

## **ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА**

<b>ОВОЩНОЙ ПИРОГ «ЖЕМЧУЖИНА»</b>	<b>1кг</b>	<b>600</b>
(тонкие блинчики из капустных листьев, обжаренные в кляре с прослойкой из майонеза)	<b>0,6кг</b>	<b>420</b>
<b>КУРНИК – русский трапезный пирог</b>	<b>1кг</b>	<b>790</b>
( в оболочке из сдобного теста, тончайшие блинчики, прослоенные начинками из отварной курицы с зеленью, риса с яйцом и обжаренных грибочков)		
<b>БЛИННЫЙ ПИРОГ «КРАСНО СОЛНЫШКО»</b>	<b>1шт</b>	<b>2350</b>
(в слоеном дрожжевом тесте, тонкие блинчики с фаршами: грибами в сливках, мясным с яйцом и зеленым луком, капустным с зеленью: 1шт – 1,5кг)		
<b>МЯСНОЙ ПИРОГ</b>	<b>1шт</b>	<b>1550</b>
(с кабачками, помидорами и сладким перцем : 1 шт - 1,4 кг)		
<b>НОРВЕЖСКИЙ РЫБНЫЙ ПИРОГ</b>	<b>1кг</b>	<b>2630</b>
(дрожжевое слоеное тесто, филе семги, капуста брокколи, печеный болгарский перец, сливочный сыр, майонез)		
<b>ПЕЧЕНОЧНЫЙ ПИРОГ</b>	<b>1кг</b>	<b>880</b>
(блинчики из куриной печени, прослоенные майонезом с добавлением чеснока)	<b>0,6кг</b>	<b>460</b>
<b>КИШИМИ С ПАЛТУСОМ</b>	<b>1шт</b>	<b>2000</b>
(закрытый пирог с начинкой из филе палтуса, яиц и зеленого лука- вес 1,2кг)		
<b>КИШИМИ С КУРИЦЕЙ И КАРТОФЕЛЕМ</b>	<b>1шт</b>	<b>1300</b>
(закрытый пирог с куриным филе, картофелем и глясе из репчатого лука – вес 1,2кг)		
<b>СЛОЕННЫЙ РУЛЕТ СО ШПИНАТОМ</b>	<b>1шт</b>	<b>1450</b>
(тесто слоеное ,куриное филе, свиная вырезка, жаренный на сливочном масле с луком шпинат , сливки , морковь , кунжут -вес 1,4 кг)		

<b>БАРАНЬЯ НОЖКА ЗАПЕЧЕННАЯ</b>	<b>1кг</b>	<b>2750</b>
(задняя нога барашка, шпигованная чесноком, морковью и зеленью со специями, подается с мятным соусом)		
<b>НОЖКА СВИНАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ</b>	<b>1кг</b>	<b>2650</b>
(маринованная с зеленью свиная нога, подается с клюквенным соусом и грушами фри)		
<b>СВИНИНА С ОВОЩАМИ</b>	<b>1кг</b>	<b>2850</b>
(запеченная свиная корейка со сладким перцем, баклажанами, помидорами, айвой и зеленью, подается с клюквенным соусом)		
<b>ПТИЦА ПО-БОЯРСКИ</b>	<b>1кг</b>	<b>1400</b>
(курочка, фаршированная блинчиками с сочным мясным фаршем)		
<b>ПТИЦА С БУЛГУРОМ</b>	<b>1кг</b>	<b>1400</b>
(курочка, фаршированная булгуром, куриной кнельной массой и шампиньонами, подается с соусом из облепихи)		
<b>ПТИЦА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b>	<b>1кг</b>	<b>1800</b>
(курочка, фаршированная белыми грибами, куриной кнельной массой и рисом, подается с грибным соусом)		
<b>УТКА С ТЫКВОЙ</b>	<b>1шт</b>	<b>3400</b>
(запеченная белая утка, фаршированная тыквой, курагой и куриной кнельной массой, подается с ежевичным соусом)		
<b>УТКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ</b>	<b>1шт</b>	<b>2800</b>
<b>УТКА С ЯЗЫКОМ</b>	<b>1шт</b>	<b>3800</b>
(белая утка, фаршированная куриным филе и говяжьим языком, подается с соусом из киви)		
<b>УТКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ГРУШЕЙ И ФИНИКАМИ</b>	<b>1шт</b>	<b>2950</b>

<b>ЛОМТИКИ РЫБЫ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ</b> (жареное во фритюре филе сазана под пряным соусом из свежих помидоров)	<b>600/700</b>	<b>1800</b>
<b>ПАЛТУС В СЛИВОЧНО-ЛИМОННОМ СОУСЕ</b> (жареное во фритюре филе палтуса под соусом)	<b>650/1000</b>	<b>3400</b>
<b>ПАЛТУС В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b>	<b>650/1000</b>	<b>3400</b>
<b>СТЕРЛЯДЬ ФАРШИРОВАННАЯ «ЛЯВЕНГИ»</b> (с начинкой из вымоченного репчатого лука, грецкого ореха и чернослива)	<b>1кг</b>	<b>4100</b>
<b>СТЕРЛЯДЬ ЗАПЕЧЕННАЯ</b> (с начинкой из бекона и репчатого лука)	<b>1 кг</b>	<b>3620</b>
<b>СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛИМОНОМ</b> (подается под икорным соусом)	<b>800/1000</b>	<b>4630</b>
<b>СЕМГА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ</b> (филе семги, белые грибы, репчатый лук, морковь, сливки, сыр Пармезан)	<b>800/1000</b>	<b>4550</b>
<b>СУДАЧОК ЗАПЕЧЕННЫЙ</b> (фаршированный филе семги, шпиком и сладким перцем)	<b>1кг</b>	<b>3500</b>
<b>СУДАК, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ</b> (фаршированный жареными с луком грибами, сыром Гауда, подается с грибным соусом)	<b>1кг</b>	<b>2800</b>
<b>СУДАК В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ</b> (жареное во фритюре филе судака под соусом из свежих помидоров, апельсинов и имбиря)	<b>700/1000</b>	<b>2000</b>
<b>СУДАК В СЛИВОЧНО-ЛИМОННОМ СОУСЕ</b>	<b>700/1050</b>	<b>2000</b>
<b>САЗАН ПО-СТАРОРУССКИ</b> (с начинкой из квашеной капусты, копченой грудинки и яблок, запеченный под ореховой корочкой)	<b>1кг</b>	<b>1700</b>
<b>САЗАН ФАРШИРОВАННЫЙ</b> (начинкой из свежих помидоров, болгарского перца, лука, моркови и зелени)	<b>1кг</b>	<b>1800</b>

