

МЕНЮ

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Карпаччо из цукини	1/150
/цукини, масло оливковое, кедровые орешки, сыр Грано Падано/	
Английский салат с курицей и вишней	1/180
/филе цыпленка отварное, вишня, смесь зеленых салатов, сметана, мед, карри/	
Салат из утиной грудки с сыром и дольками апельсина	250/2
/жареное филе утки, перец сладкий, сыр, апельсин, виноград, масло оливковое, соус соевый, имбирь/	
Теплая Моцарелла с яблочно-клюквенным конфитюром	100/50/2
/Сыр Моцарелла, кедровый орех, яблоки, клюква/	
Дорадо с овощами и имбирем	327/30/5
/рыба Дорадо, помидоры черри, лук порей, имбирь/	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Икра черная на перепелиных яйцах с лимоном и розовым перцем	50/50/20/10/5
Красная лососевая икра с теплыми гренками	30/30/15/10/5
/икра красная, гренки пшеничные, лимон, масло сливочное/	
Королевские блинчики	100/50/30/10/2
/блинчики, семга с/с, сыр сливочный мягкий, икра красная/	
Пар-тар из семги с маринадом из красного лука, микс-салатом и рататюем из свежих овощей	135/80/10/10
/семга с/с, лук красный репчатый, каперсы, масло олив., свежие помидоры, огурцы и перец, соус Песто, лимон/	
Рыбные изыски	3*50/10/4*10/5/2
/семга с/с, палтус х/к, масляная рыба, икра красная, яйцо перепел., маслины, масло лимонное, лимон/	
Микс из свежих овощей	210/20
/помидоры черри, огурцы свежие, перец сладкий, редис красный/	
Мясное угощение по-белорусски	400/70
/филей к/в, грудинка к/в, колбаса с/к, колбаса к/в, балык с/к, филе куриное с/в, помидор черри, огурец, корнишон, салат, лук зеленый/	
Belarussian style meat delicacies	
Карпаччо из маринованной говядины со смесью салатов и ядрами грецкого ореха	1/160
/говядина вырезка, масло олив., сок лимона, сыр Пармезан, смесь зеленых салатов, орех грецкий/	
Закуска из маринованных овощей	250/5
/патиссоны конс., помидоры черри конс., корнишоны конс., перец конс., грибы шампиньоны конс., чеснок конс./	
Закуска грибная	200/20/10/10/5
/грибы белые, грузди, маслята, опята, шампиньоны маринованные, лук репчатый, масло олив./	
Сырная тарелка с фруктами и орехами	300/20/5/2
/сыр твердый, Фета, Моцарелла, Данаблу, Камамбер, Радамер,	

виноград, ананас, миндаль/ Филе сельди с картофелем с яблочным тартаром на майонезе и маринованным луком	100/100/120/30/5
Карпаччо из грудинки с корнишонами	100/80/50/10/2/2

САЛАТЫ

Салат с креветками и сочным ананасом	200/5/1
/креветки, ананас конс., яйцо отв., орех грецкий, лук красный марин., сыр, майонез, сметана/	
Средиземноморский салат с мидиями и авокадо	200/15
/мидии, авокадо, яблоко, оливки, смесь зеленых салатов, оливково-коньячная заправка/	
Греческий салат с сыром Фета и маслинами	210/1
/помидоры черри, огурец св., перец сладкий, маслины, лук красный, смесь зеленых салатов, сыр Фета, масло олив./	
Салат "Капрезе" с соусом Песто	220/10
/помидоры св., сыр Моцарелла, базилик, масло олив., уксус бальзамический, соус Песто/	
Салат с телятиной	220/5/1
/телятина отв., яблоки, лук красный марин., чеснок, помидоры черри, маслины, майонез, масло олив./	
Салат с птицей и сыром Пармезан	1/310
/филе цыпленка жареное, салат зеленый, помидоры черри, сыр, гренки пшеничные, соус -майонез/	
Салат из сельди с маринованной свеклой, яблоком, перепелиным яйцом, листовым салатом под соусом	185/10/2
Салат из языка с белыми грибами, корнишонами и помидорами черри	1/210

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мидии, запеченные в створке с ветчиной и сладким перцем	260/50/50/20
/мидии, перец сладкий, филей к/в, лук репчатый, сыр, сельдерей, кунжут/	
Морские шашлычки	240/30/30/10/2
/креветки королевские, кальмар, цуккини, помидор черри, лимон/	
Фаршированные баклажаны по-турински	250/25/5
/баклажаны, помидоры черри, сыр Грано Падано, розмарин/	
Грибы белые, запеченные в сметане	170/1
/грибы белые, лук порей, соус сметанный, сыр Моцарелла/	
Драники с лососевой икрой	150/30/10/2

