

Салаты

	<h2>Салаты</h2>	
1 пор. 180г	Салат с говяжьим языком Отварной говяжий язык, нарезанные тонкой соломкой корнишоны, картофель отварной, жареные шампиньоны, зеленый горошек под заправкой из сметаны и сливочного хрена.	320р
1 пор. 190г	Салат "La Chief" с креветками Теплый салат с обжаренными тигровыми креветками, миксом из салатных листьев, вялеными томатами, свежими шампиньонами в сочетании с авокадо, под оригинальным соусом «Пикант».	495р
1 пор. 210г	«Цезарь» с куриным филе (210) Листья салата «Романо», обжаренное куриное филе, хрустящие гренки, помидоры «Черри» под классическим соусом «Цезарь» и тертым "Пармезаном".	365р
1 пор. 200г	«Цезарь» с тигровыми креветками Листья салата «Романо», обжаренные тигровые креветки, хрустящие гренки, помидоры «Черри» под классическим соусом «Цезарь» и тертым "Пармезаном".	485р
1 пор. 200г	«Цезарь» с семгой Листья салата «Романо», обжаренные ломтики семги, хрустящие гренки, помидоры «Черри» под классическим соусом «Цезарь» и тертым "Пармезаном".	455р
1 пор. 210г	Салат с кальмаром Кальмар, обжаренный на гриле, помидоры "Черри", свежие огурцы и листья салата под "Бальзамиком" с медом. Подается с сыром "Фета" и тонким омлетом.	365р
1 пор. 180г	Салат из копченой куриной грудки Нарезанная тонкой соломкой копченая куриная грудка, приготовленные на гриле баклажаны, цуккини и болгарский перец под соусом «Песто»	340р

1 пор. 225г	Классический Оливье Куриное филе, маринованные корнишоны, зелёный горошек, яйцо, картофель, красная икра, домашний майонез.	335р
1 пор. 180г	Салат из обжаренной баранины Маринованная баранина, обжаренная на гриле, разноцветный болгарский перец, свежий огурец и яйцо под домашним майонезом.	335р
1 пор. 200г	Греческий салат Классический овощной салат с сыром «Фета» и заправкой на основе оливкового масла.	335р
1 пор. 250г	Салат Баварский Обжаренные картофель и баварские колбаски в сочетании с маринованными огурчиками и перепелиными яйцами заправленные «Горчичным» соусом.	335р.
1 пор. 200г	Салат Экзотика Куриное мясо, ананасы, грибы заправленные соусом «Карри».	325р
1 пор. 240г	Салат "Клеопатра" Кальмары, крабовое мясо, свежие огурцы, яйцо и майонез.	300р
1 пор. 180г	Винегрет Классический салат на основе отварной свеклы, с растительным маслом.	235р
1 пор. 200г	«Мимоза» Картофель отварной, горбуша, яйцо, морковь, лук, майонез. Укладывается слоями.	230р
1 пор. 200г	Сельдь под шубой Сельдь, приготовленная по старорусскому рецепту.	260р

Холодные закуски

1 пор. 185г	Нежный говяжий язык Подается с золотистым картофелем, сливочным хреном и горчицей.	385р
1 пор. 120г	Мясная тарелка	595р.

	Ассорти из премиальных итальянских деликатесов: "Романо", "Милано", "Наполи", "Пармская копа"	
1пор. 170г	Ассорти мясное Домашняя буженина собственного приготовления, варено-копченые окорок и говядина.	525р
1пор. 160г	Рыбное ассорти Ассорти из разных пород рыб: лосось слабосоленый, собственного посола, масляная рыба, украшенные маслинами и оливками.	625р
1пор. 245г	Ассорти даров моря Семга малосоленая, масляная рыба, угорь горячего копчения, икра красная, оливки, маслины, лимон.	1050р
1пор. 250г	Морское Ассорти Угорь копченый, семга слабосоленая, палтус холодного копчения	1170р
1пор. 130/20г	Семга малосоленая Подается с лимоном и зеленью.	595р
1пор. 50/10г	Красная икра Подается на льду со сливочным маслом.	420р
1пор. 270г	Сырное ассорти Палитра премиальных сыров: Маасдам, Пармезан, Дор Блю, Гауда. Подается с крекерами, весенним медом, грецкими орехами и гроздью сочного винограда.	615р
1пор. 190г	Овощное ассорти Ассорти из свежих овощей и зелени: огурцы, помидоры, болгарский перец, зелень, лук зеленый.	295р
1пор. 300г	Рулетки из баклажан Фарш, из тонко нарезанных и обжаренных с чесноком, зеленью и грецкими орехами овощей, завернутый в тонко нарезанные обжаренные баклажаны	450р
1пор. 150г	Рулетки из ветчины Фарш из сливочного сыра с зеленью, завернутый в тонкие ломтики ветчины	295р

