

## Салаты

### Салат «Оливье» в эклерах

100 г

ветчина, горошек консервированный, огурцы маринованные, яйцо отварное, картофель отварной, томаты «Черри», майонез, подаётся в эклерах

**2,50 руб.**

### Салат «Папаратъ цветка» в эклерах

100 г

отварная говядина, ветчина, томаты свежие, огурец свежий, подаётся с майонезом в эклерах

**2,65 руб.**

### Салат из куриного филе с ананасом в эклерах

100 г

запеченная куриная грудка, обжаренные шампиньоны, ломтики ананаса, стручковая фасоль и листья салата, заправленные майонезом с лимонным соком, подаётся в эклерах

**3,15 руб.**

### Салат «Мари» в эклерах

100 г

нежный салат из семги, авокадо, свежего огурца, отварного картофеля и отварного яйца, заправленный соусом «Цезарь», декорированный икрой лососевой и персиковым соусом, подаётся в эклерах

**3,80 руб.**

### Салат «Белая башня» в эклерах

100 г

сыр «Фета» и сыр «Бука» отлично сочетаются со свежим огурцом, базиликом, томатами «Черри» и чесноком, подаётся в эклерах

**3,00 руб.**

### Салат-коктейль с ветчиной и сыром

200 г

ветчина, огурец свежий, яйцо отварное, болгарский перец, сыр голландский, подаётся с майонезом и зеленью петрушки

**4,65 руб.**

### Салат «Папараць-цветка»

240 г

отварная говядина, ветчина, томаты, огурец свежий, подается с майонезом

**6,80 руб.**

Салат «Океан»

200 г

филе семги обжаренное, морковь, лук репчатый, фасоль консервированная, подаётся с майонезом

**10,15 руб.**

Салат «Полесский»

190 г

обжаренная куриная грудка и шампиньоны, яйцо отварное, горошек консервированный, листья салата, заправленные майонезом

**6,65 руб.**

Салат «Праздничный»

240 г

отварная говядина, пассированные морковь и лук репчатый, фасоль консервированная, подаётся с майонезом

**6,90 руб.**

Салат «Крестьянский»

220 г

отварной язык и картофель, маринованные шампиньоны, подаётся с соусом из горчицы с маслом растительным

**7,60 руб.**

Салат «Оливье»

200 г

ветчина, горошек консервированный, огурцы маринованные, яйцо отварное, картофель отварной, майонез

**4,50 руб.**

Салат «Греческий»

190 г

классический овощной салат с сыром «Фета»

**6,65 руб.**

Салат из куриного филе с ананасом

170 г

запеченная куриная грудка, обжаренные шампиньоны, ломтики ананаса, стручковая фасоль, листья салата заправленные майонезом с лимонным соком

**6,35 руб.**

### Салат «Цезарь» с курицей

200 г

знаменитый салат из свежих листьев салата «Ромен» с томатами «Черри», заправленный соусом «Цезарь» с куриным филе

**9,55 руб.**

### Салат «Цезарь» с тигровыми креветками»

180 г

салат из свежих листьев салата «Ромен» с томатами «Черри», с хвостами тигровых креветок, заправленный соусом «Цезарь»

**19,87 руб.**

### Салат «Белая башня»

250 г

сыр «Фета» и сыр «Бука» отлично сочетаются со свежим огурцом, базиликом, томатами «Черри» и чесноком

**7,75 руб.**

### Салат «Мари»

220 г

нежный салат из семги, авокадо, свежего огурца, отварного картофеля и отварного яйца, заправленный соусом «Цезарь», декорированный икрой

**13,90 руб.**

### Салат «Сицилия»

200 г

тонкие ноты салата «Ромен» и рукколы с добавлением авокадо и слабосоленой семги, подчеркнутые сыром «Бука» и кедровыми орешками, заправленный вялеными томатами, каперсами и оливковым маслом

