







БАРХАТНЫЙ СЕЗОН






ЗАКУСКИ

Форель слабой соли собственного посола	80	329
Филе атлантической сельди с печёным картофелем	100/70/40	199
 Северный муксун с печёным картофелем и зеленью	90/170	309
Сочный ростбиф под кориандровой заправкой с соусом «сальса»	75/80	359
 Ассорти паштетов	70/70/30	199
Мясное ассорти отварной говяжий язык, буженина, ростбиф и рулетики из баклажанов со сливочным сыром	120/60/60	459
Сырное плато сыр с курагой и миндалём, «бри», «моцарелла», «дорблю», «грانا падано», подаётся с вареньем на выбор	150/80/20	449
 Жареный копчёный сыр «Сулугуни»	110/25/30	269
Рулетики из печёного перца с начинкой из творожного сыра и грецкого ореха	180	189
 Драники с грибным жульеном	150/50	189
Домашние соления и сало пряного посола, подаются с горчицей и бородинскими гренками	385	269
Хрустящие грузди с деревенской сметаной и отварным картофелем	80/75/40	259


ВЫПЕЧКА

Лепёшка с сыром	200	99	Хачапури по-мегрельски	480	369
 Лепёшка с сыром и грибами	200	109	 Хачапури по-аджарски	400	379
 Лепёшка с сыром и зеленью	200	109	 Хачапури по-аджарски с курицей	380	389




САЛАТЫ

«Винегрет» с малосольным муксуном	200	259
Филе сельди под шубой из садовых овощей	220	229
 Тартар из форели и авокадо	180	389
Салат с тигровыми креветками и рукколой	75/80	369
 Тёплый салат с языком и зелёным яблоком	230	229
 Тёплый салат с ростбифом и овощами	230	299
Тёплый салат с куриной печенью, овощами и миксом салатов с ежевично-смородиновой заправкой	180	289
Салат с куриными сердечками и перепелиным яйцом	170	299
 «Оливье» с куриным филе, тигровыми креветками и перепелиным яйцом	200	269
«Обжорка» с ростбифом	175	249
«Цезарь» с птицей	230	369
Печёная свёкла с гранатовой заправкой и сливочным кремом	175	239
 Салат с авокадо и кедровым орехом с «песто» из базилика	160	269
«Греческий» салат под заправкой из оливкового масла и прованских трав	240	269
Салат гриль из садовых овощей и зелени	240	209

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

 Блинчики с красной икрой	90/10	249
Блинчики с сёмгой малой соли и сливочным сыром	185/35	339
Запечённые блинчики с курицей и грибами в сливках	185/10	269
Колдуны с мясом и шампиньонами	240/45/40	289
Оладьи из кабачка с форелью собственного посола	120/50/30	289
Баклажаны с соусом из спелых томатов, запечённые под «моцареллой»	240/40	189

ПИРОЖКИ

 С мясом	140 (2шт)	79	 С грибами	140 (2шт)	89
 С капустой	140 (2шт)	69			

МИНИ-ЧЕБУРЕКИ

С телятиной	140/50	159
С бараниной	140/50	179
С картофелем и шампиньонами	110/40	109





ВАРЕНИКИ

С мясом и капустой, подрумяненные на сливочном масле	180/40	199
С картофелем и грибами, подрумяненные на сливочном масле	180/40	189
С деревенским творогом и ванилью подаются с клубничным соусом и карамелью	150/60	179


ХИНКАЛИ

С телятиной	95 (1 шт)	89
С бараниной, кинзой и петрушкой	95 (1 шт)	109

СУПЫ

 Уха из муксуна и морского окуна	250/40	259
Суточный борщ с говядиной и домашней сметаной	250/20/40	249
Щи на рёбрышках по-домашнему	200/110/40	299
Солянка	250	289
 Наваристая похлёбка из баранины с нутом, овощами и кинзой	250/40/40	279
 Куриный суп с домашней лапшой	250/20	179
 Чечевичный крем-суп с чипсами из баклажана и кабачка	250/20	209
Грибной крем-суп из шампиньонов	250/20	289

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Треска с гарниром из булгура и дикого риса в сырном соусе	100/140	429
Запечённый рулет из гольца в сливочном соусе с грибами	190	359
 Жареная корюшка с мятым картофелем и деревенской сметаной	150/180/40	399
Котлетки из щуки с миксом из риса в сливках	100/120	399

 Стейк из форели с овощами на гриле 150/125/30 639

 Морской окунь, запечённый с овощами 200 359

 Сибас, фаршированный овощами и зеленью 300/50 659

 «Спиральки» с морепродуктами под сливочным соусом 260 359

 Свиные рёбрышки с тушёной капустой и домашними соленьями 150/120/50 349

Ароматное жаркое из баранины с шампиньонами 210 399

 Телятина со сливочным сыром, томатами и печёным картофелем 150/150 449

 «Скоблянка» 280 319

Мясное ассорти с овощами в томатном соусе

Бефстроганов с белыми грибами и сметаной с гарниром из картофельного пюре 150/100 389

Томлёная ножка кролика в сливочном соусе с гречкой 150/120 329

 Котлета по-киевски на хрустящем багете 180/40/40 299

Нежные голубцы с кроликом и булгуром 230/130/15 349

Котлеты из кролика с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом 110/140/50 399

 Перловка с томлёной бараниной 250 309

Домашние пельмени с бараниной, телятиной и олениной, подрумяненные на сливочном масле с шампиньонами 220/40/40 329

