

# Меню от Шеф-повара

## Рыбные

*Форшмак из сельди с тостами*  
**230 ₺** 100/50 г

*Судак Орли с соусом тар-тар*  
**520 ₺** 200/70 г

*Котлеты из щуки  
с картофельным пюре*  
**560 ₺** 100/180/70 г

*Треска в картофельных  
лепестках с польским соусом*  
**550 ₺** 150/120/70 г

## Мясные

*Свиная отбивная  
в грибном соусе  
с картофелем по-деревенски*  
**490 ₺** 200/150/100 г

*Шницель венский  
с брусничным вареньем*  
**490 ₺** 180/70/100 г

*Кролик с овощами в имбирно-  
сметанном соусе*  
**510 ₺** 400 г

*Пожарские котлеты  
с малосольным огурцом  
и картофельным пюре*  
**430 ₺** 160/120/120 г

*Котлета по-киевски  
фаршированная грибами с кар-  
тофельным пюре*  
**470 ₺** 160/120/80 г

*Телячья печень барбекю, с печё-  
ным сыром, соусом из чёрного  
винограда и миксом салатов*  
**650 ₺** 200/80/50/25 г

*Бефстроганов  
с грибами и картофелем  
"Пушкин"*  
**550 ₺** 180/120 г

# Холодные закуски

## Мясные

**Итальяно-испанское  
мясное ассорти**  
**900 ₺** 150/70 г

**Телячий язычок** **350 ₺** 100/65/10 г  
Отварной язык с хреном.

**Буженина с хреном**  
**350 ₺** 100/30 г  
Свиная шейка запечённая с чесноком.

**Ассорти мясное** **600 ₺** 150/35/30 г  
Карбонат, балык и отварной язык  
с хреном и зеленью.

**Сальце** **290 ₺** 100/35/30 г  
Подается с горчицей.

## Рыбные

**Селёдка по-деревенски**  
**260 ₺** 75/155/23 г  
Филе сельди с гарниром из овощей.

**Сёмга слабосолёная**  
**500 ₺** 75/20/35 г  
Со сливочным маслом и лимоном.

**Икра лососёвая** **600 ₺** 50/20/5 г  
С маслом и зеленью.

**Ассорти рыбное** **1400 ₺** 150 г  
Сёмга слабосолёная, угорь горячего  
копчения, осетрина горячего копчения.

**Рулетики из сёмги**  
**570 ₺** 155/85 г  
Кусочки нежной сёмги с начинкой.

## Овощные

**Грибочки белые отборные**

**890 ₺** 175/20 г

**Маринованные лесные грибы**

**400 ₺** 150/20 г

Опята, маслята, лисички и белые.

**Соления и маринады**

**домашние 300 ₺** 300 г

**Баклажаны фаршированные**

**350 ₺** 135/85 г

Баклажаны с грецкими орехами, чесноком, зеленью и сыром.

**Ассорти из свежих овощей и зелени**

**280 ₺** 250 г

Свежие огурцы, помидоры, перец, редис и зелень.

## Сырные

**Ассорти сырное 650 ₺** 160/95 г

Подаётся с мёдом и фруктами.

# Салаты

## «Цезарь»

с курицей **410 ₺** 220 г

с креветками **520 ₺** 240 г

Листья салата Романо с соусом, сыром Пармезан и хрустящими сухариками.

## «Русская красавица»

**360 ₺** 190/40 г

Курица, ветчина, овощи, яйцо, сыр.

## «Греческий» **350 ₺** 245/5 г

Свежие помидоры, огурцы, перец, маринованный лук и брынза заправлены маслом, украшены зеленью и маслинами.

## Салат с говяжьей вырезкой

**490 ₺** 220 г

Микс салатов, говяжья вырезка, грибы, кукурузные чипсы с майонезно-горчичным соусом.

## Салат из копчёной сёмги в азиатском стиле

**590 ₺** 160 г

Подаётся с авокадо, водорослями Чука и красной икрой.

