

## Холодные закуски

	Выход/гр.	Цена/ руб.
<b>Рыбное плато</b> сёмга домашнего посола с печеным угрем , лимоном и маслинами <i>Assorted fish plate</i>	225/50	890
<b>Сельдь домашнего посола на драниках</b> филе пряной сельди на картофельных драниках с маринованным луком и горчичным соусом <i>Fresh-salted herring with potato pancakes</i>	100/130/25	390
<b>Мясное плато</b> рулет из курицы, буженина запеченная в травах, ростбиф маринованный,говяжий язык отварной, подается с соусом из хрена и зеленью <i>Assorted meat plate</i>	200/20	690
<b>Холодный ростбиф с гранатовым соусом</b> маринованная вырезка из говядины с печеным луком, рукколой и гранатовым соусом <i>Cold roastbeef with pomegranate sauce</i>	120/30/30/15	620
<b>Овощное плато</b> свежие огурцы, помидоры черри, сладкий перец, редис, овощной соус на основе майонеза, зелень <i>Assorted vegetable plate</i>	275/30	390
<b>Сёмга домашнего посола с хлебцами и сливочным соусом</b> филе семги с обжаренными хлебцами , лимоном и сливочным соусом <i>Fresh-salted salmon with crisp bread and creamy sauce</i>	120/20/30	590
<b>Сырное плато</b> сыры: пармезан, камамбер, мааздам подаются с яблочным мармеладом , инжиром , мёдом и виноградом <i>Assorted cheese plate</i>	300/120/50	790
<b>Трио Тапасов</b> <b>обжаренные хлебцы на гриле :</b> семга домашнего посола с авокадо моцарелла с черри и шпинатом под соусом песто маринованный ростбиф с вялеными томатами и рукколой <i>Trio Tapas (salmon,mozzarella, roastbeef)</i>	40/40/40	460

## САЛАТЫ

	Выход/гр.	Цена/ руб.
<b>Борвиха (теплый салат)</b> мини медальоны из говяжьей вырезки обжаренные в соусе, подаются со свежими овощами и зеленью <i>Borviha (warm salad with beef and vegetables)</i>	200/75	420
<b>Микс салата с утиной грудкой под облепиховым соусом (теплый салат)</b> жареная утиная грудка подается с миксом салатных листьев и апельсином, грецким орехом под облепиховым соусом <i>Salad mix with Roasted Duck and buckthorn sauce</i>	270	490
<b>Листья салата с холодным ростбифом</b> маринованная вырезка говядины на салатных листьях с вялеными помидорами и гранатовым соусом <i>Salad mix with Roast beef</i>	160/30	420
<b>Цезарь</b> хрустящие листья салата айсберг и сыр пармезан, под соусом цезарь с крутонами и спелыми томатами черри <i>Cesar Salad</i>		
<b>Филе цыпленка на гриле</b> <i>Grilled Chicken</i>	220	360
<b>Тигровые креветки с чесноком в оливковом масле</b> <i>Shrimps</i>	200	490
<b>Жареный бекон и яйцо пашот</b> <i>Bacon and poached egg</i>	250	390
<b>Греческий</b> Классический салат из свежих огурцов , спелых томатов, сладкого перца, нежнейшего сыра фета, красного лука и маслин под соусом ЭльГреко <i>Greek Salad</i>	280	340
<b>Микс салата с печеной свеклой и брынзой</b> печеная свекла с творожным сыром, медовой заправкой и кедровыми орешками <i>Salad mix with roasted beetroot and goat cheese</i>	180	290

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Выход/гр.	Цена/ руб.
<b>Тигровые креветки</b> тигровые креветки обжаренные с чесноком в оливковом масле с перцем чили, подаются в чугунной сковороде <i>Garlic Prawns with olive oil</i>	150/80	690
<b>Язык с шампиньонами в хрустящей слойке под луково-горчичным соусом</b> язык телянка с шампиньонами томленный в сливочном соусе , подается в хрустящей слойке из слоеного теста <i>Beef tongue in pastry with onion and mustard sauce</i>	170	390
<b>Пивная тарелка</b> вяленая говядина, свинина, пирожки сырные, пирожки картофельные с беконом,домашние чипсы, соусы <i>Snacks for beer</i>	390/60	580
<b>Оладьи из цуккини</b> Обжаренные оладьи из цуккини с миксом из салатных листьев и редиса со сметаной <i>Zucchini pancakes with green salad, radishes and sour cream</i>	200/100/20	340
<b>Жареный камамбер с домашним вареньем из черной смородины</b> нежный сыр с хрустящей корочкой и домашним вареньем <i>Fried cammambert with homemade jam from black currant</i>	225	430

