

**The MOST**  
РЕСТОРАН

**MENU**



# MENU

☎ 44-16-35

## BAR MENU

### Кофе

Температура всех видов нашего кофе с добавлением молока 65°. Если Вы предпочитаете более горячий кофе, пожалуйста, сообщите нам.

Эспрессо	30	150
Американо	120	170
эспрессо/горячая вода		
Капучино	180	210
эспрессо/молоко		
Глясе	90	250
эспрессо/мороженое		
Латте	300	320
эспрессо/молоко		
Раф	300	350
Флэт Уайт	180	240
эспрессо 2X/молоко/сливки/ванильный сахар		

### Чай

Черный	500/1000	230/440
Зеленый	500/1000	230/440
Зеленый	500/1000	230/440
с жасмином		
Молочный улун	500/1000	230/440

### Добавь к чаю

Мята	10	60
Имбирь	60	60
Мед	60	60
Чабрец	1	60
Лимон	60	60
Молоко	100	70
Молоко альтернативное	100	150

### Чай фруктовый

Облепиха/манго/маракуйя	500	380
облепиха/кордиал манго-маракуйя/маракуйя		
Ананас/пандан/лайм	500	380
ананас/кордиал пандан/лайм		
Юдзу/лимон/клубника	500	380
лимон/сироп юдзу/клубника		
Таежный	500	380
травы/иван чай/ягоды		
Малина/мята	500	380
малина/мята		

### Алкогольные горячие напитки

Глинтвейн	250	300
Апельсин, лимон, яблоко, гвоздика, бадьян, корица, кардамон, мед яблочный, шпоре чернослив		

**Уважаемые гости, если у Вас аллергия на какие-либо ингредиенты, просим сообщить об этом официанту.**

# BAR MENU

## Свежевыжатый сок

Рекомендации по смешиванию соков: яблоко-морковь / апельсин-морковь / морковь-сливки / апельсин-грейпфрут

Морковный	300	340
Апельсиновый	300	340
Яблочный	300	340
Грейпфрутовый	300	340

## Лимонады

Наши лимонады самые вкусные, мы используем высокотехнологичное оборудование для очистки и газации воды сатуратор — устройство для охлаждения воды и ее насыщения углекислым газом. Именно благодаря сатуратору, на выходе мы имеем газированную воду, которая освежает, утоляет жажду и вызывает положительные эмоции.

Ежевика / клубника / гранат	1000/350	720/280
-----------------------------	----------	---------

кордиал ежевика-гранат / цитрусовый микс / содовая

Банан / Пало Санто / чиа	1000/350	720/280
--------------------------	----------	---------

кордиал банан / Пало Санто / банан / цитрусовый микс / содовая

Манго / маракуйя / клубника	1000/350	720/280
-----------------------------	----------	---------

кордиал манго-маракуйя / клубнично-цитрусовый микс / содовая

Абрикос / османтус / мандарин	1000/350	720/280
-------------------------------	----------	---------

кордиал абрикос османтус-апельсин / сироп мандарин / цитрусовый микс / содовая

Крем сода	1000/350	720/280
-----------	----------	---------

кордиал апельсин / ваниль, карамель / содовая

Фейхоа / ананас	1000/350	720/280
-----------------	----------	---------

кордиал фейхоа / ананас / цитрусовый микс / содовая

Мохито	1000/350	720/280
--------	----------	---------

лайм / мята / сахарный сироп / содовая

## Молочные коктейли

Классический	300	340
--------------	-----	-----

молоко / мороженое / сливки

## Напитки

Аква Дью газ	500	220
--------------	-----	-----

Аква Дью не газ	500	220
-----------------	-----	-----

Боржоми	500	260
---------	-----	-----

Сок в ассортименте	1000	540
--------------------	------	-----

Сок Rich стекло	220	170
-----------------	-----	-----

Rich кола	330	180
-----------	-----	-----

Rich тоник индиан	330	180
-------------------	-----	-----

Rich тоник биттер лимон	330	180
-------------------------	-----	-----

Энергетик	330	220
-----------	-----	-----

Бон аква газ	330	170
--------------	-----	-----

Бон аква не газ	330	170
-----------------	-----	-----

*Дорогие гости!*

Мы рады приветствовать вас в нашем новом ресторане The Most.

*The Most beautiful view in  
the Most beautiful place!*

*Самый красивый вид, в  
самом красивом месте!*

Ресторан The MOST — это не только отличная кухня, прекрасный вид, гостеприимный персонал, но и возможность совершить гастрономическое путешествие не покидая наш родной город.

Помимо просторной летней террасы, мы предлагаем нашим гостям воспользоваться четырьмя VIP залами: Лондон, Париж, Амстердам и Венеция. Все они оборудованы собственным гардеробом, туалетом, отличной караоке-системой и могут принять от 12 до 16 человек. Подробности резервирования вам сообщит администратор ресторана.

В нашем ресторане действует бонусная программа UDS, единая для всех ресторанов группы Брудершафт, тратьте накопленные баллы во всех заведениях нашей сети.

Желаем вам приятного отдыха.