## Салат с куриной печенью

**450 ₺** 180 г

Микс салатов в луковой заправке, с куриной печенью фламбе, в сливочном соусе.

## Салат с утиной грудкой

**560 ₺** 160 г

Микс салатов с утиной грудкой на карпаччо из свеклы.

## «Венеция» **390 ₺** 200 г

Сочные помидоры, листовой микс, руккола и куриная грудка под устричным соусом.

# Торжачие закуски

*Блины с красной икрой,  
гуакамоле и сливочным кремом*  
**460 ₺** 160 г

*Блины с мини-спаржей и  
слабосоленой сёмгой*  
**490 ₺** 180 г

*Тигровые креветки в сливочно-  
кофейном соусе*  
**750 ₺** 160/150/35 г

*Жюльен из шампиньонов*  
**250 ₺** 100 г  
Шампиньоны, запечённые  
в соусе Бешамель.

*Жюльен из креветок*  
**270 ₺** 100 г

*Мидии «Гигант Киви»*  
**550 ₺** 300/25 г  
Мясо моллюска, запечённое в ракови-  
нах под сыром.

# Супы

## **Крем-суп грибной**

**270 ₺** 300 г

Подаётся с гренками.

## **Борщ**

**270 ₺** 300/20 г

Подаётся с пирожком.

## **Гаспачо**

**300 ₺** 300/25 г

Подаётся с гренкой и колбасой

Милано.

## **Окрошка**

**270 ₺** 300 г

На квасе или на кефире.

## **Лепешка куриная**

**270 ₺** 300 г

Подаётся с пирожком.

# Хлеб

## **Хлебная корзинка**

**120 ₺** 120 г

Три свежеспечённые булочки:  
пшеничная, ржаная и мультизла-  
ковая с чесночным маслом.

## **Пирожки в**

**ассортименте 30 ₺** 50 г

С мясом, с капустой, с луком и яйцом,  
с яблоками.

## **Хлеб**

**10 ₺** 100 г

# Блюда из рыбы

*Дуэт сёмги и сибаса, с картофельным gratin и розовым кремом*

**940 ₺** 160/200/30 г

*Филе речной форели гриль с овощным жульеном и соусом из шпината с вялеными томатами*

**610 ₺** 130/150/50 г

*Филе сёмги с грибами под слоёным тестом в сливочном соусе*

**640 ₺** 280/25/50 г

*Шашлык из сёмги с ананасами и карри*

Подается с миксом салатов и соусом наришараб.

**550 ₺** 150/50/30 г

*Палтус-гриль на томатной подушке*

**950 ₺** 180/160 г

*«Идиллия»*

**1300 ₺** 300/150/80 г

Филе кальмара, тигровые креветки, мидии «Гигант Киви», ломтики сёмги в панировке и творожные шарики.

*Стейк из сёмги*

**680 ₺** 100/70/40 г

Подается в икорно-сливочном соусе с гарниром из брокколи.

*Приготовленные по вашему выбору  
на пару / на гриле / на сковороде / в печи*

*Рыбное ассорти на гриле*

**4050 ₺** 1200 г

Форель, филе сибаса и сёмги.

На 4–5 персон.

Гарнир на ваш выбор:

-овощи гриль

-рис басмати.

*Форель* **580 ₺** 200/50 г

*Сибас* **700 ₺** 350 г

# Блюда из мяса

## **Стриплойн**

**1550 ₺** 280/110/50 г

Стейк из мраморной говядины зернового откорма. Подается с соусом Деми-глас, маринованным луком и огурчиками.

**Голень ягнёнка с печеными овощами, соусом Деми-глас, маринованным луком и карамелизированным чесноком**

**1300 ₺** 300/180/150/15 г

**Вырезка по-французски с грибами**

**550 ₺** 280/30 г

## **Свинные рёбрышки барбекю**

**590 ₺** 450/50 г

Обжаренные на углях, глазированные соусом барбекю.

**Утиная ножка в апельсиновой глазури**

**650 ₺** 170/180/50 г

С запечёнными яблоками и брусничным соусом.

