



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

РЫБНОЕ АССОРТИ

210 г / 1300 руб.

Рыбное трио из маринованной семги, копченого угля и масляной рыбы

Fish platter

Pickled salmon, smoked eel, oily fish

СЕЛЕДОЧКА ПОД ВОДОЧКУ

200 г / 220 руб.

Нежное филе сельди с маринованным луком и молодым обжаренным картофелем

The herring

Tender herring fillet with pickled onion and fried young potato

РУЛЕТКИ ИЗ СЕМГИ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И РУККОЛОЙ

150 г / 620 руб.

Salmon rolls with Philadelphia cream and rucola

МЯСНОЕ АССОРТИ

220 г / 690 руб.

Ассорти из домашней буженины, отварного телячьего языка и куриного рулета

Meat platter

Baked ham, boiled calf tongue, chicken fillet

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

150 г / 620 руб.

Тончайшие ломтики нежной маринованной говядины, фаршированные белыми грибами, подаются с листьями свежего салата, сыром пармезан и соусом бальзамик

Beef carpaccio served with white mushrooms

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

190 г / 590 руб.

Мелко нарезанная вырезка говядины с маринованным огурцом, каперсами, луком и перепелиным желтком, заправленная оливковым маслом

Beef tartare

Pickled cucumbers, capers, onion, olive oil, quail yolk

САЛО ПО ДОМАШНЕМУ

140/20 г / 260 руб.

Домашнее сало соленое и перченое с горчицей и чесночными гренками

Home style pork fat

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

350/50 г / 900 руб.

Коллекция из сыра бри, дор блю, пармезан и чеддер, подаётся с инжиром, грецкими орехами и медом

Cheese platter

Bri, dor blue, Parmesan, cheddar served with walnuts, honey and figs

ОВОЩНОЕ АССОРТИ

300 г / 300 руб.

Нарезка из свежих овощей: помидоры, огурцы, болгарский сладкий перец, зелень

Vegetable cut

Tomatoes, cucumbers, paprika, greens

СОЛЕНЬЯ ДЕРЕВЕНСКИЕ

200 г / 200 руб.

Разносол из квашеной капусты, маринованных помидоров, огурцов и черемши

Russian pickles

Cabbage, tomatoes, cucumber



САЛАТЫ SALADS

ТАПАС С СЕМГОЙ

220 г / 480 руб.

Хрустящий тост с салатом из семги, сельдерея, яблока и красной икры в сметанном соусе

Tapas with salmon

Crispy toast with salad of salmon, celery, apple, red caviar with

ЗЕЛЕНый САЛАТ С КАЛЬМАРОМ НА ГРИЛЕ

200 г / 350 руб.

Салат с обжаренным перцем и цукини на гриле с тайским соусом и жареным кальмаром

Green salad with grilled calamari zucchini, tai souse

САЛАТ КАМЧАТКА

230 г / 680 руб.

Легкий салат с камчатским крабом, авокадо и помидором в цитрусовом соусе

Kamchatka salad

Crab, avocado, tomatoes

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ

170 г / 650 руб.

Микс салат с копченым угрем, конфитюром из сельдерея и сегментами апельсина в имбирном соусе

Smoked eel salad

Celery, orange, ginger sauce

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ»

220 г / 580 руб.

Жареная сёмга с листьями салата романо, хрустящими чесночными гренками, под соусом цезарь, украшен сыром пармезан

Caesar salad

Fried salmon, romano salad with crispy bread steaks and parmesan

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ»

220 г / 620 руб.

Caesar salad with prawns

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ»

220 г / 380 руб.

Caesar salad with chicken

САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

240 г / 380 руб.

Сочные листья с обжаренной куриной печенью и яйцом пашот заправлены гранатовым соусом

Salad with chicken liver and poached egg pomegranate sauce

САЛАТ «МЯСНОЕ ТРИО»

220 г / 350 руб.

