

Холодные закуски

Ассорти «Овощной букет» <i>Свежие помидоры, сладкий болгарский перчик, свежие огурчики на листе салата с укропом, кинзой и петрушкой 210/30</i>	310
Разносол от «Весёлой кумы» <i>Капуста шеф-посола, огурчики, маринованный болгарский перчик, маринованные черри 320/15</i>	330
Ассорти рыбное «На волнах Днепра» <i>Лосось шеф-посола, форель, масляная рыба х/к, масло, лимон и отборные маслины на листе салата 150/70</i>	990
Селёdochка «по-русски» <i>Малосоленая селёdochка подается с отварной картошечкой, красным луком, зеленью и клюквой 240/15</i>	250
Форшмак «по-одесски» <i>Старинный одесский рецепт 140/13</i>	270
Ассорти мясное «От тёти Сони» <i>Отварной нежный говяжий язык, буженина, копчёная куриная грудка, свиной балык. Подается с соусом «Томатный с хреном» 200/90/50</i>	720
Ассорти из сала «Солоха» <i>Грудинка солёная, сало копченое, сало солёное по-домашнему, горчица, зелень 150/65/50</i>	550
Язык отварной <i>Подается с соусом Хрен 75/50/15</i>	380
Сырная тарелка <i>Сыр Чеддар, Дор блю, Фета, виноград, грецкий орех. Подается с инжирным соусом 120/60/30</i>	535
Оливки <i>Греческие оливки с зеленью 100/5</i>	290
Маслины <i>Отборные греческие маслины с зеленью 100/5</i>	290
Лимон с сахаром 50/20	80

Салаты

Салат «Греческий»	355
<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>	
Салат «Изумительный»	1000
<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>	
Салат из кальмаров с креветками	790
<i>Кальмары, креветки, яичный белок, икра лососевая под соусом Провансаль 200/15</i>	
Салат «Нисуаз»	540
<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>	
Салат «Цезарь» с сёмгой	790
<i>Нежный салат с обжаренной сёмгой, помидорами черри, ароматными гренками, сыром пармезан под пикантной заправкой 225/5</i>	
Салат «Оливье»	350
<i>Классический мясной салат 250/15</i>	
Салат «Дворянское гнездо»	700
<i>Нежный отварной язык, куриное мясо, солёный огурчик, перепелиное яйцо, томаты, коктейльные креветки под соусом Торто 210/55</i>	
Салат «Цезарь» мясной	620
<i>Ростбиф, листья салата, помидоры черри, сухарики, сыр пармезан, соус Цезарь 200/15</i>	
Салат «Цезарь» с креветками	1050
<i>Тигровые креветки, помидоры черри, микс салатных листьев, гренки, сыр пармезан, маслины под пикантным соусом 225/5</i>	
Салат «Цезарь» с курицей	420
<i>Куриная грудка, лист салата, микс салатных листьев, сухарики, сыр пармезан, помидорки черри, соус Цезарь 210/15</i>	
Салат «Изысканный»	330
<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>	
Салат из свежих овощей с телятиной	640
<i>Обжаренная вырезка, свежие огурчики, томаты, салат романо, перец болгарский под оригинальной заправкой на основе оливкового масла, лимонного сока, соевого соуса 1/210</i>	
Тёплый салат с морепродуктами	790
<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>	
Тёплый салат с мясом и овощами	570
<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>	

Горячие закуски

Жульен из языка	330
<i>Язык, шампиньоны, лук запекаются в сметанном соусе под сырной корочкой 105/2</i>	
Грибочки «По - толстовски»	410
<i>Белые грибы запекаются в сливочно-чесночном соусе под сырной шапочкой 100/2</i>	
Сулугуни, жаренный в лаваше	310
<i>Сыр заворачивается в лаваш и обжаривается до золотистого цвета 140/5</i>	
Драники «Любительские»	300
<i>Картофельные драники, подаются со сметаной 240/100/15</i>	

