

## Основное меню

### Салаты

<b>Салат Итальянский с телятиной</b> Листья салата "Руккола" С телятиной, обжаренной в остро-сладком маринаде с соусом "Песто", помидорами Черри и болгарским перцем.	190	310
<b>Салат "Руккола с грибами и сыром Грана Падано"</b> Нежные листья салата "Руккола", свежие шампиньоны, оливковое масло, лимонный сок и сыр "Грана Падано".	180	220
<b>Салат «Цезарь» с курицей/ семгой/ креветками</b> Сочные листья салата «Романо» и «Айсберг», хрустящие гренки, помидоры «черри», жаренная куриная грудка или маринованная семга или жаренные тигровые креветки на Ваш выбор с добавлением сыра «Грана Падано» и классическим соусом «Цезарь».	260	280/300/330
<b>Теплый салат с уткой</b> Микс из листьев свежих салатов с фруктами и мятой, французская утиная грудка ,обжаренная в чесночно-имбирном соусе с добавлением меда и малинового джема, заправленный клюквенным соусом.	300	450
<b>Салат «Греческий»</b> Микс из листьев свежих салатов, свежих огурцов и помидоров, болгарского перца, красного лука, маслин и сыра «Фета», заправленный оливковым маслом с орегано и лимоном.	220	220
<b>Авокадо с раковыми шейками</b> Салат из раковых шеек, заправленный коньячным соусом с медом. Подается на листьях «Рукколы» с авокадо и укропным соусом.	290	450
<b>Салат «Оливье»</b> Классический салат из отварного картофеля, соленых и свежих огурцов, моркови, говядины , заправленный майонезом.	180	220
<b>Салат «Руккола с креветками»</b> Нежные листья салата «Руккола» с тигровыми креветками и добавлением кедровых орехов и сыра «Грана Падано» под	150	370

апельсиновым соусом.

<b>Салат из спелых помидоров, огурцов и зелени</b> Классический салат из свежих огурцов, помидоров, моркови, сладкого болгарского перца, дайкона с заправкой на Ваш на выбор: майонез, сметана, оливковое масло.	170	180
---	-----	-----

<b>Теплый салат с морепродуктами</b> Микс из листьев свежих салатов с мидиями, тигровыми креветками, морским коктейлем, заправленный фирменным соево-горчичным или сливочно-имбирным соусом на Ваш выбор.	250	310
--	-----	-----

### **Холодные закуски**

	<b>Цена (руб. )</b>	
<b>Мясное ассорти</b> Ассорти из отварного говяжьего языка и буженины. Подается с хреном и горчицей.	210	250
<b>Рыбное ассорти</b> Большое ассорти на 2 персоны из 6 видов рыб: семга, горбуша, масляная рыба, скумбрия, угорь, палтус. Подается с лимоном.	340	490
<b>Сырное ассорти</b> Ассорти из сыров: «Дор - Блю», «Моцарелла», «Грана Падано». Подается с грецкими орехами, виноградом, курагой и медом.	235	300
<b>Карпаччо из говядины</b> Нежное карпаччо из говяжьей вырезки с сыром «Грана Падано», листьями салата "Руккола" под бальзамическим соусом.	140	300
<b>Застолье по-русски с рюмкой водочки</b> Прекрасная закуска из тонко нарезанного сала, домашних соленых огурцов и маринованных грибов. Подается с отварным картофелем и рюмкой водки.	320	290
<b>Сёмга слабосоленая</b> Слабосоленая семга с хрустящими гренками и оливками.	240	250
<b>Сельдь домашнего посола</b>	250	220

Нежное филе сельди с маринованным красным луком, ржаными гренками и отварным картофелем.

**Тар - тар из лосося** 340 320  
Филе охлажденного лосося, помидоры, авокадо в соевом - горчином соусе. Подается с салатом «Руккола», перепелиным яйцом и красной икрой.

**Тар - тар из говядины** 225  
Сырая говяжья вырезка в соевом - горчином соусе. Подается с салатом «Руккола», перепелиным желтком, каперсами и красным луком.

### **Горячие закуски**

<b>Порция (гр.)</b>	<b>Цена (руб.)</b>	
<b>Кальмары в кляре</b> Кольца кальмаров, обжаренные до золотистой корочки. Подаются с соусом «Тар-тар».	250	280
<b>Сырные перцы</b> Острая закуска в пивной панировке с соусом «Тар-тар».	170	250
<b>Сырные пальчики</b> Обжаренные до золотистой корочки "пальчики" из сыра "Моцарелла". Подаются с соусом "Тар-тар".	230	270
<b>Креветки к пиву ( 60*80)</b> Креветки на Ваш выбор: отварные или обжаренные	295	340
<b>Крылышки «Баффало» мал./бол.</b> Классические острые крылышки. Подаются с ломтиками сельдерея и моркови с соусом «Блю-чиз».	370/670	390/680
<b>Чесночные гренки (чёрные)</b> Пикантные хрустящие чесночные гренки из ржаного хлеба. Подаются с соусом «Блю Чиз».	120	160
<b>Жульен с грибами или курицей</b> Классический жульен на основе шампиньонов или филе цыпленка,	150	170

сыра «Моццарелла» и сливочного соуса.

