

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Охлажденный лосось с огурцом и авокадо заправленный устричным соусом.

100/20 г **550₽**



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Мясо говядины, заправленное соевым и ворчестерским соусом с добавлением каперсов, вяленых томатов, красного лука и корнишонов.

Подается с гренками из черного хлеба, перепелиным яйцом и шафрановым айоли.

120/20 г **490₽**

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось холодного копчения, рыба масляная, угорь в унаги соусе.

120/20 г **650₽**



МИКС КАРПАЧЧО ЛОСОСЬ-ТУНЕЦ

Карпаччо лосось, тунец. Подается на подушке микс салата с медово-горчичной заправкой и слайсами Пармезана.

180 г **670₽**

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Дор-Блю, бри, домашний сыр сулугуни и чанах.
Подается с мёдом и грецкими орехами.

160/30 г **550₽**

Чанах / Сулугуни 50 г 190 ₽

Дор-Блю / Бри 50 г 250 ₽



АНТИПАСТО С ЧИАБАТТОЙ

Прощутто, колбаса Пепперони, бри, дор-блю.
Подается с оливковым тапенадом и чиабаттой.

120/30/75 г **580₽**



МЯСНОЕ АССОРТИ

Отварной в специях говяжий язык, пряная буженина,
сочный ростбиф из говядины и свиная грудинка
вишневого копчения. Подается со сливочным хреном.

160/30 г **550₽**

Говяжий язык / Ростбиф 50 г 320₽

Буженина / Свиная грудинка 50 г 230₽



ДУЭТ ПО-АРМЯНСКИ

Ароматное вяленое мясо из говяжьей вырезки,
приготовленное по фирменному рецепту.

100 г **490₽**



ТАРЕЛКА ДОМАШНЕГО САЛА

Ассорти из трех видов сала.

120/30/20 г **360₽**



РУЛЕТКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ С СЫРНО-ЧЕСНОЧНОЙ НАЧИНКОЙ

120 г **370₽**

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Обжаренные на гриле слайсы баклажана,
фаршированные сырно-ореховой начинкой.

120 г **410₽**



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ СТОУН

Маринованное филе сельди. Подается с обжаренным картофелем стоун и красным луком.

75/75/20 г **390₽**



СОЛЕНЬЯ ПО-ДОМАШНЕМУ

Овощи собственного соления. Капуста, томат, огурец, черемша, цветная капуста и чеснок.

200 г **360₽**

СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Огурец, томат, перец болгарский и зелень.

200 г **390₽**



САЛАТЫ

САЛАТ ЦЕЗАРЬ

Листья Ромейна и Айсберга с томатами черри, гренками и сыром Пармезан под соусом «Цезарь».

с цыпленком на мангале 250 г 540 ₽

с лангустинами 250 г 630 ₽



САЛАТ С РУКОЛОЙ И ЛАНГУСТИНАМИ

Листья рукколы заправленные соусом Песто. Подается с лангустинами гриль и томатами черри.

210 г 650 ₽

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ

Лосось фри обжаренный в оливково-устричной заправке со сливочным сыром и овощным миксом

230 г 630 ₽



НИСУАЗ

Микс листьев салата, заправленных винегретной заправкой, с кусочками тунца гриль прожарки Rare. Подается с помидорами черри, картофелем стоун и обжаренной кенийской фасолью.

240 г 570 ₽

САЛАТ С РОСТБИФОМ

Обжаренная говяжья вырезка, перец болгарский, черри, сыр Фета, микс салат, пикантный соус.

250 г 610 ₺



САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ

Обжаренное утиное филе, авокадо и груша. Подается с микс салатом и фирменным ежевичным соусом.

240 г 600 ₺



САЛАТ С КОМАНДОРСКИМ КАЛЬМАРОМ И ЧУККОЙ

Обжаренный на гриле кальмар. Подается на подушке из микс салата, заправленной соусом мацони и чуккой.

210 г 520 ₺



САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И ЛАНГУСТИНАМИ

Лосось х/к, икра масаго, креветки салатные, лангустины, мясо снежного краба, огурцы, перец болгарский, Яки соус.

