

Холодные закуски

Ассорти сыров с медом 280/30 800 руб.
Российский, камамбер, дор-блю, пармезан, ламбер, виноград, мед, орехи

Свежие овощи по-гречески 350/50 400 руб.
Перец, помидоры, огурец, редис, оливковое масло, сыр брынза

Ассорти
из мясных деликатесов 200/45 500 руб.
Язык говяжий, рулет из курицы, карбонат, зелень, хрен, горчица

Карпаччо из говядины 215 750 руб.
Вырезка говяжья, зелень, горчица, бальзамический соус
Классический рецепт, привезенный из Франции, регион Franche-Comté

Лосось слабой соли 100/20/5 450 руб.
Филе семги, соль, перец, лимон, масло растительное, приправы

Паштет 200 300 руб.
Печень кролика, лук, морковь, бекон, масло сливочное, яйцо, приправы

Горячие закуски

| | | |
|--|------------------|------------------|
| <i>Груша запеченная с голубым сыром</i> | <i>180</i> | <i>450 руб.</i> |
| <i>Груша, сыр рокфор, зелень Классический рецепт, привезенный из Франции, регион Franche-Comté</i> | | |
| <i>Запеченные виноградные улитки</i> | <i>120</i> | <i>400 руб.</i> |
| <i>Виноградные улитки, чеснок, зелень, масло</i> | | |
| <i>Запеченный камамбер с грушами и порто</i> | <i>180</i> | <i>500 руб.</i> |
| <i>Сыр камамбер, груша, вино красное, зелень Классический рецепт, привезенный из Франции, регион Franche-Comté</i> | | |
| <i>Мидии в соусе из белого вина</i> | <i>200</i> | <i>650 руб.</i> |
| <i>Мидии тушёные в сливочном соусе с вином, подаются в раковине</i> | | |
| <i>Обжаренные гребешки с ореховым соусом</i> | <i>100/30</i> | <i>800 руб.</i> |
| <i>Гребешки морские, ореховый соус, морские водоросли</i> | | |
| <i>Лизговые креветки – бабочки</i> | <i>180/50</i> | <i>1200 руб.</i> |
| <i>Лизговые креветки, масло оливковое, зелень, чеснок, сливки</i> | | |
| <i>Фрикасе из лесных грибов</i> | <i>170</i> | <i>500 руб.</i> |
| <i>Гриб белый, сливки, бульон грибной, белое вино, лук, зелень</i> | | |
| <i>Картофельное пюре с яйцом пашот и красной икрой</i> | <i>140/40/15</i> | <i>300 руб.</i> |
| <i>Классический рецепт, привезенный из Франции, регион Franche-Comté</i> | | |

Закуска к пиву

| | | |
|--|---------------|-----------------|
| <i>Креветки к пиву</i> | <i>180/20</i> | <i>500 руб.</i> |
| <i>Креветки в панцире, лимон, зелень, приправы</i> | | |
| <i>Крылышки</i> | | |
| <i>в медовой глазури</i> | <i>400/50</i> | <i>400 руб.</i> |
| <i>Крылышки куриные, мед, соевый соус, зелень, острый соус</i> | | |
| <i>Луковые кольца</i> | <i>300/50</i> | <i>150 руб.</i> |
| <i>Лук, масло, соус, сухари</i> | | |
| <i>Рулька свиная</i> | <i>700</i> | <i>800 руб.</i> |
| <i>Рулька свиная, капуста квашенная, зелень, приправы, соус</i> | | |
| <i>Хрустящие ржаные хлебцы</i> | | |
| <i>с чесноком</i> | <i>100/30</i> | <i>100 руб.</i> |
| <i>Пивная закуска</i> | | |
| <i>для компании</i> | <i>600</i> | <i>500 руб.</i> |
| <i>Кольца луковые, сухарики, колбаски, жаренные пельмешки, брецель, соус</i> | | |
| <i>Колбаски из свинины</i> | | |
| <i>и говядины</i> | <i>250/50</i> | <i>350 руб.</i> |
| <i>Говядина вяленая</i> | <i>50</i> | <i>100 руб.</i> |
| <i>Свинина вяленая</i> | <i>50</i> | <i>100 руб.</i> |
| <i>Конина вяленая</i> | <i>50</i> | <i>100 руб.</i> |
| <i>Чебурели</i> | <i>160.</i> | <i>100 руб.</i> |

