

Блюда на компанию

Ножка ягненка с прованскими травами

12500 р.

Зарумяненная до корочки и очень нежная внутри, ножка молодого барашка, запеченная с ароматными травами. Подается с картофельными крокетами, овощами гриль и мясным соусом «деми-гласс».

Примерно на 10-12 персон.

1500/500/400/300 г

Говяжий край, целиком запеченный с тимьяном

11700 р.

Необыкновенно мягкий, томленный в печи с ароматным шафрановым соусом, овощами и специями. Подается с отварным картофелем и свежими овощами.

Примерно на 10-12 персон.

1500/1200/300 г

Поросенок молочный

18000 р.

Зарумяненный до корочки и очень нежный внутри, томленный в печи. Подается с хреном и горчицей.

Примерно на 10-12 персон.

1 шт/3000гр

Свиная шейка целиком, жареная на гриле

9300 р.

Шейка, шпигованная овощами, чесноком и прованскими травами, Жареная на гриле. Подается с картофелем-бейби и томатным соусом по-кавказски.

Примерно на 10-12 персон.

1500гр/500/200 г

Шашлыки

370 р.

Куриный из филе бедра, люля-кебаб из свинины, курицы.

Цена указана за 100 гр.

Осетр, запеченный целиком

11000 р.

Декорирован тигровыми креветками, ломтиками лимона, салатом «лола-роса» и зеленью.

Примерно на 12-15 персон.

3000/500 г

Запеченное филе лосося

13000 р.

Под ароматным сливочным соусом с коктейлем из морепродуктов, лососевой икрой и тигровыми креветками. Декорирован лимоном, помидорами черри, маслинами и зеленью.

Примерно на 8-10 персон.

1400/300/300 г

Стерлядь запеченная 11000 р.
С тигровыми креветками и мидиями, под сливочным соусом
Примерно на 6 персон. 1200/400 г

Ассорти из рыбы и морепродуктов 12000 р.
Филе семги, форель, мидии очищенные, мидии киви, кальмары, тигровые креветки, осьминожки-мини. Декорировано салатом «лола-роса», зеленью, лимонами, маслинами. Подается с соусом «айоли».
Примерно на 6-8 персон.
1700/200 г

Ассорти из Шашлыков 11500 р.
Свиная шейка, люля-кебаб, Куриное филе, корейка молодого барашка.
Подается с зеленью, овощами гриль, томатным соусом
1200/400/500гр

Холодные закуски

Рыбная палитра 1550 р.
Семга слабосоленая, рыба масляная холодного копчения, тунец холодного копчения, масло сливочное, маслины, лимон
150/60 гр

Рулетики с семгой 760 р.
Блинные рулетики с семгой малосоленной, укропом, сыром «Филадельфия» и крем «бальзамик».
260 г

Ассорти мясных деликатесов
Буженина по-домашнему, язык говяжий, рулет куриный, корнишоны, помидоры черри, соус хрен. 1100 р.
150/30/20 гр

Ассорти колбасных деликатесов 990 р.
Чоризо, Сервелат, Пенперони, помидоры черри, оливки, зелень, салатный лист.
150/30 гр

Рулетики из ветчины 540 р.
Фаршированные сливочным сыром с чесноком, зеленью и болгарским перцем.
200гр

Рулетики из языка

С нежным творожным сыром «Филадельфия», соусом хрен и маринованными корнионами.

140гр

890 р.

Рулетики из баклажан

С сыром Фета, грецкими орехами, чесноком и свежей кинзой.

200гр

590 р.

Сырная тарелка к вину

Пармезан, дор-блю, чеддер, сыр с травами, маасдам, сливочный сыр, Груша, виноград, грецкий орех и мед.

240/165/30гр

1400 р.

Зеленая тарелка

Бasilik, кинза, зеленый лук, укроп, петрушка, перец чили стручок, редис

150 г

400 р.

Ассорти из свежих овощей

Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец и красный редис на тарелке с зеленью.

230 гр.

460 р.

Греческие маслины и оливки с косточкой

Маринованные в оливковом масле маслины и оливки. 100гр.

480 р.

Сало домашнее (сет из 3-х видов)

Сало соленое, копченое, копченое на дровах. Подается с ржаными гренками, чесноком, хреном и горчицей.

240 гр.

Блюдо на 2-х человек

720 р.

Рыбное ассорти

Семга слабосоленая, рыба масляная холодного копчения, зеленое масло, лимон.

175 гр.

1100 р.

Малосоляная красная икра
лососевых рыб, масло сливочное. 35гр.

670 p.

Разносолы домашние

650 p.

Огурцы маринованные, помидоры черри соленые, капуста квашенная, шампиньоны и чеснок маринованные. 240гр.

Капрезе (Insalata Caprese)

760 p.

*лёгкая закуска из помидоров, моцареллы, оливкового масла и базилика.
Одна из разновидностей антипасто.* 250 гр.

Семга малосоленая (по рецепту шеф-повара)

620 p.

Подается с зеленым маслом. 80 гр.

Сельдь по-русски

540 p.

Филе сельди, подается с картофелем, маринованным красным луком и укропом. 135 гр.

