

# Холодные закуски

<b>Ассорти «Овощной букет»</b>	<b>330</b>
<i>Свежие помидоры, сладкий болгарский перчик, свежие огурчики на листе салата с укропом, кинзой и петрушкой 210/30</i>	
<b>Ассорти из лососевых рыб</b>	<b>1300</b>
<i>Слабосоленая семга, выложенная на листе салата, украшена маслинами, лимоном и розочками из масла 150/55</i>	
<b>Разносол от «Весёлой кумы»</b>	<b>350</b>
<i>Капуста шеф-посола, огурчики, маринованный болгарский перчик, маринованные черри 320/15</i>	
<b>Ассорти рыбное «На волнах Днепра»</b>	<b>1300</b>
<i>Лосось шеф-посола, форель, масляная рыба х/к, масло, лимон и отборные маслины на листе салата 150/70</i>	
<b>Селёdochка «по-русски»</b>	<b>270</b>
<i>Малосоленая селёdochка подается с отварной картошечкой, красным луком, зеленью и клюквой 240/15</i>	
<b>Форшмак «по-одесски»</b>	<b>300</b>
<i>Старинный одесский рецепт 140/13</i>	
<b>Ассорти мясное «От тётки Сони»</b>	<b>850</b>
<i>Отварной нежный говяжий язык, буженина, копчёная куриная грудка, свиной балык. Подается с соусом «Томатный с хреном» 200/90/50</i>	
<b>Ассорти из сала «Солоха»</b>	<b>600</b>
<i>Грудинка солёная, сало копченое, сало солёное по-домашнему, горчица, зелень 150/65/50</i>	
<b>Язык отварной</b>	<b>550</b>
<i>Подается с соусом Хрен 75/50/15</i>	
<b>Сырная тарелка</b>	<b>600</b>
<i>Сыр Чеддар, Дор блю, Фета, виноград, грецкий орех. Подается с инжирным соусом 120/60/30</i>	
<b>Оливки</b>	<b>310</b>
<i>Греческие оливки с зеленью 100/5</i>	
<b>Маслины</b>	<b>310</b>
<i>Отборные греческие маслины с зеленью 100/5</i>	
<b>Лимон с сахаром</b> 50/20	<b>90</b>

