

ПИЦЦА



Пицца Мясная

Пеперони, цыпленок, ветчина, бекон, томаты черри, шампиньоны маринованные, микс салата, сыр Моцарелла и Чеддер, соус гриль и соус барбекю

600 г. **735.—**

Пицца «Баварская»

Мясные шарики, баварские колбаски, огурец маринованный, тапенада, лук синий, горчичный соус, сыр Моцарелла, фирменный соус.

550 г. **635.—**



С морепродуктами

Креветки тигровые, мидии, лосось, микс салата, соус песто с вялеными томатами, тапенада, сыр Моцарелла, белый соус.

600 г. **865.—**



Пицца «Груша&ДорБлю»

Груша, сыр ДорБлю, сыр Моцарелла, мед, лепестки миндаля, Крем-Чиз.

500 г. **635.—**



Пицца «Деревенская» с грибами

Шампиньоны, белые грибы,
лук зеленый, орегано, сыр
Моцарелла, соус Тар-Тар

550 г. 575.—



Пицца Сырная

Классический сыр
Моцарелла. Терпкий
Дор Блю, твердый сыр
Пармезан; микс салата,
фирменный соус

500 г. 560.—



Пепперони

Пепперони, микс салата,
орегано, сыр Моцарелла
и Чеддер, фирменный
соус. По желанию можно
добавить острый
халапеньо.

550 г. 615.—



Пицца с лососем

Лосось слабосоленый,
микс салата, сыр
Моцарелла,
Крем-Чиз.

550 г. 795.—



Пицца «Романтика»

Цыпленок, шампиньоны,
лук, сливки, яйцо,
зелень, сыр Чеддер
и Моцарелла,
соус Тар-Тар.

550 г. 595.—



Пицца с ветчиной

Ветчина, микс салата, оливки,
лук синий, сыр Моцарелла,
тапенада, фирменный соус

630 г. 575.—



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Лосось слабосоленый

130 г. 635.—



Брускетта с перцем-гриль и томатами

Хрустящий багет, таленана из томатов,
перец-гриль, песто.

70 г. 255.—



Брускетта с рваной говядиной

Хрустящий багет, рваная говядина,
перец-гриль, песто.

70 г. 255.—

Брускетта с ростбифом

Хрустящий багет, ростбиф,
микс салата, крем чиз,
вяленый томат,
горчица зернистая.

70 г. 255.—



Брускетта с лососем

Хрустящий багет, лосось
слабосоленый, свежий
огурец, микс салата,
крем чиз, зерна мака.

70 г. 255.—

Набор закусок к вину

ДорБлю, Чеддер, Пармезан;
брускетта с грушей, сливочным сыром
и сыром ДорБлю; брускетта
с конкассе из томатов и песто.
Подается с домашним вареньем
и грецким орехом.

260/50 г.

735.—

Домашняя буженина

Подается с ржаными тостами
и зернистой горчицей.

230 г.

395.—

Сельдь с картошечкой

Маринованным луком
и зернистой горчицей

250 г.

375.—

Набор закусок к крепкому

Домашняя буженина, подкопченая
грудинка, соленые огурчики, битые
огурцы, сельдь среднего посола,
соус хрен.

330/50 г.

595.—

Овощное ассорти

Свежие помидоры, огурцы,
перец болгарский, редис
и зелень

250 г.

375.—

ЗАКУСКИ К ПИВУ



Тигровые креветки
с пряным соусом

100 г. 595.—



Крылышки
в пикантной
глазури

200 г. 395.—

Мясные крокеты
с сыром

140 г. 355.—

Сырные палочки
с соусом Тар-Тар

140/50 г. 335.—

Луковые кольца

120 г. 195.—



Добавь соус

Острый, шашлычный,
тар-тар, сырный, горчичный,
барбекю, пряный

50 г. 69.—

Сет к пиву

Луковые кольца, начос,
сырные палочки, мясные
крокеты с сыром, соус
Тар-Тар.

450/50 г. 735.—

Гренки
из бородинского
хлеба

140 г.

225.—

Начос
с соусом
Горчичный

50/50 г.

