



## Меню

### Салаты

<b>«Свадебный фейерверк»</b>	<b>100гр</b>	<b>250р</b>
<i>(окорок копчённый, жаренная курочка, печённый картофель, горошек, маринованные огурчики, яйцо, сметанный соус с чесноком)</i>		
<b>«Прованс»</b>	<b>100гр</b>	<b>210р</b>
<i>(жаренная курочка, ветчина, свежий помидорчик, огурчик, пекинская капуста, тёртый сыр, соус на основе майонеза, гренки)</i>		
<b>«Мужской каприз»</b>	<b>100гр</b>	<b>170р</b>
<i>(ветчина, яйцо, маринованный огурчик, грибы маринованные, зеленый горошек, сыр, соус.)</i>		
<b>«Греческий»</b>	<b>100гр</b>	<b>180р</b>
<i>(болгарский перчик, свежие сочные томаты, огурчики, нежный сливочный сыр Фета, маслины, кольца красного лука, заправка на основе оливкового масла . )</i>		
<b>«Цезарь с курицей»</b>	<b>100гр</b>	<b>220р</b>
<i>(нежнейшая куриная вырезка на листьях сочного салата, свежие томаты и дольки свежесогорчика, классическая заправка, чесночные гренки и сыр пармезан. )</i>		
<b>«Фламинго»</b>	<b>100гр</b>	<b>240р</b>
<i>(копчёная курочка, обжаренные грибочки и лучок, дольки сочного ананаса, соус на основе майонеза украшенные грецкими орешками .)</i>		
<b>«Карибский»</b>	<b>100гр</b>	<b>275р</b>
<i>(ломтики слабосоленой сёмги, крабовое мясо, свежий огурчик, пекинская капуста, соус сливочный, сыр пармезан.)</i>		
<b>«Рим»</b>	<b>100гр</b>	<b>250р</b>
<i>(запечённая говядина, жареное куриное филе, болгарский перчик, маринованные огурчики, чесночная заправка, подается на подушке из салатных листьев.)</i>		
<b>«Венеция»</b>	<b>100гр</b>	<b>202р</b>
<i>(говядина копченая , копченая курочка, зеленый горошек, картофель, свежий огурчик, сыр, соус.)</i>		
<b>«Немо»</b>	<b>100гр</b>	<b>235р</b>
<i>(крабовое мясо, кольца кальмара, пекинская капуста, свежий огурчик, помидорки черри, приправленные сырным муссом и маслинами)</i>		

<b>«Маэстро»</b>	<b>100гр</b>	<b>160р</b>
<i>(слабосоленая селёдка, отварной картофель и морковь, зелёный горошек, жареные грибочки, соус, зелень.)</i>		
<b>«Неаполь»</b>	<b>100гр</b>	<b>285р</b>
<i>(копченые мидии, слабосоленая семга, свежий огурчик, сочные листья салата, заправка, пармезан.)</i>		
<b>«Праздник»</b>	<b>100гр</b>	<b>270р</b>
<i>(язык говяжий, маринованные огурчики, зелёный горошек, жаренные грибочки, картофель запечённый, приправлены соусом с травами и перепелиными яйцами.)</i>		
<b>«Атлантида»</b>	<b>100гр</b>	<b>300р</b>
<i>(кольца кальмара, креветки, оливки, болгарский перчик с соусом тар – тар и лимончиком)</i>		
<b>«Капрезе»</b>	<b>100гр</b>	<b>200р</b>
<i>(свежие томаты и сыр Моцарелла, приправленные оливковым маслом, бальзамиком, черным перцем и базиликом)</i>		

#### **Холодные закуски-общая подача**

##### **Мясное ассорти**

<b>«Мясное плато»</b>	<b>50гр</b>	<b>130р</b>
<i>(окорок , грудинка, говядина боярская, украшено оливками, помидорками черри и корншонами.)</i>		
<b>Ассорти «Бавария»</b>	<b>50гр</b>	<b>130р</b>
<i>(ветчина, окорок, сервелат, свежие овощи и зелень)</i>		
<b>«Мясное трио»</b>	<b>50гр</b>	<b>165р</b>
<i>(язык говяжий, сырокопченая колбаса , бекон подкопчённый, подаются с горчицей и клюквой)</i>		
<b>«Уральские колбасы»</b>	<b>50гр</b>	<b>130р</b>
<i>(сервелат, рулет куриный, колбаса желированная, оливки, зелень.)</i>		
<b>«Русская закуска»</b>	<b>50гр</b>	<b>165р</b>
<i>(отварной язык, украшенный клюквой, подается с горчицей и хреном)</i>		
<b>«Ростбиф»</b>	<b>50гр</b>	<b>200р</b>
<i>(маринованная говядина в кисло-сладком соусе, подается с маринованным луком и каперсами.)</i>		
<b>«Заливное из языка и курочки»</b>	<b>50гр</b>	<b>110р</b>
<b>«Окорок запечённый»</b>	<b>50гр</b>	<b>165р</b>
<i>( окорок, печённый с чесноком и травами итальянскими, подается с печёнными томатами черри и каперсами)</i>		

