ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНОЕ ПЛАТО . . . . . 410 гр | 420
Розовые томаты, огурцы, болгарский перец, редис, ассорти кавказской зелени

АССОРТИ ЗАКУСОК. . . . . .250 гр | 740
Оливки гигантские, таджакские, маслины каломато и чериньола, артишоки «Алла рустика», полувяленные черри, каперсы «Лакримелла»

СОЛЕНЬЯ-РАЗНОСОЛЫ. . . . . .500 гр | 620
Соленые в бочке огурчики и помидоры, ароматный чеснок, соленые перцы, капуста квашеная с клюквой и остренькая по-грузински, маринованные виноград и чернослив, моченые яблоки

ПЛАТО ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ. . . . 250/150 гр | 1240
Горгондзола, Камамбер, Пармезан, Качотта с травами, Скаморца, подается с горным медом, виноградом, орешками и сухофруктами

ПАЛИТРА КАВКАЗСКИХ СЫРОВ. . . 240/150 гр | 640
Мягкая брынза, кавказский сыр с зеленью и сладкой паприкой, сулугуни, сыр домашний, маринованные виноград и слива, зелень

ПЛАТО МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ . . . 225/50 гр | 1150
Бастурма, суджук, копченый язык, вяленая курица, острый соус «Хрен»

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК. . . . . 100/50 гр | 520
Ломтики отварного и копченого говяжьего языка, подаются с соусом «Сливочный хрен»

ПАШТЕТ ИЗ КРОЛИКА . . . . . 90/50/50 гр | 390
С имбирной клюквой с хрустящими тостами

АДЖАПСАНДАЛ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ . 330 гр | 760
Запечённый баклажан, томат, болгарский перец, чеснок, кинза, страчателла, соус песто, пшеничная лепешка

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ . . . . . 30/90 гр | 580
Подается с белыми булочками, лимоном и сливочным маслом

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ И ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ . . . . . 2 шт /150 гр | **550**

БРУСКЕТТА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И МАЛОСОЛЕНОЙ СЕМГОЙ . . . . . 2 шт /250 гр | **760**

С вялеными томатами и соусом песто

***Рекомендуем:** Идеальное сочетание с белым сухим вином —
Берг Кёних Грюнер Вельтлинер. . . . . 150 гр | **720**

ВАФЛИ ВЕНСКИЕ С ЛОСОСЕМ, ГУАКОМОЛЕ И РУККОЛОЙ . . . . . 200 гр | **550**

РЫБНОЕ ПЛАТО . . . . . 220 гр | **1680**

Балык осетровый, семга малосоленая, балык масляной рыбы, балык тунца атлантического, икра лососевая

СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ПРЯНЫМИ ГРЕНКАМИ . . . . . 190/170/80 гр | **490**

СЁМГА СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА . . . 100/50 гр | **790**

Подаётся с лимоном, зеленью и сыром Филадельфия

БАЛЫК ОСЕТРОВЫЙ . . . . . 100 гр | **970**

Подаётся с лимоном и зеленью

РИЕТ ИЗ КРЕВЕТОК, РАКОВЫХ ШЕЕК И ФАРЕРСКОЙ ФОРЕЛИ . . . . . 230 гр | **630**

С сырным муссом, маринованной морковью и теплым хлебом

КРУДО ИЗ ПРИМОРСКОГО ГРЕБЕШКА . 230 гр | **630**

На ремуладе из огурца, зеленого яблока, кабачка и фенхеля с соусом «Юдзу»

ТАРТАР-ДУЭТ ИЗ ЛОСОСЯ И РОЗОВОГО ТУНЦА . . . . . 250 гр | **880**

В легкой заправке с азиатским уклоном, с хрустящим багетом, авокадо и красной икрой.

САЛАТЫ

ХОЛОДНЫЕ САЛАТЫ

ОВОЩНОЙ . . . . . 230 гр | 430
Розовый томат, огурец, болгарский перец , ялтинский лук, микс салатных листьев. Заправка на выбор

ЗЕЛЕНЫЙ ФРЕШ-САЛАТ . . . . . 300 гр | 580
Из молодых листьев пяти салатов, брокколи, кабачка, авокадо, бобов эдамаме с куриным филе су-вид и яйцом пашот, заправка на основе базиликового песто и соевого соуса

САЛАТ ИЗ БАКИНСКИХ ТОМАТОВ . . . 320 гр | 520
В ореховой заправке с нежной риккотой, кинзой и зернами граната

ГУАКАМОЛЕ . . . . . 250 гр | 940
Авокадо, томаты, слабосоленая семга и тигровые креветки с пряной рукколой и помидорчиками черри, заправка на основе лимонного сока и оливкового масла

КРИТСКИЙ . . . . . 370 гр | 635
Свежие овощи с сыром Фета, греческими маслинами и оригинальной заправкой на основе оливкового масла

КАПРЕЗЕ . . . . . 350 гр | 730
Трио помидоров, базилика и Моцареллы в компании с соусом Песто и кедровыми орешками

КАЛИФОРНИЙСКИЙ . . . . . 260 гр | 740
Микс огурца и авокадо с тигровыми креветками и икрой летучей рыбы на подушке из рисовой лапши фунчозы

***Рекомендуем:** Идеальное сочетание с розовым сухим вином —
Берг Кёних Цвайгельт Розе . . . . . 150 гр | 720

САЛАТЫ

ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ

НИСУАЗ . . . . . 300 гр | 780

Сочетание нежного мяса тунца с картофелем, каперсами, помидорчиками черри, яйцом пашот, маслинами Каламата и листьями салата с оригинальной заправкой «Нисуаз»