*С любовью к вам*

*ресторан The Most*

## VIP MENU

*The Most beautiful view in  
the Most beautiful place!*

*Самый красивый вид в  
самом красивом месте!*

VIP залы ресторана The Most имеют  
возможность одновременного размещения:

ЛОНДОН — до 12 гостей

ПАРИЖ — до 16 гостей

АМСТЕРДАМ — до 12 гостей

ВЕНЕЦИЯ — до 16 гостей

Все залы оснащены оборудованием караоке,  
располагают собственным туалетом и  
гардеробом.

Условия пользования VIP залами:

\* Аренда 500 р/час, для гостей не  
являющихся пользователями дисконтной  
системы UDS ресторанов группы  
Брудершафт и 250 р/час для наших  
постоянных гостей соответственно.

\* Если сумма вашего чека составила более  
3000 рублей на одного гостя плата  
не взимается.

\* Для вашего удобства наши повара  
разработали меню для больших компаний с  
учетом национальных традиций кухонь  
мира. Блюда для компаний,  
соответствующие выбранной вами  
VIP комнаты мы приготовим заранее.

## BAR MENU

### *Виски*

Гленфиддик 12 лет 50 1490

Glenfiddich 12 Years Old Шотландия

Томинтул 10 лет 50 1490

Tomintoul 10 Years Old Шотландия

Чивас Ригал 12 лет 50 990

Chivas Regal 12 лет Шотландия

Бушмилс 50 490

Bushmills Ирландия

Уистлер Дабл Оакед 50 580

The Whistler Doble Oaked Ирландия

Джемесон 50 590

Jameson Ирландия

### *Ром*

Барсело бланко 50 390

Barcelo Blanco

Оакхарт Ориджинал 50 340

Oakheart Original

Флор Де Канья Аньехо 5 лет 50 470

Flor de Cana 5 Anejo Clasico Licorera Никарагуа

Лэйзи Додо 50 830

Lazy Dodo Single Estate

### *Мекка*

Буэн Амиго Сильвер 50 390

Buen Amigo Silver

Куэрно де Торо Бланко 100 % агава 50 440

Cuerno de Toro Blanco

### *Ликер и настойки*

Самбука 50 360

Sambuca

Бехеровка 50 420

Becherovka

Егермейстер 50 440

Jagermeister

Абсент 50 470

Absinthe

### *Вермут*

Мартини Фиеро 100 510

Martini Fiero

Мартини Бьянко 100 510

Martini Bianco

Мартини Россо 100 510

Martini Rosso

### *Дистилляты*

МУШ Тутовая 50 200

Армения

МУШ Кизил 50 200

Армения

Первогон Ржаной 50 180

Беларусь

# BAR MENU

## Пиво на кране

Коникс Хеллес 500 240

Россия Светлое 5%

Коникс Вишня 500 390

Россия вишневое Светлое 5%

Штайнброй Хеллес 500 500

Россия Светлое 0,5%

Кюрпфалцбрау Хеллес 500 500

Германия Светлое 5,1%

Зубр темное 500 500

Чехия темное 3,8%

## Пиво безалкогольное

Стелла Артуа 500 330

Россия 0%

## Органик-водка

Чистые росы 50 360

Чистые росы из ржаного зерна 50 360

## Русская водка

Налибоки 50 140

Naliboki

Хаски 50 130

Husky

Белуга 50 380

Beluga

Чайковский 50 290

## Джин

Барристер органик 50 290

Barrister organic

Бомбей Сапфир 50 640

Bombay Sapphire

Бомбей Брамбл 50 640

Bombay Bramble

## Коньяк

Рулле ВС 50 910

Rouillet VS

Рулле ВСОП 50 1200

Rouillet VSOP

Рулле Кадет ХО 50 1890

Rouillet Cadet XO

## Бренди

Арагат 50 380

Арагат 5\*

Матис 7 лет 50 330

Matisse

# VIP MENU

## Доска Лондон

2490/160гр

6740

на компанию 10 человек

Сконы сырные 500гр 500

8шт. Пирог с картофелем и сыром.

Говядина Веллингтон 450гр 2700

Говядина, шампиньоны, дижонская горчица, бекон, слоеное тесто.

Карнуэльские пироги 400гр 980

3 шт. Мякоть баранины, лук, шампиньоны, вино, чеснок, сливки, слоеное тесто.

Валлийские гренки 380гр 520

8 шт. Багет обжаренный на сливочном масле, луковый мармелад, бекон, томат, под сырным соусом с пивом.

Креветка в фило тесте 160/50гр 780

10 шт. Сладкий соус Чили.

Курица по-староанглийски 100гр 180

примерный вес 600-700гр

Запеченная курица с черносливом, яблоком, курагой, соус.

## Доска Париж

2570/100гр

6610

на компанию 10 человек

Жульен в фило тесте 300гр 600

бшт. куриное филе, лук, шампиньоны, сливки сыр, фило тесто.

Террин мясной 700гр 2100

Свинина, куриная печень, фисташки, лук жареный, коньяк, мускатный орех, бекон подается с соусом.

Паштет из куриной печени 400гр 1000

10шт. багет, паштет с куриной печени, луковый мармелад.

Профитроли 520гр 2000

20шт.

- с лососевой рыбой, творожный крем

- с сельдью, творожный крем, яблоко, лук, дижонская горчица.