##### **Рыбное ассорти**

<b>Слабосоленый лосось с лимоном и имбирём</b>	<b>50гр</b>	<b>200р</b>
<i>(слабосоленый лосось, украшенный имбирём, лимончиком, оливками и зеленью.)</i>		
<b>Ассорти «Рыбное раздолье»</b>	<b>50гр</b>	<b>160р</b>
<i>(горбуша х/к, скумбрия х/к, сёмга с/с, украшенные оливками и зеленью.)</i>		
<b>Ассорти «Рыбный край»</b>	<b>50гр</b>	<b>180р</b>
<i>(сельдь сл/с, перья масляной рыбы, семга сл/с подаются с лимоном и оливками)</i>		

**«Селёdochка по - русски»** **50гр** **120р**  
 (филе слабосоленой селёdochки с запечёнными картофелем, подается с маринованным красным луком и лимончиком.)

### Сырное ассорти

**Сырное ассорти** **50гр** **140р**  
 (мраморный, маасдам, классический сливочный, украшенные грецкими орехами и виноградом.)

**«Палитра сыров»** **40гр** **160р**  
 («Маасдам», «Бри», «Моцарелла», подаётся с мёдом и миндалём)

**«Канане сырное»** **1шт** **60р**  
 (ассорти из кубиков сыра с виноградом маслинами)

### Соленья

**«Домашние разносолы»** **50гр** **95р**  
 (маринованные огурчики, помидорки черри, квашенная капусточка и грибочки.)

**«Погребок»** **50гр** **120р**  
 (сало солёное с чесноком, огурцы бочковые-квашенные, чеснок маринованный, колбаски охотничьи, перья красной капусты)

### Закуски общая подача

**«Слоёный тост»** **1шт** **100р**  
 (горячий бутерброд в виде пирамидки, обжаренная гренка с курочкой в сухарях, свежий огурчик, помидорчик, долька шампиньона под корочкой сыра)

**«Овощная корзина»** **50гр** **70р**  
 (свежие огурчики, сочные томаты, болгарский перчик на подушке из листьев салата.)

**«Фруктовое ассорти»** **50гр** **70р**  
 (виноград, яблоки, груши, апельсины и бананы)

**«Рулетки с семгой»** **50гр** **110р**  
 (лаваш, пропитанный сыром рикотта, с начинкой из слабосоленой семги и огурчика.)

**«Куриные рулетки»** **50гр** **130р**  
 (нежнейшая куриная вырезка в виде фарша, запечённая с начинкой из сливочного сыра и бекона, подаются с малосолеными огурчиками)

**«Рулетки из печени»** **50гр** **80р**  
 (печёночные блинчики с начинкой из сырного мусса и чеснока, подаются со свежим огурчиком в виде рулетов.)

**«Тёмный рыцарь»** **50гр** **110р**  
 (обжаренный баклажан с начинкой из сыра, огурчика и долькой чеснока.)

**«Куриные рулетки с грибами и луком»** **50 гр.** **150р**  
 (шницель из куриной грудки, с начинкой из жаренных грибочков с луком, подается с чесночным соусом )

**«Куриные рулетки с копченостями и сыром»** **50 гр.** **150р**  
 (шницель из куриной грудки, с копченостями и сыром внутри, подается с чесночным соусом)

<b>«Еврейская закуска»</b> (свежий помидорчик, фаршированный начинкой из сыра и чеснока.)	<b>1шт</b>	<b>80р</b>
<b>Бутерброд с красной икрой</b>	<b>1шт</b>	<b>110р</b>
<b>Бутерброд с семгой и лимончиком</b>	<b>1шт</b>	<b>110р</b>
<b>Бутерброд с семгой и красной икрой</b>	<b>1шт</b>	<b>110р</b>
<b>Блинчики с грибами и ветчиной</b>	<b>1шт</b>	<b>85р</b>
<b>Блинчики с икрой и маслицем</b>	<b>1шт</b>	<b>110р</b>
<b>Блинчики с сёмгой и огурчиком</b>	<b>1шт</b>	<b>100р</b>
<b>Блинчики с ветчиной и сыром</b>	<b>1шт</b>	<b>95р</b>
<b>Тарталетки с красной икрой</b>	<b>1шт</b>	<b>75р</b>