 «Ракушки» с куриными кнелями в сливочном соусе 250 259

 Макароны по-флотски с домашней тушёной 240 319

Утиная грудка с глазированными овощами 210 419

Куриная грудка из печи с домашней лапшой 120/150/70 329

БЛЮДА НА УГЛЯХ

Сибас на углях с тимьяном и лаймом 250/70/30 689

Кальмары на гриле 90/60/40 289

Тигровые креветки на гриле 75/35/30 389

Бифштекс из рублёной говядины с соусом «барбекю» и гарниром из овощей на гриле 100/190/40 409

Стейк из говяжьей вырезки с запечённым картофелем и соусом «барбекю» 150/190/40 579

Каре ягнёнка с гарниром из томата и баклажана на гриле 140/115/30 899

Свиная шея в апельсиновом соусе с печёным картофелем 150/190/40 369

Стейк «Рибай» из мраморной говядины, подаётся с соусом из спелых томатов с кинзой

220/50/40 1199

Люля-кебаб из барашка

150/30/40 409

Люля-кебаб из курицы

130/25/40 319

Цыплёнок табака с гарниром из томата и перца на гриле

260/160/40 329

Филе куриного бедра в апельсиновом соусе с цукини на гриле

150/190/40 319

ШАШЛЫК

Из свинины

150/70/40 389

Из индейки

150/70/40 399

Из телятины

150/70/40 519

СОУСЫ

Из спелых томатов и кинзы 30 59

Мацони 30 59

Сливочный с укропом 30 59

Кориандровый 30 59

Перечный 30 59

Мандариновый 30 59

Алычёвый 30 59

Сливочный с сыром 30 59

Имбирный 30 59


Барбекю 30 59

ГАРНИРЫ

Жареный картофель с грибами 200 139

Картофельное пюре 150 119

Овощи на гриле: болгарский перец, цукини, баклажаны и томат 150 139

 Дикий рис с булгуром в сливках 120 149

Гречка со сливочным маслом 100 109

Микс салатов с ароматным оливковым маслом 60/20 179

ДЕСЕРТЫ

Домашние вафли с кремом из варёной сгущёнки и фруктами 180/80/70 209

Блинный торт 140 129

Торт «Наполеон» 140 169

Пирожное «Муравейник» 130 99

Чизкейк 120 189

«Киевский» 160 179

Шоколадный фондан 120 199

«Птичка» 160 149

ФРУКТЫ

Апельсин	100	79	Киви	100	79
Ананас	100	149	Яблоко	100	79
Груша	100	79	Банан	100	79

ЛИМОНАДЫ

Лимонад из роз	250	259	750	499
Белый лимонад	300	149	750	269
Домашний	300	99	750	219
Имбирный	300	169	750	339
Тархун	300	189	750	399
Лимонад с маракуйей	300	279	750	689
Свекольный с перцем Чили и сельдереем			500	329

НАПИТКИ ИЗ ЯГОД

Компот из вишни	330	99	750	199
Морс облепиховый	330	99	750	199
Морс брусничный	330	99	750	199

ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ

Чёрный чай с малиной и фруктами	600	279
Облепиховый с добавлением мёда и лимона	600	259
Имбирный с лимоном и мёдом	600	299
Имбирный с барбарисом	600	299
С грушей и розами	600	279
Шиповник с мёдом и мятой	600	249
«Масала» на молоке с мёдом и пряностями	600	349
Курильский чай	600	199

ЧАЙ

Ассам Меленг классический индийский чёрный чай	600	219
Пуэр Ан-Бао выдержанный китайский чёрный чай с древесно-фруктовыми нотками	600	219
Ганпаудер классический китайский зелёный чай	600	219
Жасмин зелёный чай с мягким древесно-цветочным вкусом	600	219
Палм Бич необыкновенное сочетание ягод и тропических бананов	600	219
Ройбуш Крем-Карамель традиционный напиток из Южной Африки с кусочками ванили и карамелью	600	239
Молочный Улун китайский зелёный чай с карамельно-молочной сладостью	600	239

КОФЕ

Эспрессо	40	99	Имбирный латте с корицей	250	189
Доппио	80	169	Мятный латте с шоколадом	250	189
Американо	150	119	Глясе	250	189
Капучино	200	149	Банановый раф	160	169
Латте	250	169	Апельсиновый раф	150	189
Латте миндальный	250	189			

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

Классический	150	219	С ликёром «Бэйлиз»	160	269
--------------	-----	-----	--------------------	-----	-----

КАКАО

Какао с мятой	250	219	Домашнее какао с зефиром	250	219
Имбирное какао с корицей	250	209			

СМЕСИ

Фреш из моркови, яблока и перца	330	219
Фреш из апельсина, лимонграсса и банана	330	249
Щавелевый смузи щавель, яблоко, сахарный сироп, Aqua Minerale	350	199
Ягодный смузи черника, малина, клюква, банановый йогурт, сливки	330	209

СОК

Сок «Я» в ассортименте	300	99
------------------------	-----	----

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсиновый	300	209	Сельдереевый с томатами и специями	300	289
Яблочный	300	229	Яблочно-морковный	300	209
Морковный	300	199			
Грейпфрутовый	300	229			

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Эвиан	330	239	Talitza	500	109
Будуа	330	229	Нарзан	500	139
Aqua Minerale	260	99			

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Pepsi	250	99	Everves	250	99
Pepsi light	250	99	Adrenalin Rush	250	149
7 UP	250	99			
Mirinda	250	99			