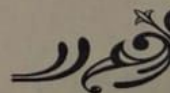
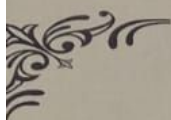


Старый Город

Супы

Похлебка Петровская (Бульон, лапша, курица, яйцо, масло сливочное, чеснок) По легенде основатель нашего города любил откусывать эту похлебку на отдыхе от дел.	1/250/200	280-00
Борщ (Курица, бульон, капуста, свекла, лук, морковь, томат, сметана) Густой наваристый борщ согреет в холодное время и доставит удовольствие в любое время	1/450	320-00
Холодный борщ (Карбонат, свекла, свежий огурец, лук зеленый, яйцо)	1/450	320-00
Холодный суп «Гаспачо» (помидоры, огурцы свежие, лук, чеснок, базилик, оливковое масло, гренки)	1/450	350-00
Солянка мясная (Копчености, карбонат, соленые огурцы, лук, томат) Классический вариант традиционного русского кушанья в нашем представлении.	1/500	360-00
Уха со сливками (Лосось, картофель, лук, помидоры, морковь, сливки) Лосось, сваренный в нежных сливках, дает ощущение, что это суп небожителей.	1/300	380-00
Крем-суп из тыквы (тыква, сыр, сливки, специи)	1/300	330-00
Крем-суп из белых грибов (Грибы белые, лук порей, сливки, чесночные гренки)	1/300	350-00





Старый Город

Пицца «Маргарита» 32 см.

380-00

Тесто, овощной соус, помидоры, сыр.

Пицца «Карбонара» 32 см.

720-00

Тесто, бекон, карбонат, сливочно-чесночный соус, сыр.

Пицца «Цезарь» 32 см

580-00

Тесто, соус «цезарь», филе куриное, помидоры черри, салат, сыр, пармезан.

Пицца «Барбекю» 32 см.

580-00

Тесто, соус гриль, курица копченая, колбаски копченые, помидоры, сыр.

Пицца «Гавайская» 32 см

580-00

Тесто, майонез, ананас, маслины, курица, сыр.

Хлеб итальянский «Фокачча» с травами

290-00

Тесто, травы, масло, сыр.

Фокачча с луком и беконом

320-00

Тесто, травы, масло, лук, бекон.

Хачапури по-аджарски

590-00

Тесто, три вида сыра, масло сливочное, яйцо

Пирог сырный

590-00

Тесто, три вида сыра, масло сливочное

Картофельный пирог по-старогородски

450-00

Тесто, картофель, сыр, сливочное масло

Блины

Блины с грибами

1/150/100

290-00

блинчики, фаршированные обжаренными с луком и грибами.

Блины с беконом и сыром

1/150/90

320-00

блинчики с хрустящим беконом и слегка подпавленным сыром.

Блины с сиропом

1/150/80

280-00

просто лакомство для детей и взрослых.

Блины с икрой

1/150/60

490-00

классическая боярская закуска. Икра и блины – лучшее сочетание





Старый Город

Говядина

Беф-Строганов

(Говяжья вырезка, сливки, зелень)
Говядина, нарезанная брусочками и тушенная в сливках.

1/250 620-00

Говядина по-фламандски

(Говяжья вырезка, помидоры, грибы, сыр)
Нежное филе отбитое и запеченное под сыром и помидорами с грибами.

1/200 620-00

Жаркое «Черепаша»

(Говяжья вырезка, картофель, помидор, сыр, зелень, чеснок)

Подается на порционной сковороде

1/250 640-00

Говядина с овощами

(Говяжья вырезка, фасоль стручковая, перец болгарский, помидоры, грецкий орех, соус)
Говядина, обжаренная брусочками с овощами и острым соусом- наш ответ мексиканской кухне.

1/350 640-00

Говяжий стейк с брусничным соусом 1/170/50 630-00

(говяжья вырезка, брусничный соус)
Стейк быстро обжарен и доведен до готовности под ярким брусничным соусом.

