

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ К ПИВУ

<b>Каникулы в Баварии</b>	450.00
Колбаска охотничья, из свинины и говядины, куриные, жареные на гриле. Подается с картофельными дольками, горчицей и барбекю. 210/150/50гр	
<b>Хороший улов</b>	420.00
Креветки в панировке обжаренные во фритюре, подаются с соусом тар-тар. 150/30/50гр	
<b>Свинные ребрышки В.В.О</b>	500.00
Ароматные свинные ребрышки, глазированные в соусе. Подаются с картофелем Фри и соусом барбекю. 250/100/40гр	
<b>Летучий Голландец</b>	350.00
Острые крылышки, зажаренные в панировке до хрустящей корочки. Подаются с соусом. 240/50гр	
<b>Отважные корсары</b>	390.00
Креветки отварные в специях, по желанию обжаренные с чесноком, острой аджикой и соевым соусом. 180/40гр	
<b>Кольца Керри</b>	250.00
Жареные во фритюре кольца кальмаров. Подаются с соусом Тар-тар. 180/40/20гр	
<b>Куриное Пике</b>	250.00
Кусочки куриного мяса, жареные в панировке с чесночным соусом. 120/40/40гр	
<b>Луковые кольца</b>	200.00
Подаются с соусом Чили. 150/60гр	
<b>Добыча Юнги</b>	240.00
Мойва жаренная до золотистой корочки. Подается с луковым соусом, лимоном и микс салатов. 150/50гр	
<b>Колодец одиночества</b>	100.00
Гренки с чесночным соусом. 150/50гр	

## ЗАКУСКА К ПИВУ НА КОМПАНИЮ

<b>Сет № 1</b>	740.00
Свинные ребрышки, хрустящая куриная грудка, луковые кольца, картофель фри, соус Мутти и Чесночный. 650/100гр	
<b>Сет № 2</b>	950.00
Колбаски, ребрышки свинные, куриные крылышки, картофельные дольки, гренки, соус луковой и барбекю. 820/100гр	
<b>Сет № 3</b>	1050.00
Кольца кальмаров, креветки жареные, тилапия в хрустящей панировке, луковые кольца, мойва жареная, соус тар-тар и чесночный. 750/100/50гр	
<b>Магаданские креветки.</b>	1600.00
Отварные или обжаренные по вашему желанию. 900/50гр	

<b>Теплый салат из индейки</b>	380.00
С шампиньонами, салатом Айсберг, луком, солеными и свежими огурцами, болгарским перцем, картофелем «Пай» и фирменным соусом «Маринара». 240гр	
<b>Фаворит</b>	320.00
Отварной язык, ветчина, куриная грудка, маринованные огурчики, грибочки и лук, заправленный белым соусом. 220гр	
<b>Греческий</b>	320.00
Свежие овощи, фиолетовый лук, заправленные оливковым маслом, оформленные сыром «Фета». 270гр	
<b>Оливье с телячим языком и луком фри</b>	330.00
Подается со свежим огурцом, помидором Черри и микс салатом. 250/60гр	
<b>Капрезе</b>	350.00
Помидор, сыр Мацарелла "Гальбани", микс салатов, соус "Песто", крем базилик. 230гр	
<b>Азиатский салат с говядиной</b>	410.00
Мраморная говядина, обжаренная с томатами и соевым соусом, прекрасно сочетается с листьями салатов, свежим огурцом, авокадо, кинзой, зеленым луком, кунжутом и лаймовым соусом. 180гр	
<b>Салат из печеных овощей</b>	300.00
Баклажан, перец и лук, с вялеными томатами, с микс салатов и кедровыми орехами, под медово-бальзамическим соусом. 200гр	
<b>Салат Охотничий.</b>	320.00
Салат из охотничьих колбасок, маринованного огурца, молодого картофеля, лука, перца Халапеньо, листьев салата и горчичного соуса. 215гр	

