

Предложение к пиву

Пивной сет 1/710

(Острые куриные крылышки в медовом маринаде, чесночные сухари, на гриле, пикантное говяжье ребро. Подаётся с соусами: «Барбекю», «Сырный» и «Чили»)

700р.

Свиная рулька с соленьями 100/285

(Свиная рулька маринованная в «Портвейне», подаётся с соленьями)

100р. (за 100 гр.)

Ассорти из снеков 150/35

(Ассорти из вяленых и сыровяленых деликатесов)

420р.

Сухари пивные 1/230

(Хрустящие сухарики из ржаного хлеба в чесночном соусе)

160р.

Строганина из пелаmidы 190/152

(Тонко нарезанный подмороженный рулет из пелаmidы с приправами. Подаётся с соусами «Оливковый» и «Бальзамический», лимоном, пшеничными и ржаными гренками, луком и хрустящими картофельными дольками)

320р.

Сырные шарики с беконом 150/35

(Жареные сырные шарики с беконом в кунжуте в со «Сметано-Чесночным» соусом)

210р.

Мясные палочки 90/57

(Маринованная говядина жареная в кунжуте с «Чили» соусом)

230р.

Куриные крылья 250/70

(Куриные крылья в медовом маринаде с «Виноградным» соусом и чипсами)

280р.

Колбаски к пиву 150/100

(Жареные на гриле домашние колбаски с картофельными дольками и домашней аджикой)

320р.

Хрустящие кольца кальмара 250/52

(Золотистые кольца кальмаром в кунжуте с соусом «Блю-чиз»)

260р.

Закуски

Ассорти мясное домашнее 200/105

(Рулет куриный, домашний мясной хлеб, сальтисон, карбонат свиной солёный. Подаётся с соусом «Лечо», помидорами и огурцами собственного приготовления)

680р.

«Французский деликатес» 150/129

(Самые любимые сыры. 5 видов сыров. Подаётся с мёдом, грецким орехом и крекерами)

650р.

Тар-тар из сёмги 170/75

(Мелкорубленное филе сёмги на подложке из огурца и авокадо с горчичным соусом и пшеничными гренками)

380р.

Карпаччо из говядины 160/30

(Тонко нарезанная говяжья вырезка под «Бальзамическим» соусом и сыром «Пармезан», подаётся с рукколой и хрустящими пшеничными тостами)

380р.

Тарелка разносолов 1/360

(Соленья собственного приготовления.

Подаётся под ароматным домашними и зелёным маслом)

340р.

Селедочка "под водочку" 250/97

(Сельдь деликатного посола с картофельно-грибным салатом.

Подаётся с маринованным луком и хрустящими пшеничными тостами)

280р.

Балтийский лосось 150/205

(Слабосоленый лосось собственного посола с горчичным соусом.

Подаётся с маринованным красным луком, отварным картофелем, лимоном и пшеничными тостами)

480р.

«Тёщин язык» 150/84

(Нежный говяжий язык с соусом «Хрен», корнишонами и оливками)

420р.

Закуски

Жареный картофель по-домашнему с лесными грибами 260/107

(Жареный картофель с грибами, приготовленный по домашнему рецепту.
Подается со сметаной и салатом из солёных огурцов)

260р.

«Как дома» 150/225

(Солёный свиной карбонат с чесноком, шпик, приготовленные по домашнему рецепту.
Подаётся с картофелем-гриль, маринованными опятами и чесночными гренками из чёрного хлеба)

350р.

Картофельные оладьи с цуккини с соусом из сёмги 200/86

(Оладьи из картофеля с цуккини подаются со сметанным соусом из слабосолёной сёмги)

380р.

Мидии запеченные на подложке из морской соли 250/39

(Запеченные зелёные мидии под хрустящей сырной корочкой)

450р.

Луковый пирог 250/77

(Тёплый песочный пирог из лука-порей и бекона с соусом из ветчины)

290р.

Рыбка в кляре 170/187

(Кусочки маринованного судака в хрустящем пивном кляре с сырным картофелем фри и соусом «тар-тар»)

290р.

«Синенькие» с йогуртовым соусом 150/75

(Жареные на гриле половинки баклажан с соусом из йогурта с огурцом и зеленью)

220р.

