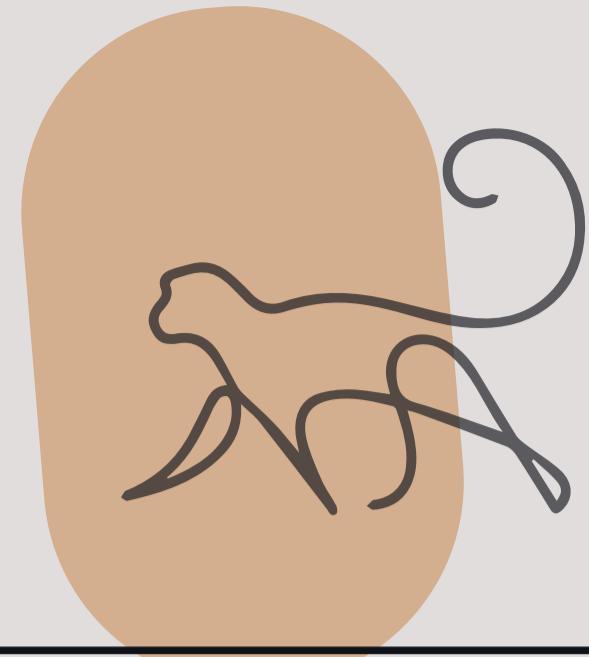


МАНКИ

РЕСТОРАН



ЗАВТРАКИ #пробуждение

Блины как у бабушки со сливочным маслом	290
Блинчики с семгой, крем чизом и голландским соусом	690
Блинчики с красной икрой	1100
Сырники с двумя видами джемов, сметаной и сезонными ягодами	680
Овсяная каша	390
Пшенная каша	390
Рисовая каша	390
Круассан французский	240
Круассан с сыром	450
Круассан с сыром и ветчиной из индейки	490
Круассан с семгой, крем чизом и салатом романо	650
Круассан с воздушным омлетом, авокадо и томатами	650
Круассан с миндальным муссом	350
Круассан с шоколадным муссом	320
Картофельные драники с семгой, рукколой, яйцом пашот и заправкой чеснок-бальзамик	850
Яичница из двух яиц на выбор: глазунья/омлет/скрэмбл	220
Омлет из двух яиц с креветками и зеленым луком с соусом свит чили	690
Омлет Капрезе из двух яиц с сыром моцарелла и свежим базиликом	700
Глазунья из двух яиц с шампиньонами и фрикадельками из индейки под базиликовым соусом	510
Бенедикт с ветчиной из индейки с яйцом пашот на тостах под соусом голландез	690
Шакшука со сладким перцем	500

АПЕРИТИВЫ И ЗАКУСКИ #проПредвкушение

Сырное плато с медом акации, греческими орехами и виноградом	1750
Пармезан, Моцарелла, Чеддер, Бри	
Ассорти итальянских деликатесов	1200
Пармская ветчина, чоризо, салями Милано, руккола, вяленые томаты, каперсы, оливки	
Домашнее сало с горчицей, зеленым луком и тостами из ржаного хлеба	390
Сельдь атлантическая пряного посола	420
С хрустящими гренками из бородинского хлеба и маринованным луком	
Оливки гигант и маслины каламата	390
Ассорти засолов и маринадов	500
Капуста квашеная, помидоры соленые, огурцы соленые, чеснок маринованный, острый перец маринованный, черемша	
Пивной сет	1200
Куриные крылья BBQ, колбаски охотничьи, кольца кальмара, луковые кольца, чесночные гренки, соус барбекю	
Куриные крылья с овощным крудите и соусами барбекю и сладкий чили	550
Чесночные гренки со сметанно-чесночным соусом	390
Клаб сэндвич с жареным филе фермерского цыпленка, с яйцом, овощами на тостах под соусом цезарь	590
Хлебная корзина	300

К блюдам можно добавить:

Ветчина из индейки 40г	100
Бекон 40г	200
Зелень 20г	100
Шампиньоны 40г	100
Помидоры 40г	100
Сыр 40г	130
Икра красная 20г	450
Яйцо дополнительно 1шт	100
Авокадо 40г	250

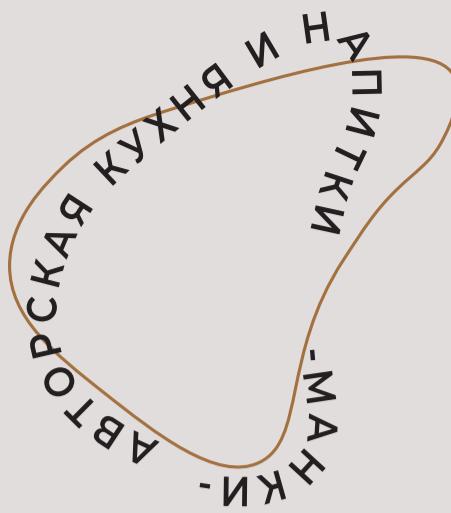
Семга 40г	430
Перец болгарский 40г	100
Варенье 40г	150
Масло сливочное 40г	150
Сгущеное молоко 40г	100
Алтайский мед 40г	100
Сметана 40г	100
Соуса 50г: аджика/барбекю/кетчуп/майонез/сацебели/соевый/сырный/цезарь/сметана	100