Шар-тар

| | | |
|--|------------|-----------------|
| <i>Шар-тар из говядины с малиной и стружкой из копченого марала</i> | <i>300</i> | <i>550 руб.</i> |
| <i>Говяжья вырезка, картофельные чипсы, соус, малина</i> | | |
| <i>Шар-тар из семги</i> | <i>160</i> | <i>400 руб.</i> |
| <i>Семга, соус, лимон, огурец свежий</i> | | |
| <i>Шар-тар из тунца</i> | <i>270</i> | <i>560 руб.</i> |
| <i>Тунец, соус, масло оливковое, зелень, лимон, кунжут, яйцо перепелиное</i> | | |

Паста и ризотто

| | | |
|--|------------|-----------------|
| <i>Лингвини со сморчками в сливочном соусе</i> | <i>350</i> | <i>350 руб.</i> |
| <i>Паста с песто и острыми колбасками</i> | <i>350</i> | <i>450 руб.</i> |
| <i>Паста с филе нототени и цуккини под соусом белое вино</i> | <i>330</i> | <i>400 руб.</i> |
| <i>Ризотто с тыквой креветками и грибами</i> | <i>350</i> | <i>450 руб.</i> |
| <i>Ризотто с копченой утиной грудкой</i> | <i>300</i> | <i>650 руб.</i> |
| <i>Ризотто с вяленными помидорами и песто</i> | <i>250</i> | <i>550 руб.</i> |

Салаты

Салат с сыром камамбер

и малиновым соусом

300

550 руб.

Камамбер, масло оливковое, зелень, соус малиновый, кунжут

Салат из помидоров

с баклажанами

300

460 руб.

*Зелень, помидоры, печёные баклажаны, помидоры, чеснок, оливки, масло растительное
Классический рецепт, привезенный из Франции, регион Franche-Comté*

Салат томат-моцарелла

300

500 руб.

Зелень, помидоры, моцарелла, базиликовый соус

Салат «Цезарь»

300

400 руб.

Зелень, помидоры, сухарики, куриная грудка, соус «Цезарь»

Салат «Говядина Тальята»

240

650 руб.

Тонко нарезанная говяжья вырезка прожарки медуум, зелень, помидоры, сыр пармезан, соус бальзамический, масло оливковое

Салат из брокколи

с душистым сельдереем

250

300 руб.

Брокколи, сельдерей, орехи, зелень, приправы, соус

Зеленый салат

с кальмарами и томатом

200

300 руб.

Кальмары, зелень, томаты, редис, соус

Супы

Буйабес

Марсельский рыбный суп 300 500 руб.

Семга, судак, креветки, бульон, мидии, томаты, масло сливочное, чесночные гренки, приправы

Консоме из белых грибов 300/60 400 руб.

Грибной бульон, белый гриб, лук, пирожки жареные с грибами

Суп-крем из спаржи 330 400 руб.

Спаржа, сливки, бульон, лук, масло оливковое

Классический рецепт, привезенный из Франции, регион Franche-Comté

Французский луковый суп 200 300 руб.

Лук, белое вино, говяжий бульон, приправы

Крем-суп из тыквы

с креветками. 300 450 руб.

Тыква, куриный бульон, приправы, гренки, креветки

Классический рецепт, привезенный из Франции, регион Franche-Comté

Баварский пивной суп 300/10 300 руб.

Курица, пиво, бекон, лук, морковь, перец болгарский, сливочный сыр, сухарики

Горячие блюда из мяса

Говяжьи щечки 350 700 руб.

Говяжьи щечки, картофель, сливки, зелень, вино, соус «Демигляс», слоеное тесто, приправы

Стейк из алтайской говядины

с печёным картофелем 270/150/70 1000 руб.

Алтайская говядина, зелень, масло оливковое, масло сливочное, соус из помидоров и перца

«Нарезной» Стейк из свиной шейки с сальсой из ананаса

170/130/200 700 руб.