# **НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ**

**СЕМГА ПО-МОНАСТЫРСКИ** 120/270 840

(обжаренный кусок филе семги, под шапочкой из отварного картофеля, яйца и помидоров, запеченный под сыром)

**ЭНЧАЛАДОС** 320/390 620

(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** 1/250 650

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

**БАРАНИНА В САДЖЕ** 1/450 940

(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** 1/450 980

(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** 1/450 930

(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

## ***ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ***

<b>ШУЛЮМ ИЗ БАРАНИНЫ</b>	<b>100/400</b>	<b>480</b>
<b>ДОЛМА</b>	<b>175/225</b>	<b>550</b>
<b>ХАШЛАМА</b>	<b>125/275</b>	
-из говядины		<b>700</b>
-из баранины		<b>700</b>
<b>САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ</b>	<b>1/300</b>	<b>400</b>
<b>ПЛОВ СЛАДКИЙ</b>	<b>1/220</b>	<b>530</b>
(с курагой, изюмом, черносливом и орехами)		
<b>ХОЛОДЕЦ ПО-ДОМАШНЕМУ</b>	<b>200/230</b>	<b>320</b>
(подается с хреном)		

### **МОРСКОЕ АССОРТИ НА ВЫБОР:**

<b>- ФОРЕЛЬ</b>	<b>50/65</b>	<b>400</b>
(филе форели в панировке из миндаля)		
<b>- СЕМГА</b>	<b>50/65</b>	<b>410</b>
(филе семги, обжаренное на растительном масле)		
<b>- ПАЛТУС</b>	<b>50/65</b>	<b>410</b>
(завитки из филе палтуса в кунжутной панировке)		
<b>- СУДАК</b>	<b>75/90</b>	<b>400</b>
(филе судака, панированное в муке)		
<b>-САЗАН</b>	<b>100/115</b>	<b>260</b>
(кусочки свежей рыбы, панированные в муке)		

### **ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ с:**

<b>- сыром</b>	<b>1кг</b>	<b>1000</b>
<b>- сыром и картофелем</b>	<b>1кг</b>	<b>870</b>
<b>- мясом</b>	<b>1кг</b>	<b>1400</b>
<b>- шпинатом</b>	<b>1кг</b>	<b>1000</b>

<b>КУТАБ С СЫРОМ</b>	<b>1/100</b>	<b>230</b>
<b>КУТАБ С МЯСОМ</b>	<b>1/100</b>	<b>250</b>

## ***ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ***

<b>ВАЛОВАН С ИКРОЙ ЛОСОСЕВОЙ</b>	<b>10/40</b>	<b>170</b>
<b>БЛИНЧИК С ИКРОЙ ЛОСОСЕВОЙ</b>	<b>15/80</b>	<b>300</b>
<b>ИКРА ЛОСОСЕВАЯ С МАСЛОМ</b>	<b>15/40</b>	<b>300</b>
<b>ОВОЩНАЯ КОРЗИНА</b> (помидоры, огурцы, перец стручковый, зелень, лист салата)	<b>1/320</b>	<b>350</b>
<b>ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ С ЧЕРРИ</b> (помидоры черри, огурцы, перец стручковый, зелень, лист салата)	<b>1/345</b>	<b>470</b>
<b>ЗЕЛЕНЬ СВЕЖАЯ В АССОРТИМЕНТЕ</b>	<b>1/50</b>	<b>130</b>
<b>РАЗНОСОЛЫ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> (капуста по-грузински, огурцы сол., помидоры зел.сол., виноград марин., слива марин., перец сол.)	<b>1/560</b>	<b>500</b>
<b>ГРИБОЧКИ ПОД ВОДОЧКУ</b> (маринованные шампиньоны и вешенки)	<b>1/260</b>	<b>490</b>
<b>АССОРТИ РЫБНОЕ</b> (семга с/с, масляная х/к, лимон)	<b>130/175</b>	<b>740</b>
<b>СЕМГА с/с</b> (подается с лимоном и сливочным маслом)	<b>75/135</b>	<b>640</b>
<b>МАСЛЯНАЯ Х/К</b> (подается с лимоном и сливочным маслом)	<b>75/135</b>	<b>450</b>
<b>РУЛЕТКИ ИЗ СЕМГИ с сырным кремом в миндале</b>	<b>1/175</b>	<b>640</b>
<b>ПИКАНТНЫЕ РУЛЕТКИ ИЗ СЕМГИ</b> (филе семги с/с, фаршированное отварными креветками с майонезом и свежим укропом)	<b>1/130</b>	<b>650</b>
<b>АССОРТИ МЯСНОЕ</b> (рулет из птицы, буженина, язык, соус клюквенный с хреном)	<b>240/280</b>	<b>710</b>
<b>БУЖЕНИНА</b>	<b>75/100</b>	<b>220</b>
<b>ЯЗЫК ОТВАРНОЙ</b> (говяжий язык со сливочным хреном)	<b>75/115</b>	<b>380</b>