***Рекомендуем:** Идеальное сочетание с розовым сухим вином —

Берг Кёних Цвайгельт Розе . . . . . 150 гр | 720

ДЮКАС. . . . . 250 гр | 940

Блюдо средиземной кухни сочетающее в себе свежий вкус зеленого салата и хрустящей моркови в пикантном розовом соусе с гребешками, креветками и палтусом, приготовленном в карамельном остро-сладком соусе

ТЕПЛЫЙ С КУРОЧКОЙ И ОВОЩАМИ . . 230 гр | 590

Обжаренная куриная грудка, цуккини и болгарский перец. Подается на салатных листьях под нежным соусом Блю-чиз

***Рекомендуем:** Идеальное сочетание с белым сухим вином —

Берг Кёних Грюнер Вельтлинер. . . . . 150 гр | 720

ТЕПЛЫЙ С ИНДЕЙКОЙ И МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ . . . . . 230 гр | 740

Мраморная говядина, филе фермерской индейки, обжаренные баклажаны, цуккини и болгарский перец, кедровые орешки, руккола и пикантный соус черного перца

ТЕПЛЫЙ С ТЕЛЯТИНОЙ . . . . . 360 гр | 720

Жареная телятина на подушке из свежих огурцов, болгарского перца, розовых томатов и листиков кинзы, в заправке из оливкового масла и соевого соуса, подается на теплой пшеничной лепешке

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ . . . . . 240 гр | 720

Креветки тигровые, микс салата и классическая заправка «Цезарь» с сыром Пармезан

ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ . . . . . 240 гр | 720

Семга собственного посола, микс салата и классическая заправка «Цезарь» с сыром Пармезан

ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ ФИЛЕ . . . . . 240 гр | 530

Жареное куриное филе, микс салата и классическая заправка «Цезарь» с сыром Пармезан

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ИНЖИРОМ . . . . . 220 гр | 730

Пикантный сливочно-грибной вкус мягкого сыра Камамбер, гармонично дополнен вкусом спелого инжира в орехово-карамельной корочке

***Рекомендуем:** Идеальное сочетание с розовым сухим вином — Берг Кёних Цвайгельт Розе . . . . . 150 гр | 720

ЖАРЕНЫЙ СЫР ХАЛУМИ . . . . . 190 гр | 440

На подушке из свекольного хумуса со сливочно-медовым соусом и кедровыми орешками

БУРАТТА ЗАПЕЧЕННАЯ . . . . . 280/150 гр | 780

С помидорами черри, греческими оливками, подается с хрустящей чиабаттой и пряным маслом

ЖЮЛЬЕН С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ . . . . . 165 гр | 370

Белые грибы и шампиньоны в сливочном соусе под сырной корочкой пармезана

ТАТАКИ ИЗ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА . . . . 265 гр | 930

Подается с салатом Чука и японским сливочно-ореховым соусом, дополнен сладким вкусом красного винограда

***Рекомендуем:** Идеальное сочетание с розовым сухим вином — Берг Кёних Цвайгельт Розе . . . . . 150 гр | 720

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК С СОБСТВЕННОЙ ИКРОЙ В РАКОВИНЕ . . . . . 260 гр | 1100

Под соусом на основе белого вина

***Рекомендуем:** Идеальное сочетание с Мартини Просекко . . . . . 187 гр | 1250

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

МИДИИ . . . . . **160 гр | 730**
Запеченные с соусом Песто под сыром Моцарелла с икрой летучей рыбы

ТАКО . . . . . **230 гр | 740**
Традиционное блюдо мексиканской кухни, состоящее из трех небольших пшеничных лепешек с соусом гуакамоле, нежным лососем и красной икрой

ТАКО . . . . . **200 гр | 640**
Традиционное блюдо мексиканской кухни, состоящее из трех небольших пшеничных лепешек с соусом «Спайси», сальсой из свежих томатов и жареными креветками

КРЕВЕТКИ ЖАРЕНЫЕ ПО ТАЙСКИ . . . **200 гр | 820**
С добавлением имбиря, соевого соуса и перца чили

КРЕВЕТКИ В МЕКСИКАНСКОМ СТИЛЕ **250 гр | 920**
Тигровые креветки в остром кисло-сладком соусе

КРЕВЕТКИ В СРЕДИЗЕМНОМОРСКОМ СОУСЕ. . . . **250 гр | 880**
Тигровые креветки в нежном сливочном соусе

ШАШЛЫЧОК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО ЯЗЫКА В СОУСЕ ТЕРИЯКИ . . . . . **180 гр | 690**

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

СУП-ЛАПША . . . . . **380 гр | 440**

Легкий суп из куриной грудки и домашней лапши, с перепелиным яйцом и ароматной зеленью

НАВАРИСТАЯ МЯСНАЯ СОЛЯНКА . . **350/50 гр | 620**

Густой, наваристый суп, приготовленный по традиционному рецепту с копченостями, говяжьим языком, соленым огурчиком и маслинами. Подается с лимоном, сметаной и зеленью

