

Бонюар



Холодные закуски



Ростбиф

Нежная телятина, украшенная зеленью и маслинами.

250/20/10гр **950 р.**



Мясное ассорти

Буженина, рулет куриный, говядина, язык, колбаска с/к. Подается с горчицей и зеленью.

300/30/10гр **870 р.**



Копчености «Фюме»

Сыровяленый окорок, грудинка, мясо марала, колбаска охотника, карпачо. Подается с корнишонами.

300/30/10гр **1180 р.**



Язычок отварной

Говяжий язычок. Подается с соусом хрен и зеленью.

120/10/12гр **550 р.**



Холодные закуски



Рыбное плато премиум

Семга м/сл, масляная рыба копч. кета, креветки маринованные.
Подается с лимоном, зеленью и икорным маслом.

300/100/50гр **1300 р.**



Рыбное ассорти

Нерка м./сл, кита м/сл, скумбрия х./к, яйцо, икра, зелень, лимон.

210/30/20/20/10гр **970 р.**



Семужка слабосоленая

Семга, подается зеленью и лимоном.

150/10/12гр **1050 р.**



Сельдь собственного посола

Филе слабосоленой сельди, под пряным маринадом.
Подается с картофелем, луком и зеленью.

100/100/30/10/12гр **380 р.**



Холодные закуски



Сырное ассорти

«Песто», «Пармезан», «Мацарелла», «Сырные шарики», виноград, грецкий орех, крекер.

240/30/20/15/15гр **840 р.**



Капрезе

Свежие томаты, мацарелла, базилик. Заправляется соусом песто.

300/10гр **670 р.**

Фруктовое ассорти

Яблоки, апельсины, бананы, киви.

500гр **650 р.**

Фруктовое ассорти

Ананас, апельсины, виноград, бананы, киви, яблочки.

1500гр **1050 р.**

Мандарины

1000гр **400 р.**



Холодные закуски



Грибное лукошко

Опята, шампиньоны, маслята, маринованные по специальному рецепту. Подается со сметаной на тарелочке украшенной зеленью.

100/100/100/50/10гр **610 р.**



Грузди

Грузди маринованные по специальному рецепту. Подается со сметаной на тарелочке украшенной зеленью.

120/50/10гр **570 р.**



Домашний погребок

Помидоры Черри маринованные, огурцы маринованные, капуста малосоленая, опята маринованные. Подается на тарелочке украшенной зеленью.

300/20гр **560 р.**



Закуска к водочке

Печеный картофель с сельдью, беконом, груздем, маринованным огурчиком и мацареллой. Подается на тарелочке украшенной зеленью, помидорами черри и красным луком.

350/30гр **380 р.**



Холодные закуски



Овощное ассорти

Помидоры, огурцы свежие, перец болгарский. Подается с маслинами и зеленью.

300/15/10гр **550 р.**



Оливковое ассорти

Закуска из разных сортов маслин и оливок. Подается в креманочке украшенной зеленью.

60/60/10гр **350 р.**



Помидоры по-шопски

Помидор с чесночком и сыром с зеленью. Подается на тарелочке украшенной зеленью.

300/12гр **420 р.**



Огурчики острые

Огурчики малосолёные с чесночком. Подается на тарелочке с зеленью.

200/10гр **280 р.**



Холодные закуски



Ассорти «Пикантные рулетики»

Рулетики из баклажанов, языка и ветчины.

180/180/180/15гр **680 р.**



Ассорти из рулетиков

Рулетики из печени и сырные рулетики.

150/150/115/15гр **560 р.**



Рулетики из красной рыбы

Филе слабосоленой кеты в лаваше с сыром и зеленью.
Подается на листе салата и зеленью.

150/15гр **470 р.**



Рулетики острые с икринкой

Блинчик с острым сыром и зеленью.
Подается на листе салата с икринками.

150/15/10гр **480 р.**



Холодные закуски



Бутерброд с семгой

Шесть бутербродов, подаются на листе салата.

