

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

Форшмак из сельди с тостами
230 ₺ 100/50 г

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.

Рулетки 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.

Соленья 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.

Сочные томаты

с ароматной заправкой

250 ₺ 220 г

Салат с говяжьей вырезкой

490 ₺ 220 г

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

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 P 160 г

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

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

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

Жюльен из креветок
270 P 100 г

Мидии «Гигант Киви»
550 P 300/25 г
Мясо моллюска, запечённое в раковинах под сыром.

Супы

Крем-суп грибной

270 ₺ 300 г

Подаётся с гренками.

Борщ

270 ₺ 300/20 г

Подаётся с пирожком.

Лапша куриная

270 ₺ 300 г

Подаётся с пирожком.

Суп дня

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

Шашлык из сёмги с ананасами и карри

Подаётся с миксом салатов и соусом наршараб.

550 ₺ 150/50/30 г

Котлеты из щуки с картофельным пюре

560 ₺ 100/180/70 г

Филе сёмги с грибами под слоёным тестом в сливочном соусе

640 ₺ 280/25/50 г

Палтус-гриль на томатной подушке

1100 ₺ 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

Подаётся 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

1700 ₺ 280/110/50 г

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

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

1300 ₺ 300/180/150/15 г

Бефстроганов с грибами и картофелем "Пушкин"

550 ₺ 180/120 г

Свиная отбивная в грибном соусе с картофелем по-деревенски

490 ₺ 200/150/100 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.

Котлета по-киевски фаршированная грибами с картофельным пюре

470 ₺ 160/120/80 г

Вырезка по-французски с грибами

550 ₺ 280/30 г

Приготовленные на открытом огне

«Дуэт» 1800 ₺ 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

150 ₺ 200 мл

Лимонад

130 ₺ 250 мл **500 ₺** 1 л

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

Свежевыжатые соки

Апельсиновый 250 ₺ 200 мл

Яблочный 250 ₺ 200 мл

Грейпфрутовый 250 ₺ 200 мл

Морковный 250 ₺ 200 мл

Ананасовый 350 ₺ 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

250 ₺ 330 мл

Байкал без газа

130 ₺ 250 мл

Кофе

Эспрессо

150 ₺ 50 мл

Двойной эспрессо

280 ₺ 100 мл

Американо

150 ₺ 100 мл **190 ₺** 220 мл

Капучино

200 ₺ 130 мл **220 ₺** 220 мл

Латте

200 ₺ 200 мл

Эспрессо с молоком и воздушной молочной пеной.

Латте с сиропом

200 ₺ 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.

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»

300 Р 450 мл

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

«Эрл Грей»

300 Р 450 мл

С ароматом бергамота.

«Цветок жасмина»

380 Р 450 мл

Оригинальный связанный чай, при заваривании распускаются цветок жасмина .

Облепиховый чай

450 Р 600 мл

Имбирный чай

450 Р 600 мл

Зелёный

Сенча

300 Р 450 мл

Лёгкий японский чай нежно-зеленого цвета со свежим ароматом.

Жасминовый

300 Р 450 мл

Жёлтого цвета настой с ярко выраженным жасминовым ароматом и послевкусием.

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.

Безалкогольные коктейли

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