БОРЩ ИЗ ГОВЯДИНЫ . . . . . **320/180 гр | 690**

С салом, чесночными пампушками, начиненными шкварками с луком

РАЗВАРНАЯ ТЕЛЯТИНА . . . . . **400 гр | 780**

С молодым картофелем в говяжьем бульоне с чесноком и зеленью

ЧИЛИ КОН КАРНЕ . . . . . **380/70 гр | 820**

Мексиканский острый суп из рубленой говядины, овощей, сладкой кукурузы, красной фасоли и перчика чили, подается с сырной кесадильей

ГУСТОЙ И АРОМАТНЫЙ СУП ИЗ БАРАНИНЫ . . . . . **540/100 гр | 740**

Томленая баранина, баклажаны, помидоры, сладкий перец, лук и белая фасоль, приправленый ароматными, кавказскими специями, подается в горячем, домашнем хлебе со сметаной и маринованным чесноком

ЩИ . . . . . **450/150 гр | 640**

Из квашеной капусты со свининой и боровиками в угольном хлебе

РАМЭН . . . . . **400 гр | 620**

Японский суп из бычьих хвостов с яичным блином и ростками сои

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ТОМ ЯМ . . . . . **400/90 гр | 790**

Блюдо тайской кухни, кисло-острый суп с креветками, мидиями, гребешком, грибами шиитаке, с добавлением тайских специй и кокосовых сливок

МАРСЕЛЬСКИЙ РЫБНЫЙ СУП БУЙАБЕС . . . . . **400/150 гр | 1100**

Классическое блюдо французской кухни из семги, креветок, гребешков и мидий с добавлением фенхеля, сельдерея, перчика Чили, лука, свежих томатов и белого вина. Традиционно подается с поджаренными тостами и чесночным соусом «Руй»

***Рекомендуем:** Идеальное сочетание с розовым сухим вином — Берг Кёних Цвайгельт Розе . . . . . **150 гр | 720**

ДВОЙНАЯ ЦАРСКАЯ УХА С СЕМГОЙ И ПАЛТУСОМ . . . . . **400 гр | 720**

Подается с традиционным русским аперитивом

КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ . . . . . **350 гр | 390**

СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ С ПЕРЦЕМ ЧИПОТЛЕ И УТИНОЙ ГРУДКОЙ . . . . . **350 гр | 560**

КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ . . . . . **350 гр | 550**

ПАСТА

С МОРСКИМИ ГРЕБЕШКАМИ . . . . . 380 гр | 930
Каперсами и соусом Биск

МАРИНАРА . . . . . 320 гр | 740
Спагетти с чернилами каракатицы, тигровые креветки, мидии в итальянском соусе Маринара из спелых томатов, чеснока и пряных трав

ДЕЛЬ МАРЕ . . . . . 330 гр | 750
Фетучини, тигровые креветки, сливочный соус, помидорчики черри

ФЕТУЧИНИ С ЛОСОСЕМ . . . . . 310 гр | 790
Цуккини и шпинатом в сливочном соусе

КАРБОНАРА . . . . . 270 гр | 540
Спагетти с шелковистым яично-сырным соусом и обжаренными кусочками бекона

ФЕТУЧИНИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ . . 290 гр | 520
В сливочном соусе
***Рекомендуем:** Идеальное сочетание с красным сухим вином —
Берг Кёних Цвайгельт . . . . . 150 гр | 720

БОЛОНЬЕЗЕ . . . . . 320 гр | 740
Спагетти в соусе Болоньезе из говядины, томатов Пилати с добавлением красного вина
***Рекомендуем:** Идеальное сочетание с красным сухим вином —
Берг Кёних Цвайгельт . . . . . 150 гр | 720

АРРАБИАТА . . . . . 280 гр | 720
Пенне с кусочками говядины и пряно-острым соусом Маурицио (красный болгарский перец, томаты, морковь, перец чили)

ПАОЛО / ВЕГЕТАРИАНСКАЯ . . . . . 260 гр | 680
Шпинатная паста Фетучини с добавлением вяленых томатов, кедровых орешков и жареного сыра Халуми

КВАТРО-ФОРМАДЖИ . . . . . 270 гр | 510
Пенне со сливочным соусом «Четыре сыра»: Моцарелла, Горгондзола, Пармезан и Чеддер

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

РЫБА НА ГРИЛЕ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛИМОНОМ И ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ:

ДОРАДО . . . . . 250 гр | **850**

СИБАС . . . . . 250 гр | **850**

ФОРЕЛЬ РАДУЖНАЯ . . . . . 250 гр | **850**

***Рекомендуем:** Идеальное сочетание с белым сухим вином —
Берг Кёних Грюнер Вельтлинер . . . . . 150 гр | **720**

СУДАК . . . . . 200/350 гр | 770

С сырными крокетами, маринованными лисичками и луковым соусом

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА С ИТАЛЬЯНСКИМ СОУСОМ . . . . . 300 гр | 980

Популярный соус итальянской кухни на основе спелых томатов, болгарского перца, хрустящего цуккини, маслин и каперсов

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ . . . . . 290 гр | 1170

С красной икрой и муссом из сливочного хрена

СЕМГА ПО-КАТАЛОНСКИ . . . . . 290 гр | 1200

Стейк из семги с пикантной начинкой из свежих овощей, с кунжутом и кедровыми орешками, запеченный под сырной корочкой

***Рекомендуем:** Идеальное сочетание с розовым сухим вином —
Берг Кёних Цвайгельт Розе . . . . . 150 гр | **720**

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ В КУНЖУТНОЙ ПАНИРОВКЕ . . . . . 160/190 гр | 1250
Хрустящий стейк под сливочно-икорным соусом.
Подается с капустой брокколи