Мясной салат с тремя видами мяса : буженина, куриное филе и язык говяжий с маринованным огурцом, болгарским перцем и луком фри

Salad «Meat trio»

Baked ham, chicken fillet, calf tongue, pickled cucumber, paprika and fried onion

САЛАТ С СЫРОМ ДОР БЛЮ И ГРУШЕЙ

150 г / 530 руб.

Салат руколла с карамелизированной грушей, грецким орехом, виноградом и сыром дор блю в медовом соусе

Salad with dor blue cheese and pear

Rucola, caramelized pear, walnut, grapes, cheese, honey

САЛАТ «КИПРСКИЙ»

220 г / 280 руб.

Свежий салат из огурца, помидора, авокадо и сыром Фета

Cyprus salad

Cucumber, tomato, avocado, Feta cheese



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ В СОУСЕ ТОМ ЯМ

180 г / 390 руб.

Креветки жареные в кляре и соусе том ям

Butter fried prawns with Tom-yam sauce

ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА НА ПАРУ С ИМБИРНЫМ СОУСОМ

300/50 г / 1200 руб.

Steamed crab phalanx with ginger sauce

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ

230 г / 990 руб.

Креветки обжаренные в беконе с соусом Айоли

Grilled royal prawns in bacon with aioli sauce

СЫР БРЫНЗА ЖАРЕННЫЙ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

150 г / 280 руб.

Fried white cheese «brinza» with cranberry sauce

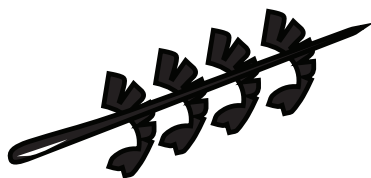
ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ

100 г / 220 руб.

Вкусные грибочки с луком, запеченные в сливочном соусе,
под румяной корочкой сыра

Mushroom julienne

Mushrooms, onion, cream sauce, cheese



ЗАКУСКИ К ПИВУ BEER STARTERS

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

150/50 г / 390 руб.

Хрустящие кольца кальмара с чесночным соусом

Deep fried calamari with garlic sauce

КРЕВЕТКИ ПИВНЫЕ НА ВАШ ВЫБОР: ОТВАРНЫЕ ИЛИ ЖАРЕННЫЕ

320 г / 880 руб.

Fried shrimps/ boiled shrimps

ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ

120 г / 160 руб.

Свеже поджаренные хлебные тосты, натертые чесноком,
посыпанные тертым сыром пармезан

Fried garlic bread sticks with Parmesan on top



СУПЫ SOUPS

СУП УХА РЫБАЦКАЯ

350/50 г / 420 руб.

Насыщенный рыбный бульон с семгой, треской
и судаком подается с рюмкой водки

Fish soup

Goes with vodka shot

МАРСЕЛЬСКИЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

350 г / 580 руб.

Наваристый рыбный суп с морепродуктами: мидиями,
креветками, кальмарами, семгой и судаком с обжаренным
перцем и луком порей в шафрановом бульоне

Seafood soup

Mussels, shrimps, calamari, salmon etc

КРЕМ СУП «КРАБОВЫЙ»**200 г / 590 руб.**

Нежный крем суп из цветной капусты, кукурузы
с камчатским крабом

Crab cream soup based on coli flower and corn

БОРЩ «УКРАИНСКИЙ»**350 г / 280 руб.**

Большая порция настоящего украинского борща
со сметаной и салом

Ukrainian Borsch

КРЕМ СУП С ШАМПИНЬОНАМИ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**260 г / 380 руб.**

Суп-пюре из шампиньонов и белых грибов, подаётся
с чесночной гренкой

Mushroom cream soup based on champignons and white mushrooms

СУП ЛАПША ДОМАШНЯЯ**350 г / 180 руб.**

Куриный бульон с домашней лапшой с обжаренными
луком и морковью

Chicken soup at home



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSES

СЕМГА ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД ШПИНАТОМ**220 г / 850 руб.**

Семга запеченная под шпинатом со сливочным соусом
и красной икрой

**Baked salmon under spinach coverage with cream sauce
and red caviar**

СУДАК & ТРЕСКА**300 Г / 560 РУБ.**

Дуэт из запеченной трески с судаком с черным пюре
и шпинатным соусом

Perch and cod fish served with black purée and spinach sauce

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

350 г / 580 руб.

