

ЗАВТРАК

с 5:00 до 12:00

К любому блюду
апельсиновый фреш (100 мл)
или эспрессо классический
или эспрессо Американо
БЕСПЛАТНО!



550 Р

КАБАЧКОВЫЕ ВАФЛИ С СЕМГОЙ

с яйцом пашот и авокадо
250



280 Р

БЛИНЫ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ

240/30



450 Р

БЛИНЫ С СЕМГОЙ

175/30



475 Р

ШАКШУКА

яичница из трех яиц
жареная с сырами
моцарелла и чеддер
в соусе из томатов,
болгарского перца
и лука. Подается
с соусом барбекю.
500

СЫРНИКИ С КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ

творог, мука, яйцо.
150/40



450 Р

СЫТНЫЙ ЗАВТРАК

Яичница (3 яйца),
хрустящий бекон,
картофель фри,
хлеб для тостов
(по Вашему желанию можем
заменить на черный
или бородинский хлеб). 305



350 Р

СЭНДВИЧ С ИНДЕЙКОЙ И БЕКОНОМ

Хлеб для тостов (по Вашему
желанию можем заменить
на черный или бородинский
хлеб), филе индейки,
хрустящий бекон, огурцы,
помидоры, лист салата.
Подается
с картофелем фри
и кетчупом.
200/80/20

350 Р



СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ

Хлеб для тостов (по
Вашему желанию можем
заменить на черный или
бородинский хлеб),
куриное филе, огурцы,
помидоры, лист салата.
Подается со смесью
салатов и болгарским
перцем.
190/20

300 Р



ПИВО

РОССИЯ



АЛК 4,7% 0,5 350
1,5 1000
2,5 1750



ЗОЛОТАЯ ВОБЛА
1. светлое
2. нефiltroванное

АЛК 6,5% 0,5 350
1,5 1000



БАЛТИКА BREW BRUIN
бельгийский брюн

АЛК 4,8% 0,5 385
1,5 1100



КРУШОВИЦЕ
чешский лагер

АЛК 4% 0,5 385
1,5 1100



БЛЭК ШИП
ирландский стаут

АЛК 6,8% 0,5 385
1,5 1100



АФФЛИГЕМ
светлый
бельгийский эль

ЧЕХИЯ



АЛК 4,8% 0,3 310
0,5 520
1,5 1480



КАРЛОВЕЦ
светлый лагер

АЛК 4,7% 0,3 360
0,5 600
1,5 1710



ЛЕВ ЧЕХ ЛАЙОН
светлый лагер

ГЕРМАНИЯ



АЛК 4,7% 0,3 415
0,5 690
1,5 1965



БАЙРОТЕР ХЕЛЬ
баварский хель

АЛК 5,1% 0,3 380
0,5 630
1,5 1795



АЙЗИНДЛЕР ВАЙЗБИР
пшеничное

АНГЛИЯ



АЛК 3,8% 0,3 390
0,5 650
1,5 1850



ВЕРРИ ЭМБЕР ЭЛЬ
янтарный эль.
Пивоварня Woodforde's

АЛК 4,5% 0,3 440
0,5 730
1,5 2080



КОЛЛИН'С
Британский стаут

БЕЛЬГИЯ



АЛК 5% 0,3 440
0,5 730
1,5 2080



БЛАНШ ДЕ БРАБАНТ
пшеничное

АЛК 4% 0,3 480
0,5 800
1,5 2280



ТИММЕРМАНС КРИК
вишневое

АЛК 5% 0,3 480
0,5 800
1,5 2280



БУРГУНЬ ДЕ ФЛАНДЕРС
темный эль

КРАФТОВОЕ ПИВО



Ремесленное пивоварение (англ. craft brewery) — это процесс производства пива на основе природного сырья небольшими, независимыми организациями, которые придерживаются традиционных рецептов.

АЛК 5,9% 0,5 350
1,5 1000



ИПА
индиан пэйл эль
Россия. Горьковская пивоварня

АЛК 5% 0,5 380
1,5 1080



МОЛОКО УБЕЖАЛО
молочный стаут
Россия. Пивоварня Konix

АЛК 5,4% 0,5 400
1,5 1140



БЛЮ МАНКИ
пшеничный эль
Россия. Пивоварня ГЛЕТЧЕР

АЛК 5,5% 0,5 430
1,5 1225



МИЛК ОФ АМНЕЗИЯ
милкшейп ипа
Россия. Пивоварня ГЛЕТЧЕР

АЛК 0% 0,33 300



КРУШОВИЦЕ
светлое
безалкогольное
Россия

АЛК 0% 0,45 350



MOOSE, JUST MOOSE
нефiltroванное
безалкогольное
Россия. Пивоварня КОНИКС

на эту страницу скидка
не распространяется

БЫСТРО К ПИВУ

ГРЕНКИ С СЕЛЕДОЧКОЙ



350 р

обжаренные ломтики
ржаного хлеба с чесноком,
красным луком
и селедкой. 75



350 р



ГРЕНКИ
запеченные острые
запеченные ломтики ржаного
хлеба, смазанные острым
майонезным соусом с сыром.
180



430 р

СКУМБРИЯ хол. копчения
подается с мини картофелем
и красным лучком. 160/130/30

ВОБЛА
200



450 р

ГРЕНКИ К ПИВУ



350 р

гренки из ржаного хлеба
с чесноком и сыром гауда.
Подаются с чесночным
соусом. 220/30



350 р

ГРЕНКИ
чесночные
с сыром. 150



350 р

ГРЕНКИ
бородинские.
Подаются
с соусом
блужиз.
145/50

УШКИ СВИНЫЕ хол. копчения



350 р

(по желанию поджаренные).
Подаются с гренками, горчицей
и хреном. 100/25/60

НАЧОС



480 р

кукурузные чипсы с обжаренным куриным
филе, авокадо, красным луком, сладким
перцем, сыром гауда и чеддер.
Подаются с соусом начос. 210/30

АРАХИС СОЛЕНЫЙ 100 190 р
ФИСТАШКИ СОЛЕННЫЕ 100 350 р

ПИЦЦА
С СОБОЙ
-26%

ПИЦЦА

С 11.00 ДО 23.00

с 11:00 до 17:00
-20% по будням

ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ 160 **150 р**

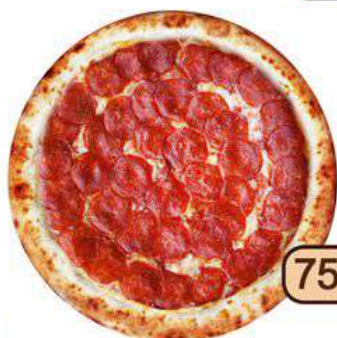
С СОУСОМ «ПЕСТО» 170  **150 р**



КУТАБЫ цена за 1 шт.