Свиная шея, картофель «Гратен», ананас, перец острый, зелень

Свинные ребрышки 270/160/110 700 руб.

Запечённые свиные рёбра с острым соусом, отварным картофелем, квашеной капустой и салатом из свежей зелени

Венский шницель

с картофельным салатом 340 500 руб.

Говяжья вырезка, сухари, яйцо, картофель, зелень

Горячие блюда из птицы

Перепёлка, запечённая

с соусом из белых грибов 130/250/10/18 800 руб.

Перепёлка, фаршированная куриным муссом, гарнируется обжаренным картофелем, соусом из белых грибов, перепелиным яйцом и свежей зеленью

Жареный до хрустящей корочки

цыпленок с чесночным соусом 250/50/350 650 руб.

Всем известный цыплёнок табака, подаётся с острым томатным соусом, отварным картофелем, квашеной капустой и свежим салатом

Утиная грудка

с апельсинами и грушей 165/40/25/50 800 руб.

Грудка утиная, зелень, груша, вино, грибы, соус

Блюда из рыбы

Шимбал из судака

с креветками и соусом «Вержю» 150/100 360 руб.

Судак, соус, креветки, зелень, масло сливочное

Дорада запеченная с овощами 180/150/120 950 руб.

Дорада, овощи обжаренные, зелень салата, соус лимонный

Рецепт, привезенный из Франции, регион Franche-Comté

Опаленная семга 120/180/200 750 руб.

Филе семги, картофельное пюре, зелень салата, соус сливочный с мидиями

Рецепт, привезенный из Франции, регион Franche-Comté

Филе форели запеченное

в сливочном соусе 300/150/100 900 руб.

Филе речной форели, припущенное в белом вине, затем запечённое в сливочном соусе с пармезаном, гарнируется отваренным картофелем, брокколи и свежим салатом

Филе лосося

с пастой и овощами 370 750 руб.

Семга, паста черная, соус

Пицца

Маргарита 620 500 руб.
Томатный соус, сыр моцарелла, помидоры

Провансаль 710 600 руб.
Томатный соус, сыр моцарелла, шампиньоны, перец сладкий, лук, маслины, помидоры, сыр пармезан

Пепперони 630 500 руб.
Томатный соус, сыр моцарелла, пепперони, шампиньоны

Куриная барбекю 700 500 руб.
Томатный соус, сыр моцарелла, филе куриное, баклажан, перец сладкий, лук, цуккини, бекон, соус барбекю, сыр пармезан

С соусом песто 650 550 руб.
Томатный соус, сыр моцарелла, помидоры, каперсы, соус песто

Русская кухня

Закуски к водке

| | | |
|--|------------------------|-----------------|
| <i>Холодец из бычьих хвостов</i> | <i>250/30/100</i> | <i>400 руб.</i> |
| <i>Хвосты говяжьи, хрен, горчица, маринованные овощи</i> | | |
| <i>Сало копченое и соленое</i> | <i>100/20/5/10/150</i> | <i>200 руб.</i> |
| <i>Сало копченое, соленое, лук, зелень, горчица, картофель</i> | | |
| <i>Сельдь с картофелем</i> | <i>150/90/40</i> | <i>200 руб.</i> |
| <i>Сельдь пряного посола с маринованным луком и картофелем</i> | | |
| <i>Маринованная капуста</i> | <i>450</i> | <i>200 руб.</i> |
| <i>Огурцы маринованные</i> | <i>100</i> | <i>75 руб.</i> |
| <i>Перец чили маринованный</i> | <i>100</i> | <i>100 руб.</i> |
| <i>Помидоры маринованные</i> | <i>100</i> | <i>75 руб.</i> |
| <i>Чеснок маринованный</i> | <i>100</i> | <i>110 руб.</i> |

