

Салаты

С рукколой и креветками, масляной заправкой, вялеными томатами, сыром Пармезан. Подается с хрустящими тостами. (250) **420 р**

Теплый морской свежий салат с креветкой, морским гребешком и Французским соусом. (270г) **470 р**

Салат с обжаренными медальонами из говядины, свежим салатом, рукколой, редисом и ореховым соусом (260 г) **390 р**

С домашним ростбифом миксом салатов, томатами Черри, редисом. Заправляется горчичным маслом.(250) **390 р**

Нью-Йоркский Цезарь

с курицей (270 г) **295 р**

со слабосоленой сёмгой (230г) **385 р**

с тигровыми креветками (250г) **420 р**

Салат с утиной грудкой, кедровыми орешками, миксом салатов, сыром Пармезан и ломтиками сочной груши. Заправляется ароматным маслом. (300) **420 р**

Хорьятики настоящий греческий салат из свежих овощей с творожным сыром . (300г) **240 р**

Зеленый салат с печеным баклажаном и сыром фета (250 г) **290 р**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пикилия мясное ассорти на гриле: свиной, куриный, говяжий сувлаки, кебаб, медальоны из утки. Подается с греческими питами, печеными томатами и соусами. (блюдо на четверых) (650/300/260/150г) **1850р**

Сырный Croquettes сырные шарики с хрустящей корочкой и соусом Тар-тар. (200/40г) **255 р**

СУПЫ

Уха по-Царски(250) **240 р**

Куриный суп с домашней лапшой и овощами. (250г) **170 р**

Солянка сборная мясная. (250г) **210 р**

Сырный крем-суп с пшеничными гренками (250г) **150 р**

Грибной крем-суп со сливками. (250г) **220 р**

Окрошка с говядиной (250 г) **180 р**

ЗАКУСКИ

Рыбное Ассорти слабосоленая сёмга, копченый угорь и масляная рыба (200г)	550 р
Королевские Креветки обжаренные, подаются с зелёным салатом и виски-коктейль соусом. (200г)	490 р
Сельдь Балтийская с чесночными ржаными гренками и маринованным луком. (160)	180 р
Гравлакс слабосоленая сёмга по-скандинавски подается на хрустящем хлебе со сметанно-горчичным соусом. (190г)	390 р
Антипасто Мисто Пипперони, буженина и ростбиф собственного приготовления, и отборные местные деликатесы с вялеными томатами и соусом Хрен. (300г)	565 р
Говяжий Карпаччо с рукколой и стружкой из сыра Пармезан с бальзамическим уксусом и оливковым маслом. (180г)	400 р
Сало по-русски с Бородинским хлебом, маринованным чесноком и горчицей (230г)	290 р
Сырная Тарелка ассорти сыров с грецкими орехами, грушей, виноградом и мёдом.(400г)	550 р
Овощная тарелка свежие овощи и зелёное масло (300 г)	350 р
Домашние Разносолы маринованные овощи. (330г)	300 р
Ассорти греческих соусов:	315 р
подаётся с греческой питой (180/260г)	
«Тирокафтери» - соус из греческой феты, болгарских перцев и специй.	
«Дзадзыки» - соус из йогурта, свежего огурца и чеснока.	
«Мелидзаносалата» - соус из запеченных баклажанов, болгарских перцев и специй.	

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Котлеты из судака с картофельным суфле и сливочно-винным соусом. (130/150/50)	420 р
Филе сёмги в зёрнах мака подаётся с гранатовым соусом(150/40)	490 р
Дорадо с соусом Тар-Тар (1 шт. /50) 1 штука не менее 280г	660 р
Сибас с соусом Тар-Тар 1 штука не менее 280г (1 шт. /50)	660 р

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Медальоны из свиной вырезки с беконом, шампиньонами в сливочном соусе. Подается с картофельным пюре. (200/150г)	470 р
Филе говядины с соусом emerald (180/50) Сочные медальоны с густым соусом из микрозелени Подсолнечника придают блюду насыщенный новый вкус.	580 р
Стейк из свиной шеи , подаётся с печёными томатами и соусом «Мелидзаносалата» (220/100/50)	420 р
Бифштекс натуральнорубленный , подаётся с зелёным салатом и овощной Сальсой. (200/100)	420 р
Фахитас острое мексиканское блюдо с болгарским перцем, луком, лаймом, специями и тортильей. Из:	
Говяжьей вырезки (265г)	500 р
Свиной вырезки (265г)	470 р
Куриного филе (265г)	420 р
Королевских Креветок (265г)	545 р
Говядина на гриле с ароматным зеленым маслом. (цена указана за 100 гр в сыром виде)	260 р
Греческий Кебаб из баранины на гриле. Подается с греческой pitой, зелёным миксом и соусом « Дзадзыки» (400г)	450 р
Сувлаки кусочки мясного филе на гриле с болгарским перцем, маринованным луком, шампиньонами, томатами и греческой pitой. Из:	
Свиной вырезки, подается с соусом Дзадзыки (400г)	505 р
Куриного филе, подается с соусом Тирокафтери (400г)	470 р
Говяжьей вырезки, подается с соусом Мелидзаносалата (400г)	650 р

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

- Курочка Цуккини** подается на подушке из микса зеленого салата с заправкой Грин. (300 г) 350 р
- Кёнингсбергский рулет** из куриного филе фаршированный сырно-чесночной начинкой с беконом и зеленью, подается с зеленым салатом и шампиньонами Шоте. (200/150г) 425 р
- Утиная грудка с карамелизированной грушей,** подаётся с соусом из клюквы (150/100/40) 500 Р

ГАРНИРЫ

- Пюре** из картофеля со сливочным маслом и мускатным орехом. (150г) 70 р
- Цветной басмати рис** с болгарским перцем и ароматными травами. (150г) 85 р
- Картофель печёный** со сливочным маслом. (150г) 85 р
- Шампиньоны Шоте** обжаренные в сливочном масле и травах. (150г) 180 р
- Овощи на гриле** с бальзамическим соусом. (150г) 180 р

ПАСТА

- Сливочная** паста с ломтиками сёмги, красной икрой и укропом. (350г) 600 р
- Альфредо** пенне с шампиньонами и чесноком в сливочно - сырном соусе с Прощутто и Пармезаном. (350г) 450 р
- Мясная** паста с говяжьей вырезкой, грибами и луком в сливочном соусе (350г) 460 р

ДЕСЕРТЫ

Маковый штрудель (150/50/30) 180 р

Из хрустящего слоёного теста с добавлением ароматного мёда и шариком мороженого.

Панна Котта с ягодным соусом (125/50г) 160 р

Чизкейк вишнёвый с ягодным соусом (180 г) 220 р

Тирамису сделанный по настоящему итальянскому рецепту (180г) 210 р

Шоколадный Фондан (180/50) 220 р

Маффин с горячим шоколадом внутри.

Подаётся с шариком домашнего мороженого.

Шоколадные конфеты ручной работы(20г) 40р

Фруктовая тарелка (800 г) 450 р

МОРОЖЕНОЕ

Домашнее мороженое (150) 170 р

Мороженое собственного приготовления с кусочками шоколада и ванильного печенья

Пломбир ванильный (150 г) 125 р

С ягодным сиропом собственного приготовления: 35 р

вишневый, клубничный, ежевичный, малиновый, клюквенный, черносмородиновый (50г)

С плавленым шоколадом (50г) 55 р

С тертым шоколадом (50 г) 55 р

Молочный коктейль ванильный, клубничный, банановый, шоколадный(250г) 210 р

Хлебная корзинка (130) 30 р

На одну персону. Подаётся с зелёным маслом