Салаты

Салат из овощей с соусом на Ваш выбор 245/25

(Салат из свежих огурцов, помидоров, перца болгарского, редиса, листа салата и зелени, заправленные соусом по Вашему выбору: сметанный, оливковый. Подаётся с ржаными чесночными гренками)

220р.

Салат с курицей и жареными грибами 160/12

(Салат из запеченной курицы, жареных грибов, маринованных огурцов, очищенных помидоров с соусом «Провансаль» под стружкой из сыра «Пармезан»)

220р.

Классический салат с сыром "Фета" 235/15

(Салат из помидоров, огурцов, подпеченного болгарского перца, листа салата, красного лука, чёрных оливок и сыра «Фета» под оливково-лимонной заправкой)

320р.

Салат "Цезарь"

-с куриной грудкой 250/12

(Салат листовой, помидоры «Черри», яйцо перепелиное, маринованная горячая куриная грудка, чесночные сухарики, жареный бекон, соус «Цезарь» с сыром «Дорблю», сыр «Пармезан»)

360р.

-с креветками 250/12

(Салат листовой, помидоры «Черри», хвосты королевской креветки, обжаренные с чесноком, чесночные сухарики, соус «Цезарь» с анчоусами, сыр «Пармезан»)

450р.

Тёплый салат с печёной рыбой под соусом из тунца 235/24

(Тёплый салат с запеченными лососем и судаком, спелые помидоры, салат листовой, авокадо, маринованный лук, соус с тунцом)

430р.

Салаты

Салат «Мимоза» на новый лад 220/22

(Классический салат со слабосолённым лососем)

380р.

Салат «Перепелиное гнездо» 200/25

(Язык говяжий или куриная грудка, лук маринованный, огурец свежий, яйцо, картофель-пай, соус)

260р.

Салат «Оливье» с копченым цыпленком и потрошками 235/60

(Классический салат с копчёной грудкой цыпленка и рукколой со сливочным соусом из куриных потрошков)

280р.

Салат с глазированной куриной печенью 1/262

(Салат листовой, спелые помидоры, шампиньоны жаренные, глазированная куриная печень в медовом соусе, сливочный сыр, жареная миндальная стружка, медовый соус)

320р.

Салат с кальмарами 235/13

(Салат из спелых помидоров, свежих огурцов, оливок, вареного яйца, листового салата, кальмаров, сыра «Пармезан» под оливково-лимонным соусом)

340р.

Салат с жареной говядиной 1/260

(Салат листовой, помидоры «черри», корнишоны, жареный картофель, жареная говяжья вырезка в сливочно-горчичном соусе, яйцо «пашот»)

360р.

Салат с кроликом и овощами 235/8

(Салат из шампиньонов, помидоров «Конкасе», свежих огурцов, лука шалота и тушёной кролика в красном вине под сметанным дрессингом)

440р.

Бургеры & сэндвичи

Бургер «Неряха Джо» 245/105

(Говядина с овощами в томатном соусе, с сыром в хрустящей булочке с кунжутом. Подается с «Розовым» соусом») и картофелем фри)

300р.

Сэндвич с ветчиной 235/105

(Ветчина, бекон, яйцо, сыр, лист салата, соус и маринованные огурцы в хрустящей чабатте.

Подаётся с «Розовым» соусом и картофелем фри)

300р.

Сэндвич с курицей 205/105

(Куриная грудка, обжаренная в южных специях, сыр, лист салата, соус и помидоры в хрустящей чабатте. Подается с «Розовым» соусом и картофелем фри)

300р.

Сэндвич с жареной рыбой 215/105

(Жареное на гриле рыбное филе, овощи, сыр и нежный соус в хрустящей чабатте. Подается с «Розовым» соусом и картофелем фри)

Пасты

Паста «Карбонара» с соусом «Песто» 320/12

(Классическая паста в соусе из лука, чеснока, свиной копчёной грудинки, яйца и сливок под стружкой сыра «Пармезан» с соусом из базилика)

320р.

Спагетти «Болоньезо» с сыром «Моцарелла» 320/12

(Отварные спагетти с томатным соусом с овощами и мясным фаршем под запечённым сыром «Моцарелла»)

320р.

Фарфале с цуккини и лососем 320/12

(Отварные фарфале в сливочном соусе с луком, чесноком, печёным лососем и жареными цуккини под стружкой сыра «Пармезан»)

420р.

Ризотто с помидорами и голубым сыром 300/12

(Итальянский рис, лук, чеснок, вяленые и свежие томаты с сыром «Горгонзола»)

390р.

