

---

**Салаты**

<b>«Свадебный фейерверк»</b>	<b>100гр</b>	<b>280р</b>
<i>(окорок копчённый, жаренная курочка, печённый картофель, горошек, маринованные огурчики, яйцо, сметанный соус с чесноком)</i>		
<b>«Прованс»</b>	<b>100гр</b>	<b>250р</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>220р</b>
<i>(ветчина, яйцо, маринованный огурчик, грибы маринованные, зеленый горошек, сыр, соус.)</i>		
<b>«Греческий»</b>	<b>100гр</b>	<b>220р</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>250р</b>
<i>(нежнейшая куриная вырезка на листьях сочного салата, свежие томаты и дольки свежего огурчика, классическая заправка, чесночные гренки и сыр пармезан. )</i>		
<b>«Фламинго»</b>	<b>100гр</b>	<b>300р</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>310р</b>
<i>(ломтики слабосоленой сёмги, крабовое мясо, свежий огурчик, пекинская капуста, соус сливочный, сыр пармезан.)</i>		
<b>«Рим»</b>	<b>100гр</b>	<b>300р</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>250р</b>
<i>(говядина копченая , копченая курочка, зеленый горошек, картофель, свежий огурчик, сыр,соус.)</i>		
<b>«Немо»</b>	<b>100гр</b>	<b>300р</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>200р</b>
<i>(слабосоленая селедочка, отварной картофель и морковь, зелёный горошек, жареные грибочки, соус, зелень.)</i>		
<b>«Неаполь»</b>	<b>100гр</b>	<b>340р</b>
<i>(копченые мидии, слабосоленая семга, свежий огурчик, сочные листья салата, заправка, пармезан.)</i>		
<b>«Праздник»</b>	<b>100гр</b>	<b>320р</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>350р</b>
<i>(кольца кальмара, креветки, оливки, болгарский перчик с соусом тар – тар и лимончиком)</i>		
<b>«Капрезе»</b>	<b>100гр</b>	<b>230р</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>180р</b>
<i>(окорок , грудинка, говядина боярская, украшено оливками, помидорками черри и корнишонами.)</i>		
<b>«Мясное ассорти»</b>	<b>50гр</b>	<b>180р</b>
<i>(сервелат, колбаса сырокопченая, окорок, бекон, хрустящие тосты из белого хлеба, горчица)</i>		
<b>Ассорти «Бавария»</b>	<b>50гр</b>	<b>160р</b>
<i>(ветчина, окорок, сервелат, свежие овощи и зелень)</i>		
<b>«Мясное трио»</b>	<b>50гр</b>	<b>190р</b>
<i>(язык говяжий, сырокопченая колбаска , бекон подкопчённый, подаются с горчицей и клюквой)</i>		
<b>«Уральские колбасы»</b>	<b>50гр</b>	<b>160р</b>
<i>(сервелат, рулет куриный, колбаса желированная, оливки, зелень.)</i>		
<b>«Русская закуска»</b>	<b>50гр</b>	<b>190р</b>
<i>(отварной язык, украшенный клюквой, подается с горчицей и хреном)</i>		
<b>«Ростбиф»</b>	<b>50гр</b>	<b>250р</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>190р</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>240р</b>
<i>(слабосоленый лосось, украшенный имбирём, лимончиком, оливками и зеленью.)</i>		
<b>Ассорти «Рыбное раздолье»</b>	<b>50гр</b>	<b>200р</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>190р</b>
<i>(сельдь сл/с, перья масляной рыбы, семга сл/с подаются с лимоном и оливками)</i>		
<b>«Селёdochка по русски»</b>	<b>50гр</b>	<b>160р</b>
<i>(филе слабосоленой селёdochки с запечёнными картофелем, подается с маринованным красным луком и лимончиком.)</i>		

## Сырное ассорти

<b>Сырное ассорти</b> (мраморный, маасдам, классический сливочный, украшенные грецкими орехами и виноградом.)	<b>50гр</b>	<b>170р</b>
<b>«Палитра сыров»</b> («Маасдам», «Бри», «Моцарелла», подаётся с мёдом и миндалём)	<b>40гр</b>	<b>190р</b>
<b>«Канapé сырное»</b> (ассорти из кубиков сыра с виноградом маслинами)	<b>1шт</b>	<b>80р</b>
<b>«Сырный сомелье»</b> (маасдам, моцарелла, брынза, сыр копченый косичка, крекер, миндаль, грецкий орех, цукаты, мед)	<b>50гр</b>	<b>200р</b>

