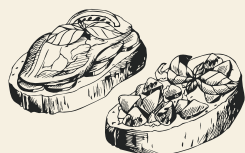


ЗАКУСКИ



Сырные шарики обжаренные во фритюре, соус на выбор	150 г	380 р
Сырные палочки обжаренные во фритюре, соус на выбор	150 г	320 р
Брускетта Сет Брускетта: «Сальса», «Сальмон», «Прошутто»	450 г	590 р
Сырное плато Чечил, ассорти копченых сыров, сулугуни, чанах	300 г	540 р
Селедочка по-русски закуска из селедочки с молодым картофелем черри и гренками	200 г	390 р
Пивной сет Компанейский луковые кольца, сырные шарики, крылышки барбекю, чесночные гренки, чечил копченый, кольца кальмара. Подается с соусами – сацебели, сырный, барбекю.	500/50/50/50 г	850 р
Пивной сет Мини луковые кольца, сырные шарики, кольца кальмара. Подается с сырным соусом.	100/100/100/50 г	440 р
Куриные наггетсы дольки куриного филе в панировке, обжаренные во фритюре. Подается с кетчупом.	200/50 г	420 р
Креветки в чесночном соусе обжаренные креветки с соусом «Тар-тар»	200/50 г	490 р
Острые куриные крылья маринованные куриные крылья в кляре, обжаренные до хрустящей корочки во фритюре. Подается с соусом «Барбекю».	250/50 г	440 р
Поке с лососем рис, заправленный рисовым уксусом; подается с лососем, хрустящими огурцами, помидорами и посыпается кунжутом и нори.	300 г	490 р
Поке с курицей «Терияки» рис, заправленный рисовым уксусом; подается с обжаренной курицей в соусе «Терияки», айсбергом, огурцами и припущенными брокколи	350 г	460 р
Поке по-мексикански рис, заправленный рисовым уксусом, подается с обжаренной курицей, кукурузой и болгарским перцем с красным луком и помидором.	350 г	420 р
Сэндвич с курицей обжаренный тостерный хлеб с курицей, с добавлением овощей и фирменного соуса. Подается с картофелем Фри.	220/100 г	450 р
Кесадила с курицей хрустящая тортилья с обжаренной курицей, овощами, фирменным соусом и сыром	180 г	420 р
Круассан хрустящий круассан: с ветчиной и зеленью; с лососем и зеленью; с беконом и зеленью	200 г	390 р
Чесночные гренки хрустящие гренки из черного хлеба с добавлением специй и ароматного масла	250/50 г	240 р
Мини-чебуреки сочные чебуреки ручной лепки, с говяжьим фаршем, обжаренные до золотистой корочки во фритюре. Подается с фирменным соусом.	5 шт. / 240 г	350 р

САЛАТЫ



Свежий салат хрустящие огурцы, свежие помидоры, лист салата, ароматный красный лук, заправленные оливковым маслом со специями	270 г	410 р
Хрустящие баклажаны обжаренные хрустящие баклажаны с добавлением соуса Sweet Chili, зелени, кунжута и красного лука	200 г	460 р
Цезарь с куриной грудкой хрустящие листья салата, сочные помидоры, сыр пармезан и классический соус «Цезарь», в сочетании с нежной куриной грудкой и хрустящими сухариками	200 г	440 р
Цезарь с креветками хрустящие листья салата, сочные помидоры, сыр пармезан и классический соус «Цезарь», в сочетании с обжаренными тигровыми креветками и хрустящими сухариками	200 г	510 р
Тёплый салат с куриной печенью обжаренная куриная печень в сочетании с микс салатами, дольками апельсина, кедровыми орешками, заправляется зеленым соусом	220 г	510 р
Греческий сочные помидоры, огурцы, болгарский перец, салат Латук, красный лук, маслины, сыр Фетаки	200 г	440 р
Овощная нарезка ассорти из нарезанных овощей	260 г	310 р

БУРГЕРЫ

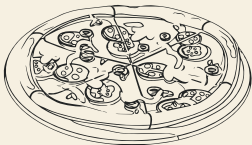


Бургер говяжий свежие булочки, посыпанные кунжутом, с сочной говяжьей котлетой, овощами и фирменным соусом. Подается с картофелем фри.	380/100/50 г	580 р
Бургер говяжий маленький свежие булочки, посыпанные кунжутом, с сочной говяжьей котлетой, овощами и фирменным соусом. Подается с картофелем фри.	280/80/40 г	480 р
Бургер куриный свежие булочки, посыпанные кунжутом, с сочной куриной котлетой, овощами и фирменным соусом. Подается с картофелем фри.	380/100/50 г	550 р
Бургер куриный маленький свежие булочки, посыпанные кунжутом, с сочной куриной котлетой, овощами и фирменным соусом. Подается с картофелем фри.	280/80/40 г	450 р
Бургер куриный хрустящий свежие булочки, посыпанные кунжутом, с сочной куриной котлетой в панировке, овощами и фирменным соусом. Подается с картофелем фри.	380/100/50 г	550 р

ГАРНИРЫ

Картофель фри	200 г	180 р
Картофель по-деревенски	200 г	200 р
Картофельное пюре	200 г	150 р
Овощи гриль	200 г	250 р
Соусы на выбор:	50 г	70 р