### Канане

<b>Канане с слабосоленой сёмгой</b> (ломтики белого хлеба, сливочного сыра и слабосоленой сёмги на шпажках с долькой лимона и зеленью)	<b>1шт</b>	<b>110р</b>
<b>Канане с сл/с сельдью</b> (ломтики бородинского хлеба с слайсом слабосоленой сельди, кольцами красного лука и петрушкой)	<b>1шт</b>	<b>85р</b>
<b>Рулетки с огурцом и сёмгой</b> (ломтики сёмги, обернутые в слайсы из свежего огурчика на шпажках)	<b>1шт</b>	<b>90р</b>
<b>Канане с сыром «Моцарелла» помидорками «Черри» и базиликом</b>	<b>1шт</b>	<b>95р</b>
<b>Канане «Мясное»</b> (запечённая куриная грудка, сыр «Фета», черри, свежий огурчик)	<b>1шт</b>	<b>100р</b>
<b>Канане из лаваша</b> (лаваш с начинкой из тёртого сыра «Фета» с чесноком и обжаренными шампиньонами)	<b>50гр</b>	<b>98р</b>
<b>Канане-фуршет</b> (бородинский хлеб, огурчик свежий, сыр классический, сырокопченая колбаска)	<b>1шт</b>	<b>90р</b>
<b>«Тосты с икрой»</b> (хрустящие белые тосты со срезом сливочного масла и горькой красной икры)	<b>1шт</b>	<b>50р</b>
<b>«Тосты с паштетом»</b> (хрустящие белые тосты с печёночным паштетом и зеленью)	<b>1шт</b>	<b>50р</b>
<b>«Оливки/маслины»</b>	<b>20гр</b>	<b>32р</b>
<b>Нарезка лайма и лимона</b>	<b>20гр</b>	<b>50р</b>

**Горячие закуски  
(общая подача)**

<b>«Куриные крылышки фри»</b>	<b>100гр</b>	<b>300р</b>
<i>(подаются с соусом тар-тар)</i>		
<b>«Жульен»</b>	<b>100</b>	<b>240р</b>
<i>(жульен из курицы и грибочков, подается в лодочке из картофеля)</i>		
<b>Домашние рулетики</b>	<b>100гр</b>	<b>300р</b>
<i>(отбивная в виде рулетиков, с начинкой из копченой грудки, маринованных огурчиков и болгарского перца)</i>		
<b>«Куриные ножки»</b>	<b>100</b>	<b>245р</b>
<i>(хрустящие куриные ножки, подаются с бочковыми помидорками и огурцами)</i>		
<b>«Шашлычки из курицы»</b>	<b>100</b>	<b>250р</b>
<i>(куриное филе, запеченное в сливочном маринаде с болгарским перцем)</i>		
<b>«Шашлычки из семги»</b>	<b>100</b>	<b>400р</b>
<i>(филе форели с дольками лимона.)</i>		
<b>«Шашлычки из свинины»</b>	<b>100</b>	<b>285р</b>
<i>(сочное филе свинины запечённое с помидорками черри, подаётся с соусом барбекю и маринованным луком.)</i>		
<b>«Шашлычки из картофеля и бекона»</b>	<b>100гр</b>	<b>219р</b>
<i>(дольки запечённого картофеля, завернутые в копченый бекон, подаются на шпажках со сладкой паприкой и сливочным соусом)</i>		
<b>«Рулеты из курицы и бекона»</b>	<b>50гр</b>	<b>120р</b>
<i>(запечённая куриная грудка, обёрнутая в копчёный бекон, обжаренный до золотистой корочки, подаётся с помидорками черри и чесночным соусом)</i>		
<b>«Королевские креветки в беконе»</b>	<b>50гр</b>	<b>160р</b>
<i>(креветки в беконе на шпажках с помидорками черри)</i>		
<b>«Перец фаршированный»</b>	<b>100гр</b>	<b>250р</b>
<i>(перец фаршированный мясом свинины или индейки, подается с горячим грибным или чесночным соусом на Ваш выбор)</i>		
<b>«Мясо фри»</b>	<b>50гр</b>	<b>115р</b>
<i>(мясные ломтики фри с картофельными дольками, подается с соусом тар - тар)</i>		
<b>«Бурито»</b>	<b>100гр</b>	<b>290р</b>
<i>(пшеничная лепёшка с начинкой из красной фасоли, свежих томатов и огурцов, сочного фарша с обжаренным лучком и чесночным соусом)</i>		

**Горячие\_блюда  
(порционная подача)**

<b>Свинина «Гусарская баллада»</b>	<b>1/150</b>	<b>400р</b>
<i>(запеченная буженина под шапочкой из свежих томатов, болгарского перца и сыра.)</i>		
<b>Свинина «Каприз»</b>	<b>1/150</b>	<b>400р</b>
<i>(запеченная буженина под шапочкой из жаренных шампиньонов с сыром и чесноком.)</i>		