Картофель пай с сыром и курицей 450гр 550

6 шт.

Круасаны 200гр 360

бшт.

# VIP MENU

*Доска Венеция* 3720гр 8676  
на компанию 10 человек

*Рулет Паркетта* 100гр 184  
Примерный вес 1300-1400гр Свиная брюшина, специ.

*Брускетта с лососевой рыбой* 280гр 1600  
бшт. Авокадо, сыр творожный, лосось, багет.

*Брускетта с ростбифом* 240гр 850  
бшт. Багет, руккола, соус Песто, вяленые томаты, Ростбиф.

*Фокачча с овощным салатом* 350гр 700  
Руккола, томат, Фета, соус Песто.

*Рулеты Пармеджано* 800гр 1450  
10шт. Баклажан, сыр Моцарелла, томатный соус.

*Медальоны Сальтибока* 250гр 900  
8шт. свиная вырезка, бекон, шалфей.

*Палента с сыром Фета* 400гр 600  
8шт. Кукурузная мука, молоко, сыр фета.

*Доска Амстердам* 3830/200гр 7210  
на компанию 10 человек

*Kip met hoisipsaus* 500гр 1200  
8шт. Куриное филе, болгарский перец, соус ореховый.

*Крокеты мясные* 400гр 690  
10шт. фарш свино-говяжий, сыр, сухари, соус.

*Киббелинг* 400гр 1200  
Рыба Треска в пивном кляре.

*Рокворст из свинины* 500гр 1800  
Свинина, мускатный орех, чеснок, вяленые томаты, коньяк, соус.

*Рокворст из курицы* 500гр 950  
Курица, жареный лук, сыр, специя, соус.

*Голландские пирожки* 250гр 670  
10шт. Слоеное тесто, жареная капуста, лук.

*Стамппот* 400гр 700  
4шт. Картофель, сыр, маслины, чеснок, майонез, томат, жаренная квашенная капуста.

**Данная брошюра является рекламной.  
Все цены указаны в рублях.  
Оригинал меню заверенный подписью  
руководителя и печатью находится  
на информационной доске потребителя.**

# ВИННАЯ КАРТА

## Розовые вина

Домен Лаффит Кот де Гасконь 750 3100  
розовое сухое, Франция

Розе д'Анжу 750 3100  
розовое полусладкое, Франция

## Красные вина

Алла Мода Примитиво 750 2630  
красное сухое, Италия

Палаццо Нобиле Кьянти Ризерва 750 3700  
красное сухое, Италия

Боккантино Монтепульчано 750 5100  
д'Абруццо Ризерва  
красное сухое, Италия

Амароне дела Вальполичелла Пра 750 20590  
красное сухое, Италия

## Вина по бокалам

### Игристые вина России

Шато Тамань Эритаж 125 233  
белое сухое, Краснодарский край

### Вина России

Тост Тамады 125 220  
белое полусладкое, Краснодарский край

Анима Пино Гриджио 125 263  
белое сухое, Краснодарский край

Урбан Сан Мерло 125 310  
красное сухое, Краснодарский край

### Вина ближнего зарубежья

Киндзмараули 125 350  
красное полусладкое, Грузия

Алазанская долина 125 315  
белое полусладкое, Грузия

### Плодовое вино

Гранатовое 125 315  
полусладкое, Армения

Ежевичное 125 315  
полусладкое, Армения

### Игристые вина

Пиджиато Ламбруско бьянко 125 333  
белое полусладкое, Италия

### Розовые вина

Домен Лаффит Кот де Гасконь 125 517  
розовое сухое, Франция

Розе д'Анжу 125 517  
розовое полусладкое, Франция

### Красные вина

Алла Мода Примитиво 125 440  
красное сухое, Италия

# ВИННАЯ КАРТА

## Посвящение

Мы верим в свое правое дело. И уверены, что Россия может дать мировой барной культуре гораздо больше, чем просто водку да избитые картины с пьяными медведями. Наша миссия - изменить культуру потребления отечественных крепких напитков и вина, ровно как и изменить имидж русских напитков в мире.

## Христианские вина России

Шато Тамань Эритаж	750	1390
--------------------	-----	------

белое сухое, Краснодарский край

Хай Бей Экстра Брют	750	1890
---------------------	-----	------

белое сухое, Краснодарский край

## Вина России

Тост Тамады	750	1300
-------------	-----	------

белое полусладкое, Краснодарский край

Анима Пино Гриджио	750	1570
--------------------	-----	------

белое сухое, Краснодарский край

Урбан Сан Рислинг	750	1640
-------------------	-----	------

белое сухое, Краснодарский край

Хай Руф Саперави	750	1600
------------------	-----	------

красное сухое, Краснодарский край

Урбан Сан Мерло	750	1810
-----------------	-----	------

красное сухое, Краснодарский край

## Вина ближнего зарубежья

Киндзмараули	750	2100
--------------	-----	------

красное полусладкое, Грузия

Алазанская долина	750	1490
-------------------	-----	------

белое полусладкое, Грузия

## Плодовое вино

Гранатовое	750	1880
------------	-----	------

полусладкое, Армения

Ежевичное	750	1880
-----------	-----	------

полусладкое, Армения

## Вина всего мира Шампанское

Вдова Клико Брют	750	21000
------------------	-----	-------

белое сухое, Франция

## Христианские вина

Пиджиато Ламбруско бьянко	750	1990
---------------------------	-----	------

белое полусладкое, Италия

Тинтонелли Просекко	750	3300
---------------------	-----	------

белое сухое, Италия

## Белые вина

Алла Мода Пино Гриджо	750	2630
-----------------------	-----	------

белое сухое, Италия

Така Совиньон Блан	750	5530
--------------------	-----	------

белое сухое, Новая Зеландия

Пти Шабли Ролан Лавантюро	750	10100
---------------------------	-----	-------

белое сухое, Франция

# MENU

Деловые обеды 450 руб.

