*** САЛАТЫ***

*250* ***«Камчатка»****/нежный краб на апельсиновых дольках, микс салат в сырной корзинке с апельсиновой заправкой и бальзамическим уксусом /* ***590-00***

*200*  ***Овощной*** */ свежие помидоры, огурцы, сладкий**перец, редис, листья салата, растительное масло/* ***230-00***

*270*  ***«Греческий»*** */ помидоры, огурцы, перец,**красный лук, оливки и маслины, листья салата, сыр «Фета» с оливковым маслом/* ***310-00***

# *235* [*"Капрезе"*](http://gotovim-doma.ru/view.php?r=673-recept-Salat-Kapreze-pomidory-s-motsarelloi) */помидоры с моцареллой, зелень рукколы и базилика, соус «Песто» с кедровыми орешками 380-00*

*220* ***Салат из авокадо и креветок в йогуртовом муссе*** */креветки, помидор, авокадо, йогурт, с добавлением кинзы и сока лимона/* ***450-00***

*220*  ***«Нисуаз» с лососем /****лосось, свежий огурец, перепелиное яйцо, салатный микс, соус «Нисуаз» с анчоусами /* ***450-00***

*210****«Оригинальный»*** */телячий язык, помидоры-черри, салат «Романо», сыр Пармезан, под слегка острой заправкой/* ***390-00***

*180* ***«Берлин»*** */нарезка из ветчины, языка,**говядины с микс-салатом под сливочно-чесночным соусом, с сыром «Пармезан» и кедровыми орешками/****290-00***

*200* ***«Оливье»*** */традиционный салат с говядиной, картофелем,**морковью, яйцом, малосольными огурцами, зеленым горошком и майонезом/*  ***310-00***

***ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ***

*235*  ***С угрём «от шефа»*** */копчёный угорь**на листьях**салата, авокадо, черри, морские водоросли, свежий огурец под ореховым соусом с семенами кунжута/* ***660-00***

*235* ***Морепродукты «Рандеву»*** */обжаренные кольца**кальмара, королевские креветки, морской гребешок, дольки ананаса на свежем салатном миксе под сливочным соусом/* ***710-00***

*215*  ***«Цезарь» с креветками*** */креветки, сочные листья* *«Романо», помидоры-черри, гренки с паприкой, пармезан и фирменный соус «Цезарь»/* ***550-00***

*215* ***«Цезарь» с курицей*** */обжаренное филе курицы, сочные листья «Романо», помидоры-черри, гренки с паприкой, пармезан и фирменный соус «Цезарь»/* ***390-00***

*200/30* ***Из печени индейки***

*с французским соусом «Айоли»: печень, черри, микс-салат с красным луком и оливками/* ***380-00***

*300* ***«По-тайски»*** */ обжаренная говяжья вырезка с ростками сои, на миксе из моркови, свежего огурца и сочного «айсберга», с добавлением кинзы и соуса «Табаско»/*  ***590-00***

*170* ***«Аристократ»*** */ говяжья вырезка, обжаренная с зеленой фасолью, мини-морковью и перцем, со свежими черри, редисом, зеленым салатом с оливковой заправкой/* ***410-00***

***ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ***

*50/50/40/35*  ***Рыбная тарелка /семга, масляная, угорь/ 730-00***

*80/30* ***Семга*   */слабосоленая с маслинами и лимоном/ 360-00***

*80/30* ***Масляная*  */подкопченная, гарнированная 290-00 маслинами и лимоном/***

*100/75/20*  ***Селедочка /малосоленая сельдь с теплым 260-00 картофелем, маслом и кольцами лука/***

*160/30/40* ***Мясная тарелка******/запеченная свиная шейка, 620-00 куриный рулет, язык отварной, бастурма, соленья, горчица, хрен сливочный/***

*225*  ***Помидоры фаршированные / сырным муссом с чесноком / 300-00***

*400* ***Соленья домашние*** ***/огурцы соленые, черри малосольные, 330-00 капуста квашеная, черемша, чеснок/***

*120/20/10*  ***Микс из лесных грибов*** ***/белые и маслята с луком, 320-00 растительным маслом и зеленью/***

