

Вес: 300 гр. | БЖУ: 29/47/7 | Ккал: 320

### САЛАТ ДЕРЕВЕНСКИЙ С СЫРОМ ФЕТА 280 ₺

rustic feta salad

Помидоры, огурцы, маслины, сыр Фета, перец болгарский, лук, масло оливковое, зелень.

Вес: 300 гр. | БЖУ: 10/14/8 | Ккал: 290

### ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯТИНОЙ 240 ₺

salad Olivier with veal

Классический салат из отварных овощей и говядины.

Вес: 200 гр. | БЖУ: 18/43/20 | Ккал: 529

### САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНКОЙ И ГРИБАМИ 330 ₺

salad with chicken liver and mushroom

Куриная печень обжаренная с добавлением портвейна, шампиньоны, салат микс, помидоры, заправка Бальзамическая, мед.

Вес: 200 гр. | БЖУ: 8,6/4,8/11,3 | Ккал: 222





## САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С КИНЗОЙ И ОВОЩАМИ

*eggplant salad with cilantro and vegetables*

Обжаренные баклажаны, помидоры, зелень, кинза, ароматные травы, сыр Фета, грецкие орехи, кунжут, растительное масло, соус Кикоман, соус Чили.

Вес: 250 гр. | БЖУ: 5/21/34 | Ккал: 336

## САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ/ С КУРИЦЕЙ

*caesar salad with shrimp / with chicken*

Тигровые креветки или куриное филе на выбор, салат Романо, сыр Пармезан, яйца перепелиные, томаты Черри, сухарики из белого хлеба, соус Цезарь.

Вес: 220 гр. | БЖУ: 18/8/8 | Ккал: 174

Вес: 220 гр. | БЖУ: 30/34/21 | Ккал: 476

## САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

*veal salad with sun-dried tomatoes*

Говяжья вырезка, обжаренная до средней степени прожарки в соусе Ворчестер, листья салата, томаты вяленые, лук фиолетовый, соус Бальзамик.

Вес: 200 гр. | БЖУ: 19/30/0 | Ккал: 344

## САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И РУККОЛОЙ

*salad with shrimps and rucola*

Руккола, креветки, томаты Черри, орех кедровый, заправка Бальзамическая.

Вес: 220 гр. | БЖУ: 17/13/4 | Ккал: 200

## САЛАТ СИЦИЛИЙСКИЙ

*salad wuth shrimps and salmon*

Креветки тигровые, семга, огурцы, томаты, салат, заправка Бальзамическая, масло оливковое.

Вес: 220 гр. | БЖУ: 21/21/7 | Ккал: 302

270 ₺

## СУП

### УХА ИЗ СЁМГИ И СУДАКА

*fish soup (salmon and pikeperch)*

Классический рыбный суп из благородной сёмги и судака с овощами и зеленью.

Вес: 300 гр. | БЖУ: 22/6/5 | Ккал: 155

### БОРЩ УКРАИНСКИЙ

*Ukrain style borsch*

Настоящий славянский борщ с телятиной. Подается со сметаной.

Вес: 300 гр. | БЖУ: 13/12/20 | Ккал: 226

### СОЛЯНКА

*saltwort*

Сборная солянка с телятиной, овощами, маринованными огурцами и маслинами.

Вес: 300/50 гр. | БЖУ: 1,9/6,6/3,8 | Ккал: 58,6

### СУП ИЗ КУРОЧКИ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

*chicken soup whith homemade*

Традиционный куриный суп с овощами, лапшой собственного приготовления и зеленью.

Вес: 300 гр. | БЖУ: 14/7/16 | Ккал: 149

### ТОМ-ЯМ

*tom yam*

Креветки, морепродукты, курица, имбирь, лимонграсс, лист кафр лайма, чеснок, кокосовое молоко, перец Чили.

Вес: 350 гр. | БЖУ: 3,9/13,4/4,7 | Ккал: 110

### СУП-КАПУЧИНО ИЗ ТЫКВЫ С СЫРОМ БУКО

*pumpkin cappuccino soup with cheese «Buko»*

Сладковатое тыквенного пюре в сочетании с солоноватым сыром Буко. Декорируется молочной пеной и тостами.