1пор. 180г	Селедочка под водочку Ломтики атлантической сельди, подаются с золотистым картофелем, салатным луком и свежей зеленью.	320р.
1пор. 200г Заказ от 2кг	Холодец телячий Классический рецепт известного блюда. Подается с хреном и горчицей.	270р
1пор. 190г	Томаты, фаршированные сыром Свежие помидоры, сыр, майонез и чеснок.	320р
1шт 45г	Мусс из сливочного сыра Нежный сливочный сыр, копченый лосось и зелень. Подается в тарталетках.	150р
1пор. 150г	Ассорти маринованных грибов Маринованные лисички, опята, маслята и белые грибы.	250р
100г	Маслины-Оливки Классические оливки и маслины без косточек, маринованные с чесноком, зеленью и ароматным маслом.	195р
1пор. 335г	Ассорти домашних солений Квашеная капуста по-домашнему, соленые огурцы из бочонка, маринованный чеснок, ароматная черемша, помидоры «Черри» и острый перчик.	320р
1кг	Стерлядь глазированная Запечённая стерлядь под глазурью из белого вина с разными овощами на листьях салата.	3800р
1пор. 30г	Канapé <ul style="list-style-type: none"> • С семгой и лимоном • С языком и маринованными корнишонами • С ветчиной и свежим огурцом 	75р 65р 60р
<h2>Горячие закуски</h2>		
1пор. 150г	Грибной жульен Приготовленный по классическому рецепту с шампиньонами, сыром и соусом «Бешамель».	275р.

1пор. 300г	Блинные мешочки с печенью С начинкой из куриной печени, сыром «Фета», жареными грибами, под сырным «фондю» и «Томатным» соусом.	385р
1пор. 150/10гр.	Блины с маслом	150р
1пор. 150/50/10г	Блины с красной икрой	455р
<h2>Горячие рыбные блюда</h2>		
1пор. 210/20г	Форель без единой косточки Маринованная с лимоном и травами форель обжаренная до хрустящей корочки. подается с соусом «Бальзамик» и «Карамель».	495р
1пор. 220/20г	Стейк из сёмги Стейк из семги подается соусом «Белое вино». По желанию гостя может быть приготовлен на гриле, на мангале, на пару.	695р
1шт. 100г	Дорадо с прованскими травами Целая дорадо, запеченная с прованскими травами, лимоном и чесноком. По желанию гостя может быть приготовлена на мангале, на гриле, на пару.	655р
1пор. 2шт/120г	Филе сибаса запеченное в фольге Филе сибаса, запеченное с мини картофелем, томатами, цуккини, луком порей и тимьяном по особому рецепту.	685р
1пор. 100/180г	Судак с картофелем и яйцом пашот Нежное филе судака, обжаренное на сливочном масле, подается с картофелем, томленным в сливочном соусе и яйцом пашот.	475р
1кг.	Стерлядь с соусом белое вино Запечённая в вине стерлядь, подается на листьях салата с каперсами, оливками, маслинами и соусом «Белое вино».	3800р

