

# *Блюда от шеф-повара*

Масса (г)

Цена (руб.)

**Деликатесное жаркое из морепродуктов** 240 600  
(гребешки, креветки, мидии)

**Салат «Посейдон»** 200 350  
(креветки, сельдерей, огурец)

**Медальон** 140/100 400  
(свиная вырезка в сливочном соусе с шампиньонами,  
на гарнир пюре)

**«Фрикасе» из куриной грудки в сливочном соусе** 200 300



## *Холодные закуски*

Масса (г)

Цена (руб.)

<b>Икра лососевая</b>	<b>50/8</b>	<b>320</b>
<b>Семга малосольная</b>	<b>50/8</b>	<b>220</b>
<b>Ассорти овощное</b> (помидоры, огурцы, перец болгарский, зелень)	<b>220</b>	<b>200</b>
<b>Ассорти мясное</b> (язык говяжий отварной, буженина, куриный рулет)	<b>200</b>	<b>350</b>
<b>Язык отварной (с хреном)</b>	<b>50</b>	<b>150</b>
<b>Буженина (с горчицей)</b>	<b>50</b>	<b>150</b>
<b>«Сырная палитра»</b>	<b>160</b>	<b>250</b>
<b>Маслины</b>	<b>30</b>	<b>55</b>
<b>Лимон с сахаром</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

# Салаты

Масса (г)

Цена (руб.)

<b>Портофино с креветками</b> (тигровые креветки, авокадо, черри, лист салата)	<b>200</b>	<b>400</b>
<b>Салат «Цезарь» с семгой</b> (лист салата, сухарики, сыр, семга, соус цезарь)	<b>260</b>	<b>350</b>
<b>Салат «Цезарь»</b> (лист салата, сухарики, сыр, курица, соус цезарь)	<b>260</b>	<b>300</b>
<b>Салат «Греческий»</b> (лист салата, огурец, помидор, маслины, сыр фетаки)	<b>200</b>	<b>250</b>
<b>Салат «Домашний»</b> (огурцы, помидоры, перец болгарский, со сметаной)	<b>200</b>	<b>200</b>
<b>Салат «Нежность»</b> (нежная курица в сочетании с ветчиной, яйцом, сыром)	<b>200</b>	<b>300</b>
<b>Салат «Тайский» теплый</b> (говяжья вырезка, лист салата, свежий огурец, болгарский перец, помидор, соус, сметана и майонез)	<b>220</b>	<b>360</b>

## *Торжественные закуски*

Масса (г)

Цена (руб.)

**Тигровые креветки по-испански**  
(с соусом тартар)

**150**

**500**

**Жюльен из птицы**

**180**

**200**

**Гренки с чесноком**

**100**

**100**

**Мидии, запеченные с сыром**

**200**

**350**

**Мидии запеченные**

**200**

**300**

### **Блины:**

**С икрой**

**100/50**

**350**

**С семгой**

**100/50**

**300**

## *Первые блюда*

Масса (г)

Цена (руб.)

**Форелевая уха по-сочински**

**300/50**

**350**

**Солянка сборная мясная**

**300/60**

**350**

**Суп-лапша куриная по-домашнему**

**300/45**

**200**

**Борщ сибирский**

**300/30**

**300**

**Окрошка мясная**

**325/25**

**250**

## *Вторые блюда*

Масса (г)

Цена (руб.)

---

<b>Форель жареная</b>	<b>за 100</b>	<b>200</b>
<b>Форель по-царски, запеченная</b>	<b>за 100</b>	<b>200</b>
<b>Судак по-московски (судак, грибы, картофель)</b>	<b>300</b>	<b>400</b>
<b>Стейк из семги с овощами</b>	<b>100/100</b>	<b>450</b>
<b>Люля-кебаб из говядины</b>	<b>за 100</b>	<b>300</b>
<b>Стейк говяжий</b>	<b>за 100</b>	<b>450</b>
<b>Стейк свиной</b>	<b>за 100</b>	<b>300</b>
<b>Корейка барашка</b>	<b>за 100/30</b>	<b>570</b>

## *Блюда на мангале*

---

<b>Шашлык из семги</b>	<b>за 100</b>	<b>300</b>
<b>Шашлык из свинины</b>	<b>за 100</b>	<b>200</b>
<b>Шашлык из птицы</b>	<b>за 100</b>	<b>150</b>
<b>Баклажаны запеченные</b>	<b>за 100</b>	<b>120</b>
<b>Помидоры запеченные</b>	<b>за 100</b>	<b>120</b>
<b>Перец болгарский запеченный</b>	<b>за 100</b>	<b>130</b>
<b>Аджапсандал</b>	<b>200</b>	<b>250</b>

## *Зарнир*

Масса (г)

Цена (руб.)