330/10гр **560 р.**



Бутерброд с красной икрой

Шесть бутербродов, подаются на листе салата.

240/10гр **580 р.**



Бутерброд с языком

Шесть бутербродов, подаются на листе салата.

330/10гр **460 р.**



Бутерброд с куриным рулетом

Шесть бутербродов, подаются на листе салата.

330/10гр **390 р.**



Холодные закуски



Блинчики с красной икрой

Шесть блинчиков, подаются на листе салата.

330/10гр **560 р.**



Блинчики с семгой

Шесть блинчиков, подаются на листе салата.

360/10гр **460 р.**



Профитроли начиненные паштетом

Девять профитролей начинённых нежным куриным паштетом.

450/20гр **550 р.**



Профитроли начиненные форшмаком

Девять профитролей начинённых нежной начинки из сельди.

450/30гр **550 р.**



Холодные закуски



Тосты с Филадельфией и красной икрой

Девять тостов с сыром Филадельфия и красной икрой.

360/10гр **660 р.**



Тосты с Филадельфией и кижучем

Девять тостов с сыром Филадельфия и малосоленным кижучем.

405/10гр **580 р.**



Тосты с Филадельфией и креветками

Девять тостов с сыром Филадельфия и креветками.

450/10гр **690 р.**



Тосты с нежным кремом и зеленью

Девять тостов с сыром Филадельфия и зеленью.

315/10гр **350 р.**



Брускетты



Брускетта с копченым угрем

Три брускетты подаются с зеленью и соусом Унаги.

600/10гр **660 р.**



Брускетта с ростбифом

Три брускетты подаются с зеленью и соусом Вителло.

660/10гр **760 р.**



Брускетта с мясом краба

Три брускетты подаются с зеленью и икрой летучей рыбы.

660/10гр **660 р.**



Брускетта с томатами и брынзой

Три брускетты подаются с зеленью и бальзамическим соусом.

600/10гр **450 р.**



Салаты



Салат «Дары моря»

Кальмар, креветки, мидии, огурец свеж, сочные томаты, авакадо. Подается на листе салата. Заправляется соусом из лимона и оливкового масла.

170/12гр **450 р.**



Салат «Цезарь с морепродуктами»

Классический салат из зелени, помидор, «Пикантных» сухариков, лосося гриль, креветок и сыра «Пармезан». Заправляется соусом «Цезарь».

200/20гр **405 р.**



Салат «Морской бриз»

Салат из отварных кальмаров, жареных яичных блинчиков, свежего огурца и пассированного лука. Заправляется соусом из свежих трав, оливкового масла и домашнего майонеза.

150/30/11гр **330 р.**



Салат «Изысканный»

Салат из отварного говяжьего языка, свежих овощей, микса салата заправляется сливочно-горчиным соусом. Украшается помидорами черри и зеленью.

200/30/20гр **390 р.**



Салаты



Салат «По-рыцарски»

Салат из отварного говяжьего языка, отварного куриного яйца, маринованных огурчиков, пассированных шампиньонов и пассированного лука. Украшается консервированным зеленым горошком, помидорами и зеленью.

150/30/30/11гр **360 р.**



Салат «Классический»

Салат из отварного говяжьего языка, свежего огурчика, сыра, отварного яичка, грецкого ореха заправляется соусом «Тар-тар». Украшается свежим огурчиком и зеленью.

150/30/20гр **380 р.**



Салат «Коко Шанель»

Классический салат из зелени, помидор, «Пикантных» сухариков, копченой курицы, сыра и грецких орехов. Заправляется фирменным соусом «Бон Суар».

170/10гр **320 р.**



Салат «Гнездо альпийской ПТИЧКИ»

Запеченная курочка, свежий и маринованный огурец, листовой салат, яйцо отварное, жареная картофельная стружка. Заправлен оливковым маслом, зернистой горчицей и майонезом.