Мелко нарезанная говядина обжаренная с луком и грибами заправленная сливочным соусом подается с картофельным пюре

Beef stroganoff

Chopped fried beef with onion and mushroom under the cream sauce served with mashed potato

БАРАНИНА КОРЕЙКА С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

350 г / 1100 руб.

Ароматное мясо баранины с овощами на гриле и гранатовым соусом

Lamb with pomegranate sauce served with grilled vegetables**СВИНАЯ ГРУДИНКА С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ**

180/30/40 г / 520 руб.

Свиная грудинка запеченная в медово горчичном соусе подается с кремом из моченых яблок и брусничным соусом

Pork with cranberry sauce

Baked pork in honey-mustard sauce served with apple cranberry sauce

УТИНАЯ ГРУДКА С ОБЛЕПИХОВЫМ СОУСОМ И ГРАТЕНОМ

320 г / 640 руб.

Обжаренная утиная грудка с гратеном из творога и картофеля с соусом из облепихи

Duck breast with sea buckthorn sauce and gratin

Fried duck with white cheese and potato gratin with the sea buckthorn sauc

КУРИНАЯ ГРУДКА С БУЛГУРОМ И ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

260 г / 480 руб.

Куриная грудка фаршированная булгуром с креветкой и запеченная под сырной корочкой подается с апельсинами

Chicken breast, bulgur and prawns

Chicken breast stuffed with bulgur and prawns, baked with the cheese on top, served with oranges

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ

220 г / 690 руб.

Стейк из говяжьей вырезки обжаренный на гриле с овощным рататуюем и вишневым соусом

Beef steak with cherry sauce

Grilled beef steak served with ratatouille and cherry

СТЕЙК «ТОП-БЛЕЙД»

230/100/50 г / 990 руб.

Ароматный говяжий стейк из лопаточной части с овощами на гриле и соусом чимичурри

Shoulder Top Blade steak with chimichury sauce

**ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ НА ВАШ ВЫБОР:
ГОВЯДИНА/СВИНИНА**

250/50 г / 360 руб.

Russian pelmeni/ Russian dumplings
Beef/pork

ПАСТА КАРБОНАРА

300 г / 520 руб.

Итальянская паста с беконом, луком и яйцом
с добавлением сыра пармезан

Pasta carbonara
Bacon, onion, eggs, Parmesan cheese

ПАСТА С ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ И КРЕВЕТКАМИ

350 г / 590 руб.

Итальянская паста с беконом, луком и яйцом
с добавлением сыра пармезан

Pasta with dried tomato with shrimps



ГАРНИРЫ
SIDE DISHES

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

200 г / 320 руб.

Баклажаны, кабачки, перец, грибы

Grilled vegetables
Eggplants, zucchini, paprika, mushrooms

ОВОЩИ НА ПАРУ С СОУСОМ АЙОЛИ

170/50 г / 220 руб.

Брокколи, цветная капуста, фасоль стручковая
и капуста брюссельская

Pasta carbonaraSteamed vegetables with aioli
Broccoli, coliflower, Brussels cabbage

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С РОЗМАРИНОМ

130 г / 120 руб.

Baked potato with rosemary

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150/50 г / 210 руб.

French fries



ПИЦЦА

PIZZA

ПИЦЦА С УГРЕМ И СТРУЖКОЙ ТУНЦА

33 см / 660 руб.

17 см / 330 руб.

Соус «Che bontà», угорь унаги, стружка тунца, креветки, помидоры черри, сыр моцарелла

Eel tuna pizza

Sauce Che bontà, eel unagi, tuna, shrimps, cherry tomatoes, mozzarella

МЕКСИКАНСКАЯ

33 см / 520 руб.

17 см / 260 руб.

Соус «Che bontà», табаско, сыр моцарелла, куриное филе, бекон, маринованные огурцы, перец халапеньо

Mexican

Mexican style pizza: sauce Che bontà, Tabasco, mozzarella, chicken fillet, bacon, pickled cucumbers, jalapeños

ЦЕЗАРЬ

33 см / 560 руб.