**Каре ягнёнка с гарниром из печёных овощей под сыром Моцарелла**

**910 ₺** 120/150/50 г

## Приготовленные на открытом огне

**«Дуэт» 1700 ₺** 515 г

Каре молочного ягнёнка на косточке с дольками картофеля и грибами.

**Медальоны из говяжьей вырезки 670 ₺** 150/100/50 г

**Шашлык из филе индейки**

**490 ₺** 150/100/50 г

**Мясное ассорти**

**3600 ₺** 1000/500/300 г

Филе индейки, свиная вырезка, говяжья вырезка с соусами барбекю, аджикой и сливочным соусом с зелёным перцем.

Гарнир на ваш выбор:

-картофель жареный с грибами

-картофель печёный

-овощи гриль

-жареная зелёная фасоль с перцем.

# Пасты

**Паста Карбонара 490 ₺ 385 г**  
Паста с беконом и яйцом в сливочном соусе с сыром пармезан.

**Паста с креветками 550 ₺ 385 г**  
Паста с креветками в сливочном соусе с сыром пармезан.

# Гарниры

**Картофель жареный с шампиньонами 250 ₺ 150 г**

**Жареная зелёная фасоль с перцем 250 ₺ 150 г**

**Картофель печёный (по-деревенски) 150 ₺ 150 г**

**Овощи на гриле 250 ₺ 150 г**  
Цукини, перец, баклажаны и помидоры, маринованные с зеленью и чесночком и обжаренные на открытом огне.

# Десерты

от Шеф-кондитера

**Маковый торт 250 ₺** 150/50 г  
С добавлением миндаля и грецкого ореха, покрытый малиновым джемом (без муки).

**Торт Медовик 250 ₺** 150/50 г

**Яблочный пирог 390 ₺** 150/50 г

**Эстерхази 250 ₺** 150г

**Шоколадный фондан 390 ₺** 120/40/30 г

**Блины со сливочным кремом и малиновым топпингом 350 ₺** 160 г

**Чизкейк домашний 250 ₺** 200 г

**Три шоколада 250 ₺** 100 г

## Фрукты

**Ананас с виноградом и клубникой 1280 ₺** 765 г  
Очищенный спелый ананас, украшенный клубникой и виноградом.

**Фруктовая корзина 1500 ₺** 1500/35 г  
Сезонные ягоды и фрукты.

## *Мороженое и сорбет*

### *Мороженое в ассортименте*

**150 Р** 50 г

*Дыня*

*Банан*

*Мята*

*Ванильное*

*Шоколадное*

*Клубничное*

*Блю кюрасао*

*Фисташка и миндаль*

*Грецкий орех и кленовый сироп*

### *Сорбет в ассортименте*

**150 Р** 50 г

*Клюква*

*Малина*

*Облепиха*

*Лимон и лайм*

*Манго и маракуя*

*Чёрная смородина*

*Чёрная смородина с брусникой,  
мёдом и белой акацией*

### *«Дамское счастье»*

**420 Р** 100/80 г

*Шарики шоколадного мороженого с шоколадным соусом и вафельной трубочкой, украшенные тёртым шоколадом и взбитыми сливками.*

### *«Автограф»*

**450 Р** 100/120 г

*Ассорти из мороженого с киви, апельсином, клубникой, сиропом и взбитыми сливками.*

# Напитки

## Собственного приготовления

**Клюквенный морс**

**70 ₺** 200 мл **350 ₺** 1 л

**Чай холодный**

**90 ₺** 200 мл

**Лимонад**

**130 ₺** 250 мл **500 ₺** 1 л

Клубничный, лимонный, мандариновый или манго. газированная вода, лёд, сироп, лайм и мята.