150/10гр **350 р.**



Салаты



Салат «Цезарь с курицей»

Классический салат из зелени, помидор, «Пикантных» сухариков, курицы гриль и сыра «Пармезан». Заправляется соусом «Цезарь».

180/10гр **350 р.**



Салат « Мулен Руж»

Салат из отварной говядины, болгарского перца, омлета и острой моркови заправляется соусом из масла, прованских трав. Украшается зеленью.

150/10гр **350 р.**



Салат «Оливье»

Запеченная говядина, свежий и маринованный огурец, отварной картофель, яйцо, морковь и зеленый горошек. Заправлен оливковым маслом, зернистой горчицей и майонезом.

200/10гр **320 р.**



Салат с говяжьим ростбифом

Салат из говяжьего ростбифа, микса салата, отварного картофеля, черри и красного лука заправляется маринадом. Украшается бальзамическим соусом и зеленью.

180/10гр **450 р.**



Салаты



Салат «Прованс»

Обжаренные в кунжуте кусочки свинины, сочные томаты, пассированные шампиньоны, листовой салат. Заправляется фирменным соусом «Бон Суар».

180/10гр **380 р.**



Салат «Миланж»

Запеченная свинина, яйцо отварное, листовой салат, кедровый орешек, лук зеленый. Заправлен соусом тар-тар.

160/10гр **350 р.**



Салат «Парижский»

Буженина, грудинка, маринованные огурцы, шампиньоны, огурец, яичный блинчик, заправленный домашним майонезом с уксусом и зеленью.

160/10гр **330 р.**



Овощной салат с прованскими травами

Свежие хрустящие огурчики, сочные томаты, сладкий перец, маслины, листовой салат, сыр «Фета» с фирменной заправкой.

150/10гр **320 р.**



Салаты



Салат с хрустящими баклажанами

Обжаренные баклажаны, сочные томаты, творожный сыр, микс салата, кинза. Заправляется бальзамическим соусом.

200/10гр **380 р.**



Салат из куриной печени

Запеченная в вине куриная печень, груша, микс салата, сушеный виноград. Заправлен соусом из оливкового масла, меда, соевого соуса, зерновой горчицы и сока лимона.

200/10гр **420 р.**



Легкий салат с креветками

Креветки, груша, апельсин, микс салата, рассольная брынза. Заправленный соусом из лимона, меда, растительного масла, и чеснока.

200/10гр **450 р.**



Салат с говядиной

Говядина, болгарский перец, кинза, кунжут, микс салата. Заправляется устричным соусом.

200/10гр **590 р.**



Горячие закуски



Шашлычок «Два капитана»

Филе семги и судака запеченное на шпажке. Подается с лимончиком и зеленью.

160/20гр **680 р.**



Шашлычок из семги

Филе семги запеченное на шпажке. Подается с лимончиком и зеленью.

160/20гр **780 р.**



Мидии запечённые под сыром пармезан

Мидии запечённые с чесночком под сыром «Пармезан»

150/1гр **750 р.**



Рыбная тарелочка гриль

Форель-гриль, кальмары-гриль, скумбрия-гриль, мидии. Подается с овощами гриль и чесночным соусом.

150/150/150/150/200/40гр **2500 р.**



Горячие закуски



Мясная тарелочка гриль

Филе курицы-гриль, свинина-гриль, язык-гриль, купаты.
Подаются с овощами гриль и чесночным соусом.

150/150/150/150/200/40гр **2200 р.**



Шашлычок из свинины

Свинина на шпажке с овощами.

180/20гр **460 р.**



Шашлычок из курицы

Куручка на шпажке с овощами.

180/20гр **440 р.**



Закуска «Тарелочка»

Обжаренные баклажаны, под помидором сыром и чесночком. Подается на листе салата и зеленью.

200/200/50/10/12гр **630 р.**



Горячие закуски



Жульен с языком и грибами

Жульен с говяжьим язычком и грибами. Запекается и подается в кокотнице.

