

ЗАВТРАКИ до 12:00

Нежные творожные сырники	150 г	190 руб
Каша геркулесовая молочная	210/10 г	90 руб
Каша геркулесовая, сваренная на воде	210/10 г	60 руб
Каша манная молочная	210/10 г	80 руб
Каша на Ваш выбор, сваренная на безлактозном молоке	210/10 г	90 руб
Яичница глазунья из двух яиц с беконом	100/40 г	210 руб

К завтракам предлагаем Мега капучино за 50% стоимости

АНТИПАСТИ (ЗАКУСКИ)

Капрезе (нежный сыр Моцарелла Буффало, свежие томаты, фирменный соус Песто и бальзамик)	200 г	400 руб
Сырные палочки с соусом на выбор (сырный, кетчуп, сальса 30 г)	180 г	220 руб
Наггетсы из куриного филе с соусом на выбор (сырный, кетчуп, сальса 30 г)	200 г	230 руб
Картофельные дольки с соусом на выбор (сырный, кетчуп, сальса 30г)	150 г	170 руб
Картофель фри соусом на выбор (сырный, кетчуп, сальса 30г)	150 г	170 руб
Язык говяжий (с томатами Черри, корнишонами, листом салата, зеленью, специями и корнем сельдерея)	215 г	440 руб
Кольца луковые (подаются с сырно-чесночным соусом)	120/50 г	180 руб
Ассорти мясное (окорок, бекон, говядина копченая, язык говяжий, корнишоны и опята домашней консервации)	230 г	450 руб
Ассорти рыбное (семга домашнего соления, семга холодного копчения, балык осетра холодного копчения)	280 г	820 руб
Ассорти сырное (сыр Пармезан, Чеддер, Камамбер, Дор-Блю, орешки фундук и миндаль, виноград)	460 г	780 руб
Ассорти фруктовое (мандарины, киви, виноград, груша, ананас)	1100 г	980 руб

САЛАТЫ

Цезарь с курицей (на листьях салата, сыром Пармезан, крутонами, перепелиным яйцом и соусом Цезарь, томатами Черри)	280 г	340 руб
Цезарь с креветками	180 г	490 руб
Оливье с семгой (семга копченая, кальмары, зеленый горошек, морковь, картофель, лист салата, яйцо куриное, яйцо перепелиное, икра красная)	280 г	395 руб
Оливье с говядиной (отварная говядина, зеленый горошек, морковь, картофель, яйцо куриное, корнишоны)	220 г	340 руб
Французский с курицей (куриная грудка, томленая в белом вине, бекон, листья салата, авокадо, томаты, перепелиные яйца, масляно-бальзамический соус)	290 г	350 руб
Греческий (томаты, перец болгарский, маслины, огурцы, сыр Фета, орехи грецкие, лист салата, зелень, соус масляно-бальзамический)	310 г	370 руб
Салат с говядиной по-Бургундски (говядина отварная, лист салата, яйцо куриное, чернослив, орехи кедровые, соус Домашний)	270 г	650 руб
Салат Римини (язык говяжий, томаты, лист салата, лук маринованный, маслины, соус масляно-бальзамический)	300 г	570 руб
Салат Бушер (Говядина отварная, корнишоны, картофель, лист салата, томаты, соус масляно-бальзамический)	265 г	370 руб
Салат с авокадо и морепродуктами (мидии, кальмары, креветки, апельсин, лист салата, сливочный соус Цезарь, томаты Черри, маслины)	230 г	460 руб

Салат с грушей и голубым сыром (листья салата, груша, сыр Дор Блю, томаты, соус Дор Блю, кедровые орешки)	190 г	330 руб
---	-------	---------

СУПЫ

Сырный крем-суп (подается с сухариками)	200/10 г	210 руб
Суп Минестроне (густой итальянский овощной суп, подается с сыром Пармезан)	260 г	230 руб
Грибное велюте	200/10 г	210 руб
Крем-суп «капучино» из брокколи (подается с обжаренным беконом и кедровыми орешками)	200/20 г	210 руб
Пот-о-фе (наваристый бульон, с говядиной и овощами, рекомендуется на 4 человека)	200\400\20 г	660 руб
Суп из морепродуктов (семга, креветки, морской коктейль, кокосовая стружка, сливки, соус «Биск»)	210 г	340 руб