① с зеленью: укроп, петрушка, кинза, зел. лук (1шт.) 60 **180 р**

② сулугуни (1шт.) 60 **200 р**



750 р

ПЕППЕРОНИ

соус томатный, моцарелла, пепперони. 490

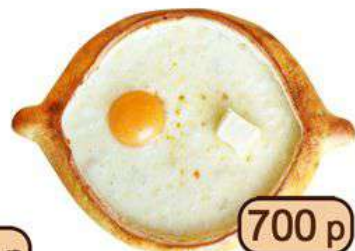


NEW!

750 р

КАРБОНАРА

сливочный соус, моцарелла, бекон, пармезан, желток. 550



700 р

ХАЧАПУРИ ПО АДЖАРСКИ

360



750 р

КУРИЦА-ГРИБЫ

куриное филе, жульен, моцарелла, шампиньоны. 550



750 р

ПО БАВАРСКИ

куриное филе, охотничьи колбаски, бекон, томат, огурец соленый, перец чили, лук красный. 630



800 р

ЦЕЗАРЬ

соус цезарь, моцарелла, куриное филе, айсберг, пармезан, черри. 620



750 р

ЧЕТЫРЕ СЫРА

соус сливочный, моцарелла, чеддер, дор-блю, пармезан. 480



800 р

СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

страчателла, соус томатный, черри, крем бальзамик, базилик. 550

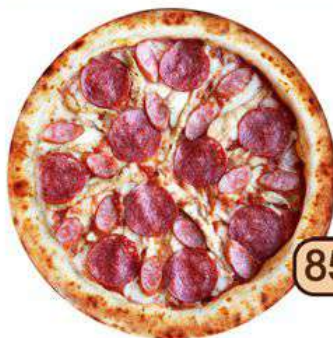


NEW!

800 р

С ОКОРОКОМ

480



850 р

МЯСНАЯ

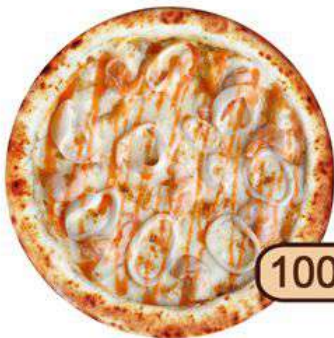
соус томатный, моцарелла, филе куриное в соусе, черный перец, салями, охотничьи колбаски. 580



850 р

КРЕВЕТКИ-РУККОЛА

моцарелла, сыр филадельфия, пармезан, томатный соус, креветки тигровые, руккола, черри. 570



1000 р

ТОМ ЯМ

моцарелла, соус том ям, кальмар, тигровые креветки, кинза, соус манго-чили. 530

с 2:00 до 17:00
-20% по будням

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ



САЛАТ ИЗ САДОВЫХ ОВОЩЕЙ

томаты, огурец, редис, лук зеленый, петрушка, масло подсолнечное. 240



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

на подушке из обжаренного картофеля, авокадо и томата с соусом песто. 215



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГРИБАМИ

белые грибы, шампиньоны, авокадо, микс салата, кедровые орешки, крем бальзамик. 165



ШАМПИНЬОНЫ ХРУСТЯЩИЕ

шампиньоны в кляре. Подаются с соусами сальса и сырный. 200/80



ХУМУС С АВОКАДО

нут, авокадо, специи. Подается с хрустящими вафлями и соусом сальса. 200/60/15



ОВОЩНОЕ КАРРИ

сладкий перец, брокколи, красный лук, шампиньоны, кабачки, томаты, арахис с кокосовым молоком и пастой карри. 500



ОВОЩНАЯ СКОВОРОДА

сладкий перец, шампиньоны, цукини, помидор, мини картофель, обжаренные с ароматными травами. 450



ДРАНИКИ

с белыми грибами и шампиньонами. Подаются с томатом и сметаной. 250/60/50



ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША С ОВОЩАМИ

360



ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

240/50



ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ШАМПИНЬОНАМИ

470



КЕСАДИЛЬЯ ОВОЩНАЯ

перец болгарский, лук, хумус, кукуруза, шампиньоны, авокадо, соус томатный. Подается с соусом сальса. 200/30

а также вегетарианские блюда из нашего меню:

фокачча с соусом песто, соления, овощи свежие, картофель гриль, салат с баклажанами, картофель фри, шашлык овощной, овощи гриль, фрукты

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

с 2:00 до 17:00

-20% по будням



695 р

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

буженина,
куриный рулет,
паштет из куриной
печени, сало.
240/ 50



750 р

ЛУЧШЕ К ПИВУ...