Супы

Куриный консоме 330/15

(Насыщенный куриный бульон с отварным куриным филе, перепелиным яйцом.
Подаётся с хрустящими чесночными гренками)

180р.

Овощной суп с перепёлкой 350/27

(Наваристый суп с сезонными овощами и грибами с жареной перепелкой в беконе.
Подаётся с зелёным луком и сметаной)

280р.

Солянка мясная 300/33

(Классическая солянка из мясопродуктов с лимоном, оливками и сметаной)

230р.

Уха по-марсельски 1/350

(Наваристая уха с рыбой белых пород, мидиями, креветками и самбукой)

250р.

Суп-пюре из шампиньонов 330/30

(Крем-суп из королевских шампиньонов с жареным беконом и сырными чипсами)

220р.

«Суп-Песто» с жареным лососем и сырным «Мильфеем» 350/70

(Густой картофельный суп с соусом «Песто», с кусочками семги с сырным пирогом из слоёного теста)

230р.

Французский суп-гуляш из говядины 400/27

(Насыщенный густой суп с говядиной и печёными овощами. Подаётся с чесночными гренками с розмарином)

250р.

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Восточная тарелка на огне 1260/500

(Горячее мясное ассорти на мангале: 2 вида шашлыка, маринованные свиные рёбрышки, каре барашка, лаваш, овощи, соус, лук маринованный)

2500р.

Стейк из семги приготовленный по Вашему выбору 180/75

(Стейк: на пару, на гриле, запеченный. Соус «Огурец», лимон)

420р.

Морской волк с розмарином 330/190

(Целый «Сибас» приготовленный на гриле. Подаётся с картофелем со шпинатом и чесночной гренкой из белой булочки)

590р.

Шашлык из курицы 200/110

(Жареный на гриле шашлык из куриного филе на лаваше с салатом из свежих овощей с зелёным маслом. Соус «Виноградный»)

300р.

Шашлык из свинины 200/110

(Жареный на гриле шашлык из свиной шейки на лаваше с салатом из свежих овощей с зелёным маслом. Соус «Томатный с чесноком и зеленью»)

320р.

Каре барашка 180/117

(Барашек маринованный с розмарином и чесноком с соусом «Красное вино». Подаётся с печёными овощами и шампиньонами)

610р.

Шницель по-Бретонски 240/205

(Свинина на косточке, фаршированная помидорами жареная на гриле с соусом из боровиков. Подаётся с картофельным пюре с баклажаном)

420р.

Свиные рёбрышки гриль 300/83

(Зажаренные до хрустящей корочки свиные рёбра, маринованные в остром соусе с печёным помидором)

330р.

Говяжьи рёбрышки гриль 300/83

(Зажаренные до хрустящей корочки свиные рёбра, маринованные в остром соусе с печёным помидором)

420р.

Горячие блюда

РЫБА

Сёмга «Прованс» 170/212

(Жареный на гриле кусок сёмги на коже в ореховой корочке с пикантным сливочно-лимонным соусом и с салатом из жареных томатов)

480р.

Дорада 245/177

(Маринованная в вине и лимонном соке дорада, запеченная с томатами и маслинами с луковым соусом)

620р.

Биточки из щуки с овощами в белом вине 170/208

(Биточки из щуки с жареными овощами с добавлением белого вина.

Подаётся с соусом из шпината)

420р.

Треска «Франче» 220/32

(Филе трески на подложке из бланшированного лука и перцев, с соусом из дижонской горчицы)

380р.

Филе судака с йогуртовым соусом 160/92

(Запечённое филе судака с жареными цуккини и баклажанами с йогуртовым соусом)

390р.

Горячие блюда

МЯСО

Перечный стейк «Торнедос» 200/150

(Стейк из говяжьего филе, подаётся с микс-салатом из свежих овощей и «Перечным» соусом. Рекомендуемая степень прожарки «medium»)

690р.

Бефстроганов 330/43

(Кусочки говядины, лук, тушённые в сливочно-горчичном соусе с картофельным пюре и солёными огурцами)

440р.

Свинина с овощами в сливочном соусе 375/21

(Кусочки свиной вырезки, тушёные с сезонными овощами в сливочном соусе с картофелем с сыром «Пармезан» и зеленью)

340р.

