

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

СЕМГА ПО-МОНАСТЫРСКИ 120/270

(порционный, обжаренный кусок филе семги, с начинкой из кружочков отварного картофеля, яйца и помидоров, запеченный под сыром)

ЭНЧАЛАДОС 320/390

(запеченная в тонком лаваше, под соусом из свежих помидоров и сыра, начинка из обжаренной куриной грудки, грибов, сладкого перца и помидоров, подается с жаренной в сухарях цветной капустой и брокколи)

БАРАНИНА КАРРИ 1/250

(мякоть баранины, тушеная на сливочном масле, с луком, грибами, сладким перцем и свежими помидорами с добавлением специй карри)

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ 200/270

(запеченное в беконе свиное филе со специями, подается на тонком лаваше с соусом из свежих помидоров и зелени)

БАРАНИНА В САДЖЕ 1/450

(мякоть баранины, обжаренная на сливочном масле с луком, орехом кешью, черносливом и айвой, с запеченными на мангале помидорами, баклажанами, картофелем и сладким перцем)

Не менее 3-х порций

ТЕЛЯТИНА В САДЖЕ 1/450

(обжаренное на сливочном масле с луком филе телятины, с орехом кешью, черносливом, айвой, с запеченными на мангале помидорами, баклажанами, сладким перцем и картофелем)

Не менее 3-х порций

СВИНИНА В САДЖЕ 1/450

(филе свинины, обжаренное на сливочном масле с луком, орехом кешью, черносливом и айвой, с запеченными на мангале помидорами, баклажанами, сладким перцем и картофелем)

Не менее 3-х порций

МЯСО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА МАНГАЛЕ

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ:	
-из маринованной корейки	1кг
-из маринованной шеи	1кг
ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ:	1кг
-из маринованной бараньей корейки	
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	1кг
ШАШЛЫК ИЗ ПТИЦЫ	1кг
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЬЕВ	1кг
ПЕРЕПЕЛКА В ЖИРОВОЙ ОБОЛОЧКЕ	150/200
(маринованная перепелка, жаренная на мангале, подается с ежевичным соусом)	
ПЕЧЕНЬ В ЖИРОВОЙ ОБОЛОЧКЕ	1кг
(порционный кусок говяжьей печени, жаренный на мангале, подается с луком и кетчупом)	
ЛЮЛЯ-КЕБАБ СВИНО-ГОВЯЖИЙ	140/210
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	140/210
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ПТИЦЫ	140/190
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ	100/160
(фарш бараний, яйцо перепелиное в жировой сетке)	
ЛЮЛЯ-КЕБАБ СВИНО-БАРАНИЙ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ	100/160
(фарш свино-бараний, яйцо перепелиное в жировой сетке)	
ЛЮЛЯ-КЕБАБ СВИНО-ГОВЯЖИЙ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ	100/160
(фарш свино-говяжий, яйцо перепелиное в жировой сетке)	
ЛЮЛЯ-КЕБАБ КУРИНЫЙ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ	100/160
(фарш из куриного филе, яйцо перепелиное в жировой сетке)	

РЫБА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА МАНГАЛЕ

СИБАС НА ГРИЛЕ С САЛЬСОЙ ИЗ ПОМИДОРОВ 250/400

(маринованный в мацони со специями сибас с ароматной сальсой из свежих помидоров, зелени и кедровых орешек)

СЕМГА НА ГРИЛЕ 100/170

(филе норвежской семги со специями, запеченное на гриле, подается со сливочным соусом из раковых шеек)

ФОРЕЛЬ МОРСКАЯ НА ГРИЛЕ 100/160

(филе морской форели со специями, запеченное на гриле, подается с апельсиновым соусом)

ПАЛТУС НА ГРИЛЕ 130/200

(филе палтуса с лимоном, запеченное на гриле, подается с апельсиновым соусом)

ДОРАДА НА ГРИЛЕ 1 кг

ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ НА ГРИЛЕ 1 кг

ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ 1кг

(порционный кусок филе семги, обжаренный на мангале, подается с лимоном и зелень)