---

<b>Рис припущенный</b>	<b>150</b>	<b>70</b>
<b>Картофель запеченный</b>	<b>150</b>	<b>120</b>
<b>Картофель, запеченный с грибами</b>	<b>150</b>	<b>150</b>
<b>Картофель отварной с маслом и укропом</b>	<b>150</b>	<b>100</b>
<b>Пюре картофельное традиционное</b>	<b>150</b>	<b>100</b>

## *Соусы*

---

<b>«Ткемали»</b>	<b>50</b>	<b>80</b>
<b>«Тартар»</b>	<b>50</b>	<b>50</b>
<b>Соус «Тайский» (сметана, хрен)</b>	<b>50</b>	<b>60</b>
<b>Соус «Кавказский»</b>	<b>50</b>	<b>40</b>
<b>Соус «Соевый»</b>	<b>50</b>	<b>40</b>
<b>Горчица</b>	<b>50</b>	<b>50</b>

## *Десерты*

Масса (г)

Цена (руб.)

---

<b>Мороженое в ассортименте</b> (с шоколадом, джемом, орехами или фруктами)	<b>150</b>	<b>200</b>
--	------------	------------

<b>«Очи чёрные»</b> (чернослив, орех, сметанный соус)	<b>100</b>	<b>180</b>
--	------------	------------

<b>Чизкейк в ассортименте</b>	<b>120</b>	<b>200</b>
-------------------------------	------------	------------

<b>Тирамису</b>	<b>120</b>	<b>200</b>
-----------------	------------	------------

<b>Блины с джемом</b>	<b>100/50</b>	<b>150</b>
-----------------------	---------------	------------

## *Свежевыжатые соки*

---

<b>Апельсиновый</b>	<b>200</b>	<b>150</b>
---------------------	------------	------------

<b>Яблочный</b>	<b>200</b>	<b>150</b>
-----------------	------------	------------

<b>Яблочно-морковный</b>	<b>200</b>	<b>150</b>
--------------------------	------------	------------

<b>Морковный</b>	<b>200</b>	<b>100</b>
------------------	------------	------------

# *Торжественные напитки*

Масса (г)

Цена (руб.)

## **Кофе:**

<b>Кофе по-восточному</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
<b>Эспрессо</b>	<b>50</b>	<b>100</b>
<b>Американо</b>	<b>100</b>	<b>150</b>
<b>Капучино</b>	<b>100</b>	<b>150</b>
<b>Латте</b>		<b>200</b>
<b>Молоко</b>	<b>50</b>	<b>40</b>

## **Чай чёрный:**

<b>Классический</b>	<b>300</b>	<b>100</b>
<b>С бергамотом</b>	<b>300</b>	<b>150</b>
<b>Фруктовый</b>	<b>300</b>	<b>150</b>

## **Чай зелёный:**

<b>Классический</b>	<b>300</b>	<b>100</b>
<b>С жасмином</b>	<b>300</b>	<b>150</b>
<b>С мятой</b>	<b>300</b>	<b>150</b>
<b>Молочный Улун</b>	<b>300</b>	<b>180</b>

## *Холодные напитки:*

Масса (г)

Цена (руб.)

---

<b>Пепси</b>	<b>0,3</b>	<b>100</b>
<b>Спрайт</b>	<b>0,3</b>	<b>100</b>
<b>Лимонад (Аскания)</b>	<b>0,3</b>	<b>70</b>
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>1л</b>	<b>200</b>
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>0,2</b>	<b>50</b>
<b>Мин. вода «Горная вершина» газированная</b>	<b>0,5</b>	<b>50</b>
<b>Мин. вода «Витель» без газа</b>	<b>0,3</b>	<b>150</b>
<b>Мин. вода «Перье»</b>	<b>0,3</b>	<b>170</b>

## **Пиво:**

<b>Козел (тёмное)</b>	<b>0,5</b>	<b>190</b>
<b>Козел (светлое)</b>	<b>0,5</b>	<b>190</b>
<b>Жигули (барное)</b>	<b>0,5</b>	<b>140</b>
<b>Хейнекен</b>	<b>0,5</b>	<b>220</b>
<b>Хейнекен</b>	<b>0,3</b>	<b>190</b>
<b>Будвайзер</b>	<b>0,5</b>	<b>350</b>
<b>Клаусталер (безалкогольное)</b>	<b>0,5</b>	<b>200</b>

