

МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти восточных сыров	1200 ₹
Качотта с вялеными томатами, сыр скаморца, сыр рикотта, моцарелла и микс зелени.	240 гр

Сырная тарелка	980 ₹
Рассольный, сулугуни, пармезан, брынза из овечьего молока. Подается с медом, грецким орехом и свежим виноградом.	240 гр

Винная тарелка	1050 ₹
Пасторма, хрустящий начос с сырным кремом и соусом сальса верде, наполеон из бородинского хлеба, маслины, два вида сыра, микс орехов, курага, вяленые томаты.	450 гр

Закуска под водку	490 ₹
Ассорти солений: маринованные огурцы и черри, компрессионные огурцы, маринованная капуста собственного приготовления. Подаются с наполеоном из ржаного хлеба с крем-фреш.	350 гр

Ассорти из свежих овощей	450 ₹
Свежий огурец, перец болгарский, два вида томатов, редис, зелень. Посыпается морской солью.	240 гр

Брачиоле из ростбифа	480 ₹
Рулетики из мраморной говядины с творожным сыром и зеленым соусом. Подаются с гранатом.	200 гр

Хрустящая лепешка с цыцаком и печеным перцем	650 ₹
Пшеничная лепешка с печеным болгарским перцем, творожным сыром и острым соусом. Посыпается грецким орехом.	250 гр

Ассорти сморребродов	690 ₹
С крем-чизом, маринованными шампиньонами и вялеными томатами, с нежным тартаром из лесных грибов, посыпанные хрустящим луком фри и сибирской брусникой, с рубленой сельдью в сочетании с кислым яблоком, творожным сыром и жареным луком.	400 гр

Вителло тоннато	580 ₹
Слайсы маринованной телятины, с крем-соусом из тунца. Подается с чабаттой и редисом с добавлением зеленого масла.	200 гр

Обоженное севиче из лосося	790 ₹
Лосось замаринованный в соке лайма. Подается с творожной массой, соусами терияки и сладким чили.	180 гр

Мясная тарелка	890 ₹
Ростбиф из мраморной говядины приготовленный при низких температурах с прованскими травами и чесноком, куриная грудка су-вид, запечённая буженина. Подается с острой горчицей.	280 гр

Сельдь на картофельном слайсе	400 ₹
Запеченный картофель с кремом из творожного сыра, сельдью собственного посола и хрустящим луком фри.	270 гр

Рыбное ассорти	1200 ₹
Солёный лосось по-скандинавски, эсколар холодного копчения, слабосоленый лосось гравлакс на апельсине. Подается с ржаным тартином, творожным крем-чизом, каперсами и долькой лимона.	240 гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шапки шампиньонов	450 ₹
Шампиньоны с начинкой из двух видов сыра и чеснока. Подаются с хрустящим картофелем.	200 гр

Креветки фрай с эспумой	510 ₹
Хрустящие креветки в панировке с эспумой из пармезана.	200 гр

Ассорти колбасок с запеченным картофелем	1350 ₹
400/100/30/30 гр	
Подается с соусом барбекю и айоли.	

Хрустящие баклажаны	450 ₹
С томатной сальсой, сыром фетакса и орехами кешью.	250 гр

Запечённые мидии	550 ₹
Под сырной подушкой.	230 гр

Пивная тарелка	890 ₹
Гренки из ржаного хлеба, хрустящие кольца кальмара, плавленый сыр в сухарях, куриные крылья, хрустящие чипсы из лаваша. Подается с соусом барбекю и айоли.	500/50 гр

Бельгийская лепешка Фламекеш	890 ₹
Национальная закуска из тонкой пшеничной лепешки с начинкой из охотничьих колбасок, бекона, творожного сыра, жгучего перца халапеньо и с соусом барбекю.	320 гр

Гренки	350 ₹
Из ржаного хлеба, обжаренного в раскаленном масле и приправленного чесночной пастой, подаются с соусом айоли.	170 гр

Попкорн из курицы	410 ₹
Кусочки филе, обжаренные до золотистой корочки в кляре. Подаются с горчичным соусом.	200 гр

САЛАТЫ

Салат Чафан	490 ₹
Буженина собственного приготовления, свежие овощи, хрустящий картофель, дайкон, кисло-сладкий соус.	220 гр

Салат с сыровяленой шейкой и сладкой грушей	690 ₹
Груша, сыровяленая шейка и творожный сыр под горчично-лаймовой заправкой и грецким орехом.	220 гр

Греция	450 ₹
Салат из свежих овощей и традиционного сыра фета под бальзамической заправкой.	220 гр

Цезарь с куриным шницелем	550 ₹
Куриное филе в сухарях, микс салата, черри, пшеничные крутоны, традиционный соус, сыр пармезан.	220 гр

Цезарь с лососем	690 ₹
Слабосоленый лосось, микс салата, черри, пшеничные крутоны, традиционный соус, сыр пармезан.	200 гр

