

## ***ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ***

	<i><b>Выход</b></i>	<i><b>Цена</b></i>
<b>Винный сет</b> <i>Традиционный набор сыров разных сортов. время приготовления 20 минут.</i>	<b>120/220</b>	<b>700,00р.</b>
<b>Мясной сет</b> <i>Нарезка мясных деликатесов собственного приготовления. время приготовления 15 минут.</i>	<b>300/60/75</b>	<b>800,00р.</b>
<b>Рыбный сет</b> <i>Филе слабосоленой семги, подкопченного кижуча и макрели, с форшмаком и гренками. время приготовления 15 минут.</i>	<b>190/70/60</b>	<b>750,00р.</b>
<b>Закуска из языка с соусом из тунца</b> <i>Подается с тостами из белого хлеба время приготовления 15 минут</i>	<b>100/50/30/30</b>	<b>400,00р.</b>
<b>Слабосоленая Семга с соусом «Песто»</b> <i>Нежное филе слабосоленой «Норвежской» семги с сыром «Фета» и зеленью время приготовления 15 минут.</i>	<b>150/80/30</b>	<b>750,00р.</b>
<b>Грузди со сметаной</b> <i>время приготовления 15 минут.</i>	<b>100/50/10</b>	<b>350,00р.</b>
<b>Коньячная закуска</b> <i>Оливки, маслины с косточкой и дольками лимона. время приготовления 15 минут</i>	<b>100/100/50</b>	<b>300,00р.</b>
<b>Селедочка по-русски</b> <i>Пикантное филе сельди домашнего посола с отварным картофелем, ароматным маслом и луком время приготовления 15 минут</i>	<b>100/20/100/50/30</b>	<b>350,00р.</b>
<b>Ассорти разносолов</b> <i>время приготовления 15 минут.</i>	<b>1/340</b>	<b>400,00р.</b>
<b>Овощная рапсодия с дипом</b> <i>Крудитэ из свежих овощей с соусом на ваш выбор: «Фетаки» «Песто» Медово-горчичный время приготовления 15 минут.</i>	<b>250/50</b>	<b>300,00р.</b>
<b>Намазка «Три вкуса»</b> <i>С тунцом, с куриной печенью и сливочно-горчичная. Подается с домашним хлебом. время приготовления 15 минут.</i>	<b>210/150</b>	<b>300,00р.</b>

## *ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>«Камамбер» жареный с соусом из лесных ягод</b> <i>Благородный сыр, обжаренный в сухарях с соусом из лесных ягод. время приготовления 20 минут</i>	200/100	1200,00р.
<b>Гребешок с апельсиновым соусом</b> <i>время приготовления 20 минут</i>	110/60	1100,00р.
<b>Закуска из морепродуктов и авокадо</b> <i>Обжаренные кальмары и креветки. Подаются с муссом из спаржи. время приготовления 20 минут</i>	1/230	400,00р.
<b>Теплый салат с говядиной и печеным перцем</b> <i>Под пикантной горчичной заправкой. время приготовления 20 минут</i>	1/215	400,00р.
<b>Теплый салат с куриной печенью</b> <i>Нежные кусочки куриной печени, томленные в сливках, подаются на подушке из салатного листа с помидорами «Черри» и сыром «Пармезан» время приготовления 15 минут</i>	1/220	320,00р.

## *САЛАТЫ*

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Перец «Конфи» с творожным сыром на карпаччо из помидор</b> <i>Запеченный, сочный болгарский перец фаршированный творожным сыром. Подается с салатом – микс и свежими огурчиками. время приготовления 30 минут.</i>	60/190	300,00р.
<b>Салат «Греческий»</b> <i>Традиционный салат из свежих овощей, оливок и сыра «Фета» с оливковым маслом. время приготовления 10 минут</i>	1/200	250,00р.
<b>Салат с крабом и авокадо</b> <i>Подается с яйцом-пашот и хрустящим чипсом. время приготовления 20 минут</i>	1/180	560,00р.
<b>Салат «Дары моря»</b> <i>Морской гребешок, кальмары и креветки с овощами под пикантной сливочной заправкой. время приготовления 20 минут</i>	1/230	550,00р.
<b>Салат «Фьюжн»</b> <i>Нежные кусочки подкопченной курицы со свежими овощами и «Моцареллой» под пикантной заправкой. время приготовления 15 минут</i>	1/225	300,00р.
<b>Салат овощной с языком и имбирной заправкой</b> <i>время приготовления 15 минут</i>	50/200	300,00р.
<b>Салат с курицей и соусом «Цезарь»</b> <i>время приготовления 15 минут</i>	75/115	300,00р.

