

Салаты

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

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 «Белая башня»

250 г

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

7,75 руб.

Салат «ДиВи»

200 г

Тонко нарезанная «лепестками» бастурма, огурец свежий, томаты «Черри», листья салата «Лолла Бьонда» и рукколы, сыр Джугас, заправляются соусом «Дижон»

14,70 руб.

Салат «Мари»

220 г

Нежный салат из семги, авокадо, свежего огурца, отварного картофеля и отварного яйца, заправленный соусом «Цезарь», декорированный рукколой и красной 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.

Теплый салат из говядины с лисичками

170 г

Обжаренная говядина с лисичками и беконом , припущенная в сливках с добавлением белого вина

14,95 руб.

Гарниры

Картофельное пюре с пармезаном

150/20 г

4,50 руб.

Брокколи жареная с чесноком

100 г

3,30 руб.

Цветная капуста жареная с чесноком

100 г

3,30 руб.

Фасоль стручковая жареная с чесноком

100 г

3,30 руб.

Картофельные дольки по-деревенски

100 г

3,30 руб.

Овощи-гриль

130/30 г

10,98 руб.

Овощной рататуй

130 г

10,56 руб.

Супы

Похлебка грибная

300/30 г

Густой наваристый суп с перловкой и белыми грибами, подается со сметаной

4,90 руб.

Борщ «Украинский»

300/40/30 г

Украинский борщ подается с отварной говядиной и сметаной

4,50 руб.

Солянка сборная мясная

300/20 г

Классическая солянка, с добавлением шампиньонов подается со сметаной

9,00 руб.

Суп-пюре из брокколи

300 г

Классический суп-пюре из брокколи с добавлением сливок и оливкового масла

7,10 руб.

Горячие закуски

Жульен с курицей и грибами

130 г

Классический жульен из курицы и грибов, тушеных в сливках и запеченых с сыром «Моцарелла»

5,10 руб.

Мильфей из баклажан

120/30/10 г

Приготовленные на гриле кружочки баклажан чередуются с сыром «Моцарела» и томатами, подается с соусом «Песто»

9,89 руб.

Камамбер в «Темпуре»

70/50/20 г

Панированный в миндале сыр «Камамбер» подается на листьях салата с малиновым топингом

24,80 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

130/30/50 г

Филе семги, в тулупе из куриного филе, подаётся с капустой 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 репчатым 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 со сливочным 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, 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, подаются со сливочным соусом и долькой лимона

29,25 руб.

Блюда белорусской кухни

Салат «Папараць-кветка»

240 г

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

6,80 руб.

Салат «Белорусская деревня»

230 г

Картофель отварной, огурец маринованный, томаты, салат «Лола Бьонда», колбаски «Охотничьи», яичница глазунья, подается с соусом из горчицы и масла растительного

6,05 руб.

Драники с мясом

190/100/70 г

Драники, отбивные из свинины, подается с соусом из шампиньонов

10,70 руб.

Мачанка с блинами

150/220 г

Блины, колбаски «Домашние», колбаса п/к, лук, подается со сметанным соусом

9,00 руб.

Бабка картофельная с мясом по-домашнему

200/100 г

Традиционная картофельная бабка с мясом подаётся с соусом из обжаренных грибов и сырокопченой грудинки

8,55 руб.

Блинчики с фаршем и бабушкиным лечо

220/50 г

9,92 руб.

Тещин гостинец

140/120/110/50 г

Свиная корейка на гриле подается на подушке из драников с румяным беконом , квашеной капусточкой, корнишонами

17,90 руб.

Вареники с картофелем

220/80/50 г

Классические вареники с картофелем подаются с поджаркой из репчатого лука и румяного бекона подаются со сметаной

5,35 руб.

Закуска «Под водочку»

150/100/20 г

Ломтики соленого домашнего сальца подаются с квашеной капусточкой, корнишонами и чесночком

6,15 руб.

Соусы

Соус «Песто»

1/50 г

6,20 руб.

Соус «Цезарь»

1/50 г

2,00 руб.

Соус «Дижон»

1/50 г

2,00 руб.

Соус «Пилатти»

1/50 г

2,50 руб.

Соус «Тар-тар»

1/50 г

1,50 руб.

Масло ароматное

1/20 г

Чесночное

1,00 руб.

Десерты

Десерт «Шоколадное чудо»

100/70/10 г

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

7,45 руб.

Блинчики «По-шведски»

210 г

Вкуснейший домашний десерт. Блинчик, запеченный с яблоком и грецким орехом в сливочном соусе с корицей

5,70 руб.

Эклеры с кремом

110/10 г

Классические эклеры с ванильно-сливочным кремом или с шоколадным кремом. Эклеры декорируются топпингом

4,65 руб.

Фрукты «Мадейра»

140 г

Изысканный фруктовый десерт. Фрукты, припущенные в красном вине с добавлением меда и корицы

5,50 руб.

Мороженое

100 г

Ванильное

2,75 руб.

Мороженое с топпингом

100/20 г

Ванильное мороженое с шоколадным или клубничным топпингом

3,55 руб.

Мороженое с ананасом

100/30 г

Ванильное мороженое подается с кусочками консервированного ананаса

3,75 руб.

Молочный коктейль

250/15 г

Коктейль декорируется топпингом

3,89 руб.

Холодные закуски

Ассорти рыбное

155 г

Семга слабосоленая, подкопченая форель и рыба масленая, подается 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.

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 охлаждённой говядины, свежей рукколы и сыра «Джугас», подается с долькой лимона

17,80 руб.

Тар-тар из говядины

110/50/20/15 г

Мелко нарубленная охлаждённая вырезка говядины, с маринованным огурцом, свежим луком и томатом, подаётся с чипсами из французского багета

9,50 руб.

Соленья

225 г

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

6,10 руб.