Вес: 300 гр. | БЖУ: 11/6/20 | Ккал: 203

### СУП-КАПУЧИНО С ГРИБАМИ

*cappuccino soup with mushrooms*

Суп-пюре из грибов имеет насыщенный вкус с нежным сливочным оттенком. Декорируется молочной пеной.

Вес: 300 гр. | БЖУ: 5/9/18 | Ккал: 164

## ПАСТА

### ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ, СЕМГОЙ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН

*pasta with shrimps, salmon and parmesan cheese*

Паста ручной работы со сливочный соусом, креветками, семгой и сыром Пармезан.

Вес: 250 гр. | БЖУ: 36/25/60 | Ккал: 450

### ПАСТА КАРБОНАРА

*carbonara paste*

Паста ручной работы со сливочным соусом, беконом, вялеными томатами и сыром Пармезан. Любимая всеми классика итальянской кухни.

Вес: 250 гр. | БЖУ: 28/39/78 | Ккал: 500

### ПАСТА С ГРИБАМИ, СЛИВКАМИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН

*pasta with mushrooms, cream and Parmesan cheese*

Паста ручной работы с ароматными белыми грибами, шампиньонами и сыром Пармезан.

Вес: 250 гр. | БЖУ: 16/12/30 | Ккал: 294

310 ₺

310 ₺

580 ₺

385 ₺

455 ₺

### ПАСТА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ ТЕЛЯТИНОЙ И БЕКОНОМ

*pasta with tomato sauce, veal and bacon*

Паста ручной работы с томатным соусом, телячьей вырезкой, беконом и сыром Пармезан.

Вес: 300 гр. | БЖУ: 30/38/9 | Ккал: 271

### ПАСТА С КУРИЦЕЙ И ШПИНАТОМ

*chicken and spinach pasta*

Паста ручной работы в сливочном соусе с курицей, шпинатом и сыром Пармезан.

Вес: 300 гр. | БЖУ: 33/6/167 | Ккал: 860

### ФУНЧОЗА С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ

*funchoza with chicken and vegetables*

Рисовая лапша с курицей, луком, сладким перцем, соусами Кикоман, Чили и Томатный.

Вес: 250 гр. | БЖУ: 22,3/22,2/39,2 | Ккал: 449,6

## МЯСО

### СКЕРТ-СТЕЙК

*skirt-steak*

Классический стейк из диафрагмы, приготовленный на гриле, подается с болгарским перцем гриль и соусом Гранд Каньон.

Вес: 210/150/50 гр. | БЖУ: 45/3 | Ккал: 560

### СТРИПЛОЙН-СТЕЙК

*steak Striploin*

Классический стейк из тонкого края, подается с приготовленными на гриле кусочками баклажана и красного лука с соусом Гранд Каньон.

Вес: 210/120/50 гр. | БЖУ: 45/3 | Ккал: 560

### СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

*veal steak*

Сочный стейк из телятины, обжаренный на гриле с томатами и чесноком Конфи.

Вес: 270 гр. | БЖУ: 40/22/2 | Ккал: 515

### ОССОБУКО

*Ossobuco*

Тушеная телячья голяшка с мозговой косточкой. Подается на сковороде с тушеными овощами.

Вес: 320/160 гр. | БЖУ: 58/7,9/14 | Ккал: 302,7

510 ₺

430 ₺

275 ₺

980 ₺

980 ₺

1120 ₺

880 ₺

### ТАЛЪЯТТА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

*tagliata of veal*

Нежные кусочки телятины, подаются с соусом Буко, вялеными томатами.

Вес: 170/50 гр. | БЖУ: 50/47/3 | Ккал: 631

### ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ КОНФИ

*veal cheeks confi*

Щечки телячьи приготовленные методом Конфи. Гарнир на выбор.

Вес: 270/150 гр. | БЖУ: 72/70/29 | Ккал: 362

### КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ

*homemade cutlets*

Нежные свиново-говяжьи котлетки. Гарнир на выбор.

Вес: 170/150/50 гр. | БЖУ: 45/35/30 | Ккал: 625

### МАНТЫ ИЗ БАРАНИНЫ

*manti lamb*

Манты ручной лепки с рубленой бараниной, луком и специями. Подаются с маринованным луком, зеленью и соусом Тар-тар.