ЧЕМ ОНА НЕ НАЙДЕТЕ НИКОГДА
семга домашнего посола на картофельной
вафле со сливочным сыром,
соусом спайс и рукколой. 160/70/60



695 р

АССОРТИ КОЛБАС

окорок тамбовский,
салями,
пепперони,
охотничья, соус
чесночный.
190/60

СОЛЕНАЯ РУСАЛКА

100/150

350 р



ОВОЩИ СВЕЖИЕ 300/10



490 р

СОЛЕНИЯ 350



1900 р

КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ

с соусами чесночный,
васаби и кисло-
сладкий.
500/90/40

РЫБНЫЕ БРУСКЕТТЫ



250 р

1 шпроты, яйцо, красный лук,
томат, чесночный соус. 135



360 р

2 креветки в соусе васаби,
руккола, пармезан. 155



495 р

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Дор-Блю,
Пармезан,
Сулугуни,
Гауда,
Чеддер.
200/70

900 р



МЯСНЫЕ БРУСКЕТТЫ

- 1 ростбиф, айсберг с соусом Цезарь. 200 **360 р**
- 2 паштет из куриной печени. 190 **250 р**
- 3 буженина, соус васаби, сол. огурец, маслины. 155 **320 р**

с 2:00 до 17:00
-20% по будням

САЛАТЫ

 теплые

ЦЕЗАРЬ 1 с КУРИЦЕЙ ■ 310 **495Р** 2 с СЕМГОЙ (и яйцом пашот) ■ 290 **610Р**
3 с ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ ■ 280 **610Р**



салат айсберг
с соусом
цезарь,
пармезаном,
чесночными
гренками
и томатами
черри

хрустящие
баклажаны,
томаты, кинза,
чеснок,
кедровый орех,
соус
кислосладкий
■ 300
550Р



САЛАТ ТБИЛИСИ



ростбиф, томат,
баклажан, фасоль,
красный лук,
кинза, чеснок,
имбирный соус,
грецкий орех
■ 350
750Р

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ



микс салата,
сладкий перец,
огурец, кунжут,
кусочки лосося,
обжаренные
с соусом терияки
и луком порей
■ 175
610Р

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ



Микс салата,
тигровые креветки,
авокадо, апельсин,
вяленые томаты,
кедровые орешки,
оливковое масло,
крем бальзамик,
пармезан
■ 190
650Р

САЛАТ С СЕМГОЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ



семга
слабосоленая,
микс салата,
томаты,
соус песто,
медово-лимонная
заправка,
страчателла
■ 210
750Р

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ



микс салата,
помидоры черри,
апельсин,
обжаренная
куриная печень
с соусом терияки,
сыр филадельфия,
крем бальзамик
■ 230
480Р

томаты,
говядина отварная,
мини-картофель,
огурец,
чеснок,
сулугуни,
майонез
■ 300
395Р

САЛАТ БЕЛОРУССКИЙ



NEW!

ГРЕЧЕСКИЙ



свежие овощи
с красным луком,
листьями салата,
маслинами,
брынзой
и ароматной
заправкой
■ 300
420Р

куриное филе,
картофель,
огурец свежий,
огурец соленый,
морковь, яйцо,
майонез, зеленый
горошек. Подается
с красной икрой
и крутонами
из белого багета
■ 245
380Р

ОЛИВЬЕ



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

с 2:00 до 17:00
-20% по будням

950 р



КРЕВЕТКИ

- отварные в пиве
- отваренные в остром соусе
- обжаренные с чесноком, соусами острым и соевым. 250

950 р



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

с соусом
васаби.
160/40/25

390 р



РУССКИЕ РАКИ

отваренные в рассоле. 100

МИДИИ В СОУСЕ БЛЮ ЧИЗ

350/30



800 р



550 р

НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ

560 р



подаются
с картофелем-
фри и сырным соусом. 150/100/50

ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ

Подаются с соусами сладкий
чили и чесночный. 140/60

ХВОРОСТ

филе куриное в панировке.
Подается с соусами барбекю
и чесночным. 160/80/30



600 р

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

подаются с сельдереем,
морковкой и соусами блю чиз
и барбекю. 250/60/80



780 р

«ПОДВОДНЫЙ ГОСТЬ»

кольца кальмара. Подается с соусами
блю чиз и чесночным. 150/80



570 р

«СЫЫЫРР!»

сыр моцарелла в панировке.
Подается с соусами блю чиз
и чесночным. 180/80/30



830 р

НАБОР К ПИВУ

крылышки куриные, «хворост»,
сырные палочки, хрустящие
гренки, луковые кольца.
Подается с чесночным
и сырным соусом.
100/100/100/90/80/80



690 р

КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ

тортилья, куриное филе,
болгарский перец, кукуруза,
томат, чеддер, моцарелла,
халапеньо. Подается со
сметаной и соусами чеддер,
сальса. 290/90

450 р

ЖАРИКИ

маленькие
пельмени
обжаривают,
подают с соусом
барбекю. 160/30



460 р

ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ
шампиньоны,
обжаренные с луком,
запеченные в сметанном
соусе с сыром. Подается
с картофельными
вафлями. 250/60

с 2:00 до 17:00
-20% по будням

КОЛБАСКИ

Все колбаски изготавливаются на нашем производстве из натурального мяса со специями. Без добавления всевозможных и невозможных добавок!



740 р

ЧИЗ-РОСТЕР

Колбаска из говядины и курицы с сыром чеддер. Подается с мини-картофелем, маринованным красным луком и чесночным соусом. 230/130/65



630 р

САКСОНСКИЕ

Колбаски из куриного филе и свинины с ветчиной и сыром. Подаются тушеной капустой, хреном и горчицей. 200/100/30



650 р

ЧОРИЗО

Острые колбаски из свинины и куриного филе с пряными специями. Подаются с тушеной капустой, красным маринованным луком и соусом барбекю. 180/100/30/30



630 р

АВСТРИЙСКИЕ

Колбаски из свиного окорока с хреном и укропом. Подаются с картофельным пюре, соленым огурчиком и помидором. 200/165/30



660 р

ПО-ВОСТОЧНОМУ

Колбаски из свинины и говядины с аджикой. Подаются с отварным картофелем, тушеной капустой, хреном и горчицей. 240/100/100/30



630 р

БРАТВУРСТ

Свиная колбаска с пряными специями. Подается с картофелем фри, маринованным красным луком и соусом барбекю. 240/100/30/30



650 р

БОЛГАРСКИЕ

Колбаски из говядины со сладким перцем, чесноком и луком. Подаются с картофельным пюре и соленым огурчиком. 180/165/30



630 р

ФИРМЕННЫЕ

Пряные колбаски из свинины и говядины. Подаются с тушеной капустой, хреном и горчицей. 200/100/30