## Салаты

<b>Салат «Греческий»</b> <i>Классический салат с помидорами Черри, огурчиками, сладким перчиком, греческими маслинами с сыром Фета, луком порей под оливковым маслом с соком лимона 245/15</i>	<b>370</b>
<b>Салат «Изумительный»</b> <i>Тигровые креветки – гриль, микс из салатных листьев, помидорки черри, кедровые орешки, сыр пармезан под соусом на основе оливкового масла с добавлением устричного соуса и соуса Терияки 250/10</i>	<b>1050</b>
<b>Салат из кальмаров с креветками</b> <i>Кальмары, креветки, яичный белок, икра лососевая под соусом Провансаль 200/15</i>	<b>820</b>
<b>Салат «Нисуаз»</b> <i>Консервированный тунец в сочетании со стручковой фасолью, перепелиным яйцом, картофелем, болгарским перцем, помидорками черри, листом салата, салатным и зелёным лучком, заправляем оливковым маслом с соком лимона 260/50</i>	<b>580</b>
<b>Салат «Цезарь» с сёмгой</b> <i>Нежный салат с обжаренной сёмгой, помидорами черри, ароматными гренками, сыром пармезан под пикантной заправкой 225/5</i>	<b>850</b>
<b>Салат «Оливье»</b> <i>Классический мясной салат 250/15</i>	<b>390</b>
<b>Салат «Дворянское гнездо»</b> <i>Нежный отварной язык, куриное мясо, солёный огурчик, перепелиное яйцо, томаты, коктейльные креветки под соусом Торто 210/55</i>	<b>720</b>
<b>Салат «Цезарь» мясной</b> <i>Ростбиф, листья салата, помидоры черри, сухарики, сыр пармезан, соус Цезарь 200/15</i>	<b>680</b>
<b>Салат «Цезарь» с креветками</b> <i>Тигровые креветки, помидоры черри, микс салатных листьев, гренки, сыр пармезан, маслины под пикантным соусом 225/5</i>	<b>1070</b>
<b>Салат «Цезарь» с курицей</b> <i>Куриная грудка, лист салата, микс салатных листьев, сухарики, сыр пармезан, помидорки черри, соус Цезарь 210/15</i>	<b>470</b>
<b>Салат «Изысканный»</b> <i>Нежное куриное мясо, лист салата, укроп, петрушка, кинза, лук зелёный, огурцы свежие, помидорки черри под пикантной салатной заправкой на основе оливкового масла 1/210</i>	<b>370</b>
<b>Салат из свежих овощей с телятиной</b> <i>Обжаренная вырезка, свежие огурчики, томаты, салат романо, перец болгарский под оригинальной заправкой на основе оливкового масла, лимонного сока, соевого соуса 1/210</i>	<b>690</b>
<b>Тёплый салат с морепродуктами</b> <i>Коктейль из морепродуктов, цуккини, лук порей, морковь, кунжут, молодая фасоль, салатный микс, болгарский перец под оригинальной заправкой на основе оливкового масла, устричного и гранатового соуса. 1/200</i>	<b>800</b>
<b>Тёплый салат с мясом и овощами</b> <i>Обжаренная свинина, цуккини, лук порей, морковь, молодая фасоль, кунжут, салатный микс, болгарский перец под оригинальной заправкой на основе оливкового масла, гранатового и соевого соуса 1/200</i>	<b>590</b>

## Горячие закуски

<b>Жульен из языка</b>	<b>360</b>
<i>Язык, шампиньоны, лук запекаются в сметанном соусе под сырной корочкой 105/2</i>	
<b>Грибочки «По - толстовски»</b>	<b>440</b>
<i>Белые грибы запекаются в сливочно-чесночном соусе под сырной шапочкой 100/2</i>	
<b>Сулугуни, жаренный в лаваше</b>	<b>330</b>
<i>Сыр заворачивается в лаваш и обжаривается до золотистого цвета 140/5</i>	
<b>Драники «Любительские»</b>	<b>320</b>
<i>Картофельные драники, подаются со сметаной 240/100/15</i>	

## Первые блюда

<b>Борщ украинский с говядиной</b>	<b>390</b>
<i>Подаётся с чесночными пампушками 300/40/100/20</i>	
<b>Суп «Шалом»</b>	<b>700</b>
<i>Обжаренная говяжья вырезка, в мясном бульоне с болгарским перчиком, помидоркой, лучком, морковкой, чесночком. Подается с маслинами и зеленью 300/50</i>	
<b>Бульон, с гренками</b> 300/50	<b>200</b>
<b>Крем-суп с муссом из белых грибов</b> 300/3	<b>440</b>
<b>Пельмени мясные с бульоном</b> 200/150/2	<b>350</b>
<b>Похлебка «по-Суворовски»</b>	<b>410</b>
<i>Густой суп из судака и жареных грибов с пряностями и зеленью в горшочке под хрустящей «подушкой» из теста 350/50</i>	
<b>Солянка сборная мясная</b> 280/60/25	<b>420</b>
<b>Суп куриный с домашней лапшой</b> 350/3	<b>300</b>
<b>Уха рыбацкая</b>	<b>820</b>
<i>Из судака и осетрины с картофелем и пряными травами 360/3</i>	