Вес: 200/50 гр. | БЖУ: 35/31/53 | Ккал: 615

### ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ

*Siberian pelmeni*

Домашние пельмени со свининой и говядиной, подаются со сметаной.

Вес: 265/50 гр. | БЖУ: 40/36/92 | Ккал: 431

690 ₺

580 ₺

360 ₺

345 ₺

250 ₺



## ПТИЦА



### УТКА ПОЧТИ ПО-ПЕКИНСКИ **620 ₹**

*almost Peking duck*

Утка томленная в маринаде по-пекински, глазированная в соусе Деми-глясс. Подается с картофельным пюре и овощами по-корейски.

Вес: 350/120 гр. | БЖУ: 68/59/0 | Ккал: 698

### КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ С ЦУКИНИ И ТОМАТАМИ **390 ₹**

*grilled chicken breast with zucchini and tomatoes*

Куриная грудка приготовленная на гриле, подается с цукини и томатами гриль, сливочным соусом.

Вес: 150/65/50 гр. | БЖУ: 51/7/1 | Ккал: 260

### НЕЖНЫЕ КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ **340 ₹**

*juicy chicken cutlets*

Нежные куриные котлетки со сливочным соусом. Гарнир на выбор.

Вес: 180/150/50 гр. | БЖУ: 45/35/30 | Ккал: 625

## НА МАНГАЛЕ

### ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ **390 ₹**

*chicken kebab*

Люля-кебаб из курицы, лаваш, зелень, соус Шашлычный.

Вес: 180/110/50 гр. | БЖУ: 361/40/4 | Ккал: 521

### ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ **580 ₹**

*lamb kebab*

Люля-кебаб из баранины, лаваш, зелень, соус Шашлычный.

Вес: 180/110/50 гр. | БЖУ: 21/47/13 | Ккал: 554

### ЛЮЛЯ -КЕБАБ СВИНО-ГОВЯЖИЙ **460 ₹**

*beef kebab*

Люля-кебаб из мяса свинины и говядины, лаваш, зелень, соус Шашлычный

Вес: 180/110/50 гр. | БЖУ: 29,6/48,8/3,5 | Ккал: 571,1

### СЕМГА НА МАНГАЛЕ **920 ₹**

*grilled salmon*

Филе семги, лаваш, соус Тар-тар.

Вес: 190/50 гр. | БЖУ: 42,7/43,4/0,8 | Ккал: 564,8

### СУДАК НА МАНГАЛЕ **540 ₹**

*pike perch on the grill*

Филе судака, лаваш, соус Тар-тар.

Вес: 150/50 гр. | БЖУ: 32,3/16,6/0,8 | Ккал: 281,6

### ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ **725 ₹**

*skewers of lamb*

Шашлык из баранины, лаваш, зелень, соус Шашлычный.

Вес: 170/110/50 гр. | БЖУ: 66/51/0 | Ккал: 712

### ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ **490 ₹**

*skewers of pork neck*

Шашлык из свиной шеи, лаваш, зелень, соус Шашлычный.

Вес: 240/110/50 гр. | БЖУ: 65/55/0 | Ккал: 777

### ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ **725 ₹**

*skewers of beef*

Шашлык из говядины, лаваш, зелень, соус Шашлычный.

Вес: 160/110/50 гр. | БЖУ: 30/20/9 | Ккал: 109

### ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ БЕДЕР **380 ₹**

*skewers of chicken thigh*

Шашлык из куриных бедер, лаваш, зелень, соус Шашлычный.

Вес: 230/110/50 гр. | БЖУ: 40/9/0 | Ккал: 235

### ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ **350 ₹**

*skewers of chicken breast*

Шашлык из куриной грудки, лаваш, зелень, соус Шашлычный.

Вес: 150/110/50 гр. | БЖУ: 37/8/0 | Ккал: 220

## РЫБА

### ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ **585 ₹**

*tiger prawns with delicate spicy sauce/creamy sauce*

Креветки тигровые, обжаренные на гриле с розмарином, тимьяном и чесноком с нежно-пикантным или сливочным соусом на выбор.