## Соленья

<b>«Домашние разносолы»</b> (маринованные огурчики, помидорки черри, квашенная капусточка и грибочки.)	<b>50гр</b>	<b>130р</b>
<b>«Погребок»</b> (сало солёное с чесноком, огурцы бочковые-квашенные, чеснок маринованный, колбаски охотничьи, перья красной капусты)	<b>50гр</b>	<b>160р</b>

## Закуски общая подача

<b>«Слоёный тост»</b> (горячий бутерброд в виде пирамидки, обжаренная гренка с курочкой в сухарях, свежий огурчик, помидорчик, долька шампиньона под корочкой сыра)	<b>1шт</b>	<b>130р</b>
<b>«Овощная корзина»</b> (свежие огурчики, сочные томаты, болгарский перчик на подушке из листьев салата.)	<b>50гр</b>	<b>90р</b>
<b>«Фруктовое ассорти»</b> (виноград, яблоки, груши, апельсины и бананы)	<b>50гр</b>	<b>100р</b>
<b>«Рулетки с семгой»</b> (лаваш, пропитанный сыром рикотта, с начинкой из слабосоленой семги и огурчика.)	<b>50гр</b>	<b>140р</b>
<b>«Рулетки с копченой грудкой»</b> (лаваш с начинкой из сливочного сыра, копченной грудки, свежего огурца листьев салата)	<b>50гр</b>	<b>150р</b>
<b>«Куриные рулетки»</b> (нежнейшая куриная вырезка в виде фарша, запечённая с начинкой из сливочного сыра и бекона, подаются с малосольными огурчиками)	<b>50гр</b>	<b>165р</b>
<b>«Рулетки из печени»</b> (печёночные блинчики с начинкой из сырного мусса и чеснока, подаются со свежим огурчиков в виде рулетов.)	<b>50гр</b>	<b>120р</b>
<b>«Тёмный рыцарь»</b> (обжаренный баклажан с начинкой из сыра, огурчика и долькой чеснока.)	<b>50гр</b>	<b>140р</b>
<b>«Куриные рулетки с грибами и луком»</b> (шницель из куриной грудки, с начинкой из жаренных грибочков с луком, подается с чесночным соусом )	<b>50гр</b>	<b>200р</b>
<b>«Куриные рулетки с копченостями и сыром»</b> (шницель из куриной грудки, с копченостями и сыром внутри, подается с чесночным соусом)	<b>50гр</b>	<b>200р</b>

<b>«Еврейская закуска»</b> (свежий помидорчик, фаршированный начинкой из сыра и чеснока.)	<b>1шт</b>	<b>100р</b>
<b>«Брускетта с лососем»</b> (хрустящий багет, сливочный сыр, лосось, огурчик, кунжут, семечки тыквенные, зелень)	<b>1шт</b>	<b>150р</b>
<b>«Брускетта с говядиной»</b> (хрустящий багет, сливочный сыр, сырокопчёная говядина, маринованный огурчик, горчица зернистая, зелень)	<b>1шт</b>	<b>150р</b>
<b>«Брускетта овощная»</b> (хрустящий багет, сливочный сыр, печенный баклажан, черри и болгарский перец, зелень, соус бальзамик, кунжут)	<b>1шт</b>	<b>150р</b>
<b>Бутерброд с красной икрой</b>	<b>1шт</b>	<b>150р</b>
<b>Бутерброд с семгой и лимончиком</b>	<b>1шт</b>	<b>150р</b>
<b>Бутерброд с семгой и красной икрой</b>	<b>1шт</b>	<b>150р</b>
<b>Блинчики с грибами и ветчиной</b>	<b>1шт</b>	<b>110р</b>
<b>Блинчики с икрой и маслицем</b>	<b>1шт</b>	<b>150р</b>
<b>Блинчики с сёмгой и огурчиком</b>	<b>1шт</b>	<b>150р</b>
<b>Блинчики с ветчиной и сыром</b>	<b>1шт</b>	<b>120р</b>
<b>Тарталетки с красной икрой</b>	<b>1шт</b>	<b>90р</b>