СУПЫ

Куриный бульон с клелями	250/2
Суп из морепродуктов	250/5/1
/филе судака, кальмар, мидии, креветки/	
Солянка мясная традиционная	250/40/1
Луковый суп	250/1
Суп-пюре из брокколи со шпинатом и белыми грибами	250/30/20/15/2

Щи из свежей капусты с говяжьей вырезкой, запечённые под слоёным тестом	250/30/60/20/2
Похлёбка из белых грибов со сметаной и зеленью	250/50/20/2

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Лосось с жемчужным соусом на шпинатно-омлетной подушке /лосось припущенный, соус из сливок с белым вином/	200/100/70/2/1
Паровая форель, фаршированная шампиньонами и креветками в сливках, с гарниром из овощей и голландским соусом	180/200/50/2
Королевские креветки с рисом /креветки королевские, помидоры черри, вино белое, смесь белого и дикого риса/	175/125
Филе судака, запеченное с маслинами и сыром Моцарелла	310/2
Конверты из свинины, фаршированные ветчиной и сыром, с гарниром из картофеля печенного в сметане	220/200/80
Каре ягненка в соусе из красного вина с картофельной запеканкой с белыми грибами	150/50/150/2
Свинная корейка с овощами под соусом Деми-Глас	230/100/70/5
Филе телятины на косточке с гарниром из картофеля, запеченного с сыром и грибным соусом	150/150/50/50/30/2
Бифштекс из говядины по-английски со стейковым маслом	250/20/40/10/5/5
Филе индейки под апельсиновым соусом	200/100/100/1
Филе утки, запеченное с яблоком и орехами	1/310
Филе утки в медово-горчичном соусе с картофелем по-деревенски	150/70/100/1
Ризотто с лососем и морепродуктами /рис ARBORIO, кальмар, мидии, креветки королевские, лосось, горошек зеленый, вино белое/	1/450
Спагетти с соусом Карбонара	390/2
Филе карпа с гречневой кашей с овощами и сметанным соусом	150/130/30/2
Крученики из говядины	270/10
Мачанка с домашней колбасой со сливочно-грибным соусом	150/300/2
Драники с жареной грудинкой и белыми грибами, поданные со сметаной	340/100/2
Бабка с телятиной со сметаной	300/30/2

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ

Пряный кальмар на гриле	150/20/20/10
Хвосты тигровых креветок в беконе "гриль"	150/30/20
Стейк норвежского лосося в лимонном перце на гриле	150/20/10
Куриные крылышки жареные на гриле с чесноком и перцем чили	200/20
Филе цыплят "гриль" в апельсиново-чесночном маринаде	200/20/20
Барбекю из куриных окорочков с перцем "чили"	200/20
Филе телятины на косточке "гриль"	200/20/10
Стейк из говяжьей вырезки "гриль"	200/30
Стейк из свиного филея, жареный на гриле	200/30
Свинная вырезка на гриле	200/30
Блинчики с томатом и моцареллой "гриль"	150/10/10
Овощи "гриль"	4*50/10

Поматы "гриль"	150/30
Шампиньоны с ароматом гриля	200/10
Филе индейки жареное на гриле	150/5

ГАРНИРЫ

Спаржа с зеленым маслом	110/20/5
Капуста цветная в сырном соусе	175/2
Картофельный гратан	200/2
Картофель фри с корнитоном и маслинами	150/10/10/5
Запеченный картофель с грудкой, сыром и свежим розмарином	210/2
Овощи-гриль	1/200
/помидоры, цуккини, баклажаны, перец сладкий/	
Смесь дикого риса с белым	150/10/5/5
Лисички жареные с отварным картофелем	90/150/2

СОУСЫ ХОЛОДНЫЕ

Соус «Пабаско»	1/20
Соус «Пар-тар»	1/50
Сметана	1/50
Майонез	1/50
Кетчуп	1/50
Хрен	1/50

ДЕСЕРТЫ И МОРОЖЕНОЕ

Яблочный пирог с корицей и лимоном	1/100
Яблоки, запеченные с клюквой	145/5
Захер - Венская классика	100/8/5/2
Чиз-кейк с соусом из красных ягод	100/50/7/3/2
Пирамису	100/10/5/2
Десерт с нежным карамельным кремом и шоколадной глазурью	100/10/10/5/2
Десерт "Каприз" с соусом из красных ягод	100/20/5/2
Десерт из Маскарпоне с апельсином и шоколадом	150/2
Мороженое ванильное с соусом из красных ягод	150/30/5/2
Мороженое клубничное с фруктами и взбитыми сливками	150/30/10/20/2
Мороженое шоколадное со взбитыми сливками	150/50/8/5/2

СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ

Сок свежавыжатый апельсиновый	1/100
Сок свежавыжатый ананасовый	1/100
Сок свежавыжатый виноградный	1/100
Сок свежавыжатый грейпфрутовый	1/100
Сок свежавыжатый грушевый	1/100
Сок свежавыжатый из киви	1/100
Сок свежавыжатый лимонный	1/100
Сок свежавыжатый морковный	1/100
Сок свежавыжатый из сельдерея	1/100
Сок свежавыжатый томатный	1/100
Сок свежавыжатый яблочный	1/100

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Кофе «Эспрессо»	50/5
Кофе «Капучино»	180/5
Кофе «» (Двойной Эспрессо)	50/5
Кофе «Ирландский»	150/30/35/10/5
Кофе «Амаретто»	140/50/20/10/5
Кофе «Латте»	160/60/5
Чай Пиа Форте Earl Grey/чай чёрный	1/250
Чай Пиа Форте Estate Darjeeling/чай чёрный	1/250
Чай Пиа Форте Oasis/чай зелёный с весенними цветами	1/250
Чай Пиа Форте White Ambrosia/чай белый	1/250
Чай чёрный «Айва с персиком»	1/400
Чай чёрный «Пуэр»	1/400
Чай фруктовый «Наглый фрукт»	1/400
Чай «Высокогорный»	1/400
Чай «Женьшеневый Улун»	1/400
Чай «Юньаньский»	1/400
Молоко	1/50
Сахар	5
Сахар «Президент-Отель» тростниковый	5
Мёд	1/25
Сливки порционные	10

КОКТЕЙЛИ

Коктейль «Виноградный қоблер»	1/315
/виноградный сок, черносмородиновый ликер, джин, спрайт, лайм/	
Коктейль «Кузнечик»	1/110
/сливки, мятный ликёр, ликер какао/	
Коктейль «Кир Рояль»	1/170
/черносмородиновый ликер, сухое игристое вино/	
Коктейль «Чики-пуки»	1/60
/лимончелло, джин, черносмородиновый ликер/	
Коктейль «Мартинез»	1/105
/ликер вишня, красный вермут, джин/	
Коктейль «Негрони»	1/105
/ликер, джин, мартини/	
Коктейль «Милки Вей»	180/180
/Джин Бифитер, Ликёр Дисаронно, сок Бауэр ананасовый, яблоко, клубника/	
Коктейль «Клюква на снегу»	115/40/2/1
/Джин Бифитер, Мартини росс, Сироп Гренадин, сок лимонный, клюква, мята, сахарная пудра/	
Коктейль «Дынный слинг»	150/150
/Ром Бакарди, ликер Куантро, сироп дынный, сок лимонный, дыня/	
Коктейль «Лонг Айленд Айс Пи»	225/15
/водка, джин, текила, ром, ликер, қола, сок лимонный, сироп Гренадин, лимон/	

Коктейль «Маргарита»	85/20/10
/текила, ликер, сок лимонный, лайм, соль/	
Коктейль «Май Тай»	105/10/15
/ром, ликер, сироп, сок лимонный, мята, лайм/	
Коктейль «Голубая луна»	180/5
/джин, ликер, сироп, сок ананасовый/	
Коктейль «... на пляже»	315/20/7
/водка, ликер, сок персиковый, сок апельсиновый, сок грейпфрутовый, сок клюквенный, сироп, апельсин/	
Коктейль «Роял лимонад»	220/20
/текила, ром, джин, водка, ликер, сироп, ссспрайт, лайм/	
Коктейль «Виски сауэр»	105/5
/Бурбон Джим Бим, сахарный сироп, лимон, вишня коктейльная/	
Коктейль «Дайкири»	1/115
/ром, ликер, сироп, сок лимонный/	
Коктейль «Мартины Рояле»	205/30/1
/белый вермут, игристое вино сухое, лайм, мята/	
Коктейль «Пинья Колада»	190/25/10
/ром, ликер, сироп кокос, сок ананасовый, сливки, апельсин/	
Коктейль «Белая Леди»	1/95
/джин, ликер, сок лимонный/	
Коктейль «Космополитен»	120/20
/Водка Финляндия клюква, ликер, сок лимонный, сок клюквенный, апельсин/	
Коктейль «Белый русский»	1/130
/ликер, водка, сливки/	