

Ресторан

Нож справа, вилка (слева)

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

▪ Картофельные драники с грибным жульеном	1/150	240 рублей
▪ Блинчик с курицей и орехами	1/150	260 рублей
▪ Овощи гриль с сыром Моцарелла	1/100	280 рублей
▪ Жульен в слоеном воловане	1/150	290 рублей
▪ Картофельный гратен с трюфельным соусом	1/200	290 рублей
▪ Половина баклажана, запеченного с томатами и моцареллой	1/100	320 рублей
▪ Блинчик с лососем и мягким сыром	1/150	320 рублей
▪ Овощи в тонком тесте с кокосовым карри	1/100	320 рублей
▪ Запеченные шляпки шампиньонов с креветками и сыром	1/160	340 рублей
▪ Пшеничные блины с красной икрой, сметаной и зеленью	1/200	360 рублей
▪ Брошет из курицы с печеным картофелем	1/200	360 рублей
▪ Брошет из лосося и брокколи	1/200	380 рублей
▪ Равиоли с рикоттой и шпинатом	1/200	380 рублей
▪ Королевские креветки в темпура	1/100	420 рублей

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

▪ Профитроли с паштетом из куриной печени (2 шт.)	1/60	120 рублей
▪ Профитроли с творожным сыром и зеленью (2 шт.)	1/60	140 рублей
▪ Домашние соленья в шотах	1/80	140 рублей
▪ Рулетки с ветчиной и сырным соусом (2 шт.)	1/100	160 рублей
▪ Грибной жульен в тарталетке	1/100	180 рублей
▪ Баклажанные рулетки, фаршированные грецкими орехами и мягким сыром (2 шт.)	1/80	190 рублей
▪ Свежие овощи на листьях салата со сметаной	1/150	210 рублей
▪ Ассорти маринованных грибов домашнего приготовления	1/100	240 рублей
▪ Подкопченая сельдь слабой соли с картофелем стуун и маринованным луком	1/150	280 рублей
▪ Медовая Моцарелла с томатами, Песто и свежим базиликом	1/100	290 рублей
▪ Куриный рулет с черносливом, курагой и грецкими орехами	1/150	320 рублей
▪ Куриный рулет с паприкой и омлетом	1/150	320 рублей
▪ Палтус холодного копчения	1/100	320 рублей
▪ Лосось слабой соли от Шеф- повара	1/100	320 рублей
▪ Сашими из говядины с огурцом и кунжутом	1/150	320 рублей
▪ Утиная грудка с клюквенным соусом	1/150	340 рублей
▪ Перечный ростбиф с корнишонами т горчицей	1/130	340 рублей
▪ Карпаччо из говядины с соусом из тунца и рукколой	1/150	360 рублей
▪ Свиной окорок, маринованный с клюквой и медом со свекольным хреном	1/130	360 рублей
▪ Ассорти паштетов (куриный, свиной, из лосося) с брусничным соусом и ржаными тостами	1/200	420 рублей
▪ Рыбное ассорти (подкопченая сельдь, лосось шеф- посола, зубатка холодного копчения)	1/100	460 рублей
▪ Мясное ассорти (бастурма, ростбиф, подкопченое сало) с корнишонами и хреном	1/150	460 рублей
▪ Мясное ассорти (буженина, ростбиф, говяжий язык) со сладкой горчицей	1/120	540 рублей

Ресторан Нож справа, вилка (слева)