Вес: 120/50 гр. | БЖУ: 17/12/3 | Ккал: 175

### КАЛЬМАРЫ ГРИЛЬ **285 ₹**

*grilled squid*

Нежный кальмар, приготовленный на гриле, подается с соусом Песто.

Вес: 160 гр. | БЖУ: 25/12/5 | Ккал: 225

### СЕМГА СУ-ВИД **920 ₹**

*salmon su-view*

Семга, приготовленная методом су-вид. Гарнир на выбор.

Вес: 180/150/50 гр. | БЖУ: 25/12/5 | Ккал: 225

### ЦЕЛАЯ РЫБКА СИБАС ПРОВАНС **760 ₹**

*whole fish sibas Provence*

Цельная рыбка сибас, запеченная на гриле со специями.

Кол-во: 1 шт. | БЖУ: 42/54/6,4 | Ккал: 648



### МИДИИ ЗАПЕЧЁННЫЕ **380 ₹**

*baked mussels*

Новозеландские мидии Киви с рисом Шинаки под соусами Унаги с кунжутом.

Вес: 230 гр. | БЖУ: 20/19,8/44,4 | Ккал: 435,7

### МИДИИ МАРИНАРА **560 ₹**

*mussels marinara*

Дальневосточные мидии в створках с пикантным соусом из томатов Пелати, белого вина и ароматных трав.

Вес: 340/40 гр. | БЖУ: 23,2/4/28,3 | Ккал: 242,1



### МИДИИ В СОУСЕ БУЗАРА **560 ₹**

*mussels in sauce buzara*

Дальневосточные мидии в створках в сливочном соусе с белым вином и сыром Грана Падано.

Вес: 340/40 гр. | БЖУ: 28,5/29,7/29,4 | Ккал: 498,5

### ФИЛЕ ТРЕСКИ ПОД ШАПКОЙ ИЗ ЖАРЕНОГО ЛУЧКА **490 ₹**

*cod fillet under a hat of roasted onions*

Филе трески, приготовленное на гриле. Гарнир на выбор.

Вес: 200/150 гр. | БЖУ: 9/5/12 | Ккал: 135

### ФИЛЕ СУДАКА ПОД ШАПКОЙ ИЗ ЖАРЕНОГО ЛУЧКА **540 ₹**

*pike perch fillet under a hat of roasted onions*

Филе судака, приготовленное на гриле. Гарнир на выбор.

Вес: 200/150 гр. | БЖУ: 25/6/2 | Ккал: 166

## ЗАКУСКИ К ПИВУ

### КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ **320 ₹**

*smelt fried in flour*

Корюшка жареная во фритюре со специями.

Вес: 200 гр. | БЖУ: 45/6/0 | Ккал: 248

### МОЙВА ЖАРЕНАЯ **320 ₹**

*capelin fried in flour*

Мойва жареная во фритюре со специями.

Вес: 200 гр. | БЖУ: 45/6/0 | Ккал: 248

### КРЫЛЫШКИ КУРИНЫЕ **320 ₹**

*chicken wings*

Крылышки куриные, обжаренные с перцем чили в мёде, с чесноком.

Вес: 300 гр. | БЖУ: 59/65/32 | Ккал: 972

### ГРЕНКИ РЖАНЫЕ ЧЕСНОЧНЫЕ **150 ₹**

*croutons rya garlic*

Гренки из бородинского хлеба, обжаренные с чесноком и специями.

Вес: 100 гр. | БЖУ: 8/16/41 | Ккал: 175

### ОРЕХИ ЖАРЕННЫЕ КЕШЬЮ И МИНДАЛЬ **190 ₹**

*roasted nuts*

Миндаль и кешью, обжаренные со специями

Вес: 50 гр. | БЖУ: 40/36/27 | Ккал: 301

### МИНИ-ЧЕБУРЕКИ **180 ₹**

*mini pasties*

Мини-чебуреки с говяжим фаршем.

Вес: 8 шт. /100 гр. | БЖУ: 12/15/27 | Ккал: 279



### ЖАРЕННЫЙ СЫР **330 ₹**

*fried cheese*

Кусочки обжаренного во фритюре сыра с соусом Тар-тар.