## ***ПЕРВЫЕ БЛЮДА.***

	<b><i>Выход</i></b>	<b><i>Цена</i></b>
<b>Уха по - Марсельски «Буйабес»</b> <i>Уха из палтуса и форели</i> <i>время приготовления 25 минут</i>	<b>250/50</b>	<b>300,00р.</b>
<b>Борщ «Украинский»</b> <i>Настоящий украинский борщ с фасолью и ржаным тостом</i> <i>с бутербродным салом.</i> <i>время приготовления 25 минут</i>	<b>250/10/30/10</b>	<b>300,00р.</b>
<b>Солянка сборная мясная</b> <b>со сметаной</b> <i>время приготовления 25 минут</i>	<b>250/20</b>	<b>300,00р.</b>
<b>Щи из папоротника</b> <i>время приготовления 25 минут</i>	<b>50/250</b>	<b>200,00р.</b>
<b>Суп – пюре «Инь Янь»</b> <i>из тыквы и шпината</i> <i>время приготовления 25 минут</i>	<b>30/200</b>	<b>250,00р.</b>

## ***ГАРНИРЫ***

	<b><i>Выход</i></b>	<b><i>Цена</i></b>
<b>Перлотто «Зеленое»</b>	<b>1/150</b>	<b>120,00р.</b>
<b>Рис с овощами</b>	<b>1/150</b>	<b>120,00р.</b>
<b>Овощи запеченные</b>	<b>1/150</b>	<b>120,00р.</b>
<b>Овощи гриль</b>	<b>1/150</b>	<b>120,00р.</b>
<b>Картофельное пюре</b>	<b>1/150</b>	<b>120,00р.</b>
<b>Картофель «Айдахо»</b>	<b>1/150</b>	<b>120,00р.</b>

## ***ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ***

	<b><i>Выход</i></b>	<b><i>Цена</i></b>
<b>Дорадо, запеченная в соли</b> <b>с розмарином</b> <i>С гарниром из овощей, обжаренных на гриле.</i> <i>время приготовления 45 минут</i>	<b>260/90/50</b>	<b>1200,00р.</b>

<b>Камбала в азиатских специях</b> <i>Запеченная целиком.</i> <i>время приготовления 40 минут</i>	1кг.	1000,00р.
<b>Палтус со спаржей и морским виноградом</b> <i>Подается с ореховым соусом.</i> <i>время приготовления 35 минут</i>	120/140/10	900,00р.
<b>Лосось по-киевски</b> <i>Филе лосося, запеченное под зеленой «крошкой» с гарниром из овощей гриль.</i> <i>время приготовления 35 минут</i>	140/100/115	700,00р.

**Стейк, приготовленный по вашему выбору,  
на пару/ на сковороде/ в печи**

<b>Стейк из Семги с запеченным перцем</b> <i>время приготовления 35 минут</i>	150/150/90	800,00р.
<b>Стейк из палтуса с лаймовым соусом</b> <i>И с вялеными овощами.</i> <i>время приготовления 35 минут</i>	150/150/30	800,00р.

**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА**

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Брискет</b> <i>с пюре из жареного картофеля</i> <i>Сочная, говяжья грудинка, томленная со специями. Подается с домашними соленьями и брусничным соусом.</i> <i>время приготовления 40 минут</i>	130/100/120	700,00р.
<b>«БефстроганоФФ»</b> <i>Популярное блюдо Русской кухни.</i> <i>Мелкие кусочки говядины, тушеные с грибами, и маринованным огурцом в сливочно-горчичном соусе.</i> <i>С гарниром из картофельного пюре.</i> <i>время приготовления 40 минут</i>	170/150/30	600,00р.
<b>Томленные говяжьи щечки</b> <i>Подаются с зеленым перлотто и сливочным соусом с «Песто».</i> <i>время приготовления 35 минут.</i>	150/150/50/40	650,00р.
<b>Порк-стейк</b> <i>Обжаренный на гриле Стейк из свинины с соусом «Барбекю» и гарниром на выбор.</i> <i>время приготовления 40 минут</i>	190/150/50	600,00р.
<b>Стейк из свинины на косточке</b> <b>с ароматным маслом</b> <i>Подается с овощными шашлычками.</i> <i>время приготовления 40 минут</i>	210/150/50	650,00р.