**САЗАН ЗАПЕЧЕННЫЙ НА МАНГАЛЕ
ЦЕЛИКОМ 1кг**

СИБАС НА ГРИЛЕ 1кг

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

ОВОЩНОЙ ПИРОГ «ЖЕМЧУЖИНА» (тонкие блинчики из капустных листьев, обжаренные в кляре с прослойкой из майонеза)	1кг
БАКЛАЖАНОВЫЙ ПИРОГ «КАРДИНАЛ» (в оболочке из обжаренных баклажанов начинка на ВАШ выбор: - с языком и тушеными овощами (цв. капуста, капуста брокколи, помидоры, перец сладкий, зелень) - с тушеными овощами (цв. капуста, капуста брокколи, помидоры, перец сладкий, зелень)	1кг
КУРНИК – русский трапезный пирог (в оболочке из сдобного теста, тончайшие блинчики прослоенные начинками из отварной курицы с зеленью, риса с яйцом и обжаренных грибочков)	1кг
БЛИННЫЙ ПИРОГ «КРАСНО СОЛНЫШКО» (в слоеном дрожжевом тесте, тонкие блинчики с фаршами: грибами в сливках, мясным с яйцом и зеленым луком, капустным с зеленью: 1шт – 1,5кг)	1шт
ВЕНСКИЙ РУЛЕТ (мясной свино-говяжий фарш с обжаренными грибочками в оболочке из дрожжевого слоеного теста) - или с говяжим фаршем	1кг
НОРВЕЖСКИЙ РЫБНЫЙ ПИРОГ (дрожжевое слоеное тесто, филе семги, капуста брокколи, печеный болгарский перец, сливочный сыр, майонез)	1кг
ПЕЧЕНОЧНЫЙ ПИРОГ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ (испеченные на сковороде печеночные блины, прослоенные майонезом с добавлением чесночка для пикантности)	1кг
КИШИМИ С ПАЛТУСОМ (закрытый воздушный французский рыбный пирог- вес 1,2кг)	1шт
КИШИМИ С КУРИЦЕЙ И КАРТОФЕЛЕМ (закрытый пирог с куриным филе, картофелем и глясе из репчатого лука – вес 1,2кг)	1шт
ПИРОГ ИЗ ИНДЕЙКИ С ЛУКОМ ПОРЕЕМ (подается со сметаной, вес пирога – 1,4кг)	1шт
СЛОЕНЫЙ РУЛЕТ СО ШПИНАТОМ (куриное филе, свиная вырезка, жаренный на сливочном масле с луком шпинат, сливки, морковь, тесто слоеное, кунжут, вес 1,4кг)	1шт

ХОЛОДНАЯ ТЕЛЯТИНА С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА (запеченный рулет из телячьей вырезки, фаршированной беконом, морковью и сыром с соусом из взбитого филе тунца, майонеза, зелени с добавлением корнишенов)	1кг
ПАЛТУС В КИТАЙСКОМ СЛАДКОМ СОУСЕ (филе палтуса в соусе из свежих помидоров, апельсинов, имбиря)	650/1000
ЛОМТИКИ РЫБЫ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ (филе зеркального карпа в соусе из свежих помидоров со специями)	600/700
БАРАНЬЯ НОЖКА ЗАПЕЧЕННАЯ (задняя нога барашка, шпигованная чесноком, морковью и зеленью со специями, подается с мятным соусом)	1кг
БАРАНИНА НА КОСТОЧКЕ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ (запеченная баранья корейка с куриной кнельной массой и сладким болгарским перцем, подается с малиновым соусом, вес 1,2кг)	1шт
НОЖКА СВИНАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ (маринованная с зеленью свиная нога, подается с брусничным соусом и грушами фри)	1кг
СВИНИНА С ОВОЩАМИ (запеченная свиная корейка со сладким перцем, баклажанами, помидорами и зеленью)	1кг
КУРОЧКА ЗАПЕЧЕННАЯ (курочка, фаршированная блинчиками с сочным мясным фаршем)	1кг
УТКА С ТЫКВОЙ (запеченная белая утка, фаршированная тыквой, курагой и куриным фаршем, подается с соусом из ежевики)	1шт
УТКА, ЗАПЕЧЕНАЯ С ЯБЛОКАМИ (румяная, фаршированная яблочками утка)	1шт
УТКА С ЯЗЫКОМ (белая утка, фаршированная куриным филе, говяжьим языком, запеченная с пряными травами и соусом киви)	1шт
УТКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ГРУШЕЙ И ФИНИКАМИ	1шт
ИНДЕЙКА ПРАЗДНИЧНАЯ (индейка, фаршированная жареными с луком грибочками, куриной печенкой и рисом)	1кг
ПОРОСЕНОК МОЛОЧНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ	1кг

(фаршированный отварной гречкой, жареными грибочками и куриной печенью)

СТЕРЛЯДЬ ФАРШИРОВАННАЯ «ЛЯВЕНГИ» 1кг

(запеченная, с начинкой из вымоченного репчатого лука, грецкого ореха и чернослива)

СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛИМОНОМ 1шт

(подается под икорным соусом; вес рыбы – 0,8кг)

СЕМГА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ 1шт

(филе норвежской семги, белые грибы, лук репка, морковь, сливки, сыр Пармезан. Выход блюда – 0,8/1,0кг)

СУДАЧОК ЗАПЕЧЕННЫЙ 1кг

(фаршированный филе семги, шпиком и сладким перцем)