### **Канане**

<b>Канане с слабосолёной сёмгой</b> (ломтики белого хлеба, сливочного сыра и слабосолёной сёмги на шпажках с долькой лимона и зеленью)	<b>1шт</b>	<b>140р</b>
<b>Канане с сл/с сельдью</b> (ломтики бородинского хлеба с слайсом слабосолёной сельди, кольцами красного лука и петрушкой)	<b>1шт</b>	<b>110р</b>
<b>Рулетики с огурцом и сёмгой</b> (ломтики сёмги, обёрнутые в слайсы из свежего огурчика на шпажках)	<b>1шт</b>	<b>110р</b>
<b>Канане с сыром «Моцарелла» помидорками «Черри» и базиликом</b>	<b>1шт</b>	<b>110р</b>
<b>Канане «Мясное»</b> (запечённая куриная грудка, сыр «Фета», черри, свежий огурчик)	<b>1шт</b>	<b>140р</b>
<b>Канане из лаваша</b> (лаваш с начинкой из тёртого сыра «Фета» с чесноком и обжаренными шампиньонами)	<b>50гр</b>	<b>120р</b>
<b>Канане классика</b> (срез белого хлеба, окорок, корнишон, сыр классический, зелень)	<b>1шт</b>	<b>120р</b>
<b>Канане-фуршет</b> (бородинский хлеб, огурчик свежий, сыр классический, сырокопченая колбаска)	<b>1шт</b>	<b>120р</b>
<b>Канане с креветкой</b> (креветка, оливка, имбирь, хрустящий багет, бальзамк, зелень)	<b>1шт</b>	<b>160р</b>
<b>«Тосты с икрой»</b> (хрустящие белые тосты со срезом сливочного масла и горкой красной икры)	<b>1шт</b>	<b>70р</b>
<b>«Тосты с паштетом»</b> (хрустящие белые тосты с печёночным паштетом и зеленью)	<b>1шт</b>	<b>70р</b>

<b>«Оливки/маслины»</b>	<b>20гр</b>	<b>50р</b>
<b>Нарезка лайма и лимона</b>	<b>20гр</b>	<b>80р</b>

### **Горячие закуски (общая подача)**

<b>«Куриные крылышки фри»</b> (подаются с соусом тар-тар)	<b>100гр</b>	<b>350р</b>
<b>«Жульен»</b> (жульен из курицы и грибочков, подается в лодочке из картофеля)	<b>100</b>	<b>290р</b>
<b>Домашние рулетики</b> (отбивная в виде рулетиков, с начинкой из копченой грудки, маринованных огурчиков и болгарского перца)	<b>100гр</b>	<b>350р</b>
<b>«Куриные ножки»</b> (хрустящие куриные ножки, подаются с бочковыми помидорками и огурцами)	<b>100</b>	<b>300р</b>
<b>«Шашлычки из курицы»</b> (куриное филе, запеченное в сливочном маринаде с болгарским перцем)	<b>100</b>	<b>300р</b>
<b>«Шашлычки из семги»</b> (филе форели с дольками лимона.)	<b>100</b>	<b>500р</b>
<b>«Шашлычки из свинины»</b> (сочное филе свинины запечённое с помидорками черри, подаётся с соусом барбекю и маринованным луком.)	<b>100</b>	<b>320р</b>
<b>«Шашлычки из картофеля и бекона»</b> (дольки запечённого картофеля, завёрнутые в копченый бекон, подаются на шпажках со сладкой паприкой и сливочным соусом)	<b>100гр</b>	<b>270р</b>
<b>«Рулеты из курицы и бекона»</b> (запечённая куриная грудка, обёрнутая в копчёный бекон, обжаренный до золотистой корочки, подаётся с помидорками черри и чесночным соусом)	<b>50гр</b>	<b>170р</b>
<b>«Королевские креветки в беконе»</b> (креветки в беконе на шпажках с помидорками черри)	<b>50гр</b>	<b>190р</b>
<b>«Перец фаршированный»</b> (перец фаршированный мясом свинины или индейки, подается с горячим грибным или чесночным соусом на Ваш выбор)	<b>100гр</b>	<b>300р</b>
<b>«Мясо фри»</b> (мясные ломтики фри с картофельными дольками, подается с соусом тар - тар)	<b>50гр</b>	<b>150р</b>
<b>«Бурито»</b> (пшеничная лепёшка с начинкой из красной фасоли, свежих томатов и огурцов, сочного фарша с обжаренным лучком и чесночным соусом)	<b>100гр</b>	<b>320р</b>
<b>«Тарталетка грибная»</b> (тарталетка из обжаренных шампиньонов, копченной курочки, сливочного соуса и сыра)	<b>1шт</b>	<b>150р</b>
<b>«Тарталетка мясная»</b> (тарталетка из творожного сыра, окорока, грудинки, болгарского перца, маринованного огурчика сыр)	<b>1шт</b>	<b>150р</b>