Стейк из свинины 180/192

(Стейк из охлаждённой свиной шейки с печёным картофелем, домашним лечо и маринованным луком)

380р.

Медальоны из свинины 200/132

(Медальоны из свиной вырезки под шапкой из помидоров, жареных грибов и сыра с картофелем с брокколи и ветчинным соусом)

360р.

Грудка цыплёнка «Ла Бель» 210/77

(Куриное филе фаршированное ветчиной и сыром «Моцарелла» с картофельным пюре с грибами с соусом «Пармезан»)

380р.

Куриные медальоны 270/67

(Медальоны из куриной грудки на подложке из овощей гриль с соусом «Блю чиз»)

360р.

Жаркое с говяжьими рёбрами 160/315

(Жаркое из овощей с красным вином с запечённым пикантным говяжьим рёбром)

460р.

ГАРНИРЫ

Картофельные дольки по-домашнему 150/11

(Хрустящие картофельные дольки)

120р.

Овощи гриль 160/12

(Маринованные перец болгарский, баклажан, цуккини, помидор, шампиньон, жареные на гриле)

250р.

Дикий рис с овощами 150/2

(Смесь отварного дикого и длинного риса с морковью и луком-пореем)

160р.

Картофель жареный по-домашнему с белыми грибами 150/60

(Жареный картофель с грибами, приготовленный по домашнему рецепту)

160р.

Картофельное пюре 150/15

(Картофельное пюре со сливочным маслом и зелёным луком)

120р.

Овощи свежие 1/152

(Огурец, помидор, перец болгарский, лист салата, масло «Зелёное»)

180р.

СОУСЫ 60р.

Аджика 1/30

Горчица 1/30

Майонез 1/30

Хрен 1/30

Кетчуп 1/30

Сметана 1/30

Соус сливочный с сыром «Пармезан» 1/30

Соус «Тар-тар» 1/30

Соус «Наршараб» 1/30

Хлеб

Булочка ржаная 1/40
30р.

Булочка белая 1/40
30р.

Булочка мульти зерновая 1/40
30р.

Чиабатта 1/60
40р.

Хлебная корзина 1/180
(Булочки: черная, белая, зерновая, чиабатта)
130р.

Десерты

Мороженое с двумя соусами 150/140

(Ванильное мороженое с апельсином и киви с шоколадным и карамельным соусами)

190р.

Шоколадный фондан 60/144

(Пудинг с теплым шоколадом внутри с шариком мороженого и ванильным соусом)

190р.

Вишнёвый пирог 160/127

(Открытый пирог из песочного теста с вишней с ванильным соусом и мороженым)

190р.

Грушевый штрудель 140/51

(Штрудель из слоёного теста с ягодным соусом)

190р.

«Клубничный суп» с мятным мороженым 250/64

(«Суп» из свежей клубники с мятой с шариком ванильного мороженого)

160р.

Яблочный пирог 160/156

(Яблочный пирог с мороженым и «пьяным яблоком»)

190р.

Творожные пончики с ягодным соусом 150/56

(Творожные пончики с ягодным соусом на красном вине)

160р.

Фруктовый салат 185/32

(Салат из сезонных фруктов под йогуртовым соусом и карамельным топингом)

160р.

Яблоко печёное 210/40

(Запечённое яблоко с мёдом, клюквой и грецким орехом)

160р.

Наслаждение 160/26

(Слоёный десерт из карамелизированных хлопьев, сезонных фруктов и ванильного соуса)

120р.

Яблоки в карамели 150/70

(Дольки яблок в винной карамели с корицей)

160р.

Страничка вегетарианца

Карпачо из свеклы 140/90

(Тонко нарезанная печёная свекла под «Оливковым» соусом с цветной капустой в белом вине и белой фасолью)

210р.

Тар-тар овощной 160/40

(Смесь из мелкорубленных овощей под оливковым маслом с печёными помидорами и соусом «Песто»)

240р.

Салат «Ницуаз» 1/244

(Салат из картофеля, помидора, стручковой фасоли, салатного листа, печёного болгарского перца и жареного на гриле баклажана под медовым соусом с дижонской горчицей)

320р.

Салат из рукколы и томатов 1/190

(Микс-салат из рукколы, вяленых томатов, помидоров и авокадо под фирменным соусом)

300р.

Консоме с цветной капустой 1/300

(Овощной суп из сезонных овощей с цветной капустой на бульоне из овощей с добавлением белого вина)

160р.