<b>Язык говяжий в соусе «Демиглас» с картофельным пюре</b>	250/100	600,00р.
<i>Сочный говяжий язык, отваренный в ароматных специях. Подается с картофельным пюре. время приготовления 35 минут</i>		

## **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ**

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Люля-кебаб из индейки с ризотто из кедровых орехов</b>	<b>150/70/50</b>	600,00р.
<i>время приготовления 40 минут.</i>		
<b>Курица по-провански с пармантье из цветной капусты</b>	150/150	550,00р.
<i>время приготовления 40 минут.</i>		
<b>Куриные котлеты с жульеном из грибов</b>	160/150/60	550,00р.
<b>Цыпленок «ТаПака»</b>	Цена за 1кг	1000,00р.
<i>Цыпленок, приготовленный по классическому рецепту с добавлением ароматных трав, чеснока и специй время приготовления 45 минут</i>		

## **РИЗОТТО И ПАСТЫ**

	<i>Выход</i>	<i>Цена</i>
<b>Ризотто с белыми грибами</b>	1/300	350,00р.
<i>время приготовления 30 минут</i>		
<b>Орзотто с крабами</b>	1/300	500,00р.
<i>Паста «Орзо» томленая с крабом и шафраном в сливочном соусе. Подается с сыром «Пармезан». время приготовления 30 минут</i>		
<b>Паста «Карбонара»</b>	1/280	300,00р.
<i>Оригинальное сочетание макарон «Тальятелле» с обжаренным беконом, сливочным соусом и сыром «Пармезан». время приготовления 30 минут</i>		
<b>Паста «Болоньезе»</b>	1/280	280,00р.
<i>Макароны «Лингуини», в сочетании с соусом из обжаренного, рубленого мяса говядины и свинины, томатов, маслин и оливок, с добавлением оригинальных итальянских специй и сыром «Пармезан». время приготовления 30 минут</i>		
<b>Паста с лососем и брокколи</b>	150/150	450,00р.
<i>Макароны «Фарфалле» в сливочном соусе с сыром «Пармезан» время приготовления 30 минут</i>		

## ***БЛЮДО ПО-ДОМАШНЕМУ***

<b>Жаркое по - селянски с грибами</b> <i>Свежие опята и шампиньоны, тушеные с картофелем.</i> <i>Подается со сметаной.</i>	<b>1/400</b>	<b>350,00р.</b>
	<i>время приготовления 40минут</i>	
<b>Жаркое рыбное</b> <i>Нежное филе кеты, тушеное с картофелем и грибами.</i>	<b>1/400</b>	<b>350,00р.</b>
	<i>время приготовления 40минут</i>	
<b>Пельмени «Амур»</b> <i>Домашние пельмени, запеченные в горшочке с печенью и соусом.</i>	<b>400/50</b>	<b>450,00р.</b>
	<i>время приготовления 40минут</i>	
<b>Пельмени «Дальневосточные »</b> <i>Сочные пельмени с палтусом, морским гребешком и креветками.</i> <i>На подушке из шпината, томленого в сливках.</i>	<b>180/160</b>	<b>500,00р.</b>
	<i>время приготовления 40минут</i>	

## ***ДИП-СОУСЫ***

<i>Наименование</i>	<i>Выход, гр.</i>	<i>Цена, руб.</i>
<b>Питательные:</b>		
<b>«Фетаки»</b> <i>к овощам и зелени</i>	<b>1/50</b>	<b>60,00р.</b>
<b>«Тартар»</b> <i>к овощам, зелени, рыбе, мясу, курице.</i>	<b>1/50</b>	<b>60,00р.</b>
<b>«1000 островов»</b> <i>к рыбе</i>	<b>1/50</b>	<b>60,00р.</b>
<b>«Грибной»</b> <i>к овощам, рыбе и мясу</i>	<b>1/50</b>	<b>60,00р.</b>
<b>«Томатно-чесночный»</b> <i>к мясу и курице</i>	<b>1/50</b>	<b>60,00р.</b>
<b>«Пикантный»</b> <i>с дымком к мясу</i>	<b>1/50</b>	<b>60,00р.</b>
<b>«Песто»</b> <i>к салатам, рыбе и мясу</i>	<b>1/50</b>	<b>60,00р.</b>
<b>«Брусничный»</b> <i>к мясу</i>	<b>1/50</b>	<b>60,00р.</b>

## ***ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ***

### ***ИЗДЕЛИЯ***

<b>Гренки чесночные</b>	<b>1/150</b>	<b>150,00р.</b>
<b>«Хлебные палочки »</b> <i>с кунжутом</i>	<b>1/100</b>	<b>100,00р.</b>
<b>Домашняя хлебная корзина</b>	<b>1/150</b>	<b>75,00р.</b>
<b>Хлеб в ассортименте</b>	<b>1/100</b>	<b>50,00р.</b>