САЛАТЫ


▪ Винегрет с подкопчённой сельдью	100	210 рублей
▪ Салат "Сельдь под шубой"	100	230 рублей
▪ Греческий салат	100	230 рублей
▪ Салат из куриной грудки и жареных грибов	100	230 рублей
▪ Салат со свеклой, сыром Фета и кленовым сиропом	100	230 рублей
▪ Салат с тыквой и рикоттой	100	240 рублей
▪ Русский салат с говядиной	100	240 рублей
▪ Салат с подкопченной белой рыбой	100	240 рублей
▪ Салат из курицы с ананасом, сыром и паприкой	100	260 рублей
▪ Классический салат Оливье с курицей	100	260 рублей
▪ Салат с говядиной и фасолью	100	260 рублей
▪ Салат с тунцом, картофелем и зеленой фасолью	100	260 рублей
▪ Салат из трех видов мяса	100	260 рублей
▪ Салат с креветками, яблоком и сельдереем	100	260 рублей
▪ Салат с ростбифом в деревенском стиле	100	280 рублей
▪ Салат с курицей и стеклянной лапшой в азиатском стиле	100	280 рублей
▪ Салат с лососем, апельсином и авокадо	100	320 рублей
▪ Жареный салат с осьминогом, картофелем и вялеными томатами	100	320 рублей
▪ Лосось со свекольной эспумой	100	320 рублей
▪ Салат с козьим сыром, вялеными томатами и перепелиными яйцами	100	340 рублей
▪ Цезарь с курицей	100	340 рублей
▪ Цезарь с креветками	100	360 рублей

ГОРЯЧЕЕ

▪ Камбала с картофелем стоун, печеными овощами и лаймовой пеной	100/150/30	480 рублей
▪ Медальоны из свиной вырезки с овощами, соусом Демиглас и брусникой	150/100/50	480 рублей
▪ Куриное филе с хамоном иберико и оливковой топанедой	100/150/50	540 рублей
▪ Котлета по- киевски на косточке, с картофелем, грушей и ассорти соусов	150/100/100	580 рублей
▪ Бефстроганов из говядины с грибами и картофельным пюре	150/150	580 рублей
▪ Филе лосося с картофельным gratin и сливочным соусом	150/100/50	620 рублей
▪ Медальоны из говядины с овощами гриль и соусом Красное вино	150/100/50	620 рублей
▪ Утиная грудка с пюре из красной капусты и тыквы	150/100/30	640 рублей
▪ Судак на салате из жаренного авокадо с томатами черри	100/150/30	660 рублей
▪ Телячьи щёчки с гречотто и соусом Демиглас	150/100/50	680 рублей
▪ Тушеная голяшка ягненка с баклажанами и тушеными овощами	150/150/30	690 рублей
▪ Чак- ролл с печеным картофелем и соусом Беарнез	150/100/50	700 рублей

Ресторан

Нож справа, вилка (слева)



БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

по желанию гостя:

- **Фаршированный судак**
 - со шпинатом и кедровыми орешками
 - морскими гребешками и креветками
 - грибами и сыром
 - вялеными томатами и сыром Филадельфия
- **Фаршированная стерлядь**
 - со шпинатом и кедровыми орешками
 - морскими гребешками и креветками
 - грибами и сыром
 - вялеными томатами и сыром Филадельфия
- **Фаршированный лосось**
 - со шпинатом и кедровыми орешками
 - морскими гребешками и креветками
 - грибами и сыром
 - вялеными томатами и сыром Филадельфия
- **Фаршированная утка**
 - с гречей и грибами
 - антоновскими яблоками и брусникой
 - вишней и айвой
 - сливой и грушей
- **Фаршированный гусь**
 - с гречей и грибами
 - антоновскими яблоками и брусникой
 - вишней и айвой
 - сливой и грушей
- **Фаршированный поросенок**
 - с гречей и грибами
 - мясным фаршем с зеленью изюмом и фундуком
 - мясным паштетом

Ресторан

Нож справа, вилка (слева)

НАПИТКИ (фиксированная цена)

350 рублей

- Морс из лесных ягод
- Минеральная вода
- Чай или кофе

Без
ограничений

НАПИТКИ (дополнительно)

▪ Морс из лесных ягод	200 мл	80 рублей
▪ Минеральная вода	200 мл	80 рублей
▪ Чай или кофе (на выбор)	150 мл	150 рублей
▪ Лимонад в ассортименте	330 мл	150 рублей
▪ Сок «Я» в ассортименте	1000 мл	350 рублей

Хлебная корзина

- Ассорти из 3-х видов булочек 100 рублей
- Ассорти пирожков (с рисом луком и яйцом, с ливером, с капустой, с яблоком и брусникой) 60 рублей