Суп

| | | |
|---|-------------------|-----------------|
| <i>Уха старорусская с водочкой</i> | <i>200/100/50</i> | <i>650 руб.</i> |
| <i>Судак, семга, картофель, лук, водка «Алтай», икра красная</i> | | |
| <i>Солянка</i> | <i>300</i> | <i>350 руб.</i> |
| <i>Говядина, свинина, копчености, бульон, огурчики маринованные, томат, овощи</i> | | |
| <i>Борщ с пампушками</i> | <i>400/30/50</i> | <i>300 руб.</i> |
| <i>Классический русский борщ, сметана, пампушки с чесноком и сливочным маслом</i> | | |
| <i>Окрошка мясная</i> | <i>300</i> | <i>180 руб.</i> |
| <i>Колбаса, картофель, огурец, редис, зелень, квас, горчица, сметана, хрен</i> | | |

Гарниры

| | | |
|---|---------------|-----------------|
| <i>Картофель жареный</i> | <i>250</i> | <i>150 руб.</i> |
| <i>Картофель, масло, соль, перец, приправы, зелень</i> | | |
| <i>Картофель фри</i> | <i>150</i> | <i>180 руб.</i> |
| <i>Картофель, масло, соль, перец, приправы, соус</i> | | |
| <i>Овощи гриль</i> | <i>200</i> | <i>300 руб.</i> |
| <i>Лук, перец сладкий, баклажаны, помидоры, зелень, цуккини, масло растительное</i> | | |
| <i>Картофельное пюре</i> | <i>250</i> | <i>150 руб.</i> |
| <i>Картофель, сливки, масло сливочное</i> | | |
| <i>Драники со сметаной</i> | <i>150/50</i> | <i>150 руб.</i> |
| <i>Картофель, яйцо, сметана, мука</i> | | |

Горячие блюда

| | | |
|--|---------------------|------------------|
| <i>Шашлык из свинины</i> <i>Свиная шейка, овощи, соус</i> | <i>200/100/40</i> | <i>600 руб.</i> |
| <i>Шашлык из ягненка</i> | <i>200 /100/ 40</i> | <i>1600 руб.</i> |
| <i>Бефстроганов с грибами</i> <i>с картофельным пюре</i> | <i>400</i> | <i>400 руб.</i> |

Хлеб

| | | |
|---------------------------|------------|----------------|
| <i>Булочка с кунжутом</i> | <i>50</i> | <i>10 руб.</i> |
| <i>Диетический</i> | <i>100</i> | <i>10 руб.</i> |
| <i>Полезный</i> | <i>50</i> | <i>10 руб.</i> |
| <i>Хлеб отрубной</i> | <i>50</i> | <i>10 руб.</i> |
| <i>Хлеб бородинский</i> | <i>30</i> | <i>10 руб.</i> |

Выпечка

| | | |
|--|---------------|----------|
| Французская выпечка <i>Кленовый пекан, улитка с корицей, розан с ванильным кремом, розан с малиной, слойка с яблоком</i> | 175 | 400 руб. |
| Круассан <i>Из слоёного теста с шоколадным соусом</i> | 50 /30 | 150 руб. |
| Парт-татен <i>Слоёное тесто, яблоки, груша, персик, мороженое</i> | 365/70 | 380 руб. |
| Блинчики на пшеничной муке | 150 | 100 руб. |
| Блинчики с карамельными яблоками | 100/70/50 | 200 руб. |
| Блинчики «Сюзетт» | 100/100/70 | 350 руб. |
| Блинчики с вишней | 100/90/60 | 200 руб. |
| Блинчики с бананом, шоколадом и апельсином | 100/100/45/20 | 200 руб. |