<b>РУЛЕТ ИЗ ПТИЦЫ</b>	<b>75/100</b>	<b>220</b>
<b>АССОРТИ «КАВКАЗ»</b>	<b>90/110</b>	<b>440</b>
(бастурма и суджук)		
<b>БАСТУРМА</b>	<b>50/70</b>	<b>360</b>
<b>СУДЖУК</b>	<b>50/70</b>	<b>330</b>
<b>СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ</b>	<b>100/195</b>	<b>340</b>
<b>АССОРТИ «ЕВРОПЕЙСКОЕ»</b>	<b>160/280</b>	<b>1400</b>
<u>(по предварительному заказу)</u>		
(Грюйер швейцарский, Бри, Козий, Чечил, Маасдам, мед, джем, орехи, ягоды)		
<b>АССОРТИ ИЗ СЫРОВ</b>	<b>190/270</b>	<b>580</b>
(сулугуни, домашний, «Мраморный», «Ламбер», «Пряди», мед, виноград и орехи)		
<b>ЧЕРНОСЛИВ ФАРШИРОВАННЫЙ</b>	<b>1/140</b>	<b>340</b>
(орех, сыр и майонез)		
<b>ШЛЯПКИ ШАМПИНЬОНОВ С ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ</b>	<b>175/185</b>	<b>460</b>
<b>ПОМИДОРЫ «КАВКАЗ»</b>	<b>1/220</b>	<b>390</b>
(помидоры Черри, фаршированные сырным кремом)		
<b>МАСЛО СЛИВОЧНОЕ</b>	<b>1/25</b>	<b>60</b>
<b>ЛИМОН</b>	<b>1/95</b>	<b>100</b>
<b>МАСЛИНЫ ОТБОРНЫЕ КРУПНЫЕ</b>	<b>1/100</b>	<b>200</b>
<b>ЛОБИО С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ</b>	<b>1/190</b>	<b>250</b>
(отварные бобы фасоли с репчатым луком, орехом и зеленью)		
<b>ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ ПОД СОУСОМ</b>	<b>1/200</b>	<b>310</b>
(отварная зеленая фасоль под пикантным соусом из свежих помидоров)		

<b>ЗАКУСКА «АДВЕНТ»</b>	<b>1/300</b>	<b>470</b>
(пикантные бобы фасоли с луком, домашним сыром, яйцом, зеленью и грецким орехом)		
<b>АССОРТИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ</b>	<b>250/280</b>	<b>550</b>
(баклажаны, фаршированные морковью, куриным филе, грибочками с добавлением грецкого ореха)		
<b>РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ В ТОНКОМ ЛАВАШЕ</b>	<b>200/250</b>	<b>440</b>
(тонкий лаваш, баклажаны, кабачки, болгарский перец, зелень, майонез)		
<b>РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ с сыром</b>	<b>220/250</b>	<b>500</b>
(обжаренные баклажаны, фаршированные мягким сыром с добавлением грецкого ореха)		
<b>РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ с куриной грудкой</b>	<b>220/260</b>	<b>500</b>
(обжаренные баклажаны, фаршированные кнельной массой из куриной грудки с грецким орехом)		
<b>РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ с морковью</b>	<b>220/260</b>	<b>470</b>
(обжаренные баклажаны, фаршированные кнельной массой из моркови, лука с грецким орехом)		
<b>БАКЛАЖАНЫ ЖАРЕННЫЕ С ОРЕХОМ</b>	<b>120/190</b>	<b>450</b>
(с пикантным сметанным соусом и грецким орехом)		
<b>ПОМИДОР, ФАРШИРОВАННЫЙ МОЦАРЕЛЛОЙ С ПЮРЕ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ</b>	<b>1/260</b>	<b>650</b>



## **САЛАТЫ РЫБНЫЕ**

<b>САЛАТ С УГРЕМ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И МОЦАРЕЛЛОЙ</b> (угорь жареный, помидоры черри, салатный микс, перец сладкий печеный, сыр Моцарелла, кунжут, соус Киккоман, масло оливковое)	<b>1/300</b>	<b>930</b>
<b>ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ</b> (креветки, сыр Пармезан, помидоры черри, салат Айсберг, сухарики, заправка Цезарь)	<b>1/230</b>	<b>810</b>
<b>«ВИКТОРИЯ»</b> (кальмары, креветки, корнишоны, помидоры, салатный лук, маринов. морковь, масло оливковое)	<b>1/260</b>	<b>730</b>
<b>ФУНЧОЗА С КАЛЬМАРАМИ</b> (кальмары отв., лапша фунчоза, морковь, сладкий перец, огурец св., лук перо, салатная заправка)	<b>1/270</b>	<b>460</b>
<b>«ОРИГИНАЛ»</b> (кальмары отв., куриное филе, кукуруза консерв., фасоль красная консерв., перец сладкий, яблоко, грибы жар., лук перо, майонез)	<b>1/330</b>	<b>460</b>
<b>«БРИГАНТИНА»</b> (кальмары, крабовое мясо, огурцы свежие, яйцо, морковь отв, кукуруза консерв., майонез)	<b>1/250</b>	<b>360</b>
<b>«МОРСКОЙ ДЕЛИКАТЕС»</b> (осетрина отв., раковые шейки, кальмары, мидии, креветки королевские, семга припущ., гребешок, морковь, сладкий перец, салатная заправка)	<b>1/280</b>	<b>1100</b>
<b>«ЛАГУНА»</b> (осетрина отв., картофель отв., морковь отв., печень трески, огурец сол, яйцо, лук перо, майонез)	<b>1/270</b>	<b>750</b>
<b>«ДЕМИДОВ»</b> (осетрина отв., филе куриное отв., грибы отв., морковь отв., креветки, яйцо, лук перо, майонез)	<b>1/275</b>	<b>810</b>
<b>«ЛИГУРИЙСКАЯ ФАНТАЗИЯ»</b> (осетрина отв., семга припущенная, огурец сол., огурец св., морковь отв., креветки королевские, лук перо, майонез)	<b>1/280</b>	<b>840</b>

<b>«ЦАРСКИЙ»</b>		
(семга с/с, картофель отв., морковь отв., огурец соленый, яйцо, икра лососевая, майонез)	<b>1/240</b>	<b>590</b>
<b>«ИСКУШЕНИЕ»</b>	<b>1/230</b>	<b>540</b>
(семга с/с, морковь отв., крабовое мясо, свекла отв., картофель отв, яйцо перепелиное, майонез, икра лососевая)		
<b>«ФРЕГАТ»</b>	<b>1/250</b>	<b>450</b>
(семга с/с, масляная х/к, огурец св, морковь отв., рис отв, яйцо, лук перо, майонез)		
<b>«КАЛЕЙДОСКОП»</b>	<b>1/280</b>	<b>680</b>
(семга припущенная, семга с/с, сыр моцарелла, помидоры Черри, огурцы св., фасоль зеленая, лист салата, цедра лимона, майонез)		
<b>САЛАТ В БЛИНЧИКАХ «ЛАКОМКА»</b>	<b>1/235</b>	<b>550</b>
(блинчик омлетный, семга с/с , крабовое мясо, яйцо, лук перо, отварной рис, зелень, майонез)		
<b>«МОНРЕАЛЬ»</b>	<b>1/290</b>	<b>780</b>
(семга припущенная, сыр моцарелла, помидоры Черри, огурцы св., авокадо, лист салата, руккола, салатная заправка)		
<b>«ОВАЦИЯ»</b>	<b>1/240</b>	<b>730</b>
(семга с/с, манго, груша, креветки королевские, салатный микс, масло арахисовое)		
<b>«ЛЕСНАЯ ПОЛЯНА»</b>	<b>1/225</b>	<b>570</b>
(семга с/с, груша, ананас консервированный, лист салата, горчичная заправка)		
<b>СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ</b>	<b>1/280</b>	<b>350</b>

