

ЗАКУСКИ И ХЛЕБ

Фермерские сыры с лесными орешками (ассорти из сыров: камамбер, пармезан, дор блю, гауда, подается с ягодно-медовым соусом)	200г	550р
Ростбиф с вялеными томатами (сочная телятина приготовленная по классическому рецепту на тосте из багета, подается с дижонской горчицей)	200г	460р
Ржаные гренки с чесноком и сырным соусом (хрустящие брусочки из ржаного хлеба обжаренные с чесноком и пармезаном)	100г	190р
Сырные палочки с ягодным соусом (палочки из сыра гауда, панированные в сухарях и обжаренные до хрустящей корочки, подаются с ягодным или сливочным соусом)	150г	260р
Креветки отварные или обжаренные в соевом соусе с чесноком	500г	990р
Хлебная корзина (набор свежих хрустящих мини-багетов из ржаной и пшеничной муки)	220г	90р

САЛАТЫ

Классический греческий салат (микс салатов романо и айсберг, мягкий фермерский сыр, томаты, паприка, огурец, красный лук, оливковое масло)	200г	280р
Гриль салат с цыпленком и печеными овощами (микс салатов романо, руккола и айсберг, грудка цыпленка, баклажан, паприка, цуккини заправленный соусом BBQ)	200г	350р
Фирменный салат с телятиной и цуккини (микс салатов романо и руккола, телячья вырезка, обжаренная на гриле, цуккини, томаты черри, кедровые орехи)	200г	490р
Цезарь с цыпленком (салат романо, томаты черри, грудка цыпленка, заправка на основе анчоусов, сыр пармезан, сухарики)	200г	290р

ПИЦЦА

Маргарита (свежие томаты, сыр моцарелла, томаты пронто, прованские травы)	350г	440р
4 Сыра (сыр дор блю, моцарелла, гауда, пармезан)	350г	570р
Мясная барбекю (сочный ростбиф, куриная грудка, томаты черри, сыр моцарелла и гауда)	450г	520р
С лососем авокадо (томаты черри, сыр фета и моцарелла, маслины)	400г	620р

СУПЫ

СУП дня (спрашивайте о предложении у вашего официанта)	250г	190р
Томленная похлебка из баранины с овощами (ароматный, наваристый суп с букетом из приправ)	350г	340р

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк Нью-Йорк (классика американской кухни на основе сыра филадельфия, подается с карамельным или ягодным соусом)	150г	280р
Теплый пирог с манго и карамелью (хрустящее слоеное тесто, ароматное тайское манго, со сливочной карамелью и классическим пломбиром)	150г	240р

МЯСО

Бургер с рубленой говядиной, сыром чеддер и моцарема 450г 390р

(рубленая вырезка телятины, сыр гауда и моцарема, листья салата романно и руккола, маринованный лук, подается с картофелем фри и соусом барбекю)

Бургер с цыпленком и двойным сыром 450г 340р

(сочный цыпленок, сыр гауда и моцарема, листья салата романно и руккола, маринованный лук, подается с картофелем фри и соусом барбекю)

Медальоны из телятины 180г 490р

(телячья вырезка тонкого края на гриле прожарка medium, подается с соусом демиглас)

Филе-миньон из телятины 100г 450р

(нежный стейк средней прожарки из центральной части вырезки тонкого края, стейк можно заказать от 100-200г, подается с соусом демиглас и зеленым)

Шашлык из филе цыпленка 200г 290р

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

Шашлык из свинины 200г 360р

(нежная свиная шея на мангале, подается с маринованным красным луком, томатной сальсой с чили и соусом оливковый с пряными травами)

Шашлык из филе ягненка 200г 490р

(нежная мякоть ягненка на мангале, подается с маринованным красным луком, томатной сальсой с чили и соусом оливковый с пряными травами)

Мини сет мясного Ассорти (цыпленок, свинина, баранина) 350г 720р

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

Пельмени из трёх видов мяса с соусом на выбор 250г 380р

(домашние пельмени, сдобренные сливочным маслом, подаются на ваш выбор с бульоном или сметаной)

ГАРНИРЫ

Овощи гриль 150г 260р

(баклажан, цуккини, паприка, красный лук)

Картофельные дольки 150г 160р

(дольки картофеля обжаренные во фритюре подается с соусом барбекю)

Обжаренный молодой картофель с белыми грибами 200г 290р

(подается со сметаной)