Горячие мясные блюда

1 пор. 300/115г	Свинные ребрышки Свинные ребра, запечённые в соусе "BBQ". Подаются с початком кукурузы.	535р
1 пор. 200/50г	Свиная корейка на косточке Свиная корейка, фаршированная сливочным сыром, маринованными корнишонами и беконом. Подается с соусом «Красное вино».	450р
1 пор 280/125/25г	Цыпленок без костей Маринованный в прованских травах цыпленок, подается с соусом «Аджика» и томатами.	560р
1 пор. 150/140г.	Глазированная утиная грудка Обжаренное до хрустящей корочки маринованное утиное филе. Подается с апельсиновым соусом, салатом фрезе и помидорами «Черри».	495р
1кг Заказ от 3кг	Поросенок фаршированный №1 Запечённый до хрустящей корочки поросенок, фаршированный гречкой со шкварками, белыми грибами и беконом.	2800р
1кг Заказ от 3кг	Поросенок фаршированный №2 Запечённый в печи поросенок, фаршированный нежным мясным фаршем из карбонада, копченого бекона с грибами и фисташками.	3700р
1 пор. 2кг	Варено-копченый свиной окорок (12-14 персон) Завернутый в тесто и запечённый под горчицей варено-копченый окорок.	3100р
1 пор. 2кг	Запечённая свиная нога (8 персон) Маринованная по старинному русскому рецепту в хлебном квасе с медом, чесноком и тимьяном.	4350р
1 пор. 1кг	Запеченная нога ягненка (7 персон) Маринованная в вине и зелени с чесноком, томленая в печи ножка ягненка.	2800р

1пор. 2к	Телячья нога с пряностями (10 персон) Маринованная в горчице и разнообразных травах, шпигованная чесноком, запечённая в печи телячья нога.	6300р
1кг. Заказ от 2кг	Утка фаршированная Утка, фаршированная курагой, черносливом, куриными грудками и грушей. Подается на листьях салата с персиковым джемом.	1800р
1кг. Заказ от 2кг	Утка, запеченная целиком с яблоками и брусникой Фаршированная зелеными яблоками и грецкими орехами утка, запечённая до золотистой корочки. Подается с брусникой.	1500р
<h2>ШАШЛЫКИ</h2>		
1пор. 100г	Шашлык свиной	270р
1пор. 190г	Корейка барашка	490р
1пор. 100г	Шашлык куриный	250р
1пор. 100г	Шашлык из баранины	350р
1пор. 100г	Люля-Кебаб из баранины	375р
1пор. 2,8кг/760/150г	Мясной гриль (8-12 персон) Ассорти из свиного, куриного, бараньего шашлыка, люля-кебаб из баранины и свиных ребрышек барбекю. Подается с картофелем фри, овощами гриль и соусом «Сацебели».	7900р
1пор. 3шт/3шт/3шт/300/150/450/750/300	Рыбный гриль (8-12 персон) Приготовленные на решетке мангала форель, дорадо, сибас, семга. Подается с овощами гриль, картофелем по-деревенски, рисом, зеленью и соусом «Наршараб».	8900р

Гарниры

1 пор. 160г	Овощи «Прованс» Цуккини, баклажаны, перец болгарский, лук красный, помидор, приготовленные в прованских травах на мангале или на гриле, подается с соусом "Песто".	225р
1 пор. 120гр.	Рис Смесь дикого и белого риса.	155р
1 пор. 160г	Овощи на гриле	205р
1 пор. 280г	«Елисейские поля» 7 видов овощей, приготовленных по рецепту шеф-повара: мини-картофель, помидорки «Черри», шампиньоны, цуккини, красный лук, болгарский перец, брокколи.	355р
1 пор. 210г	Картофель жаренный (с луком)	155р
1 пор. 245г	Картофель жаренный (с луком, грибами)	255р
1 пор. 150г	Картофель отварной с зеленью	185р
1 пор. 150г	Картофельное пюре	155р
1 пор. 150г	Картофель по-деревенски	175р
1 пор. 150г	Картофель фри	175р
1 пор. 150г	Брокколи на пару	185р
	Десерты	
1 пор. 1200г	Фруктовая ваза Апельсин, киви, яблоко, ананас, банан, виноград.	1200р