700 р

ТРИ СЫРА

колбаски из свинины, говядины, курицы с пармезаном и моцареллой под соусом чедер. Подаются с мини-картофелем, обжаренным в кисло-сладком соусе и соусом блю-чиз. 250/120/30



655 р

КОВБОЙСКАЯ

Колбаска из говядины и свинины с пряными специями. Подается с картофелем Айдахо и соусом барбекю. 220/150/50/25



2500 р

АССОРТИ

«РАСКОЛБАС»

саксонская, чоризо, восточная, братвурст, болгарская, фирменная, австрийская, ковбойская. Подаются с картофелем айдахо, тушеной капустой, красным маринованным луком, хреном и горчицей. 850/400/60/50

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

с 2:00 до 17:00
-20% по будням



780 р

ФИШ & ЧИПС

Филе трески в хрустящей панировке.
Подается с картофелем фри,
соусами сальса и тартар
200/100/60/25



790 р

ТРЕСКА ПОД СОУСОМ БЛЮЧИЗ

Картофельное пюре
с пармезаном и овощной салат.
150/120/45/40



700 р

КОРЮШКА

Дальневосточная корюшка, марини-
ванная со специями, обжаренная до
готовности. Подается с нежным
картофельным пюре, лимоном
и зеленью. 180/150/25



700 р

ТРЕСКА ТЕМПУРА С ОВОЩАМИ

в соусе сладкий чили, перец,
кабачок, помидоры, брокколи,
чеснок, зеленый лук. 350

NEW!



720 р

МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

Мидии запеченные с сыром
chedder и соусом спайс.
Подаются с маринованной
красной капустой, терпким
чили и лимоном. 250/85/40



1350 р

СТЕЙК СЕМГИ

карамелизированный в соусе
терияки. Подается со спаржей
и томатами черри. 140/125

ПАСТА, ЛАПША



525 р

ФЕТУЧНИ

С ГРИБАМИ И БЕКОНОМ
фетучини в нежном сливочном
соусе с шампиньонами, беконом
и сыром пармезан. 355



580 р

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

классическая итальянская паста
с беконом, яичным желтком
и пармезаном. 385



630 р

ФЕТУЧНИ

С ЛОСОСЕМ
в сливочном соусе. 320



560 р

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

томатный соус, говяжий фарш,
чеснок, петрушка, пармезан. 300

NEW!



450 р

ЛАПША УДОН

С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ
лапша удон, куриное филе,
шампиньоны, болгарский перец,
морковь, лук порей, соус терияки,
кунжут, зеленый лук. 320



570 р

МЯСНАЯ ЛАЗАНЬЯ

с соусом болоньезе
и бешамель. 335

с 2:00 до 17:00
-20% по будням

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА



950р

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С МЯСОМ

самое популярное сочетание
в русской кухне: говяжья вырезка,
картошечка, лук, чеснок. 450



1200р

ФИЛЕ МИНЬОН

подается с мини-картофелем
и соусом черный перец .
140/120/50/25



950р

ФАХИТОС С ГОВЯДИНОЙ

говяжья вырезка, болгарский перец, лук,
кабачок, томат. Подается с тортильей,
сметаной и соусом чеддер. 440/60/100



630р

NEW!

БИФШТЕКС С СУЛУГУНИ

с соусом черный перец. 230/40/20

ГАМБУРГЕР «ЗОЛОТАЯ ВОБЛА»

говяжья котлета в булочке
с сыром чеддер, салатом
айсберг, солеными
огурцами, помидором и луком.
соус чесночный, кетчуп.
275/100/50



630р



750р

ИНДЕЙКА ТЕРИЯКИ

Филе индейки темпура, обжаренное
с болгарский перцем, красным луком,
мини-картофелем в соусе терияки. 450



850р

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

550/55/30



480р

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

Куриное филе, фаршированное
сливочным маслом с зеленью. Подается
по классическому рецепту: на крутоне,
с зеленым горошком, картофельным
пюре и луком фри. 150/120/40/10/10



640р

ШАШЛЫК КУРИНЫЙ

200/60/50/20



720р

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

200/60/50/20

соуса на выбор: Кетчуп, барбекю, «Блю Чиз», чесночный, хрен, сметана, горчица

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

с 2:00 до 17:00
-20% по будням



СВИНАЯ РУЛКА «ГРИЛЬ»

маринованная со специями и тушеная в пиве. Натирается смесью меда и зернистой горчицы и запекается до хрустящей корочки. Подается с тушеной капустой, соленым огурцом и горчицей 650/200/30 /30

1200р



КЛАБ СЭНДВИЧ

560р

Обжаренный тостовый хлеб, чесночный соус, куриное филе, хрустящий бекон, ветчина, листья салата, томат, соленые огурцы, сыр чеддер, жареное яйцо. Подается с картофелем фри и кетчупом. 420/130



580р

СВИНИНА

В КИСЛО СЛАДКОМ СОУСЕ
свинина, болгарский перец, красный лук, ананас. Подается с картофельным пюре и луком фри. 230/130/10



820р

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ

завернутые в бекон и обжаренные на гриле. Подаются с тортильей обжаренной на гриле, с сыром моцарелла, салатом из свежих овощей с кунжутным соусом, красным маринованным луком и соусом барбекю. 310/100/90/50



950р

СВИНЫЕ РЕБРА

маринованные со специями и запеченные в духовке с медом и зернистой горчицей. Подаются с обжаренным мини-картофелем 400/150



680р

СВИНАЯ КОРЕЙКА С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДРАНИКАМИ

Подается с грибным соусом. 240/180/60/60



ШАШЛЫК СВИНОЙ

200/60/50/20



1950р

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

Свиной • Куриный • из Индейки • Овощной. 800/60/50/20

ВСЕ ШАШЛЫКИ ПОДАЮТСЯ С МАРИНОВАННЫМ КРАСНЫМ ЛУКОМ, ЗЕЛЕНЬЮ И КЕТЧУПОМ.