12-15 часов

Понедельник - Русская

Салат Винегрет	150гр
----------------	-------

Картофель, свекла, морковь, квашеная капуста, соленый огурец, зеленый горошек, растительное масло.

Щи	300гр
----	-------

Овощи, мясо курицы, сметана.

Блинчики	150гр
----------	-------

С мясом курицы, грибы шампиньоны, сметана.

Компот	200гр
--------	-------

Вторник - Французская

Салат Париж	150гр
-------------	-------

Свежие овощи - капуста, свекла, морковь, лук маринованный, картофель жареный, куриное филе, заправка майонез.

Сен-Жермен	300гр
------------	-------

Гороховый суп с копченой свиной грудинкой.

Côtelette de volaille	120/150гр
-----------------------	-----------

Куриное филе фаршированное сливочным маслом, сыром, панированное в сухарях. Подается с отварным картофелем и сливочным соусом.

Компот	200гр
--------	-------

Среда - Белорусская

Салат Минский	150гр
---------------	-------

Картофель отварной, капуста соленая, шампиньоны, лук. Заправка майонез.

Суп с клецками	300гр
----------------	-------

Нежные мучные клецки с отварной курицей и овощами, зелень.

Купаты с отварным картофелем	120/100гр
------------------------------	-----------

Куриные купаты, отварной картофель, сливочное масло, зеленый лук.

Компот	200гр
--------	-------

Четверг - Испанская

Салат Мадрид	130гр
--------------	-------

Куриное филе, томаты, сухари, огурец свежий, грецкий орех, маслины, болгарский перец, заправка майонез, кетчуп.

Суп Ла-Корунья	300гр
----------------	-------

Куриное филе, колбаса в/к, огурец соленый, квашеная капуста, лук, картофель, маслины, томат паста, сметана, лимон.

Сарагоса	120/100гр
----------	-----------

Куриная ножка фаршированная грибами шампиньонами, подается с рисом и соусом сладкий Чили.

Компот	200гр
--------	-------

Пятница - Украинская

Салат Хутор	150гр
-------------	-------

Картофель, куриное филе, морковь, зеленый горох, огурцы, лук, заправка майонез.

Борщ	300гр
------	-------

Картофель, лук, свекла, морковь, курица, подается со сметаной и зеленью.

Котлета Селянская	250гр
-------------------	-------

Свинина, говядина, картофельное пюре, грибной соус.

Компот	200гр
--------	-------

# MENU

## Холодные закуски

Мясное ассорти 340/80гр 1500

Куриный рулет с сыром Гауда, буженина из свинины, язык говяжий, ростбиф говяжий, горчица, хрен.

Рыбное ассорти 250/50гр 1950

Семга слабосоленая, копченый тунец, копченая масляная рыба, лимон, масла ны.

Сырное ассорти 380/70гр 2700

Сыры местного производителя -ЧЕСТНЫЙ СЫР  
Лангр мягкий сыр из коровьего молока с белой плесенью, подается с коньяком или кальвадосом, Белпер Кнолле - Швейцарский сыр из коровьего молока в обсыпке из черного перца, Шропшир Блю - Английский сыр с благородной плесенью, из коровьего молока. Масдам Голден Чиз, Грюйер — твердый швейцарский сыр,мед, грецкий орех, микрозелень.

Овощи свежие 500гр 550

Томат, огурец, перец, зелень, масланы.

Копченое плато 300гр 950

Сыровяленая куриная грудка, Суджук, копченая корейка, окорок, сыр Чечел, чипсы.

Форшмак с гренками 150/160гр 450

Сельдь слабосоленая, яблоко свежее, лук репчатый, сливочное масло, гренки ржаные, горчица зерновая.

Сало 100/80/60гр 350

Копченое, соленое, горчица, гренки, зеленый лук, красный лук.

Сельдь малосоленая 100/100/30гр 350  
с печеным картофелем и луком

Разносолы 400гр 700

Квашенные огурцы, томаты, маринованные грибы шампиньоны, маринованная капуста, зеленый лук,растительное масло.

## К пиву

Гренки 150/50гр 250

Ржаные гренки, обжаренные во фритюре. Подаются с чесночным майонезом.

Креветки жареные 150гр 700

Креветки в панцире, обжаренные с чесноком, острым красным перцем. Лимон.

Хвосты тигровых креветок в сливках 150гр 900

Очищенные хвосты тигровых креветок,обжаренные с чесноком в сливках. Лимон.

Гвозди 200гр 470

Обжаренное куриное филе в сухарях с добавлением кунжута, подается с острым соусом.