**18,20 руб.**

### Тайский теплый салат

200 г

говядина с шампиньонами и стручковой фасолью приготовленная на раскаленной сковороде с добавлением чеснока и жгучего перца чили подается с томатами и долькой отварного яйца

**12,90 руб.**

### Салат из белых грибов с рукколой

180 г

приготовленные с добавлением вина белые грибы в сочетании с рукколой и листьями салата «Лолла Бьонда», украшены томатами «Черри», подаются в корзинке из пармезана

**19,30 руб.**

Салат «Клубничная» утка»

180 г

микс-салат, свежий огурец, персик консервированный, стебель сельдерея, утиная грудка, подается с клубничным соусом и посыпается кунжутом

**12,30 руб.**

## Гарниры

Картофельное пюре

150/2 г

**2,50 руб.**

Картофель отварной

100/10 г

**2,00 руб.**

Брокколи жареная с чесноком

100 г

**3,30 руб.**

Цветная капуста жаренная с чесноком

100 г

**3,30 руб.**

Фасоль стручковая жареная с чесноком

100 г

**3,30 руб.**

Овощи-гриль

130/30 г

**10,98 руб.**

Картофельные дольки по-деревенски

100 г

**3,30 руб.**

Рис «Компле»

160 г

**3,70 руб.**

Овощной рататуй

130 г

**10,56 руб.**

## **Холодные закуски**

Ассорти рыбное

155 г

семга слабосоленая, подкопченная форель и рыба масляная, подаётся с корзиночкой из сливочного масла с лососевой икрой

**17,00 руб.**

Овощное ассорти

225 г

свежие томаты, огурцы, болгарский перец и томаты «Черри»

**6,35 руб.**

Сырная тарелка

150/50/40/4/5 г

сыр «Камамбер», козий сыр, сыр «Мацарелла», сыр «Джугас», сыр Российский подаётся с мёдом, виноградом и мятой

**18,25 руб.**

Крутоны из баклажан

135/25/5 г

крутоны из баклажан с начинкой из грецкого ореха, сыра, чеснока, листьев салата «Лола Бьонда»

**11,97 руб.**

Мясное ассорти

225 г

тонко нарезанные ломтики ветчины, колбасы, грудинки и бастурмы

**13,30 руб.**

### Карпаччо из говядины

150/80/20 г

классическое сочетание охлажденной говядины, свежей рукколы и сыра «Джугас»

**17,80 руб.**

### Соленья

225 г

маринованные томаты «Черри», огурчики корнишоны, квашеная капусточка и початки кукурузы

**6,10 руб.**

### Ассорти по-домашнему

240/50/20 г

руляда из птицы, буженина по-домашнему, ростбиф, листья салата «Лола Бьонда», хрен

**17,82 руб.**

### Канapé с ветчиной

380 г

канapé на шпажках из ветчины, огурца и маслин

**14,40 руб.**

### Канapé с семгой

200/30 г

ломтики багета с мягким сыром и семгой слабосоленой, декорируются лимоном и зеленью

**13,87 руб.**

### Канapé с сыром и виноградом

130/100/8/5 г

канapé на шпажках из изысканных четырех видов сыра и виноградом, декорируются мятой и сахарной пудрой

**18,65 руб.**

### Томаты с сыром

270 г

томаты с нежным сыром

**9,45 руб.**

### Блины фаршированные семгой

240/10 г

блины фаршированные семгой слабосоленой и мягким сливочным сыром, листья салата «Лола Бьонда»

**16,35 руб.**

### Боченки с муссом из авокадо и семги

320 г

в бочонке из слоеного теста подаётся мусс из авокадо, слабосоленой семги и мягкого сыра

**26,45 руб.**

### Боченки с икрой

230 г

в бочонке из слоеного теста подаётся икра лососевая с мягким сыром «Креметте»

**23,50 руб.**

### Закуска пикантная с языком

270 г

язык говяжий отварной подаётся с чесноком, сыром, листьями салата «Лола Бьонда», кетчупом и майонезом