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Рыбное царство</b>	800.00
Масляная рыба х/к, слабосоленая семга, копченый угорь г/к, микс салатов, лимон, маслины, каперсы. 165/50гр	
<b>Губернский дом</b>	750.00
Отварной язык, куриный рулет, буженина, бастурма. Подается с хреном и горчицей. 200/65г/50гр	
<b>Сырная симфония</b>	670.00
Сыр Песто, Дор Блю, Пармезан, Моцарелла, Камамбер, Боккончини копченый в аккомпанименте с киви, виноградом, грецким орехом, медом, палочками Гриссини. 180/60/30гр	
<b>Чешская закуска</b>	480.00
Рулетки из баклажан и ветчины, с начинкой из сыра, грецких орехов и чеснока. Подается с микс салатов, помидорами Черри, маслинами и стружкой миндаля. 400гр	
<b>Букет из свежих овощей</b>	400.00
Спелые овощи в нарезке с зеленью. 340гр	
<b>Русалочка</b>	450.00
Нарезка из семги слабого посола. Подается с тостами, лимоном и сливочным маслом. 100/100/30гр	
<b>Карпаччо из лосося</b>	420.00
Тонко нарезанное филе лосося с соусом Песто, листьями салата руккола, цедрой лимона, каперсами, с бальзамическим кремом и Пармезаном. 170гр	

<b>Карпаччо из говядины</b>	350.00
Тонко нарезанная вырезка с листьями салата, кедровыми орехами, сладким перцем, соусом из каперсов и Пармезаном. 170гр	
<b>Бабушкин погребок</b>	380.00
Соленья: капуста квашеная с клюквой, грибочки, маринованный перец, черемша, чеснок, помидоры, огурцы соленые. 400гр	
<b>Закуска казака</b>	330.00
Идеальная закуска под водочку. Сало в нарезке, сало крученое на тостах с чесноком, квашеная капуста с клюквой, маринованные огурчики, лук и зелень. 345гр	
<b>Жемчужина моря</b>	420.00
Дальневосточная зернистая икра на тостах, со сливочным маслом. 115гр	
<b>Сады Семирамиды</b>	200.00
Маслины и оливки. 100/10гр	
<b>Морской агент</b>	300.00
Селедочка, картофельные шарики, фиолетовый лук, ржаные тосты, зелень. 200/40гр	
<b>Принц Лимон</b>	100.00
Лимон в нарезке. 100г	
<b>Аджапсанда</b>	280.00
Баклажан, перец болгарский, помидор, лук репчатый, с чесноком и зеленью. Подается холодным, с тертым грецким орехом и с пшеничными тостами. 160/40гр	
<b>Язык молодого бычка</b>	420.00
Подается с хреном, горчицей, соленым огурцом и чесночными гренками. 100/80/30гр	

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Мидии по-Сицилийски</b>	460.00
Мидии Киви, запеченные под сливочным соусом, грибами и сыром. 220/40гр	
<b>Кесадилья</b>	300.00
Мексиканская пшеничная лепешка, запеченная с фирменным соусом, куриной грудкой, болгарским перцем, помидором, сыром Моцарелла. 280/75гр	
<b>Баклажаны Пармеджано</b>	250.00
Баклажаны, запеченные с томатами, чесноком, сыром Моцарелла и Пармезаном. 170гр	
<b>Деруны с грибами и луком</b>	230.00
190/50гр	
<b>Жульен из шампиньонов и белых грибов</b>	240.00
Запеченные, в ржанных и пшеничных булочках. 200гр	
<b>Жульен с цыпленком, и грибами</b>	210.00
120гр	
<b>Жульен грибной</b>	210.00
115гр	
<b>Жареные сырные подушки с тайским соусом.</b>	230.00
110/30гр	
<b>Хачапури по-Аджарски</b>	300.00
300гр	
<b>Хачапури по-Имеретински</b>	340.00
470гр	
<b>Хачапури по-Мегрельски</b>	360.00
470гр	
<b>Шампиньоны запеченные с сыром сулугуни</b>	230.00
160гр	

