

# МЕНЮ

---

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

---

Фирменный форшмак с тостами из черного хлеба Specialty forschmak with brown bread toasts	150/60	110
Карпаччо из лосося Salmon carpaccio	150	210
Сельдь с картофелем Herring with potatoes	100/200	80
Щучья икра с хрустящими тостами Pike caviar with crispy toasts	80/100	300
Пате из печени цыпленка с крутонами Chicken liver pate with croutons	150/120	180
Итальянское мясное ассорти Italian cold cut	160/50	260
Брускетта с ростбифом и сыром с голубой плесенью Bruschetta with roast beef and bleu cheese	120	105
Брускетта с запеченным перцем и козьим сыром Bruschetta with baked pepper and goat cheese	150	92
Брускетта с лососем и томатной сальсой Bruschetta with salmon and tomato salsa	120	125
Хумус с хрустящими чипсами Humus with spicy bread chips	150/100	95
Ассорти элитных сыров Cheese plate	200	245

## САЛАТЫ

### SALADS

---

Микс салатов с лососем гравд лакс и авокадо <i>Freshly salted salmon salad</i>	250	<b>220</b>
Салат из печени цыпленка с молодыми листьями шпината в пряно-ягодном соусе <i>Chicken liver salad with spinach</i>	250	<b>125</b>
Нежный салат с копченым куриным филе в сливочно-медовом соусе <i>Smoked chicken fillet salad</i>	200	<b>115</b>
Салат из запеченной свеклы с козьим сыром <i>Baked beetroot salad with goat cheese</i>	170	<b>135</b>
Цезарь с курицей <i>Caesar salad with chicken</i>	260	<b>170</b>
Греческий <i>Greek salad</i>	260	<b>110</b>

## СУПЫ

### SOUPS

---

Борщ украинский с пампушками <i>Ukrainian borsch with pampushki</i>	400	<b>90</b>
Куриный бульон с омлетом <i>Chicken soup with omelet</i>	300	<b>75</b>
Буйабес <i>Bouillabaisse</i>	350	<b>180</b>
Крем-суп дня <i>Daily special soup</i>	250	<b>85</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### COLD APPETIZERS

---

Новозеландские мидии, запеченные с томатной сальсой под пармезаном <i>New Zealand mussels baked with cheese</i>	5 шт	<b>260</b>
Ассорти морепродуктов на гриле <i>Grilled seafood selection</i>	500	<b>495</b>
Грилованная тигровая креветка со сладким Чили <i>Gilles tiger prawns with sweet chili</i>	7 шт	<b>320</b>
Сыр фри с ягодным соусом <i>Fried cheese with berry sauce</i>	120	<b>135</b>

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### MAIN DISHES

---

Сибас или дорадо на гриле <i>Grilled sea-bass or dorado</i>	100	<b>145</b>
Лосось глазированный с овощами <i>Glazed salmon with vegetables</i>	150/100	<b>325</b>
Цыпленок, запеченный в специях и цитрусовом маринаде <i>Spicy baked chicken</i>	450/100	<b>320</b>
Куриное филе, фаршированное моцареллой под ореховым соусом <i>Chicken fillet stuffed with mozzarella. Served with nut sauce</i>	250	<b>195</b>
Индейка в паназиатском стиле с овощами-гриль <i>Grilled turkey with vegetables</i>	200/125	<b>215</b>
Стейк из свиной шеи <i>Pork steak</i>	100	<b>110</b>
Свиное филе гриль с грибным соусом <i>Pork fillet with mushroom sauce</i>	180/130	<b>235</b>

Свинные ребра гриль с картофелем пай <i>Smoked pork ribs with potato</i>	270/60	<b>210</b>
Стейк Шатобриан <i>Chateaubriand steak</i>	180/120	<b>400</b>
Рибай с овощами <i>Ribeye steak</i>	250/100	<b>430</b>

## Г А Р Н И Р Ы

### SIDE DISHES

---

Картофельное пюре <i>Mashed potato</i>	200	<b>50</b>
Картофель, жаренный с лесными грибами <i>Potato fried with forest mushrooms</i>	200	<b>95</b>
Рис микс с овощами <i>Rice- mix with vegetables</i>	200	<b>90</b>
Овощи гриль <i>Grilled vegetables</i>	180	<b>90</b>

## Д Е С Е Р Т Ы

### DESSERTS

---

Венский штрудель (яблочный или вишневый) <i>Viennese strudel (apple or cherry)</i>	330	<b>95</b>
Шоколадный фондан <i>Chocolate fondant</i>	170	<b>85</b>
Наполеон <i>Napoleon</i>	210	<b>75</b>
Эстерхази <i>Esterhazy</i>	150	<b>95</b>
Гараш <i>Garash</i>	150	<b>70</b>