КОТЛЕТКИ ИЗ СЕМГИ И ПАЛТУСА . . 170/70 гр | 780
Подаются с нежным кремом из шпината

ПАЛТУС ПО-СИЦИЛИЙСКИ . . . . . 250 гр | 1170
Жареное филе Палтуса в идеальном сочетании с соусом из сладких томатов, маслин и базилика

ПАЛТУС ТОМЛЕНЫЙ В СОЕВО-МЕДОВОМ СОУСЕ . . . . . 230 гр | 1250
Подается с зеленой спаржей, приготовленной на гриле
***Рекомендуем:** Идеальное сочетание с белым сухим вином —
Берг Кёних Грюнер Вельтлинер. . . . . 150 гр | 720

ПАЛТУС В СТИЛЕ ФЬЮЖН . . . . . 350 гр | 1200
Приготовлен на пару, подается с морскими водорослями Вакаме и миксом индийского риса с японским соусом Гамадари

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

КУРИНАЯ ГРУДКА С МОЛОДЫМИ ОВОЩАМИ . . . . . 330 гр | 595
Подается под сливочно-горчичным соусом

ЦЫПЛЕНОК КОРНИШОН . . . . . 420 гр | 860
Томленый в изысканном маринаде в оригинальной подаче с картофельными панкейками и жареными грибочками с чесночным соусом

УТИНАЯ НОЖКА . . . . . 450 гр | 890
Приготовленная по французской технологии «конфи» в мисо — карамели с хрустящим морковным паем и кремом из ароматной лукумы и запеченого яблока

УТИНАЯ ГРУДКА . . . . . 180/200/40 гр | 980
С грушей, запеченной с риккотой, фисташкой и медом со сливочно-фисташковым соусом

АБХАЗУРА ИЗ БАРАНИНЫ . . . . . 310 гр | 845
Рубленое мясо со специями и зернами барбариса в жировой сетке. Яркий вкус дополнен запеченным баклажаном и острым соусом из спелых томатов

КАРЕ ЯГНЕНКА С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ . . . 480 гр | 1650
Изысканное блюдо из нежного мяса молодого ягненка
***Рекомендуем:** Идеальное сочетание с красным сухим вином —
Берг Кёних Цвайгельт . . . . . 150 гр | 720

САДЖ ИЗ БАРАНИНЫ . . . . . 1600 гр | 2680
Нежная мякоть и каре баранины с изобилием овощей и хрустящим картофелем

САДЖ АССОРТИ . . . . . 1900 гр | 3590
Мраморная говядина, каре баранины, абхазура из баранины, филе фермерского цыпленка, картофель, баклажаны, болгарский перец, томаты черри, шампиньоны, красный и белый соуса к мясу, ассорти кавказской зелени
***Рекомендуем:** Идеальное сочетание с красным сухим вином —
Шато Тамань Терруар Красностоп-Саперави
. . . . . 750 гр | 2600

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

ТАЛЬЯТА . . . . . 475 гр | 1050
Медальоны из говяжьей вырезки с запеченным картофелем и жареными шампиньонами в сливочном соусе

БЕФСТРОГАНОВ . . . . . 375 гр | 840
Мелко нарезанные кусочки говядины, обжаренные с грибами в сливочно-сметанном соусе, подаются с картофельным пюре

***Рекомендуем:** Идеальное сочетание с белым сухим вином —
Берг Кёних Грюнер Вельтлинер. . . . . 150 гр | 720

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ . . . . . 480 гр | 760
Томленые с вялеными томатами и пюре из ну

ПЕППЕР-СТЕЙК . . . . . 160/170/50 гр | 1350
Классический стейк в корочке из микса душистого перца подается с кус-кусом с авокадо и помидорами черри

***Рекомендуем:** Идеальное сочетание с красным сухим вином —
Берг Кёних Цвайгельт . . . . . 150 гр | 720

СВИНИНА ЗАПЕЧЕННАЯ . . . . . 400/150/50 гр | 680
С жареным рисом харриса и пряным соусом на основе мацони

РЕБРА СВИНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЧЕРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ . . . . . 350/170/170 гр | 850
Подаются с салатом из свежих овощей

ФРИКАСЕ ИЗ ИНДЕЙКИ . . . . . 350 гр | 880
В хрустящем картофельном пае с салатом из запеченных перцев, розовых томатов, огурцов и кинзы с перечным соусом

ГРУДКА ИНДЕЙКИ . . . . . 330 гр | 740
В хрустящем картофельном пае с салатом из запеченных перцев, розовых томатов, огурцов и кинзы с перечным соусом

КОТЛЕТКИ ИЗ КРОЛИКА . . . . . 310 гр | 790
С карамелизированной французской морковью и тар-таром из огурца

СТЕЙКИ

СВЕЖЕСТЬ С ФЕРМЫ

МИРАТОРГ

используется только качественная мраморная говядина фирмы Мираторг породы Black Angus 200 дней зернового откорма!