## ПИЦЦА

Приготовленная по рецептам итальянской кухни

<b>Пицца с морепродуктами</b>	620,00
Пицца с фирменным томатным соусом, тигровыми креветками, кальмарами, коктейльными креветками, мидиями, каперсами, сладким перцем, рукколой, соусом песто и Моцареллой. 450гр	
<b>Пицца Карбонара</b>	440,00
Пицца со сливочным соусом, беконом, помидорами Черри, перепелиным яйцом, Моцареллой и Пармезаном. 400 гр	
<b>Пицца Цезарь</b>	440,00
Пицца с соусом Цезарь, листьями Романо, черри, куриной грудкой, Пармезаном и Моцареллой. 400 гр	
<b>Пицца Де Люкс</b>	420,00
Пицца с фирменным томатным соусом, ветчиной, Пепперони, куриной грудкой, беконом, луком фри и маринованными огурцами с сыром Моцарелла и Пармезан. 450гр	
<b>Пицца Баварская</b>	480,00
Пицца с фирменным горчичным соусом, шампиньонами, беконом, охотничьими колбасками, сыром Моцарелла и Пармезан. 470гр	
<b>Пицца с ветчиной и грибами</b>	390,00
Пицца с фирменным томатным соусом, ветчиной, шампиньонами и Моцареллой. 430гр	
<b>Пицца Пепперони</b>	390,00
Пицца с фирменным томатным соусом, колбаской Пепперони и Моцареллой. 430гр	
<b>Пицца Кватро Формаджи</b>	400,00
Пицца с фирменным томатным соусом, пятью видами сыра, прованскими травами и Оливковым маслом. 430гр	
<b>Пицца Маргарита</b>	270,00
Пицца с фирменным томатным соусом и Моцареллой. 330гр	
<b>Пицца Деревенская</b>	450,00
Пицца с фирменным томатным соусом, беконом, бужениной, помидорами, луком, зеленью и сыром Моцарелла. 460гр	
<b>Пицца Мексиканская</b>	400,00
Пицца с фирменным томатным соусом, цыпленком гриль, болгарским перцем, луком, шампиньонами, перец Халапеньо, сыром Моцарелла. 440гр	

## ИТАЛЬЯНСКАЯ ПАСТА

Приготовленная по рецептам итальянской кухни

<b>Паста «Примавера»</b>	550,00
Феттучини с морепродуктами в сливочно-томатном соусе с сыром Пармезан. 350гр	
<b>Паста «Карбонара»</b>	450,00
Спагетти в сливочном соусе с беконом, белым вином и сыром Пармезан. 350гр	
<b>Паста с белыми грибами</b>	450,00
Феттучини с белыми грибами, в сливочном соусе с сыром Пармезан. 330гр	
<b>Паста «Аль помодоро»</b>	350,00
Спагетти с куриной грудкой, в томатном соусе с прованскими травами и сыром Пармезан. 350гр	
<b>Паста с филе лосося</b>	550,00
Феттучини с филе лосося и красной икрой, в сливочном соусе, с кусочками томатов под сыром Пармезан. 320гр	
<b>Паста с мраморной говядиной и шампиньонами</b>	480,00
Спагетти в сливочном соусе, с мраморной говядиной, шампиньонами, репчатым луком, под сыром Пармезан. 340гр	
<b>Паста Четыре Сыра</b>	450,00
Спагетти в соусе из сыра Песто, Камамбер, Дор Блю, Пармезан. 290гр	



