

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 печёным яблоком
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 картофелем "Пушкин"
550 ₺ 180/120 г

Свинные щёчки с мясным
соусом и гречкой
490 ₺ 150/120/70 г

Холодные закуски

Мясные

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

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

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

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

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

Рыбные

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

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

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

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

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

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.

Торячие закуски

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

*Блины с мини-спаржей и
слабосолёной 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

Щи из щавеля

270 ₺ 300 г

Подаётся с пирожком.

Гаспачо

300 ₺ 300/25 г

Подаётся с гренкой и колбасой
Милано.

Окрошка

270 ₺ 300 г

На квасе или на кефире.

Лапша куриная

270 ₺ 300 г

Подаётся с пирожком.

Хлеб

Хлебная корзинка

120 ₺ 120 г

Три свежее испечённые 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 gratenом 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

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 с овощами

800 ₺ 140/160/50 г

Стейк из сёмги подаётся с обжаренными кабачками, шампиньонами, Черри, луком-порей и лимонно-лаймовым соусом.

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

Сибас **700 ₺** 350 г

Форель **580 ₺** 200/50 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 карамелизованным чесноком

1300 ₺ 300/180/150/15 г

Мясо по-милански с картофельным gratin и соусом из белых грибов

770 ₺ 200/200/50/40 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 телёнка и ягнёнка на косточке с дольками картофеля, грибами и овощами.

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 390 ₺ 385 г

Паста с беконом и яйцом 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 220 ₺ 150/50 г
С добавлением миндаля и грецкого ореха, покрытый малиновым джемом (без муки).

Торт Медовик 220 ₺ 150/50 г

Яблочный пирог 390 ₺ 150/50 г

Шоколадный фондан 390 ₺ 120/40/30 г

Блины со сливочным кремом и малиновым топпингом 350 ₺ 160 г

Мороженое

Мороженое и сорбет в ассортименте 150 ₺ 50 г

«Автограф» 450 ₺ 100/120 г
Ассорти из мороженого с киви, апельсином, клубникой, сиропом и взбитыми сливками.

«Дамское счастье» 420 ₺ 100/80 г
Шарики шоколадного мороженого с шоколадным соусом и вафельной трубочкой, украшенные тёртым шоколадом и взбитыми сливками.

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.

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

Минеральная вода

Боржоми

180 ₺ 330 мл

Перье

180 ₺ 330 мл

Плозэ газированная / без газа

180 ₺ 250 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

Карамельный, ванильный, кофейный, клубничный, шоколадный, сахарный и другие сиропы.

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.

Молочный улун

340 Р 450 мл

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

Семилетний пуэр

340 Р 450 мл

Чёрный чай с насыщенным вкусом и своеобразным крепким ароматом.

Чёрный

«Ассам Мокалбари»

250 Р 450 мл

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

«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

| | | |
|--|--------|--------------|
| 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 ₺ |