*100*  ***Оливки и маслины маринованные 150-00***

*160/90* ***Сырная тарелка /коллекция сыров: два вида 480-00 «Песто» с базиликом, «чечил», «мини-моцарелла», с медом, грецким орехом и виноградом/***

***ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ***

*150* ***Жюльен из грибов в сливочном соусе 260-00***

*150*  ***Кокиль из креветок в сливочном соусе 360-00***

*300/50* ***Кесадилья 300-00***  ***шампиньоны 50 руб./50г******курица 50 руб./50г*** ***креветки 100 руб,/50г***

*260*  ***Омлет с помидорами и беконом 280-00***

*180/15*  ***Яичница-глазунья с беконом в болгарском перце 250-00***

*175/30* ***Блинчики с мясом /подаются со сметаной/ 240-00***

***СУПЫ***

*300* ***Тыквенный суп-пюре*** */с булочкой*/***270-00***

*425/40*  ***Борщ «Украинский» на шкварках*** */с говядиной,* ***260-00*** *булочкой и сметаной /*

*300/90* ***Томленый гороховый суп*** */ в хлебе, с копченостями /* ***290-00***

*325* ***Суп сливочный с морепродуктами******480-00***

*200*  ***Крем-суп из шпината и сельдерея****/с булочкой*/ ***270-00***

*300* ***Суп Том Ян острый*** *томатный суп с курицей и креветками*  ***360-00***



***ПАСТА***

*290*  ***Черные спагетти с копченым лососем*** */лосось,*  ***610-00***  *сливки, черри, пармезан/*

*290*  ***Черные спагетти с морепродуктами 630-00*** */тигровые креветки, кальмары, мидии, сливки, пармезан/*

*280/20* ***Спагетти «Карбонара»*** */ бекон, сливочный соус,* ***450-00*** *желток/*

*300/20* ***Пенне с печенными баклажанами 370-00*** *томатами-черри, сыром Пармезан и базиликом*

***ХЛЕБ***

*170*  ***Багет с чесночным маслом 180-00***

*40/40* ***Булочки в корзинке /пшеничная, ржаная/ 70-00***

*100/50* ***Чесночные гренки с сырным соусом 150-00***

******

***РЫБА***

*150/50/45* ***Семга с соусом<<Унаги>>******710-00*** */****запеченная семга в соусе унаги с рисовой лапшой****/*

*******150/80/45* ***Угорь-соте / подкопченный угорь 750-00 с рисовой лапшой и соевым соусом/***

*150/50 /50* ***Паровая семга с соусом «Три сыра» 710-00***

*300* ***Дорадо печенная с морской солью и 690-00 итальянскими травами***

*220/100*  ***Морской дьявол /сибас запеченный с овощным спагетти/ 730-00***

*200/100/35* ***Щучьи котлетки с картофельным пюре 390-00 / нежный фарш из филе семги и щуки***

***РЫБА НА ГРИЛЕ***

*150/50/45*  ***Семга-гриль с соусом «Тар-тар» ,микс салатом и лаймом 710-00***

*250/50/35* ***Дорадо приготовленная на мангале 690-00***

***с ореховым соусом «Песто», салатным миксом и лаймом***

***ГАРНИРЫ***

*250*  ***Овощи - гриль /цукини, баклажаны, красный лук, 340-00 перец, помидор, пармезан, кедровые орешки, соус «Песто»/*** *200/30*  ***Картофель печенный в фольге со сметаной и укропом 150-00*** *200*  ***Картофель по-деревенски с чесноком и зеленью 150-00*** *150*  ***Картофель отварной с маслом и зеленью 120-00*** *150* ***Картофель «Фри» 150-00***  *150* ***Брокколи отварная 150-00*** *150* ***Рис «Басмати» 100-00*** *150* ***Овощи паровые /цветная капуста, фасоль, брокколи, морковь210-00*** *150* ***Цветная капуста обжаренная в масле 150-00*** *150* ***Картофельное пюре 120-00***

***СОУСЫ***

*100*  ***Сметана 60-00***

*50*  ***Клюквенный, аджика грузинская, соевый, кетчуп, томатный, «Три сыра» 60-00***