Набор к пиву 150гр 400

Ассорти из вяленой рыбы.

Килька хрустящая 200гр 350

Килька, обжаренная во фритюре, зелень.

Сырные палочки 200гр 370

Сыр Гауда в панировке из сухарей обжаренный во фритюре

Куриные крылья 400гр 560

Куриные крылья в панировке из крахмала обжаренные во фритюре, подаются с соусом сладкий Чили.

# BAR MENU

## Уют сеты

Мис кос кокос 6 штov 640

водка/пина колада микс/кокос/цитрусовый микс

Маугли 6 штov 640

водка/кордиал ежевика/малина, клубника/цитрусовый микс

Ягодка 6 штov 640

водка/кордиал манго-маракуйя/личи/лайм/цитрусовый микс

Жвачка 6 штov 640

водка/сироп бабл гам/маракуйя/цитрусовый микс

Поп корн 6 штov 640

водка/сироп поп корн/цитрусовый микс/сливки/поп корн

Взрывной апельсин 6 штov 640

водка/лимончелло/апельсин/мандарин/ваниль/цитрусовый микс

Легучий шотландец 6 штov 790

виски/кордиал ваниль/саган дайля/сок яблочный /цитрусовый микс

## Рукобворные настойки

Маракуйя-лайм 50 170

на основе водки/маракуйя/лайм/сахар

Абрикос 50 170

на основе водки/абрикос/сахар

Малина 50 170

на основе джина/малина/сахар

Ананас-лемонграсс 50 170

на основе водки/ананас/лемонграсс/сахар

Фейхоа 50 170

на основе водки/фейхоа/сахар

Земляника 50 170

на основе водки/клубника/земляника/сахар

Арбуз 50 170

на основе водки/арбуз/сахар

Лимончелло 50 170

на основе зернового спирта/лимон

Банан-Пало Санто 50 190

на основе рома/банан/ Пало Санто/сахар

Ежевика-гранат 50 190

на основе водки/ежевика/гранат/сахар

Медовая 50 190

на основе виски/мед цветочный

Хреновуха 50 170

на основе водки/хрен/сахар

## Суета Сангрия

Испанский среднеалкогольный напиток на основе вина (чаще — красного) с добавлением кусочков фруктов, ягод, сахара, газированной воды

**Крепость 4,5. Если хочешь по крепче, добавь бренди Матис 50мл 330р**

Сангрия на красном вине 1000/300 1200/480

тихая /расслабляющая  
красное сухое вино/кордиал земляника/апельсин/лимон/содовая

Сангрия на белом вине 1000/300 1200/480

тихая /расслабляющая  
яблоко/лайм/мята/маракуйя/личи/цитрусовый микс

Сангрия игристая тропики 1000/300 1700/560

игристая /веселая  
игристое вино сухое/кордиал маракуйя/ананас/пандан/семена чиа



# BAR MENU

## Коктейли

Барбара спритц 270 470  
клубничный джин/кордиал смородина/пюре маракуйя/  
пенка/содовая

Затерянный остров 270 460  
ром/кордиал банан Пало санто/абрикос/османтус/  
цитрус микс/газовые пузырьки

Зеро 155 470  
бурбон красный/вермут/ликер шоколад/вишня/азиатская мята

Апероль спритс малина 190 580  
апероль/кордиал малина/игристое/содовая/малина

Ботанический сад 120 480  
джин/кордиал малина/черемуха/личи/пенка/содовая

Корн стар мартини 155 480  
ванильная водка/кордиал маракуйя/сироп поп корн/  
игристое/поп корн

Dr. Pepper Куба Либре 220 480  
ром/вишня/кола/лайм

Сингапурский слинг 180 480  
джин/ликер апельсиновый/сироп вишня/  
ананасовый сок/цитрусовый микс

Бабл гам 155 480  
водка/сироп бабл гам/апельсин/цитрусовый микс/пенка

Яркое солнце 230 470  
бренди/абрикос/сироп мандарин/цитрусовый микс

Марго 115 470  
текила/кордиал ежевика/лайм микс/гранат/карамель

Шампань колада 150 450  
кокосовый ром/ананасовое шампанское

Ром тоник 215 470  
ром/мандариновый тоник

Белый Лонг айленд 260 770  
водка/ром/джин/текила/апельсиновый ликёр/банан Пало санто/  
личи/содовая/цитрусовый микс/лайм

Цитрусовый физз 250 480  
ликёр лимончелло/сироп апельсин/ваниль/лимон/содовая

Атлантика 270 470  
джин/кордиал чёрная смородина/копчёная груша/тоник

На драйве 120 480  
виски/сироп поп корн/чёрная смородина/цитрусовый микс

## Коктейли. Классика

Апероль спритц 190 590  
апероль/игристое/содовая/апельсин

Лонг айленд айс ти 220 700  
водка/ром/джин/текила/апельсиновый ликёр/лимон/кола

Негрони 90 600  
кампари/красный вермут/джин

Пина Колада 250 600  
ром/пина колада микс/сливки

# MENU

## Тёплые закуски

Брускетта 160гр 470  
с хвостами тигровых креветок  
Очищенные хвосты тигровых креветок обжаренные в соусе чили,  
Чиабатта, соус Гуакамоле.