РИБАЙ СТЕЙК . . . . . **100 гр | 730**

***Рекомендуем:** Идеальное сочетание с красным сухим вином —
Берг Кёних Цвайгельт . . . . . **150 гр | 720**

СТРИПЛОЙН СТЕЙК . . . . . **100 гр | 620**

***Рекомендуем:** Идеальное сочетание с красным сухим вином —
Берг Кёних Цвайгельт . . . . . **150 гр | 720**

ГАРНИРЫ

РИС РАССЫПЧАТЫЙ . . . . . 150 гр | 200

КУПАЖ ИНДИЙСКОГО РИСА . . . . . 150 гр | 200
С оливковым маслом и кунжутом

КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ . . . . . 150 гр | 200

КУСКУС
- **С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ** . . . . . 150 гр | 320
- **С АВОКАДО И ЧЕРРИ КОНКАССЕ** . . . . . 200 гр | 320

КИНОА С КИНЗОЙ И БОБАМИ ЭДАМАМЕ . . . . . 200 гр | 290

КАРТОФЕЛЬ
- **ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ** . . . . . 150 гр | 250
- **ЖАРЕНЫЙ С ЛУКОМ** . . . . . 150 гр | 250
- **ЖАРЕНЫЙ С ГРИБАМИ** . . . . . 150 гр | 280
- **ФРИ** . . . . . 150 гр | 200
- **ОТВАРНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ** . . . . . 150 гр | 200

НЕЖНОЕ ПЮРЕ . . . . . 150 гр | 200

ОВОЩИ ГРИЛЬ . . . . . 150 гр | 290

СВЕКЛА ЗАПЕЧЕННАЯ . . . . . 150 гр | 200
С розмарином

СПАРЖА ЗЕЛЕНАЯ . . . . . 100 гр | 240

БРОККОЛИ . . . . . 120 гр | 240

ОВОЩИ ВОК . . . . . 250 гр | 300
Цуккини, фенхель, корень сельдерея, морковь, тыква, перец болгарский, брюссельская, цветная и капуста брокколи

ПАСТА НА ВЫБОР С ПАРМЕЗАНОМ . . . . . 150 гр | 350

ХЛЕБ

СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

БАГЕТ

ФРАНЦУЗСКИЙ С КУНЖУТОМ	50 гр	50
ФИТНЕС С МОРКОВЬЮ И СЕМЕНАМИ ЛЬНА	50 гр	50

ХЛЕБ

РЖАНОЙ НА ЗАКВАСКЕ С ЗЕРНАМИ ПРОРОЩЕННОЙ РЖИ	50 гр	50
ЗЛАКОВЫЙ	40 гр	50

БУЛОЧКА ПШЕНИЧНАЯ

С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ	40 гр	50
ЛУКОВАЯ	40 гр	50
С МАСЛИНАМИ	40 гр	50
С ЗЕЛЕНЬЮ	40 гр	50

БУЛОЧКА РЖАНАЯ

С КОРИАНДРОМ	40 гр	50
С ТМИНОМ	40 гр	50

ПАМПУШКА

ЧЕСНОЧНАЯ С ШКВАРКАМИ И ЛУКОМ	50 гр	50

ФОКАЧЧА

С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ И СЫРОМ ПАРМЕЗАН	150 гр	280
С АРОМАТНЫМ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ	150 гр	280

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ	50 гр	50
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ С СЕМЕНАМИ И МОРКОВЬЮ	50 гр	50
БЕЗУГЛЕВОДНЫЙ С СЕМЕНАМИ ПОДСОЛНЕЧНИКА	40 гр	50

ДЕСЕРТЫ

ФИРМЕННЫЕ МУССОВЫЕ ПП ДЕСЕРТЫ БЕЗ САХАРА И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

ФУНДУЧНЫЙ ЛАТТЕ . . . . . 140 гр | 340

ГРУШЕВЫЙ ЛИМОНАД . . . . . 140 гр | 340

КОКОС-МАНГО . . . . . 140 гр | 340

КЛУБНИКА-МАРАКУЙА . . . . . 140 гр | 340

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА-ЖАСМИН . . . . 140 гр | 340

ФИСТАШКА-МАЛИНА . . . . . 140 гр | 340

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ НА МАЦОНИ . . . . . 225 гр | 430
Нежный мусс из мацони и сливочного сыра, миндальный бисквит, ванильный крем, гель из фейхоа

ТРИ ШОКОЛАДА . . . . . 110 гр | 360
Пирожное из трех шоколадных муссов на шоколадно-масляном бисквите
***Рекомендуем:** Идеальное сочетание с с портвейном —
Копке Файн Руби Порто . . . . . 150 гр | 950

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН . . . . . 225 гр | 520
Шоколадный кекс с тающей шоколадной начинкой, шарик ванильного мороженого, свежие ягоды
***Рекомендуем:** Идеальное сочетание с с портвейном —
Копке Файн Руби Порто . . . . . 150 гр | 950

МИКАДО . . . . . 160 гр | 330
Микс сухофруктов, орешков и семян в медовой глазури на хрустящем крамбле

ШТРУДЕЛЬ ВЕНСКИЙ . . . . . 220 гр | 380
С яблоком, орехами и ванильным мороженым

ШТРУДЕЛЬ ВЕНСКИЙ . . . . . 220 гр | 380
С вишней и ванильным мороженым

ЧИЗКЕЙК . . . . . 130 гр | 380
С соленой карамелью и томленым яблоком на шоколадном бисквите

СОРБЕТ КЛУБНИКА-МЯТА . . . . . 210 гр | 350
Сорбет собственного приготовления из свежей клубники, мёда и мяты

ДОНА-КАРМЕЛИТА . . . . . 230 гр | 420
Ванильный и шоколадный пломбир, свежие фрукты, орешки, клубничный и шоколадный топинг, тертый шоколад