ДЕСЕРТЫ

▪ Ассорти сезонных фруктов и ягод	1 кг	450 рублей
▪ Французские макароны (шт.)		90 рублей
▪ Пирожное «Картошка»		120 рублей
▪ Ассорти домашнего песочного печенья (курабье, шоколадное, сливочное)	100 гр	120 рублей
▪ Кейк- попсы/ кейк- боллы (шт.)	80 гр	110 рублей
▪ Капкейк с сырным кремом (ванильный, шоколадный, черничный, клубничный, морковный, банановый)	120 гр	140 рублей
▪ Французский эклер (шт.)		160 рублей
▪ Панна- котта с клубникой и ягодами	150 гр	240 рублей
▪ Крем- брюлле с ягодами	150 гр	260 рублей
▪ Сырный мусс с черникой	150 гр	320 рублей

ТОРТЫ

▪ Фирменный бисквитный торт (ванильный, шоколадный, апельсиновый, брусничный, клубничный)	1 кг	850 рублей
▪ Домашний медовик	1 кг	850 рублей
▪ «Черный лес» с вишней	1 кг	900 рублей
▪ Маковый торт с молочным шоколадом	1 кг	960 рублей
▪ Морковный торт с творожным кремом	1 кг	980 рублей
▪ Классический Чизкейк «Нью- Йорк»	1 кг	1100 рублей
▪ Наполеон с белым шоколадом	1 кг	1250 рублей
▪ Птичье молоко с лимоном	1 кг	1350 рублей
▪ Клубничный мусс сливочным сыром	1 кг	1450 рублей
▪ Черничный мусс со сливочным сыром	1 кг	1450 рублей

- Фирменный торт «Империял» 1 кг 1560 рублей
(Ванильно- ореховые коржи с бельгийским шоколадом, нежным кремом и ореховой меренгой)
- Фирменный торт «Опера» 1 кг 2100 рублей
(Сливочный бисквит с шоколадом и кофейным кремом и шоколадным ганашом)

ДЕКОР ТОРТА

- Свежие ягоды 150 гр. 450 рублей
- Марципановая табличка с поздравлением 1 шт. 350 рублей
- Фигурная лепка из мастики 1 шт. 150 рублей
- Взбитые сливки 250 рублей
- Украшение кремом 250 рублей



Ванильный бисквит с глазированными ягодами



Морковный торт со свежими ягодами



Черничный мусс с ягодами и взбитыми сливками

Ресторан

Нож справа, вилка (слева)

ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

▪ Профитроли с паштетом из куриной печени (шт.)	1/25	70 рублей
▪ Профитроли с творожным сыром и зеленью (шт.)	1/25	90 рублей
▪ Канапе с ростбифом	1/35	120 рублей
▪ Канапе с бужениной	1/35	120 рублей
▪ Канапе с говяжьим языком	1/35	120 рублей
▪ Канапе с куриным филе и цитрусом	1/35	120 рублей
▪ Канапе с лососем и мягким сыром	1/40	140 рублей
▪ Канапе с уткой и ягодами	1/35	140 рублей
▪ Мини- моцарелла с томатами Черри и соусом Песто	1/35	140 рублей
▪ Крекер с куриным паштетом	1/25	140 рублей
▪ Крекер с муссом из лосося	1/35	160 рублей
▪ Жульен с грибами в домашней тарталетке	1/150	180 рублей
▪ Тигровая креветка в темпура	1/100	280 рублей

САЛАТЫ в домашних тарталетках

▪ Салат с овощами и домашней брынзой	1/50	120 рублей
▪ Салат из куриной грудки и жареных грибов	1/50	120 рублей
▪ Классический Оливье с курицей	1/50	120 рублей
▪ Салат с подкопченной белой рыбой в русском стиле	1/50	130 рублей
▪ Салат из говядины с фасолью	1/50	130 рублей
▪ Салат из трех видов мяса	1/50	140 рублей
▪ Жареный салат с осьминогом, картофелем и вялеными томатами	1/50	170 рублей
▪ Салат с лососем и авокадо	1/50	170 рублей
▪ Салат с креветками, яблоком и сельдереем	1/50	170 рублей