Антрекот старогородский

(Говяжья вырезка, копченая кура, грибы, лук, сыр)
Говядина под покрывалом из копченой курицы с грибами и с золотистой сырной корочкой.

1/400 650-00

Шницель по-венски

(Говяжья вырезка, панировка, лимон, яйцо)
Классическое блюдо европейской кухни, снискавшее себе заслуженную любовь по всему миру.

1/200 630-00

Шашлык говяжий

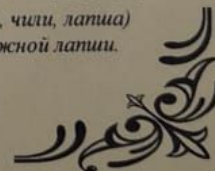
Говяжья вырезка с маринованным луком и соусом с дымком на мангале.

1/160/50 640-00

Говядина в азиатском стиле с рисовой лапшой.

(Филе телятины, перец сладкий, фасоль стручковая, лук, помидор, баклажан, чили, лапша)
Быстро обжаренное филе с овощами и острым перцем в окружении белоснежной лапши.

1/400 680-00





Старый Город

Салаты

Цезарь

1/200

390-00

(Айсберг, гренки, соус Цезарь, курица, сыр пармезан, черри)

Классический вкус знакомый миру уже более 80 лет в нашей интерпретации.

Престиж

1/200

470-00

(Салат Айсберг, семга с/с, помидоры черри, виноград, кунжут, соус бальзамик)

Нежнейшие слейсы семги на свежем листе салата с маслом и травами. всё на одном дыхании.

Французский

1/300

410-00

(Печень куриная, айсберг, яйцо пашот, груша, масляная заправка)

Нежная куриная печень в таком приготовлении Вас приятно удивит.

Греческий

1/200

360-00

(Помидоры, огурцы, перец сладкий, Фета, оливки)

Традиционный салат из свежих овощей с брынзой Фета и оливками. Окунись в воспоминания о лете среди зимы.

Старый город

1/180

420-00

(Курица копченая, грибы, огурцы маринованные, перец сладкий, корень сельдерея)

Фирменный салат нашего кафе. Если были и не попробовали, то не поймете, почему все кафе разные.

Гнездо кукушки

1/280

390-00

(Курица копченая, картофель фри, лук, яйцо)

Очень оригинальный салат, который удовлетворит даже самый взыскательный вкус.

Валенсия

1/200

540-00

(Салат, креветки, каперсы, лук, перец сл, оливки, апельсиново-горчичная заправка)

Королевские креветки обжаренные с базиликовым песто, в компании с овощами на подушке из свежего салата под оригинальной заправкой

Восточный

1/260

420-00

(Фунчоза, свежий огурец, фасоль стручковая, морковь свежая, перец болгарский, орехи кедровые, кунжутное масло, лимонный сок, мед, соевый соус, чили, кинза, чеснок)

Маринованная морковь с ошпаренной фасолью и свежей пекинской капустой заправлены оригинальной заправкой в китайском стиле и сдобрены кедровыми орешками

Легкий

1/250

410-00

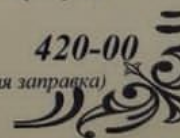
(Салатный лист, помидор, кинза, лук маринованный, грецкий орех, масло, соус наришараб)

Художник

1/270

420-00

(Фасоль, курица вареная, горошек, огурцы свежие, бекон, медово-горчичная заправка)

