

САЛАТЫ.

	Выход гр.	цена	Ккал
«Ганеша» (семга с/с, картофель, лук яйцо, сыр Пармезан)	220	330-00	464
«Дары морей» (морской коктейль ,микс салата,)	200	380-00	464
«Цезарь» (куриная грудка, листья салата, гренки с соусом «Цезарь»)	260	280-00	593
«Цезарь с тигровыми креветками»	270/15	350-00	506
«Цезарь с слабосоленой семгой»	250	370-00	513
«Греческий» (огурцы, помидоры, перец болгарский, маслины, оливки, брынза)	180/15	250-00	248
«Салат от шефа» (свиная вырезка, овощи грецкий орех, сыр моцарелла)	280	280-00	803
«Русская красавица» (филе куриное, ветчина, язык гов. огурцы, лист салата, яйцо, сыр, майонез)	230	260-00	682
«Весенний» (огурцы, помидоры, перец болг.,лук красн. раст.масло)	190	200-00	229
«Орлеан» (микс салата,тигровые креветки, сыр пармезан, бальзамическая заправка)	120/70	370-00	265
«Столичный»	230	240-00	607
«Баварский» (микс салат, грибы, куриная печень,картофель,баварская заправка)	270	280-00	761
«Салат наполи» (руколла, помидоры черри,сыр моцарелла)	200	220-00	386
Салат «Нисуас» (нежный микс салата с добавлением редисочки, помидорчиков черри, картошечки и заправленный не забываемым соусом Нисуас и кусочками обжаренной сёмги)	280гр.	350-00	887
Салат «Нежный возраст» (микс салата заправленный ореховым соусом с добавлением помидорчиков черри, огурчиков, редисочки и ломтиками поджаренной свининки)	280гр	290-00	610

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ.

Ассорти рыбное (семг с/с, маслянная х/к,угорь)	310	550-00	507
Семга слабосоленая	75/25	350-00	132
Селедочка под водочку	75/135	200-00	199
Мясное ассорти	200/40/30	480-00	1003
Рулетики ветчинные «по-Новгородски» (ветчина, сыр, чеснок, майонез)	120/45	180-00	487
Язык отварной с хреном	75/55	210-00	399
Синьор «Помидор»	210/20	180-00	332

	Выход гр.	Цена	Ккал.
Сырная Тарелка	180/20/5	280-00	618
Свежая зелень <i>(зеленый лук, укроп, петрушка, кинза)</i>	100	160-00	29
Овощная фантазия <i>(огурцы, помидоры, перец болгарский, редис, петрушка)</i>	200	200-00	53
Букет из маринованных овощей <i>(огурцы, помидоры, перец, чеснок, черемша)</i>	250	240-00	71
Лесная поляна <i>(маслята, опята, грузди с луком и оливковым маслом)</i>	200/25	180-00	139
Маслины	75/15	80-00	137
Оливки	75/15	80-00	137
Лимон	50	50-00	9

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ.

Блинчики с сёмгой	150/75/5	260-00	1069
Блинчики со сметаной	150/50	130-00	764
Блинчики с вареньем	150/100	150-00	1202
Блинчики с медом	150/100	200-00	1255
Жульен грибной	120	150-00	348
Жульен куриный.	120	120-00	473
Семушка в ракушке <i>(семга, картофельное пюре, соус сливочный, сыр)</i>	160	210-00	531
Мидии запеченные	200/60/30	340-00	454
Тигровые креветки с овощами на шпажках.	140/40/15	300-00	320
Креветки отварные с лимоном	250/40	310-00	436
Креветки Oli-oli. <i>(тигровые креветки запечённые в остро-чесночном масле)</i>	250	350-00	1106

СУПЫ.

<i>Солянка мясная</i>	250	180-00	655
<i>Суп-лапша домашняя</i>	250	160-00	282
<i>Суп-пюре куриный</i>	250	160-00	590
<i>Суп из морепродуктов</i>	250	290-00	260
<i>Суп пюре грибной</i>	250	150-00	737
<i>Борщ украинский.</i>	250	180-00	362

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА.

