

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Объем в гр/шт.	Цена в руб.
Сырное ассорти (Осетинский сыр, Сулугуни, Сулугуни копченый, Чечил, Чанах)	300	490
Сациви (курица в «домашнем» ореховом соусе)	150	290
Мясное ассорти (карбонат, бастурма, говяжий язык, суджук, буженина с соусами горчица, ткемали и хрен)	400	950
Говядина "Шампань" (филе говяжьей вырезки, заправленное специями в сочетании с перепелиным яйцом, жемчужным луком и соусом на основе имбиря)	120	290
Рыбное ассорти (семга, балык, масляная рыба, икра красная)	200	950
Селедка «под водку» (филе сельди с отварным картофелем и солеными огурцами)	250	250
Овощное «плато» (ассорти зелени и отборные огурцы, помидоры, перец болгарский, перец чили, редис)	500	550
«Плато» к вину (ассорти европейский сыров, в сочетании со свежими фруктами, с добавлением королевских фиников, меда, орехов и варенья)	400	890
Ассорти пхали (из шпината, свеклы, стручковой фасоли)	160	250
«Лобио» красное (отварная красная фасоль с грецкими орехами)	150	200
Рулеты из баклажан «Сказка» («домашние» жареные баклажаны на оливковом масле с ореховой начинкой)	160	250
Аджапсандали ("домашнее" овощное рагу : баклажаны, болгарский перец, помидоры, зелень, специи)	200	220
Ассорти солений ("домашние" огурцы, квашенная капуста, помидоры зеленые, черемша, чеснок, перец)	300	250
Маслины /Оливки	100	220

САЛАТЫ

Салат «Гранж» (Тигровые креветки, мини осьминоги, каракатицы, микс салата , заправлено соусом Нобу)	220	850
«Довиль» (салат романо в сочетании с брынзой, с сочными томатами, хрустящими гренками и слабосоленным лососем)	200	650
Салат «Цезарь» (с курицей/креветками, с авторской подачей)	220	350/690
«Элегия» (салат из куриной грудки с грецким орехом под домашним соусом)	200	290
«Барбари» (салат с утиной грудкой, сегментами грейпфрута с миксом салата и цитрусовой заправкой)	200	350
«Капрезе» (сливочный сыр с томатами под соусом Песто)	220	390
«Ницца» (салат романо в сочетании с сыром бри, свежими шампиньонами, сочными томатами с заправкой яблочный айоли)	200	590
«Биф» (теплый салат из телятины с добавлением шампиньонов, болгарского перца и двумя фирменными заправками)	220	490
Салат «Бычок»(салат с говяжьим языком, маринованными огурцами, болгарским перцем и соусом на основе хрена)	180	390
Салат «Кавказский»(свежие помидоры, огурцы, редис, лук и сочный болгарский перец, заправленные оливковым маслом)	220	350

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Долма «домашняя» (свинина и говядина в виноградных листьях, подается с пикантным соусом)	200	220
Аджапсандали с сыром (овощное рагу с тертым сыром Сулугуни)	230	290
Дзыкка (национальное Осетинское блюдо) («домашний» сыр осетинский, мука с кукурузной лепешкой)	300	250
Жареный Сулугуни («классическая» кавказская закуска)	150	150
Мамалыга с сыром (пресная каша на основе кукурузной крупы, сулугуни с мчади)	300	150
Цъади (Мчади) (кукурузная мука, перемешанная с сыром с подачей соусов: сметаной, сацебели)	300	190
Лобио «по- кавказски» (отварная красная фасоль с зеленью и специями, грецкий орех, подается с мчади)	300	290
Жульен «классический» (шампиньоны, запеченные под золотистой сырной корочкой в тарталетке)	140	150

ПАСТА/РИЗОТТО

Паста с лососем (классическая паста из лосося со сливочным соусом и красной икрой)	220	590
Спагетти карбонара (классическая паста с добавлением бекона, сыра пармезан, яйца на основе сливочного соуса)	230	350
Ризотто с белыми грибами (классическое ризотто с добавлением белых грибов, лука шалот и белого вина)	200	390
Ризотто с дарами моря (ризотто с добавлением белого вина, креветки, кальмары, голубые миди и винный соус)	200	490

