МЕНЮ РЕСТОРАНА

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

Салат с брынзой на гриле с манговым соусом	*240 г*	550 ₽
Салат с курицей гриль	*200 г*	510 ₽
Окрошка на квасе/на айране	*250 г*	450 ₽
Гаспаччо	*220 г*	390 ₽
Паста «Болоньезе»	*240 г*	590 ₽
Лимонная паста по-амальфийски	*190 г*	550 ₽
Шницель из курицы с легким салатом	*230/80 г*	750 ₽
Свиные ребрышки барбекю	*за 100 г*	350 ₽
Колбаски пикантные	*260 г*	550 ₽
Панини с курицей гриль под соусом песто	*350 г*	650 ₽
Панини с шейкой гриль с горчичным соусом	*340 г*	610 ₽

ЗАВТРАКИ

Скрэмбл с базиликом, овощами и креветкой на лепешке	*230 г*	550 ₽
Запеканка из картофеля с беконом и кремом из сметаны и перца	*240 г*	420 ₽
Запеканка из картофеля со слабосолёным лососем и воздушным сыром	*170 г*	650 ₽
Кростини с лососем, авокадо и яйцом пашот	*220 г*	730 ₽
Нежная творожная запеканка с соусом из банана и голубики	*160 г*	450 ₽
Сырники с соусом из апельсина и мороженым	*185 г*	410 ₽
Шакшука с рассольным сыром и печёным багетом	*250 г*	450 ₽

Меню завтраков доступно с 9:00 до 13:00

Для Вас мы можем приготовить:
Омлет, глазунью, яйцо пашот, каши в ассортименте

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тар-тар из лосося и авокадо *Мелко нарезанное филе лосося с авокадо и маринованными травами, заправленное цитрусовым дрессингом*	*150 г*	1 150 ₽
Карпаччо из говядины *Тонко нарезанное филе говядины с дрессингом из зернистой горчицы с красным луком, рукколой и слайсами пармезана. Подается с тостами и сливочным маслом*	*180 г*	920 ₽
Коллекция брускетт *Брускетты из краба, креветки и лосося*	*330 г*	1 350 ₽
Казылык *Башкирский деликатес, колбаса из конины, подается с легким салатом из овощей и зелени*	*190 г*	1 090 ₽
Канапе с сельдью и запечённым картофелем	*225 г*	450 ₽
Лосось домашнего посола	*100 г*	1 170 ₽
Квашеная капуста с брусникой	*170 г*	190 ₽
Рыбная тарелка	*160 г*	1350 ₽
Мясная тарелка	*170 г*	1 050 ₽
Сырная тарелка	*360 г*	1 250 ₽
Овощная тарелка	*230 г*	490 ₽
Разносолы	*370 г*	390 ₽
Фруктовая тарелка	*530 г*	1 050 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хрустящие креветки с соусом васаби и манго *Панированные креветки с соусом из васаби, свежим манго и яблоком*	*220 г*	790 ₽
Гренки чесночные со сметанным соусом	*160 г*	350 ₽
Посикунчики *Мини-чебуречки со смешанным фаршем из говядины и свинины, подаются со сладкой томатной сальсой из паприки, зелени и чеснока*	*100/50 г*	470 ₽
Клаб-сэндвич *Тост с куриным филе, беконом криспи, подается с картофелем-фри*	*300/100/50 г*	590 ₽
Бургер с картофелем фри *Сочная котлета-гриль из смешанного фарша на фирменной булочке с хрустящими овощами и пряным соусом с картофелем фри*	*500 г*	750 ₽