250 г 600 ₺



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Обжаренная говяжья вырезка с луком в соевом соусе с кунжутным маслом и баклажанами фри на миксе из листа салата.

250 г **560₽**



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И ОВОЩАМИ

Обжаренная телятина в пряно-кунжутном соусе с овощами, листьями салата и сыром Пармезан.

250 г **560₽**



ОЛИВЬЕ

Классический русский салат. Основой нашего оливье является говяжий язык. Подается с перепелиным яйцом.

200 г **420 ₽**

САЛАТ РУККОЛА КАПРЕЗЕ

Руккола, мини Моцарелла, томаты черри заправленные с соусом Песто и бальзамическим кремом.

180 г **620₽**



ГРЕЧЕСКИЙ

Листья салата с миксом свежих овощей: томат, огурец, болгарский перец. Подается с традиционным греческим сыром Фета, маслинами, красным луком и классической заправкой.

240 г **440 ₽**

СУПЫ

СОЛЯНКА

Блюдо русской кухни, готовится на мясном бульоне, используется несколько видов мяса и колбасных изделий, традиционно подается со сметаной.

350/30 г **440 ₺**



БОРЩ

Традиционный борщ с говядиной. Подаётся с пампушками, сметаной и салом.

350/50/30 г **430 ₺**

ХАРЧО

Национальный грузинский острый суп с говядиной, пряными грузинскими специями и рисом.

350 г **390 ₺**



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С КРУТОНАМИ

Подаётся с вермишелью, отварной курой, перепелиным яйцом, зеленью и крутонами.

350/20 г **360 ₺**





ЛОСОСЕВЫЙ

Ароматный рыбный суп из лосося с картофелем, паприкой и сливками.

350 г 550 ₺

УХА ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБЫ

Традиционная уха, в основу которой входит три вида рыбы: лосось, филе судака и треска. Подается с томатами черри.

350 г 510 ₺



КРЕМ-СУП ТЫКВЕННЫЙ

300 г 380 ₺

ТЫКВЕННЫЙ С ЛАНГУСТИНАМИ

300/30 г 480 ₺

Основой супа является тыква. Подается с соусом и семечками тыквы.

КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ

Суп из микса обжаренных грибов со сливками. Подается с хрустящими гренками

300/20 г 390 ₺



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЛАНГУСТИНЫ ГРИЛЬ

Лангустины, обжаренные с чесноком в кисло-сладком соусе. Подаются на подушке из микс салатов.

130/20 г **930 ₺**



БАКЛАЖАНЫ «ПАРМЕДЖАНО»

Слайсы баклажана, запеченные с сыром и классическим томатным соусом.

220 г **430 ₺**

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ

Классические из тертого картофеля. Подаются со сметаной.

со сметаной 150/40 г **320 ₺**

с грибным соусом 150/40 г **350 ₺**



ЖУЛЬЕН
грибной / с курицей и грибами

Микс грибов, обжаренные с луком
в сливочном соусе, под запеченным
сыром Моцарелла.

150 г **340 ₺**



АССОРТИ ТЕПЛЫХ СЫРОВ

Обжаренный на гриле сыр Халуми,
запеченный сыр Бри, сыр Косичка фри

150 г **530 ₺**

ОМЛЕТ / ГЛАЗУНЬЯ
Бекон / Ветчина / Помидор

С овощной или мясной начинкой.
По вашему выбору.
Подается на порционной сковородке.

230 г **310 ₺**

ПАСТА

на выбор: Спагетти / Пенне / Фетучини

КАРБОНАРА

Паста с обжаренными ломтиками бекона в сливочном соусе. Подается с яичным желтком и сыром Пармезан.

320 г 520 ₽



ПАСТА С УТКОЙ И ГРИБАМИ

Обжаренные грибы с болгарским перцем и уткой су-вид в соусе Хойсин.

320 г 550 ₽



ПАСТА АЛЬФРЕДО

Паста с обжаренными кусочками куриного филе в сырно-сливочном соусе и сыром Пармезан.

320 г 500 ₽



ПАСТА С ТУНЦОМ ГРИЛЬ

Паста в сливочном соусе с обжаренным красным луком, анчоусами, вялеными томатами и черри. Подается с тунцом гриль.

