

ЗАКУСКИ

Сырное ассорти с трюфельным мёдом и гриссини	200/30/80 г	595.-
Мясные нарезки собственного производства	300 г	665.-
Сельдь с картофелем и свекольным кремом	210 г	285.-
Паштет из печени индейки с фундуком	150 г	355.-
Черри со страчателлой и рукколой	190 г	365.-
Тартар из говядины	110 г	385.-
Вителло тоннато	160 г	445.-
Крудо из тунца с соусом из зелёного яблока	150 г	375.-
Поке с лососем	300 г	495.-
Поке с тунцом и манго	300 г	445.-

БРУСКЕТТЫ

С вяленой уткой и копченой рикоттой	115 г	285.-
Со слабосоленым лососем и кремом из авокадо	110 г	295.-
Со страчателлой и сальсой верде	140 г	265.-
С ростбифом, рукколой и соусом цезарь	120 г	265.-
Все сразу	240 г	565.-

САЛАТЫ

Цезарь с креветками	210 г	495.-
Цезарь классический с курицей гриль	220 г	415.-
Оливье с ростбифом	250 г	395.-
Баварский с картофелем и домашней бужениной	350 г	395.-
С запечённой свеклой, маринованным виноградом и муссом из горгонзоллы	170 г	355.-
С вяленой уткой, горгонзоллой и грушевым курдом	200 г	465.-
Греческий со стратчателлой	250 г	395.-
Тосканский с томатами, страчателлой и обжаренными тостами	240 г	415.-
С хрустящими баклажанами, томатами и авокадо	190 г	415.-
Лёгкий с креветками и муссом из рукколы	150 г	465.-
С лососем и авокадо на гриле со слегка острой заправкой	200 г	525.-
Нисуаз со свежим тунцом и тапенадом из маслин	260 г	495.-
С "пьяной" грушей и уткой конфи	160 г	455.-
С кальмаром гриль и кокосовой заправкой	200 г	365.-

СУПЫ

Борщ с бужениной и копчёной сметаной, подаётся с пшеничной булочкой	300/30 г	365.-
Том Ям с лососем, креветкой и грибами	300 г	485.-
Уха финская с лососем	300 г	355.-
Крем-суп грибной	250 г	355.-
Крем-суп сырный	250 г	355.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареные креветки с черри	150 г	565.-
Креветки гриль с острыми огурчиками ким чи	170 г	565.-
Мидии в сливочно-винном соусе	250 г	475.-
Жульен с курицей и грибами в пшеничной булочке	170 г	385.-
Слабосоленый лосось на оладушках из кабачков с соусом дзадзики	180 г	425.-
Жареный картофель со свиной, баклажаном и перцем в соусе терияки	200 г	375.-
Картофель с грибами, запечённый под сыром сулугуни	250 г	355.-
Шампиньоны, запечённые с сыром сулугуни	180 г	355.-
Жареный сулугуни с овощами гриль	150 г	345.-

ПАСТЫ

Конкильони с мидиями в сливочно-томатном соусе	220 г	425.-
Спагетти карбонара	270 г	395.-
Ньокки со страчателлой в томатном соусе с переперони	300 г	395.-
Ньокки из рикотты в соусе четыре сыра	250 г	425.-
Ригатони с ветчиной и грибами	280 г	395.-
Удон с курицей	300 г	425.-
Фузилли с креветками и кабачком	280 г	455.-
Баветте с рагу из ягнёнка	260 г	455.-
Кампанелле с томлёной уткой, белыми грибами и шпинатом	250 г	485.-

ГОРЯЧЕЕ

ПТИЦА

Котлета по-пожарски с картофельным пюре	300 г	465.-
Томленая утка с грушей и пюре сельдерея	260 г	545.-
Утиная грудка с ньокки из рикотты	290 г	645.-
Куриная грудка с овощами гриль и соусом наршараб	250 г	475.-
Котлетки из индейки с картофельным пюре, шпинатом и белыми грибами	300 г	465.-
Бедро индейки с запечёнными овощами и клюквенным соусом	300 г	525.-