СУДАК, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ 1кг

под сливочным соусом с шампиньонами фри

КАРП ФАРШИРОВАННЫЙ 1кг

(квашенной капустой, копченой грудинкой и яблоками)

САЗАН ФАРШИРОВАННЫЙ 1кг

(начинкой из свежих помидорчиков, лука, моркови и грибов с добавлением грецкого ореха)

ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ с:

- сыром	1кг
- сыром и картофелем	1кг
- мясом	1кг
- шпинатом	1кг

МОРСКОЕ АССОРТИ ИЗ ЖАРЕННОЙ РЫБЫ НА ВЫБОР:

- ФОРЕЛЬ (филе форели в панировке из миндаля, обжаренное на сковороде в растительном масле)	50/65
- СЕМГА (филе норвежской семги, обжаренное на растительном масле)	50/65
- ПАЛТУС (завитки из филе палтуса в кунжутной панировке, обжаренные на сковороде в растительном масле)	50/65
- СУДАК (филе судака, панированное в муке и обжаренное на сковороде в растительном масле)	75/90
- САЗАН (кусочки свежей рыбы, панированные в муке и обжаренные на сковороде в растительном масле)	100/115

С ПЫЛУ – ЖАРУ ПИРОЖКИ:

- с мясом (жареный свино- говяжий фарш с луком)	1/50
- с капустой (фарш из тушеной белокочанной капусты с морковью, луком, томатом и зеленью)	1/50
- с грибами и картофелем (фарш из жареных шампиньонов с луком и картофелем)	1/50
- с печенью (фарш из жареной говяжьей печени с луком)	1/50
- с картофелем	1/50
- с луком и яйцом	1/50
- с сухофруктами	1/50

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

БЛИНЧИКИ С ИКРОЙ ЛОСОСЕВОЙ	15/90
ОВОЩНАЯ КОРЗИНА (помидоры, огурцы, сладкий перец, зелень)	1/360
ОВОЩНАЯ ЗАКУСКА с сыром моцарелла, маринованными помидорами черри, зеленью, с добавлением соуса Песто	1/450
РАЗНОСОЛЫ ПО-ДОМАШНЕМУ (капуста по-грузински, огурцы м/с, помидоры м/с, слива маринованная, виноград маринованный, перец)	1/540
ГРИБОЧКИ ПОД ВОДОЧКУ (маринованные шампиньоны, вешенки и грузди с лучком и растительным маслом)	210/250
АССОРТИ РЫБНОЕ (семга с/с, форель х/к, горбуша х/к, лимон)	150/180
ПИКАНТНЫЕ РУЛЕТКИ ИЗ СЕМГИ (филе семги с/с, фаршированное отварными креветками с майонезом с добавлением свежего укропа)	80/105
РУЛЕТКИ ИЗ СЕМГИ с сырным кремом в миндале	125/160
АССОРТИ МЯСНОЕ (рулет из птицы, буженина, язык, пастрома из индейки)	195/230
АССОРТИ «КАВКАЗ» (бастурма и суджук с пряной зеленью)	65/80
СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ И МАСЛОМ	100/170
АССОРТИ «ЕВРОПЕЙСКОЕ» (Грюйер швейцарский, Рокфорти, Бри, козий, Чечил, мед, джем, орех, ягоды)	1/320

АССОРТИ ИЗ СЫРОВ	200/230
(сулугуни, домашний, «Мраморный», «Ламбер», «Пряди» с виноградом и орехами)	
ЧЕРНОСЛИВ ФАРШИРОВАННЫЙ	130/140
(орехом, сыром и майонезом)	
ЛОБИО С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	150/190
(фасоль бобы отварные с репчатым луком и зеленью)	
ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ ПОД СОУСОМ	1/200
(отварная зеленая фасоль под пикантным соусом из свежих помидоров)	
ЗАКУСКА «АДВЕНТ»	1/300
(пикантные бобы фасоли с луком, домашним сыром, зеленью и грецким орехом)	
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ В ТОНКОМ ЛАВАШЕ	200/210
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ с сыром	170/190
(обжаренные баклажаны, фаршированные мягким сыром с добавлением грецкого ореха)	
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ с куриной грудкой	175/200
(обжаренные баклажаны, фаршированные кнельной массой из куриной грудки с грецким орехом)	
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ с морковью	175/200
(обжаренные баклажаны, фаршированные массой из моркови, лука с грецким орехом)	
БАКЛАЖАНЫ ЖАРЕННЫЕ С ОРЕХОМ	120/180
(со сметанным соусом с добавлением чесночка и специй, посыпаны тертым грецким орехом)	
ПОМИДОРЫ «КАВКАЗ»	1/200
(фаршированные сырным кремом помидорчики черри с орехами)	