225.—



Куриные
стрипсы

150 г.

355.—

Сет к пиву на компанию

Куриные стрипсы, попкорн из мидий, охотничьи колбаски, луковые кольца, гренки из бородинского хлеба, начос, картофель фри, арахис в глазури, соус Сырный и Острый.

800/100 г.

1595.—

Попкорн из мидий
с соусом Острый

120/50 г.

535.—

САЛАТЫ



Салат с креветкой

Микс салата, свежие огурцы, слайсы манго, сегменты апельсина, сливочный мусс, соус манго - маракуйя.

160 г.

595.—



Салат с ростбифом

Микс салата, белые грибы, шампиньоны, сельдерей, начос, томаты черри, имбирная заправка и хрустящий лук порей.

180 г.

535.—



Салат с уткой

Микс салата, томаты черри, свежие огурцы, слайсы манго, заправка Лайм-Кинза.

170 г.

475.—

Зеленый салат с кальмаром и мидиями

Микс салата, свежие томаты и огурцы, вяленые томаты, заправка Лайм-Кинза.

180 г.

565.—



Теплый салат с говядиной

Томаты черри, огурцы, шампиньоны, вяленые томаты, микс салата, сыр Пармезан, сливочный соус

200 г.

535.—



Салат из свежих овощей с сыром Фета

200 г.

410.—



Цезарь с цыпленком/ тигровыми креветками

200 г. 465/565.—

Салат с цыпленком по-азиатски

Перепелиные яйца, томаты черри,
микс салата, соус пряный, кунжут

170 г.

435.—



СУПЫ

Тыквенный суп
с крыльями конфи
и пашированным
яблоком

300 мл. 375.—

Чаудер
с морепродуктами
и беконом

Креветки, кальмары, бекон,
сливки, картофель, перец
болгарский, сено из лука порея

350 мл. 535.—

Куриный суп
с ньокками
и молодым шпинатом

300 мл. 335.—

Солянка
мясная сборная

300 мл. 435.—

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк из свиной шейки

Подается с картофелем
бэйби и глазурью
из соуса барбекю

300 г.

635.—



Стейк из говядины Топ-Блейд

Учитывается цена за вес
сырого стейка. Прожарка
уточняется у официанта.
Подается с соусом
вишневый демиглас

100 г.

345.—



Говядина, томленая в ароматных травах

Подается
с картофельным пюре

270 г. **695.—**



Ньокки с ростбифом и шампиньонами

В перечном соусе

250 г. **695.—**



Шашлык из свинины

Подается с лавашом и соусом шашлычный

200/80/50 г. **625.—**

Шашлык из курицы

Подается с лавашом и соусом шашлычный

200/80/50 г. **535.—**



Утка с чатни
из груши
и клубничным
соусом

250 г. 675.—

Цыпленок,
запеченный
с песто и сыром
ДорБлю

подается с лимонным маслом
и миксом из свежих овощей

260 г. 535.—



ГАРНИРЫ

Картофель фри 150 г. 235.—

Картофельные
ДОЛЬКИ 150 г. 235.—

Овощи гриль 150 г. 295.—



Стейк из лосося
на подушке
из шпината
с цитрусовым соусом

200 г. 910.—



Филе судака
с овощами гриль

220 г. 695.—

**Соте
из голубых мидий
в соусе Том Ям**

подается с хрустящей чиабаттой

300 г. **695.—**

**Соте из голубых
мидий в соусе
Блю Чиз**

Подается с хрустящей чиабаттой

300 г. **695.—**





Паста
с морепродуктами
в соусе Том Ям

280 г. 575.—

Паста
Карбонара

280 г. 435.—



ДЕСЕРТЫ

Брауни

Нежный шоколадный десерт

130 г.