ФРУКТОВАЯ ВАЗА . . . . . 850 гр | 850
Яблоко, груша, апельсин, ананас, киви, виноград

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ . . . . . 100 гр | 250

ВАРЕНЬЕ

СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ В АССОРТИМЕНТЕ

КЛУБНИЧНОЕ	60 гр	120
МАЛИНОВОЕ	60 гр	120
КЛЮКВЕННОЕ	60 гр	120
АБРИКОСОВОЕ	60 гр	120
ПЕРСИКОВОЕ	60 гр	120
ЧЕРНИЧНОЕ	60 гр	120
БРУСНИЧНОЕ	60 гр	120
ЕЖЕВИЧНОЕ	60 гр	120
ИЗ ФЕЙХОА	60 гр	120
ИНЖИРОВОЕ	60 гр	120
АЙВОВОЕ	60 гр	120
ВИШНЕВОЕ	60 гр	120
ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ	60 гр	120
КРАСНОСМОРОДИНОВОЕ	60 гр	120
ГРУШЕВОЕ	60 гр	120

СМУЗИ

АВОКАДНО-КОКОСОВЫЙ С СЕМЕНАМИ ЧИА . . . . . **350 мл | 450**

Авокадо, банан, кокосовое молоко, лёд, семена Чиа

ЧЕРНО-СМОРОДИНОВЫЙ С МИНДАЛЬНЫМ МОЛОКОМ . . . . . **350 мл | 450**

Черная смородина, банан, миндальное молоко, лёд, корица

АПЕЛЬСИНОВО-МАНГОВЫЙ . . . . . **350 мл | 450**

Манго, апельсиновый сок, банан, лёд

КЛУБНИЧНО-БАНАНОВЫЙ . . . . . **350 мл | 450**

Клубника, банан, вишневый сок, лёд

МАЛИНОВЫЙ С НАТУРАЛЬНЫМ ЙОГУРТОМ И ГРАНОЛОЙ . . . . . **350 мл | 450**

Малина, натуральный йогурт, лёд, гранола

ЯБЛОЧНО-СЕЛЬДЕРЕЕВЫЙ . . . . . **350 мл | 450**

Зеленое яблоко, сельдерей, киви, банан, яблочный сок, лёд

ОВОЩНОЙ . . . . . **350 мл | 450**

Цуккини, сельдерей, огурец, кинза, лайм

КОФЕЙНАЯ КАРТА

КАПУЧИНО	200 мл	220
ЛАТТЕ	200 мл	220
АМЕРИКАНО	110 мл	180
ЭСПРЕССО ДВОЙНОЙ	100 мл	200
ЭСПРЕССО	40 мл	150
КОФЕ ПО-ВЕНСКИ	150 мл	270
КАКАО	250 мл	320
ГЛЯССЕ	300 мл	320
АЙС ЛАТТЕ	250 мл	260
ФРАППЕ Эспрессо, сироп, лёд	250 мл	250
ФРАППЕ ГРЕЧЕСКИЙ Эспрессо, сливки, шоколадный топпинг, лёд	300 мл	350
АЙРИШ-КОФЕ Виски Джемесон, эспрессо, топпинг на выбор	300 мл	530
БЕЙЛИЗ-КОФЕ Ликер Бэйлис, эспрессо, топпинг на выбор	300 мл	530
СЛИВКИ	50 мл	50
МОЛОКО	50 мл	20

ЧАЙНАЯ КАРТА

АССАМ . . . . . 400/800 мл | **300/420**

Ароматный, достигший наивысшей степени созревания, черный чай из высокогорного штата Ассам. Крупнолистовой, высший сорт

ГРАФ ГРЕЙ . . . . . 400/800 мл | **300/420**

Чай в истинно английских традициях. Смесь из лучших сортов китайского и цейлонского крупнолистового черного чая со вкусом бергамота

МОЛОЧНЫЙ ООЛОНГ . . . . . 400/800 мл | **300/420**

Полуферментированный чай, относящийся к группе оолонгов. Собирается весной и осенью в китайской провинции Фудзянь. Обладает ярко выраженным ароматом зеленого чая с молочными нотками

КОРОЛЕВА ЖАСМИНА . . . . . 400/800 мл | **300/420**

В этом чае соединены все самые сильные свойства жасминовых чаев — витамины зеленых чайных листьев и эфирные масла цветков жасмина. Благотворное влияние цветочная составляющая Хуа Чжень Ван оказывает на печень и кровь, выводит из организма токсины, помогает активно расщеплять и выводить жиры из организма

СЕНЧА . . . . . 400/800 мл | **300/420**

Сорт зеленого чая, который производят в Японии. Замечательный антиоксидант помогает дольше оставаться молодыми и здоровыми. В состав Сенчи входит меньше кофеина и танина, чем в китайские сорта зеленых чаев, благодаря этому он считается диетическим и имеет более мягкое действие на организм

ЛЕМОН МИНТ . . . . . 400/800 мл | **350/500**

Лимонник, богатый эфирными маслами, и бодрящая мята в сочетании с другими травами, делают этот напиток удивительно приятным как в горячем, так и в холодном виде со льдом

ЧАЙНАЯ КАРТА

ГАНПАУДЕР ЖУ-ЧА . . . . . **400/800 мл | 300/420**

Обладает классическим ароматом зеленого чая и терпким травянистым вкусом с едва ощутимой горчинкой. Дает насыщенный медово-желтый настой с очень глубоким и интенсивным букетом