Мидии запеченные с сыром 150гр 750  
Мидии киви запеченные с сыром Гауда, чесноком и майонезом.

Мидии чилийские Блю Чиз 300гр 750  
Сливки, Дор Блю, вино белое, чеснок, тимьян, поджаренный хлеб.

Брускетта с овощами и рыбой 240гр 470  
Рыба из семейства лососевых, слабосоленая, чиабатта, томат свежий,  
сыр фета, лук, соус Песто.

Брускетта с рыбой и яйцом Пашот 190гр 470  
Слабосоленая рыба семейства лососевых, Чиабатта, яйцо Пашот куриное,  
соус Гуакамоле.

Брускетта с ростбифом 200гр 470  
Ростбиф говяжий, Чиабатта, сыр Фета, соус Песто,  
соус Бальзамик, вяленые томаты.

Язык с овощами 240гр 700  
Язык говяжий, обжаренные овощи: баклажан, шампиньон, болгарский  
перец, красный лук, чеснок, соевый кисло-сладкий соус, кунжут.

Наггетсы 200гр 450  
Куриное филе в сухарях. Подаются с сырным соусом.

Чебуреки 200гр 450  
Фарш свинина говядина, соус томатно имбирный.

## Супы

Уха сборная 400гр 600  
Семга, судак, треска, картофель, зелень,  
томат, лимон, черный перец.

Борщ 400гр 500  
Язык говяжий, говядина, овощи. Подается с черным хлебом,  
копченым салом, горчицей, сметаной, зеленью.

Куриная лапша 400гр 350  
Куриное филе, лапша, зелень, морковь,  
яйцо куриное, черный перец.

Сливочный с морепродуктами 400гр 700  
Кальмар, хвост тигровой креветки, мидия в раковине,  
рыба семейства лососевых, лук порей, чеснок,  
вино белое, сливки, томат, рис Басмати, паста Том Ям.

Солянка 400гр 550  
Язык говяжий, говядина отварная, окорок копченый свиной,  
колбаса в/к, овощи, томат паста, маслины, лимон, зелень, сметана.

Окрошка Мясная 400гр 520  
Огурец, редис, картофель отварной, говядина отварная, окорок  
свиной копченый, яйцо, зелень, соус хрен, горчица, сметана,  
заправка на выбор квас покупной, кефир.

Окрошка Рыбная 400гр 550  
Огурец, редис, картофель отварной, балык масляной рыбы, тунец  
холодного копчения, яйцо, зелень, соус хрен, горчица, сметана.  
Заправка на выбор квас покупной, кефир.

**Время приготовления блюд от 40 мин. и выше,  
в зависимости от загрузки кухни.**

# MENU

## Салаты

**Баклажаны с овощами** 230гр 460

Баклажан фри, томат свежий. Огурец свежий, чеснок, зелень, кинза. Заправка остро-сладкая.

**Цезарь с куриной грудкой** 250гр 630

Обжаренное куриное филе, сухари с добавлением паприки и чеснока. Сыр Пармезан, салат Айсберг и Романо, свежий томат, томат Черри, соус Цезарь-майонез, анчоус, чеснок, зернистая горчица, лимон.

**Салат из копченой утиной грудки** 210гр 700

Сырокопченая утиная грудка, руккола, сыр мацарелла, томаты Черри, вяленые томаты, соус манго-Чили.

**Цезарь с семгой** 240гр 700

Семга слабосоленая, сухари с добавлением паприки и чеснока. Сыр Пармезан, салат Айсберг и Романо, свежий томат, томат Черри, жаренная морская капуста, кунжут, соус Цезарь-майонез, анчоус, чеснок, зернистая горчица, лимон.

**Цезарь с креветками** 240гр 700

Хвосты тигровых креветок обжаренные в соусе Чили. Сухари с добавлением паприки и чеснока. Сыр Пармезан, салат Айсберг и Романо, свежий томат, томат Черри, жаренная морская капуста, кунжут, соус Цезарь-майонез, анчоус, чеснок, зернистая горчица, лимон.

**Греческий** 300гр 470

Томат свежий, огурец свежий. Болгарский перец свежий, сыр Фета, красный лук, маслины, лист салата. Заправка оливковое масло, сок лимона.

**Салат с Ростбифом** 200гр 600

Ростбиф из говядины, картофель Черри обжаренный в растительном масле, микс салат, красный лук, вяленые томаты, редис, заправка устричный соус и пряное масло.

**Ман** 260гр 650

Говядина отварная, огурец свежий, сыр Пармезан, лук маринованный, лист салата, аджика, майонез.

**Томаты с сыром Моцарелла** 310гр 700

Томат свежий, руккола, сыр Моцарелла, заправка соус Песто, кедровый орех.

**Салат из говядины** 190гр 900

Обжаренная вырезка говядины, томат Черри, сыр Пармезан, микс салата, сок лимона, чеснок, соус Чили и соевый.

**Волжский** 230гр 500

Обжаренная свинина, маринованный корнишон, корейская морковь, зеленый горох, картофель пай, микс-салат, заправка майонез.