**14,50 руб.**

### Заливное из языка

230 г

заливное из языка подаётся с томатами «Черри», листьями салата «Лола Бьонда», зеленью петрушки

**8,70 руб.**

### Птица фаршированная

100 г

птица фаршированная блинами, обжаренными шампиньонами и луком репчатым, подаётся с декором из овощей

**3,30 руб.**

### Ассорти-декор из овощей

100 г

маслины, лимон, листья салата «Лола Бьонда», томаты «Черри» и лук- порей

**3,85 руб.**

### Галантин с рулетиками из языка

150/75/10 г

Пикантные рулетики из отварного языка с начинкой из корнишонов, чеснока и хрена, подают с мясным галантином из свинины, фаршированным отварным яйцом и шпинатом

**13,00 руб.**

### Маслины

100 г

**4,60 руб.**

Оливки 100 г	<b>4,60 руб.</b>
Огурчики маринованные корнишоны 100 г	<b>2,80 руб.</b>
Квашеная капусточка по-домашнему 100 г	<b>1,30 руб.</b>

## Горячие закуски

Жульен с курицей и грибами 130 г Классический жульен из курицы и грибов, тушеных в сливках и запеченных с сыром «Моцарелла»	<b>5,10 руб.</b>
Мильфей из баклажан 120/30/10 г приготовленные на гриле кружочки баклажан чередуются с сыром «Моцарела» и томатами, подается с соусом «Песто»	<b>9,89 руб.</b>
Камамбер в «Темпуре» 70/50/20 г панированный в миндале сыр «Камамбер» подается на листьях салата с малиновым топингом	<b>24,80 руб.</b>
Язык запеченный с томатом и сыром 130/20 г	<b>7,30 руб.</b>
Шампиньоны фаршированные 280 г шампиньоны фаршированные ветчиной и сыром	<b>12,10 руб.</b>

### Закуска горячая из семги

150/60/10 г

нежное филе семги на бланшированном лепестке лука-порея, подаётся с овощным салатиком

**26,05 руб.**

## Горячие блюда

### Куриная грудка со шпинатом

160/50/50 г

(куриное филе фаршированное шпинатом и болгарским перцем, подается с веточкой томатов «Черри» и сливочно-шпинатным соусом)

**10,10 руб.**

### »Сальмачо«

130/50/30 г

филе семги, в тулупе из куриного филе, подаётся с жареной брокколи и со сливочно-икорным соусом

**15,10 руб.**

### Стейк из свинины

150/50/50 г

стейк из свинины (шейной части), замаринованный в пряных травах, приготовленный на гриле, подается с жареной брокколи и черри и с соусом «Тар-Тар»

**13,50 руб.**

### Шницель по-австрийски

125/100/200/150 г

отбивная из свинины (вырезки) подается с картофельными дольками, обжаренным репчатый луком, салатом из белокочанной капусты, салатом из свеклы с хреном и соусом

**11,80 руб.**

### Филе птицы «Pollo - Sorrento»

220/150 г

нежное куриное филе, запеченное с томатом и сыром Моцарелла, подаётся с картофельным пюре

**11,70 руб.**

### Медальоны с грибным соусом

150/50/60 г

медальоны из свинины приготовленные на гриле, подаются со стручковой фасолью и соусом с шампиньонами

**14,05 руб.**

### ПЕПЕР-стейк

150/100/50 г

запанированный в смеси перцев стейк из говядины (вырезки) подается на подушке из жареного картофеля, декорируется несколькими видами перцев и подается с соусом «Тар-Тар»

**22,00 руб.**

### Стейк из говядины «Миньон»

150/100/20 г

стейк из говядины (вырезки) подается со сливочным соусом из белых грибов и томатов «Черри», декорируется томатами «Черри»

**25,65 руб.**

### Стейк из семги

150/70/50/20 г

филе семги, томаты и цуккини, приготовленные на гриле с добавлением белого вина, подаются со сливочным соусом и долькой лимона