## СУПЫ

	Выход/гр.	Цена/ руб.
<b>Уха</b> рыбное консоме с семгой и палтусом, с добавлением лимона и зелени <i>Fish soup</i>	250	350
<b>Солянка мясная сборная</b> Классический суп с мясной гастрономи с лимоном и каперсами <i>Solyanka</i>	250	290
<b>Суп-крем из семги</b> нежный сливочный суп-крем с семгой и овощами <i>Cream soup with salmon</i>	250	390
<b>Суп куриный с домашней лапшой</b> Куриный бульон со свежей лапшой и цыпленком <i>Chicken noodle soup</i>	250	220
<b>Борщ с пампушками и салом</b> наваристый борщ с чесночными пампушками и крученым салом <i>Borsh</i>	250/40/30	350

## ПИЦЦА

D-30 см

<b>Пицца с лососем</b> нежная пицца со сливочным сыром, слабосоленым лососем с брокколи и салатом руккола <i>Pizza del Mar</i>	590
<b>Пицца Маргарита</b> соус из спелых томатов, сыра моцарелла с соусом песто и листьями базилика <i>Margarita</i>	550
<b>Пицца Барселона</b> ветчина, свежие шампиньоны, сладкий перец, маслины и тертый сыр моцарелла <i>Barcelona</i>	550
<b>Пицца 4 Сыра</b> классическая пицца из 4 сыров : дор блю, пармезана, ламбера, моцареллы с пикантными травами <i>Four Cheese</i>	550
<b>Пицца Техас острый перчик</b> пепперони, спелые томаты, маслины, перец халапеньо, красный лук и нежный сыр моцарелла <i>Texas</i>	550

## ПАСТА

	Выход/гр.	Цена/ руб.
<b>Паста с цыпленком и грибами</b> обжареное филе цыпленка с шампиньонами, сыром пармезан, в сливочном соусе с белым вином <i>Pasta with chicken and mushrooms</i>	275/15	390
<b>Паста с креветками</b> тигровые креветки с чесноком в томатном соусе и сыром пармезан <i>Pasta with shrimps</i>	280/15	560
<b>Паста с семгой в сливочном соусе</b> филе семги в сливочном соусе с сыром пармезан <i>Pasta with salmon</i>	280/15	580
<b>Паста Карбонара</b> сливочно-сырный соус с копченым беконом и сыром пармезан <i>Pasta Carbonara</i>	270/15	340
<b>Паста с томатами и творожным сыром</b> спелые томаты с чесноком и травами, соусом песто, шпинатом и творожным сыром <i>Pasta with tomatoes and cream cheese</i>	270	380

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

	Выход/гр.	Цена/ руб.
<b>Стейк из сёмги</b> филе лосося обжаренное на гриле ,подается с лимоном и сливочным соусом <i>Salmon Steak</i>	180	780
<b>Рыба с овощами из коптильни на ольховых стружках</b>	300/150/20	750
<b>Дорада/ сибас (На ваш выбор)</b> <i>Fish with vegetables( on your choice) Dorado/Seabass</i> фаршированная помидорами, луком и шампиньонами,подается с отварным картофелем и овощами		
<b>Палтус в сливочно-чесночном соусе с картофельным пюре</b> Жареный палтус с картофельным пюре и сливочно-чесночным соусом <i>Halibut with mashed potatoes</i>	200/150/60	750

## БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

	Выход/гр.	Цена/ руб.
<b>Куриный шар с картофельным пюре</b> куриное филе в хрустящей корочке с грибной начинкой,подается с картофельным пюре и овощным салатом <i>Chicken ball stuffed with cheese and mushrooms served with mashed potatoes</i>	150/130/35	460
<b>Шашлык из курицы с печеным картофелем</b> шашлык из красного мяса цыпленка , подается с овощным салатом и печеным картофелем <i>Grilled Chicken with baked potatoes</i>	200/150/80/50	580