СУПЫ

Лагман из баранины (баранина, домашняя лапша, подается со жгучим соусом)	250/20	250
Хас «Хаши» («классический» суп из говяжьих ног, требухи с чесночным соусом)	350/50	220
«Лывжа» по-осетински («классический» суп на основе говяжьего бульона, с добавлением домашней картошки и говядины)	250	220
Харчо с говядиной (пряный, острый суп с говядиной, рисом, чесноком и зеленью)	250	250
Уха по-московски (традиционный суп из семги, осетрины, судака, овощей с добавлением водки.)	250	550
Куриный суп-лапша (бульон куриный, курица и лапша домашняя)	250	220
Крем-суп грибной (классически французский крем-суп на основе шампиньонов и белых грибов)	250	450
Минестроне («классический» овощной суп)	250	220

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Горячие блюда из мяса

Медальоны «Гранж» (нежнейшая говяжья вырезка, обжаренная на гриле с овощным гарниром, с авторской подачей)	250	890
Филе-миньон (говяжья вырезка гриль, обжаренная с прованскими травами)	240	850
Бефстроганов (говяжья вырезка, шампиньоны, сливочный соус, подается с картофельным пюре)	250	490
Хинкал (Хинкали) (отборное мясо говядины, свинины в собственном соку со специями)	1 шт	50
Свиные «ребрышки» (свиные ребра, запеченные под соусом барбекю с овощами гриль)	400	650
Свиная шейка (запеченная свиная шейка с гарниром прованского картофеля в сочетании с шампиньонами)	350	550
«Жаркое» (жареная свинина с картофелем по-деревенски)	300	330
Домашние колбасы «Купаты» (говяжьи, свиные, куриные колбаски с барбарисом и специями в натуральной оболочке)	450/50	690
Бараньи ребра (запеченные ребрышки барашка с картофелем по-деревенски)	400	390

Горячие блюда из птицы

Цыпленок «Барбекю» (цыпленок жареный со специями)	1 шт	450
Утиная ножка «Конфи» (утиная ножка томленая в пряном маринаде с красным вином, с гарниром из жареной груши)	250	650
Утиная грудка (утиная грудка с гарниром из грушевого чатни, с морковью и добавлением кедрового ореха)	300	590
Плов по-осетински (ароматный плов с нежным куриным мясом, рассыпчатым рисом, подается с кисломолочным острым соусом)	300	330

Горячие блюда из рыбы

Стейк из лосося (стейк из норвежского лосося со спаржей, под сливочным соусом Бер-блан)	270	1050
Стейк палтуса (филе палтуса, с печеным картофелем, с соусом цитрусового Сальса)	270	850
Сибас (запеченный/жаренный на гриле, цельковая рыба с овощами гриль)	1 шт	790
Форель (запеченный/жаренный на гриле, цельковая рыба с овощами гриль)	1 шт	690
Дорадо (запеченный/жаренный на гриле, цельковая рыба с овощами гриль)	1 шт	690

Горячие блюда на углях / гриле

Бараньи ребра (зажаренные на углях ребрышки барашка с картофелем по-деревенски)	400	390
Свинные «ребрышки» (зажаренные на углях свиные ребра с овощами гриль)	400	650
Лосось на углях (маринованный стейк лосося, лимон)	180/30	990
Цыпленок табака (цыпленок жареный со специями на гриле)	1 шт	450
Садж (телятина, баранина, курица, лаваш, помидоры, перец болгарский, чили, лук репчатый, шампиньоны, баклажаны, зелень и апельсин)	1500	1990
Садж с курицей (куриное мясо со специями, помидоры, перец болгарский, чили, лук репчатый, шампиньоны, баклажаны)	1000	750
Садж из баранины (баранина, специи, помидоры, перец болгарский, чили, лук репчатый, шампиньоны, баклажаны)	1000	950
Садж из телятины (телятина, специи, помидоры, перец болгарский, чили, лук репчатый, шампиньоны, баклажаны)	1000	1350
Шашлык «Огненный фуникулер» (лосось, телятина, баранина, курица, свинина, шампиньоны, лаваш, помидоры, перец болгарский, лук репчатый, гранат, зелень)	2000	3300
Шашлык из лосося (лосось, маринованный с гранатовым соусом, лимоном)	250	990
Шашлык из телятины (вырезка телятины, лаваш, лук, помидор, домашний соус)	250	750
Шашлык из баранины (мякоть барашки, лаваш, лук, помидор, домашний соус)	250	390
Шашлык из свинины (свиная шейка, лаваш, лук, помидор и домашний соус)	250	350
Шашлык из курицы (куриное бедро, лаваш, лук, помидор, домашний соус)	250	300
Шашлык из овощей (баклажаны, помидоры, перец болгарский, шампиньоны)	250	290
Люля-кебаб из баранины (рубленая баранина со специями, лавашом, луком и помидором)	250	330
Люля-кебаб из телятины (рубленая телятина со специями, лавашом, луком и помидором)	250	390
Люля-кебаб из курицы (рубленая мякоть курицы со специями, лавашем, луком и помидором)	250	300