	Выход гр.	Цена	Ккал
<i>Форель на гриле с гранатовым соусом</i>	1 шт	410-00	988
<i>Стейк Монако</i> (семга, лимон, соус Монако.)	150/95/25	600-00	880
<i>Дорадо с овощами.</i>	1 шт/160	500-00	630
<i>Сибас А лисьен</i> (филе сибаса с жаренными овощами и гранатовым соусом.)	300	490-00	637

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ.

<i>Цыпленок Табака с соусом ткемали.</i>	1шт/50	380-00	783
<i>Котлета по-киевски</i>	150/150/65	340-00	1213
<i>Куриное филе в сливочном соусе</i>	220	250-00	1074
<i>Курочка томленая в томатном соусе на кефи</i>	340	290-00	725
<i>Шашлычок куриный с овощами.</i>	240/50/50	340-00	1288
<i>Фахитос с курицей</i>	380	300-00	480

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

	Выход гр.	Цена	Ккал
Свинная вырезка «Вердуюс» (свинина, грибы шампиньоны, картошечка припущенные в соусе Вердуюс)	300гр.	380-00	909
Свинина по-княжески (обжаренная свинина, огурцы маринованные, грибы обложенные картофельными чипсами и ломтиками помидоров запечённое под сыром Мацарелла)	260гр.	390-00	494
Мясо по- провансальски (вырезка говяжья с жареным сыром камамбер и овощами)	470	900-00	1514
Мясо по-Французки (свинина, помидоры, грибы,картофель фри)	200/50/25	390-00	873
Стейк из говядины с клюквенным соусом.	150/70/60	600-00	1630
Скобянка мясная	300	380-00	1195
Бефстроганов с картофельным пюре.	150/200	450-00	1239
Шашлычки из свинины.	170/50	380-00	551
Гратен из свинины Нежные кусочки свиной вырезки заправленные черносливом, грибами, помидорами, чесночным соусом и запеченные с сыром Mozzarella до румяной корочки.	200	400-00	1086
Фахитос со свиной	380	320-00	512

ПАСТЫ.

Паста с морепродуктами (морской коктейль ,сливки)	370	380-00	985
Паста карбонара	350	300-00	1144
Паста песто поло.	350	320-00	1161

ГАРНИРЫ.

	Выход гр.	Цена	Ккал
Картофель фри	150	120-00	346
Картофельное пюре	150	100-00	261
Картофель отварной	150	80-00	282
Картофель по-домашнему с грибами	150	190-00	1068
Картофель по-деревенски	150	130-00	346
Рис	150	45-00	292
Картофель жаренный.	150	150-00	920
Овощи гриль	150	200-00	71

СОУСА.

	Выход мл.	Цена	Ккал
<i>Соус Тар-тар</i>	50	50-00	167
<i>Кетчуп</i>	50	50-00	40
<i>Сметана</i>	50	50-00	105
<i>Масло сливочное</i>	15	40-00	150
<i>Майонез</i>	50	40-00	313
<i>Горчица</i>	50	40-00	81
<i>Наршараб</i>	50	80-00	135
<i>Ткемали</i>	50	80-00	209
<i>Аджика</i>	50	80-00	30

ДЕСЕРТЫ.

	Выход гр.	Цена	Ккал
<i>Фруктовая ваза</i>	1000	750-00	555
<i>Мороженое в ассортименте.</i>	150/15	180-00	330
<i>Фруктовый салат</i>	175/10	150-00	108
<i>Мед</i>	100	80-00	341
<i>Варенье в ассортименте</i>	150	100-00	390
<i>Штрудель яблочный</i>	160/75	200-00	730
<i>Шоколад</i>	100	120-00	548
<i>Горячий шоколадный кекс.</i>	150/50	200-00	825
<i>Тортики в ассортименте.</i>	125	210-00	405
<i>Макарунны (мини пироженные)</i>	4шт.	230-00	384

ВЫПЕЧКА.