## **Горячие блюда (порционная подача)**

<b>Свинина «Гусарская баллада»</b> (запеченная буженина под шапочкой из свежих томатов, болгарского перца и сыра.)	<b>1/150</b>	<b>470р</b>
<b>Свинина «Каприз»</b> (запеченная буженина под шапочкой из жаренных шампиньонов с сыром и чесноком.)	<b>1/150</b>	<b>470р</b>
<b>«Эскалоп»</b> (свинина обжаренная до золотистой корочки, под шапочкой из сыра рикотта и голландского, подается в индивидуальных формах)	<b>1/170</b>	<b>490р</b>
<b>Свинина «По-охотничьи»</b> (свиная вырезка на косточке, запечённая до золотистой корочки, подается с соусом барбекю)	<b>1/200</b>	<b>500р</b>
<b>«Свинина по-королевски»</b> (свиная вырезка, выдержанная в красном вине, подается с грибным соусом и каперсами.)	<b>1/150</b>	<b>520р</b>
<b>«Свиные рёбрышки»</b> (запечённые свиные рёбрышки, подаются с соусом барбекю.)	<b>1/150гр</b>	<b>450р</b>
<b>«Стейк из семги»</b> (стейк из семги с лимоном и травами.)	<b>1/150</b>	<b>700р</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>500р</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>500р</b>
<b>«Язык гриль»</b> (нежный говяжий язычок, запечённый с сыром и чесноком, приправленный жареными грибочками и маслинами.)	<b>1/150гр</b>	<b>650р</b>
<b>«Свинина по-боярски»</b> (медальоны из карбоната с начинкой из томленных томатов, перца и обжаренных шампиньонов в сливочном соусе, подается в индивидуальных формах)	<b>200гр</b>	<b>620р</b>

## **Гарнир**

<b>«Ризотто»</b> (рис с овощами.)	<b>1/100</b>	<b>200р</b>
<b>«Отварная картошечка»</b> (отварной картофель с маслицем и зеленью.)	<b>1/100</b>	<b>170р</b>
<b>«Овощной»</b> (свежие томаты, болгарский перец и огурчики.)	<b>1/100</b>	<b>200р</b>
<b>«Запечённый картофель»</b> (запеченный картофель с паприкой)	<b>1/100</b>	<b>190р</b>

<b>«Печеные овощи»</b>	<b>1/100</b>	<b>250р</b>
<i>(перец болгарский, картофель, баклажан, томаты черри)</i>		
<b>«Овощи - гриль»</b>	<b>1/100</b>	<b>300р</b>
<i>(запеченные овощи: баклажан, перец, цукини)</i>		
<b>«Витаминный»</b>	<b>1/100</b>	<b>200р</b>
<i>(брокколи, цветная капуста, стручковая фасоль, морковь приготовленные на пару)</i>		
<b>Хлеб</b>	<b>1/150</b>	<b>70р</b>
<b>Хлебный буфет</b>	<b>1/150</b>	<b>90р</b>
<b>Чай и кофе</b>	<b>1/200</b>	<b>55р</b>
<b>Морс клюквенный</b>	<b>1литр</b>	<b>250р</b>

### **Десерты**

<b>«Блаженство»</b>	<b>120гр</b>	<b>280р</b>
<i>(фруктово – ягодное желе из клубники и вишни, украшается взбитыми сливками и корицей)</i>		
<b>«Фруктовый коктейль»</b>	<b>150гр</b>	<b>280р</b>
<i>(фруктовое ассорти под клубничным сиропом и взбитыми сливками)</i>		
<b>«Мороженное с фруктами»</b>	<b>150гр</b>	<b>290р</b>
<i>(3 шарика ванильного мороженого с кусочками свежих фруктов и шоколадной крошкой)</i>		

### **Восточные сладости**

#### **Орешки**

<b>Фундук</b>	<b>50гр</b>	<b>100р</b>
<b>Миндаль</b>	<b>50гр</b>	<b>100р</b>
<b>Грецкие</b>	<b>50гр</b>	<b>85р</b>
<b>Кешью</b>	<b>50гр</b>	<b>85р</b>
<b>Кедр (очищенный)</b>	<b>50гр</b>	<b>130р</b>
<b>Арахис жаренный</b>	<b>50гр</b>	<b>35р</b>
<b>Изюм черный</b>	<b>50гр</b>	<b>65р</b>
<b>Курага (сладкая)</b>	<b>50гр</b>	<b>65р</b>
<b>Курага (с кислинкой)</b>	<b>50гр</b>	<b>65р</b>
<b>Инжир</b>	<b>50гр</b>	<b>65р</b>
<b>Финики</b>	<b>50гр</b>	<b>40р</b>
<b>Вяленые ягоды ( вишня, черри)</b>	<b>50гр</b>	<b>55р</b>
<b>Чернослив (без косточки)</b>	<b>50гр</b>	<b>40р</b>
<b>Персик вяленый</b>	<b>50гр</b>	<b>55р</b>
<b>Груша вяленая</b>	<b>50гр</b>	<b>55р</b>