Суп из овощей на гриле 1/300

(Суп из жареных на гриле овощей и грибов)

250р.

Рис с беби-морковью 300/25

(Смесь отварного дикого и длинного риса с мини-морковью и овощами с жареными шампиньонами)

240р.

Овощное ассорти 300/52

(Ассорти из жареных и печёных овощей под соусом из зелёного горошка)

220р.

Фасоль с помидорами и пастой «Фарфалле» 1/320

(Отварная паста с бланшированной фасолью и томатами)

270р.

КАРТА БАРА

НАПИТКИ

Пепси, Миринда, 7АП, Эвервес (250мл стекло)
100 р.

Пепси,Меринда,7АП,Эвервейс(600 мл Пэт)
100 р.

Бон Аква газированная или без газа (250 мл стекло)
100 р.

Минеральная вода «Primavera»(Пэт)
500 мл *60 р.* 1,0 л *100 р.*

Минеральная вода без газа «Мивер»(500мл стекло)
100р.

СОКИ

Пакетированные

Ананас, Апельсин, Яблоко, Грейпфрут, Персик, Томат, Вишня
970 мл *250р.* 200 мл *50 р.*

Напитки собственного приготовления

Морс клюквенный
1л 250р *200 мл 50 р.*

Компот ягодный
1л 250р *200 мл 50 р.*

Кисель ягодный
1л 250р *200 мл 50 р.*

Лимонад
1 л 200р *200мл 40р.*

Фреш из сезонных фруктов
200 мл 200 р.

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Кофе

Кофе Айс (Ледяной коктейль на основе молока, кофе эспрессо и льда)
235мл **120р**

Американо (это кофе эспрессо, дополнительно разбавленный водой. Рецепт и название напитков получил как пренебрежительное название «не настоящего» эспрессо, придуманное итальянцами, чтобы подчеркнуть плохой вкус американцев в области кофе, которые не любили оригинальный эспрессо из-за его крепости)
120 мл **60 р**

Эспрессо (Особый способ приготовления кофе появился в Италии в середине XX века. В переводе с итальянского буквально означает «быстро приготовлено для Вас»)
60 мл **60 р**

Капучино (по произношению напоминает «маленькая чашка») кофейный напиток итальянской кухни на основе эспрессо с добавлением молока и молочной пенки. Название напитка произошло, предположительно, от монашеского ордена капуцинов из-за сходного цвета капучино и их рясы. Итальянцы пьют капучино преимущественно за завтраком.
70 мл **70 р**

Латте (Отличается мягким, нежным вкусом. Идеально подходит для послеобеденного кофепития, а так же как «кофе на ночь». Изначально был изобретен для детей. Дабы с одной стороны позволить детям пить кофе наравне со взрослыми, а с другой стороны – избавить детский организм от избытка кофеина)
200 мл **120 р**

Глясе (Холодный кофейный напиток на основе охлажденного кофе и шарика мороженого)
200 мл **150 р**

И конечно же Вы можете дополнить свой напиток сиропами на Ваш выбор (карамель, малина, клубника, кокос, банан... и другие).
20 мл **40 р**

Или заказать дополнительно порцию сливок или молока
50 мл **20 р**

Чай

заварной в чайничке 300 мл 120 р

Ассам (Классический крепкий черный чай с характерным богатым вкусом)

Эрл Грей (Изысканный черный чай с бергамотом и лепестками василька)

Сенча (Классический японский зеленый чай с терпким мягким вкусом)

Молочный улун (Нежный Зеленый чай улун из китайской провинции Фуцзянь с легким цветочно-сливочным ароматом)

Горные травы (Сбор альпийских трав: мелисса, вербена, цветы липы, лист лимонника, шалфей, тимьян, лепестки бузины, ромашка, мята)

Перечная мята (Тонизирующая смесь перечной мяты с легким ароматом корня солодки)

Ройбуш (клубника со сливками) (Тонизирующий и укрепляющий чай без кофеина с тонким ароматом клубники и сливок)

Летние фрукты (Освежающая фруктовая смесь с ароматом черной смородины и яблок)

Чай пакетированный в ассортименте 50 р

Аромат любого чая прекрасно подчеркнет долька лимона
20 гр 10 р

Или дополнит вкус :мед, сгущенное молоко или домашнее варенье из
черной смородины с вишней и клюквой

30 мл 30 р