## *ДЕСЕРТЫ к чаю и кофе*

	<i>Выход (гр.)</i>	<i>Цена</i>
<b>«Чизкейк»</b> <i>Изысканный торт из сыра в сочетании с нежными сливками и лепестками миндаля.</i> <i>время подачи 15 минут</i>	<b>130/50</b>	<b>300,00р.</b>
<b>Чизкейк творожный</b> <i>Оригинальное сочетание темного шоколада с нежнейшим творожным суфле</i> <i>время подачи 15 минут</i>	<b>1/200</b>	<b>300,00р.</b>
<b>Тирамису «Magic»</b> <i>Традиционный итальянский десерт. Изысканный, нежный вкус сливочных сыров, кофе и ликёра</i> <i>время подачи 15 минут</i>	<b>1/100</b>	<b>250,00р.</b>
<b>Киевский торт</b> <i>Ореховые меренги со сливочным кремом.</i> <i>время подачи 15 минут</i>	<b>1/150</b>	<b>200,00р.</b>
<b>«Red Velvet» - Красный бархат</b>  <i>Классика Американской кухни. Бархатная текстура бисквита со сливочно-творожным кремом.</i> <i>время подачи 15 минут</i>	<b>160/20</b>	<b>200,00р.</b>

## *ДЕСЕРТЫ к игристому*

<b>Десерт «Дальневосточный»</b> <i>Нежное лимонное суфле.</i> <i>время подачи 15 минут</i>	<b>150/50</b>	<b>200,00р.</b>
<b>Крем-брюле</b> <i>Нежный сливочный десерт с карамельной корочкой.</i> <i>время подачи 15 минут</i>	<b>1/110</b>	<b>180,00р.</b>
<b>Крем-брюле Цикорий</b> <i>Привычный вкус в новой подаче.</i> <i>время подачи 15 минут</i>	<b>120/20</b>	<b>180,00р.</b>

## *ХОЛОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ*

<b>Мороженое «Да Винчи» с шоколадом с карамелью</b> <i>время подачи 10 минут</i>	<b>150/40</b>	<b>200,00р.</b>
<b>Мороженое «Movenpick» шоколадное клубничное</b> <i>время подачи 10 минут</i>	<b>1/50</b>	<b>110,00р.</b>
<b>Мороженое «Парадиз» с сиропом</b> <i>время подачи 10 минут</i>	<b>50/30</b>	<b>80,00р.</b>

## ЧАЙ

<i>Наименование</i>	<i>Выход, гр.</i>	<i>Цена, руб.</i>
<b>Чай Имбирный</b> <i>Согревающий чай на основе имбирного отвара, с добавлением зеленого яблока и мяты. Настоящий кладёзь витаминов</i>	1/500	200,00р.
<b>Чай Облепиховый</b> <i>Напиток долголетия на основе черного чая, ягод облепихи и мяты. Обладает противовоспалительным и антистрессовым действием.</i>	1/500	200,00р.
<b>Чай Брусничный с клюквой</b> <i>Чай на основе каркаде (гибискуса) со свежими ягодами мёдом и мятой. Укрепляет иммунитет.</i>	1/500	200,00р.
<b>Чай «Ягодный бум»</b> <i>Идеальный напиток для холодного времени года.</i>	1/500	200,00р.
<b>Чай «Малиновый»</b> <i>Вкусный и целебный малиновый чай с ромашкой и мёдом. Мёд дарит энергию, ромашка омолаживает организм, а малина укрепляет иммунитет...</i>	1/500	200,00р.
<b>Чай Зеленый с клубникой</b>	1/500	200,00р.
<b>Каркаде с мятой</b>	1/500	200,00р.
<b>Чай черный,/зеленый</b> <i>Классический, с чабрецом, жасминовый, молочный.</i>	1/500	150,00р.
<b>Чай черный,/зеленый</b>	1/1000	280,00р.

## КОФЕ

*Премиум класса*

<i>Наименование</i>	<i>Выход, гр.</i>	<i>Цена, руб.</i>
<b>Кофе «Эспрессо»</b>	1/60	200,00р.
<b>Кофе «Американо»</b>	1/200	200,00р.
<b>Кофе «Капучино»</b>	1/120	230,00р.
<b>Кофе «Латте макиато» классический</b> <i>с карамелью</i> <i>с корицей</i>	1/250	230,00р.
<b>Кофе «Латте фромаж» сырный кофе</b>	1/250	250,00р.
<b>Кофе «Глясе»</b>	70/50	250,00р.
<b>Кофе «Ристретто» очень крепкий</b>	1/30	200,00р.



Кофе «Эспрессо допшио» <i>двойной</i>	1/120	280,00р.
---------------------------------------	-------	----------

*Рекомендуем к кофе:*

Ром «Бакарди»	1/20	100,00р.
---------------	------	----------

Коньяк «Камю VS»	1/20	200,00р.
------------------	------	----------

Виски «Джек Дэниэлс»	1/20	196,00р.
----------------------	------	----------

Лимон	1/50	50,00р.
-------	------	---------

Сливки	1/50	25,00р.
--------	------	---------