

МЕНЮ

NEW
NEW
NEW

Сибас запеченный

Запеченный сибас подается на подушке из овощей с лимонным соусом

374 кК

1050 Р

370 гр

РЕСТОБАР

ARTIST

САЛАТЫ



ГОТОВНОСТЬ
от 15 минут

🍽️ 247 кк

Салат Греческий

Классический салат
с сыром фета

370 ₺

200 гр

🍽️ 619 кк

Цезарь с лососем г/к

Микс салат, филе лосося г/к,
хрустящие гренки, соус цезарь

730 ₺

190 гр

🍽️ 629 кк

Цезарь с креветками

Микс салат, тигровые креветки,
хрустящие гренки, соус цезарь

660 ₺

190 гр

🍽️ 312 кк

Гриль салат с индейкой

Филе индейки обжаренное на гриле
с кабачком подается на подушке
из микс салата

690 ₺

300 гр

Цезарь

с куриной грудкой

Микс салат, куриная грудка
в маринаде, хрустящие гренки,
соус цезарь

🍽️ 622 кк

470 ₺

190 гр



ГОРЯЧИЕ



ГОТОВНОСТЬ
ОТ 20 МИНУТ

ЗАКУСКИ

Драники с беконом

Картофель, бекон, сметана

758 кк

360 Р

250 гр

Жульен с грибами и куриной грудкой

В сливках под сыром
и моцареллой

308 кк

270 Р

100 гр

Морепродукты в сливочном соусе

Тигровые креветки, кальмар
и мидии обжариваются в
сливках, подаются с салатом
Лоло роса и каперсами

331 кк

650 Р

180 гр

Солянка по домашнему

На основе четырех видов мяса

239 кк

380 Р

400 мл



ГОТОВНОСТЬ
ОТ 10 МИНУТ

СУПЫ

Тыквенный крем-суп

Классический крем, подается
с тыквенными семечками

371 кк

340 Р

300 мл

Грибной крем-суп

Классический крем, подается
с гренками

239 кк

350 Р

300 мл

Сливочный суп с угрем

Маринованный угорь с водорослями
вакаме в сливках, подается с рисом

485 кк

570 Р

330 мл

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ГОТОВНОСТЬ
от 30 минут

Сибас запеченный

Запеченный сибас подается на подушке из овощей с лимонным соусом

374 кк

1050 Р

370 гр

Куриная грудка «Капрезе»

Куриная грудка начиненная и запеченная соусом Песто, томатами и сыром моцарелла. Подается с томатным соусом

568 кк

690 Р

310 гр

Медальоны из свинины

Медальоны из свиной вырезки в беконе подаются с картофелем и грибным соусом

662 кк

640 Р

370 гр



Щучьи котлетки с овощным сое

Котлетки из щуки подаются с обжаренными овощами и лимонно-сметанным соусом

629 кк

650 Р

380 гр

ПАСТА



ГОТОВНОСТЬ
от 15 минут

КОНСТРУКТОР

ОСНОВА ПАСТЫ

Паста
в соусе Песто

641 кк

360 Р

150 гр

Паста
в томатном соусе

172 кк

240 Р

150 гр

Паста
в сливочном соусе
Добавки на выбор

444 кк

240 Р

150 гр

ДОБАВКИ К ПАСТЕ 50 ГР

Кобаски
охотничьи

167 кк

80 Р

Куриная
грудка

76 кк

130 Р

Грудка
индейки

54 кк

180 Р

Томаты

13 кк

70 Р

Бекон

194 кк

160 Р

Сыр
моцарелла

143 кк

90 Р

Сыр
пармезан

192 кк

170 Р

Креветки
тигровые

84 кк

300 Р

Яйцо
куриное

70 кк

50 Р

Кабачок

34 кк

80 Р

Шампиньоны

36 кк

100 Р

Вешенки

16 кк

140 Р

Лук
порей

18 кк

130 Р

Мидии

60 кк

200 Р

Кальмар

41 кк

200 Р

Ветчина

84 кк

80 Р

Филе красной
рыбы

65 кк

300 Р

Перец
болгарский

16 кк

120 Р



ДЕСЕРТЫ



ГОТОВНОСТЬ
от 5 минут

Классический Тирамису

Итальянский десерт с сыром Маскарпоне, ликёром Амаретто и кофейным сиропом

388 кк

310 Р

150 гр

Тёплый яблочный торт

Нежное тесто с мускатным орехом и корицей, слайсированное запеченное яблоко. Торт подается с соусом из брусники и белого шоколада с шариком мороженого

350 Р

200 гр

Торт Эстерхази

Нежные белковые коржи на основе грецкого ореха, прослоенные кремом из кокосового молока, вареной сгущенки с оттенком вишни

609 кк

330 Р

140 гр

Мороженое

В ассортименте

90 Р

50 гр

Торт Шоколадно-трюфельный

Классический шоколадный бисквит, ганаш из темного шоколада, подаётся с клубничным соусом и шоколадной стружкой

642 кк

380 Р

160 гр

Десерт Павлова

Знаменитый белковый десерт с брусникой, заварным кремом и декором из клубники

475 кк

330 Р

150 мл

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА

Чиабатта пшеничная

362 кк

150 Р

150 гр

Чиабатта ржаная

338 кк

150 Р

150 гр

Корзина чиабатты

1074 кк

350 Р

350 гр



К О Ф Е

Американо 160 ₽

Эспрессо 160 ₽

Капучино 200 ₽

Латте 220 ₽

Раф 280 ₽

Флет Уайт 250 ₽

Альтернативное
молоко 50 ₽

Ч А Й

Чай в чайнике 210 ₽ 290 ₽
300 мл 500 мл

Н А П И Т К И

Сок в ассортименте 150 ₽

Вода с газом/без 150 ₽

Морс собственного приготовления 150 ₽

Лимонад в ассортименте 200 ₽

Какао 250 ₽

Глинтвейн 250 ₽ / 300 ₽
б/алко алко

Вино 350 ₽





ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА

РЕСТОБАР

ARTIST