САЛАТЫ РЫБНЫЕ

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО «МОРСКОЙ БРИЗ» (креветка королевская, виноград, салат Айсберг, орех кедровый, масло арахисовое)	1/210 200/230
«ВИКТОРИЯ» (кальмары, креветки, корнишоны, помидоры, салатный лук, маринов. морковь, масло арахисовое)	1/260
«ОВАЦИЯ» (семга с/с, манго, груша, креветки королевские, салат листовой, масло ореховое)	1/210
«НИМФЕЯ» (картофель, семга с/с, печень трески, морковь, яйцо куриное, лучок зеленый, майонез)	200/230
«ЛАГУНА» (осетрина, картофель, морковь, печень трески, огурец сол, яйцо, лук перо, майонез)	230/250
«ИСКУШЕНИЕ» (семга м/с, морковь, крабовое мясо, свекла, картофель, яйцо перепелиное, майонез, икра лососевая)	1/200
«ЦАРСКИЙ» (семга с/с, икра лососевая, овощи, под майонезом)	185/235
«МОРСКОЙ ДЕЛИКАТЕС» (раковые шейки, кальмары, мидии, креветки королевские, семга, морковь, сладкий перец, лимон, масло, соевый соус)	1/210
«БРИГАНТИНА» (кальмары, крабовое мясо, огурцы свежие, яйцо, морковь отв, кукуруза конс, майонез)	1/200
«СКАНДИНАВСКИЙ ЦЕЗАРЬ» НА ВЫБОР: (с припущенной морской форелью, свежим огурчиком, помидорчиком черри и заправкой по Вашему желанию:	

- майонез с соусом из тунца	1/210
- оливковое масло с тунцом	1/210
ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ	1/180
(с сыром Пармезан, помидорами черри, салатным листом, заправкой Цезарь)	
САЛАТ В БЛИНЧИКАХ «ЛАКОМКА»	1/210
(в блинчиках с/с семга и фарш из крабового мяса, яиц, салатного лука, отварного риса с зеленью, под майонезом)	
«ДЕМИДОВ»	1/200
(осетрина отварная, мясо птицы, грибочки, морковь,креветки, яйцо, майонез)	
«ЛЕСНАЯ ПОЛЯНА»	1/200
(из м/с семги, сочной груши, ананаса консервированного и листьев салата, заправлен маслом с добавлением горчицы)	
«ВЕРАКРУС»	1/200
(кальмары, крабовое мясо, креветки, яйцо, сыр Пряди, мидии, майонез)	
«КАЛЕЙДОСКОП»	230/270
(семга припущенная, сыр моцарелла, помидоры, семга с/с, салат Фризе, огурцы свежие, фасоль зеленая, цедрa лимона, майонез)	
«ЛИГУРИЙСКАЯ ФАНТАЗИЯ»	230/260
(осетрина отварная, семга припущенная, огурец соленый, лук перо, огурец свежий, морковь, креветки королевские, майонез)	

САЛАТЫ МЯСНЫЕ

САЛАТ ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ С ЯГОДАМИ И КАРАМЕЛЬНЫМИ ОРЕХАМИ	1/385
САЛАТ ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ С КЛУБНИКОЙ (с сыром Фета под пряным сливочным соусом)	1/340
«ВЕНЕЦИЯ» (куриная грудка отварная, ананас консервированный, огурцы соленые, сыр Российский, орех грецкий, майонез)	1/200
«НЕЖНОСТЬ» (ветчина, огурец св, яйцо, лук перо, редька белая, майонез)	200/220
«ШИШКА» (картофель отварной, огурцы свежие, лук перо, мясо индейки копченое, сливочный сыр, майонез, миндаль)	1/200
«МЕЧТА» (нежнейший салат из куриного филе, говяжьего балыка, сливочного сыра, свежего огурца, яблока под майонезом)	210/240
«ЗОЛОТОЕ ЛУКОШКО» (курица копченая, яйцо, лук зеленый, кукуруза консервированная, опята маринованные, майонез, помидоры Черри)	200/240
САЛАТ ИЗ ВЯЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ (с копченой куриной грудкой, грушей, салатом листовым и сыром Фета - салатная заправка)	1/230
«САМО СОВЕРШЕНСТВО» (свинина деликатесная, помидоры, перец сладкий, спаржа отварная, салат Айсберг, кукуруза консерв., масло кунжутное)	220/250
«ИЗУМИТЕЛЬНЫЙ» (куриное филе жареное, фасоль зеленая, помидоры, сыр моцарелла, виноград, оливки, лук перо, салат листовой, масло растительное)	250/280
«ДЕ ГИЗ» (сочетание отварной куриной грудки с мясным балыком, сырами Гауда и домашний, консервированным болгарским перцем, свежим помидором, сладким луком, яйцом и пекинской капустой, оливковое масло)	200/230
«ЛАКОМСТВО КРОЛИКА»	230/260

