

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- ❖ Карпаччо
семга 270 300 руб.
говядина 300 350 руб.
- ❖ Тар-тар
свежая и подкопченная семга 100/50/30 250 руб.
нежнейшая говядина 100/130/30 350 руб.
- ❖ Ассорти рыбное
(подкопченный палтус, слабосоленая семга,
масленая, креветки) 300/15/20 450 руб.
- ❖ Ассорти мясное
(пармская ветчина, бастурма,
ростбиф, буженина) 275/20/20 450 руб.
- ❖ Ассорти сырное
(горгонзола, камамбер, чедер, чечил) 180/100 300 руб.
- ❖ Ассорти овощное
свежайшие огурчики, помидорчики, перчик болгарский,
редис, лучок и зелень) 300 250 руб.

САЛАТЫ

- ❖ «Салат с креветками, авокадо и красной икрой»
(сочный салат «айсберг» с нежным авокадо, отварными
креветками и сочным болгарским перцем, под майоне-
зом и красной икрой) 260 350 руб.
- ❖ «Цезарь»
курица (салат «романно» с обжаренной куриной
грудкой и ароматными хрустящими гренками,
под оригинальным соусом «цезарь») 250 350 руб.
- тигровые креветки (салат «романо»
с обжаренными тигровыми креветками
и ароматными хрустящими гренками, под ориги-
нальным соусом «цезарь») 250 400 руб.
- тунец (салат «романо» с обжаренным тунцом
и ароматными хрустящими гренками, под ориги-
нальным соусом «цезарь») 250 450 руб.
- ❖ Теплый салат из телячьей вырезки (нежная об-
жаренная вырезка с сочными проростками фасоли,
с миксом из листьев салата, с перепелиными яйцами
под оригинальным соусом) 250 350 руб.
- ❖ Салат из индейки под клубничным соусом
(обжаренная грудка индейки с сочной рукколой, кунжу-
том, под клубничным соусом) 160 350 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- ❖ Жареные королевские креветки (креветки,
обжаренные в ароматном чесночном масле
с лимончиком и зеленью) 190 400 руб.



В БУДНИЕ ДНИ С 12:00 ДО 16:00 ДЕЙСТВУЕТ СКИДКА 20% НА ВСЕ МЕНЮ

М Е Н Ю

- ❖ Пьядини с креветками под соусом «Песто»
(обжаренные, хрустящие, с легкой остротой тигровые
креветки на мексиканской лепешке под ароматным
соусом «песто») 250 550 руб.
- ❖ Ризотто «La mare» (ароматное ризотто
из креветок, мидий, гребешков, филе лосося,
томата и дикого риса) 290 350 руб.
- ❖ Обжарка из телячьей вырезки (нежнейшая вырез-
ка, обжаренная с болгарским перцем, лучком, с соусом
«пико де гало» и кинзой) 165 350 руб.

- ❖ Раки вареные в пиве 300 350 руб.

СУПЫ

- ❖ Уха (насыщенный вкус семги, осетра,
судака в сочетании с овощами) 300 350 руб.
- ❖ Суп пюре из биска креветок и рака (нежнейший суп
пюре из биска и филе лосося) 300 350 руб.
- ❖ Овощной суп с фрикадельками и ирландским
сыром «регато» (ароматный овощной бульон с луком
пореем, сельдереем, картофелем, брюссельской капу-
стой, с нежными мясными фрикадельками
и стружкой сыра «регато») 300 300 руб.
- ❖ Солянка мясная (насыщенная, густая солянка в
горшочке, под шапкой из слоеного теста) 300 300 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- ❖ Семга под соусом «Шампань» (стейк семги,
запеченный или на пару, под нежнейшим соусом
и красной икрой) 250 450 руб.
- ❖ Жареная голень барашка (ароматная,
зажаренная голень барашка с соусом «барбекю»
и «пико де гало») 250 480 руб.
- ❖ Утиная ножка «Фламбе» (ароматная,
запеченная в специях утиная ножка
под ежевичным соусом) 180 450 руб.