<b>Креветки «Пиль-пиль»</b> Наш вариант блюда "Пиль-пиль". Тигровые креветки в остром томатно-чесночном соусе. Подаем с белыми булочками.	235	380
<b>Мидии в сливочном соусе/ в томатном соусе</b> Приготовленные с чесноком, луком порей и сельдереем.	300	350
<b>Луковые кольца</b> В пивной панировке с соусом «Тар-тар».	170	250
<b>Куриное филе в апельсиновом соусе</b> Кусочки куриного филе, обжаренные в сладко-остром апельсиновом соусе с помидорами Черри.	230	260

#### **Пивная тарелка XL**

Ассорти из куриных крылышек, сырных перцев, ржаных гренок, колец кальмаров, луковых колец, картофеля фри, креветок "Батерфляй" с соусами: «Тар-тар» и «Блю-чиз».

Рекомендуется для большой компании.

### **Сэндвичи и бургеры**

<b>Порция (гр.)</b>	<b>Цена (руб.)</b>	
<b>Сэндвич «Манчестер Юнайтед»</b> Сэндвич из ветчины, индейки и швейцарского сыра.	410	320
<b>«Chelsea клуб-хаус»</b> Сэндвич из индейки и бекона с добавлением спелых томатов.	400	320
<b>Фирменный бургер с беконом</b> Полфунта рубленого мяса, обжаренного на гриле по Вашему вкусу с сыром «Чеддар» и беконом гриль.	450	390
<b>Чикен - Бургер</b> Рубленное куриное филе, обжаренное на гриле, с добавлением свежих овощей, салата Коул-Слоу. Подается с картофелем фри.	370	340

## Супы

	<b>Порция (гр.)</b>	<b>Цена (руб.)</b>
<b>Суп-лапша куриная</b> Куриный суп-лапша с яйцом.	250	180
<b>Крем суп из грибов</b> Крем суп из шампиньонов с добавлением сливок. Подается с гренками.	250	180
<b>Крем суп из каштанов</b> Французский крем суп из каштанов. Подается с сыром "Грана Падано".	250	180
<b>Борщ</b>	270	180
<b>Суп Лигурийский рыбный</b> Нежный суп на основе семги, черных креветок, мидий, осьминогов, с добавлением ароматных итальянских трав.	250	250
<b>"Сицилия"</b> Острый суп с пепперони и куриной грудкой на основе сладкого перца и томатов.	250	180

## Горячие блюда

	<b>Порция (гр.)</b>	<b>Цена (руб.)</b>
<b>Телятина с сыром «Моцарелла» New!</b> Нежная телятина, запеченная с сыром «Моцарелла» и томатами Черри. Подается с цукини-гриль.	390	480
<b>Стейк из говядины на сковороде</b> Говядина, пожаренная на гриле по Вашему желанию, с грибным соусом. Подается на сковороде с картофелем по-деревенски.	375	440
<b>Тольятто из телятины</b> Медальоны из сочной телятины, обжаренные на гриле. Подаются с микс-салатом и свежими овощами под соусом «Пепе Верди».	230	390

<b>Медальон из свинины</b>	400	390
Медальон из свинины со сливочным соусом с грецкими орехами. Подается с картофелем, жареным перцем и маринованным огурчиком.		
<b>Свинина «по – Тирольски»</b>	385	470
Свиной стейк, обжаренный на гриле с луком и запеченный с ветчиной под сырным соусом. Подается с овощами гриль.		
<b>Котлета «Euro-2012» New!</b>	350	350
Классическая котлета «по-Киевски». Подается с медово-горчичным соусом и картофелем по-деревенски.		
<b>Каре ягнёнка на гриле</b>	380	720
Каре ягнёнка, обжаренное на гриле под гранатовым соусом. Подается с рисом и овощами.		
<b>Утиная грудка по - французски</b>	415	630
Подается с рисом, фруктами гриль с малиновым соусом, медом и имбирем.		
<b>Кролик в сметанном соусе в горшочке</b>	350	430
Кролик, тушеный в сметанном соусе с овощами.		
<b>Тигровые креветки «Cote» на шпинате New!</b>	370	450
Тигровые креветки , обжаренные на гриле, подаются на подушке из шпината, со сливочным соусом и шампиньонами.		
<b>Дорадо</b>	450	460
Подается с овощами Вок и лимоном гриль.		
<b>Красный окунь в имбире</b>	315	480
Филе окуня, запеченное с маринованным имбирем и лимоном с овощами Рататуй.		
<b>Дары моря в сливочном соусе "Васаби"</b>	375	430
Мидии Киви-гигант, черные мидии, кальмар, семга, морской коктейль и тигровые креветки со шпинатом в сливочном соусе с "Васаби".		
<b>Стейк из семги на гриле / на пару</b>	370	520

Сочный стейк из сёмги, приготовленный на гриле или на пару. Подается с овощами Вок и сливочным соусом с красной икрой.

