

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ БЛАГОРОДНЫХ СЫРОВ пармезан, дор-блю, ларец, камамбер, мед, орехи 🕒 200/50 📏 46/46/40 🍴 749	950 Р
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ подается с рукколой и сыром пармезан 🕒 1/150 📏 23/29/1 🍴 352	460 Р
РОСТБИФ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ подается с соусом «Вителло тонато» 🕒 100/50 📏 21/20/12 🍴 275	630 Р
БУЖЕНИНА ШПИГОВАННАЯ С ДВОЙНОЙ ГОРЧИЦЕЙ 🕒 200/50 📏 27/67/5 🍴 744	690 Р
ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ РАЗВАРНОЙ СО СЛИВОЧНЫМ ХРЕНОМ 🕒 100/50 📏 25/19/6 🍴 294	500 Р
ДОМАШНЕЕ САЛО С ГРЕНКАМИ И РЮМКОЙ НАСТОЙКИ 🕒 100/50/40 📏 4/102/17 🍴 1096	430 Р
СЕМГА ШЕФ-ПОСОЛА С ЧИАБАТТОЙ И СЫРОМ КРЕМ-ЧИЗ 🕒 100/60/50 📏 30/23/27 🍴 437	750 Р
СЕЛЬДЬ СЛАБОГО ПОСОЛА С КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ 🕒 100/100/50 📏 17/17/20 🍴 298	350 Р
БУКЕТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНИ огурцы, томаты, перец, зелень 🕒 1/300 📏 1/0.1/4 🍴 20	400 Р
СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ корнишоны, томаты черри, чеснок маринованный, капуста квашеная, грузди 🕒 1/350 📏 3/3/10 🍴 76	450 Р

БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

МИКС-САЛАТ С РОСТБИФОМ И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ с подкопченным сыром крем-чиз 🕒 1/250 📏 32/38/35 🍴 609	580 Р
ВЕНГЕРСКИЙ СУП-ГУЛЯШ подается в бородинском хлебе 🕒 1/350 📏 21/16/10 🍴 269	500 Р
СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В СТИЛЕ «ДЖЕК ДЭНИЭЛС» 🕒 270/50 📏 31/66/15 🍴 785	700 Р
РУЛЬКА ЯГНЁНКА томленая в апельсиновом соусе с овощами гриль 🕒 300/120/40 📏 59/41/22 🍴 654	1500 Р

СУПЫ

БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ подается с бородинским хлебом, сметаной и смальцем 🕒 350/40/40 📏 15/44/16 🍴 523	350 Р
ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С ГРЕНКАМИ из шампиньонов и картофеля 🕒 350/20 📏 17/31/44 🍴 526	360 Р
СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ со сметаной и лимоном 🕒 300/25/10 📏 26/37/10 🍴 480	350 Р
УХА «ВОЛЖСКАЯ» С СУДАКОМ с картофелем, луком и морковью 🕒 1/350 📏 22/2/13 🍴 153	365 Р
ПРЯНЫЙ КРЕМ-СУП ИЗ ПЕЧЁНОЙ ТЫКВЫ с тигровыми креветками 🕒 350/30 📏 33/51/84 🍴 572	420 Р
КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ с куриной грудкой и яйцом 🕒 1/350 📏 17/2/14 🍴 227	250 Р

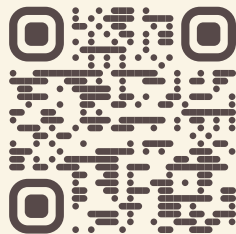
САЛАТЫ

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ свежие огурцы, томаты черри, болгарский перец, листья салата, оливки, маслины, сыр фета, зелень, заправка «Винегрет». 🕒 1/290 📏 11/33/12 🍴 391	420 Р
САЛАТ С АВОКАДО И ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ авокадо, обжаренные креветки, руккола, томаты черри, кедровые орешки, заправка на основе оливкового масла и цитрусов 🕒 1/220 📏 12/45/30 🍴 526	600 Р
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ салат айсберг, курица, пармезан, томаты черри, слайсы из подсушенной чиабатты, анчоусная заправка 🕒 1/230 📏 26/31/11 🍴 421	420 Р
САЛАТ С ОБЖАРЕННЫМ ЛОСОСЕМ листья салата, лосось, авокадо, вяленые томаты, пикантная заправка 🕒 1/250 📏 15/36/14 🍴 455	620 Р
САЛАТ ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ листья салата, томаты черри, сыр фета, баклажаны, соус «Сладкий чили» 🕒 1/220 📏 13/36/16 🍴 434	450 Р
ОЛИВЬЕ С СЁМГОЙ ШЕФ-ПОСОЛА И КРАСНОЙ ИКРОЙ картофель, свежий огурец, сёмга, яйцо, морковь, зеленый горошек, красная икра, домашний майонез 🕒 1/250 📏 15/20/17 🍴 312	550 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ХРУСТЯЩИЙ ДРАНИК С СЁМГОЙ ШЕФ-ПОСОЛА С ПОДКОПЧЕННЫМ СЫРОМ КРЕМ-ЧИЗ 🕒 150/40/30 📏 16/21/20 🍴 335	500 Р
ПИКАНТНЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ С СОУСОМ ВВQ 🕒 300/50 📏 65/33/40 🍴 727	600 Р
ЖАРЕНый СУЛУГУНИ В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ 🕒 100/50 📏 23/25/5 🍴 339	500 Р
ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ С СОУСОМ «ДОР-БЛЮ» 🕒 150/50 📏 20/15/69 🍴 492	250 Р
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ с соусом «Сладкий чили» 🕒 150/40 📏 6/34/80 🍴 730	300 Р
КОЛЬЦА КАЛЬМАРА В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ с соусом «Тар-тар» 🕒 150/40 📏 30/47/6 🍴 520	550 Р