## Вторые блюда

<b>Медальоны из сёмги «Фламбе»</b>	<b>1230</b>
<i>Жареные и фламбированные в коньяке кусочки сёмги подаются с перцем болгарским, морковью, шампиньонами, цуккини томлёнными в имбирном соусе украшенные лимоном, маслинами и зеленью 100/100/35</i>	
<b>Судак под нежным суфле</b>	<b>500</b>
<i>Филе судака запекается под сырно-белковой шапочкой 120/50</i>	
<b>Судак «по-московски»</b>	<b>750</b>
<i>Судак, запеченный с жареным картофелем, под сырной корочкой, украшенный икрой 310/10</i>	
<b>«Братки»</b>	<b>710</b>
<i>Котлетки из филе судака фаршированные зеленым маслом, обжаренные в золотистых сухариках. Подаем с лимоном и маслинками 190/85/8</i>	
<b>Форель «Жемчужная»</b>	<b>1500</b>
<i>Филе форели жареное в кедровых орешках 160/55</i>	
<b>Дуэт из судака и лосося</b>	<b>1140</b>
<i>Филе судака фаршированное слабосолёным лососем с мятно-сливочным соусом 150/45</i>	
<b>«Каспийские волны»</b>	<b>450</b>
<i>Филе трески, запекается в фольге, на подушечке из овощей (цуккини, перец болгарский, морковь, лук порей) под пикантным соусом 195/35</i>	
<b>Треска в устричном соусе с фасолью</b>	<b>550</b>
<i>Филе трески, припущенное в устричном соусе со сливками и кориандром. Подается на «подушечке» из обжаренных овощей (стручковой фасоли и болгарском перце), с помидорками черри Конфи 250/10</i>	
<b>Котлета по-киевски</b> 130/38	<b>390</b>
<b>Язык «по-московски»</b>	<b>950</b>
<i>Язык, запечённый с картофелем под сырной шапочкой. Подаётся с грибочками томлёнными в сливках 250/110</i>	
<b>Мясо «по-купечески»</b>	<b>1030</b>
<i>Говядина, запекается под «шапкой» из грибочков, солёных огурчиков, ветчины, лука и сыра 180/3</i>	
<b>Мясо «по-купечески»</b>	<b>600</b>
<i>Свинина или курица (на выбор) запекается под «шапкой» из грибочков, солёных огурчиков, ветчины, лука и сыра 180/3</i>	
<b>Бефстроганов</b> 140/3	<b>1150</b>
<b>Мини - стейки из говядины, с овощами гриль</b>	<b>1450</b>
<i>Подаём с соусом из белых грибов 115/100/50/3</i>	
<b>Щечки говяжьих с картофельным пюре</b>	<b>600</b>
<i>Томленые говяжьих щечки с картофельным пюре 150/150/30</i>	
<b>Медальоны из свинины</b>	<b>490</b>
<i>Вырезка, замаринованная в дижонской горчице и прованских травах, жареная на гриле 120/20/60</i>	

<b>Грезы</b>	<b>510</b>
<i>Вырезка свинины, запечённая под миксом из ветчины, перца болгарского, яблока, лука, чесночка под соусом Майонез 170/3</i>	
<b>Яхния с баклажанами</b>	<b>1000</b>
<i>Баранина, тушеная с баклажанами и помидорами 360/5</i>	
<b>Каре барашка</b>	<b>2400</b>
<i>Классическое блюдо в оригинальной подаче 170/135/40/10</i>	
<b>Пельмени мясные, запеченные под грибным соусом</b>	<b>420</b>
<i>Пельмени собственного производства, запеченные под сметано-сырным соусом с шампиньонами 280/2</i>	
<b>Цыпленок табака с чесночным соусом</b>	<b>940</b>
<i>1шт/68/25</i>	

## **Гарниры**

<b>Картофель «Фри»</b>	<b>190</b>
<i>100/2</i>	
<b>Картофель жареный</b>	<b>190</b>
<i>150/2</i>	
<b>Картофельное пюре</b>	<b>200</b>
<i>150/2</i>	
<b>Картофель жареный с грибами</b>	<b>200</b>
<i>150/2</i>	
<b>Картофель, жареный со шкварками</b>	<b>210</b>
<i>150/2</i>	
<b>Овощи на гриле</b>	<b>370</b>
<i>Цукини, перец болгарский, помидор, баклажан 160/15</i>	
<b>Рис «Ризотто»</b>	<b>190</b>
<i>150/2</i>	