РЫБА

Филе судака под сливочно-коньячным соусом (подается с картофельным пюре)	190/150/40 г	610 руб
Филе семги с соусом на выбор (подается с овощами)	140/130/50 г	760 руб
Кальмар на гриле с ризотто из Пти-Тим (подается с соусом Сальса)	180/160/60 г	380 руб

Рыба может быть приготовлена на Ваш вкус:
на гриле\на пару\запеченная

РАВИОЛИ

Равиоли томатные с грибами и курицей (томатное тесто, куриное филе, белые грибы, подаются со сливочным соусом)	200 г	390 руб
Равиоли с белыми грибами (белые грибы, шампиньоны, сыр Пармезан, подаются с сырным соусом)	180 г	390 руб
Равиоли с Рикоттой и шпинатом (сыр Рикотта, шпинат, свежий базилик, подаются со сливочным соусом и ветчиной)	250 г	350 руб
Равиоли с чернилами каракатицы и лососем (тесто с чернилами каракатицы, лосось свежий, сыр Маскарпоне, шпинат, подаются со сливочным соусом и томатами Черри)	250 г	550 руб

ПАСТА

Карбонара (баветте с соусом из сыра, бекона, белого вина и сливок, перепелиное яйцо)	315 г	390 руб
Болоньезе (баветте с мясным томатным соусом)	300 г	380 руб
Гранди Паста Веста (баветте со сливочным соусом, сочное куриное филе и шампиньоны, рубленая петрушка)	550 г	450 руб
Паста с морепродуктами (баветте с мидиями, кальмарами и тигровой креветкой в соусе Биск)	300 г	450 руб
Паста Польпетте (баветте, томатный соус, фрикадельки по-сицилийски, сыр Пармезан)	440 г	420 руб
Паста «Кальяри» (тортильони, томаты Черри, сыр Пармезан, базилик, авокадо, сыр Креметте, соус Песто)	250 г	350 руб
Лазанья Болоньезе (классическая мясная лазанья с соусом Болоньезе, время приготовления 30 минут)	330 г	460 руб

МЯСО

Рекомендуем 4 степени прожарки стейков:

- *rare* (обжаренный снаружи, красный внутри t 39-43 °С)
- *mediumrare* (стейк с кровью, красно-розовый внутри t 42-47 °С)
- *medium* (среднепрожаренный стейк, розовый внутри t 47-50 °С, наиболее популярная степень прожарки)
- *mediumwell* (почти прожаренный стейк, светло-розовый внутри t 55-57 °С)

Стейк «Рибай» – зерновой откорм 100 г 600 руб
(говяжий стейк из толстого края, соус и гарнир на Ваш выбор)

Стейк Шато – зерновой откорм 300 г 1100 руб
(филе говяжьей вырезки, соус и гарнир на Ваш выбор)

Филе-Миньон – зерновой откорм 170/250/50 г 970 руб
(для этого стейка используется только центральная часть вырезки – самое нежное и постное мясо, подается с кукурузой гриль и соусом Барбекю)

Стейк Денвер 170 г 750 руб
(говяжий стейк из филе шейной части, соус и гарнир на Ваш выбор)

Бифштекс с яйцом 180/160/60 г 700 руб
(подается с картофельным пюре и сыром Пармезан)

Щёчки говяжьи 200/100/40 г 610 руб
(подаются с картофельным пюре, сыром Пармезан и соусом Собайон)

Стейк из индейки 215 г 440 руб
(подается с медово-апельсиновым соусом, гарнир на Ваш выбор)

Стейк из шеи свинины 250 г 620 руб
(подается с овощным жульеном)

Рёбра свиные в глазури из копчёной клюквы 300/150 г 470 руб
(подаются со свежими овощами)

К стейкам мы предлагаем гарнир на Ваш выбор:

Овощи гриль 105 г 210 руб

Запеченный картофель 200 г 160 руб

Соус к мясу и рыбе: 50 г 70 руб

Горчичный

Клюквенный

Грибной

Сальса

Сырный с чесноком

Барбекю

Хлебная корзина 170/20 г 130 руб

Пирог «Та-Тан» 920 г 820 руб

(французский яблочный пирог, рекомендуется на 3-4 персоны, карамелизированные яблоки, слоеное тесто, подается со сливками, время приготовления 40 минут)