***МЯСНЫЕ БЛЮДА НА ГРИЛЕ***

*150/65/50* ***Медальоны из говядины с беконом, сельдереем 690-00 и клюквенным соусом***

*180/150/50/70* ***Стейк под соусом «Красное вино» 730-00 /говяжья вырезка под пряным соусом, подается на доске с запеченным картофельным пюре/***

*250/85/50/50* ***Шашлык из свиной шеи /с домашней аджикой 440-00 и маринованным луком на лаваше/***

*150/140/50*  ***Утиная грудка 650-00 с томленой грушей в винном соусе и микс салатом***

*200/50/50*  ***«Люля-кебаб» 380-00 из курицы с домашней аджикой***

***ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА***

*165/160* ***«Телятина по-Строгановски» 650-00 /телятина в сливочно-горчичном соусе с шампиньонами и картофельным пюре, маринованными огурчиками, черри, луком и каперсами/***

*200/50 /50* ***Стейк из печени теленка 470-00 /с соусом «Сливочный демиглас» и луком «фри» /***

*380/50* ***Жаркое в горшочке 390-00 /свиная шея, морковь, картофель, лук, бекон, помидоры и сметана /***

*235* ***Куриное филе по-восточному /нежное филе, 470-00 маринованное в карри с витаминным салатом из яблок, чернослива/***

*150/100* ***Куриная грудка 460-00 «по-саксонски» /фаршированная грудка с моцареллой и тигровыми креветками со свежим сельдереем и соусом «Три сыра***

*220/50* ***Пельмени домашние с мясом,*** ***зеленью и сметаной 280-00 на Ваш выбор: жаренные или отварные с бульоном и маслом***



***ДЕСЕРТЫ***

*400*  ***Фруктовая тарелка /банан, яблоко, виноград, 370-00 апельсин, киви, сахарная пудра/***

*170/70/50*  ***Штрудель яблочный – с ванильным соусом 250-00 /подаётся с шариком мороженного/***

*100/30/50* ***Блинчики с творожной массой, с соусом на выбор 210-00 /ванильный, ягодный, шоколадный/***

*100/60/30*  ***Горячее шоколадное пирожное 250-00 с шариком пломбира***

*70* ***Варенье домашнее: ВИШНЯ, АБРИКОС, ГОЛУБИКА, БРУСНИКА 100-00***

***ТОРТЫ***

*165/30*  ***Наполеон /воздушный десерт, собственного 230-00 приготовления/***

***МОРОЖЕНОЕ***

*50*  ***Пломбир сливочный, клубничный или шоколадный 80-00***

***ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ***

*250/1000* ***МОРС домашний ягодный 80-00/320***

*250* ***СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ:*** */возможны любые миксы/* ***230-00***

***апельсин, грейпфрут, яблоко, морковь, сельдерей, тыква***

*250/1000* ***сок пакетированый: 70-00/280-00*** *апельсин, грейпфрут, ананас, яблоко, вишня, персик, манго, томат*

*300* ***Вода минеральная «Волжанка»*** *газ./ без газа /Россия/* ***100-00***

*500* ***Вода минеральная «Волжанка»*** *газ./ без газа /Россия/* ***120-00***

*250* ***«Витель»*** *вода минеральная /Франция /без газа* ***150-00***

*200*  ***Кола, Фанта, Спрайт, Швепс 150-00***

***БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ***

* 350* ***«Витаминный заряд» 210-00*** */клубника, банан, малина, апельсиновый сок ,черника, малиновый сироп/ 320* ***«Бермуды»*** */ сок ананасовый, лимонный, спрайт,* ***250-00*** *сироп сахарный/*

* 220****«Красный кокос»*** */ сок ананасовый, сливки, сиропы/* ***160-00***  *230* ***«Испанский лимонад»*** */сок лимона, апельсина,* ***160-00***  *сироп маракуйи/*

*250*  ***Мохито*** */сироп, спрайт, мята, лайм, колотый лёд /* ***250-00***

*200* ***Морозный лайм*** */сок лайма и грейпфрута,* ***250-00*** *мятный сироп, /*

*330* ***Молочные коктейли:*** *клубничный, банановый,* ***250-00*** *ванильный, шоколадный. /молоко, сливки, мороженное, топпинг -*

*на Ваш вкус/*