<b>«Эскалоп»</b> (свинина обжаренная до золотистой корочки, под шапочкой из сыра рикотта и голландского.)	<b>1/170</b>	<b>430p</b>
<b>Свинина «По-охотничьи»</b> (свиная вырезка на косточке, запечённая до золотистой корочки, подается с соусом барбекю)	<b>1/200</b>	<b>460p</b>
<b>«Свинина по-королевски»</b> (свиная вырезка, выдержанная в красном вине, подается с грибным соусом и каперсами.)	<b>1/150</b>	<b>455p</b>
<b>«Свиные рёбрышки»</b> (запечённые свиные рёбрышки, подаются с соусом барбекю.)	<b>1/150гр</b>	<b>365p</b>
<b>«Стейк из семги»</b> (стейк из семги с лимоном и травами.)	<b>1/150</b>	<b>580p</b>
<b>«Фрау - Цыпочка»</b> (сочная куриная грудка, запеченная до золотистой корочки, подается с горячим грибным соусом и помидорками черри.)	<b>1/150</b>	<b>400p</b>
<b>«Индейка с травами и овощами»</b> (нежное филе индейки, приправленное сливочным соусом, прованскими травами, подается со свежими овощами.)	<b>1/150</b>	<b>450p</b>
<b>«Язык гриль»</b> (нежный говяжий язычок, запечённый с сыром и чесноком, приправленный жареными грибочками и маслинами.)	<b>1/150гр</b>	<b>492p</b>
<b>Гарнир</b>		
<b>«Ризотто»</b> (рис с овощами.)	<b>1/100</b>	<b>115p</b>
<b>«Отварная картошечка»</b> (отварной картофель с маслицем и зеленью.)	<b>1/100</b>	<b>100p</b>
<b>«Овощной»</b> (свежие томаты, болгарский перец и огурчики.)	<b>1/100</b>	<b>140p</b>
<b>«Запечённый картофель»</b> (запеченный картофель с паприкой)	<b>1/100</b>	<b>110p</b>
<b>«Печеные овощи»</b> (перец болгарский, картофель, баклажан, томаты черри)	<b>1/100</b>	<b>180p</b>
<b>«Овощи - гриль»</b> (запеченные овощи: баклажан, перец, цукини)	<b>1/100</b>	<b>180p</b>
<b>«Витаминный»</b> (брокколи, цветная капуста, стручковая фасоль, морковь приготовленные на пару)	<b>1/100</b>	<b>130p</b>
<b>Хлеб</b>	<b>1/150</b>	<b>35p</b>
<b>Хлебный буфет</b>	<b>1/150</b>	<b>40p</b>
<b>Чай и кофе</b>	<b>1/200</b>	<b>35p</b>
<b>Морс клюквенный</b>	<b>1 литр</b>	<b>150p</b>

**Десерты**

<b>«Блаженство»</b>	<b>120гр</b>	<b>170р</b>
<i>(фруктово – ягодное желе из клубники и вишни, украшается взбитыми сливками и корицей)</i>		
<b>«Фруктовый коктейль»</b>	<b>150гр</b>	<b>161р</b>
<i>(фруктовое ассорти под клубничным сиропом и взбитыми сливками)</i>		
<b>«Мороженное с фруктами»</b>	<b>150гр</b>	<b>150р</b>
<i>(3 шарика ванильного мороженого с кусочками свежих фруктов и шоколадной крошкой)</i>		

**Восточные сладости****Орешки**

<b>Фундук</b>	<b>50гр -85р</b>
<b>Миндаль</b>	<b>50гр- 85р</b>
<b>Грецкие</b>	<b>50гр-85р</b>
<b>Кешью</b>	<b>50гр-85р</b>
<b>Кедр (очищенный)</b>	<b>50гр-130р</b>
<b>Арахис жаренный</b>	<b>50гр-35р</b>
<b>Изюм черный</b>	<b>50гр-65р</b>
<b>Курага (сладкая)</b>	<b>50гр-65р</b>
<b>Курага (с кислинкой)</b>	<b>50гр-65р</b>
<b>Инжир</b>	<b>50гр-65р</b>
<b>Финики</b>	<b>50гр-40р</b>
<b>Вяленые ягоды ( вишня, черри)</b>	<b>50гр-55р</b>
<b>Чернослив (без косточки)</b>	<b>50гр-40р</b>
<b>Персик вяленый</b>	<b>50гр-55р</b>
<b>Груша вяленая</b>	<b>50гр-55р</b>