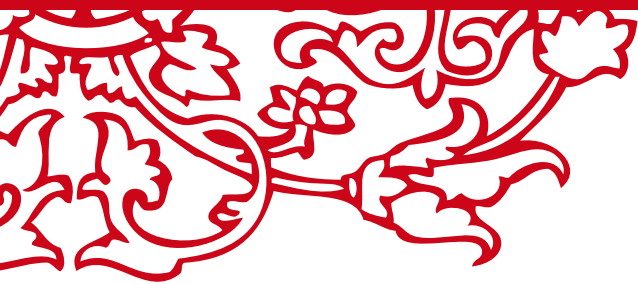



ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ




САЛАТЫ

 **Цезарь с курицей 230 р.**
Салат-микс с куриной грудкой-гриль, чесночными гренками, томатами «Черри», «Пармезаном» и соусом «Цезарь»
200 г




 **Греческий 160 р.**
Овощной салат с сыром «Фета», маслинами.
Заправлен оливковым маслом.
200 г




 **Цезарь с креветками 310 р.**
Салат-микс с тигровыми креветками-гриль, чесночными гренками, томатами «Черри», «Пармезаном» и соусом «Цезарь»
200 г



 **Столичный 130 р.**
Салат с вареным картофелем, морковью, нежной курицей и маринованными огурцами.
Заправлен домашним майонезом
200 г



 **Авокадо салат 290 р.**
Нежный салат с авокадо, креветками, томатами «Черри» с горчичным соусом
200/30 г



 **Горячий мясной салат 240 р.**
Пикантный мясной салат с курицей, телятиной, болгарским перцем, томатами черри, шампиньонами, цукини, баклажанами, заправляется бальзамическим соусом
170 г





Салат с языком

200 р.

Оригинальный салат с говяжьим языком, куриным филе, маринованными огурцами и яблоками. Заправлен майонезным соусом с травами.

160 г



Салат

с морепродуктами 410 р.

Аппетитный салат с креветками, нежным кальмаром, сезонными овощами и заправкой из оливкового масла и соевого соуса.

150 г



Нисуаз

270 р.

Французский салат с тунцом, отварными перепелиными яйцами, помидорами «Черри», заправлен соусом «Винегрет»

200 г



Капрезе

320 р.

Салат с нежной Моцареллой, помидорами, заправленный бальзамическим соусом и оливковым маслом.

200 г





ПЕРВЫЕ БЛЮДА



Бульон с перепелиными яйцами **120 р.**

Домашний куриный бульон с зеленью и яйцами
250 г



Тоскана **320 р.**

Ароматный тосканский суп с морепродуктами, сельдереем и томатами «Пронто».
300 г



Окрошка **130 р.**

Летний суп с огурцом, редисом на кефире
250 г



Минестроне **140 р.**

Классический итальянский овощной суп из сельдерея, цукини, дикой фасоли, помидорами «Черри» и сыром «Пармезан».
300 г



Суп-крем из шампиньонов **130 р.**

Воздушный суп из свежих шампиньонов со сливками и травами
250 г



ПАСТА



Парпаделли «Карбонара» 250 р.

Парпаделли с кусочками бекона, яйцом и сыром «Пармезан» в сливочном соусе.
(300/35 гр)



Спагетти «Болоньезе» 330 р.

Спагетти с соусом «Болоньезе» на основе томатов, телятины и прованских трав.
(350/35 гр)



Тальятелли «Порчини» 240

Тальятелли с лесными грибами и сливочным соусом.
(350/40 гр)



Фетучини «Маринара» 360 р.

Фетучини с морепродуктами и домашним томатным соусом.
(350 гр)





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Камбала по-итальянски 530 р.

Черноморская камбала маринованная в смеси прованских трав и белом вине, обжаренная на гриле до золотистой корочки. Подается с картофельными чипсами и с анчоусным соусом (по весу, за 100 гр)



Судак в миндальном соусе 430 р.

Нежное филе судака, запеченное со спаржей, травами и миндальным соусом (250 гр)



Морской дуэт 450 р.

Филе окуня и лосося в сочетании с овощным соусом и нежной спаржей и цукини. (170/50 гр)



Пеленгас по-польски 350 р.

Нежный, запеченный с травами пеленгас с «Польским соусом» и смесью дикого и белого риса (180/50/30 гр)



Куриные рулеты с овощами

на пару 350 р.

Легкие куриные рулеты, запеченные под сырным соусом. Подаются с весенними овощами, приготовленными на пару. (180/100/30 гр)



Филе утки с ягодным соусом 430 р.

Филе утки с ягодным муссом и припущенной в красном вине медовой грушей (150/150 гр)



Свинина с «Брусничным соусом»

380 р.

Вкусные медальоны из сочной вырезки со шпинатом, апельсинами и яблоками. Подается с «Брусничным соусом». (150/100/30 гр)





Антрекот из свинины **230 р.**

Аппетитный кусок свинины на косточке обжарен на гриле до золотистой корочки. Подается с жареным картофелем, томатами и медовым соусом.
(по весу, цена за 100 гр)



Свинина на гриле с фасолью

250 р.

Ароматная свиная вырезка, приготовленная на гриле. Подается с паровой стручковой фасолью и томатным соусом.
(по весу, цена за 100 гр)



Каре ягненка со шпинатом **690 р.**

Нежное каре ягненка фаршированное шпинатом и кедровыми орешками, подается с клюквенным соусом, картофельным и овощным пюре.
(190/110/30 гр)



Каре ягненка

с соусом «Стейк» 690 р.

Ароматное каре молодого ягненка с шампиньонами и грибами «Шитаки» под соусом «Стейк».
(170/100/30 гр)



Мясо по-строгановски **460 р.**

Классический бефстроганов из телятины, томленной в сливочном соусе. Подается с жареным картофелем.
(200/150/30 гр)



Медальоны

по-милански

450 р.

Молодая телятина, приготовленная в виноградном соусе с сыром, чесноком и кедровыми орешками, подается с картофельным драпиком фаршированным зеленью и сыром
(170/120 гр)



Стейк из телятины **490 р.**

Сочный стейк из телятины, обжаренный на гриле. Подается с рагу из сезонных овощей и соусом «Демигляс».
(160/100/30 гр)



Корзина

с домашним хлебом 20 р.

Каждое утро мы выпекаем для вас!
(250 гр)