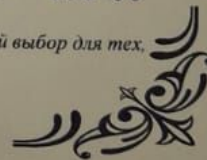




Старый Город

Дежурные блюда

Пельмени отварные (Пельмени, масло сливочное) Пельмени с маслом - вкус знакомый с детства	1/200	350-00
Пельмени запеченные (Пельмени, сыр, майонез) Традиционное русское блюдо в современной интерпретации.	1/200	370-00
Яичница с помидорами (Яйцо, помидоры, оливки, зелень)	1/150	310-00
Яичница с сосисками (Яйцо, сосиски, зелень, соус)	1/200	340-00
Омлет с беконом (Яйцо, молоко, масло сливочное, бекон, сыр) Омлет с беконом под сырной корочкой. Неплохое начало дня.	1/180	350-00
Омлет с лососем и сливочным сыром (Яйцо, молоко, масло сливочное, сыр, лосось) Внутри нежного омлета спряталась начинка с восхитительным вкусом.	1/180/120	470-00
Колбаски охотничьи с овощами (Колбаски, помидоры, огурцы, соус) Колбаски, приготовленные особым способом, со свежими овощами и оригинальным соусом. Хороший вариант.	1/120/110	400-00
Сосиски с овощным гарниром (Сосиски, огурцы, помидоры, морковь по-корейски, лук, острый) Нежные молочные сосиски и смесь свежих и острых овощей – очень хороший выбор для тех, кто хочет перекусить по-быстрому.	1/180	400-00





Старый Терек

Курица

Жаркое лесника

1/300 480-00

(Куриное филе, грибы, картофель, лук)

Подается на порционной сковороде

Куриный рай,

1/200 490-00

(Куриное филе, сливки, помидор, базилик, перец сладкий)

Куриный рулет

1/200 480-00

(Куриное филе, сыр, яйцо)

Сочетание нежного куриного филе свернутого в трубочку с яичным омлетом и сырной начинкой - лакомство достойное гурмана.

Шашлык куриный

1/200 490-00

(Куриное филе, помидоры, лук, зелень, соус)

Куриное мясо с легким дымком, гарнированное острым луком и помидорами гриль. Чем не повод вспомнить лето.

Готовится на мангале

Курица по-арабски

1/250 480-00

(Куриное филе, чеснок, сыр, яйцо, зелень)

Под румяной корочкой сыра скрывается нежное куриное филе.

Куриный медальон

1/280 490-00

В кармане из куриного филе сыр с базиликом спрятали свой аромат.

Бризоль куриный

1/200 490-00

Конвертик из рубленного куриного филе в нежном омлете с хрустящей корочкой из сухарей и начинкой из свежих овощей в соусе майонез. Классическое блюда французской кухни.

Курица с цветной капустой под

сметанно-чесночным соусом.

1/350 540-00

(Филе куриное, капуста цветная, сметана, яйцо, сыр, чеснок)

Куриное филе, запеченное с соцветиями цветной капусты под нежнейшим соусом с ароматным чесночком.

Подается на порционной сковороде

Блюда в горшочках

Свинина с грибами

1/280 460-00

(Свинина, грибы, лук, картофель, помидоры)

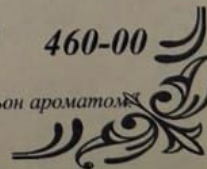
Свинина тушится с грибами и овощами в горшочке, приобретая нежный вкус и отдавая овощам свой вкус.

Курица в горшочке

1/300 460-00

(Курица, помидоры, перец сладкий, картофель, специи)

На подушке из овощей тушится мясо, передавая им свой вкус и насыщая бульон ароматами.





Старый Город

Свинина

Свинина по-русски 1/140/30 410-00
(Свинина, чеснок)
Классическая отбивная с легким вкусом чеснока.

Пастушья сумка 1/250 560-00
(Свинина, помидоры, лук, перец болгарский, сыр)

Свинина по-французски 1/200 560-00
(Свинина, грибы, сыр)
Свинная отбивная под грибами с золотой сырной корочкой.

Свиной медальон 1/200 560-00
(Свинина, бекон, сыр, помидор)
Свинина, запеченная с беконом, помидором и сыром.

Жаркое разгуляй 1/300 580-00
(свинина, картофель, паприка, помидоры, сливки, сыр).
Подается на порционной сковороде

Мясо по-белорусски 1/150/100 580-00
(Свинина, картофель, яйцо, сыр, сметана)
На двух свиных медальонах красуются картофельные шапочки

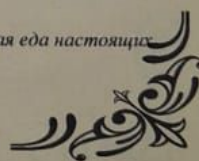
Свинья в апельсинах 1/150/50 570-00
(Свинина, апельсин, соус, зелень)
Свиное филе с оригинальным соусом - это не экзотика, это просто вкусно.