## **Хлеб**

<b>Хлеб</b>	<b>35</b>
<i>2 куска</i>	
<b>Булочка ржаная</b>	<b>35</b>
<i>1/30</i>	
<b>Булочка пшеничная</b>	<b>35</b>
<i>1/50</i>	
<b>Хлебный набор</b>	<b>65</b>
<i>Булочка ржаная, булочка пшеничная 1/80</i>	
<b>Лаваш армянский</b>	<b>70</b>
<i>1/100</i>	
<b>Гренки пшеничные</b>	<b>90</b>
<i>1/50</i>	
<b>Гренки ржаные с сырным соусом</b>	<b>260</b>
<i>120/50</i>	

## Пицца

<b>Пицца мясная большая</b>	<b>1200</b>
<i>Колбаса, ветчина, бекон с/к, шейка в/к, сыр Гауда, лук репчатый, соус томатный или сливочный (на выбор) 1/800</i>	
<b>Пицца с ветчиной и ананасами</b>	<b>1200</b>
<i>Ветчина, ананас консервированный, сыр Гауда, соус томатный или сливочный (на выбор) 1/600</i>	
<b>Пицца куриная с томатным соусом</b>	
<i>Куриное филе, томаты свежие, сыр Гауда, лук репчатый, соус томатный или сливочный (на выбор)</i>	
	большая 1/800 <b>1200</b>
	малая 1/650 <b>1000</b>
<b>Пицца куриная со сливочным соусом</b>	
<i>Куриное филе, ананас консервированный, сыр Гауда</i>	
	большая 1/750 <b>1200</b>
	малая 1/600 <b>1000</b>
<b>Пицца «Цезарь» с курицей</b>	
<i>Филе куриное, сыр Гауда, салатный микс, соус Цезарь, сыр Пармезан, помидоры черри, маслины</i>	
	большая 1/850 <b>1200</b>
	малая 1/600 <b>1000</b>
<b>Пицца 4 сыра</b>	
<i>Сыр Гауда, сыр Пармезан, сыр Дор-блю, сыр Чеддар, сливочный соус</i>	
	большая 1/750 <b>1200</b>
	малая 1/600 <b>1000</b>
<b>Пицца «Маргарита»</b>	
<i>Помидорки Черри, сыр Моцарелла, сыр Пармезан, соус Маргарита, базилик 1/700</i>	
	<b>1200</b>
<b>Пицца «Папперони»</b>	<b>1200</b>
<i>Колбаса Папперони, сыр Моцарелла, сыр Гауда, соус томатный, орегана 1/800</i>	

## Соусы

<b>Хрен</b> 1/50	<b>110</b>
<b>Майонез</b> 1/50	<b>70</b>
<b>Тар-тар</b> <i>Майонез с маринованными огурчиками и оливками 1/50</i>	<b>110</b>
<b>Торто</b> 1/50	<b>110</b>
<b>Кетчуп</b> 1/50	<b>70</b>
<b>Гранатовый</b> 1/50	<b>110</b>
<b>Сметана</b> 1/50	<b>110</b>
<b>Горчица</b> 1/50	<b>110</b>
<b>Соевый</b> 1/50	<b>110</b>
<b>Сырный</b> 1/50	<b>110</b>
<b>Соус из помидор с хреном и чесноком</b> 1/50	<b>110</b>

<b>Аджика</b> <i>1/50</i>	<b>110</b>
<b>Масло оливковое</b> <i>1/50</i>	<b>120</b>
<b>Масло сливочное</b> <i>1/50</i>	<b>155</b>

