



Меню

БРУСКЕТТЫ

Брускетта на ржаном тосте с сельдью	80г	110р
Брускетта с лососем и творожным сыром	80г	120р
Брускетта с печенью трески	80г	110р
Брускетта с подкопчённой бужениной на березовых дровах	80г	110р
Брускетта с Пармской ветчиной и вялеными томатами	80г	120р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Домашние разносолы <small>(маринованная капуста, опята, корнишоны, томаты черри)</small>	240г	320р
Грузди по домашнему с маринованным луком, подаются со сметаной	160г	310р
Тартар из лосося на хрустящем багете с соусом песто	200г	460р
Сочный ростбиф с вялеными томатами	200г	460р
Сырная тарелка с медом и орешками <small>(пармезан, дор блю, камамбер, гауда)</small>	200г	550р
Сельдь из бочки с печеным картофелем и маринованным луком <small>(классическая любимая всеми закуска)</small>	240г	290р

САЛАТЫ

Салат Деревенский из свежих овощей с ароматным маслом и зеленью	200г	280р
Классический Греческий салат с сыром Фета и классической заправкой на бальзамике <small>(любимый салат из свежих овощей)</small>	200г	290р
Салат Цезарь с цыпленком	200г	290р

Гриль салат с телятиной (Фирменный) <small>(подкопченая телятина с овощами гриль)</small>	200г	490р
Гриль салат с цыпленком и печеными овощами заправленный соусом BBQ	200г	350р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Ржаные гренки с чесноком и соусом цезарь	150г	190р
Свиные ребрышки BBQ <small>(приготовленные в коптильне на березовых дровах)</small>	250г	320р
Королевские креветки в соевом соусе	350г	990р
Колбаски гриль BBQ <small>(на выбор: чиполатта куриные, октоберфест, колбаски BBQ, подаются с маринованной капустой, с горчицей или хреном)</small>	260г	280р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Медальоны из телятины с овощами гриль <small>(телячья вырезка тонкого края на гриле прожарка medium, подается с соусом демиглас)</small>	290г	690р
Стейк из свиной шеи на углях с печеным картофелем <small>(нежный стейк средней прожарки из центральной части вырезки тонкого края, подается с соусом из свежих томатов)</small>	290г	380р
Свинина горячего копчения на ольхе <small>(подается с томатной сальсой или соусом с хреном)</small>	320г	420р
Стейк из лосося на пару или гриле, с овощами альденте и икорным соусом	290г	570р
Радужная форель запечённая в травах <small>(речная форель)</small>	300г	480р

ХЛЕБ

Хлебная корзина <small>(набор свежих хрустящих мини-багетов из ржаной и пшеничной муки)</small>	220г	90р
---	------	-----

ШАШЛЫКИ И БЛЮДА ДЛЯ БОЛЬШОЙ КОМПАНИИ

Шашлык из телятины	200г	490р
---------------------------	------	------

(нежная телятина обжаренная на углях подается с соусом ВВQ или шашлычным соусом, а так же маринованным луком)

Шашлык из свинины 200г 360р

(свиная шея на мангале, подается с маринованным красным луком, томатной сальсой с чили и шашлычным соусом)

Шашлык из филе цыпленка 200г 290р

(сочное филе цыпленка на мангале, подается с маринованным красным луком, томатной сальсой с чили и шашлычным соусом)

Мини сет мясного Ассорти (цыпленок, свинина, баранина) 350г 760р

(набор из трех видов мяса на мангале, подается с маринованным красным луком, томатной сальсой с чили и шашлычным соусом)

Ассорти шашлыков 1450г 1890р

(сочная свиная шея, говяжья вырезка, филе бедра цыпленка подается с печеным картофелем, 3 видами соуса, свежими овощами и ароматной зеленью)

Ассорти колбасок 1000г 1200р

(ароматное ассорти колбасок гриль с печеным картофелем и маринованными черри подается с хреном, горчицей и соусом ВВQ)

Морское плато 1300г 2600р

(форель радужная семга, королевская креветка и мидии запеченные под сырной корочкой, три вида соуса, лимоном, зелень и маслины)

АППЕТИТНАЯ ПАСТА

Фетучини со шпинатом, лососем и свежими томатами 290г 560р

Карбонара (классическая паста с беконом и сливками) 290г 320р

ГАРНИРЫ

Овощное соте из фасоли с томатами и луком 160г 180р

(ростки фасоли с томатами)

Овощи гриль 150г 260р

(баклажан, цуккини, паприка, красный лук)

Картофельные дольки 160г 180р

(дольки картофеля обжаренные во фритюре подается с соусом барбекю)

Обжаренный молодой картофель с белыми грибами 200г 290р

СОУСА

ВВQ 50г 70р

Из свежих томатов 50г 70р

Томатная сальса с Чили 50г 70р

Сырный	50г	70р
Терияки	50г	70р

ДЕСЕРТЫ

Мороженое в ассортименте с манго и карамелью <small>(клубничное, ванильное, шоколадное)</small>	150г	150р
Чизкейк Нью-Йорк <small>(классический чизкейк с топингом на выбор: карамель, клубника, шоколад)</small>	150г	280р
Тарт клубнично-персиковый <small>(легкий клубнично-персиковый десерт с воздушной творожной прослойкой, подается с шариком мороженого)</small>	220г	240р
Тарт черничный <small>(десерт с ягодами черники и творожной прослойкой, подается с шариком мороженого)</small>	220г	240р

Карта бара

Авторский чай

Облепиха с грушей <small>(зеленый чай сенча со свежей облепихой, грушей и медом, и грушевым сиропом)</small>	1л	450р
Горячий клубничный мохито <small>(зеленый чай сенча с лаймом, клубникой, мятой и клубничным сиропом)</small>	1л	450р
Марокканский <small>(зеленый чай сенча с лаймом, палочкой корицы, гвоздика, бадьян, мята и сахарный сироп)</small>	1л	450р
Имбирно-яблочный <small>(черный чай, яблоко зеленое, имбирь, палочка корицы, мед, сахарный сироп)</small>	1л	450р
Черный чай с розмарином и тимьяном <small>(черный чай, розмарин, тимьян, лимон)</small>	1л	450р

Лимонады

Лимонад классический <small>(мин. вода, лайм, лимон, мята)</small>	1л	350р
Лимонад с огурцом и розмарином <small>(мин. вода, апельсин, огурец, розмарин)</small>	1л	350р

Лимонад ягодный	1л	350р
<small>(мин. вода, клубника, мята)</small>		
Лимонад с имбирем и жасмином	1л	350р
<small>(мин. вода, имбирь, сироп жасмина, лимонный сироп, сахарный сироп)</small>		
Домашний лимонад с мятой	1л	200р
Морс клюквенный или брусничный	1л	200р
Морс с вишней	1л	200р

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Квас	1л	200р
Соса-Cola	0.33л	120р
Fanta	0.5л	120р
Sprite	0.5л	120р
ВонАqua стекло	0.33л	120р
ВонАqua	0.6л	120р
Боржоми	0.5л	195р
Рычал Су	0.5л	120р
SAIRME	0.5л	195р
Burn	0.25л	150р
Сок в ассортименте	970л	220р

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Пиво разливное фирменное	0.5л	150р
Bud	0.33л	110р
Bud 66	0.5л	180р
Hoegaarden нефильтованное	0.5л	180р
Corona Extra	0.33л	190р
Stella Artois	0.5л	160р
Beck`s Blue безалкогольное	0.33л	180р
Spaten светлое/темное	0.5л	250р
Kozel светлый резаный	0.5л	170р