Вес: 150/50 гр. | БЖУ: 11/6/61 | Ккал: 332





## ГАРНИРЫ

**КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ/ЛУКОМ** 180/95 ₺

*fried potatoes with onions/mushrooms*

Вес: 200 гр. | БЖУ: 6/18/52 | Ккал: 269



**МИКС-ГРИЛЬ** 260 ₺

*mix grilled vegetable*

Баклажан, цуккини, помидоры, болгарский перец, лук, шампиньоны.

Вес: 240 гр. | БЖУ: 5/14/21 | Ккал: 203

**ШПИНАТ С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ** 270 ₺

*spinach with pine nuts*

Вес: 150 гр. | БЖУ: 4/0/3 | Ккал: 35

**ШАМПИНЬОНЫ НА МАНГАЛЕ** 265 ₺

*mushrooms on the grill*

Вес: 200 гр. | БЖУ: 3/1/3 | Ккал: 39

**ОЛАДУШКИ ИЗ ЦУККИНИ** 240 ₺

*zucchini pancakes*

Вес: 200/50 гр. | БЖУ: 5/22/18 | Ккал: 287

**БРОККОЛИ С СОУСОМ БУКО** 220 ₺

*broccoli with cheese sauce*

Вес: 150/50 гр. | БЖУ: 15/14/4 | Ккал: 135

**КАРТОФЕЛЬ ФРИ** 120 ₺

*french fries*

Вес: 150 гр. | БЖУ: 5/20/37 | Ккал: 256

**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ** 130 ₺

*baked potato wedges*

Вес: 150 гр. | БЖУ: 5/20/37 | Ккал: 256

**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** 90 ₺

*mashed potatoes*

Вес: 150 гр. | БЖУ: 4/6/21 | Ккал: 146

## ГАРНИРЫ НА ВЫБОР:

**МИКС-ГРИЛЬ ОВОЩНОЙ**

Вес: 150 гр.

**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**

Вес: 150 гр.

**РИС С ОВОЦАМИ**

Вес: 150 гр.

## ХЛЕБ

**БУЛОЧКА ЛЬНЯНАЯ С КУНЖУТОМ** 15 ₺

*linen bun with sesame*

**БУЛОЧКА С УКРОПОМ** 15 ₺

*dill bun*

## СОУСЫ

**СОУС «ДЕМИГЛАС»** 50 ₺

*sauce «Demiglas»*

**СОУС «СЫРНЫЙ»** 75 ₺

*sauce «Cheese»*

**СОУС «НАРШАРАБ»** 75 ₺

*sauce «Narsharab»*

**СОУС «ТАР-ТАР»** 50 ₺

*sauce «Tartar»*

## ДЕСЕРТЫ

**МУССОВОЕ ПИРОЖНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ** 220 ₺

*mousse cake*

Нежный мусс, фруктовые начинки с различными текстурами, воздушный бисквит.

Вес: 120 гр. | БЖУ: 4/9/24 | Ккал: 189

**МАКАРОНС В АССОРТИМЕНТЕ** 110 ₺

*macarons*

Миндальное хрустящее пирожное, со сливочным ганашем и различными вкусами.

Вес: 45 гр. | БЖУ: 8,9/23/55 | Ккал: 457

**ПАННА-КОТТА В АССОРТИМЕНТЕ** 240 ₺

*panna cotta*

Сливочный десерт с ягодным облаком.

Вес: 200 гр. | БЖУ: 6,2/24/26 | Ккал: 299

**КЕЙКПОПС** 130 ₺

*cake pops*

Шоколадное пирожное в молочном бельгийском шоколаде с сахарной посыпкой.

Вес: 80 гр. | БЖУ: 4,3/19,7/48,9 | Ккал: 392

**ЧИЗКЕЙК В АССОРТИМЕНТЕ** 250 ₺

*cheesecake*

Сливочный чизкейк без выпечки, с миндальной хрустящей основой.