**Бриз** 200гр 700

Айсберг, руккола, тигровые креветки, мидии маринованные, щупальца кальмаров маринованные, томат Черри, соус Чили, соус из вяленых томатов, сыр Пармезан.

# MENU

## Десерты

**Чизкейк** 100гр 380

Песочный корж, суфле из творога и сливок с добавлением клубничного джема.

**Морковный торт** 150гр 480

Бисквитное тесто с добавлением свежей моркови, корицы, мускатный орех, молотый имбирь, изюм, грецкий орех, ром, сливочно-творожный крем.

**Анна Павлова** 280гр 600

Бизе, сезонные ягоды, творожно-сливочный крем.

**Мильфей** 340гр 500

Слоеное тесто, творожно сливочный крем, ягода в соусе.

**Мороженое ванильное** 150гр 350

**Пломбир**

**Мороженое шоколадное** 150гр 360

**Пломбир**

**Воздух** 150гр 600

Белок, сахар, ягодное пюре, ягода, сырный крем, фисташки, сахарная Пишмание.

**Волга** 240гр 550

Профитроли с кремом из сливочного масла и сгущенного молока. Подается с карамельным соусом.

**Время приготовления блюд от 40 мин. и выше,  
в зависимости от загрузки кухни.**

# MENU

## Соусы

Соус Перечный	50гр	120
Сливки, черный перец, соус Деми Глясс.		
Соус сырный Дор-Блю	50гр	120
Сливки, сыр Дор Блю.		
Соус Имбирно-томатный	50гр	90
Томаты в собственном соку, корень имбиря, мед.		
Соус Чесночный майонез	50гр	90
Майонез, чеснок, укроп, черный перец.		
Соус Сладкий Чили	50гр	100
Соус Барбекю	50гр	100
Соус Сырный	50гр	100
Кетчуп	50гр	70

## Гарниры

Картофельное пюре	150гр	150
Картофель Фри	150гр	160
Рис Басмати с овощами	150гр	220
Рис, овощи: болгарский перец, лук, морковь, грибы шампиньоны.		
Картофель Чери	150гр	160
Картофель обжаренный во фритюре с чесноком.		
Овощи гриль	260гр	430
Болгарский перец, баклажан, кабачок, шампиньоны, томат.		

## Фрукты

Яблоко	100гр	70
Апельсин	100гр	50
Виноград	100гр	180
Банан	100гр	80
Груша	100гр	120
Киви	100гр	140
Грейпфрут	100гр	70
Лимон	100гр	70
Малая хлебная корзина	120гр	130
Большая хлебная корзина	200гр	180

# MENU

## Вторые блюда

### Птица

Голень индейки	200/150/80гр	990
Томленая в темном пиве голень индейки с добавлением соевого соуса, чеснока и тимьяна. Подается с запечённым картофелем и сливочно-клюквенным соусом.		

Куриная грудка с пюре из зеленого гороха	130/150/100гр	730
Обжаренное куриное филе, подается с пюре из зеленого горошка и томатной сальсой - чеснок, кинза, оливковое масло, свежий томат, перец Чили.		

Волжская котлета	250/150/80гр	720
Рубленное мясо курицы фаршированное сливочным сыром, подается с картофельным пюре и салатом из свежих овощей, соус сливочный с зернистой горчицей.		

### Свинина

Бифштекс с яйцом Пашот	240/120/50гр	780
Рубленая свинина, лук, свиной бекон, яйцо куриное. Подается с обжаренным картофелем и шампиньонами, соус Деми Глясс.		

Свинина в соусе сладкий Чили	350гр	700
Свинина обжаренная в кляре, обжаренные альденте овощи - баклажан, кабачок, болгарский перец, лук, заправка соусом сладкий Чили.		

Стейк из свиной шеи	150/180/150гр	800
Обжаренная свиная шея под соусом барбекю, подается с картофелем чери, жареной квашеной капустой. Соус сливочно-горчичный.		

Свинина с овощами и пастой Ризони	210/150гр	700
Обжаренная свиная шея, лук, перец болгарский, баклажан, с соусом сладкий Чили. Подается с пастой Ризони, шампиньонами и сливочным соусом.		

### Говядина

Ребро быка	100/50гр	490
Примерный вес 300-400гр, цена дана за 100гр. Ребро мраморной говядины запеченое под соусом Демиглас, подается с картофелем гратен, специя мускатный орех.		

Бефстроганов	150/220гр	1200
Обжаренная говяжья вырезка, лук, шампиньоны, сливки. Подается с картофельным пюре, соленый огурец.		

Язык говяжий с пюре	100/170/50гр	900
Язык обжаренный, подается с картофельно сырным пюре. Соус сливки, хрен.		

Требуха	350гр	700
Жаренная с луком, сливками и грибами.		

Оссобуко	100/50гр	600
Примерный вес 300-350гр, цена дана за 100гр. Томленая говяжья голяшка на кости с овощами - морковь, лук репчатый, стебель сельдерея, с добавлением чеснока, розмарина и белого сухого вина, подается с хрустящей Чиабатой.		

Медальоны из говядины	100/160гр	1200
Обжаренная вырезка говядины подается овощи гриль-томат, лук красный, болгарский перец, картофель и грибы, соус Песто.		