с 2:00 до 17:00
-20% по будням

ГАРНИРЫ



КАПУСТА
ТУШЕНАЯ 200

180 р



МЕЛАНЗАНЬЯ
баклажан запеченный
с томатным соусом
и моцареллой. 360

390 р



ГРАТЕН
КАРТОФЕЛЬНЫЙ
Картофель запеченный
с беконом, яйцом, сливками
и сыром. 250

300 р



СПАРЖА
запеченная с соусом карри. 160

375 р



ШАШЛИК ОВОЩНОЙ
200/50/20

450 р



ОВОЩИ ГРИЛЬ С СЫРНЫМ СОУСОМ
Перец болгарский, цуккини,
помидоры, яблоки. 310/30

450 р



КАРТОФЕЛЬ
ГРИЛЬ 130

300 р



КАРТОФЕЛЬ
ФРИ 100

300 р

СУПЫ

Бульон куриный Филе куриное, фетучини, зелень 320 300 р

Борщ Настоящий московский борщ с говядиной и сметаной 400/50/30 300 р

Щи Витебские с квашеной капустой и ребрышками су-вид 450/50/25 450 р

Суп-крем грибной Сливочный крем суп из шампиньонов 300/30 390 р

Солянка сборная 400/45/30 450 р

мясная (говядина, колбаски венгерские), **рыбная** (лосось, треска)
солёные огурчики, шампиньоны, каперсы, лук, томаты, оливки. Подается с луком порей, лимоном и сметаной

Харчо 450/50/50 500 р
Пряный, острый грузинский суп с говядиной, зеленью и рисом. Подается со сметаной

Том Ям с тигровыми креветками и кальмаром 300/100 650 р
кокосовое молоко, шампиньоны, томаты черри, лайм, кинза. Подается с рисом

Все торты и пирожные
изготовлены вручную
в наших ресторанах.

ДЕСЕРТ

с 2:00 до 17:00
-20% по будням



МОРОЖЕНОЕ

три шарика мороженого
на выбор: ванильное,
клубничное, шоколадное,
черничное. Подается
с вафельными палочками.
120/15

400 р

450 р



ПИРОЖНОЕ МОСКВА

воздушные
белковые коржи
с фундуком,
прослойка
из нежного
крема с вареной
сгущенкой
и фундуком, глазурь
на основе шоколада.
150

ЧИЗКЕЙК ДУБАЙ

песочная основа,
сырный крем, слой
катаифи с фисташковой
пастой, ганаш
и дроблённая
фисташка.
100



450 р

400 р



МАКАРОН XXL ДУБАЙ

миндальные крышки,
ганаш на молочном
шоколаде, хрустящее
тесто катаифи
с фисташковой пастой.
Посыпка из катаифи.
60

450 р



МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ С МАЛИНОЙ

190



450 р

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

Горячий пудинг
с шоколадной
начинкой. Подается
с мороженым.
130/70/30



450 р

ЧИЗКЕЙК ОРЕО

150



400 р

МЕДОВИК

медовые коржи,
сметанный крем,
солёная карамель,
фундук.
140

ХХ-КЛЕР

160



450 р

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

700 р

груша, яблоко, банан, киви, апельсин,
виноград. 750

сливочный крем,
шоколадная глазурь

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

в бутылках дешевле **-10%**

АПЕРИТИВ

🔥 Бут. 1л

МАРТИНИ Бьянко, Экстра Драй, Россо, Фиеро Martini, Италия	🔥100	350 р	3150 р
АПЕРОЛЬ Aperol, Италия	🔥50	350 р	6300 р
КАМПАРИ Campari, Италия	🔥50	350 р	6300 р

ВОДКА

🔥50 🔥 Бут. 0,5л

ПЯТЬ ОЗЕР		150 р	1350 р
ХАСКИ		200 р	1800 р
GASTRONOM. КУПАЖ №7 К МЯСНЫМ БЛЮДАМ		225 р	2025 р
GASTRONOM. КУПАЖ №4 К РЫБНЫМ БЛЮДАМ		225 р	2025 р
БЕЛАЯ БЕРЕЗКА КЛАССИЧЕСКАЯ		220 р	1980 р
БАЛЧУТ XXI ВЕК БЕЗ МЕТАНОЛА		220 р	1980 р
БАЛЧУТ XVI ВЕК АРОМАТНАЯ ВОДКА		235 р	2115 р
СИБИРСКИЙ ЭКСПРЕСС SIBERIAN EXPRESS		350 р	3150 р
ЧИСТЫЕ РОСЫ ОРГАНИК ВОДКА		350 р	3150 р

РУССКИЙ ДИСТИЛЛЯТ



САМОВАРЬ ПШЕНИЧНЫЙ	250 р	2250 р
САМОВАРЬ РЖАНОЙ	250 р	2250 р
САМОВАРЬ ГРУШЕВЫЙ	400 р	3600 р
САМОВАРЬ ЯБЛОЧНЫЙ	400 р	3600 р

ФИРМЕННЫЕ НАСТОЙКИ

🔥50 230 р	сет 4*🔥50 875 р	🔥0,5 2100 р
ХРЕНОВУХА Алк. 30%	КЕДРОВУХА Алк. 32%	ОБЛЕПИХОВАЯ Алк. 20%
МАЛИНОВАЯ Алк. 20%	МЕДОВАЯ С ПЕРЦЕМ Алк. 25%	ВИШНЕВАЯ Алк. 20%

ТЕКИЛА

🔥50 🔥 Бут. 1л

ТЕКИЛА МАКСИМО ДЕ КОДОРНИЗ ЗОЛОТАЯ Текила "Maxximo de Codorniz" Gold. Мексика	370 р	6650 р
ТЕКИЛА МАКСИМО ДЕ КОДОРНИЗ СЕРЕБРЯНАЯ Текила "Maxximo de Codorniz" Silver. Мексика	370 р	6650 р