(филе куриное отварное, грибы жареные, сыр колбасный, огурцы свежие, редис, огурцы соленые, лук, майонез)	
«ЦЕЗАРЬ»	220/250
(с кур. грудкой, сыром Пармезан, помидорами Черри, салатом Айсберг, заправка Цезарь)	
	190/220
«СТОЛИЧНЫЙ»	
(мясо птицы, картофель, морковь, огурец, яйцо, майонез)	
«УЛЫБКА»	200/220
(мясо птицы, огурцы соленые, сыр, грибочки жар, майонез)	
«БРЫЗГИ ШАМПАНСКОГО»	1/200
(язык, сыр, орех, гранат,картофель,морковь,яйцо,майонез)	
«БАКСКИЙ»	220/240
(телятина отв, пачаток кукурузный, помидор свежий, лучок консерв, огурец сол,перец болгар, масло оливковое)	
«БУДАПЕШТСКИЙ»	1/200
(язык отварной, помидор свежий, сладкий перец с маслом)	
«НОКТЮРН»	190/210
(язык отварной, балык мясной, огурец свежий, орех грецкий огурец соленый, зелень и масло)	
«ДЕВИЧЬИ ГРЕЗЫ»	1/200
(телятина отварная, яйцо, морковь, орех, гранат, майонез)	
«ВКУСНЯШКА»	210/250
(из языка отварного, грибы жаренные, огурец соленый, яйцо, картофель под майонезом)	
«СОСНОВЫЙ БОР»	220/240
(язык отварной, куриное филе, чернослив, сыр Российский, перец болгарский, лук перо, орех кедровый, майонез)	

САЛАТЫ ОВОЩНЫЕ

«ВИТАМИННЫЙ МИКС»

1/200

(из свежей капусты, яблока, моркови, сладкого перца, свежего огурца, кукурузы консервированной с маслом)

«ДЕМЬЯНОЧКА»

1/200

(из запеченных на костре баклажанов, помидоров сладкого перца с добавлением лука репчатого, чеснока и зелени)

«ГРЕЧЕСКИЙ»

1/250

(сыр Фета, огурцы, помидоры, сладкий перец, маслины, зелень, заправлен маслом)

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

1/200

(помидоры, огурцы, перец болгарский, лук зеленый, зелень на Ваш выбор: со сметаной или с маслом растительным)

ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

1/200

(грибы жареные, лук зеленый, яйцо, огурец свежий, майонез)

«ЗДОРОВЬЕ»

1/200

(капуста свежая, картофель, свекла, морковь, зелень, майонез)

ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

ШОКОЛАДНО-МИНДАЛЬНЫЙ ТВОРОЖНЫЙ С ВИШНЕЙ

(песочное тесто, прослоенное творожной начинкой с добавлением вишни)

ГОРКА

(пирамида из профитролей с заварным кремом под шоколадной глазурью)

НЕЖНОСТЬ

(бисквитный торт, прослоен безе и сливочным кремом, украшен взбитыми сливками и фруктами)

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

(песочное тесто с начинкой из яблок припущенных в сливках с добавлением корицы)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

«СУДАРУШКА»	1/110
(в шубке из слоеного теста сочный фарш из филе семги, припущенных свежих помидоров, болгарской брынзы и майонеза)	
«МАРТИНИЧКИ»	200/260
(крокеты из филе индейки с инжиром, черносливом и орехами под ежевичным соусом, 2шт порция)	
БАКЛАЖАНЫ ПО-ПАРМСКИ	1/250
(кружочки баклажанов, обжаренные в кляре, прослоенные начинкой из припущенных помидоров, лука и сладкого перца и запеченные под сыром)	
ВАРЕНИКИ С ГРИБАМИ	1/250
(пресное тесто, фарш из картофеля, грибов и лука, подаются с маслом и подаются с жареными грибочками)	
ГРИБЫ КОКОТ	100/135
(грибы шампиньоны, запеченные в сметанном соусе под сыром подаются в кокотнице)	
ЖУЛЬЕН ИЗ ЯЗЫКА	70/110
(отварной говяжий язык запеченный в сметанном соусе под сыром)	
ЖУЛЬЕН ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ	1/130
(мидии, креветки и кальмары, тушеные с луком, с добавлением сливок, запеченные под сырной корочкой)	
БЛИНЧИКИ С ГРИБАМИ	1/230
(в тонком блинчике, начинка из жареных грибов с луком, подаются со сметаной)	
БЛИНЧИКИ С МЯСОМ	1/230
(в тонком блинчике, начинка из жареного свино-говяжьего фарша с луком, подаются со сметаной)	
БЛИНЧИКИ СО СМЕТАНОЙ	1/160
БЛИНЧИКИ С МЕДОМ	1/160
БЛИНЧИКИ С ДЖЕМОМ	1/175
БЛИНЧИКИ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	1/140
СЫР, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ЛАВАШЕ	1/190
(домашний сыр с зеленью, запеченный в тонком лаваше)	
СЫРНЫЕ ШАРИКИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ	120/190
(шарики из тертого сыра и белковой массы в панировке из пшеничной муки, обжаренные во фритюре в растительном масле)	
ХАЧАПУРИ С СЫРОМ	1/80
(тесто слоеное, сыр домашний, яйцо, зелень)	
ХАЧАПУРИ С МЯСОМ	1/80