МЯСО

Шницель свиной с соусом тартар и лёгким овощным салатом	300 г	485.-
Медальоны из свинины с жареным картофелем и сливочно-грибным соусом	320 г	535.-
Бефстроганов из говяжьих щёчек с картофельным пюре	300 г	655.-
Томлёные говяжьи щёчки с ризо и белыми грибами	270 г	695.-
Томлёная говядина с трюфельно-перечным соусом и картофельным пюре	270 г	695.-
Томлёный ягнёнок с овощами	550 г	575.-
Бифштекс из говядины с яйцом пашот и жареным картофелем	330 г	595.-
Плескавица с питой под соусом дзадзики (большая сербская котлета)	400 г	625.-
Свиная корейка с маринованным фенхелем	230 г	495.-
Свиная шея с маринованным кабачком и домашней аджикой	230 г	495.-
Свинные рёбрышки на гриле, с огурчиками ким чи, муссом из горгонзоллы и соусом из клюквы	370 г	595.-

РЫБА

Котлета из трески со шпинатом, молодым картофелем и соусом биск	250 г	435.-
Палтус с картофельным пюре и шпинатом	250 г	625.-
Треска с соусом из мидий и молодым картофелем	280 г	585.-
Камбала в сливочном соусе с цветной капустой и муссом из белых грибов	230 г	495.-
Камбала на гриле с томатной сальсой, картофелем гриль и соусом дзадзики	400 г	495.-
Стейк из лосося с кабачком и голландским соусом	190 г	795.-
Тунец на гриле с азиатским коул слоу	200 г	485.-
Форель радужная с лёгким овощным салатом	200 г	625.-
Скумбрия гриль с цветной капустой и соусом из печёного чеснока	300 г	465.-

НА КОМПАНИЮ

Рыбный сет: креветки гриль, тунец, палтус, скумбрия, кальмар, микс салата, два соуса: из шампанского и гранатовый	710 г	1975.-
Мясной сет: свиная корейка, свиная шея, куриное филе, люля кебаб, бедро индейки, молодой картофель, шампиньоны, два соуса: шашлычный и дзадзики	1000 г	1975.-

ПИЦЦЫ

Дачный квартет (четыре вкуса в одной: переперони, четыре сыра, мясная, с ветчиной и грибами)	430 г	565.-
С ветчиной и грибами	460 г	475.-
С вяленой уткой и сливочной страчателлой	420 г	595.-
Переперони с моцареллой и фирменным томатным соусом	430 г	495.-
Четыре сыра	420 г	535.-
Мясная фирменная с курицей, беконом, переперони и бужениной	470 г	535.-
С грушей в вине и горгонзоллой	420 г	645.-

ИЗ ПЕЧИ

Хачапури по-мегрельски	400 г	475.-
Хачапури по-аджарски	350 г	435.-
Лепёшка из печи с имеритинским сыром и соусом лали	130 г	165.-
Фокачча	130 г	155.-
Хлебная корзинка	120 г	175.-
Булочки пшеничные (3 шт.)	150 г	75.-
Пури	100 г	65.-
Ржаной багет	100 г	80.-

ДЕСЕРТЫ

Баскский обожжённый чизкейк с соусом из сгущённого молока	170 г	295.-
Тарт с бананом и солёной карамелью	150 г	285.-
Наполеон с солёной карамелью	150 г	285.-
Шоколадный фондан	120/50 г	295.-
Орешки с вареным сгущённым молоком	130 г	255.-
Крем-брюле с грушевым курдом	130 г	265.-
Яблочный пирог с шариком ванильного мороженого	180 г	325.-
Грушевый пирог со сливочным сыром и дорблю	100 г	325.-
Муссовое пирожное на белом шоколаде с лимоном и нотками базилика	80 г	345.-
Мороженое (1 шарик)	50 г	95.-
Варенье к чаю (инжирное, грушевое)	50 г	95.-

ГАРНИРЫ

Овощи гриль	130 г	245.-
Картофельные дольки по-деревенски	150 г	135.-
Соте из овощей (баклажан, кабачок, болгарский перец, шампиньоны)	130 г	215.-
Шампиньоны гриль	130 г	235.-
Микс салата	100 г	215.-

СОУСЫ

Барбекю	50 г	65.-
Дзадзики	50 г	65.-
Сырный	50 г	65.-
Трюфельно-перечный	50 г	65.-
Тартар	50 г	65.-
Из шампанского	50 г	65.-



меню с фото