320 г 590 ₽



ПАСТА САЛЬМОНЕ

Паста в сливочном соусе с лососем,
лангустинами и креветками.

320 г 630 ₺



РИЗОТТО



РИЗОТТО С ШАФРАНОМ

150 г 330 ₺

РИЗОТТО С ГОВЯЖЬЕЙ ШЕКОЙ

250 г 750 ₺



ПИЦЦА

МАРГАРИТА

Это типичная неаполитанская пицца, приготовленная из помидоров, сыра Моцарелла, свежего базилика.

440/550 г

430/510 ₺



ПЕППЕРОНИ

Классическая пицца с острыми колбасками пепперони, пицца соусом и сыром Моцарелла.

430/600 г

510/610 ₺



ЛЕНИНГРАДСКАЯ

Пицца соус, сыр Моцарелла, пряная телятина, куриное филе, бекон, перец болгарский, шампиньоны.

480/650 г

520/620 ₺



МЕКСИКАНСКАЯ

BBQ соус, сыр Моцарелла, телятина, колбаски пепперони, острый перец халапеньо, маринованные огурцы.

630 г

660 ₺



ЦЕЗАРЬ

Соус Цезарь, сыр Моцарелла, куриное филе, салат айсберг, черри, сыр Пармезан.

650 г 650 ₺



ПИЦЦА С ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ

Совершенное сочетание вкуса и аромата. Приготовлена на основе сливочного соуса, с сыром Моцарелла, листьями базилика, медом и грецким орехом.

560 г 630 ₺

ЧЕТЫРЕ СЕЗОНА

Соус Песто, сыр Моцарелла, карбонад, куриное филе, пепперони, шампиньоны.

650 г 650 ₺



ЧЕТЫРЕ СЫРА

Имеет изумительный, богатый вкус. Приготовлена из сыра с голубой плесенью, Моцареллы, Пармезана, сливочного соуса и базилика.

560 г 660 ₺

ХАЧАПУРИ

ИМЕРЕТИНСКИЙ

500 г 490 ₺



АДЖАРСКИЙ

400 г 420 ₺



МЕГРЕЛЬСКИЙ

550 г 550 ₺

МЕГРЕЛЬСКИЙ МИНИ

250 г 360 ₺



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БЕФ БУГРИНЬОН С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Томлёная говядина с шампиньонами и болгарским перцем
в томатном соусе с пряностями.

300 г 590 ₽



БЕФСТРОГАНОВ

Обжаренные ломтики говядины с грибами и луком
в сливочном соусе. Подается с картофельным пюре.

300 г 600 ₽

ГОБЯЖЬИ ЩЁЧКИ СУ-ВИД

Подается с пюре из батата, сыром Фета и каперсами.

250 г 680 ₽



РЁБРА КАЛЬБИ С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Томлёные рёбра Кальби в томатной глазури.
Подаётся с печёным картофелем, обжаренным на гриле.

200/150 г **880 ₺**



КЛАССИЧЕСКИЙ РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС С ПАНЧЕТТОЙ, ОБЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ

Подаётся с запечённым картофелем Айдахо под сыром Пармезан.
Соус на выбор.

250/50 г **660 ₺**



ДОЛМА С ГОВЯДИНОЙ / С БАРАНИНОЙ

Традиционное кавказское блюдо из малосольных виноградных листьев, начиненных говяжьим или бараньим фаршем и рисом (начинка на выбор гостя), томленных в собственном соку. Подается с соусом Мацони.

250/30 г **500/530 ₺**



ХИНКАЛИ минимальный заказ от 3-х штук

Большие грузинские пельмени с сочным мясным фаршем и специями. Начинка на выбор гостя:
Свинина с говядиной или баранина.

1 шт **90 ₺**

УТИНОЕ ФИЛЕ С СОУСОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Обжаренное утиное филе на подушке из цветной капусты. Пикантность блюду придает фирменный соус из ежевики.