170/20/10/8/1гр **290 р.**



Жульен с курочкой и грибами

Жульен из белого мяса птицы и грибов. Запекается и подается в кокотнице.

140/15/10/1гр **260 р.**



Жульен с морепродуктами и грибами

Жульен из морепродуктов и грибов. Запекается и подается в кокотнице.

140/15/10/1гр **320 р.**



Закуска из фаршированных шампиньонов

Фаршированные шампиньоны, креветками, сыром, мясом запеченные под сыром и чесночком. Подается с болгарским перцем и зеленью.

120/120/120/20/12гр **680 р.**



Горячие закуски



Шашлык из гвяжьего языка

Говяжий язык гриль. Подается с зеленью.

120/20гр **590 р.**



Свиной окорок

Свиной окорок печеный в вине. Подается с красным луком, томатами и шампиньонами.

700/20/30/10гр **1800 р.**



Ассорти жаренных сыров

Сыры гриль: халуми, домашний адыгейский и мацарелла.

450/30/10/10гр **1600 р.**



Закуска к пиву

Кольца кальмара, крылышки «кнелли», гренки, соус чесночный и барбекю.

150/200/200/20/12гр **1500 р.**



Горячие закуски



Жульен с языком и грибами

Жульен с говяжьим язычком и грибами. Запекается и подается в кокотнице.

170/20/10/8/1гр **290 р.**



Жульен с курочкой и грибами

Жульен из белого мяса птицы и грибов. Запекается и подается в кокотнице.

140/15/10/1гр **260 р.**



Жульен с морепродуктами и грибами

Жульен из морепродуктов и грибов. Запекается и подается в кокотнице.

140/15/10/1гр **320 р.**



Закуска из фаршированных шампиньонов

Фаршированные шампиньоны, креветками, сыром, мясом запеченные под сыром и чесночком. Подается с болгарским перцем и зеленью.

120/120/120/20/12гр **680 р.**



Горячие закуски



Шашлык из гвяжьего языка

Говяжий язык гриль. Подается с зеленью.

120/20гр **590 р.**



Свиной окорок

Свиной окорок печеный в вине. Подается с красным луком, томатами и шампиньонами.

700/20/30/10гр **1800 р.**



Ассорти жаренных сыров

Сыры гриль: халуми, домашний адыгейский и мацарелла.

450/30/10/10гр **1600 р.**



Закуска к пиву

Кольца кальмара, крылышки «кнелли», гренки, соус чесночный и барбекю.

150/200/200/20/12гр **1500 р.**



Горячие блюда



Рыба по-милански

Филе кеты, запеченное под грибным жульеном. Подается с зеленью, соусом и томатами черри.

180/10/5гр **490 р.**



Рыба по-провански с овощами

Филе судака, припущенное в вине. Подается в соусе из овощей, украшается зеленью.

130/40/20/10гр **550 р.**



Семга со сливочно-овощным соусом

Запеченное филе из семги, подается с сливочно-овощным соусом, украшается красной икрой, лимоном, зеленью и томатами черри.

160/30/11гр **770 р.**



Стейк из форели

Запеченный стейк подается с долькой лимона и зеленью.

180/30/2гр **700 р.**



Горячие блюда



Индейка по-рыцарски

Жаренный стейк индейки подается под соусом из белых грибов, зеленым и болгарским перцем.

150/12гр **490 р.**



Куриная грудка гриль с овощами

Сочное филе курочки гриль с прованскими травами и томленным перцем. Подается с соусом на основе сметаны.

250/40/12гр **450 р.**



Курочка по-провански

Сочная куриная грудка, королевскими креветками и руколой. Подается с соусом «Вафу», свежей зеленью и овощами.

200/50/30гр **510 р.**



Утка в апельсиновом соусе

Сочная утиная грудка, маринуется в апельсиновом соусе. Подается со свежей зеленью и апельсинами.