## Свежевыжатые соки

**Апельсиновый 200 ₺** 200 мл

**Яблочный 200 ₺** 200 мл

**Грейпфрутовый 200 ₺** 200 мл

**Морковный 200 ₺** 200 мл

**Ананасовый 250 ₺** 200 мл

## Соки пакетированные

**Апельсин, грейпфрут, яблоко, вишня, томат, ананас.**

**60 ₺** 200 мл **300 ₺** 1 л

## Газированные напитки

**Кока-Кола, Спрайт, Тоник**

**180 ₺** 200 мл

**Квас**

**100 ₺** 400 мл

## Минеральная вода

**Боржоми**

**180 ₺** 330 мл

**Перье**

**180 ₺** 330 мл

**Байкал без газа**

**130 ₺** 250 мл

# Кофе

## Эспрессо

**120 ₺** 50 мл

## Двойной эспрессо

**240 ₺** 100 мл

## Американо

**120 ₺** 100 мл    **160 ₺** 220 мл

## Капучино

**170 ₺** 130 мл    **200 ₺** 220 мл

## Латте

**180 ₺** 200 мл

Эспрессо с молоком и воздушной молочной пеной.

## Латте с сиропом

**180 ₺** 200 мл

## Кофе с алкоголем

### Кофе по-ирландски

**350 ₺** 205 мл

С виски «Джемесон» и сливками.

### Кофе Бейлис

**350 ₺** 205 мл

С ликёром «Бейлис» и сливками.

### «Автограф»

**350 ₺** 270 мл

С кофейным ликёром, сливками, мороженым и тёртым шоколадом.

*Ахмад Ти*  
*"Английский завтрак"*  
**100 ₺** 450 мл

*Ахмад Ти*  
*"Зелёный чай с жасмином"*  
**100 ₺** 450 мл

## *К чаю*

*Шоколад* **125 ₺** 100 г

# Чай

Добавьте свежие фрукты, мяту, чабрец или шиповник за **50 Р**

## Элитный

### «Большой красный халат»

**380 Р** 450 мл

Крепкий, насыщенный и свежий вкус, не имеющий горечи и излишней терпкости при своей крепости, с долгим и явным послевкусием.

### Семилетний пуэр

**340 Р** 450 мл

Чёрный чай с насыщенным вкусом и своеобразным крепким ароматом.

### Молочный улун

**340 Р** 450 мл

Нежный молочный аромат плавно переходит во вкус, оставляя приятное сливочно-карамельное послевкусие.

### Виноградный шар

**340 Р** 450 мл

Зеленый связанный вручную чай, из которого при заваривании распускаются цветы.

## Чёрный

### «Ассам Мокалбари»

**250 Р** 450 мл

Тонкий нектарно-медовый аромат и терпкий солодово-пряный вкус с крепким настоем насыщенного цвета.

### «Цветок жасмина»

**340 Р** 450 мл

Оригинальный связанный чай, при заваривании распускаются цветок жасмина.

### «Эрл Грей»

**250 Р** 450 мл

С ароматом бергамота.

## Зелёный

### Сенча

**250 Р** 450 мл

Лёгкий японский чай нежно-зеленого цвета со свежим ароматом.

### Японский лимонник

**250 Р** 450 мл

Вкус этого чая сочетает в себе свежесть мяты и ромашки с тропическими нотками лимона. При заваривании дает настой жёлто-зеленого цвета с ярким ароматом.

### Жасминовый

**250 Р** 450 мл

Жёлтого цвета настой с ярко выраженным жасминовым ароматом и послевкусием.

# Безалкогольные коктейли

<b>Мохито</b> <i>Спрайт, мята, лайм, сироп и колотый лёд.</i>	195 мл	<b>250 ₺</b>
<b>Мохито клубничный</b> <i>Спрайт, клубника, мята, лайм, сироп и колотый лёд.</i>	290 мл	<b>300 ₺</b>
<b>Клубничный рай</b> <i>Молочный коктейль со свежей клубникой.</i>	250 мл	<b>240 ₺</b>
<b>Май Тай</b> <i>Апельсиновый и ананасовый сок, сироп, лайм и лёд.</i>	250 мл	<b>220 ₺</b>
<b>Горячая улыбка</b> <i>Тёплый коктейль на основе чёрного чая, с добавлением ананасового и яблочного сока, сиропа и апельсина.</i>	250 мл	<b>220 ₺</b>