### **Фрукты**

<b>Фруктовое ассорти, в малиновом сиропе</b> <i>1/365</i>	<b>440</b>
<b>Апельсин</b> <i>1/100</i>	<b>70</b>
<b>Груша</b> <i>1/100</i>	<b>80</b>
<b>Виноград</b> <i>1/100</i>	<b>80</b>
<b>Киви</b> <i>1/100</i>	<b>90</b>
<b>Мандарин</b> <i>1/100</i>	<b>90</b>
<b>Яблоко</b> <i>1/100</i>	<b>55</b>

### **Напитки собственного изготовления**

<b>Морс</b> <i>1,0</i>	<b>310</b>
<b>Домашний лимонад</b> <i>1,0</i>	<b>320</b>

### **Молочные коктейли**

<b>Молочный коктейль с малиной</b> <i>1/240</i>	<b>275</b>
<b>Молочный коктейль с черникой</b> <i>1/240</i>	<b>275</b>
<b>Молочный коктейль сливочный</b> <i>1/200</i>	<b>275</b>

## Свежевыжатые соки

<b>Апельсиновый</b> 1/250	<b>370</b>
<b>Апельсиновый с соком грейпфрута и лимона</b> 1/250	<b>370</b>
<b>Грейпфрутовый</b> 1/250	<b>380</b>
<b>Грейпфрутовый с яблоком</b> 1/250	<b>320</b>
<b>Морковный</b> 1/250	<b>300</b>
<b>Яблочно-морковный</b> 1/250	<b>300</b>
<b>Яблочный</b> 1/250	<b>350</b>
<b>Лимонный</b> 1/250	<b>410</b>

## Десерт

<b>Десерт «Шоколадно-банановый карамельный»</b>	<b>370</b>
<i>Пористый шоколадный бисквит с бананово-карамельной начинкой и воздушным кремом Крем-чиз 1/145</i>	
<b>Десерт «Чизкейк с бельгийским шоколадом»</b>	<b>355</b>
<i>Классический чизкейк с белым бельгийским шоколадом и миндальным коржом. Подается (на выбор) с лаймовым или мандариновым соусом 1/140</i>	
<b>Штрудель с яблоком и корицей</b>	<b>380</b>
<i>Тонкое слоёное тесто с прослойкой из яблок, грецкого ореха, с добавлением ароматной корицы. Подаём с шариком мороженого 160/75</i>	
<b>Штрудель грушевый</b>	<b>380</b>
<i>Тонкое слоёное тесто с прослойкой из спелых груш, грецкого ореха, с добавлением ароматной корицы. Подаём с шариком мороженого 160/75</i>	
<b>Штрудель вишнёвый</b>	<b>380</b>
<i>Тонкое слоёное тесто с прослойкой из сочной вишни, с добавлением ароматной корицы. Подаём с шариком мороженого 160/75</i>	
<b>Шоколадный «Флан»</b>	<b>500</b>
<i>Горячий шоколад в бисквитной корочке под карамельно-сливочным соусом, ликером Калуа с ванильным мороженым 1/240</i>	

<b>«Дон Панчо»</b>	<b>355</b>
<i>Мини-тортик из воздушного бисквита со сливочно-сметанным кремом 1/180</i>	
<b>Десерт «Горячее мороженое»</b>	<b>390</b>
<i>Шарик сливочного мороженого, обжаренный в кукурузных хлопьях до золотистого цвета, подаётся в хрустящей корзиночке со сливочно-карамельным соусом и свежими ягодами 1/145</i>	
<b>Мороженое с фруктами</b> <i>100/100</i>	<b>310</b>
<b>Мороженое «Пломбир»</b> <i>1/100</i>	<b>250</b>
<b>Наполнитель: Грецкий орех</b> <i>1/20</i>	<b>80</b>
<b>Сироп/топинг</b> <i>1/20</i>	<b>70</b>
<b>Шоколад</b> <i>1/20</i>	<b>70</b>