РОМ

🔥50 🔥 Бут. 0,7л

ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ СПАЙСД ГОЛД Oakheart Original Spiced Gold, США		350 р	4410 р
ЛЕГЕНДАРИО АНЬЕХО БЛАНКО (БЕЛЫЙ, 4 ЛЕТНИЙ)		450 р	5670 р
Legendario Anejo Blanco, Куба			
ЛЕГЕНДАРИО РОНСЭ КЛУБНИЧНЫЙ		450 р	5670 р
Legendario ronsse, Куба			
ЛЕГЕНДАРИО РОН ДОРАДО (ЗОЛОТОЙ, 5 ЛЕТНИЙ)		500 р	6300 р
Legendario ron dorado, Куба			
ЛЕГЕНДАРИО ЭЛЕКСИР ДЕ КУБА (ДЕСЕРТНЫЙ, 7 ЛЕТНИЙ)		500 р	6930 р
Legendario elixir de Cuba, Куба			
ЛЕГЕНДАРИО РОН АНЬЕХО (ЧЕРНЫЙ, 9 ЛЕТНИЙ)		550 р	6930 р
Legendario Anejo, Куба			

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

в бутылках дешевле **-10%**

ВИСКИ

	50	Бут. 0,7л
ФЬЮРИНГ Furing, Китай	300 р	3780 р
ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС William Lawson's, Шотландия	330 р	4160 р
СИ ВИЧ Sea Witch, шотландский дистиллят, розлив в России	330 р	4160 р
ШИП'С ХЭД Sheep's Head Ирландия	390 р	4910 р
ДЮАРС УАЙТ ЛЭЙБЛ Dewar's White Label, Шотландия	390 р	4910 р
ДЖИМ БИМ Jim Beam, США	390 р	4910 р
ДЖЕМЕСОН Jameson, Ирландия	520 р	6550 р
ЧИВАС РИГАЛ, 12 ЛЕТ Chivas Regal Шотландия	600 р	0,75л 8100 р
"МАКЛЕОД'С" ХАЙЛЕНД СИНГЛ МОЛТ "Macleod's" Highland Single Malt, Шотландия	600 р	7560 р

БРЕНДИ, КОНЬЯК

	50	Бут.
ВЕЛИКАЯ ДИНАСТИЯ Армения	250 р	0,5л 2250 р
АРАРАТ 5* Армения	430 р	0,5л 3870 р
ДЕ МАРСИ ВС De Marsy VS, Франция	530 р	0,7л 6670 р
ДЕ МАРСИ ВСОП De Marsy VSOP, Франция	700 р	0,7л 8800 р

ДЖИН

	50	Бут.
ДЖИНСТЕР ЛОНДОН ДРАЙ Ginster London dry, Россия	180 р	1620 р 0,5л
БОСФОРД Bosford итальянский дистиллят, розлив в России	240 р	3025 р 0,7л
ЛЮКСАРДО ЛОНДОН ДРАЙ ДЖИН Luxardo London Dry Gin, Италия	430 р	5420 р 0,7л

ЛИКЕРЫ

	50	Бут.
ТРИПЛ СЕК ОРАНЖ ЛЮКСАРДО Luxardo, Triplum Triple Sec Orange Италия	295 р	0,75л 3980 р
ЭСПРЕССО ЛЮКСАРДО (КОФЕЙНЫЙ ЛИКЕР) Luxardo, Espresso Италия	310 р	0,75л 4185 р
САМБУКА ЛЮКСАРДО Sambuca Luxardo, Италия	315 р	0,75л 4250 р
ЯГЕРМАЙСТЕР, травяной ликер Jagermaster, Германия	375 р	0,7л 4725 р
БЭЙЛИЗ, сливочный ликер Original Irish Cream "BAILEYS", Ирландия	380 р	0,7л 4780 р
АБСЕНТ ЛЮКСАРДО Absinthe Luxardo, Италия	450 р	0,75л 6075 р

ВИНО

в бутылках дешевле -10%

ВИНО ПО БОКАЛАМ

	150	750
ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ ОРАНЖ п/сух бел. 13,5%. вино с защищенным географическим указанием. виноград сорта Цитронный Магарача.	Россия 280 Р	1300 Р
ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ РУЖ сухое красное 12,5%. вино с защищенным географическим указанием. виноград Каберне Совиньон и Саперави.	Россия 280 Р	1300 Р
ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ БЛАН сух. бел 13%. вино с защищенным географическим указанием. виноград Пино Белый, Бианка, Алиготе, Цветочный, Мюллер Тургау.	Россия 280 Р	1300 Р
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА белое. полусладкое _____ Винная компания Дугладзе. Алк 10,5 – 12%	Грузия 330 Р	1485 Р
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА красное. полусладкое _____ Винная компания Дугладзе. Алк 10,5 – 12%	Грузия 330 Р	1485 Р

ИГРИСТОЕ ВИНО

	150	750
РОССИЙСКОЕ полусладкое, брют _____	Россия 190 Р	830 Р
ШАТО ТАМАНЬ СЕЛЕКТ БЛАН брют белое _____	Россия 280 Р	1260 Р
ПРОСЕККО ГЛЕРА CA'NOVALIS VINO FRIZZANTE GLERA, бочковое _____	Италия 450 Р	1л 3000 Р
АБРАУ ДЮРСО полусладкое, брют, розовое полусухое _____	Россия	1760 Р
АРИСТОВ КЮВЕ АЛЕКСАНДР БЛАН ДЕ НУАР выд.экстра брют бел _____	Россия	2350 Р
МАРТИНИ АСТИ _____	Италия	4500 Р
МАРТИНИ ПРОСЕККО _____	Италия	4500 Р