Десерты

| | | |
|---|------------------|-----------------|
| Бельгийские вафли | 300 | 450 руб. |
| <i>Мороженое на Бельгийской вафле, запеченное под слоем взбитых белков</i> | | |
| Груша в вине | 170 | 400 руб. |
| <i>Груша, припущенная в красном вине со специями, с шариком мороженого</i> | | |
| Штрудель вишневый | 240 / 100 | 300 руб. |
| Штрудель яблочный | 230 / 100 | 300 руб. |
| Мороженое «Ассорти» | 250 | 300 руб. |
| <i>Мороженое клубничное, шоколадное и ванильное в одной креманке с вишенками и кокосовой конфетой</i> | | |
| Пирамису | 150 | 300 руб. |
| <i>Нежный сливочный крем с бисквитами промоченными в кофе</i> | | |
| Порт медовый | 150 | 250 руб. |
| <i>Улей из безе с нежными медовыми коржами, прослоенные взбитой с сахаром сметаной</i> | | |
| Чизкейк | 140/120 | 350 руб. |
| <i>Классический чизкейк «Нью-Йорк» с фруктовым соусом и ягодами</i> | | |
| Шоколадный фондан | 100/50 | 300 руб. |
| <i>Классический шоколадный кекс с жидким шоколадом внутри подается с ванильным соусом</i> | | |
| Крем брюле | 110 | 200 руб. |
| <i>Классический рецепт, привезенный из Франции, регион Franche-Comté</i> | | |
| Макарруны | 3 шт | 100 руб. |
| Фрукты | 100 | 70 руб. |
| Пирожное ШУ | 150 | 180 руб. |

Мороженное «Мишель» на Жидком азоте

| | | |
|--|------------|-----------------|
| <i>Мороженое с пюре манго</i> <i>Фруктовое пюре, сливки, йогурт, сахар</i> | <i>250</i> | <i>500 руб.</i> |
| <i>Мороженое с пюре маракуйи</i> <i>Фруктовое пюре, сливки, йогурт, сахар</i> | <i>250</i> | <i>500 руб.</i> |
| <i>Мороженое с персиковым пюре</i> <i>Фруктовое пюре, сливки, йогурт, сахар</i> | <i>250</i> | <i>500 руб.</i> |
| <i>Мороженое с пюре</i> <i>из красной смородины</i> <i>Ягодное пюре, сливки, йогурт, сахар</i> | <i>250</i> | <i>500 руб.</i> |
| <i>Мороженое с ананасовым пюре</i> <i>Фруктовое пюре, сливки, йогурт, сахар</i> | <i>250</i> | <i>500 руб.</i> |
| <i>Мороженное с дынным пюре</i> <i>Данное пюре, сливки, йогурт, сахар</i> | <i>250</i> | <i>500 руб.</i> |
| <i>Мороженное с банановым пюре</i> <i>Фруктовое пюре, сливки, йогурт, сахар</i> | <i>250</i> | <i>500 руб.</i> |
| <i>Мороженное с клубничным пюре</i> <i>Ягодное пюре, сливки, йогурт, сахар</i> | <i>250</i> | <i>500 руб.</i> |
| <i>Мороженное с малиновым пюре</i> <i>Ягодное пюре, сливки, йогурт, сахар</i> | <i>250</i> | <i>500 руб.</i> |
| <i>Мороженное тыквенное</i> <i>Тыквенное пюре, сливки, йогурт, сахар</i> | <i>250</i> | <i>500 руб.</i> |
| <i>Мороженное сибирское</i> <i>Кедровый орех, мед, сливки, йогурт, сахар</i> | <i>250</i> | <i>500 руб.</i> |
| <i>Мороженное базиликовое</i> <i>Базилик, мята, сливки, йогурт, сахар</i> | <i>250</i> | <i>500 руб.</i> |

Напитқи

| | | |
|----------------------------------|------------|---------------|
| <i>Морс брусничный</i> | <i>1л.</i> | <i>300р.</i> |
| <i>Морс облепиховый</i> | <i>1л.</i> | <i>300р.</i> |
| <i>Морс из смородины</i> | <i>1л.</i> | <i>300р.</i> |
| <i>Лимонад из тархуна</i> | <i>1л.</i> | <i>300р.</i> |
| <i>Лимонад классический</i> | <i>1л.</i> | <i>300 р.</i> |
| <i>Лимонад малиново-имбирный</i> | <i>1л.</i> | <i>350 р.</i> |
| <i>«Моҳито» безалкогольный</i> | <i>250</i> | <i>200 р.</i> |

Свежевыжатые соки

| | | |
|----------------------|------------|---------------|
| <i>Апельсиновый</i> | <i>250</i> | <i>200 р.</i> |
| <i>Грейпфрутовый</i> | <i>250</i> | <i>200 р.</i> |
| <i>Банановый</i> | <i>250</i> | <i>200 р.</i> |