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

	Выход/гр.	Цена/ руб.
<p><b>Гриль Борвиха( на 2 х-персон)</b>                      Ассорти из мяса на гриле :говядина, свинина, язык говяжий, люля-кебаб из баранины с маринованным луком, зеленью и соусом барбекю  <i>Assorted grilled meat (for 2 person)</i></p>	480/150/50	1800
<p><b>Томленая говядина с овощами</b>                      разварная говядина с баклажанами и помидорами, подается с отварным картофелем  <i>Stewed beef with vegetables</i></p>	200/100/100	690
<p><b>Стейк из говядины</b>                      Рекомендованная степень прожарки Medium                      сочный стейк из говяжий вырезки ,подается с перечным соусом  <i>Steak</i></p>	200	640
<p><b>Сочная телятина запеченная с травами</b>                      Рекомендованная степень прожарки Medium                      стейк из говяжий вырезки с овощами, подается на чугунной сковороде с томатным соусом  <i>Beef with herbs fried on pan</i></p>	180/180/40	690
<p><b>Половинка языка на гриле с овощами</b>                      говяжий язык подается с овощами и фирменным соусом  <i>Half of beef tongue with grilled vegetables</i></p>	200/130/45	770
<p><b>Шницель из свинины с картофелем фри</b>                      отбивная из свинины в пшеничных сухариках , обжареная на сливочном масле с картофелем фри  <i>Schnitzel with French fries</i></p>	200/150/50	590

### РЕКОМЕНДУЕМ

	Выход/гр.	Цена/ руб.
<p><b>Мраморная говядина Блэк Ангус</b></p>	Выход/гр.	Цена/ руб.
<p><b>Рибай</b>                      Рекомендованная степень прожарки Medium                      300 гр. в сыром виде  <i>Ribeye</i></p>		1600
<p><b>Стриплойн</b>                      Рекомендованная степень прожарки Medium                      300 гр. в сыром виде  <i>Striploin</i></p>		1200
<p><b>Гарниры</b>                      Картофельное пюре со сливочным маслом                      Mashed Potatoes</p>	100	180
<p>Картофель фри                      French Fries</p>	100	180
<p>Овощи гриль ( красный сладкий перец,шампиньоны,цуккини,баклажан )                      Grilled Vegetables</p>	100	230
<p>Овощи на пару ( фасоль, капуста цветная,броccoli, морковь )                      Stewed Vegetables</p>	100	160
<p>Гречка с белыми грибами                      Buckweat with mushrooms</p>	100	180
<p>Спаржа ( зеленая спаржа томленая в сливочном масле с травами)                      Asparagus</p>	100	280

## БУРГЕРЫ

	Выход/гр.	Цена/ руб.
<b>Бургер фирменный</b>	200/160/100/100	580
булочка с кунжутом, котлета из отборной говядины, подается с картофелем фри, томатами, листьями салата, маринованными огурцами, луком, сыром, с овощным и томатным соусами		
<i>Cheese burger</i>		
<b>ЧикенБургер</b>	200/160/100/100	380
булочка с кунжутом, котлета из филе цыпленка, подается с картофелем фри, томатами, листьями салата, маринованными огурцами, луком,сыром, с овощным и томатным соусами		
<i>Chicken burger</i>		

## ДЕСЕРТЫ

	Выход/гр.	Цена/ руб.
<b>Тирамису</b>	120	220
бисквитное печенье в кофейной пропитке,со сливочно-сырным кремом		
<i>Tiramisu</i>		
<b>Ореховый тарт</b>	150	250
песочный корж с миндальным бисквитом,орехом пекан и карамельным соусом		
<i>Almond Pie</i>		
<b>Сливочный чизкейк</b>	150	250
рассыпчатое сахарное печенье с легким кремом на основе сливочного сыра		
<i>American cheesecake</i>		
<b>Шоколадный брауни с пломбиром</b>	120/60/40	240
шоколадный кекс подается с домашним карамельным соусом и шариком пломбира		
<i>Brownie with ice cream</i>		
<b>Сырный торт с вареньем из черной смородины</b>	150/40	250
песочный корж со сливочным сыром и домашним вареньем из черной смородины		
<i>Homemade cheese cake with black currant jam</i>		
<b>Торт дня</b>	150	250
Спрашивайте у официанта		
<i>Cake of the day</i>		
<i>Ask your waiter</i>		
<b>Шарик пломбира с разными вкусами</b>	60	100
спрашивайте у официанта		
<i>Ice cream</i>		
<b>Молочный коктейль</b>	250	200
<b>Орео</b>		
Пломбир со сливками в сочетании с шоколадным печеньем орео		
<i>Oreo Milkshake</i>		
<b>Карамельный попкорн</b>		
пломбир со сливками в сочетании с карамельным сироп и воздушным попкорном		
<i>Caramel Popcorn Milkshake</i>		