

Холодные закуски

1. Сельдь с миндалем и карамелизированным луком

100/240 (филе сельди, смесь миндаля, лукового конфита и изюма, картофель отварной, зелень)

9.00 р.

2. Шофруа из речной форели

260/90 (форель, фаршированная шпинатом, свежим перцем и Моццареллой в глазури; лимоны св., лайм, огурцы св., икра лососевая, маслины, зелень)

19.50 р.

3. Тар-тар из лосося

120/116 (тар-тар из лосося, соус соевый, гренки, яйца перепелиные, томаты черри, масло оливковое, бальзамический соус, зелень)

17.00 р.

4. Паштет из куриной печени в глазури из черной смородины

150/50/20 (паштет из куриной печени, желе ягодное, гренки, зелень)

9.00 р.

5. Тарелка с деревенскими деликатесами

280/60/45/3 (ассорти из куриного рулета, буженины, приготовленной по оригинальному рецепту, нежного ростбифа и вареного говяжьего языка, подается с хреном, горчицей, томатами и микс-салатом)

18.00 р.

6. Карпаччо из говядины

120/70 (вырезка говяжья, каперсы, соус винегрет, Пармезан; микс салатов, лимоны св., помидоры черри)

12.00 р.

7. Вителло Тоннато

150/150/60 (ростбиф, соус из тунца, майонеза, каперсов и вина; каперсы, томаты черри, зелень)

14.50 р.

8. Сырная тарелка

160/30/30/10/1

16.00 р.

(ассорти из сыров: Моцарелла, Пармезан, Чеддер, сыр Дор Блю. Подается с виноградом, медом и грецкими орехами)

9. Домашние соленья

300/30 (ассорти домашних солений из томатов, перца, корнишонов и моркови по-корейски)

9.00 р.

10. Ассорти из свежих овощей

270/40/25 (огурцы св., помидоры св., перец св., томаты Черри, маслины, оливки, зелень)

10.00 р

Салаты

1. Салат из рукколы с моцареллой и кедровыми орешками

165/35 (руккола, моцарелла, томаты черри, соус винегрет, гренки, грецкие орехи, Пармезан)

10.00 р.

2. Салат из свеклы с грушей

165 (свекла маринованная, груша св., зелень, томаты вяленые, Пармезан)

7.00 р.

3. Оливье с куриной грудкой

270 (картофель отв., морковь отв., огурцы св., огурцы конс., яйца, горошек конс., каперсы, майонез, соус песто, маслины, филе птицы жареное, помидоры черри, яйца перепелиные, зелень, сыр Чеддер, гренки чесночные)

9.00 р.

4. Салат Цезарь с креветками

225 (томаты черри, салат ромэн, соус Цезарь, Пармезан, гренки, яйца перепелиные, креветки жареные)

11.00 р.

5. Салат Цезарь с филе цыпленка

280 (филе куриное жареное, микс салатов, соус Цезарь, яйца, помидоры черри, гренки чесночные, Пармезан)

9.00 р.

6. Салат Ривьера

275 (ростбиф, овощи-гриль, микс салатов, соус медово-горчичный, огурцы конс., яйца, лук репч., сыр)

11.00 р.

Первые блюда

1. Суп-пюре из шпината с креветками

300 (густой суп из шпината со сливками, с добавлением белого вина, с обжаренными креветками и конкассе из томатов.)

11.00 р.

2. Грибной-крем суп

300/5 (шампиньоны св., лук репч., чеснок, сливки, зелень, гренки, орешки кедровые)

9.00 р.

3. Борщ красный с черносливом и мясным расстегаем

300/50/100/40/2 (свекла, картофель св., лук репч., морковь, паста томатная; сметана, чернослив; говядина отварная, мясной расстегай, зелень)

9.00 р.

Основные блюда

1. Кролик в горшочке

310/100/10 (кролик, тушеный с луком, морковью, грибами и грудинкой; сливки, Пармезан, чернослив; картофельные рести, зелень)

21.00 р.

2. Стейк из говядины с клюквенным соусом

180/150/50 (вырезка говяжья жареная, овощи-гриль, соус клюквенный)

23.00 р.

3. Свинина в пряном маринаде

150/50/50/100/5 (свинина жареная, помидоры черри, зелень, соус грибной, картофельное пюре с грудинкой, Пармезан)

15.00 р.

4. Цыпленок в хрустящей корочке

320/80/30/3 (мякоть птицы жареная, овощи свежие, кетчуп, зелень)

14.00 р.

5. Филе утки с грушей в клюквенном соусе

115/30/30/100 (утиное филе жареное, соус клюквенный, зелень, груша в сиропе)

18.00 р.

6. Берлинская рулька

100 (вареная в темном пиве с добавлением овощей рулька, запеченная в соусе)

2.50 р.

7. Гарнир к рульке

200/2 (капуста квашеная, огурцы конс., клюква, хрен, горчица, зелень)

3.00 р.

8. Карп запеченный с картофелем и изюмом

200/170/75 (жареное филе карпа, запеченный с луком и изюмом картофель, соус терияки, лимоны св., зелень)

15.00 р.

9. Форель речная в пергаменте с рататуем

225/40 (форель радужная, фаршированная овощной сальсой; лайм, зелень)

16.00 р.

10. Семга в фольге с травами

150/150/60/30 (филе семги запеченное, тепан рис с овощами, лимоны св., помидоры черри, соус терияки)

23.00 р.

Гарниры

1. Картофель фри

150/30

3.50 р.

2. Картофельные дольки с розмарином

150/30 **3.50 р.**

3. Овощи-гриль

200/2(перец св., баклажаны св., кабачки цуккини, жаренные на гриле; зелень)

7.00 р.

Хлеб

1. Чиабатта светлая

100

2.00 р.

2. Чиабатта темная

100

2.00 р.

Белорусская кухня

1. Патрашанка

500/30/2 (печенькуриная, лук репч., чеснок св., вино, сливки, сметана, хлебная чашка, зелень)

12.00 р.

2. Сковородка по-деревенски

330/20/1 (картофель, жаренный с луком и грудинкой; яичница-глазунья, огурцы конс., зелень)

10.00 р.

3. Сковородка с домашней колбаской

450 (картофельные оладьи, колбаски куриные, лук репч., грудинка, сметана)

10.00 р.

4. Драники со сметаной

350/50/5/3 (драники, сметана, клюква, зелень)

7.00 р.

5. Колдун с филе карпа

275/25/50 (филе карпа, картофельная масса, клюква, зелень, сметана)

9.00 р.

6. Мачанка

400/150/2 (колбаски куриные жареные, соус из свинины, лука и сметаны, блины, зелень)

10.00 р.

7. Гульбишник по-деревенски с мясом

600/3 (картофельное пюре, запеченное с тушеной свининой, луком, сыром, сметаной и томатами; зелень)

12.00 р.

Десерты

1. Штрудель вишневый

120/50

7.00 р.

2. Штрудель яблочный

120/50

7.00 р.

3. Торт "Наполеон" порц.

150/30/2

6.00 р.

4. Мороженое с шоколадом₁

50/30/5

5.00 р.

5. Блины с десертным соусом

150/50

5.00 р.