

Холодные закуски

1.Мясное ассорти 70гр 250р

Буженина из свинины, куриный рулет, язык говяжий, рулет из рульки с чесноком, хреновина

2.Рыбное ассорти 70гр 350р

Семга собственного посола, балык масляной рыбы, с маслинами, лимоном, маринованным имбирем и зеленью.

3. Копченая поляна 70гр 250р

Сырокопчёная, варёно-копчёная колбаса

4.Сырное ассорти 70гр 170гр

Ассорти из 5 видов мягкого сыра с медом, виноградом и грецкими орехами.

Моцарелла, Гауда, Брынза, Фета, Чечил

5.Овощное ассорти 70гр 80р

Ассорти из свежих овощей с зеленью и маслинами.

Помидор, огурец, болгарский перец

6.Разносолы 70гр 80р

Разнообразие солений собственного посола. Помидора, огурцы, маринованные грибы, квашеная капуста, острая капуста.

7. Блинный торт с курицей и грибами 75гр 100р

8. Печеночный торт 75гр 100р

9.Холодец из говядины 100гр 200р

10.Рулетки из языка 70гр 180р

Болгарский перец, корнишоны, черри, креметте, соус хрен

11.Рулетки из ветчины 70гр 120р

Сыр Гауда, чеснок, майонез, укроп

12. Рулеты из печеного перца 70гр 200р

С креветками и сливочным сыром

13. Брускета из ростбифа 130гр 350р

Сытная и красивая закуска! Нежные кусочки жареной говядины с томатами и сыром «Крем-Чиз» - и всё это на хрустящей чабатте.

14. Брускета из печени трески 130гр 250р

Легкая закуска! Нежная печень трески, дополненная сырами, каперсами и черри для пикантности, делает вкус гармоничным.

15. Рулеты из баклажанов 75гр 250р

Баклажаны, обжаренные на гриле и фаршированные малосоленой семгой, запеченным болгарским перцем и сливочным сыром.

16. Легенда старой ратуши 70гр 300р

Шляпки шампиньонов, фаршированные муссом из семги

17. Сельдь 50/50/20 100р

Филе малосоленой сельди. Подается с отварным картофелем и маринованным красным луком.

18. Увертюра 70гр 220р

Блинчики с семгой и балыком масляной рыбы с добавлением творожного сыра

19. Необычный Форшмак 70гр 100р

Классическая еврейская закуска форшмак приобрела необычайный вид в авторском рецепте. В этом форшмаке из селёдки очень необычное сочетание ингредиентов.

Главные блюда

Осетр/ Стерлядь фаршированные 1кг 6500р

Щука фаршированная 1кг 2500р

Утка фаршированная курагой, черносливом, яблоками 1кг 2500р

Курица фаршированная курагой, черносливом, яблоками 1кг 1200р

Горячие закуски

- | | | |
|---|--------------|-------------|
| 1.Ассорти из колбас «Бюргер» | 100гр | 230р |
| Колбаски собственного приготовления, подаются с картофельным салатом, тушеной капустой, острой капустой. | | |
| 2.Язык запеченный | 100гр | 260р |
| 3.Ностальжи | 100гр | 180р |
| Рубленые котлеты из куриного филе с соусом из белых грибов. | | |
| 4.Сигары | 45гр | 100р |
| Бараний фарш в хрустящем тесте «Фило» с марокканским соусом. | | |
| 5. Болгарский перец в беконе | 50гр | 100р |
| Фаршированный сыром чесночным майонезом. | | |
| 6. Шнайдер | 65гр | 120р |
| Свиная вырезка с болгарским перцем и кабачками с пряным соусом. | | |
| 7.Блинчики с мясом | 100гр | 230р |
| 8.Роллы из блинчиков | 80гр | 250р |
| Хрустящие горячие блинчики с семгой в панировке со сливочно-сырным соусом и красной икрой. | | |
| 9.Буржуй | 40гр | 70р |
| Рулетки из окорока и сыра в беконе, подаются со шпинатным соусом. | | |
| 10.Хекен | 70гр | 300р |
| Рубленые котлеты из филе семги, судака и креветок с добавлением сливок, моркови, лука. Подаются с овощным соусом. | | |
| 11.Энди | 65гр | 120р |
| Куриное филе в беконе с болгарским перцем, сыром Дор-блю, Моцареллой, Креметте и шпинатным соусом. | | |
| 12. Сом в кляре | 70гр | 150р |
| 13. Морской гребешок, креветки | 50гр | 250р |
| Гармоничное сочетание всех вкусов – тигровых креветок, морского гребешка, пряного чеснока, сливок, терпкого вина и душистой свежей зелени. | | |
| 14. Тихая заводь | 50гр | 200р |
| Морепродукты, брокколи и фасоль стручковая заливаются сливками и запекаются. Получается невероятно вкусно. Рыбка сочная, ароматная, со сливочным нежным вкусом. | | |