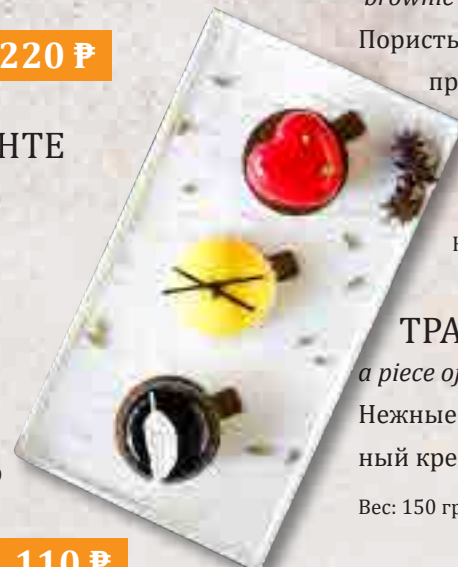
Вес: 150 гр. | БЖУ: 28,7/32,3/41,3 | Ккал: 413

**ЧИЗКЕЙК С СЫРОМ ДОР-БЛЮ** 350 ₺

*cheesecake with cheese Dor-Blue*

Сливочный чизкейк с абрикосом и голубым сыром.

Вес: 200 гр. | БЖУ: 9,8/27,6/45 | Ккал: 352,8



**БРАУНИ - ГУРМЕ** 250 ₺

*brownie gourmet*

Пористый шоколадный корж, сливочная пропитка, нежный кремчиз на сливках в хрустящей глазури Гурмэ с грецким орехом.

Вес: 200 гр. | БЖУ: 1,9/16,2/14,5 | Ккал: 208

**ТРАЙФЛ** 250 ₺

*a piece of cake*

Нежные коржи, ягодные начинки, сливочный кремчиз.

Вес: 150 гр. | БЖУ: 4,2/21,8/36,9 | Ккал: 358,3

**ТИРАМИСУ ПО-ДОМАШНЕМУ** 310 ₺

*homemade tiramisu*

Классический итальянский многослойный десерт с сыром Маскарпоне, кофе и печеньем Савоярди.

Вес: 150 гр. | БЖУ: 9/25/59 | Ккал: 484

**ЭКЛЕР С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ** 160 ₺

*eclair with custard*

Заварное классическое тесто, французский заварной крем с различными вкусами.

Вес: 100 гр. | БЖУ: 4,4/21/26,3 | Ккал: 311

**ШТРУДЕЛЬ ФРУКТОВЫЙ С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО** 280 ₺

*fruit strudel with a scoop of ice cream*

Руллет из вытяжного теста с начинкой по выбору яблочной или грушевой. Подается с шариком мороженого.

Вес: 250 гр. | БЖУ: 18/25/50 | Ккал: 496

**МОРОЖЕНОЕ** 180 ₺

*ice cream*

Три шарика мороженого пломбир с фруктами, шоколадом или карамелью на выбор.

Вес: 150 гр. | БЖУ: 3/13/26 | Ккал: 237

**ТОРТ НАПОЛЕОН** 145 ₺

*Napoleon cake*

Слоеное пирожное из тонких коржей с заварным кремом.

Вес: 100 гр. | БЖУ: 6/27/37 | Ккал: 417

**ТОРТ МЕДОВЫЙ** 135 ₺

*honey cake*

Пирожное из сдобных медовых коржей и сливочного заварного крема.

Вес: 100 гр. | БЖУ: 5/23/48 | Ккал: 419



**ШОКОЛАДНЫЙ СЮРПРИЗ** 220 ₺

*chocolate surprise*

Фондан с жидким шоколадом внутри. Подается с шариком мороженого.

Вес: 200/150 гр. | БЖУ: 12/40/85 | Ккал: 700

**ПИРОЖНОЕ ПАВЛОВА** 250 ₺

*cake «Pavlova»*

Хрустящее безе со сливками и свежей сезонной ягодой.

Вес: 150 гр. | БЖУ: 3,1/10,8/31,2 | Ккал: 235,2

**ТОРТ ПЬЯНАЯ ВИШНЯ** 145 ₺

*drunk cherry cake*

Вес: 100 гр. | БЖУ: 12,4/37,3/73,9 | Ккал: 681

**ТОРТ МАКОВО-ОРЕХОВЫЙ** 150 ₺

*poppy-nut cake*

Вес: 100 гр. | БЖУ: 4/15/55 | Ккал: 371

**ТОРТ ОПЕРА** 110 ₺

*opera cake*

Вес: 100 гр. | БЖУ: 8/17/55 | Ккал: 410