САЛАТЫ

Салат с креветками и авокадо *Микс свежих листьев салата с авокадо и тигровыми креветками с дрессингом из лимона и оливкового масла*	*160 г*	790 ₽
Салат «Барбекю» *Курица в соусе «Барбекю», обжаренная на гриле. Подается с листьями салата, болгарским перцем и томатами на тортилье*	*160 г*	570 ₽
Перепелиное гнездо *Салат из перепелиных яиц и куриного филе на подушке из рукколы*	*200 г*	610 ₽
Салат из киноа и авокадо *Салат с авокадо на гриле с киноа и зеленью*	*200 г*	390 ₽
Салат с тунцом и азиатской заправкой *Тайский салат с овощами и тунцом на гриле*	*250 г*	470 ₽
Салат «Средиземноморский» *Отборные морепродукты с картофелем, свежими помидорами с оливковым маслом и лимоном*	*270 г*	1 100 ₽
Цезарь с курицей *Классический салат с листьями айсберга, нежным куриным филе, крутонами, чипсами из бекона, помидорами и авторской заправкой*	*190 г*	570 ₽
Цезарь с лососем *Классический салат с листьями айсберга, лососем домашнего посола, крутонами, помидорами и авторской заправкой*	*190 г*	910 ₽
Салат с уткой и грушей *Листья салата с копченой уткой, грушей и филетами апельсина с дрессингом из горчицы и меда*	*170 г*	690 ₽
Биф-салат *Микс зеленых салатов с бифштексом, свежими овощами и кедровыми орешками*	*180 г*	870 ₽
Салат «Шопский» *Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, красный лук и сыр «Фета»*	*170 г*	390 ₽
Салат с теплым баклажаном *Салат с баклажаном, помидорами, арахисом в азиатском соусе*	*180 г*	410 ₽

ПАНАЗИЯ

Гёдза с креветкой — 290 г — 510 ₽
Японские жареные пельмешки с креветками и пряным соусом

Гёдза с курицей — 290 г — 490 ₽
Японские жареные пельмешки с курицей, овощами и пряным соусом

Лапша Вок с курицей — 330 г — 510 ₽
Лапша удон с овощами и курицей в соусе кунг-пао

Лапша Пад-Тай с курицей и креветками — 300 г — 650 ₽
Рисовая лапша с овощами, курицей и креветками в соусе

Куриное филе «Том ям» — 300 г — 690 ₽
Филе курицы на гриле в соусе из йогурта и соуса том ям, гарнированное листьями салата с хрустящим сельдереем и цукини

Том ям с камчатским крабом — 300 г — 950 ₽
Азиатский суп с камчатским крабом и кокосовым молоком

СУПЫ

Борщ — 250 г — 550 ₽
Классический борщ на наваристом говяжьем бульоне, подается с салом, зеленью и ароматным хлебом

Потаж из брокколи с белыми грибами — 250 г — 450 ₽
Нежный крем-суп из брокколи с кусочками белых грибов

Лососевый суп — 250 г — 770 ₽
Сливочный суп с лососем, зеленью и икрой

Щи суточные — 300 г — 530 ₽
Щи из квашеной капусты с говядиной, томленые в горшочке под хрустящей корочкой из слоеного теста

Солянка — 250 г — 550 ₽
Русский традиционный суп из мясных деликатесов с маслинами, каперсами, лимоном и сметаной

Тукмас с вак-пельменями — 250 г — 450 ₽
Со смешанным фаршем и домашней лапшой

Бульон с овощами, яйцом, лапшой — 250 г — 410 ₽

ПАСТА И ПЕЛЬМЕНИ

Спагетти «Маринара» — 250 г — 990 ₽
Спагетти с морепродуктами, белым вином, томатами в собственном соку и базиликом

Пенне с курицей и песто из базилика — 230 г — 590 ₽
Пенне в сливочном соусе с курицей, белым вином и песто из базилика

Тальятелле с беконом и песто «Калабрезе» — 230 г — 590 ₽
Тальятелле в сливочном соусе с хрустящим беконом и песто из печёного красного перца

«Карамелле Карбонара» — 240 г — 650 ₽
Домашняя паста с маскарпоне в соусе из белого вина и сливок с хрустящим беконом и сыром пармезан

Классическая «Карбонара» — 240 г — 770 ₽
Спагетти в сливочном соусе с обжаренным беконом и сыром пармезан

Пельмени — 250 г — 550 ₽
Домашние пельмени со смешанным фаршем, приготовленные в бульоне

Вареники с грибами — 250 г — 550 ₽
Домашние вареники с вешенками в сметанном соусе под хрустящей корочкой из слоеного теста

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Лосось с соусом из авокадо — 240 г — 1 550 ₽
Филе лосося на гриле с соусом из авокадо, лайма, гарнированное рисом и брокколи