## НА ВАШ ВЫБОР БЛИНЫ

Приготовленные по классическому рецепту русской кухни

<b>Блины с икрой</b>	300,00
Красная икра, сливочное масло, лимон, зелень. 150/40гр	
<b>Блины по-итальянски</b>	300,00
Блинчики, фаршированные сливочной начинкой, запеченные под сыром Мацарелла и Пармезаном. 250гр	
<b>Блины с семгой слабового посола</b>	280,00
Блины, фаршированные слабосоленой семгой и сливочным маслом. 150/60гр	
<b>Блины с топпингом</b>	150,00
На ваш выбор: шоколадный, карамельный, ванильный, ягодный, киви. 150/50гр	
<b>Блины с мёдом</b>	150,00
150/50гр	
<b>Блины со сметаной</b>	130,00
150/50гр	

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

<b>Семга с тартаром из овощей гриль</b>	800,00
Семга, приготовленная по вашему желанию: на углях, в фольге, на гриле или на пару. Подается с икорным соусом и лимоном. 150/100/50/50гр	
<b>Шашлычки из тигровых креветок</b>	650,00
Креветки на шпажках обжаренные на углях под соусом унаги и крем бальзамико. 150/50/20гр	
<b>Форель Речная</b>	600,00
Форель, обжаренная на углях или приготовленная на пару. Подается с мини картофелем, брокколи, лимоном и зеленью. 200/150/50гр	
<b>Дорадо</b>	550,00
Рыба, приготовленная по вашему желанию: на углях, в фольге, на гриле или на пару. Подается с лимоном. 280/50гр	
<b>Скумбрия</b>	490,00
Скумбрия, обжаренная на углях или запеченная в фольге с пряными травами. Подается с соусом наршараб, лимоном и зеленью. 340/50/30гр	
<b>Кальмар гриль по-тайски</b>	390,00
Тушка кальмара жареная на гриле в маринаде из имбиря, чеснока, соевого соуса и розмарина. Подается с гарниром из риса с овощами в тайском соусе и лимоном. 100/100/50гр	

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

<b>Стейк Гриль</b>	700,00
Сочный стейк из говяжьей вырезки с перечным соусом. 220/30гр	
<b>Телятина по-строгановски</b>	590,00
Ломтики телятины, обжаренные с белыми грибами и томленые в сливках. Подается с картофельным пюре и солеными огурцами. 200/190гр	
<b>Бифштекс с яйцом "Пашот"</b>	480,00
Сочный бифштекс из говядины, с картофелем «Пай» и соусом «Мутти».300/50гр	
<b>Стейк по-охотничьи</b>	540,00
Свиная вырезка, обжаренная на гриле с пряными травами. Подается на сковороде с молодым картофелем, шампиньонами под сливочно-горчичным соусом. 200/140/50гр	
<b>Свинина Бомбина</b>	590,00
Свиная корейка, фаршированная аджикой, обжаренная на гриле. Подается с молодым картофелем, белыми грибами и луком. 180/150гр	
<b>Шашлычок из индейки</b>	390,00
Филе индейки, обжаренное на шпажке с болгарским перцем. Подается с жареным ананасом и тайским соусом Чилли. 140/60/50гр	
<b>Курица по-тайски</b>	350,00
Филе бедра обжаренное с цуккини, морковью, баклажаном и тайским соусом. Блюдо подается с рисом «Басмати». 200/100гр	

## СУПЫ

<b>Хуторок</b>	400,00
Борщ с мясом в хлебной краюхе, подается с салом, чесночными булочками, сметаной, и луком. 440/130гр	
<b>Крем суп из шампиньонов с трюфельным маслом</b>	300,00
Подается с хлебными палочками Гриссини. 300/30гр	
<b>Суп лапша куриная</b>	250,00
Подается с перепелиным яйцом и зеленью. 300гр	
<b>Сицилийский суп с морепродуктами.</b>	270,00
Суп из томатов в собственном соку, с морепродуктами, сельдереем и прованскими травами. Подается с пшеничными слайсами. 300/20гр	
<b>Уха царская</b>	270,00
Наваристая уха из угря, семги и масляной рыбы. 300гр	
<b>Харчо</b>	270,00
Суп из баранины и риса с чесноком и восточными специями. 300гр	
<b>Солянка мясная</b>	270,00
Подается со сметаной. 300гр	
<b>Пити</b>	270,00
Баранина, томленная в горшочке с восточными травами, горохом Нут, луком, картофелем и помидором. 350гр	