## **САЛАТЫ МЯСНЫЕ**

<b>«НЕЖНОСТЬ»</b> (ветчина, огурец св., яйцо, лук перо, майонез)	<b>1/260</b>	<b>390</b>
<b>«ШИШКА»</b> (ветчина, картофель отв., огурец св., сыр Ламбер, лук перо, майонез, миндаль)	<b>1/260</b>	<b>400</b>
<b>«МЕЧТА»</b> (куриное филе, балык мясной, сливочный сыр, огурец св., яблоко, майонез)	<b>1/240</b>	<b>380</b>
<b>«ЗОЛОТОЕ ЛУКОШКО»</b> (копченая куриная грудка, яйцо, кукуруза консерв., опята маринованные, лук перо, майонез)	<b>1/240</b>	<b>480</b>
<b>САЛАТ ИЗ ВЯЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ</b> (копченая куриная грудка, вяленые помидоры, сыр Фета, груша консерв., салат Айсберг, салатная заправка)	<b>1/240</b>	<b>590</b>
<b>« ДЕ ГИЗ»</b> (куриное филе, балык мясной, сыр Ламбер, сыр домашний, болгарский перец, помидор черри, сладкий лук, яйцо, пекинская капуста, оливковое масло)	<b>1/240</b>	<b>440</b>
<b>«ЗАГАДКА»</b> (куриное филе жареное, сыр Фета, виноград, грецкий орех, майонез, мак)	<b>1/290</b>	<b>460</b>
<b>«ВОСТОРГ»</b> (куриное филе жар., гранат, помидоры черри, авокадо, руккола, киноа, масло оливковое)	<b>1/250</b>	<b>550</b>
<b>«ПАСТОРАЛЬ»</b> (куриное филе, грибы жар., сыр Ламбер, яблоко, булгур, морковь по-корейски, майонез, горчица Дижонская)	<b>1/355</b>	<b>480</b>
<b>«ВЕНЕЦИЯ»</b> (куриное филе, ананас консерв., сыр Ламбер, огурец сол., орех грецкий, майонез)	<b>1/250</b>	<b>420</b>
<b>«ЛАКОМСТВО КРОЛИКА»</b> (куриное филе, грибы жар., сыр колбасный, огурец св., редис, огурец сол., лук перо, майонез)	<b>1/270</b>	<b>390</b>
<b>«ЦЕЗАРЬ»</b> (филе куриное, сыр Пармезан, помидоры черри, салат Айсберг, яйцо перепелиное, заправка Цезарь)	<b>1/275</b>	<b>510</b>

1/250 330

**«СТОЛИЧНЫЙ»**

*(куриное филе, картофель отв., морковь отв., огурец сол, огурец св., горошек консерв., яйцо, майонез)*

**«УЛЫБКА»**

(куриное филе, огурец сол., огурец св., сыр Ламбер, грибы жар., яйцо, майонез)

1/250 370

**«БРЫЗГИ ШАМПАНСКОГО»**

(язык отв., сыр Ламбер, картофель отв., морковь отв., огурец сол., яйцо, орех грецкий, лук перо, гранат, майонез)

1/240 500

**«БУДАПЕШТСКИЙ»**

(язык отв., помидор св., перец болгарский, масло)

1/240 440

**«НОКТЮРН»**

(язык отв., балык мясной, огурец св., орех грецкий, огурец сол., салат листовой, зелень и масло)

1/240 540

**«ВКУСНЯШКА»**

(язык отв., грибы жар., огурец сол., картофель отв., яйцо, майонез)

1/275 580

**САЛАТ-СОТЕ ИЗ ОВОЩЕЙ С  
ТЕЛЯТИНОЙ**

(телятина жар., кабачок, перец сладкий, баклажан, лук салатный, морковь, заправка на основе очищенных томатов)

1/270 630

**«БАКСКИЙ»**

(телятина отв., початок кукурузный, помидор св., лук консерв., огурец сол., перец болгарский, масло оливковое)

1/270 600

**«ДЕВИЧЬИ ГРЕЗЫ»**

(телятина отв., яйцо, морковь отв., орех грецкий, гранат, майонез)

1/230 480

**ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ:**

**САЛАТ ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ С  
ЯГОДАМИ И КАРАМЕЛИЗОВАННЫМИ  
ОРЕХАМИ**

(жар.куриное филе в панировке, сыр Бри, ягоды, чипсы из бекона, карамелизованные грецкие орехи, руккола,

1/390 1100

медово-масляная заправка)

**САЛАТ ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ С  
КЛУБНИКОЙ** 1/340 800

(филе индейки жар., сыр Фета, клубника, салат листовой,  
пряный сливочный соус)

## ***САЛАТЫ ОВОЩНЫЕ***

**«ДЕМЬЯНОЧКА»** 1/210 340

(запеченные на костре баклажаны, помидоры, сладкий  
перец, репчатый лук, чеснок и зелень)

**«ГРЕЧЕСКИЙ»** 1/290 390

*(сыр Фета, огурец, помидор, сладкий перец, маслины,  
зелень, масло)*

**САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ** 1/220 300

(помидор, огурец, перец болгарский, лук перо, зелень.

