

№	Наименование	выход	цена
Салаты			
1	Салат оливье с раковыми шейками	210	1020
2	Салат из лосося с соусом маракуйя	180	1520
3	Салат с морским гребешком, манго и малиновым пюре	180	930
4	Салат из подкопченного лосося с компрессией из красного лука и маринованными томатами	200/1	850
5	Салат из креветок с авокадо	230	1120
6	Салат из морепродуктов и фенхеля под цитрусовым соусом	220	895
7	Салат Нисуаз	350	880
8	Салат из печени трески с желтком	190/1	590
9	Салат с оливье с семгой	185	720
10	Салат из печеного картофеля с копченной треской и зеленым луком	220/1	590
11	Салат с оливье с языком	200	580
12	Салат из ростбифа с печеными баклажанами и эмульсией из устричного соуса	200	850
13	Стейк-салат	210	1400
14	Салат из говядины с овощами и растительной заправкой	220	720
15	Салат из курицы гриль с манго, авокадо и восточной заправкой	200/10	670
16	Салат из мясных деликатесов	180/7	670
17	Салат из языка с овощами	180	650
18	Салат из утки с маринованными корнишонами	170/1	590
19	Салат из куриной грудки с жареными грибами	210	520

20	Большой зеленый салат	190	560
21	Салат из свежих овощей с муссом из паприки и лаймовой заправкой	200/3	410
Салаты в стол			
1	Салат сельдь под шубой	500	550
2	Мимоза с тунцом	500	1200
3	Оливье с языком	500	1350
4	Оливье с говядиной	500	1500
Холодные закуски			
1	Плато морепродуктов (креветки, гребешки, кальмары)	600/100	8200
2	Рыбный сет (балык осетра, семга с/с, балык сома)	150/80	3800
3	Рыбный сет (семга, масляная рыба, балык сома)	150/80	2650
4	Рыбный сет (семга, масляная рыба, сом броше)	150/50	2450
5	Плато из морепродуктов (мидии, кальмары, креветки)	350/100	3250
6	Роллы с твороженным сыром и семгой	300	2200
7	Заливное из осетрины	200	2150
8	Семга малосоленая с лимоном	125	1650
9	Сом броше	150/30	1200
10	Селедочка, скумбрия с картофелем	100/100/100	750
11	Угорь, хрустящие баклажаны, огурцы кимчи	200	740
12	Закуска из сельди с форшмаком	100/60/100	680
13	Тосты с красной икрой	50	760
14	Тосты с щучьей икрой	50	500

15	Сельдь с отварным картофелем	100/100	560
16	Тартин с жареным кальмаром и сальсой из вяленых томатов	160	680
17	Ростбиф с трюфельным соусом	100/20	1650
18	Мясное ассорти собственного приготовления	200/30	980
19	Мясное ассорти итальянских деликатесов	150/30	1200
20	Тарелка домашних рулетов	240/30	980
21	Рулет из птицы с сыром и грибами	350/30	1150
22	Холодец с горчицей и хреном	220/70	820
23	Сет из сала	200/50	710
24	Сало с зеленым луком	200/30	680
25	Буженина	100	430
26	Сырное ассорти	160/50	1300
27	Сырное ассорти выдержанных сыров (Гусев и Левкадия, гриссини)	250/100	2450
28	Домашний сыр с зеленью	200/30	920
29	Малосольные овощи	350	710
30	Овощные соленья	350	690
31	Капрезе из томатов с сыром моцарелла	220	820
32	Нарезка из свежих овощей	350/50/20	690
33	Баклажаны из печи со свежими томатами	200	580
34	Ассорти витков с сырным кремом (баклажаны, цукини, сладкая паприка)	520/20	1510
35	Витки из баклажан с сырным кремом	175/20	520
36	Витки из цукини с сырным кремом	175/20	520

37	Витки из сладкой паприки с сырным кремом	175/20	520
38	Ассорти из зелени	150	700
39	Ассорти паштетов из куриной печени, грибной, из тунца	240/80	780
40	Сет брускет		560
Блюда целиком			
1	Осетр по-царски	1000/135	18000
2	Осетр фаршированный семгой	1300	24000
3	Судак фаршированный по-царски	1000/195	4500
4	Поросенок фаршированный	1000/400	18000
5	Утка фаршированная телячьим языком	2000/400	6800
6	Курица фаршированная	1500/300	5400
7	Баранья нога (весовое)	1000	6000
8	Окорок бараний запеченный (весовое)	1000/100	4500
9	Утка фаршированная яблоками	2000/200	4800
Первые блюда			
1	Уха из осетрины	250	1700
2	Гаспачо с креветками и сорбетом из сельдерея	250	720
3	Гаспачо с кальмарами	250	680
4	Уха из трех видов рыб	250/75	750
5	Французский луковый суп	250	750
6	Солянка сборная мясная	250/30	520
7	Суп лапша домашняя	250	350