ГАРНИРЫ

Овощи гриль (болгарский перец, цуккини, баклажаны, шампиньоны, томаты, картофель печенный)	180	220
Рататуй «деревенский» (из: баклажанов, сочных томатов с сыром Пармезан)	180	290
Жареный картофель («домашний» картофель с белыми грибами)	180	220
Пюре картофельное (классическое, «домашнее»)	180	90
Рис отварной	180	90

«ДОМАШНИЕ» СОУСА

Ткемали	50	50
Сацебели	50	50
Аджика	50	50
Хрен	50	40
Кетчуп	50	50
Наршараб	50	90
Сливочное масло	50	40
Сметана	50	40

ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ

Сытные национальные пироги, приготовленные из натуральных экологических чистых продуктов и осетинского сыра, порадуют Вас восхитительным вкусом.

«Хахуыджын» пирог с сыром и луком (вкуснейший осетинский сыр придает нежность данному блюду, а лук обеспечивает организм нужными витаминами)	600/1000	350/590
«Картофджын» пирог с картошкой и сыром (мука высшего сорта, картофель, сыр осетинский, вода, дрожжи, соль)	600/1000	330/550
«Цахараджын» пирог с сыром и листьями свеклы (мука высшего сорта, листья свеклы, сыр осетинский, вода, дрожжи, соль)	600/1000	450/750
«Шпинатджын» пирог с сыром и шпинатом (мука пшеничная в/с, молоко, яйцо, дрожжи, соль, сыр осетинский, шпинат, масло сливочное)	600/1000	390/690
«Уыалибах» пирог с сыром (сытный национальный пирог, приготовленный из натурального осетинского сыра, порадует вас нежным вкусом)	600/1000	390/590
«Фыдджын» пирог с мясом (мука высшего сорта, парная говядина, вода, соль, перец красный, перец черный и чеснок)	600/1000	450/750
«Капускаджын» пирог с сыром и капустой (мука пшеничная в/с, молоко, яйцо, дрожжи, соль, масло сливочное, грецкий орех, капуста)	600/1000	290/550

ПОСТНЫЕ ПИРОГИ

«Капускаджын» пирог с капустой (мука высшего сорта, капуста свежая, лук репчатый, вода, дрожжи, соль)	600/1000	290/450
«Картофджын» пирог с картошкой (традиционный осетинский пирог, печется для ежедневного приема в пищу. Обладает всеми необходимыми качествами настоящего обеда)	600/1000	220/550
«Хъадурджын» пирог с фасолью (этот вид пирога - отличная замена мясному, он так же питателен, но содержит только растительные ингредиенты.)	600/1000	250/500

ПИЦЦА

Маргарита (дрожжевое тесто, томатная паста, Моцарелла и базилик)	600/1000	290/450
Четыре сыра «Куатро – Кессо» (дрожжевое тесто, томатная паста, Моцарелла, Пармезан, Дорблю, Гауда, базилик)	600/1000	420/690
Мясная «Дьяволло» (дрожжевое тесто, томатная паста, колбасные изделия Моцарелла, Пармезан, базилик)	600/1000	390/590
Грибной «Бум» (дрожжевое тесто, томатная паста, Моцарелла, Пармезан, маслины, оливки, разновидность грибов)	600/1000	350/550

ХЛЕБ

Хлебная корзина «Гранж» (ассорти «домашних» булочек и лаваш)	200	100
--	-----	-----

ДЕСЕРТЫ «ДОМАШНИЕ»

Наполеон («классический» на основе домашнего заварного крема)	170	250
Тирамису (десерт, приготовленный по классическому рецепту)	160	250
Шоколадный фондан «ГранЖ» (французский горький шоколад с сочетанием апельсиновой цедры, подается с мороженым)	190	390
Сливочный Чизкейк («классический» творожный десерт)	190	290
Медовик («классическое» медовое пирожное с сметано-ванильным кремом)	190	290
Мороженное/сорбет в ассортименте	50	150