Лосось «Кайджун» — 250 г — 1 490 ₽
Лосось в жгучих специях на гриле. Подается с миксом салата и картофельным пюре с кукурузой и цветной капустой

Лосось на пару — 260 г — 1 290 ₽
Лосось, приготовленный на пару, с брокколи, цветной капустой, морковью и цукини

Палтус с медитеранской сальсой — 250 г — 1 290 ₽
Филе палтуса на гриле с сальсой из маслин, помидоров, базилика и цедры апельсин, гарнированное овощами на гриле

Тунец «Палермитана» — 240 г — 930 ₽
Маринованное в розмарине и лимоне филе тунца с кунжутом на гриле, гарнированное рататуем и бальзамико

Судак с сальсой из каперсов и маслин — 250 г — 890 ₽
Филе судака на гриле с сальсой из каперсов и маслин и кешью, гарнированное овощами на гриле

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Турнедо «Ред Вайн» — 300 г — 1 850 ₽
Два стейка из говядины на гриле с соусом демиглас и тимьяном, гарнированные овощами-гриль

Турнедо с картофелем Паве и белыми грибами — 300 г — 1 890 ₽
Два стейка из говядины на гриле, с соусом из белых грибов, гарнированные картофелем Паве под корочкой пармезана с розмарином

Рибай «Кафе де Пари» — 430 г — 3 890 ₽
Стейк говядины на гриле с сливочным маслом «Кафе де Пари», гарнированный овощами гриль

Телячьи щечки в винном соусе — 300 г — 950 ₽
Томленые телячьи щечки в винном соусе с сальсой из сельдерея, гарнированные картофельным пюре

Бефстроганов — 260 г — 980 ₽
Гуляш из телятины с грибами в сливочно-горчичном соусе, гарнированный картофельным пюре

Свиная шея на гриле — 320 г — 790 ₽
Свиная шея, маринованная тимьяном, лимоном и зеленым луком на гриле, гарнированная картофелем по-деревенски и маринованным луком

Утиная ножка конфи с глазурью из апельсина — 250 г — 870 ₽
Утиная ножка, приготовленная на низкой температуре с апельсиновой глазурью с пюре из тыквы и батата с имбирем

Куриное филе «Аль Форно» — 260 г — 790 ₽
Филе курицы с помидорами под корочкой из сыров пармезан и моцарелла, гарнированная овощами на гриле

ГАРНИРЫ

Рис отварной	150 г	350 ₽
Картофель фри/по-деревенски/пюре	150 г	350 ₽
Картофель жареный с грибами	250 г	370 ₽
Овощи гриль/овощи на пару	150/180 г	370 ₽
Цветная капуста на гриле	220 г	370 ₽
Микс из свежей зелени с оливковым маслом	180 г	390 ₽

БЛИНЫ

Блины со сметаной/маслом/вареньем/со сгущенкой	100 г	270 ₽
Блины с медом и орехами	100/30 г	310 ₽
Блины с ветчиной и сыром/с грибами и сыром	150/50 г	350 ₽
Блины с творогом и изюмом	160/50 г	370 ₽
Блины с грибами и курицей	160/100 г	470 ₽

ДЕСЕРТЫ

Тирамису — 100 г — 410 ₽
Итальянский десерт с нежным кремом, сыром маскарпоне и бисквитным печеньем «Савоярди»

Чизкейк с малиновым соусом — 180 г — 410 ₽
Торт из сыра «Кремет» с освежающим малиновым соусом

Шоколадный фондан с пломбиром — 150 г — 450 ₽
Горячий бисквит из шоколада с мороженым

Испанский ветер — 100 г — 410 ₽
Воздушное безе с кремом из молока с грецкими орехами и грильяжем

Торт «Медовый» — 130 г — 390 ₽

Штрудель яблочный — 150 г — 410 ₽

Моти — 2 шт — 390 ₽
Манго/соленая карамель/лимон

Авторские конфеты и печенье
«Раффаэлло»/«Баядера», — 4 шт — 150 ₽
«Ораснице»/«Ванильное» — 5 шт — 150 ₽