- ❖ Стейк 370 руб./ за 100 грамм
- стриплойн (постный, но с насыщенным вкусом,
рекомендуется прожарка — медиум)
- риб-ай (особенно сочный и ароматный,
рекомендуется прожарка — медиум)
- T-bone (насыщенный и нежный вкусы
двух сортов мяса)
- корейка из телятины (насыщенный вкус мяса на
кости, рекомендуется прожарка — медиум)

- ❖ Каре ягненка с овощами (вкуснейшее мясо ягненка
на кости с винным соусом и жареными на гриле кру-
жочками баклажана, цуккини и томата) 250 600 руб.

- ❖ Жаркое из баранины с зеленой фасолью
(ароматное, зажаренное мясо барашка с репчатым лу-
ком, болгарским перцем, зеленой фасолью и зеленью, на
тонкой лепешке с красным соусом «Песто») 220 400 руб.

- ❖ Свиная шея запеченная со шпинатом
(сочная свиная шея, обжаренная на гриле
и запеченная со шпинатом и сыром) 260 350 руб.

- ❖ Свиные ребрышки
(хрустящие ребрышки в ароматной панировке
из различных специй и маринадов) 250/50/50 380 руб.

- ❖ Свиные ребрышки барбек
(хрустящие ребрышки
в соусе «Барбекю») 250/50/50 380 руб.

- ❖ Колбаски на гриле
(4 вида вкуснейших колбасок, жаренных на вертеле с
зеленью и помидоркой) 300/50/50 400 руб.

- ❖ Рулька на вертеле
(маринованная в чешском пиве, обжаренная
на вертеле, ароматная рулька
с тушеной капусткой) 550 руб./за 1 шт.

- ❖ Рулька на вертеле
(маринованная в красном вине, обжаренная
на вертеле, ароматная рулька
с тушеной капусткой) 550 руб./за 1 шт.

ПАСТА

- ❖ Папарделле с морепродуктами, лососем и томатом
(нежные папарделле с лососем, мидиями и креветками
под ароматным томатным соусом) 300 430 руб.
- ❖ Феттучини с лесными грибами и беконом
(ароматнейшая паста, с белыми грибами, лисичками,
опятами в сливках и с беконом) 300 350 руб.
- ❖ Спагетти «Карбонара» (гармоничный вкус бекона,
ароматных специй, белого вина, нежных сливок
и пармезана — это карбонара) 300 380 руб.

ГАРНИРЫ

- ❖ Овощи на гриле 200 250 руб.
- ❖ Овощи на пару 200 250 руб.
- ❖ Картофель (отварной, запеченный, фри) 150 150 руб.
- ❖ Ассорти из жареных грибов 150 350 руб.
- ❖ Рис 150 150 руб.
- ❖ Рис со шпинатом 150 190 руб.
- ❖ Брюссельская капуста с картофелем 150 190 руб.
- ❖ Брюссельская капуста (отварная, жаренная,
обжаренная с лучком) 150 190 руб.

СОУСА

- ❖ Соус «Барбекю» ❖ Белый соус «Барбекю»
- ❖ Сливочный барбекю ❖ Беарнский майонез
- ❖ Трехтравный чимичурри ❖ Пико де гало
- ❖ Томатно-перечная сальса ❖ Соус «Горгонзола»
- ❖ Соус «Хрен с зеленью» ❖ Ежевичный
- ❖ Тар тар 50гр/90 руб.

ДЕСЕРТЫ

- ❖ Мороженое (в ассортименте) 200 280 руб.
- ❖ Клубника со сливками
(ароматная клубника с клубничным пюре, нежнейшими
сливками и мороженым) 250 320 руб.
- ❖ Фруктовый салат
(сочные фрукты с наполнителем на ваш выбор —
мед, сливки, йогурт, мороженое) 280 250 руб.
- ❖ Чиз кейк «Нью Йорк» 200 250 руб.
- ❖ Чиз кейк клубничный 200 250 руб.
- ❖ Чиз кейк «Три шоколада» 200 250 руб.
- ❖ Торт-десерт «Лез оранж»
(ароматный апельсиновый мусс и терпкий шоколад в
сочетании с легким бисквитом) 200 250 руб.
- ❖ Торт-десерт «Маково-черничный»
(удивительное сочетание мака, черничного желе
и макового бисквита) 200 250 руб.
- ❖ Штрудель яблочный» 235 250 руб.
- ❖ Штрудель грушевый» 235 250 руб.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Шеф повар