

Холодные закуски	Выход	Цена
1. Рыбное ассорти (Севиче из лосося, малосоленное филе семги, муксуна, кеты и сельди. Подается с обжаренным бородинским хлебом и зеленым маслом, украшается имитированной икрой.)	375/15 гр.	1130
2. Сёмга холодного копчения (Нарезка из сёмги, подаётся с лимоном и зелёным луком)	100/25.	810
3. Закуска из сельдочки (Селёdochка с луком, украшается имитированной икрой)	250/20 гр.	580
4. Мясное ассорти (Мясное ассорти из языка, буженины, куриной грудки, пеперони, ростбифа. Подаётся с хреном и сладкими чили.)	200/60 гр.	760
5. Ассорти сыров (Сыры Гауда, Пармезан, Маасдам. Подаётся с орехами, мёдом и вареньем из смородины)	120/60/40 гр.	490
6. Овощное ассорти (Свежий огурец, томаты, болгарский перец и сельдерей. Подаётся со свежей зеленью и соусом «Чими-чури»)	360/40 гр.	680
7. Домашние соленья (Капуста квашеная, соленые грузди, маринованные огурцы, перцы и помидоры черри).	530 гр.	960
8. Грузди по-домашнему (Грузди по-домашнему, подаются с обжаренным картофелем, маринованными огурчиками и сметаной)	130/150/40 гр.	510
9. Рулетки из цуккини (фаршированные двумя видами сыров и чесноком)	180 гр.	430
10. Фруктовая тарелка (апельсин, яблоко, грейпфрут и виноград)	650 гр.	700
Салаты	Выход	Цена
1. Сезар (Говядина отварная, перец болгарский, корнишоны, сыр, заправляется соусом "Француз")	400 гр.	930
2. Острый со свиной (Свинина, пекинская капуста, перец болгарский, опята маринованные , лук красный, заправляется соусом "Барбекю")	400 гр.	780
3. Оливье (Отварной картофель,отварная морковь, консервированный горошек, маринованный огурец, заправляется майонезом.		
• с куриным филе	400 гр.	770
• с ветчиной	400 гр.	770
• с копчёным лососем	400 гр.	870

4. Баварский (Колбаска охотничья, бекон, говядина, лист салата, картофель, помидор, заправляется медово-горчичной заправкой.)	360 гр.	1030
5. Салат с ростбифом (Ростбиф, цукини и перец болгарский обжаренные на гриле, лист салата, томаты, заправляется медово-горчичной заправкой.)	350 гр.	960
6. Салат с морепродуктами (Кальмары, мидии, креветки, лист салата, сельдерей, огурец свежий, помидор, заправляется соусом "Дель Мар")	360 гр.	1160
7. Сельдь под шубой (Классический салат: Сельдь соленая, картофель отварной, морковь отварная, свекла отварная, заправляется майонезом.)	500 гр.	710
8. Салат с апельсином и креветкой (Лист салата, томаты, лук конфи, апельсин, креветки тигровые, сыр «Фетаки», заправляется апельсиновым соусом)	360 гр.	890
9. Мимоза (Отварной картофель, морковь, яйцо куриное, консервированный тунец, лосось, икра летучей рыбы, заправляется майонезом.)	350 гр.	840
10. Греческий (Огурец, помидор, перец болгарский, лист салата, маслины, сливочный сыр, заправляется соусом "Винегрет".)	390 гр.	820
Горячие закуски		
1. Мидии под сыром (Мидии запечённые под сырной шапочкой из трёх видов сыров)	180/30 гр.	770
2. Кальмары Фри (Кальмары в хрустящей панировке, обжаренные во фритюре, подаются с соусом "Острый майонез")	230/30 гр.	440
3. Запечённые шампиньоны с беконом (маринованные шампиньоны в паприке, с начинкой из сливок и бекона, запечённые под сырной шапочкой)	200 гр.	630
4. Креветки фри (Тигровые креветки в панировке, обжаренные во фритюре, подаются с соусом «Сладкий чили»)	250/50 гр.	840
5. Запечённые Тарталетки :		
• с курицей и грибами	1 шт.	160
• с морепродуктами	1 шт.	210
Тарталетки и канапе		
1. Тарталетка с оливье (Хрустящая тарталетка, с салатом оливье.)	1шт/84 гр.	100
2. Тарталетка с сельдью под шубой (Хрустящая тарталетка, с салатом "Сельдь под шубой")	1шт/80	100
3. Тарталетка с креветкой (Хрустящая тарталетка, лист салата, помидор, соус сырный, обжаренная креветка.)	1шт/60	100