Мороженое — 170 г — 350 ₽
Ванильное/клубничное/шоколадное/крем-брюле

Соусы на Ваш выбор
Малиновый/шоколадный/карамель

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Хлебная корзина — 150 ₽

МЕНЮ НАПИТКОВ

ВИСКИ

Чивас Ригал 18 лет *Шотландия, Спейсайд*	*50 мл*	2 200 ₽
Макаллан Дабл Каск Коллекшн 12 лет *Шотландия, Спейсайд*	*50 мл*	2 900 ₽
Талискер Скай *Шотландия, Айла*	*50 мл*	1 300 ₽
Гленфарклас 10 лет *Шотландия, Спейсайд*	*50 мл*	1 300 ₽
Чивас Ригал 12 лет *Шотландия, Спейсайд*	*50 мл*	850 ₽
Акентошан Американ Оак *Шотландия, Лоуленд*	*50 мл*	890 ₽
Гленморанжи Ориджинал 12 лет *Шотландия, Хайленд*	*50 мл*	1 100 ₽
Джемесон *Ирландия*	*50 мл*	590 ₽
Джим Бим *США, Кентуки*	*50 мл*	450 ₽
Джек Дэниел'с Теннесси *США, Теннесси*	*50 мл*	590 ₽
Баллантайнс *Шотландия*	*50 мл*	450 ₽

БРЭНДИ

Курвуазье XO *Франция*	*50 мл*	4 900 ₽
Хеннесси ВСОП *Франция*	*50 мл*	1 900 ₽
Курвуазье ВСОП *Франция*	*50 мл*	1 700 ₽
Камю ВС *Франция*	*50 мл*	1 200 ₽
Арарат Ани 7 лет *Армения*	*50 мл*	690 ₽
Арарат Априкот *Армения*	*50 мл*	590 ₽

КАЛЬВАДОС

Кальвадос Гарнье 6 лет *Франция, Нормандия*	*50 мл*	890 ₽

ГРАППА

Граппа Виа Рома ди Амароне *Италия*	*50 мл*	1 200 ₽

РОМ

Закапа 23 *Гватемала*	*50 мл*	1 300 ₽
Бумбу Ориджинал *Барбадос*	*50 мл*	990 ₽
Ред Бонни *Венесуэла*	*50 мл*	790 ₽
Гавана Клаб 3 года *Куба*	*50 мл*	550 ₽

ТЕКИЛА 100% АГАВА

Ольмека Альтос Плата *Мексика*	*50 мл*	890 ₽
Ольмека Альтос Репосадо *Мексика*	*50 мл*	890 ₽

ВОДКА И ДИСТИЛЛЯТЫ

Дикий Мёд Премиум *Башкирия*	*50 мл*	290 ₽
Белуга Нобл *Россия*	*50 мл*	390 ₽
Онегин *Россия*	*50 мл*	390 ₽
Чайковский *Россия*	*50 мл*	290 ₽
Полугар №1 *Польша*	*50 мл*	490 ₽

ДЖИН

Гордонс Лондон Драй *Великобритания*	*50 мл*	450 ₽
Хендрикс *Шотландия*	*50 мл*	990 ₽
Року *Япония*	*50 мл*	690 ₽
Иллюминатор Дабл Дистилляд Джин *Россия*	*50 мл*	390 ₽

ДИЖЕСТИВЫ И ЛИКЕРЫ

Ферне Бранка *Италия*	*50 мл*	490 ₽
Бехеровка *Чехия*	*50 мл*	390 ₽
Ягермейстер *Германия*	*50 мл*	390 ₽
Бэйлис *Ирландия*	*50 мл*	390 ₽
Самбука Боргетти *Италия*	*50 мл*	390 ₽
Боргетти Кафе *Италия*	*50 мл*	390 ₽
Кампари *Италия*	*50 мл*	450 ₽
Апероль *Италия*	*50 мл*	450 ₽
Сарти *Италия*	*50 мл*	450 ₽