8	Суп грибной	250	650
Горячие закуски			
1	Фондю с креветками	450/750/105	6000
2	Фондю с морепродуктами	360/600/100	5500
3	Жульен с морепродуктами	150	950
4	Сом в кляре	500/10	1300
5	Судак в кляре	500/10	1200
6	Рулетки из трески со сливочным соусом	100/60	750
7	Блинчики с красной икрой	100/20	760
8	Рулетки из скумбрии в беконе	135/20	690
9	Лангустин в кляре с соусом	1 шт	400
10	Фондю с курицей	500/750/90	3500
11	Йоркширский пирог с томленой говядиной	210	700
12	Томленные телячьи язычки с пармантье из картофеля	120/30	920
13	Цыпленок по бургундски в глазировке из соуса демиглас	120/20	520
14	Рулетки из филе цыпленка в беконе	135/20	540
15	Жульен из курицы с грибами в тарталетке	40	280
16	Шампиньоны фаршированные куриным муссом	500	1350
17	Жульен с королевскими шампиньонами	150	610
Горячие блюда из рыбы			
1	Лосось с овощами гриль и соусом из белых грибов	120/120/40	1800

2	Лосось 48	120/100/50	1700
3	Сом с кус-кус и томатами черри	180/150	1450
4	Сом глазированный с соусом унаги и картофелем	180/150/50	1550
5	Рулетики из филе судака с мягким сыром и брокколи	130/100/50	1100
6	Судак со шпинатом и сливочно-креветочным соусом	120/30/50	890
7	Треска с овощным соусом	90/130/30	820
Горячие блюда из мяса			
1	Ягненок грин с овощами и соусом шафран	165/175/40	2500
2	Говядина Шато Бриан	130/150/50	2150
3	Медальоны из говядины с картофелем конфи и грибным унами	130/100/50	1960
4	Говядина по-бургундски с трюфельным пюре	100/140/50	1400
5	Медальоны из свинины с картофелем конфи и грибным унами	130/100/50	1100
6	Говядина веллингтон с перечным соусом	160/35/1	2100
7	Телячьи щечки с трюфельной перловкой	130/150/80	1100
8	Стейк из свинины с овощами гриль	150/150	850
9	Свинина запеченная с грибным жульеном	250	750
Горячие блюда из птицы			
1	Филе утки в морковно-апельсиновом соусе с фруктовым винегретом	110/100/50	1250
2	Утиная грудка с двумя видами моркови	80/120/40	880
3	Филе индейки с томатами черри и картофелем шато	100/80/50	850

4	Куриная грудка с овощной икрой и соусом цитрон	100/115	580
Гарниры			
1	Спаржа на гриле	100/50	1100
2	Соте из шпината	150/10	780
3	Овощи гриль	200	480
4	Картофельные дольки	100	280
5	Капуста брокколи на пару	150	350
6	Булгур с оливковым маслом	150	250
Фрукты, ягоды			
1	Ягодное плато	500	6500
2	Фруктовая тарелка (ананас Голд, виноград, манго, груша, клубника, мандарин)	1500	3500
3	Фруктовая тарелка (ананас Голд, виноград, груша, клубника)	1200	2800
4	Фруктовая тарелка (яблоко, апельсин, киви, виноград)	1000	1500
Десерты			
1	Торт фундук-молочный шоколад	1 кг	3600
2	Торт Шоколадный	1 кг	3300
3	Торт Наполеон	220	350
4	Штрудель вишневый	120/50	420
5	Штрудель яблочный	120/50	280
6	Джелато, сорбет	100/20	200
7	Торт Медовый	100	300
8	Пирожное Птичье молоко	100	350

9	Клубника в шоколаде	1 шт	270
10	Конфета ручной работы в ассортименте	1 шт	140
Хлебные корзины			
1	Тартин	100	150
1	Чиабатта	100	150
1	Бородинский	100	150
1	Багет мультизлаковый с маслом	150/30	150
1	Хлебная корзина	90	100