17 см / 280 руб.

Соус цезарь, сыр моцарелла, сыр пармезан, куриное филе, салат романо, помидоры черри

Caesar

Sauce Caesar, mozzarella, parmesan, chicken fillet, lettuce romano, cherry tomatoes

ПЕППЕРОНИ

33 см / 590 руб.

17 см / 310 руб.

Соус «Che bontà», сыр моцарелла, салями пепперони, грибы, перец

Pepperoni

Sauce Che bontà, mozzarella, pepperoni, mushrooms, peppers

МАРГАРИТА

33 см / 450 руб.

17 см / 230 руб.

Соус «Che bontà», сыр моцарелла, помидоры, базилик

Margarita

Sauce Che bontà, mozzarella, tomatoes, basil

СИЛКИ ВЕЙ

33 см / 560 руб.
17 см / 280 руб.

Соус «Che bonta», сыр моцарелла, маслины, ветчина, салями, шампиньоны

Silky Way

Sauce «che bonta», mozzarella, ham, salami, olives

4 СЫРА

33 см / 580 руб.
17 см / 300 руб.

Сыр дор блю, сыр эдам, сыр пармезан, сыр моцарелла

4 Cheese

Dor blue, edam, parmesan, mozzarella

ПИЦЦА С МЯСНЫМИ ШАРИКАМИ

33 см / 580 руб.
17 см / 300 руб.

Соус «Чесночный», мясные шарики, маринованный огурец, бекон, помидоры черри, лук, сыр моцарелла

Meatballs pizza

Garlic sauce, meatballs, pickled cucumbers, bacon, cherry tomatoes, onion, mozzarella

ПИЦЦА С ЖУЛЬЕНОМ

33 см / 620 руб.
17 см / 310 руб.

Соус сливочный, грибы, лук, сыр, моцарелла

Julienne pizza

Cream sauce, mushrooms, onion, cheese, mozzarella



ДЕСЕРТЫ DESSERTS

СОРБЕТ

1 шарик / 60 / 30 г / 150 руб.

Мохито, манго, малина, черная смородина

Sorbet 1 ball

Mohito, mango, raspberry, black currant

МОРОЖЕНОЕ

1 шарик / 60 / 40 г / 130 руб.

Ванильное, клубничное, шоколадное, фисташковое, грецкий орех

Ice cream 1 ball

Vanilla, strawberry, chocolate, pistachio, walnut

ЧИЗКЕЙК

150/20 г / 300 руб.

На ваш выбор: шоколадный или классический творожный торт из сливочного сыра

Cheesecake

Your preference: classical or chocolate

ТИРАМИСУ

150 г / 330 руб.

Нежнейший десерт из сыра маскарпоне, печенья савоярди с ликерами куантро и бейлис

Tiramisu

ТОРТ «SILKY WAY»

150 г / 380 руб.

Ни с чем не сравнимое лакомство с восточными нотками, искусно приготовленное из воздушного безе, заварного крема с миндалем и черносливом

Cake SILKY WAY

Meringue, almond cream and dried prunes

ШОКОЛАДНЫЙ «ФОНДАН»

160 г / 320 руб.

Популярный французский десерт: кекс из шоколадного бисквитного теста, подается с ванильным мороженым

Chocolate fondan

Hot French dessert , served with the vanilla ice cream

ТОРТ «MILK GIRL»

150 г / 280 руб.

Хрустящие коржи на сгущенном молоке с творожным кремом

Cake «Milk girl»

Crispy cakes with condensed milk

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

180 г / 320 руб.

Традиционный тирольский десерт: мягкий пирог с шариком ванильного мороженого

Apple strudel

Served with the vanilla ice cream

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ «РОГ ИЗОБИЛИЯ»

300 г / 280 руб.

Свежие сезонные фрукты с апельсиновым соусом

Fruit salad

Seasonal fruits with orange sauce

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
BON APPETIT