**Вина Франции:**

<i>Petit Chablis, белое сухое (2011 г.)</i>	<i>0,75</i>	<i>3 000</i>
<i>Мерло Louis Galud, красное полусладкое</i>	<i>0,75</i>	<i>1 500</i>
<i>Мерло Louis Galud, белое полусладкое</i>	<i>0,75</i>	<i>1 500</i>
<i>Baron Lissandre, белое сухое</i>	<i>0,75</i>	<i>1 200</i>
<i>Baron Lissandre, красное сухое</i>	<i>0,75</i>	<i>1 200</i>
<i>Baron De Lirondeau, белое полусладкое</i>	<i>0,75</i>	<i>1 200</i>
<i>Шардоне Жорж Дюбеф, белое сухое</i>	<i>0,75</i>	<i>2 400</i>
<i>Каберне Совиньон Жорж Дюбеф, красное сухое</i>	<i>0,75</i>	<i>2 200</i>

**Вина Италии:**

<i>Карневале ди Венеция, белое сухое Carnavale de Venezia</i>	<i>0,75</i>	<i>1 500</i>
<i>Кьянти классико, красное сухое Chianti Classico</i>	<i>0,75</i>	<i>4 500</i>
<i>Ботер Кьянти, красное сухое Boter Chianti</i>	<i>0,75</i>	<i>1 700</i>

**Вина Кубани:**

<i>Виноградный «Вальс», белое сухое, белое полусладкое Мускат</i>	<i>0,75</i>	<i>450</i>	<i>100/70</i>
<i>Виноградный «Вальс», красное сухое, красное полусладкое Изабелла</i>	<i>0,75</i>	<i>450</i>	<i>100/70</i>
<i>Гай-Кодзор, белое сухое</i>	<i>0,75</i>	<i>1 300</i>	
<i>Гай-Кодзор, красное сухое</i>	<i>0,75</i>	<i>1 300</i>	

**Игристые вина:**

<i>Цимлянское (коллекционное), белое сухое</i>	0,75	1 000	
<i>Абрау-Дюрсо, белое полусладкое</i>	0,75	1 200	
<i>Асти Ганча, белое сладкое</i>	0,75	2 000	
<i>Асти Мондоро, белое полусладкое</i>	0,75	3 000	

**Шампанское:**

<i>Вдова Клико (Франция) белое сухое</i> <i>Veuve Clicquot</i>	0,75	10 000	
---	------	--------	--

**Вермут**

<i>Мартины Бьянко</i>	1л	2 000	50/100
-----------------------	----	-------	--------

**Ликёр**

<i>Бейлис</i>	1л	3 200	50/160
<i>Куантро</i>	1л	5 400	50/270

**Крепкие спиртные напитки:****Водка:**

<i>«Калашников»</i>	0,5	900	50/90
<i>Талка</i>	0,5	900	50/90
<i>Байкал</i>	0,5	1 100	50/110
<i>Чача 40°</i>	0,5	1 500	50/150
<i>Абсолют</i>	0,5	1 600	50/160
<i>Белуга (серебро)</i>	0,5	2 000	50/200

**Виски:**

<b>Джон Барр</b>	<b>1л</b>	<b>2 900</b>	<b>50/150</b>
<b>Баллантайнс</b>	<b>1л</b>	<b>3 500</b>	<b>50/180</b>
<b>Джемесон</b>	<b>1л</b>	<b>4 500</b>	<b>50/225</b>
<b>Чивас Ригал (12 лет)</b>	<b>1л</b>	<b>6 700</b>	<b>50/335</b>
<b>Чивас Ригал (18 лет)</b>	<b>0,5</b>	<b>8 200</b>	<b>50/860</b>
<b>Макаллан (12 лет)</b>	<b>0,7</b>	<b>8 500</b>	<b>50/610</b>

**Коньяк:**

<b>Темрюк (Кубань)</b>	<b>0,5</b>	<b>1 300</b>	<b>50/130</b>
<b>Старый Кенигсберг</b>	<b>0,5</b>	<b>1 500</b>	<b>50/150</b>
<b>Лезгинка</b>	<b>0,5</b>	<b>1 700</b>	<b>50/170</b>
<b>Арарат (три звезды)</b>	<b>0,5</b>	<b>1 800</b>	<b>50/180</b>
<b>Мартель VS</b>	<b>0,5</b>	<b>4 500</b>	<b>50/450</b>
<b>Хеннесси VS</b>	<b>0,5</b>	<b>5 000</b>	<b>50/500</b>
<b>Мартель VSOP</b>	<b>0,5</b>	<b>6 000</b>	<b>50/600</b>
<b>Мартель XO</b>	<b>0,3</b>	<b>14 000</b>	<b>50/2300</b>

**Текила:**

<b>Ольмека (Белая классика)</b>	<b>1л</b>	<b>4 600</b>	<b>50/230</b>
<b>Ольмека (Золотая супремо)</b>	<b>1л</b>	<b>5 500</b>	<b>50/270</b>

**Джин:**

<b>Бифитер</b>	<b>1л</b>	<b>4 200</b>	<b>50/210</b>
<b>Самбука</b>	<b>0,7</b>	<b>2 800</b>	<b>50/200</b>

*Ресторан*