(тесто слоеное, фарш свино-говяжий, жаренный с луком, яйцо, зелень)

ХАЧАПУРИ «АЧМА» С СЫРОМ 1/150

(тонкое пресное тесто, прослоенное топленным маслом с начинкой из тертого домашнего сыра, запеченное в духовке)

«НЕБЕСНОЕ ЯСТВО» 1/210

(отварной говяжий язык, тушеный с шампиньонами и луком в сметане, подается в хрустящей корзиночке из армянского лаваша)

МИНИ «Небесное яство» 1/105

«ВОЛШЕБНЫЙ КОНВЕРТИК» 1/120

(выпеченный конвертик из слоеного теста, с начинкой из мяса птицы, жареных грибов с луком, специй и зелени)

«РУСАЛОЧКА» 200/240

(обжаренные с луком креветки и кальмары, припущенные в сливках, подаются на воздушной подушке из слоеного теста с икорным соусом)

«АППЕТИТНАЯ ШАПОЧКА» 1/200

(куриное филе, тушенное с луком и грибами, в соусе из сливок, запеченное в кокотнице под шапочкой из слоеного теста)

«МЕРЕНГА» 120/225

(порционный кусок Российского сыра, панированный в яйце и хлебной крошке, обжаренный на масле на сковороде, подается с тушеными овощами: капустой брокколи, зеленой фасолью, цветной капустой и зеленью)

«СМАКОВНИЦА» 1/200

(капуста цветная, капуста брокколи, шампиньоны отварные, фасоль молодая тушеные в сливках и запеченные под сыром)

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ 1/160

(подаются с соусом на основе сметаны с добавлением мартина)

РЫБНЫЕ ЯСТВА

СЕМГА В МИНДАЛЕ 120/150

(порционный кусок филе семги, панированный в миндальных хлопьях и обжаренный в растительном масле на сковороде, подается с лимоном)

СЕМГА В КАРТОФЕЛЬНОЙ ШУБКЕ 150/210

(филе семги, панированное в яйце и тертом картофеле, обжаренное на растительном масле, подается с язычками из свежего огурца и сметанным соусом с зеленью)	
СЕМГА, ФАРШИРОВАННАЯ БРЫНЗОЙ	150/220
(запеченное филе семги с начинкой из брынзы, сливок и зелени, подается с ломтиком лимона)	
СЕМГА ПОД ИКОРНЫМ СОУСОМ	100/160
(филе семги, панированное в муке и обжаренное на масле на сковороде, подается с нежным икорным соусом)	
СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ	100/200
(завитки из филе семги, с начинкой из припущенной в сливках моркови, капусты брокколи и помидоров, подается со сливочно-крабовым соусом)	
СЕМГА ПОД ТЕРТЫМ СЫРОМ	150/190
(филе норвежской семги, фаршированное начинкой из жареных грибов, моркови и крабового мяса, запеченное под тертым сыром, подается с нежным соусом из зелени)	
ФОРЕЛЬ ЖАРЕНАЯ	100/160
(филе форели, панированное в муке и обжаренное на масле, подается с нежным соусом из зелени)	
ФОРЕЛЬ В КАРТОФЕЛЬНОЙ ЛЕНТЕ	160/195
(филе форели, с начинкой из свежего помидора, чесночка и зелени, обернутое в картофельную ленту и обжаренное во фритюре, подается с помидорчиком черри и лимоном)	
ФОРЕЛЬ ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ	100/150
(порционный кусок филе форели со специями, запеченный в фольге, подается с ореховым соусом и лимоном)	
ФИЛЕ ПАЛТУСА В БАМБУКОВОМ	140/340
ЛИСТЕ (запеченное филе палтуса со спаржей, морковью и фасолью)	
ПАЛТУС ЖАРЕНЫЙ	130/190
(стейк из палтуса, панированный в муке и обжаренный на сковороде, подается с соусом из зелени)	
РУЛЕТКИ ИЗ ПАЛТУСА В КУНЖУТЕ	100/190
(панированные в кунжуте, рулетики из филе палтуса, обжаренные на масле в сковороде, подаются с лимоном и сливочным соусом с добавлением семян кунжута)	
САЗАН ЖАРЕНЫЙ	100/160
(стейк из свежего сазана, панированный в муке и обжаренный на растительном масле, подается с зеленым маслом)	
ФИЛЕ СУДАКА С КРЕВЕТКАМИ	1/200
(кусочки филе судака, тушеные с креветками, луком и чесночком в сливках, с добавлением сыра и белого вина)	
РЫБНЫЕ ЗАВИТКИ ИЗ СУДАКА И	150/220