180/30/10гр **670 р.**



Горячие блюда



Антрекот по-бретонски

Медальоны из говядины подаются с печеными помидорами и соусом на основе сливок и белого вина.

130/20/12гр **720 р.**



Говядина под сливочно-грибным соусом

Маринуется в фирменном маринаде на основе вина. Подается со свежими овощами, зеленью и соусом из шампиньонов.

130/30/10/20гр **690 р.**



Медальоны из говядины в гранатовом соусе

Маринуется в фирменном маринаде на основе вина, обжаривается на сковороде гриль. Подается со свежими овощами, зеленью и гранатовым соусом.

130/70/10/20гр **680 р.**



Рулет из говядины с бальзамическим соусом

Рулет из говядины с беконом и чесноком, маринуется и обжаривается на сковороде гриль. Подается со свежими томатами, зеленью и бальзамическим соусом.

180/70/10/20гр **680 р.**



Горячие блюда



Мясо по-бургундски

Стейк свинины томленные с прованскими травами, луком шалот и лесными грибами. Украшается свежей зеленью.

170/70/30/1гр **480 р.**



Свинина, запеченная с помидором и сыром

Стейк из свиной вырезки, запеченный с пассированным луком, сочными томатами, чесночным соусом и сыром.

200/10гр **490 р.**



Эскалоп свиной

Стейк из свиной вырезки, жаренный на гриле. Подается с листом салата и томатами.

150/40/2гр **410 р.**



Буженина из свинины с чесноком конфи

Нежная свинина с чесноком конфи и овощами запекается и подается с соусом и зеленью, томатами черри.

180/12гр **490 р.**



Гарниры



Картофельный гратен

Картофель в сливках, запеченный под сыром.

180/1гр **170 р.**



Картофель по-провански

Картофель, обжаренный с грибами и луком.

150/1гр **180 р.**



Изумрудное пюре

Картофельное пюре с добавлением шпината и зелени.

150/1гр **140 р.**



Картофель по-французски

Картофельное пюре с рукколой и кедровыми орешками

150/10/10гр **185 р.**



Гарниры



Цветная капуста

Цветная капуста, обжаренная во фритюре.

120/1гр **160 р.**



Рататуй

Баклажаны, цуккини, сочные томаты, томленные в духовке.

150/1гр **175 р.**



Рис «Шафран»

Рассыпчатый рис. Подается с болгарским перцем.

150/5/1гр **150 р.**



Овощи гриль

Томаты, болгарский перец, шампиньоны, кукуруза, цуккини.

200/5/1гр **200 р.**



Напитки

Морс в ассортименте	250гр/1л	90р./350р.
Сок в ассортименте	250гр/1л	75р./290р.
Напиток лимонный	250гр/1л	70р./250р.
Лимонад «Классический»	250гр/1л	75р./300р.
Напиток «Шиповник с мандаринами»	250гр/1л	50р./200р.

Горячие напитки

Чай в ассортименте (пакетик)	50р.
Чай в ассортименте (чайничек)	200р.
Эспрессо	150р.
Американо	180р.
Капучино	200р.
Латте	250р.



Детское меню

Сендвич с курицей 180р.

Сендвич с ветчиной 150р.

Сосиска в тесте 100р.

Пицца с колбасой и томатами 150р.

Бургер с котлетой 250р.

Куриные палочки 250р.

Картофель Фри 150р.

Картофельное пюре 140р.

Паста «Карбонара» 300р.



Десерты

Тирамиссу «Классический»	200р.
Маковый торт с заварным кремом	150р.
Шоколадный торт «Трюфель»	180р.
Профитроль со сливочной начинкой	150р.
Фруктово-ягодный торт	200р.
Шоколадное пирожное	150р.
с вишней и бельгийским шоколадом	
Слоеный торт	180р.
с черносливом и грецкими орешками	
Бананово-шоколадный торт	150р.

