



МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Брускетта с ростбифом	100	350 ₺
Брускетта с сёмгой и кремом из авокадо	100	390 ₺
Брускетта с томатами	100	210 ₺
Антипаста колбаса итальянская, чипсы сырные, артишоки, каперсы, томаты вяленые, гриссини, кешью	130	720 ₺
Жареный Камамбер с ягодным соусом	130/30	500 ₺
Сырная тарелка	220	550 ₺
Тартар из тунца с хурмой и хлебными чипсами	170	670 ₺

САЛАТЫ

Греческий	180	310 ₺
Салат с ростбифом и вялеными томатами, имбирная заправка	165	710 ₺
«Цезарь» с куриной грудкой	180	450 ₺
«Цезарь» с тигровыми креветками и сёмгой слабой соли	180	710 ₺

СУП

Сливочный крем-суп из шампиньонов и белых грибов	300	490 ₺
Куриный с домашней лапшой и перепелиным яйцом	300	290 ₺

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Бефстроганов <i>из телячьей вырезки с малосолеными огурцами и пюре</i>	340	790 ₽
Перечный стейк филе Миньон <i>с печёной сырной спаржей</i>	350	1 900 ₽
Ризотто <i>с филе цыплёнка и грибами в сливочном соусе</i>	300	590 ₽
Свиная отбивная <i>с картофелем и соусом из сибирских ягод</i>	290	750 ₽
Стейк из сёмги <i>на подушке из птитима и мини-овощей</i>	260	1 850 ₽
Стейк Стриплойн <i>с опятами и соусом Демигляс</i>	220*/30/30	1 700 ₽

ПАСТА

Зелёная паста <i>с тигровыми креветками и шпинатом</i>	290	790 ₽
Паста Карбонара <i>с беконом и яйцом</i>	260	490 ₽
Чёрная паста <i>с опятами</i>	230	500 ₽

ГАРНИРЫ

Картофель фри	150	210 ₽
Картофельные дольки <i>с Пармезаном</i>	150	240 ₽
Овощи на гриле	150	300 ₽

ДЕСЕРТЫ

Крем-брюле «Пьяная Вишня» <i>с ликёром</i>	130	350 ₽
Крем-брюле <i>с фруктами</i>	130	300 ₽
Медовик	1 шт	310 ₽
Чизкейк <i>в ассортименте</i>	1 шт	390 ₽

**Выход стейка указан в сыром виде*