На Ваш выбор: со сметаной или с растительным маслом)

***ИЗ ШАМПИНЬОНОВ*** 1/220 370

*(грибы жар., огурец св., яйцо, лук перо, майонез)*

**«ЗДОРОВЬЕ»** 1/240 170

(капуста св., картофель отв, свекла отв., морковь, зелень,  
сметана, соевый соус)

**ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ** 1/240 210

(картофель отв., морковь отв., свекла отв., фасоль,  
капуста квашеная, , огурец сол., лук перо, масло)

**«ЛЕТНЯЯ ФАНТАЗИЯ»** 1/330 600

(жареные баклажан, болгарский перец, помидоры черри,  
сыр Пармезан, руккола, кедровый орех, салатная заправка)

**«КАПРЕЗЕ»** 1/250 540

(помидор св., сыр Моцарелла, соус Песто)

## ***ПЕРВЫЕ БЛЮДА***

<b>БОРЩ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ</b>	<b>50/300</b>	<b>260</b>
<b>СУП-ЛАПША ГРИБНАЯ</b> (домашняя лапша на курином бульоне с шампиньонами)	<b>1/300</b>	<b>230</b>
<b>СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ</b>	<b>50/300</b>	<b>230</b>
<b>СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ</b> <i>(балык мясной, язык, буженина, мясной бульон, лук репчатый, морковь, огурцы соленые, томат, подается с лимоном, маслинами и сметаной)</i>	<b>15/300</b>	<b>470</b>
<b>УХА СБОРНАЯ</b> (семга, осетрина, форель, картофель)	<b>1/300</b>	<b>620</b>

## ***СУПЫ – ПЮРЕ НА ВЫБОР:***

<b>СУП – КРЕМ ГРИБНОЙ</b> (из белых грибов и шампиньонов, подается с сухариками)	<b>20/300</b>	<b>310</b>
<b>СУП – КРЕМ ОВОЩНОЙ</b> (из капусты брокколи и цветной, картофеля, моркови и репчатого лука, подается с сухариками)	<b>20/300</b>	<b>210</b>

## ***КОНСОМЕ***

*(ПРОЗРАЧНЫЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН) на Ваш выбор:*

- с гренками, подается с яйцом	<b>20/100/300</b>	<b>190</b>
- с хачапури с мясом, подается с яйцом	<b>20/80/300</b>	<b>250</b>
<b>ЛАВАШ «МАТНАКАШ»</b>	<b>1/500</b>	<b>60</b>
<b>ХЛЕБ В АССОРТИМЕНТЕ</b> (лаваш «Матнакаш», хлеб Бородинский, лаваш армянский)	<b>1/230</b>	<b>45</b>

## **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

<b>«АППЕТИТНАЯ ШАПОЧКА»</b> (куриное филе, тушенное с луком и грибами, в соусе из сливок, запеченное под шапочкой из слоеного теста)	<b>1/200</b>	<b>390</b>
<b>« ВОЛШЕБНЫЙ КОНВЕРТИК »</b> (конвертик из слоеного теста, с начинкой из куриного филе, жареных грибов с луком, специй и зелени)	<b>1/120</b>	<b>270</b>
<b>« НЕБЕСНОЕ ЯСТВО »</b> (язык с грибами, тушенные в сливках, подается в хрустящей корзиночке)	<b>1/120</b>	<b>350</b>
<b>«СУДАРУШКА»</b> (в слоеном тесте начинка из филе семги, припущенных помидоров, болгарской брынзы и майонеза)	<b>1/110</b>	<b>310</b>
<b>«РУСАЛОЧКА»</b> (обжаренные с луком креветки и кальмары, припущенные в сливках, подаются на воздушной подушке из слоеного теста с икорным соусом)	<b>200/240</b>	<b>670</b>
<b>КРЕВЕТКИ С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ И СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ</b>	<b>1/375</b>	<b>850</b>
<b>КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ</b> (подаются со сливочным соусом с добавлением мартини)	<b>1/160</b>	<b>1200</b>
<b>ЖУЛЬЕН ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ</b> (мидии, креветки и кальмары, тушенные с луком, с добавлением сливок, запеченные под сырной корочкой)	<b>1/130</b>	<b>510</b>
<i>ГРИБЫ КОКОТ</i> (шампиньоны, запеченные в сметанном соусе под сыром)	<b>100/135</b>	<b>350</b>
<b>БАКЛАЖАНЫ ПО-ПАРМСКИ</b> (кружочки баклажанов, обжаренные в кляре, прослоенные начинкой из припущенных помидоров, лука и сладкого перца и запеченные под сыром)	<b>1/250</b>	<b>650</b>
<b>«СМАКОВНИЦА»</b> (капуста цветная, капуста брокколи, шампиньоны, фасоль стручковая, тушенные в сливках и запеченные под сыром)	<b>1/200</b>	<b>350</b>

<b>СЫР, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ЛАВАШЕ</b>	<b>1/190</b>	<b>320</b>
(домашний сыр с зеленью, запеченный в тонком лаваше)		
<b>СЫРНЫЕ ШАРИКИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ</b>	<b>120/190</b>	<b>360</b>
(шарики из тертого сыра и белковой массы в панировке из пшеничной муки, обжаренные во фритюре)		
<b>ХАЧАПУРИ С СЫРОМ</b>	<b>1/80</b>	<b>220</b>
(тесто слоеное, сыр домашний, сыр сулугуни, сыр Российский, яйцо, зелень)		
<b>ХАЧАПУРИ С МЯСОМ</b>	<b>1/80</b>	<b>250</b>
(тесто слоеное, фарш свино-говяжий, зелень)		
<b>ХАЧАПУРИ «АЧМА» С СЫРОМ</b>	<b>1/150</b>	<b>240</b>
(тонкое пресное тесто, прослоенное топленным маслом с начинкой из домашнего и Адыгейского сыров, запеченное в духовке)		
<b>ВАРЕНИКИ</b>		
<b>-С КАРТОФЕЛЕМ</b>	<b>1/250</b>	<b>250</b>
подаются с жареными грибами		
<b>-С ВИШНЕЙ</b>	<b>1/230</b>	<b>330</b>
<b>-С ТВОРОГОМ</b>	<b>1/230</b>	<b>330</b>
<b>БЛИНЧИКИ С ГРИБАМИ</b>	<b>1/230</b>	<b>380</b>
(блинчики с начинкой из жареных грибов с луком, подаются со сметаной)		
<b>БЛИНЧИКИ С МЯСОМ</b>	<b>1/230</b>	<b>390</b>
(блинчики с начинкой из жареного свино-говяжьего фарша с луком, подаются со сметаной)		
<b>БЛИНЧИКИ СО СМЕТАНОЙ</b>	<b>100/160</b>	<b>110</b>
<b>БЛИНЧИКИ С МЕДОМ</b>	<b>100/160</b>	<b>170</b>
<b>БЛИНЧИКИ С ДЖЕМОМ</b>	<b>100/160</b>	<b>170</b>
<b>БЛИНЧИКИ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ</b>	<b>100/140</b>	<b>130</b>