Салаты 100гр

1.Цезарь с курицей 170р

Классический салат из нежного куриного филе в сочетании с соусом «Цезарь», ароматными листьями салатов и сыром Пармезан.

2.Цезарь с креветками 260р

Классический салат с соусом цезарь, тигровыми креветками, сыром Пармезан, сухариками и фирменным соусом Коктейль

3.Цезарь с семгой 300р

Классический салат с соусом цезарь, с семгой собственного посола, сыром Пармезан, сухариками и фирменным соусом Коктейль

4.Галлюцинация 280р

Насыщенный морепродуктами салат, на легкой овощной подушке с освежающим соусом.

5. Мономах 200р

Аппетитный овощной салат с жареными картофельными дольками и кальмарами. Заправляется кисло сладким соусом.

6.Шанхай 250р

Хрустящие баклажаны, обжаренные кальмары, корейская морковь, листья салата в кисло-сладкой заправке.

7. Мадагаскар 150р

Нежный и сочный салат из кальмаров, в сочетании со свежим огурцом, болгарского перца и сыра «Гауда» очень сытный и невероятно вкусный.

8.Атолл 250р

Легкий фруктово-овощной салат, с нежнейшей отварной семгой.

Нотки экзотики, которому придает апельсиново-гранатовый соус.

9.Премьер 190р

Нежный рыбный салат с консервированным тунцом, сыром Пармезан и оригинальным декором напомнит многим знакомый вкус.

10.Эльзасский 150р

Салат с тремя видами мяса (язык, говядина, куриная грудка запеченная) и перепелиными яичками

Заправляется майонезом с добавлением дижонской горчицы.

- 11.Немецкий оливье** **230р**
Без чего не обходится ни одно застолье? Правильно, без салата оливье. Неважно — с курицей или раковыми шейками. Предлагаем вам салат оливье: с креветки, говяжий язык, окорок, заправляется майонезом с добавлением икры летучей рыбы
- 12.Коррида** **180р**
Необычно вкусное сочетание: тушеные говяжьи щечки с маринованными шампиньонами, черри, солеными огурцами, на подушке из листьев салата с пикантной горчиной заправкой.
- 13. Гюнтер** **250р**
Салат с ростбифом - оригинальное и вкусное блюдо, которое придется по вкусу и мясоедам и любителям простых блюд с овощами.
- 14.Дас ист фантастиш** **170р**
Сытный, теплый салат из свиной вырезки, молодых шампиньонов и поджаренного бекона, на подушке из картофеля « Пай» с пикантной горчиной заправкой.
- 15.Белорусский** **150р**
Салатик с обжаренной свиной, маринованными огурчиками и сладким красным луком, омлетом и болгарским перцем, при этом очень питательный и вкусный.
- 16. Тайлер** **150р**
Сытный и какой-то особенный. ... Очень вкусный салат из отварной свинины, обжаренных шампиньонов, маринованных огурцов, картофеля, моркови с беконом и яйцом. Заправляется майонезом с добавлением горчицы
- 17.Тайский** **180р**
Необыкновенно вкусный, свежий и пряный салат из куриного филе, обжаренного во фритюре, микс салата, болгарского перца, грецкого ореха, черри, красного лука, заправляется кунжутным маслом и соусом сладкого чили.
- 18.Перепелиное гнездо** **150р**
Оригинальный слоеный салат из куриной грудки, болгарского перца, красного лука с соевой заправкой на основе майонеза, на подушке из Микс салата и картофеля Пай. Подается с перепелиными яичками.
- 19.Августин** **150р**
Очень популярный салат с фисташками, он не только вкусный, но и чрезвычайно полезный. ... Куриное филе, шампиньоны, помидора, карбонад, фисташки, майонез.