Сырное трио

дор-блю, пармезан, камамбер, виноград, грецкий орех, мед. 150 гр.

840 p.

Тосты с килькой

310 p.

Оригинальная закуска-антипасто. Килька подаётся на ржаном хлебе, обжаренном на ароматном масле, с ломтиками помидора и огурца. 140 гр.

Горячие закуски

Жульен классический в тарталетках

440 р.

Запеченный в сливочном соусе под сыром. 120 гр

На Ваш выбор:

- с грибами,*
- с курицей и грибами*
- с курицей.*

Баклажаны запеченные

650 р.

С болгарским перцем, грибами и помидорами с чесноком, зеленью и сыром «Пармезан»

Фаршированные шампиньоны

650 р.

На выбор:

- Ветчиной и сыром*
- С сыром сулугуни, помидорами и чесноком*
- Куриным жульеном*

200 гр

Жареный сыр в панировке

720 р.

Восхитительная румяная корочка, а под ней чуть расплавленный сыр. Подается с брусничным соусом. 200гр

Мидии «киви», запеченные в сыре

750 р.

Мидии «гигант» в раковинах, запеченные с сыром «дор-блю» в сырном соусе с чесноком, прованскими травами, помидорами и болгарским перцем. 260 гр.

Тигровые креветки в панировке

910 р.

Жаренные во фритюре в воздушной панировке. Подаются с микс салатом и азиатским соусом чили. 135 гр.

Салаты (180гр.)

Фирменный салат «Душа» *(от шеф-повара)*

910 р.

Теплый салат из говяжьей вырезки в темпуре, с микс-салатом, помидором, огурцом, болгарским перцем и фирменной заправкой. 220гр.

Столичный

620 р.

Куриное филе, огурцы соленые, картофель, горошек зеленый, яйцо куриное, майонез, зелень (180гр.)

Кристалл

820 р.

Язык отварной, куриное филе, ветчина, корнишоны, шампиньоны жаренные, майонез, масло оливковое, зелень (180гр.)

Цезарь (180гр.)

Классический салат Цезарь с хрустящими листьями салата «Романо», чесночными гренками и сыром «Пармезан»

- с куриной грудкой

790 р.

- с креветками

950 р.

Королевский

720 р.

Крабовое мясо, креветки коктейльные, кальмары отварные, яйцо, икра красная, майонез, лимон, зелень (180гр.)

Сельдь под шубой (180гр.)

640 р.

Филе сельди, картофель, свекла, морковь, майонез, лук репчатый, яйцо, зелень

Мимоза с лососем

640 р.

Лосось, картофель, масло сливочное, сыр «Эмменталь», морковь, лук репчатый, яйцо, майонез, зелень (180гр.)

Греческий

640 р.

Помидоры свежие, огурцы свежие, сыр фета, маслины, оливки, перец болгарский, салат «айсберг», греческий соус (180гр.)

С хрустящими баклажанами

790 p.

Свежие баклажаны под соусом «Чили», обжаренные с кинзой, кунжутом, помидорами (180гр.)

Теплый салат с куриной печенью

690 p.

Вкусный салат из хрустящих листьев салата, теплой куриной печени, с пикантной кисло-сладкой заправкой (180гр.)

Блюда из угольной печи

ЦЕНА ЗА 100 ГРАММ

Шампиньоны, печеные на углях

190 p.

Баклажаны, печеные на углях

230 p.

Перец болгарский печеный

190 p.

Гарниры

Картофель фри. 100 гр

270 p.

Картофель мини. 100 гр.

210 p.

Картофель по-деревенски 100 гр.

210 p.

Соусы

Сырный, Барбекю, Шашлычный, Аджика, Чесночный, Тартар, Томатный 50 гр.	110 р.
Наршараб, Ткемали, Брусничный 50 гр.	140 р.

Хлеб

Лепешка из тандыра	180 р.
Хлебная корзина (Подаются три вида булочек.)	180 р.
Булочки в ассортименте	85 р.

Напитки собственного приготовления

Домашний морс (клюквенный) 1 литр	700 р.
Компот (из сухофруктов) 1 литр	550 р.

Кофе натуральный

Эспрессо	50 мл.	170 р.
Двойной эспрессо	50 мл.	290 р.
Американо	150 мл.	170р.
Капучино	150 мл.	280 р.
Латте	200 мл.	290 р.
Сиропы в ассортименте	10 мл.	30 р.

Чайная коллекция

Чай в ассортименте 600 Мл.	450 р.
----------------------------	--------

Черный чай:

Ассам Меленг (классический черный чай)

Империял Эрл Грей (с нотками бергамота, с чабрецом)

Фруктовый чай:

Амели с клубникой

Зеленый чай:

Жасмин Тинг Юань (с ароматом цветов жасмина)

Молочный Улун (с букетом карамельно-молочной сладости)

Фрукты

Фруктовая ваза

*Ассорти сезонных фруктов (целые фрукты)
Подаются на вазе в три яруса.*

3 кг.

2100 р.

Фруктовое ассорти

Ассорти сезонных фруктов

800 гр.

800 р.

Десерты (100 гр)

Чизкейк (классический в асс)

460 р.

Тирамису

460 р.

Медовик

460 р.