### **Баварская кухня**

<b>Порция (гр.)</b>	<b>Цена (руб.)</b>	
<b>«Свиные гриль»</b> Колбаски из свинины с чесноком и специями.	370	350
<b>«Нюрнбергские»</b> На Ваш выбор: свиные или говяжьи.	400	420
<b>«Биркнакер»</b> Сочные колбаски из говядины и свинины.	360	350
<b>«Вайсвуртские»</b> Сочные колбаски из свинины с луком и петрушкой.	360	350
<b>«Бундеслига»</b> Целый килограмм всех видов колбасок! Рекомендуем на большую компанию.	1100	1380
<b>Баварский цыпленок</b> Половина цыпленка запеченного с баварским соусом.	500	490
<b>Свиная рулька</b> Классическая, сочная свиная рулька.	715	620

### **Паста и Ризотто**

<b>Порция (гр.)</b>	<b>Цена (руб.)</b>	
<b>Ризотто с тигровыми креветками</b> Подается в сливочно - винном соусе.	350	330
<b>Ризотто с говядиной и «Рукколой» New!</b> Подается с соусом из томатов «Пилатти».	350	330
<b>Спагетти «Карбонара»</b>	270	290

Паста с беконом и пепперони в сливочно - винном соусе.  
Подается с желтком перепелиного яйца под сыром  
«Грана Падано».

**Спагетти «Цезарь» New!**

Паста с куриной грудкой ,листьями салата ,помидорами  
Черри  
и фирменным соусом «Цезарь».

320 290

**Спагетти «Ромео и Джульетта»**

Паста с индейкой и шампиньонами в сливочно-винном  
соусе. Подается с сыром "Грана Падано".

300 290

**Спагетти «Black Star» с креветками и красной икрой**

Черная паста с креветками и красной икрой в сливочно -  
винном соусе.

290 390

**Фарфале с лососем и красной икрой**

Паста с лососем и красной икрой в сливочно - винном  
соусе.

**Мексиканская кухня**

**Порция (гр.)**

**Цена  
(руб.)**

**Фахитас**

Традиционное мексиканское блюдо из отборного мяса ( на  
Ваш выбор: свинины, говядины, курицы), маринованного с  
овощами в соусе «Чили». Подается на шипящей сковороде с  
набором гарниров и теплыми пшеничными лепешками  
«Тортияс».

**Фахитас с говядиной**

650 590

**Фахитас с курицей**

650 430

**Буррито**

Большая пшеничная лепешка, фаршированная начинкой на  
Ваш выбор:



**Буррито с говядиной** 540 480  
Подается с соусами «Гуакамоле», «Чили» и сыром «Чеддар».

**Буррито с курицей** 540 360  
Подается с соусами «Гуакамоле», «Чили» и сыром «Чеддар».

**Начос с говядиной** 515 430  
Мексиканские кукурузные чипсы с мясным Чили - соусом, томатами, сметаной, сыром и соусом из авокадо.

### Гарниры

Порция (гр.)	Цена (руб.)	
<b>Картофель фри + кетчуп</b>	100	120
<b>Картофельное пюре</b>	150	80
<b>Картофель с грибами</b>	200	140
<b>Картофель по-деревенски</b>	150	80
<b>Капуста тушеная</b>	150	80
<b>Рис</b>	100	60
<b>Овощи гриль Вок</b>	200	180
<b>Овощи на пару</b>	150	80

**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**

### Десерты

<b>Порция (гр.)</b>	<b>Цена (руб.)</b>	
<p><b>«Тирамису»</b> Самый Вкусный тирамису, который Вы пробовали в своей жизни.</p>	130	210
<p><b>«Чизкейк»</b> Настоящий американский творожный торт.</p>	130	240
<p><b>Яблочный штрудель</b> Рулет из тонкого слоёного теста с яблоками, грецким орехом, мёдом, корицей и изюмом. Подается с шариком ванильного мороженого.</p>	190	200
<p><b>Фруктовый салат</b> Виноград, киви, яблоко, апельсин, банан. Подается со взбитыми сливками.</p>	235	240
<p><b>Мороженое</b> На Ваш выбор: французская ваниль, клубничное, шоколад де люкс, а также сорбеты: кокосовый и малиновый.</p>	170	160
<p><b>Шарик мороженого</b> На Ваш выбор: французская ваниль, клубничное, шоколад де люкс, а также сорбеты: кокосовый и малиновый.</p>	50	60
<p><b>«Банана Сплит»</b> Ассорти из сливочного мороженого на половинках обжаренного банана с шоколадным соусом, грецкими орехами и взбитыми сливками.</p>	250	210
<p><b>Морковный кекс</b> Классический морковный кекс из муки, с добавлением грецкого ореха, изюма и ванильного сахара. Подается с карамельным соусом и взбитыми сливками.</p>	170	150