300 г 740 ₺



КУРИНОЕ ФИЛЕ С СЫРОМ И В БЕКОНЕ, С СОТЕ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ

Нежное куриное филе с сыром, завернутое в беконе, обжаренное до золотистой корочки. Подается с соте из микса грибов в сливочном соусе.

160/100 г 580 ₺

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ ФАРШИРОВАННЫЙ КРАБОМ

Подается с икорным пюре.

160/120 г 1030 ₺



ТУНЕЦ ГРИЛЬ С ПЮРЕ МЯТНОГО ГОРОШКА

Обжаренный на гриле тунец.
Подаётся с пюре из зелёного горошка с добавлением мяты.

250 г **840 ₺**



ФИЛЕ СУДАКА СО ШПИНАТОМ

Филе судака, обжаренное в сливочном масле с чесноком.
Подаётся на подушке из обжаренного шпината,
красного лука в сливочном соусе.

210 г **650 ₺**

КАЛЬМАР С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И УСТРИЧНЫМ СОУСОМ

Обжаренный кальмар с картофелем
стоун в сливочно-устричном соусе.

240 г **550 ₺**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА СКОВОРОДАХ

ГОВЯДИНА ПО-БОЯРСКИ

Обжаренные кусочки говяжьей вырезки, на горячей жаровне с маринованным луком, фаршированным помидором и картофелем айдахо с соусом «Демиглас».

450 г **860 ₺**



МЯСО ПО-ДУНГАНСКИ

Говяжья вырезка, болгарский перец, помидор, свежие огурцы, шампиньон, лук репчатый, китайская капуста.

350 г **750 ₺**



ВУЛКАН

Свиная шея жареная с картофелем Айдахо в грибном сливочном соусе, запеченная под сыром. Подается с соусом «Демиглас».

350 г **640 ₺**



СКОВОРОДКА

Свиная шея, картофель, лук красный, помидоры, грибы запеченные под сыром. Подается на порционной сковороде.

350 г **630 ₺**



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



СВИНАЯ РУЛЬКА НА ДВОИХ

Маринованная свиная рулька, запеченная в соусе BBQ. Подается с халапеньо, маслинами и маринованной капустой.

1000/120 г 1500 ₺

САДЖ

Курица / свинина / баранина, овощи гриль.

900 г 1550 ₺

900 г 1650 ₺

900 г 1850 ₺





МЯСНАЯ ТАРЕЛКА НА КОМПАНИЮ

Томлёные рёбра Кальби в томатной глазури, цыплёнок гриль, куриное бедро фри, бекон фри, шампиньоны в кляре, картофель фри, Айдахо. Подаётся с тремя соусами на выбор

1000/30/30/30 г **2300 ₺**

РЫБНОЕ АССОРТИ

Лангустины фри, лосось фри в устричном соусе, рыбные палочки и кальмар обжаренный на гриле

650/30/30 г **1990 ₺**



ОВОЩИ ПО-КАВКАЗСКИ

Печёные овощи: баклажан, перец, шампиньоны и томаты обжаренные на мангале. Подаётся с кинзой.

750 г **1350 ₺**



ГРИЛЬ МЕНЮ НА УГЛЯХ

Подаются с соусами на выбор

**КЛАССИЧЕСКИЙ СТЕЙК
ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ**

200/50 г 1090 ₺



СТЕЙК СТРИПЛОЙН

200/50 г 1490 ₺



**СТЕЙК РИБАЙ ВЛАЖНОГО
ВЫЗРЕВАНИЯ СОБСТВЕННОЙ
ФЕРМЕНТАЦИИ**

220/50 г 1290 ₺



СТЕЙК РИБАЙ

200/50 г 1850 ₺



СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА

160/50г 950 ₺



СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

200/50г 630 ₺



СВИНЫЕ РЕБРА СУ-ВИД

450/50г 870 ₺





СТЕЙК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

160/50 г 500 ₽



ПЕЧЕНЫЙ ЦЫПЛЕНОК

300/50 г 690 ₽



**СТЕЙК ИЗ ФИЛЕ
ИНДЕЙКИ**

160/50 г 550 ₽



**СТЕЙК ИЗ БЕДРА
ИНДЕЙКИ**

150/50 г 590 ₽

СОУС НА ВЫБОР:

