**Основное меню**

**Холодные закуски Цена, руб.**

**Рыбная нарезка** 1/100/30 **330**

**масляная рыба, семга, угорь**

**Закуска с сельдью** 1/100/100 **160**

**филе слабосоленой сельди, маринованный лучок, зелень, картофель**

**Ассорти мясное** 1/130/45 **300**

**буженина, куриная грудка, окорок,колбаса п/к,**

**подается с маслинами и соусом «хрен».**

**Сырная тарелка** 1/60/40 **210**

**ассорти из сыров подается с грецким орехом и медом**

**Разносол** 1/370 **320**

**квашеная капуста, огурцы малосольные,**

**томаты маринованные, черемша, чеснок маринованный**

**Ассорти овощное** 1/250/30 **225**

**салат микс, свежий огурец, томаты , сладкий перец, редис , зелень**

**Закуска с салом** 1/100 **90**

**нежное сало подается с тостами из бородинского хлеба**

**Буженина с соусом «хрен»** 1/100/35 **240**

**сочная свиная шейка запеченная в специях, подаётся с соусом «хрен» и майонезом**

**Салаты Цена, руб.**

****

**«Цезарь с тигровыми** 1/235 **410 креветками» Итальянский салат с тигровыми креветками, салатом микс и**

**перепелиным яйцом аль-денте. Подаётся с воздушными пшеничными чипсами, томатами черри с двумя видами заправок и слайсами «Пармезан»**

** «Оливье»** 1/230 **190**

**Салат с куриным филе, окороком , перепелиным яйцом и зелёным луком. Декорированный муссами из пряной моркови и свежего зеленого горошка с заправкой из домашнего майонеза.**

**«Триумф»** 1/185 **280**

**Тёплый салат с низкотемпературной бужениной, говядиной, сладким перцем с маринованным луком и авторской заправкой.**

**«Мясной»** 1/200 **180**

**Салат из говядины и низкотемпературной бужениной, с картофелем,**

**маринованными корнишонами, слайсом свежего огурца с зеленой сметаной, под домашним майонезом.**

****

**«Цезарь с куриным филе»** 1/215  **260**

**Итальянский салат с нежным куриным филе по технологии Су-Вид, томатами черри и перепелиным яйцом аль-денте. Подаётся с воздушными пшеничным чипсами под заправкой «Цезарь» и слайсами «Пармезан».**

**«Овощной»** 1/165 **160 Вегетарианский салат из свежих овощей и салата микс с авторской заправкой.**

****

**«Греческий»** 1/240 **240**

**Легкий микс салата с маринованными и запеченными овощами, маслинами, сладким крымским луком и авторской заправкой. Подается с эспумой из сыра Фета с чипсами бородинского хлеба**

**Закуски к пиву Цена, руб.**

**Кольца кальмара к пиву** 1/90/10 **220**

**Гренки чесночные** 1/100/30 **80**

**хрустящие гренки из ржаного хлеба с сырным соусом**

**Куриные крылышки фри** 1/100 **120  маринованные куриные крылышки в пикантном соусе обжаренные во фритюре.**

**Ассорти к пиву № 1** 1/330/30 **220 набор из хрустящих гренок с картофелем фри,**

**луковыми кольцами фри и сырным соусом**

**Ассорти к пиву № 2** 1/500/60 **350**

**набор из хрустящих гренок с луковыми кольцами, крылышками фри , картофелем фри и сырным соусом**

**Большая пивная тарелка** 600/60 **390**

**гренки, сухари, луковые кольца, сосиски,**

**сырный соус, соус кетчуп**

**Супы**

**Цена, руб.**

**Бульон куриный** 1/205/45 **100**

**Пельмени с куриным** 1/250 **190**

**бульоном**

**Крем-суп грибной** 1/250 **210**

**белые грибы, шампиньоны, сливки**

**Уха «Ростовская»** 1/250/20 **150 Наваристая уха из Мурманской семги и Волжского судака с картофелем, помидором, луком и свежей зеленью.**

**Солянка мясная** 1/250/20  **180 Классическая солянка из говядины, окорока, копченой колбасы и почек. Подается с дегедрированным слайсом лимона, свежей зеленью и гранулированной сметаной.**

**Борщ «Московский»** 1/250/20 **150**

**Наваристый борщ с окороком, говядиной и колбасой п/к.  
 Подается со сметаной в трех текстурах, свекольным чипсом и свежей зеленью.**

