

	<b>выход</b>	<b>цена</b>
<b>Аппетайзеры</b>		
Тарталет с голубым сыром и грушево-миндальным вареньем	50	<b>110</b>
Жареные пельмени с креветками на ананасовой сальсе и соусом чили	40	<b>95</b>
Кростини с кремом из зеленого горошка с мятой в купе с лососем домашнего копчения	50	<b>140</b>
Рисовые чипсы с васоби и тартаром из кижуча маринованного в водке	60	<b>160</b>
Cheese pops с маком и вяленными томатами	50	<b>110</b>
Cheese pops с зеленью и беконом	50	<b>110</b>
Cheese pops с фундуком и пармой	50	<b>110</b>
Cheese pops с кунжутом и чили	50	<b>110</b>
Камамбер на соленом крекере с ореховым пралине и липовым медом	40	<b>110</b>
Финики с рассольным сыром в пармской ветчине	50	<b>110</b>
Брусскета с лососем, гуакомоле и семечками льна	50	<b>160</b>
Брусскета с салями, халапеньо и сливочным сыром	50	<b>90</b>
Брусскета с тапенадом из маслин и печеным перцем	50	<b>80</b>
Брусскета с паштетом из печени птицы и фруктовым мармеладом	50	<b>90</b>
Тарталет с глазированными фруктами в соусе Мохито	50	<b>90</b>
<b>Холодные закуски из рыбы</b>		
Слабосол классический из филе семги и муксуна	200/35	<b>1070</b>
Рыбная тарелка (копченый клыкач, гравлак из лосося, угорь в терияки, креветки-гриль, обожженный апельсин)	200/80	<b>1120</b>
Бочонки из блинов с красной икрой и муссом из сыра	90/30/30	<b>390</b>
Шпинатные блины с неркой домашнего копчения и сырным кремом в рулетах	180/20	<b>480</b>
Ажурные блинчики с мягким сыром,огурчиком и ломтиками лосося	180/10	<b>510</b>
Сельдь собственного посола с картофелем Шато и лучком под ароматным маслом	150/100/40	<b>290</b>
Профитроли с красной икрой	30(1шт)	<b>125</b>
<b>Холодные закуски из мяса</b>		
Домашняя мясная тарелка( буженина, язык, ростбиф, рулет из цыпленка, гарнируется зернистой горчицей и корншонами)	200/30/30	<b>690</b>
Тарелка из деликатесных нарезок (пармская ветчина, салями, брезаола,копченая утка, гарнируется грушей, каперсами с салатом)	150/80	<b>870</b>
Террин из индейки с вяленой клюквой и кедровым орехом (гарнируется салатом с вялеными томатами и обожженным перцем)	200/50	<b>470</b>
Рулетики из языка с марин.огурчиком и сливочным хреном	160/20	<b>510</b>
Холодец из телятины с горчицей и хреном	150/30/20	<b>430</b>
Профитроли с пате из печени кролика с ягодным мармеладом	30(1шт)	<b>75</b>
<b>Холодные закуски из овощей, сыров и фрукты</b>		
Тарелка овощная (огурцы, томаты черри, паприка, стручковая фасоль, сельдерей,зелень)	300	<b>370</b>
Овощное плато с Фетой	400	<b>520</b>
Домашние солений (огурцы и черри маринованные, капуста маринованная по-грузински)	300	<b>310</b>
Томаты с сыром Моцарелла под соусом Песто	300	<b>620</b>
Грузди соленые со сметаной и маринованным луком	150/50/20	<b>580</b>
Огурцы малосоленые с укропом и чесночком	150	<b>260</b>
Рулетики из баклажан с ореховой пастой и абхазскими травами под гранатовым соусом	180/25	<b>370</b>
Роллы из цуккини-гриль с муссом из копченого угря, сыра и овощей	160	<b>420</b>
Ассорти из сыров (камамбер, адыгейский, сыр с голубой плесенью, пармезан, мацарелла в декорации орехов,цукат, крекера и меда)	250/30/30	<b>910</b>
Премиальные оливки в цитрусовом маринаде с прованскими травами	150	<b>380</b>
Ассорти фруктовое (сезонные фрукты)	1000	<b>600</b>
Лимонная нарезка	100	<b>70</b>