ГРУЗИНСКОЕ ВИНО

	750
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА белое. Винная компания Дугладзе. Алк 10,5 – 12% Вино белое природно-полусладкое производится из винограда сорта Ркацители и других белых сортов. Вкус наполнен сладостью спелых фруктов и имеет также яркие оттенки сушеных фруктов.	1485 Р
АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА красное. Винная компания Дугладзе. Алк 10,5 – 12% Вино красное природно-полусладкое производится из винограда сорта Саперави и других красных сортов. Вино темно-рубинового цвета, имеет яркие оттенки черники и достаточно сладкий привкус, что делает его идеальным столовым освежающим напитком.	1485 Р
ЦИНАНДАЛИ белое. Винная компания Дугладзе. Алк 10,5 – 12% Белое сухое вино производится из двух сортов винограда: 85% Ркацители, 15% Мцване в регионе Кахетия. Светлые или более темные оттенки цвета соломы с примесью нежно зеленого. Вкус: свежесть и маслянистый привкус дыни, затем - ощущение благородной кислоты, оттеняющее тонкий фруктовый привкус.	1580 Р
САПЕРАВИ красное. Винная компания Дугладзе. Алк 10,5 – 12% Для изготовления сухого вина, коим является Саперави, используется недоспелые плоды винограда сорта Саперави (регион Кахетия), собранные в конце августа или в первых числах сентября. Вино насыщенного ярко-гранатового цвета, с ароматом спелой вишни, черной смородины, ежевики, граната и чернослива и терпким вкусом.	1580 Р
КИНДЗМАРАУЛИ красное. Винная компания Дугладзе. Алк 10,5 – 12% Красное полусладкое вино. Для получения аутентичного Киндзмараули используется виноградный сорт Саперави, который собирают на территории всего 120 гектаров, в долине, имеющей одноименное с вином название. Вино интенсивного темно - красного цвета, вкус характеризуется богатством спелых фруктов и вместе с тем приятной мягкостью. Присутствие кислоты и терпкости полностью компенсируется сладостью фруктов.	1970 Р

ВИНА

БЕЛЫЕ ВИНА

ПЕРЛИ БЕЙ ДРАЙ УАЙТ. PEARLY BAY DRY WHITE. Алк 12%

ЮАР 1700 Р

Вино столовое белое сухое. Сорта винограда: Ассамбляж белых сортов. Вино соломенно-желтого цвета, хорошо сбалансировано, с чистым и свежим послевкусием. Аромат: Выраженные ароматы тропических фруктов. мягкий насыщенный вкус тропических фруктов.

ПИНО ГРИДЖИО САНТ'ОРСОЛА SANT'ORSOLA PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE. DOC Алк 12% **Италия 1900 Р**

Белое сухое вино из винограда, выращенного в регионе Венето, в северо-восточной части Италии. Пино Гриджио для производства вина культивируется на пологих равнинах с почвами, состоящими из известняка и глины. Вино соломенного цвета с зеленоватыми отблесками. Яркий аромат вина наполнен цветочными нотами, особенно цветов акации, и белого персика.

АНЬЯДАС ДЕ ОРО АЙРЕН СЕМИСВИТ. ANADAS DE ORO AIREN SEMISWEET. Алк 11% **Испания 1900 Р**

Белое полусладкое вино. Регион: Ла Манча, Испания. Сорт винограда: Айрен 100%. Содержание алкоголя: 11%. Местоположение: Плоскогорье в центре Иберийского полуострова. Вино соломенно-желтого цвета со вкусом спелых фруктов и цветов. Аромат: насыщенный фруктовый.

СОАВЕ САНТ'ОРСОЛА. SOAVE SAINT'ORSOLA. Алк 11%

Италия 1900 Р

Вино белое сухое. Аппелласьон: Soave DOC. Сорт винограда: 100% Гарганега. Вино полупрозрачное с зеленоватыми отблесками, мягкого и округлого вкуса. Аромат: Элегантные ноты белых фруктов, с легкими цитрусовыми оттенками, а также нюансами букета полевых цветов.

ДИАРИО БРАНКО DIARIO BRANCO VINHO VERDE DOC Алк 9,5%

Португалия 2390 Р

Белое полусухое вино, регион Винью Верде, Португалия. Сорта винограда: Асал, Аринто, Лоуреиро. Вино бледно-соломенного цвета, с зеленоватым оттенком. Аромат: Элегантный и яркий, наполненный соблазнительными нюансами цитрусовых фруктов, таких как лимон и лайм, дополненных оттенком зеленого яблока.

КРАСНЫЕ ВИНА

ПЕРЛИ БЕЙ ДРАЙ РЕД. PEARLY BAY DRY RED. Алк 13,5%

ЮАР 1700 Р

Вино столовое красное сухое. Сорта винограда: Ассамбляж красных сортов. Вино ярко красного цвета, мягкое, сочное, насыщенное фруктово-ягодные с продолжительным послевкусием. Аромат: фруктовый, насыщенно-ягодный.

АНЬЯДАС ДЕ ОРО ТЕМПРАНИЙО СЕМИСВИТ.

Испания 1900 Р

ANADAS DE ORO TEMPRANILLO SEMISWEET. Алк 12%
Красное полусладкое вино. Регион: Ла Манча, Испания. Сорт винограда: Темпранийо 100%. Местоположение: Плоскогорье в центре Иберийского полуострова. Вино рубинового цвета со вкусом спелых фруктов и цветов. Аромат: очень выразительный фруктовый.

КЬЯНТИ САНТ'ОРСОЛА. CHIANTI SAINT'ORSOLA. Алк 14%

Италия 2300 Р

Вино красное сухое. Аппелласьон: Chianti DOCG. Сорт винограда: Санджовезе, Канайоло. Вино рубиново-красного цвета, сухое, мягкое, округлое, с бархатными танинами и ягодным послевкусием. Аромат: Интенсивный с тонами сливы, вишни, диких сладких ягод, полевых трав и горького миндаля.

МЕРЛО ИВОН МО. MERLOT YVON MAU. Алк 12,5%

Франция 2880 Р

Вино красное сухое. Аппелласьон: Vin de Pays de l'Aude, Languedoc. Сорт винограда: 100%. Мерло. Вино насыщенно красного цвета, с фиолетовым отблеском, вкус округлый, с мягкими танинами, оставляет фруктовое послевкусие. Аромат: Яркий фруктовый с нотками красных и черных ягод и пряностей.

ПИНО НУАР. BOUCHARD AINE & FILS, "GRAND CONSEILLER" PINOT NOIR. Алк 12,5%

Франция 2600 Р

Красное сухое вино выпускаемое в ограниченном количестве, производится из винограда, выращенного в разных регионах Франции, особенно — лучших терруарах на юге Франции. Сбор урожая осуществляется механическим способом. Короткая мацерация перед брожением позволяет высвободит больше ароматов. Ферментация в чанах из нержавеющей стали длится от 18 до 25 дней в зависимости от условий урожая. Затем вино выдерживается в течение 6 месяцев, главным образом в баках из нержавеющей стали.