4. Канapé с хрустящей креветкой (Креветка в хрустящей панировке, с соусом "острый майонез".)	1шт/25	100
5. Канapé с Пепперони (Хлеб тостовый, пепперони, корнишоны, сыр.)	1шт/38	100
6. Канapé с языком (Хлеб тостовый, язык говяжий, помидор черри, соус сырнýй с хреном.)	1шт/46	100
7. Канapé "Капрезе" (Сыр моцарела, помидор черри.)	1 шт/30	100
Горячее	Выход	Цена
1. Шея (Запеченая свиная шея, шпигованная овощами, подаётся с обжаренным картофелем, соусом "Демиглас с диженской горчицей")	1700/1000/20гр.	5980
2. Щука (Фаршированная щука овощами и белыми грибами) Цена указана за килограмм	1000 гр.	1890
• Гарнир к щуке (Салат из свежих овощей, картофель обжаренный, соус «Дель Мар, соус «Чимичури»)	400 гр.	510
3. Рыбное плато (Обжаренные на гриле креветки, мусун, кета и сёмга, мидии, подаются с соусом «Терияки» и «Дель мар»)	650/60 гр.	3980
4. XL (Шашлычки из курочки и свинины, люля-кебаб мясной, крылья, эскалопы, колбаски «Датские» и «Охотничьи», обжаренные на гриле. Подаются с картофелем, маринованной капустой, томатами, корнишонами и тремя соусами	700/400 гр.	2980
5. XXL (Люля-кебаб куриный, говяжий, курочка на гриле, купаты свиные, говяжьи и куриные, свиная шея, крылья. Подаётся с картофельным салатом, томатами, корнишонами, картофелем, маринованной капустой и тремя соусам)	1650/500 гр.	5780
6. Ассорти и з курицы (Цыплёнок тапака, цыплёнок гриль, люля-кебаб куриный, куриные купаты, крылья и грудка, подается с оусом терияки и сливочный пармезан)	1000/120 гр.	3120
7. Ассорти из домашних колбасок (Купаты свиные, говяжьи, колбаски охотничьи и датские, подаются с маринованной капустой и соусами)	400/170 гр.	1640
Гарниры	Выход	Цена
1. Овощи на гриле	200 гр.	390
2. Картофель «Айдахо»	150 гр.	150

Напитки		Цена
1. Игристые вина		
- Российское (Россия, белое полусухое 10,5%, брют 10,5%, полусладкое 10,5%)	750 мл	630
- Ламбруско дель эмилия (Италия, белое, розовое, сладкое, 11%)	750 мл	1090
2. Вино		
- Ашамта (Россия, красное/белое, полусладкое, сухое)	700 мл	590
- Ди Каспико Рислинг (Россия, сухое 12%)	750 мл	870
- Киндзмараули (кр. п/сл. геогр. наим. рег. Кахетия 11-13% 0,75 (Марнискари)	750 мл	1060
- Цинандали (бел. сух. защищ. наим. места происх. 11,5-12,5% 0,75 (Марабда)	750 мл	980
3. Водка		
- Пять озер премиум	500 мл	620
- Байкал (оригинал/на кедровых орешках)	500 мл	670
- Белая Берёзка	500мл	790
4. Бренди		
- Дарани 3*	500 мл	1600
1. Морс (облепиховый/брусничный)	1 л	320
2. Вода (с газом/ без газа)	500 мл	120
3. Сок (в ассортименте)	1 л	320