<b>Салаты</b>		
Оливье с печенью кролика и красной икрой	150/30/20	<b>410</b>
Салат с ростбифом, овощами-гриль, жареными вешенками и кедровым орехом	230	<b>490</b>
Салат с телятиной SOUS VIDE с овощами под крем-соусом из тунца	210	<b>370</b>
Салат в восточном стиле с угрем и креветками	160	<b>580</b>
Ложка из овощей с фаршированным кальмаром-гриль под пикантной заправкой	220	<b>460</b>
Салат Цезарь с лососем и свежим огурчиком с нежными крутонами и пармезаном	180	<b>470</b>
Салат "Цезарь" с курицей гриль и томатами черри на сочных листьях салата Романо	220	<b>420</b>
Салат из индейки, сельдерея, грецким орехом и виноградом под ореховым соусом и сыром Дор-блю	190	<b>390</b>
Винегрет из вечных овощей и муксуном домашнего копчения с хрустящей капусткой	150/40	<b>480</b>
<b>Горячие закуски</b>		
Цыпленок на вальванте в сливочном соусе	150/10	<b>280</b>
Драники с жульеном из белых грибов	90/50	<b>250</b>
Киш со сливочной начинкой из нерки и шпината	140/30	<b>340</b>
Жульен из лосося в слоеном тесте под соусом из спаржи и креветок	90/40	<b>310</b>
Зеленое ризотто с кальмаром-гриль и пармезаном	140/40/20	<b>260</b>
<b>Горячее блюдо общее</b>		
Телятина запеченная в травах с белыми грибами и беконом	1кг	<b>4200</b>
Шея свиная в пряных травах жареная на гриле	1кг	<b>3650</b>
Нога ягненка томленая с розмарином и чесноком	1кг	<b>3850</b>
Семга в рулете с креветками и шпинатом	1кг	<b>5100</b>
Ассорти шашлычков на шпажках (ягнятина, цыпленок, телятина, лаваш, соусы, ачучук)	1кг	<b>2850</b>
<b>Горячее рыба, морепродукты</b>		
Лосось на овощном соте под соусом blue-cheese	140/100/30	<b>790</b>
Ассорти из морепродуктов в устричном соусе на креме из корня сельдерея	150/100/20	<b>920</b>
Филе кижуча в медово-горчичном маринаде со спаржей	130/100/50	<b>810</b>
Филе муксуна с грибным дукселем и печеным картофелем	130/120/30	<b>880</b>
Лоин трески в корочке из паприки на фасоле по-Андалузски с печеным лимоном	140/120/30	<b>480</b>
Стейк из филе судака с тальятелли из моркови и цуккини под сливочно-икорным соусом	160/70/30	<b>520</b>
Судак в рулете с вялеными томатами и каперсами на сливочной поленте под голландским соусом	180/120/30	<b>490</b>
<b>Горячее мясо, птица</b>		
Медальоны из свинины с джемом из бекона на картофельных драниках под сливочно-горчичным соусом	160/120/40	<b>530</b>
Свинина в прованских травах под ананасовым соусом с кремом из печеного баклажана	150/60/30/100	<b>510</b>
Свиная шейка и бэби-кукуруза на гриле под соусом «Сальса» с картофелем «Айдахо»	150/50/50/120	<b>570</b>
Вырезка свинины Веллингтон с морковью-конфи и соусом из черной смородины	180/80/30	<b>460</b>
Филе-миньон с грибным соусом на стручковой фасоли	150/60/120	<b>780</b>
Медальоны из телятины на картофеле с белыми грибами под сливочно-перечным соусом	160/100/30	<b>640</b>
Курица в тайском стиле с овощами и орехом кешью под кисло-сладким соусом в купе рисового микса	250/120	<b>440</b>
Рулет из индейки с пармской ветчиной на чатни из инжира и ризотто из булгура	150/30/100	<b>580</b>
<b>Гарниры</b>		
Картофель запеченный с розмарином и чесноком	120	<b>90</b>
Картофель фри с кетчупом	120/50	<b>150</b>
Картофель отварной с укропом и сливочным маслом	120	<b>80</b>
Смесь белого и дикого риса под соусом «Альфредо»	120	<b>95</b>
Рататуй из бэби-овощей с вялеными томатами	150	<b>165</b>
Овощи на гриле с тимьяном и соусом Песто	120	<b>230</b>

<b>Мучные изделия</b>		
<i>Хлебная корзина (чабата, белый, серый, бездрожжевой, палочки слоеные)</i>	100	<b>100</b>
<i>Каравай</i>	1кг	<b>500</b>
<i>Мини-пирожок с мясом</i>	40	<b>50</b>
<i>Мини-пирожок муксуном</i>	40	<b>120</b>
<i>Мини-пирожок с капустой и грибами</i>	40	<b>40</b>
<i>Мини-пирожок яблоком и брусникой</i>	40	<b>40</b>
<i>Растегай с семгой</i>	40	<b>120</b>
<b>Напитки</b>		
<i>Морс бруснично-клюквенный</i>	1л	<b>200</b>
<i>Морс черная смородина</i>	1л	<b>220</b>
<i>Лимонад розмарин, огурец, лимон</i>	1л	<b>250</b>
<i>Лимонад цитрусовый</i>	1л	<b>180</b>
<i>Лимонад облепиха, имбирь</i>	1л	<b>240</b>
<i>Лимонад яблоко, корица</i>	1л	<b>200</b>
<b>Детское меню</b>		
<i>Пицца с салями и зеленым горошком</i>	350	<b>360</b>
<i>Пицца с цыпленком и ананасами</i>	350	<b>380</b>
<i>Мини-бургер с телятиной и луковым вареньем</i>	80	<b>90</b>
<i>Мини-бургер с свиной и яблочным кремом</i>	80	<b>100</b>
<i>Мини-бургер с цыпленком и ананасовой сальсой</i>	80	<b>100</b>
<i>Салат Овощная радуга (свежие овощи со сметаной)</i>	150	<b>80</b>
<i>Салат Сказка (ветчина, язык, томат, сыр, огур.марин., майонез)</i>	150	<b>125</b>
<i>Салат Цыпа (кукуруза, огур.свеж., яйцо, курица гриль, сухарики, майонез)</i>	150	<b>70</b>
<i>Пельмешки со сметаной</i>	200/50	<b>190</b>
<i>Три поросенка (медальоны из свиной вырезки с грибами в сливочном соусе)</i>	130/50/30	<b>195</b>
<i>Золотой петушок (рулет из куриной грудки с беконом и сыром)</i>	150/20	<b>125</b>
<i>Мясной колобок (фрикаделька из мяса свинины и говядины в томатном соусе)</i>	100/50/15	<b>165</b>
<i>Курочка ряба (бризоль из куриной грудки с кетчупом)</i>	150/30	<b>100</b>
<i>Золотая рыбка (семга запеченная с картофелем под сыром и сливками)</i>	150/30/20	<b>260</b>
<i>Тальятелли под сливочным маслом</i>	110/20	<b>40</b>
<i>Картофельное пюре</i>	150	<b>40</b>
<i>Картофель фри с кетчупом и майонезом</i>	120/30/30	<b>70</b>