Блюда из рыбы

1.Лабиринт **280гр** **1100р**

Филе семги, запеченный картофель со сливочным соусом
и красной икрой.

2.Афродита **250гр** **700р**

Запеченное филе камбалы, подается с овощным салатом
и соусом «Коктейль»

3.Саксония **240гр** **700р**

Суфле из судака под сливочно-икорным соусом

4.Авантюрист **270гр** **580р**

Филе судака на коже с тимьяном и обжаренное до золотистой хрустящей
корочки, подается с обжаренным картофелем Бэби и муссом из зеленого
горошка и сезонными овощами

5.Француженка **370гр** **550р**

Филе тилапии – нежное и низкокалорийное, запеченное
под сметаной с помидорами, сыром Гауда и луком.

6. Цюрих **230гр** **650р**

Обжаренное филе судака до золотистой корочки,
подается с овощным салатом и ореховым соусом.

Блюда из говядины

Экспромт	360гр	850р
Телячья вырезка с соусом Дор-Блю, подается с запеченным картофелем «Беби».		
Атлантида	240гр	800р
Телячья вырезка с брокколи и соусом из тунца		
Пирушка	250гр	900р
Медальоны из телячьей вырезки с соусом Терияки, подаются с овощами альденте		
Парадиз	270гр	800р
Телячья вырезка грилированная, подается с тушеным картофелем в сливках со шпинатом и с соусом из карамелизированного лука		
Империял	300гр	850р
Телячья вырезка с картофельным gratenom, с добавлением сельдерея и сыра Пармезан, подается с ореховым соусом и соусом Деми- гласс		
Люля-кебаб из говядины	250гр	600р
подается с йогуртовым соусом с добавлением мяты и свежих томатов		

Блюда из птицы

1. Фюссен 380гр 450р

Куриная грудка со сливочным соусом из белых грибов и опят, подается с картофельным пюре.

2. Шенефельд 300гр 410р

Куриное филе, фаршированное Моцареллой и кабачками, запанированное в сухарях, подается с соусом из сметаны, чили и зернистой горчицы

3. Мельбурн 270гр 350р

Куриное филе с помидорами и луком под сырной шапкой

4. Котлета по киевски 340гр 390р

Самая известная киевская котлета из куриного филе со сливочным маслом и рубленой петрушкой. Подается с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом.

5. Чикен стейк 340гр 550р

Куриный стейк на гриле, подается с овощами:

баклажаны, шампиньоны, кабачки, помидора, лук красный, болгарский перец, и соусом из сливок, карри и сыра Пармезан.

Блюда из свинины

1.Трапеза	270гр	480р
Стейк из свиной шеи, со сливочно- грибным соусом и чипсами из бекона. Подается с картофельными дольками		
2.Бравадос	245гр	390р
Свиная вырезка с соусом из печеного перца с картофельными дольками.		
3.Иллюзия	200гр	360р
Сочная отбивная из свиной вырезки, запеченная с томатами под сыром Моцарелла		
4.Коктебель	250гр	520р
Свиной край на косточке, с муссом из баклажанов и картофелем Бэби		
5.Дрезден	370гр	520р
Антрекот из свинины на реберной косточке с овощным салатом и соусом из томатов в собственном соку с добавлением чеснока.		
6. Свиная шейка на углях	100гр	250р

Гарниры 100гр

Овощной	150р
Фасоль стручковая, кукуруза, лук, бекон	
Картофель по- деревенски	150р
Картофельные дольки, запеченные со специями и травами	
Овощи на гриле	150р
Болгарский перец, баклажаны, шампиньоны, помидора, лук	
Картофель Бэби	100р
Запеченный со специями и грибным сливочным соусом	
Рис с овощами	100р
Рис Басмати, болгарский перец, кукуруза, лук, специи	