ПЕРЕХОДИТЕ ПО QR-КОДУ
И ПОЛУЧИТЕ БОЛЬШЕ ИНФОРМАЦИИ
У НАС НА САЙТЕ



Горячие блюда		
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ с картофельным кремом 150/200 36/13/41 420		
ФИЛЕ МИНЬОН с перечно-горчичным соусом и овощами гриль 120/150/40 52/13/2 470		
СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ приготовленный по технологии «су-вид» с картофельными дольками и овощным соте с соусом «Сальса» 150/150/40 38/70/37 970		
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ ТОМЛЁНЫЕ В СОУСЕ С КРАСНЫМ ВИНОМ подаются с картофельным пюре 120/200 58/32/31 677		
КУРИЦА В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ с овощами и рисом 100/150 17/11/52 374		
СТЕЙК ИЗ СЁМГИ на пюре из шпината с томатами черри 100/150 31/35/23 530		
СУДАК ЖАРЕНЫЙ с тёплым салатом в горчичном соусе 100/150 26/28/24 452		
ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ с картофельным кремом и щучьей икрой 120/200/40 58/34/19 383		
Гарниры		
КАРТОФЕЛЬ ФРИ, КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 1/150 6/11/43 243		
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 1/200 7/11/53 266		
СПАГЕТТИ с оливковым маслом 1/150 7/11/47 318		
ОВОЩНОЕ СОТЕ кабачки, баклажаны, болгарский перец, красный лук 1/150 2/0/10 51		
ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ С ЧЕСНОКОМ 1/150 5/1/7 59		
Паста		
С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ в сливочном соусе 1/350 34/38/41 663		
КАРБОНАРА в сливочном соусе с беконом и пармезаном 1/350 23/46/41 723		
С ГОВЯДИНОЙ И ВЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ в сливочном соусе с говяжьей вырезкой и пармезаном 1/350 24/25/41 489		
С МОРЕПРОДУКТАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ с креветками, кальмарами, сёмгой и мидиями 1/350 38/30/41 586		
Соуса и заправки		
В АССОРТИМЕНТЕ 1/50		
Мёд Сметана Сгущенное молоко Варенье Кетчуп Майонез Тар-тар Барбекю Сырный Сальса Сладкий чили Дор-блю Горчица двойная Хрен Соевый соус Терияки Оливковое масло		
* Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас аллергия на какие-либо продукты		

Для детей		
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ с заправкой на выбор: масло или сметана 150/30 4/15/9 300		
ОЛИВЬЕ С КОЛБАСКОЙ заправленный домашним майонезом 1/150 9/17/8 270		
КУРИНЫЙ СУПЧИК С ВЕРМИШЕЛЬЮ куриная грудка, картофель, лук, морковь 1/250 12/3/15 163		
НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ с сырным соусом 120/40 25/15/9 275		
КУРИНАЯ КОТЛЕТКА с картофельным пюре и овощами 75/200/60 8/3/46 239		
ОТВАРНЫЕ СОСИСКИ с картофелем фри и кетчупом 2шт/100/40 4/9/20 176		
СПАГЕТТИ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ в сливочном соусе 1/250 37/82/80 597		
ДЕТСБУРГЕР С КУРИНОЙ КОТЛЕТОЙ подается с картофелем фри и кетчупом 200/100/40 21/24/55 537		
ШАШЛЫЧОК ИЗ КУРИЦЫ С ОВОЩАМИ с кетчупом 200/40 25/2/9 145		
Десерты		
ТОРТ «ТРИ ШОКОЛАДА» 1/150 18/24/29 601		
ТОРТ «ПРАГА» 1/150 15/20/24 426		
ТОРТ « МОРКОВНЫЙ» 1/150 3/12/41 414		
ЭСТЕРХАЗИ 1/120 8/30/41 464		
ЧИЗКЕЙК ЗАПЕЧЕННЫЙ «НЬЮ-ЙОРК» 1/150 1/46/42 532		
ЭКЛЕРЫ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ 1/90 14/28/32 520		
ЭКЛЕРЫ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ 1/90 14/25/32 408		
СПАССКИЙ БОР в бельгийском шоколаде 1/90 14/25/32 408		
ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ с шариком мороженого 120/50 7/15/34 320		
БЛИНЧИКИ ФЛАМБЕ с ягодным соусом и шариком мороженого 150/50/50 14/29/71 678		
КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ Трюфель классический 1/20 1/7/10 108		
Трюфель соленый 1/20 1/6/9 103		
С малиной 1/20 1/9/10 100		
Курага и чернослив 1/20 1/4/9 88		
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ 2 шарика на выбор 1/100 4/15/20 232		
🕒 Время приготовления: холодные закуски, салаты - до 20 мин., горячие закуски, теплые салаты, супы - до 25 мин., паста - до 35 мин., горячие блюда, гарниры - до 45 мин.		