РОЗОВОЕ ВИНО

ДИАРИО РОСАДО DIARIO ROSADO VINHO VERDE. DOC Алк 10%

Португалия 2425 Р

розовое полусухое вино, регион Винью Верде, Португалия. Сорта винограда: Эспадейро, Виньяо, Амарал, Боррасал. Вино Розового цвета, с оранжевым оттенком. Аромат Элегантный и яркий, наполненный соблазнительными нюансами цитрусовых фруктов, а также красных ягод, таких как клубника, малина и красная смородина.

НАПИТКИ

СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ

0,2/1л	АПЕЛЬСИНОВЫЙ, ЯБЛОЧНЫЙ, ГРУШЕВЫЙ, МОРКОВНЫЙ СО СЛИВКАМИ, СЕЛЬДЕРЕЕВЫЙ, ЛИМОННЫЙ	300 р
--------	--	-------

СОКИ И ВОДЫ

0,2/1л	МОРС ЯГОДНЫЙ 	200/550 р
0,2/1л	КВАС	200/550 р
0,2/1л	СОКИ: Апельсиновый, Томатный, Яблочный, Ананасовый, Вишневый нектар, Персиковый нектар	200/570 р
0,25/1л	КОЛА, АПЕЛЬСИН, ЛЕМОН -ЛАЙМ, ТОНИК 	250/550 р
0,5л	АКВА МИНЕРАЛЕ (с газом, без газа)	200 р
0.33/0,75	GRANI (минеральная вода с газом, без газа, Северная Осетия-Алания)	170/270 р

КОФЕ

30/60	ЭСПРЕССО	170/200 р
100/200	АМЕРИКАНО	170/200 р
150/300	КАПУЧИНО	250/300 р
250	РАФ	250 р
300	ЛАТТЕ	250 р
200	АЙРИШ КОФЕ виски + кофе + сливки + корица	400 р
200	БЕЙЛИЗ КОФЕ	400 р
СИРОП: малина, карамель, соленая карамель, миндаль, кокос, шоколад, клубника, ваниль, гренадин		50 р

ЧАЙ ALTHAUS (в чайнике. 500 мл.) 350 р

АССАМ Меленг — классический индийский чай с насыщенным приятным вкусом и мягким солодовым оттенком. Крепкий, пряный букет с необычными цветочно-медовыми нотками порадует любителей черного чая.

ГОРНЫЕ ТРАВЫ — это необыкновенная смесь отборных сортов черного чая с душистым горным чабрецом.

ЖАСМИН ТИНГ ЮАНЬ — замечательный китайский зеленый чай с жасмином. Жасмин Тинг Юань (в переводе «Жасминовый сад») производится в китайской провинции Гуанси. Вкус этого чая — элегантный и ароматный.

МОЛОЧНЫЙ УЛУН — китайский полуперментированный чай с восхитительным сливочным ароматом.

НЕЖНАЯ МЯТА — замечательный мятный напиток с ярким травянисто-сладковатым вкусом и бодрящим ментоловым ароматом.

БЛАГОРОДНАЯ РОМАШКА — это сбор мягких ароматных соцветий ромашки высшего качества. Благодаря своему тонкому вкусу напиток превосходно утоляет жажду. Вкус напитка свежий, пряный, с доминирующими цветочными тонами, едва заметной кислинкой и минеральным оттенком.

СЕНЧА СЕНПАЙ — классический японский зеленый чай из отборных листьев. Это самый популярный вид чая в Японии.

Для изготовления этого сорта используется особая технология обработки листа на пару, характерная только для Японии. Сенча Сенпай обладает насыщенным вкусом с острым ароматом, мягкой горчинкой и легкой сладковатой нотой.

НЕЧАЙНЫЙ ЧАЙ (в чайнике. 700 мл.) 350 р

ТРАНССИБИРСКИЙ ЭКСПРЕСС облепиха, апельсин, мед, имбирь

КЛЮКВЕННЫЙ клюква, апельсин, мед, корица

МАРОККАНСКИЙ имбирь, бадьян, гвоздика, душистый перец, лайм, мята

СМОРОДИНА-МЯТА черная смородина, мята, корица, душистый перец, гвоздика, мед

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА



Канapé «Капрезе», 20гр



Канapé с бужениной, 35гр



Канapé с сельдью, 30гр



Канapé с лососем, 30гр



Канapé с ветчиной и сыром, 25гр



Канapé с сыром Дор-Блю и сыром Гауда, 30гр



Канapé с тигровой креветкой, 40гр



Канapé «Цезарь», 40гр



Рулет из баклажан с ореховой начинкой или с морковью по-корейски, 35гр



Рулет сырный, 35гр



Рулетики из ветчины, 30гр



Ролл блинный с лососем, 35гр



Пирожки:
с мясом 100 руб (50гр),
с капустой 80 руб (50гр),
с рисом и яйцом 80 (50гр)



Жюльен
грибной/куриный, 120гр



Фаршированные
шампиньоны, 55гр



Мешочек блинный
с грибами, 100гр



Ассорти
зелени
200 гр



Фрукты по сезону



от 12000 Р

Поросенок молочный,
запеченный с гречкой,
от 3000/1000гр



Стерлядь,
от 1600/500гр

Шоколадный фонтан

Малый: шоколад
бельгийский 1-1,5 кг
Сезонные
фрукты 2,5 кг
Большой: шоколад
бельгийский 6 кг
Сезонные
фрукты 6 кг



малый (15-30 чел)

от 8000 Р

большой (40-100 чел)

от 18000 Р

от 9000 Р

420 Р

80 Р

90 Р

150 Р

70 Р

70 Р

70 Р

50 Р

70 Р

80 Р

110 Р

70 Р

70 Р

90 Р

60 Р

140 Р