Арарат (Острый / не острый) / Демиглас / Сметана / Хрен / Горчица
Кетчуп / Сырный / Тартар / Чесночный / Фунги

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

130/50 г 990 ₺



СТЕЙК ИЗ ТУНЦА

130/50 г 790 ₺



**ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ
КОМАНДОРСКИЙ
КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ**

150/50 г 600 ₺



СОУС НА ВЫБОР:

Арарат (Острый / не острый) / Деми-глас / Сметана / Хрен / Горчица
Кетчуп / Сырный / Тартар / Чесночный / Фунги

ШАШЛЫКИ НА УГЛЯХ

Подается с салатом из свежих овощей, домашней маринованной капустой,
на лаваше с традиционным соусом «Арарат»

ШАШЛЫК

из свиной шеи	150/50/30 г	550 ₺
из мякоти барана	150/50/30 г	720 ₺
из говядины	150/50/30 г	730 ₺
из филе индейки	150/50/30 г	550 ₺
из бедра индейки	150/50/30 г	550 ₺
из куриного бедра	150/50/30 г	510 ₺
из куриного филе	150/50/30 г	500 ₺



ЛЮЛЯ-КЕБАБ

из говядины (острый/не острый)	150/50/30 г	500 ₺
из баранины (острый/не острый)	150/50/30 г	570 ₺
из курицы (острый/не острый)	150/50/30 г	470 ₺



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 г	180 ₺
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150 г	200 ₺
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	150 г	210 ₺
ПЕЧЕНЬ КАРТОФЕЛЬ СТОУН В ТРАВАХ	150 г	220 ₺
ПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ НА УГЛЯХ	150 г	350 ₺
БРОККОЛИ И ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	150 г	220 ₺
РИС БАСМАТИ	150 г	230 ₺



ХЛЕБ



СТОЛИЧНЫЙ

1 кус 20 ₺

ЛАВАШ

70 г 50 ₺

ЧИАБАТТА

150 г 190 ₺

ФОКАЧЧО

1 кус 15 ₺

ФОКАЧЧО С ПАРМЕЗАНОМ

250 г 190 ₺

ФОКАЧЧО С ПЕСТО

250 г 200 ₺

СОУСЫ

Арарат (Острый / не острый) / Демиглас
Сметана / Хрен / Горчица / Кетчуп
Сырный / Тартар / Чесночный

50 г 80 ₺

Фунги

50 г 100 ₺



ДЕСЕРТЫ

СЫРНИКИ В АССОРТИМЕНТЕ

Сметана / джем / сгущенка.

150/50 г 320 ₺



БЛИНЫ В АССОРТИМЕНТЕ

Сметана / мед / сгущенка / джем.

150/50 г 310 ₺



ПАННА-КОТТА

Итальянский кремовый десерт.

150 г 290 ₺



ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ / ВИШНЕВЫЙ

Подается с шариком мороженого.

120/50 г 350 ₺



БРАУНИ

Шоколадный брауни под ежевичным соусом с добавлением зефира, кусочками манго и сливочным мороженым.

110 г 360 ₺

ТИРАМИСУ

Изысканный десерт итальянского происхождения.

120 г 310 ₺



МЕДОВИК

Тающие заварные медовые коржи, пропитанные воздушным сметанным кремом.

140 г 330 ₽



ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК

120 г 330 ₽

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

700 г 660 ₽



ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

240 г 330 ₽



Мы будем благодарны вам за соблюдение следующих правил в нашем кафе:

- в случае наличия у вас пищевой аллергии, пожалуйста сообщите об этом официанту, прежде чем вы сделаете заказ.
- мы не несем ответственность за сохранность ваших вещей, по сему просим вас быть бдительными.
- запрещено приносить с собой напитки или еду.
- запрещен вход с животными.
- если вы настроены грубально и решительно, или же нанесли вред нашему имуществу, мы не опечалимся, но внесем сумму ущерба в ваш счет.
- мы имеем право отказать в обслуживании лицам, проявляющим агрессию в адрес наших гостей и персонала.

Фотографии блюд могут незначительно отличаться от приготовленного.