## ***РЫБА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА МАНГАЛЕ***

**СИБАС НА ГРИЛЕ С САЛЬСОЙ ИЗ ПОМИДОРОВ 250/400 880**

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

**СЕМГА НА ГРИЛЕ 100/170 830**

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

**ФОРЕЛЬ МОРСКАЯ НА ГРИЛЕ 100/160 830**

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

**ПАЛТУС НА ГРИЛЕ 130/200 810**

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

**ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ 1кг 5400**

**САЗАН ЗАПЕЧЕННЫЙ НА МАНГАЛЕ ЦЕЛИКОМ 1кг 1600**

## ***РЫБНЫЕ ЯСТВА***

***СЕМГА В МИНДАЛЕ 120/150 840***

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

**СЕМГА В КАРТОФЕЛЬНОЙ ШУБКЕ 150/210 750**

(филе семги, панированное в яйце и тертом картофеле, обжаренное на растительном масле, подается со сметанным соусом с зеленью)

<b>СЕМГА, ФАРШИРОВАННАЯ БРЫНЗОЙ</b> (запеченное филе семги с начинкой из брынзы, сливок и зелени)	<b>150/220</b>	<b>870</b>
<b>СЕМГА ПОД ИКОРНЫМ СОУСОМ</b> (филе семги, панированное в муке и обжаренное на растительном масле, подается со сливочно-икорным соусом)	<b>100/160</b>	<b>940</b>
<b>СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ</b> (завитки из филе семги, с начинкой из припущенной в сливках моркови, капусты брокколи и помидоров, подается со сливочно-крабовым соусом)	<b>100/200</b>	<b>970</b>
<b>СЕМГА ПОД ТЕРТЫМ СЫРОМ</b> (филе семги, фаршированное начинкой из жареных грибов, моркови и крабового мяса, запеченное под тертым сыром, подается с нежным соусом из зелени)	<b>150/190</b>	<b>770</b>
<b>САЗАН ЖАРЕНЫЙ</b> (стейк из сазана, панированный в муке и обжаренный на растительном масле, подается с зеленым маслом)	<b>100/160</b>	<b>360</b>
<b>ФОРЕЛЬ ЖАРЕНАЯ</b> (филе форели, панированное в муке и обжаренное на масле, подается с нежным соусом из зелени)	<b>100/160</b>	<b>820</b>
<b>ФОРЕЛЬ В КАРТОФЕЛЬНОЙ ЛЕНТЕ</b> (филе форели, с начинкой из свежего помидора, чеснока и зелени, обернутое в картофельную ленту и обжаренное во фритюре)	<b>160/195</b>	<b>880</b>
<b>ФОРЕЛЬ ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ</b> (филе форели со специями, запеченное в фольге, подается с ореховым соусом)	<b>100/150</b>	<b>920</b>

<b>ПАЛТУС В БАМБУКОВОМ ЛИСТЕ</b>	<b>140/340</b>	<b>1200</b>
(маринованное филе палтуса в бамбуковом листе со спаржей, морковью и фасолью, подается с апельсиновым соусом)		
<b>ПАЛТУС ЖАРЕННЫЙ</b>	<b>130/190</b>	<b>890</b>
(палтус, панированный в муке и обжаренный на сковороде, подается с соусом из зелени)		
<b>РУЛЕТКИ ИЗ ПАЛТУСА В КУНЖУТЕ</b>	<b>100/190</b>	<b>840</b>
(панированные в кунжуте, рулетики из филе палтуса, обжаренные на масле, подаются с лимонным соусом)		
<b>ФИЛЕ СУДАКА С КРЕВЕТКАМИ</b>	<b>1/200</b>	<b>920</b>
(кусочки филе судака, тушеные с креветками, луком и чесноком в сливках, с добавлением сыра и белого вина)		
<b>РЫБНЫЕ ЗАВИТКИ ИЗ СУДАКА И СЕМГИ</b>	<b>150/220</b>	<b>780</b>
(рулетики из филе семги и судака, фаршированные начинкой из припущенного шпината и запеченные в духовке, подаются с лимонным соусом)		

## ***МЯСО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА МАНГАЛЕ***

### **ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ:**

-из маринованной корейки	<b>1/100</b>	<b>275</b>
-из маринованной шеи	<b>1/100</b>	<b>260</b>

### **ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ:**

-из маринованной бараньей корейки и мякоти	<b>1/100</b>	<b>300</b>
--	--------------	------------

<b>ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b>	<b>1/100</b>	<b>500</b>
---------------------------	--------------	------------

<b>ШАШЛЫК ИЗ ПТИЦЫ</b>	<b>1/100</b>	<b>230</b>
------------------------	--------------	------------

<b>ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЬЕВ</b>	<b>1/100</b>	<b>210</b>
----------------------------------	--------------	------------

<b>ПЕРЕПЕЛКА В ЖИРОВОЙ ОБОЛОЧКЕ</b>	<b>150/200</b>	<b>600</b>
-------------------------------------	----------------	------------

(маринованная перепелка, жаренная на мангале, подается с ежевичным соусом)