САЛАТЫ #провокация

Цезарь с курицей	720
Цезарь с тигровыми креветками	850
Зеленый салат с авокадо и овощным карпаччо, листьями салата, семенами чиа, хлопьями миндаля под фирменным соусом	890
Микс из авокадо, тигровых креветок, хрустящих огурцов и зеленого лука с рукколой	990
Под винным уксусом с оливковым маслом	
Салат из хрустящих баклажанов	590
Винегрет с квашеной капустой, сельдью и ароматным маслом	550
Подается с тостами из бородинского хлеба	
Салат микс с обжаренной говяжьей вырезкой и рукколой	990
Дачный салат со свежими фермерскими редисом, огурцом, укропом, яйцом под заправкой из греческого йогурта	550
Овощной салат в греческом стиле	790
Томаты с моцареллой, базиликом, кремом бальзамико, рукколой, кедровыми орехами и копченой паприкой	850
Оливье с фермерским цыпленком, красной икрой и перепелиным яйцом	690
Салат из спелых томатов и красного лука с ароматным базиликом	690

СУПЫ #прогрев

Борщ с телятиной	600
Подается с салом, сметаной, чесноком, зеленым луком и бородинским хлебом	
Грибной крем-суп с ароматом трюфеля и бородинскими гренками	550
Куриный суп с яичной лапшой	450
Сливочная уха с семгой, треской, овощами и ароматной зеленью	950



МАНКИ

РЕСТОРАН

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА #проОдержимость

Семга на гриле с опаленными овощами под соусом терияки с кунжутом	1600
Щучьи котлеты с маринованными овощами, томатами черри под соусом бальзамелла	850
Стейк из семги на гриле/пару	1300
Дорада на гриле/пару	1100
Сибас на гриле/пару	1100
Соба с тигровыми креветками и томлеными овощами с кунжутом в тайском соусе сои	850
Жареный рис с морепродуктами и сезонными овощами в соусе кимчи	990
Стейк Рибай с перечным соусом и розовой морской солью	3400
Сочная котлета из говядины с муссом картофеля и чипсами начос	950
На подушке из соуса из лесных ягод	
Томленая говяжья вырезка с обжаренными сезонными овощами и булгуром на пару	900
Филе миньон с соусом марсала и розовой морской солью	3400
Пельмени из мраморной телятины Black Angus со сливочным маслом и фермерской сметаной	650
Бефстроганов с индейкой, белыми грибами, картофельным муссом и бочковым огурцом	900
Под луком фри и петрушкой	
Котлетки из отборной индейки с толченым картофелем и томатно-перечной сальсой	790
Шницель куриный в лепестках миндаля с соусом карри	750

ПАСТА И НЕ ТОЛЬКО #продольчеВита

Фетучини с белыми грибами в сливочно-трюфельном соусе	950
Спагетти Карбонара в сливочном соусе с беконом и ветчиной из индейки	790
Фетучини с семгой в легком сливочно-томатном соусе	1100
Пицца маргарита	750
Спагетти со спелыми томатами и свежим базиликом	750

ГАРНИРЫ #прощеПареноНРепы

Обожженные овощи с пармезаном	390
Цветная капуста, брокколи, морковь	
Картофель по-деревенски	350
Картофель фри	350
Картофельное пюре	310
Овощи гриль	550
Баклажан, цуккини, томат, сладкий перец	
Рис басмати, томленый с имбирем и лаймом	390

ДЕСЕРТЫ И ФРУКТЫ #проТайнуюСтрастъ

Чизкейк Манго-маракуйя	520
Нежный сырно-творожный чизкейк с маракуйевым желе на медово-песочной основе	
Чизкейк Клубничный	460
Нежный сливочный чизкейк с вишнями из натурального клубничного пюре	
Чизкейк Нью-Йорк	460
Классический чизкейк на тонком сливочно-песочном основании	
Графские развалины	640
Нежное беze, лёгкий крем, сочный чернослив и миндальные лепестки	
Торт Прага	590
Шоколадный бисквит с медовой ноткой, пропитанный ганашем и яблочным джемом	
Яблочный штрудель	590
Хрустящее тесто с яблочной начинкой, корицей, изюмом и миндальной мукою. Подается теплым с шариком ванильного мороженого	
Анна Павлова	460
Лёгкое беze с вишнёвой сердцевиной, прослойкой из лепестков миндаля, нежным сливочным кремом и малиной	
Торт Медовик	520
Тонкие медовые коржи с нежным сметанным кремом и апельсиновым конфитюром	
Торт Миндальный	480
Легкое миндальное беze с бархатистым фисташковым кремом и малиновым джемом	
Торт Тирамису	490
Слои крема из маскарпоне на печенье Савоярди, пропитанном кофе	
Чизкейк Лесные ягоды	560
Нежный крем между двумя воздушными бисквитами, ароматный ягодный конфитюр и муссовый слой с брусникой	
Мороженое	220
Ванильное/Крем брюле/С фисташковым орехом/ Десерт Павлова/Зеленый чай матча/Клубничное/ Молочное/Шоколадное	

В описаниях блюд могут не указываться детально входящие в их состав ингредиенты. При наличии у Вас аллергии, уточняйте подробный состав у официанта или менеджера.

Сведения, содержащиеся в данном лифлете, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом Вы можете ознакомиться в уголке потребителя.

Подача блюд может отличаться от изображенной на фотографии в онлайн меню. Цены указаны в рублях РФ без НДС.

Стоимость доставки в номер 200 рублей.

— Халляль

— Вегетарианские блюда



Онлайн меню



Сайт



Телеграм канал