ДЕРЗКИЙ ФРУКТ . . . . . **400/800 мл | 300/420**

Чайный напиток из микса фруктов на основе гибискуса с изюмом, кусочками яблока, ананасом, плодами папайи, брусникой, со свёклой красной, кусочками малины, ягодами бузины

ДА ХУН ПАО . . . . . **400/800 мл | 350/500**

Еще известен, как «Большой Красный Халат», утёсный китайский чай, который производят в провинции Фуцзянь, в горах Уи. Чай с элементом терпкости, затем в нём проявляются более легкие, фруктовые оттенки

ПУЭР . . . . . **400/800 мл | 350/500**

Это постферментированный чай, который также называют «земляной» чай. Особая технология обработки чайного листа сказывается на вкусе: чай становится густым, с землистыми нотками. Готовый напиток имеет глубокий аромат с легким древесным оттенком

ЖЕНЬШЕНЬ УЛУН . . . . . **400/800 мл | 300/420**

Этот китайский чай обычно привозят из горной провинции Китая Фуцзянь. Он особым способом смешан с женьшенем, что придает напитку приятное сладковатое послевкусие

ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ

СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

КЛЮКВЕННЫЙ . . . . . 400/800 мл | 480/600
Клюква, апельсин, лимон, мёд, специи

ОБЛЕПИХОВЫЙ . . . . . 400/800 мл | 480/600
Облепиха, яблоки, мёд, специи

ИМБИРНЫЙ . . . . . 400/800 мл | 480/600
Корень имбиря, лимон, мёд, специи

ОБЛЕПИХОВО-ИМБИРНЫЙ МИКС . 400/800 мл | 480/600
Облепиха, корень имбиря, лимон, мёд, мята, специи

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ПЕРЬЕ (минеральная вода без газа, Франция) . . . . 330 мл | 280

БОРЖОМИ (природная минеральная вода, Грузия) . 500 мл | 240

ТОНИК (Швепс/Эвервесс/Рич) . . . . . 250 мл | 220

КОКА-КОЛА/ПЕПСИ . . . . . 330/250 мл | 190

АДРЕНАЛИН РАШ (энергетический напиток) . . 250 мл | 180

НАРЗАН . . . . . 500 мл | 160
минеральная лечебно-столовая, Кисловодск

АРХЫЗ . . . . . 500 мл | 160
чистая горная вода многовековых ледников Северного Кавказа

СОК в ассортименте . . . . . 1000 мл | 400
апельсин, яблоко, мультифрукт, ананас, томат

СОК в ассортименте . . . . . 250 мл | 120
апельсин, яблоко, мультифрукт, ананас, томат

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

КОМПОТЫ И МОРСЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ В АССОРТИМЕНТЕ

КЛУБНИЧНЫЙ	1000 мл	400
МАЛИНОВЫЙ	1000 мл	400
ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ	1000 мл	400
ОБЛЕПИХОВЫЙ	1000 мл	400
ВИШНЕВЫЙ	1000 мл	400
АЙВОВЫЙ	1000 мл	400
ПЕРСИКОВЫЙ	1000 мл	400
ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ	1000 мл	400
ИЗ ФЕЙХОА	1000 мл	400

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

АНАНАСОВЫЙ	250 мл	420
ЯБЛОЧНО-СЕЛЬДЕРЕЕВЫЙ	250 мл	380
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	250 мл	380
АПЕЛЬСИНОВЫЙ	250 мл	380
ЯБЛОЧНЫЙ	250 мл	320
ЯБЛОЧНО-МОРКОВНЫЙ	250 мл	320
МОРКОВНЫЙ	250 мл	320
ЛИМОННЫЙ	50 мл	100

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ЛИМОНАДЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЦИТРУСОВЫЙ . . . . . 380/1000 мл | **380/750**
Апельсиновый и лимонный свежевыжатые соки, мята, сироп маракуйа, содовая

САНРАЙЗ . . . . . 380/1000 мл | **380/750**
Грейпфрут, апельсин, сок ананасовый, мята, сироп собственного приготовления, содовая

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ . . . . . 380/1000 мл | **380/750**
Грейпфрутовый фреш, яблочный сок, мёд, содовая

ЯГОДНЫЙ . . . . . 380/1000 мл | **380/750**
Ягоды в ассортименте, лимон, мята, сироп собственного приготовления, содовая

ОВОЩНОЙ . . . . . 380/1000 мл | **380/750**
Болгарский перец, лимон, морковь, сироп собственного приготовления, специи, зелень, содовая

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

МОХИТО КЛУБНИЧНЫЙ . . . . . 330 мл | **450**
Клубника, лайм, мята, топпинг, содовая, лёд

МОХИТО . . . . . 330 мл | **450**
Лайм, мята, сироп собственного приготовления, содовая, лёд

СНИКЕРС . . . . . 400 мл | **450**
Мороженое, молоко, шоколад, арахис

МИЛКШЕЙК

- **КЛУБНИЧНЫЙ** . . . . . 380 мл | **380**
- **ШОКОЛАДНЫЙ** . . . . . 380 мл | **380**
- **КЛАССИЧЕСКИЙ** . . . . . 380 мл | **380**