СЕМГИ	(рулетки из филе семги и судака, фаршированные начинкой из припущенного шпината и запеченные в духовке, подаются с лимонным соусом)	
СИБАС ФАРШИРОВАННЫЙ С		320/430
БАКЛАЖАНАМИ ФРИ	(сibas фаршированный 2 начинками: прослойка бекона и морковь с орехами, морской капустой с крабами под икорным соусом на подушке из баклажанов фри)	

МЯСНОЕ ЗАСТОЛЬЕ

СВИНЫЕ РУЛЕТКИ С БАКЛАЖАНАМИ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ	(подаются с соусом Тар-Тар)	160/220
СВИНЫЕ РУЛЕТКИ НОВИНКА	(свиная вырезка с мягким сыром, лучком и зеленью в сметане со специями)	150/230
СВИНИНА С ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	(рулетки из свиной вырезки с вялеными помидорами и грецким орехом)	150/210
СВИНИНА БАНАНОВОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ	(нежные рулетки из свиного филе, с начинкой из обжаренных бананов, мягкого сыра и копченой грудинки с малиновым соусом)	200/280
СВИНИНА С ЗЕЛЕНЬЮ	(сочное свиное филе, панированное в омлетной массе со свежей зеленью, и обжаренное на масле, подается с кетчупом и свежим помидором)	150/170
СВИНИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ	(порционный кусок свиного филе с начинкой из вымоченного в красном вине чернослива, завернутого в виде рулета и запеченного в фольге, подается с ежевичным соусом и райскими яблочками)	150/210
СВИНИНА С СЫРОМ	(порционный кусок свиного филе, фаршированный начинкой из сыра сулугуни с зеленью, панированный в хлебной крошке и обжаренный во фритюре, подается с нежным соусом из зелени)	150/200
СВИНИНА «ПИКОВАЯ ДАМА»	(свиное филе, запеченное в сливках ,с начинкой из жареных грибов, сыра и куриного филе)	250/300
СВИНИНА С ГРИБАМИ		150/190

(филе свинины с начинкой из жаренных с луком грибов, завернутое рулетом и запеченное под шапкой из свежих помидоров, майонеза и сыра, подается с грибным соусом)	
СВИНИНА В ОРЕХОВОЙ КОРОЧКЕ	150/210
(свиное филе со специями, в панировке из тертого грецкого ореха, обжаренное на растительном масле, подается с ежевичным соусом и грейпфрутом)	
СВИНИНА ПИКАНТНАЯ	200/220
(свиное филе, запеченное в фольге, в нежном сметанном соусе, с добавлением специй и чеснока, подается под шапкой из тертого сыра)	
СВИНИНА НАТУРАЛЬНАЯ ДЕРЕВЕНСКАЯ	150/200
(порционный кусок свиной корейки, обжаренный на раскаленном масле с ароматной корочкой из специй, подается с ежевичным соусом)	
ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ ПО-ДОМАШНЕМУ	1/440
(мякоть свинины, обжаренная на масле с луком, картофелем, грибами, сладким перцем и помидорами)	
БИФШТЕКС НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ С ЯЙЦОМ	100/180
(мясной фарш из филе говядины со шпиком, на готовый бифштекс кладут яичницу глазунью из 1 яйца, подают с зеленым луком и свежим помидором)	
КРУЧЕНИКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ В АРОМАТНОЙ ПОДЛИВЕ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ	130/220
ТЕЛЯТИНА СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ	150/180
(завернутый рулетом и запеченный порционный кусок филе говядины, с прослойкой из куриной грудки и начинкой из шпината и сыра, подается с белым сметанным соусом)	
ТЕЛЯТИНА С ПОМИДОРОМ И ПЕРЦЕМ	200/230
(запеченное под шубкой из взбитого белка филе говядины, с начинкой из жаренного лука, помидоров, сладкого перца и сыра, подается с томатным соусом)	
ТЕЛЯТИНА СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	200/240
(запеченное в жировой оболочке филе телятины, с начинкой из болгарского перца, ореха, домашнего сыра и зелени, подается с томатным соусом)	
ТЕЛЯТИНА С ГРИБАМИ	120/170
(филе говядины, обжаренное на масле и запеченное с грибами в сметане, подается с грибным соусом)	
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПО-ДОМАШНЕМУ	1/440
(порционные кусочки филе говядины, обжаренные на	