Лазат	410 ₹
Хрустящий баклажан в азиатском соусе с крем-чизом, сочными томатами и жареным арахисом.	260 гр

Салат с говядиной	490 ₹
Нежная обжаренная говяжья вырезка, микс салата, болгарский перец, свежий огурец, черри, красный лук, тайский соус и кунжут.	220 гр

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк из тунца	890 ₹
Филе тунца в кунжутной корочке. Подается с кабачками гриль и с пикантным сливочно-апельсиновым соусом.	300 гр

Фахитос	550 ₹
Обжаренная свинина до золотистой корочки с овощами в остром кисло-сладком соусе. Подается с хрустящей кукурузной лепешкой.	300 гр

Миньон из говяжьей вырезки	980 ₹
Обжаренная вырезка подается с овощами гриль и ягодным соусом.	200 гр

Филе лосося	1150 ₹
Запеченное филе лосося подается с сливочным соусом и кукурузой на гриле.	280 гр

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Шашлык из свиной грудки	750 ₹
Свиная грудка, лук, зелень.	300/60/30 гр

Шашлык из свиной шейки	690 ₹
Свиная шейка, лук, зелень.	200/60/30 гр

Шашлык из курицы	650 ₹
Филе курицы, лук, зелень.	180/60/30 гр

Шашлык из куриных крылышек	590 ₹
Куриные крылья, лук, зелень.	180/60/30 гр

Шашлык из говядины	950 ₹
Говядина, лук, зелень.	180/60/30 гр

Свиная корейка на кости	690 ₹
Свиная корейка, лук, зелень.	230/60/30 гр

Люля куриный	650 ₹
Люля куриный, лук, зелень.	180/60/30 гр

Люля из свинины	680 ₹
Люля из свинины, лук, зелень.	180/60/30 гр

Люля из говядины	750 ₹
Люля из говядины, лук, зелень.	180/60/30 гр

ГАРНИРЫ

Овощи гриль	490 ₹
Цукини, картофель бэйби, шампиньоны, черри и кукуруза, приготовленные на мангале.	250 гр

Запеченные восточные овощи	490 ₹
Баклажан, свежие томаты, перец болгарский, красный лук шалот, зелень.	200 гр

Картофель фри	200 гр	350 ₹
---------------	--------	-------

Батат фри с моцареллой	200 гр	350 ₹
------------------------	--------	-------

Запечённый картофель со сметаной	200 гр	350 ₹
----------------------------------	--------	-------

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Микс из люля и шашлыков	3900 ₹
Люля из курицы, говядины, свинины. Шашлыки из свиной шейки, курицы и свиной грудки. Запеченный картофель на гриле, лаваш, лук, соус шашлычный, соус томатный.	1000/250/60 гр

Микс из шашлыков	3900 ₹
Шашлыки из свиной грудки и корейки, курицы, куриных крыльев. Запеченный картофель, лук, соус шашлычный, соус томатный.	1000/250/60 гр

Ассорти люля	3900 ₹
Люля из курицы, говядины и свинины. Овощи на открытом огне, лук, лаваш, соус шашлычный, соус томатный.	1000/300/60 гр

Свинные ребра барбекю	1900 ₹
Свинные ребра в глазури подаются на обожжённом лаваше с малосольными огурцами.	800 гр

Мясное плато	2800 ₹
Свиной шашлык, запеченные куриные крылья, охотничьи колбаски, жареные картофельные дольки, подается с соусом айоли и барбекю.	800/250/60 гр

Ассорти колбас	2800 ₹
Крафтовые колбасы собственного приготовления.	1150 гр

Рыбное плато	4100 ₹
Шашлык из тигровых креветок и филе палтуса, запеченное филе кальмара и лосося. Подается с овощами гриль и соусами айоли и ореховым.	1050 гр

ХЛЕБ

Тартин цельнозерновой	40 гр	60 ₹
-----------------------	-------	------

Чиабатта пшеничная/ржаная	40 гр	60 ₹
---------------------------	-------	------

Хлебная корзинка	120 гр	180 ₹
Тартин цельнозерновой, чиабатта пшеничная и ржаная.		

ДЕСЕРТЫ

Фруктовая тарелка	500 гр	790 ₹
Нарезка из киви, груши, апельсина, яблока и винограда.		

Десерт в ассортименте	180 гр	390 ₹
-----------------------	--------	-------

СОУСЫ

Айоли	50 гр	80 ₹
-------	-------	------

Барбекю	50 гр	80 ₹
---------	-------	------

Горчичный	50 гр	80 ₹
-----------	-------	------

Кисло-сладкий соус чили	50 гр	80 ₹
-------------------------	-------	------

Томатный	50 гр	80 ₹
----------	-------	------

Шашлычный	50 гр	80 ₹
-----------	-------	------

Ягодный	50 гр	80 ₹
---------	-------	------