Запеченный картофель с пряными травами 150г 190р

(молодой картофель запеченный с розмарином, тимьяном, оливковым маслом и чесноком)

Картофель фри 150г 160р

(классический «фри» подается с соусом барбекю)

СОУСА

Барбекю 50г 70р

Оливковый с пряными травами 50г 70р

Томатная сальса с Чили 50г 70р

Сырный 50г 70р

Перечный 50г 70р

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Домашний лимонад с мятой	1л	200р
Домашний лимонад клубнично-малиновый	1л	240р
Домашний лимонад с малиной и мятой	1л	250р
Домашний лимонад фруктово-ягодный	1л	250р
Морс клюквенный или брусничный	1л	200р
Морс вишневый	1л	200р
Морс облепиховый	1л	200р
Квас	1л	200р

БАР

Водка Белая Березка	0,5 л	950р
Русский стандарт Платинум	0,5 л	1200р
Водка Финляндия (классик, клюква)	0,5 л	1400р
Водка Белуга	0,5 л	1700р
Виски Вильям Лоусонс	0,5 л	1600р
Виски Джемисон	0,5 л	2300р
Виски Чивас Ригал 12 лет	0,5 л	3800р
Виски Маккалан 12 лет	0,5 л	4800р
Текила Камино	0,7 л	2500р
Ром Бакарди Оакхард	0,5 л	1500р
Ром Бакарди Карта Бланка	0,5 л.	1600р
Капитан Морган Пряный Золотой	0,5 л	2000р
Старый Кёнигсберг 4*	0,5 л	1200р
Коньяк Дживан Армения 5*	0,5 л	1400р
Коньяк Реми Мартин VS	0,5 л	3700р
Ликер Бехеровка	0,7 л	2400р
Ликер Егермейстер	0,5 л	2000р
Ликер Бэйлиз	0,5 л	1900р
Вино Грузия в ассортименте	0,75 л	950р
Вино игристое Ламбуско	0,75 л	950р
Вино игристое Мартини Просекко	0,75 л	1700р
Вино игристое Мартини Асти	0,75 л	2100р
Вермут Мартини Бьянко	0,5 л	850р
Пиво разливное фирменное	0,5 л	150р

Чай традиционный

Стоимость 160 руб. чайник 0,6 л.

Ассам

Чай из знаменитого чайного штата Ассам на северо-востоке Индии. Золотистые типсы, янтарный настой с ароматом мелассы и привкусом солода. По-настоящему крепкий, бодрящий чай.

Эрл Грей

Черный чай, ароматизированный натуральным маслом бергамота. Насыщенный яркий настой с натуральным ароматом и цитрусовым вкусом спелого бергамота.

Черный чай с чабрецом

Насыщенный черный чай с добавлением лепестков тимьяна(чабреца) обладает легким ароматом этой пряной травы.

Зеленая сенча

Первые листики чайных кустов, собранные ранней весной. Настой светлого зеленовато-желтого цвета, насыщенный превосходным ароматом риса.

Цветок жасмина

Классический китайский листовый чай с натуральными цветами жасмина.

Молочный улонг

Ароматный сорт улонга Те Гуань Инь обладает нежным запахом сливок, что обогащает и делает более сладким его вкус.

Домашний чай (купаж)

Стоимость 200 руб. чайник 0,6 л.

Мята перечная

Чистый лист марокканской перечной мяты.
Чашка такого чая благоухает пряным чистым мятным вкусом и освежающим послевкусием.

Имбирь и лимон

Зеленые стебли лимонного сорго в смеси с имбирным корнем и цедрой лимона. Бодрящие свежие ароматы с долгим послевкусием.

Сочные ягоды

Восхитительный аромат бузины, винограда, ежевики, малины и гибискуса в чашке розового чая.
Сладкий, с легкой терпкостью гибискуса.

Персик и малина

Легкий тизан сочетает в себе два контрастных летних вкуса: кисловатые нотки первого глотка и длительное сладкое послевкусие наполняют ярким характером этот фруктовый напиток.

Лесная Фiesta

Лист сладкой мяты, базилика и лимонной вербены, подслащенные клюквой и белым шоколадом. Сладкий и освежающий настой темновато-желтого цвета с легким молочным привкусом шоколада, выраженным чистым ароматом мяты.

Кофе свежемолотый

Эспрессо - 130 р./50мл

Американо - 140 р./150мл

Капучино - 160 р./165мл

Латте - 160 р./165мл

Моккачино - 170 р./165мл