масле с луком, с добавлением моркови, картофеля, сладкого перца, грибов и свежих помидоров)	
ТЕЛЯТИНА «ЮБИЛЕЙНАЯ»	120/170
(филе телятины, запеченное с помидором под сырной шапочкой)	
ОТБИВНАЯ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ЛУКОМ	100/160
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С	150/300/470
КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	
РУЛЕТКИ ИЗ БАРАНИНЫ	210/270
(в тонком блинчике, бараний фарш, с зеленью и луком, завернутый рулетом, в панировке из хлебной крошки, жаренный во фритюре, подается с ежевичным соусом и грейпфрутом)	
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ ПО-ДОМАШНЕМУ	1/440
(порционные кусочки бараньей мякоти, обжаренные на масле с луком, с добавлением грибов, картофеля, сладкого перца и помидоров)	
БАРАНИНА ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СЫРОМ	180/210
(баранья корейка, обжаренная на мангале, под соусом из зелени, кедрового ореха и чеснока и запеченная под сыром)	
БАРАНИНА В ГОРШОЧКЕ	150/385
(обжаренный на масле бараний задок, тушеный с луком, картофелем, с добавлением чеснока и зелени в горшочке)	
КАРЕ ЯГНЕНКА	150/370
С ДЕРЕВЕНСКИМ КАРТОФЕЛЕМ	
(маринованное каре ягненка с запеченным картофелем, томленным в меде чесночком, под яблочно-томатным соусом)	
РУЛЕТКИ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ	170/230
С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	
(подается со сливочно-арахисовым соусом)	
«БОН – БОН» ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	180/270
(рулетик из куриного филе с начинкой из сыра Гауда, обжаренных грибов с луком, в панировке из картофельной ленты, жаренный во фритюре, подается с соусом тартар)	
«ЭЛЕГИЯ»	150/190
(куриное филе со специями, запеченное под сырной шапкой)	
КУРИНАЯ ГРУДКА В МИНДАЛЕ	130/180
(куриное филе со специями, в панировке из миндальных хлопьев, обжаренное в масле на сковороде, подается с ежевичным соусом и грейпфрутом)	
КУРИНАЯ НОЖКА,	220/310

ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

200/260

(куриное филе, фаршированное сливочным маслом, в двойной белой панировке из яйца и пшеничного хлеба, обжаренное во фритюре, подается со сметанным соусом и свежим помидором)

ЦЫПЛЯТА-ТАБАКА

200/250

(тушка цыпленка со специями, смазанная сметаной и жаренная на раскаленной сковороде под прессом, подается со сметанным соусом с добавлением чеснока)

ИНДЕЙКА ПО-ТАЙСКИ

1/220

(филе индейки, приготовленное с добавлением меда, соуса Терияки, болгарского перца и семян кунжута)

ИНДЕЙКА С ВЯЛЕННЫМИ

140/175

ПОМИДОРАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ

(подается с соусом из айвы)

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

1/150

С МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

1/150

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

1/150

КАРТОФЕЛЬ В ЖИРОВОЙ ОБОЛОЧКЕ

1/150

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СЛИВКАХ

1/150

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ С ГРИБАМИ

1/150

(картофельные шарики с грибами и луком, панированные в муке и жаренные во фритюре)

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ

1/150

(картофель, яйцо, специи, обжарены на растительном масле)

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

1/150

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ШАРИКИ ПОД СЫРОМ

1/150

(шарики из картофельного фарша с грибами и луком, запеченные под тертым сыром)

ОВОЩИ ЖАРЕННЫЕ (капуста брокколи, капуста цветная, шампиньоны, фасоль зеленая)	1/150
ОВОЩИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ НА КОСТРЕ (баклажаны, помидоры, перец сладкий)	1/200
БАКЛАЖАНЫ ПЕЧЕННЫЕ	1кг
ПОМИДОРЫ ПЕЧЕННЫЕ	1кг
ПЕРЕЦ ПЕЧЕННЫЙ	1кг
ОВОЩИ ПО-МАРОККАНСКИ	1/150
БЛИНЧИКИ С ОВОЩАМИ (тушеные баклажаны, морковь, фасоль зеленая, перец сладкий, лук, помидоры и грибы, завернутые в тонком блинчике)	1/150
РИС С ГРИБАМИ (рис отварной с жареными грибами с луком)	1/150
РИЗОТТО (рис, лук, морковь, перец сладкий, кукуруза консервированная)	1/150
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПОД СЫРОМ (цветная капуста припущенная в сливках и запеченная под сыром)	1/150
БРОККОЛИ, ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В КЛЯРЕ (капуста в молочном кляре, обжаренная во фритюре)	1/150
ШАМПИНЬОНЫ ЖАРЕННЫЕ НА МАНГАЛЕ (целые шампиньоны, жаренные на мангале)	1/110