<b>ПЕЧЕНЬ В ЖИРОВОЙ ОБОЛОЧКЕ</b>	<b>1/100</b>	<b>280</b>
(порционный кусок говяжьей печени, жаренный на мангале, подается с луком и кетчупом)		
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ СВИНО-ГОВЯЖИЙ</b>	<b>140/210</b>	<b>540</b>
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ</b>	<b>140/210</b>	<b>480</b>
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ПТИЦЫ</b>	<b>140/200</b>	<b>460</b>
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ</b>	<b>100/160</b>	<b>330</b>
(фарш бараний, яйцо перепелиное в жировой сетке)		
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ СВИНО-ГОВЯЖИЙ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ</b>	<b>100/160</b>	<b>360</b>
(фарш свино-говяжий, яйцо перепелиное в жировой сетке)		
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ КУРИНЫЙ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ</b>	<b>100/160</b>	<b>330</b>
(фарш из куриного филе, яйцо перепелиное в жировой сетке)		

## ***МЯСНОЕ ЗАСТОЛЬЕ***

<b>СВИНЫЕ РУЛЕТКИ НОВИНКА</b>	<b>150/240</b>	<b>570</b>
(свиная вырезка с мягким сыром, луком и зеленью в сметане со специями)		
<b>СВИНИНА С ЗЕЛЕНЬЮ</b>	<b>150/185</b>	<b>540</b>
(свиное филе, панированное в омлетной массе со свежей зеленью, и обжаренное на растительном масле)		
<b>СВИНИНА «ПИКОВАЯ ДАМА»</b>	<b>250/285</b>	<b>760</b>
(свиное филе, запеченное в сливках, с начинкой из жареных грибов, сыра и куриного филе)		
<b>СВИНИНА С ГРИБАМИ</b>	<b>150/215</b>	<b>550</b>
(филе свинины с начинкой из жареных с луком грибов, завернутое рулетом и запеченное под шапкой из свежих помидоров, майонеза и сыра, подается с грибным соусом)		
<b>СВИНИНА В ОРЕХОВОЙ КОРОЧКЕ</b>	<b>150/220</b>	<b>540</b>
(свиное филе со специями, в панировке из дробленого грецкого ореха, обжаренное на растительном масле, подается с ежевичным соусом)		

<b>СВИНИНА ПИКАНТНАЯ</b> (свиное филе, запеченное в фольге, в нежном сметанном соусе, с добавлением специй и чеснока, подается под шапкой из тертого сыра)	<b>200/235</b>	<b>620</b>
<b>ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> (мякоть свинины, обжаренная на масле с луком, картофелем, грибами, сладким перцем и помидорами)	<b>1/440</b>	<b>640</b>
<b>РУЛЕТКИ ИЗ БАРАНИНЫ</b> (в тонком блинчике, бараний фарш, с зеленью и луком, завернутый рулетом, в панировке из хлебной крошки, жареный во фритюре, подается с ежевичным соусом)	<b>210/265</b>	<b>620</b>
<b>ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> (баранья мякоть, обжаренная на масле с луком, грибами, картофелем, сладким перцем и помидорами)	<b>1/440</b>	<b>680</b>
<b>КАРЕ ЯГНЕНКА С ДЕРЕВЕНСКИМ КАРТОФЕЛЕМ</b> (маринованное каре ягненка с запеченным картофелем и томленным в меде чесноком)	<b>150/340</b>	<b>1000</b>
<b>КРУЧЕНИКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ В АРОМАТНОЙ ПОДЛИВЕ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ</b>	<b>130/220</b>	<b>970</b>
<b>ТЕЛЯТИНА СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ</b> (филе телятины, запеченное в виде рулетика, с прослойкой из куриной грудки, шпината и сыра, подается с белым сметанным соусом)	<b>150/215</b>	<b>660</b>
<b>ТЕЛЯТИНА С ПОМИДОРОМ И ПЕРЦЕМ</b> (запеченное под шубкой из взбитого белка филе телятины, с начинкой из жареного лука, помидоров, сладкого перца и сыра, подается с кетчупом)	<b>200/260</b>	<b>700</b>
<b>ТЕЛЯТИНА СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ</b> (запеченное в жировой оболочке филе телятины, с начинкой из сладкого перца, ореха, домашнего сыра и зелени, подается с кетчупом)	<b>200/250</b>	<b>850</b>
<b>ТЕЛЯТИНА С ГРИБАМИ</b> (филе телятины, обжаренное на масле и запеченное с грибами в сметанном соусе)	<b>140/170</b>	<b>680</b>

<b>ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПО-ДОМАШНЕМУ</b>	<b>1/440</b>	<b>830</b>
<b>(порционные кусочки филе телятины, обжаренные на масле с луком, морковью, картофелем, сладким перцем, грибами и свежими помидорами)</b>		
<b>ТЕЛЯТИНА «ЮБИЛЕЙНАЯ»</b>	<b>120/180</b>	<b>680</b>
<b>(филе телятины, запеченное с помидором под сырной шапочкой)</b>		
<b>ОТБИВНАЯ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ЛУКОМ</b>	<b>130/200</b>	<b>720</b>
<b>БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ</b>	<b>150/300/470</b>	<b>750</b>
<b>РУЛЕТКИ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ</b>	<b>170/230</b>	<b>550</b>
<b>(куриное филе с начинкой из омлетного блинчика и грецкого ореха, подается с арахисовым соусом)</b>		
<b>«БОН – БОН» ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ</b>	<b>180/210</b>	<b>590</b>
<b>(рулетик из куриного филе с начинкой из сыра Гауда, обжаренных грибов с луком, в панировке из картофельной ленты, жареный во фритюре, подается с соусом тар-тар)</b>		
<b>«ЭЛЕГИЯ»</b>	<b>150/190</b>	<b>460</b>
<b>(куриное филе со специями, запеченное под сырной шапкой, подается со сметанным соусом)</b>		
<b>КУРИНАЯ ГРУДКА В МИНДАЛЕ</b>	<b>130/190</b>	<b>510</b>
<b>(куриное филе со специями, в панировке из миндальных хлопьев, обжаренное на растительном масле, подается с ежевичным соусом)</b>		
<b>КУРИНАЯ НОЖКА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ</b>	<b>240/300</b>	<b>500</b>
<b>(подается с кетчупом)</b>		
<b>КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ</b>	<b>200/240</b>	<b>450</b>
<b>(куриное филе, начиненное сливочным маслом, в двойной панировке из яйца и пшеничного хлеба, обжаренное во фритюре, подается со сметанным соусом)</b>		
<b>ГРЕЧНЕВОЕ РИЗОТТО С КОТЛЕТОЙ ИЗ ИНДЕЙКИ</b>	<b>110/325</b>	<b>460</b>