ПИВО, СИДР

Шихан живое разливное *Башкирия*	*500 мл*	350 ₽
Крушовице тёмное разливное *Россия*	*500 мл*	370 ₽
Перони Настро Аззурро *Италия*	*330 мл*	380 ₽
Байройтер *Германия*	*500 мл*	690 ₽
Лёффе Блонд *Бельгия*	*330 мл*	490 ₽
Гиннесс *Ирландия*	*440 мл*	490 ₽
Морт Сюбит *Бельгия*	*250 мл*	550 ₽
Клаусталер Б/А *Германия*	*330 мл*	390 ₽
Дальняя Дача №1 / №2 *Россия*	*500 мл*	450 ₽

ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ

Лимончелло	*50 мл*	290 ₽
Вишня с Миндалём / Барбарисовка	*50 мл*	290 ₽

КОКТЕЙЛИ ЛЕТНИЕ

Дайкири панч	*100 мл*	630 ₽
Леди лимончелло	*120 мл*	490 ₽
Вишнёвый эспрессо мартини	*130 мл*	390 ₽
Апероль спритц	*200 мл*	750 ₽
Восток спритц	*200 мл*	700 ₽
Сарти спритц	*200 мл*	750 ₽
Кувшинка	*110 мл*	590 ₽

КОКТЕЙЛИ

Медовая палома	*180 мл*	700 ₽
Дай пять!	*110 мл*	450 ₽
Пачули 75	*150 мл*	690 ₽
Маверик	*200 мл*	790 ₽
Беллини роял	*130 мл*	750 ₽
Белый русский пломбир	*70 мл*	390 ₽
О, Шерри!	*80 мл*	700 ₽
Мохито	*200 мл*	590 ₽

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ И ДОМАШНИЕ МОРСЫ

Морс домашний	*250 мл*	220 ₽
Вишня/малина/клюква		

Свежевыжатый сок

апельсин	*250 мл*	320 ₽
грейпфрут	*250 мл*	400 ₽
морковь со сливками	*200/50 мл*	300 ₽
яблоко	*250 мл*	320 ₽
ананас	*250 мл*	990 ₽

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ И ЛИМОНАДЫ

Лимонад малина-грейпфрут	*250 мл*	290 ₽
Лимонад лайм-мята	*250 мл*	290 ₽
Классический лимонад	*250 мл*	290 ₽
Безалкогольный Апероль	*200 мл*	490 ₽
Безалкогольный Том Коллинз	*200 мл*	490 ₽

СМУЗИ И МИЛКШЕЙКИ

Смузи сельдерей-яблоко-киви	*250 мл*	420 ₽
Смузи клубника-голубика-злаки-кокосовое молоко	*250 мл*	490 ₽
Классический милкшейк	*250 мл*	350 ₽
Двойной шоколад милкшейк	*250 мл*	350 ₽

НАПИТКИ

Добрый кола	*250 мл*	290 ₽
Добрый лимон-лайм	*250 мл*	290 ₽
Соки Рич в ассортименте	*200 мл*	190 ₽
Тоник Рич	*330 мл*	290 ₽
Боржоми	*500 мл*	420 ₽
Бон аква с газом/без	*500 мл*	330/260 ₽

КОФЕ

Двойной эспрессо	*60 мл*	250 ₽
Американо	*120 мл*	190 ₽
Флэт Уайт	*220 мл*	320 ₽
Капучино	*220 мл*	250 ₽
Латте/Айс Латте	*260 мл*	290 ₽
Раф	*260 мл*	350 ₽
Какао	*260 мл*	350 ₽
Альтернативное молоко		+100 ₽
Сироп		+70 ₽

Карамель/шоколад/ваниль/лаванда

ЧЁРНЫЙ ЧАЙ

Английский завтрак	*600 мл*	200 ₽
Ассам	*600 мл*	200 ₽
Чай с бергамотом	*600 мл*	200 ₽
Пуэр	*600 мл*	200 ₽

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ И УЛУН

Ганпаундер	*600 мл*	200 ₽
Молочный улун	*600 мл*	200 ₽
Жасмин	*600 мл*	200 ₽

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

Таёжный сбор	*600 мл*	310 ₽
Яблоко-корица	*600 мл*	310 ₽
Иван-чай с матрешкой и чабрецом	*600 мл*	350 ₽
Башкирская липа	*600 мл*	350 ₽

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

Клюквенный	*600 мл*	390 ₽
Облепиховый	*600 мл*	390 ₽