**Харчо** 1/250/20 **160 Кавказский суп из говядины по классической технологии с рисом, жареным луком, особым составом специй, Бакинским помидором. Подается с перчиком Чили, кинзой и гранулами из натуральной аджики.**

**Горячие блюда**

**Цена, руб.**

**Стейк из семги** 1/100/50/30 **495 на овощной подушке (жареный, отварной или припущенный)**

**Стейк из судака** 1/110/50/30 **350 на овощной подушке (жареный, отварной или припущенный)**

**Свинина «Золотистая»** 1/145/40 **320 сочная свиная шейка запеченная с томатами Черри, сыром**

**Моцарелла и перепелиным яйцом. Подается с легким гарниром**

**из свежего огурца, моркови по -корейски и салатом микс.**

**Лопатка мраморная** 1/120/40  **390**

**Низкотемпературный стейк в сопровождении четырех авторских соусов. Прожарка на выбор гостя.**

**Стейк Топ-Блейд** 1/120/40 **450**

**Низкотемпературный стейк по технологии Су-Вид в сопровождении четырех авторских соусов.**

**Свинина натуральная** 1/100/30 330 **Свиная шейка томленная в собственном соку и пряных травах, с дуэтом фирменных соусов. Обжаренная на гриле.**

**Пожарская котлета** 1/120/100 **230 нежная куриная котлета подается с картофелем фри и соусом кетчуп**

**Котлета по-домашнему** 1/120/100 **250**

**котлета домашняя из свинины и говядины подается с . картофельным пюре, квашеной капустой и огурцом**

**Натуральные колбаски** 1/140/20/10 **250**

**из говядины**

****

**Куриная грудка** 1/170/20 **220**

**Нежное куриное филе, томленное в собственном соку и сливочном масле, обжаренное в хрустящей панировке, подается с апельсиновым соусом**

**Венский шницель** 1/180/30 **260**

**Отбивная говядина в двойной панировке. Подается в сопровождении трех соусов.**

**Пельмени «Домашние» из говядины  
 и свинины**

**Запеченные** 1/170/40 **185**

**Отварные или жареные** 1/170/30 **165**

**.**

**Гарниры Цена, руб.**

****

**Булгур по-восточному** 1/150 **80**

**Картофель фри** 1/150 **85**

**Картофельное пюре** 1/150 **65**

**Картофель жареный** 1/200 **90**

**Рис жасминовый**  1/150 **45**

**Овощи Гриль** 1/150 **160**

**Блины Цена, руб.**

**Блинчики с бужениной** 1/100/80 **140**

**Блинчики с ветчиной** 1/100/100 **140**

**Блинчики с куриным филе** 1/100/90 **140**

**Блинчики** 1/150 **85**

**Десерты Цена, руб.**

**Штрудель**

**«Яблочный»** 1/145/60 **190**

**«Вишневый»** 1/145/60 **190**

**Шоколадное пирожное** 1/150 **150 с жидким центром и шариком мороженого**

**Торт «Медовый»** 1/120/10 **100**

**Чизкейк с белым шоколадом** 1/110 **140**

**Мороженое Цена, руб.**

**Мороженое** 1/100 **100**

**шоколадный топинг** 1/30 **45**

**клубничный топинг** 1/30 **45**

**карамельный топинг** 1/30 **45**

**тертый шоколад** 1/30 **70**

**тертый орех** 1/30 **80**

**Варенье Цена, руб.**

**Из малины** 1/50 **35**

**Из персиков**

**с абрикосами** 1/50 **35**

**Из черники с черной смородиной** 1/50 3**5**

**Из вишни** 1/50 **35**

**Из сливы** 1/50 **35**

**Фрукты**

**Виноград** 1/100 **80**

**Киви** 1/100 **70**

**Мандарин** 1/100  **60**

**Груша** 1/100  **60**

**Апельсин** 1/100 **50**

**Яблоко** 1/100 **70**

**Пицца Цена, руб.**

**Пеперони** 1/600 **450 пицца из тонкого теста с пеперони, грудинкой, томатами и сыром Моцарелла**

**Мясная** 1/600 **450 пицца из тонкого теста с грудинкой, бужениной, ветчиной и куриным филе**

**С курицей и томатами**  1/600 **450 пицца из тонкого теста с куриной грудкой, томатами и сыром Моцарелла**

**Маргарита** 1/600 **350 вегетарианская пицца из тонкого теста с вяленными томатами и сыром Моцарелла**

****