## ***ГАРНИРЫ***

<b>КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ</b> с маслом и зеленью	<b>1/150</b>	<b>150</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b>	<b>1/150</b>	<b>170</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ</b>	<b>1/150</b>	<b>170</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ В ЖИРОВОЙ ОБОЛОЧКЕ</b>	<b>1/150</b>	<b>165</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СЛИВКАХ</b>	<b>1/150</b>	<b>180</b>
<b>КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ С ГРИБАМИ</b> (картофельные шарики с грибами и луком, панированные в муке и жареные во фритюре)	<b>1/150</b>	<b>160</b>
<b>КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ</b>	<b>1/150</b>	<b>130</b>
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b>	<b>1/150</b>	<b>100</b>
<b>ОВОЩИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ НА КОСТРЕ</b> (баклажаны, помидоры, перец сладкий)	<b>1/200</b>	<b>380</b>
<b>ОВОЩИ ЖАРЕННЫЕ</b> (капуста брокколи, капуста цветная, шампиньоны, фасоль зеленая)	<b>1/150</b>	<b>270</b>
<b>ОВОЩИ ПО-МАРОККАНСКИ</b> (лук порей, морковь, фасоль зеленая, спаржа)	<b>1/150</b>	<b>300</b>
<b>БЛИНЧИКИ С ОВОЩАМИ</b> (тушеные баклажаны, морковь, фасоль зеленая, перец сладкий, лук, помидоры и грибы в тонком блинчике)	<b>1/150</b>	<b>160</b>
<b>РИС С ГРИБАМИ</b> (рис отварной с жареными грибами с луком)	<b>1/150</b>	<b>170</b>
<b>РИС С ОВОЩАМИ</b> (рис, лук, морковь, перец сладкий, кукуруза консерв.)	<b>1/150</b>	<b>100</b>
<b>ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПОД СЫРОМ</b> (цветная капуста, припущенная в сливках и запеченная под сыром)	<b>1/150</b>	<b>160</b>
<b><i>БРОККОЛИ, ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В КЛЯРЕ</i></b> (капуста в молочном кляре, обжаренная во фритюре)	<b>1/150</b>	<b>160</b>
<b>ШАМПИНЬОНЫ ЖАРЕННЫЕ НА МАНГАЛЕ</b>	<b>1/110</b>	<b>280</b>

## ***ВЫПЕЧКА***

<b>ЭКЛЕР</b>	<b>1/100</b>	<b>95</b>
<b>НАПОЛЕОН</b>	<b>1/100</b>	<b>95</b>
<b>МЕДОВИК</b>	<b>1/100</b>	<b>95</b>

### **ТОРТЫ ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ**

<b>ШОКОЛАДНО-МИНДАЛЬНЫЙ</b>	<b>1 шт</b>	<b>2400</b>
<b>ТВОРОЖНЫЙ С ВИШНЕЙ</b>	<b>1 шт</b>	<b>1600</b>
<i>ГОРКА</i>	<b>1 кг</b>	<b>850</b>
<i>(пирамида из профитролей с заварным кремом под шоколадной глазурью)</i>		
<i>НЕЖНОСТЬ</i>	<b>1 кг</b>	<b>1000</b>
<i>(бисквитный торт, прослоен безе и сливочным кремом, украшен взбитыми сливками и фруктами)</i>		
<i>ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ</i>	<b>1 кг</b>	<b>800</b>

## **СЛАДОСТИ**

### **ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ:**

<b>ЗИМНЯЯ ВИШНЯ</b>	<b>1/100</b>	<b>140</b>
<b>НУТЕЛЛА</b>	<b>1/65</b>	<b>80</b>
<b>ПИРОЖНОЕ ВЕНСКОЕ «ЗАХЕР»</b>	<b>1/140</b>	<b>220</b>
<b>ТРУБОЧКА ОРЕХОВАЯ</b>	<b>1/50</b>	<b>85</b>
<i>ПАХЛАВА</i>	<b>1/100</b>	<b>100</b>
<b>ЧАК-ЧАК</b>	<b>1/100</b>	<b>125</b>
<b>МИНДАЛЬНОЕ ПИРОЖНОЕ</b>	<b>1/100</b>	<b>235</b>



# ***ДЕСЕРТЫ***

<b>ГРУША В МИНДАЛЕ</b> (проваренная в молочном сиропе, очищенная груша, запеченная в духовке под сливочно-ореховым соусом «Тоффи», подается с шариком мороженого и жареным миндалем)	<b>180/215</b>	<b>420</b>
<b>«УЗЕЛКИ ПО-СТАРОРУССКИ»</b> (в тонком блинчике, начинка из припущенных в сливках, яблок с добавлением клубники, подаются с ванильным и клубничным соусом)	<b>1/230</b>	<b>210</b>
<b>«ЦАРСКОЕ УГОЩЕНИЕ»</b> (в корзиночке из тонкого сахарного теста, мороженное с добавлением фруктового или шоколадного топинга, подается с ложечкой из воздушного безе)	<b>150/220</b>	<b>210</b>
<b>КОРЗИНОЧКА ФРУКТОВАЯ</b> (в корзиночке из песочного теста, начинка из свежих фруктов, джема и взбитых сливок)	<b>1/120</b>	<b>130</b>
<b>ЯБЛОКО ПО-КОРОЛЕВСКИ</b> (запеченное в духовке яблоко, с начинкой из орехов, клюквы и меда, подается с фруктовым соусом)	<b>170/220</b>	<b>200</b>
<b>«ПЫЛАЮЩИЙ АЙСБЕРГ»</b> (горячее мороженое) (на платформе из пропитанного сиропом бисквита, ломтики ананаса с шариками мороженого, покрытые взбитыми белками и запеченные в духовке)	<b>1/300</b>	<b>390</b>
<b>«ВЕЧЕРНИЙ ПОЦЕЛУЙ»</b> (миндальное тортини с шоколадом и сливками)	<b>150/200</b>	<b>360</b>
<b>ПРОФИТРОЛИ С КРЕМОМ-БРЮЛЕ, ШОКОЛАДОМ И ЯГОДАМИ</b>	<b>150/180</b>	<b>400</b>