Первые блюда

Борщ украинский с говядиной	360
<i>Подаётся с чесночными пампушками 300/40/100/20</i>	
Суп «Шалом»	590
<i>Обжаренная говяжья вырезка, в мясном бульоне с болгарским перчиком, помидоркой, лучком, морковкой, чесночком. Подается с маслинами и зеленью 300/50</i>	
Бульон, с гренками 300/50	180
Крем-суп с муссом из белых грибов 300/3	410
Пельмени мясные с бульоном 200/150/2	295
Похлебка «по-Суворовски»	340
<i>Густой суп из судака и жареных грибов с пряностями и зеленью в горшочке под хрустящей «подушкой» из теста 350/50</i>	
Солянка сборная мясная 280/60/25	390
Суп куриный с домашней лапшой 350/3	250
Уха рыбацкая	700
<i>Из судака и осетрины с картофелем и пряными травами 360/3</i>	

Вторые блюда

Медальоны из сёмги «Фламбе» <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>	1100
Судак под нежным суфле <i>Филе судака запекается под сырно-белковой шапочкой 120/50</i>	480
Судак «по-московски» <i>Судак, запеченный с жареным картофелем, под сырной корочкой, украшенный икрой 310/10</i>	670
«Братки» <i>Котлетки из филе судака фаршированные зеленым маслом, обжаренные в золотистых сухариках. Подаем с лимоном и маслинками 190/85/8</i>	670
Форель «Жемчужная» <i>Филе форели жареное в кедровых орешках 160/55</i>	1200
Дуэт из судака и лосося <i>Филе судака фаршированное слабосолёным лососем с мятно-сливочным соусом 150/45</i>	930
«Каспийские волны» <i>Филе трески, запекается в фольге, на подушечке из овощей (цуккини, перец болгарский, морковь, лук порей) под пикантным соусом 195/35</i>	410
Треска в устричном соусе с фасолью <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>	430
Котлета по-киевски 130/38	360
Язык «по-московски» <i>Язык, запечённый с картофелем под сырной шапочкой. Подаётся с грибочками томлёнными в сливках 250/110</i>	780
Мясо «по-украински» <i>Говядина, запекается под «шапкой» из грибочков, солёных огурчиков, ветчины, лука и сыра 180/3</i>	870
Мясо «по-украински» <i>Свинина или курица (на выбор) запекается под «шапкой» из грибочков, солёных огурчиков, ветчины, лука и сыра 180/3</i>	560
Бефстроганов 140/3	810
Мини - стейки из говядины, с овощами гриль <i>Подаём с соусом из белых грибов 115/100/50/3</i>	1250
Щечки говяжьих с картофельным пюре <i>Томленые говяжьих щечки с картофельным пюре 150/150/30</i>	495
Медальоны из свинины <i>Вырезка, замаринованная в дижонской горчице и прованских травах, жареная на гриле 120/20/60</i>	470
Грезы <i>Вырезка свинины, запечённая под миксом из ветчины, перца болгарского, яблока, лука, чеснока под соусом Майонез 170/3</i>	480

Яхния с баклажанами	850
<i>Баранина, тушеная с баклажанами и помидорами 360/5</i>	
Каре барашка	2100
<i>Классическое блюдо в оригинальной подаче 170/135/40/10</i>	
Пельмени мясные, запеченные под грибным соусом	370
<i>Пельмени собственного производства, запеченные под сметано-сырным соусом с шампиньонами 280/2</i>	
Цыпленок табака с чесночным соусом	790
<i>1шт/68/25</i>	

Гарниры

Картофель «Фри»	160
<i>100/2</i>	
Картофель жареный	160
<i>150/2</i>	
Картофельное пюре	170
<i>150/2</i>	
Картофель жареный с грибами	170
<i>150/2</i>	
Картофель, жареный со шкварками	190
<i>150/2</i>	
Овощи на гриле	350
<i>Цукини, перец болгарский, помидор, баклажан 160/15</i>	
Рис «Ризотто»	170
<i>150/2</i>	

Хлеб

Хлеб	20
<i>2 куска</i>	
Булочка ржаная	28
<i>1/30</i>	
Булочка пшеничная	28
<i>1/50</i>	
Хлебный набор	50
<i>Булочка ржаная, булочка пшеничная 1/80</i>	
Лаваш армянский	55
<i>1/100</i>	
Гренки пшеничные	55
<i>1/50</i>	
Гренки ржаные с сырным соусом	195
<i>120/50</i>	