365.—



Чиз Кейк «Пармезан и Белый шоколад»

Подается с карамелизированной грушей

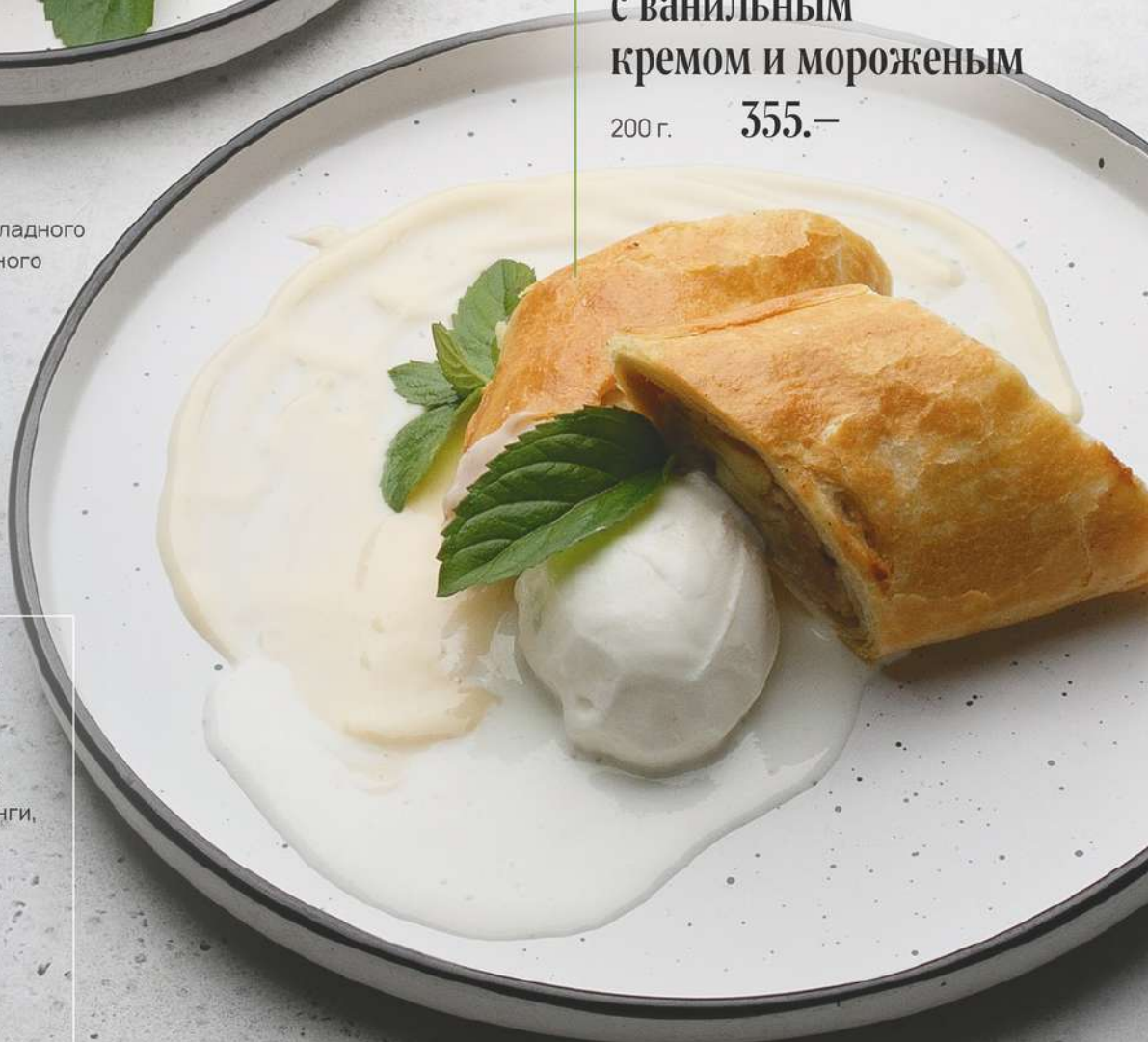
150/40 г.

375.—

Яблочный штрудель с ванильным кремом и мороженым

200 г.

355.—



Снуппи

Микс ванильного, шоколадного и клубничного мороженого

150 г.

255.—

Наполеон

180 г.

355.—

Рекомендуем к десертам:

Грецкий орех, взбитые сливки, сладкие топпинги, тертый шоколад

20 г.

30.—