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

БИТТЕР

АБСЕНТ КСЕНТА	50 мл	520
ЯГЕРМАЙСТЕР	50 мл	440
БЕХЕРОВКА	50 мл	380
КАМПАРИ	50 мл	440
БАЛЬЗАМ МАШУК	50 мл	250

ВЕРМУТ

МАРТИНИ БЬЯНКО	50 мл	280
МАРТИНИ ФИЕРО	50 мл	280

ОРГАНИК ВОДКА

ЧИСТЫЕ РОСЫ	50 мл	290

ВОДКА

БЕЛУГА ЗОЛОТАЯ ЛИНИЯ	50 мл	480
БЕЛУГА ТРАНСАТЛАНТИК РЕЙСИНГ	50 мл	330
БЕЛУГА НОБЛ	50 мл	270
БЕЛАЯ СОВА	50 мл	230
ЦАРСКАЯ ЗОЛОТАЯ	50 мл	200
ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ	50 мл	180

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ВОДКА ИМПОРТНАЯ

МОНБЛАН (Франция)	50 мл	420
ФИНЛЯНДИЯ (Финляндия)	50 мл	350

ДЖИН

БОМБЕЙ САПФИР	50 мл	660
БИФИТЕР	50 мл	420
БАРРИСТЕР ДРАЙ	50 мл	210

ТЕКИЛА

ОЛЬМЕКА ЗОЛОТАЯ	50 мл	495
ОЛЬМЕКА БЕЛАЯ	50 мл	430

РОМ

БАКАРДИ КАРТА НЭГРА	50 мл	420
БАКАРДИ КАРТА БЛАНКО	50 мл	420
ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ	50 мл	420

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ШОТЛАНДСКИЙ КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ

ЧИВАС РИГАЛ РОЯЛ САЛЮТ 18 ЛЕТ	50 мл	1250
ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ	50 мл	820
ДЮАРС УАЙТ ЛЭЙБЛ	50 мл	350
ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС	50 мл	290

ОДНОСОЛОДОВЫЙ ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

МАКАЛЛАН 12 ЛЕТ	50 мл	1400
ГЛЕНФИДДИК 12 ЛЕТ	50 мл	1150
ГЛЕНМОРАНДЖ ОРИДЖИНАЛ	50 мл	960
МАНКИ ШОЛДЕР БЛЕНДЕД	50 мл	850
ГЛЕН МОРЕЙ СИНГЛ МОЛТ	50 мл	720

ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

УИСТЛЕР ДАБЛ ОАК	50 мл	480
ДЖЕМЕСОН	50 мл	480
ТАЛМОР ДЬЮ	50 мл	380

АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ

ДЖЕК ДЕНИЕЛС	50 мл	520

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

КОНЬЯКИ ФРАНЦИИ

ХЕННЕССИ XO	50 мл	2600
ХЕННЕССИ VSOP	50 мл	1150
ХЕННЕССИ VS	50 мл	850
РЕМИ МАРТАН XO	350 мл	14500
РЕМИ МАРТАН XO	50 мл	2200
РЕМИ МАРТАН VSOP	50 мл	940
РЕМИ МАРТАН VS	50 мл	750
КАМЮ VSOP	50 мл	850
КАМЮ VS	50 мл	680
КАЛЬВАДОС БЕРНЕРУА VSOP	50 мл	670

БРЕНДИ

ПРАСКОВЕЙСКИЙ ОС 20 ЛЕТ (Россия, СК)	50 мл	1750
ПИСКО КАПЕЛЬ РЕЗЕРВАДО (Чили)	50 мл	550
АРАРАТ 5 ЗВЕЗД (Армения)	50 мл	350
ЛЕРМОНТОВ (Россия)	50 мл	280

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ЛИКЕРЫ

ДРАМБУИ (Шотландия) . . . . . 50 мл | 440

КАЛУА (США) . . . . . 50 мл | 420

ЛИМОНЧЕЛЛО ПЕТРОНЕ (Италия) . . . . . 50 мл | 420

АЙРИШМЭН АЙРИШ КРИМ (Ирландия) . . 50 мл | 380

КУАНТРО (Франция) . . . . . 50 мл | 350

АМАРЕТТО ФРУКО ШУЛЬЦ (Чехия) . . . . . 50 мл | 320

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ГОРЯЧИЙ АЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК

ГЛИНТВЕЙН . . . . . 300 мл | 650
Вино красное, апельсин, зеленое яблоко, мёд, специи

БЕЛЫЙ ГЛИНТВЕЙН . . . . . 300 мл | 650
Вино белое, грейпфрут, лимон, яблоко, мёд, ванильный сироп

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

ПРАЖЕЧКА. . . . . 300 мл | 360
Чехия, светлое фильтрованное
. . . . . 500 мл | 480

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

БАКАЛАР (Чехия, темное) . . . . . 500 мл | 420

БАКАЛАР (Чехия, светлое фильтрованное) . . . . . 500 мл | 420

НЬЮКАСЛ БРАУН ЭЛЬ. . . . . 330 мл | 420
(Великобритания, полутемный эль)

ПРАЖЕЧКА (Чехия, светлое фильтрованное) . . . . 500 мл | 420

ШПАТЕН (Германия, светлое фильтрованное) . . . . 500 мл | 420

ФРАНЦИСКАЙНЕР . . . . . 440 мл | 420
(Германия, светлое нефильтрованное)

МОРТ СУБИТ (Бельгия, вишневый ламбик) . . . . . 250 мл | 420

ВАЙСБЕРГ (Россия, светлое нефильтрованное) . . . 440 мл | 280

Nautical
raveler