Пицца

Пицца мясная большая	990
<i>Колбаса, ветчина, бекон с/к, шейка в/к, сыр Гауда, лук репчатый, соус томатный или сливочный (на выбор) 1/800</i>	
Пицца с ветчиной и ананасами	990
<i>Ветчина, ананас консервированный, сыр Гауда, соус томатный или сливочный (на выбор) 1/600</i>	
Пицца куриная с томатным соусом	
<i>Куриное филе, томаты свежие, сыр Гауда, лук репчатый, соус томатный или сливочный (на выбор)</i>	
	990
	900
	<i>большая 1/800</i>
	<i>малая 1/650</i>
Пицца куриная со сливочным соусом	
<i>Куриное филе, ананас консервированный, сыр Гауда</i>	
	990
	900
	<i>большая 1/750</i>
	<i>малая 1/600</i>
Пицца «Цезарь» с курицей	
<i>Филе куриное, сыр Гауда, салатный микс, соус Цезарь, сыр Пармезан, помидоры черри, маслины</i>	
	990
	900
	<i>большая 1/850</i>
	<i>малая 1/600</i>
Пицца 4 сыра	
<i>Сыр Гауда, сыр Пармезан, сыр Дор-блю, сыр Чеддар, сливочный соус</i>	
	990
	900
	<i>большая 1/750</i>
	<i>малая 1/600</i>
Пицца «Маргарита»	
<i>Помидорки Черри, сыр Моцарелла, сыр Пармезан, соус Маргарита, базилик 1/700</i>	
	990
Пицца «Папперони»	990
<i>Колбаса Папперони, сыр Моцарелла, сыр Гауда, соус томатный, орегана 1/800</i>	

Соусы

Хрен 1/50	110
Майонез 1/50	55
Тар-тар <i>Майонез с маринованными огурчиками и оливками 1/50</i>	110
Торто 1/50	110
Кетчуп 1/50	55
Гранатовый 1/50	110
Сметана 1/50	110
Горчица 1/50	110
Соевый 1/50	110
Сырный 1/50	80

Соус из помидор с хреном и чесноком <i>1/50</i>	110
Аджика <i>1/50</i>	110
Масло оливковое <i>1/50</i>	150
Масло сливочное <i>1/50</i>	100

Фрукты

Фруктовое ассорти, в малиновом сиропе <i>1/365</i>	400
Апельсин <i>1/100</i>	60
Груша <i>1/100</i>	68
Виноград <i>1/100</i>	68
Киви <i>1/100</i>	80
Мандарин <i>1/100</i>	70
Яблоко <i>1/100</i>	46

Напитки собственного изготовления

Морс <i>1,0</i>	280
Домашний лимонад <i>1,0</i>	300

Молочные коктейли

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

Свежевыжатые соки

Апельсиновый 1/250	330
Апельсиновый с соком грейпфрута и лимона 1/250	300
Грейпфрутовый 1/250	375
Грейпфрутовый с яблоком 1/250	250
Морковный 1/250	220
Яблочно-морковный 1/250	250
Яблочный 1/250	280
Лимонный 1/250	410

Десерт

Десерт «Шоколадно-банановый карамельный»	340
<i>Пористый шоколадный бисквит с бананово-карамельной начинкой и воздушным кремом Крем-чиз 1/145</i>	
Десерт «Чизкейк с бельгийским шоколадом»	330
<i>Классический чизкейк с белым бельгийским шоколадом и миндальным коржом. Подается (на выбор) с лаймовым или мандариновым соусом 1/140</i>	
Штрудель с яблоком и корицей	320
<i>Тонкое слоёное тесто с прослойкой из яблок, грецкого ореха , с добавлением ароматной корицы. Подаём с шариком мороженого 160/75</i>	
Штрудель грушевый	320
<i>Тонкое слоёное тесто с прослойкой из спелых груш, грецкого ореха , с добавлением ароматной корицы. Подаём с шариком мороженого 160/75</i>	
Штрудель вишнёвый	320
<i>Тонкое слоёное тесто с прослойкой из сочной вишни, с добавлением ароматной корицы. Подаём с шариком мороженого 160/75</i>	
Шоколадный «Флан»	470
<i>Горячий шоколад в бисквитной корочке под карамельно-сливочным соусом, ликером Калуа с ванильным мороженым 1/240</i>	

«Дон Панчо»	330
<i>Мини-тортик из воздушного бисквита со сливочно-сметанным кремом 1/180</i>	
Десерт «Горячее мороженое»	340
<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>	
Мороженое с фруктами 100/100	280
Мороженое «Пломбир» 1/100	220
Наполнитель: Грецкий орех 1/20	60
Сироп/топинг 1/20	50
Шоколад 1/20	50