## ГАРНИРЫ

<b>Овощи на гриле</b>	300,00
Баклажан, цуккини, перец, помидор черри, лук, чеснок. 220гр	
<b>Картофель по-домашнему</b>	190,00
Картофель обжаренный с луком, грибами и зеленью. 230гр	
<b>Картофель по деревенски.</b>	120,00
150гр	
<b>Картофельное пюре</b>	120,00
150гр	
<b>Рис Пилаф</b>	150,00
Рис с обжаренными овощами и соевым соусом. 150гр	
<b>Картофель Фри.</b>	100,00
150гр	

## БЛЮДА НА УГЛЯХ

<b>Ассорти из шашлыков XXL</b>	3800,00
Шашлыки из свинины, баранины корейки и бараньих ребрышек, свиных ребрышек, куриных крыльев, люля кебаб из телятины и курицы. Подается на лаваше с овощами на углях: баклажаном, помидором, болгарским перцем, молодым картофелем с курдюком, шампиньоном и соусом чесночный, шашлычный, аджика. 1500/800/150/100гр	
<b>Ассорти из шашлыков</b>	2500.00
Шашлык из свинины, баранина на кости, люля-кебаб из телятины, ребра свиные, люля-кебаб из курицы, картофель с курдюком, соус шашлычный, аджика. 1300/100/100гр	
<b>Шашлык на двоих</b>	1200,00
Шашлык из говяжьей вырезки и свиной корейки. Подается на лаваше с молодым картофелем на углях, шашлычным соусом, зеленью и луком. 520/150/50/50гр	
<b>Шашлык из говяжьей вырезки</b>	690.00
Подается на лаваше с соусом, зеленью и луком. 200/90гр	
<b>Люля-кебаб из телятины</b>	400.00
Подается на лаваше с соусом, зеленью и луком. 200/90гр	
<b>Баранина на кости</b>	650.00
Подается на лаваше с соусом, зеленью и луком. 200/90 гр	
<b>Шашлык из свинины</b>	450.00
Подается на лаваше с соусом, зеленью и луком. 200/90гр	
<b>Шашлык из свиной корейки</b>	450.00
Подается на лаваше с соусом, зеленью и луком 320/170 гр	
<b>Свиные ребрышки</b>	400.00
Подаются на лаваше с соусом, зеленью и луком. 250/90 гр	
<b>Люля-кебаб из курицы</b>	350.00
Подается на лаваше с соусом, зеленью и луком. 200/90 гр	
<b>Куриные крылышки</b>	310.0
Подаются на лаваше с соусом, зеленью и луком. 280/165 гр	
<b>Бараньи семечки</b>	350.00
Бараньи ребрышки обжаренные на углях. Подается на лаваше с соусом, зеленью и луком. 150/90гр	
<b>Шашлык из Перепелов</b>	420.0
Перепела маринованные в чесночном соусе, обжаренные на углях. Подаются с домашней аджикой. 180/50 (2шт)	

<b>Овощи гриль</b>	450,00
Баклажан, перец болгарский, помидор запеченый на углях. Подаются на лаваше, с соусом, зеленью и луком. 360/95гр	
<b>Молодой картофель с курдюком</b>	180,00
Подается на лаваше, с соусом, зеленью и луком. 200/95гр	
<b>Шампиньоны на углях</b>	200,00
Подаются на лаваше с зеленью. 100гр	

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

<b>Итальянское Факкачо</b>	100.00
Тонкая лепешка с соусом Песто или томатами под сыром Пармезан. 330гр	
<b>Лаваш Армянский</b>	100.00
150гр	
<b>Булочки Французские</b>	100.00
150гр	