**29,25 руб.**

### Утиная грудка с яблочным фланом

120/100/30/20 г

приготовленная утиная грудка подаётся с яблочным фланом, мёдом и апельсином

**25,30 руб.**

### Роллы из свинины с сырным соусом

160/50/15/10 г

свинные бочонки фаршированные болгарским перцем и сыром «Моцарелла» подаются с сырным сливочным соусом

**15,15 руб.**

### Лангет с соусом «Пилатти»

150/40/80 г

лангет из говядины приготовленный с баклажаном, подаётся с соусом «Пилатти»

**26,20 руб.**

### Драники с мясом

190/100/70 г

драники, отбивные из свинины, подается с соусом из шампиньонов

**10,70 руб.**

### Тещин гостинец

140/120/110/50 г

свиная корейка на гриле подается на подушке из драников с румяным беконом, квашеной капусточкой и корнионами

**17,90 руб.**

**Шницель по-деревенски**

120/100/100/50 г

отбивная из свинины (вырезки) подается с картофельными дольками, обжаренным репчатым луком, корнишонами и соусом «Гар-гар»

**12,80 руб.**

**Говядина «А-ля пармезан»**

180/100/60 г

запанированная в сухарях отбивная из говядины, запеченная с соусом «Пилатти» с нежным сыром Моцарелла и пикантным Пармезаном, подаётся со свежими овощами и картофельными дольками

**19,75 руб.**

**Свинина запеченная с сыром и грибами**

190 г

отбивная из свинины (вырезки) запеченная с шампиньонами, томатами и сыром

**11,50 руб.**

**Мини шашлычки из семги**

150 г

**19,35 руб.**

**Мини шашлычки из говяжей вырезки**

150 г

**13,35 руб.**

**Мини шашлычки из свинины**

150 г

**9,15 руб.**

**Мини шашлычки из куриного филе**

150 г

**6,85 руб.**

**Колбаски гриль по-домашнему**

150/40 г

**12,00 руб.**

**Шашлык из семги**

150 г

**23,15 руб.**

Шашлык из говяжей вырезки 150/40 г	<b>15,75 руб.</b>
Шашлык из куриного филе 150/40 г	<b>7,30 руб.</b>
Шашлык из свинины 150/40 г	<b>9,80 руб.</b>
Свиная корейка на мангале 130 г	<b>10,70 руб.</b>

## Соусы

Соус «Песто» 1/50 г	<b>6,20 руб.</b>
Соус «Цезарь» 1/50 г	<b>2,00 руб.</b>
Соус «Дижон» 1/50 г	<b>2,00 руб.</b>
Соус «Пилатти» 1/50 г	<b>2,50 руб.</b>
Соус «Тар-тар» 1/50 г	<b>1,50 руб.</b>

Масло ароматное (чесночное) 1/20 г	<b>1,00 руб.</b>
Горчица столовая 1/50 г	<b>1,00 руб.</b>
Горчица французская 1/50 г	<b>1,00 руб.</b>
Хрен столовый 1/50 г	<b>1,00 руб.</b>
Кетчуп 1/50 г	<b>0,70 руб.</b>
Майонез 1/50 г	<b>0,70 руб.</b>
Сметана 1/50 г	<b>0,70 руб.</b>

### **Хлебобулочные изделия**

Французская булочка с чесноком 1/55 г	<b>1,70 руб.</b>
Французский хлебушек 1/65 г	<b>1,40 руб.</b>
Хлеб ржаной 1/60 г	<b>0,14 руб.</b>

## Десерты

Десерт «Шоколадное чудо»

100/70/10 г

Французский тающий десерт - шоколадный фондан подается с шариком мороженого и ломтиком ананаса

**7,45 руб.**

Мороженое

100 г

ванильное

**2,75 руб.**

Топпинг

20 г

шоколадный

**1,00 руб.**

Эклеры с кремом

110/10 г

**4,65 руб.**