ПИЦЦА



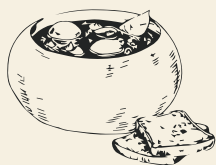
Маргарита	400 г	450 р
тонко раскатанное тесто с начинкой из моцареллы, томатного соуса и ароматного базилика		
4 сыра	500 г	580 р
тонко раскатанное тесто с начинкой из ассорти сыров - моцарелла, дорблю, пармезан, чеддер		
Мясной пир	500 г	690 р
тонко раскатанное тесто с начинкой из томатного соуса, моцареллы, ветчины, салями и пепперони		
Пицца Цезарь	500 г	560 р
тонко раскатанное тесто с начинкой из нежной куриной грудки с классическим соусом цезарь, сыров пармезан и моцарелла, помидоров черри, и листьев салата романо		
Пицца Обжорка	500 г	520 р
тонко раскатанное тесто с начинкой из говяжьего фарша, с сыром моцарелла и острого перца.		
Пицца Курица с грибами	500 г	490 р
тонко раскатанное тесто с начинкой из сочной курицы и шампиньонов, с добавлением сыра моцарелла.		

ПАСТЫ



Карбонара	220 г	420 р
обваренная паста Фетучини, с добавлением бекона, сливок, сыра пармезан и томатов черри		
Пенне 4 сыра	220 г	480 р
обваренная паста Пенне, с добавлением сыров мацарелла, пармезан, чедер и дор блю		
Паста болоньезе	250 г	390 р
обваренные спагетти, с добавлением говяжьего фарша, сыра пармезан и томатного соуса		
Паста Фетучини	250 г	420 р
обваренная паста Фетучини, с добавлением нежной курицы, свежих шампиньонов, сыра пармезан и сливок		

СУПЫ



Суп чечевичный	350 мл/50 г	410 р
обваренная чечевица с добавлением обжаренных овощей, чеснока, мяты и ароматных специй. Подается с гренками.		
Шурпа из говядины	320 мл	520 р
домашний говяжий бульон с отваренной говядиной, картофелем, с добавлением припущенного лука, моркови, зелени, приправленный ароматными специями		
Суп с фрикадельками	350 мл	420 р
свежий говяжий фарш в форме шариков, с лапшой, зеленью и ароматными специями		
Борщ со сметаной	300 мл/20 г	390 р
сытный борщ, приготовленный из овощей и телятины		

Солянка мясная	300 мл	410 р
традиционная сборная солянка с мясными копченостями		
Куриная лапша	300 мл	340 р
куриный бульон с куриной грудкой, яичная лапша, с добавлением зелени и ароматных специй		
Крем-суп грибной	300 мл	420 р
нежный крем-суп из ароматных грибов с гренками из белого хлеба.		

ГОРЯЧЕЕ



Соба с курицей	320 г	460 р
гречневая лапша с куриной грудкой и овощами, заправленная соусом «Терияки». Подается с зеленью и кунжутом.		
Соба с говядиной	320 г	510 р
гречневая лапша с говяжьей вырезкой и овощами, заправленная соусом «Терияки». Подается с зеленью и кунжутом.		
Куриная грудка с овощами	270/50 г	460 р
обжаренная куриная грудка с кусочками кабачков, с добавлением зелени. Подается с соусом Сливочный/Барбекю (на выбор).		
Филе окуня в хрустящей корочке	170/150 г	530 р
свежее филе окуня в панировке, обжаренное во фритюре, подается с гарниром на выбор: овощи-гриль, картофельное пюре, картофель фри, рис.		
Медальоны в сливочном соусе	240/50 г	810 р
приготовленная свежая говяжья вырезка, с добавлением овощей и сливочного соуса. Подается с припущенной брокколи.		
Домашние пельмени с говядиной	200/20 г	480 р
домашние пельмени со свежим говяжьим фаршем, с добавлением специй. Подается со сметаной. На выбор: с бульоном или без.		
Домашние пельмени классические	200/20 г	460 р
домашние пельмени со свежим свино-говяжьим фаршем, с добавлением специй. Подается со сметаной. На выбор: с бульоном или без.		
Курица карри	220/100 г	480 р
обжаренная куриная грудка с кабачками, с добавлением специй, карри, сливок. Подается с рисом.		
Курица в кисло-сладком соусе	250/100 г	420 р
маринованная курица в кляре, обжаренная во фритюре, с добавлением кисло-сладкого соуса. Подается с рисом.		
Жаркое по-домашнему из свинины	350 г	490 р
нежное мясо свинины с обжаренным до золотой корочки картофелем, свежей зеленью и болгарским перцем		
Жаркое по-домашнему из говядины	350 г	510 р
нежное мясо говядины с обжаренным до золотой корочки картофелем, свежей зеленью и болгарским перцем		
Бефстроганов с картофельным пюре	150/200 г	560 р
говяжья вырезка со специями, репчатым луком, сливками, растительным маслом и шампиньонами. Подается с картофельным пюре.		
Стейк семги	180/60 г	840 р
обжаренный стейк семги со специями и сливками. Гарнир на выбор.		
Картофель с грибами	300 г	310 р
картофель с шампиньонами и ароматными специями		