Шашлык свиной 1/200 590-00
(Свинина, лук, помидоры, перец сладкий)
Ароматное мясо с запахом дыма с маринованным луком и овощами. Это просто лето круглый год

Готовится на мангале

Свиной стейк 1/200/30 600-00
(Свинина, зелень, соус)
Сочный кусок мяса, хорошо прожаренный на углях с острым соусом. Отличная еда настоящих мужчин.

Готовится на мангале





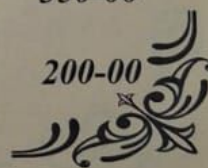
Старый Город

Гарниры

Картофель Фри	1/150	210-00
Про вкус этой хрустящей картошки никому ничего объяснять не надо, ее любят все от мала до велика.		
Картофель «Айдахо»	1/150	210-00
Картофельные дольки, обжаренные в масле с чесночным маслом. Восхитительный вкус.		
Картофельные шарики	1/150	210-00
Шарики, скатанные из самого нежного картофельного пюре с хрустящей поджаренной корочкой просто наслаждение.		
Цветная капуста во фритюре	1/150/20	250-00
Цветная капуста, обжаренная в кипящем масле со сметаной, чем не лучший гарнир для следящих за своим здоровьем не во вред вкусу потребляемых продуктов.		
Цветная капуста запеченная с сыром	1/200	250-00
Нежные соцветия цветной капусты, запеченные под грилем со сливочным сыром. Образец легкого и нежного гарнира.		
Овощи на гриле	1/150	350-00
Рис отварной	1/150	150-00

Дополнительные гарниры

Овощной гарнир	1/160	230-00
(огурцы помидоры перец сладкий зелень)		
Лимоны	1/150	100-00
Оливки	1/150	350-00
Зелень	1/50	200-00





Старый Терек

Холодные закуски

Закуска русская (Сельдь, лук салатный, картофель, масло растительное, зелень)	1/120/100	440-00
Сырная тарелка (Сыр твердых сортов, копченый сыр, сыр мягкий)	1/120	480-00
Ветчинные роллы (ветчина, сыр, чеснок, майонез, зелень, огурчики маринованные, черри)	1/125/45	420-00
Тортилья с мягким сыром и зеленью (тортилья, мягкий сыр, укроп, петрушка)	1/150	350-00
Лосось Шеф – посола (Лосось малосоленный, огурцы маринованные, помидоры маринованные, лимон, оливки, зелень)	1/90/50	610-00
Погребок солений (Грибы маринованные, огурцы маринованные, помидоры маринованные, капуста квашеная)	1/285	440-00
Блинный ролл (блины, лосось, мягкий сыр)	1/200	610-00
Ассорти мясное (Язык говяжий, курица копченая, корейка сыровяленая, колбаса т.к., помидоры, оливки, зелень)	1/150/45	620-00
Роллы из баклажанов (баклажан, морковь, фета, перец, кинза, грецкий орех, кунжут, соевый соус, нарисараб) Роллы из баклажанов и острой моркови в сопровождении соуса нарисараб	1/200	460-00

Горячие закуски

Картофель запеченный (картофель, бекон, сыр, масло сливочное) Рассыпчатый картофель со сливочной начинкой - отличное качество	1/150	300-00
Жульен куриный (Курица сливки, сыр)	1/150	380-00
Жульен грибной (Сливки, сыр, грибы, сыр)	1/150	380-00
Жульен из креветок (Креветки, сливки, сыр, лимон)	1/150	480-00
Язык запеченный (Язык говяжий, помидоры, сыр, зелень, майонез)	1/170	520-00
Драники с соусом белые грибы (картофель, лук, мука, грибы белые, сливки) Традиционные драники с нежным грибным соусом	1/180	380-00