**Время приготовления блюд от 40 мин. и выше, в зависимости от загрузки кухни.**

# MENU

## Стейки

Стейк Стриплойн 100гр 650

Вес уточняйте у официанта.

Рибай 100гр 900

Вес уточняйте у официанта.

Миньон 100гр 650

Вес уточняйте у официанта.

Цена стейка дана за 100гр в сыром виде, прожарка по вашему желанию.

## Рыба

Лосось с кускусом 120/150/50гр 1400

Обжаренное филе лосося маринованное в горчице и соевом соусе с добавлением меда. Подается с гарниром из кус куса и обжаренных овощей, соус рыбный мусс.

Щучьи котлеты 140/150/50гр 750

Обжаренные щучьи котлеты с жареным луком, подаются с картофельным пюре и сливочным грибным соусом, зелень.

Треска с овощами 350гр 800

Обжаренное филе трески. Подается с обжаренными овощами: брокколи, цветная капуста, мини морковь и соусом сливки икра Масаго.

Судак 150/80/20гр 850

Обжаренное филе судака, с овощным салатом, ореховый соус.

Карп в соусе сладкий Чили 100гр 360

Обжаренное филе карпа в кисло-сладком соусе. Примерный вес рыбы от 1000гр.

Карп в сливочном соусе 100гр 360

Обжаренное филе карпа подается с сливочным соусом и луком порей. Примерный вес рыбы от 1000гр.

Дорадо 190/120гр 1150

Запеченная Дорадо с тимьяном, подается с запеченными овощами - брокколи, цветная капуста, болгарский перец, томат Черри, соус Песто.

## Баранина

Края ягнёнка 100гр 650

Примерный вес 300-400гр. Обжаренные края баранины с розмарином, подается с пшеничной лепешкой, овощным салатом, имбирно-томатный соус.

Плескавица 450гр 1100

Рубленое мясо баранины, фаршированное сыром, запекается с овощами под слоенным тестом.

Тушеная баранья шея 200/150гр 1290

Баранья шея на кости тушеная в большом количестве лука, чеснока, розмарина с добавлением белого сухого вина. Подается с запеченным фаршированным баклажаном с грибами, болгарским перцем, луком, чесноком, соевым соусом.

## Сковороды

Куриное Фрикасе с картофелем 400гр 630

Куриное филе, лук, шампиньоны, картофель чери, чеснок, томат маринованный.

Нельсон 350гр 800

Обжаренное филе судака с луком, запекается с картофелем, томатами, соевым соусом и сливками, сыр.

Охотничья 330гр 600

Обжаренные картофельные дольки, свиная шея, копченые охотничьи колбаски, лук, шампиньоны, солёности

# MENU

## Паста и ризотто

Паста с морепродуктами 300гр 800

Фетучини, креветки, кальмары, мидия в ракушке. Томат Черри, сыр Пармезан, сливочный соус.

Паста Карбонара 250гр 470

Спагетти, обжаренный бекон с добавлением сливок, куриного желтка и сыра Пармезан.

Паста с говядиной 250гр 750

Обжаренная вырезка говядины с луком, чесноком, с добавлением белого вина, сливок, сыра Пармезан, томаты в собственном соку, паста Фетучинни, томат Черри, с добавлением трюфельного масла.

Ризони с курицей 330гр 500

Паста Ризони с обжаренным куриным филе, вино, сливки, чеснок, сыр Пармезан.

## Блюда из теста

Пиде с мясом 400гр 750

Тесто дрожжевое, мясной фарш - говядина, свинина, томаты в собственном соку, томатный соус, томат Черри, сыр Моцарелла, сыр Хауми

Пицца пеперони 450гр 700

Тесто дрожжевое, томатный соус, пеперони, сыр Моцарелла.

Пицца 4 сыра 530гр 750

Тесто дрожжевое, сливки, вино, сыр моцарелла. Сыр Гауда, сыр Дор Блю, сыр Пармезан.

Пицца с ростбифом 500гр 800

Тесто дрожжевое, томатный соус, томаты свежие, вяленые томаты, ростбиф, руккола, соус Бальзамик.

Пицца Морская 530гр 1100

Тигровые креветки, кальмар, мидии, щупальца кальмара, томат Черри, сыр Моцарелла, сливочный соус, тесто.

Пицца Пивная 490гр 900

Копченый тунец, масляная рыба, семга соленая, руккола, сыр Моцарелла, томат, соус сливочный, соус Песто, тесто.

Пицца Мясная 520гр 850

Колбаса Пиперонни, окорок копченый, шампиньоны, сыр Моцарелла, томат Черри, руккола, соус томатный, тесто.

Пицца Груша с сыром Дор Блю 520гр 850

Сыр Дор Блю, груша, грецкий орех, соус сливочный, тесто.

Пицца Маргарита 490гр 850

Сыр Моцарелла, томат, соус Песто, соус томатный, тесто.

Пицца Копченая утка 520гр 990

Сыр Моцарелла, вяленый томат, свежий томат, руккола, филе копченой утки, соус томатный, тесто.

## Соус на выбор

Горчица зерновая 70

Горчица классика 40

Имбирно томатный 90

Кетчуп 70

**Время приготовления блюд от 40 мин. и выше, в зависимости от загрузки кухни.**