	Выход гр.	Цена	Ккал
<i>Хачапури по-имеритински</i>	500	380-00	
	300	260-00	
<i>Хачапури по-мигрельски</i>	500	390-00	
	300	280-00	
<i>Пицца Маргарита.</i>	400	300-00	889
<i>Пицца с ветчиной, курицей и грибами.</i>	400	380-00	1140
<i>Пицца Цезарь.</i>	400	300-00	1230
<i>Пицца Мясная</i> <i>(колбаса с/к, буженина, ветчина)</i>	450	450-00	1328
<i>Пицца с Морепродуктами</i>	500	520-00	1425
<i>Пицца грибная</i> <i>(маринованные грибочки с жареными шампиньонами и сыр Мацарелла)</i>	470	300-00	1075
<i>Горячий хлеб 1/4</i>	75	15-00	-----

ЧАЙ.

	Выход мл.	цена
<i>Черный, зеленый в ас-те.</i>	350	180-00
	700	250-00
<i>Фруктовый чай</i>	350	180-00
	700	250-00

КОФЕ.

<i>Капучино</i>	180	180-00
<i>Эспрессо</i>	50	100-00
<i>Американо</i>	200	120-00
<i>Глясе</i>	165	200-00
<i>Айриш (эспрессо,виски,сливки,сахар)</i>	180	170-00
<i>Айс Крим (Эспрессо,Морож.Бейлиз)</i>	170	200-00
<i>Бейлиз Кофе (Эспрессо,сливки.Бейлиз)</i>	180	160-00
<i>Эспрессо двойное</i>	120	180-00
<i>Молоко</i>	50	30-00
<i>Сливки</i>	50	50-00

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ.

	Выход мл.	цена
<i>Свежевыжатые соки</i> (апельсин,грейфрут,яблоко,морковь)	200	200-00
<i>Соки в ассортименте</i>	200	50-00
<i>Морс</i>	200	50-00
<i>Перье</i>	330	120-00
<i>Витель</i>	330	100-00
<i>Джермук</i>	500	100-00
<i>Нарзан</i>	500	90-00
<i>Лимонад в ассортименте</i>	500	90-00
<i>Тоник</i>	500	80-00
<i>Спрайт, Кока-кола</i>	250	70-00
<i>Энергетик</i>	250	130-00
<i>Боржоми</i>	500	120-00

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ.

<i>Миллер</i>	330	150-00
<i>Клаустайлер б/а</i>	330	150-00
<i>Крушовице</i>	330	200-00
<i>Хейникен</i>	500	150-00
<i>Хольстен</i>	470	150-00
<i>Старопрамен</i>	500	150-00
<i>Ловенбрау</i>	500	150-00
<i>Стела Артуа</i>	500	150-00
<i>Козел тёмный</i>	500	150-00

ПИВО РАЗЛИВНОЕ.

<i>Золотой сокол живое</i>	500	180-00
	330	120-00

ИГРИСТЫЕ ВИНА.

<i>Советское шампанское</i>	0,750	500-00
<i>Асти мондоро</i>	0,750	1600-00
<i>Мартини Асти</i>	0,750	1500-00

ВИНА ПО БОКАЛАМ.

<i>Вино Винья Лансар тинто белое сухое</i>	150мл	150-00
<i>Вино Винья Лансар бланко красное сухое</i>	150мл	150-00

ФРАНЦУЗКИЕ ВИНА.

<i>Барон Филипп де Ротшильд Бордо АОС Блан</i> (белое сухое)	0,750	1500-00
<i>Барон де Ланс Шардоне VDP</i> (белое сухое)	0,750	850-00
<i>Барон Филипп де Ротшильд Бордо АОС Руж</i> (красное сухое)	0,750	1500-00
<i>Барон де Ланс Каберне Совиньон VdP</i> (красное сухое)	0,750	1000-00

ИТАЛЬЯНСКИЕ ВИНА.

	Выход мл.	цена
<i>Терре Аллегре Треббьяно</i> (белое полусладкое)	0,750	800-00
<i>Пино Гриджио дель Венето. Чиело</i> (белое сухое)	0,750	1600-00
<i>Кастелли Романи</i> (белое сухое)	0,750	1200-00
<i>Терре Аллегре Санжовезе</i> (красное полусладкое)	0,750	800-00
<i>Мерло дель Венето</i> (красное сухое)	0,750	1300-00
<i>Кастели Романи</i> (красное сухое)	0,750	1200-00

ЧИЛИЙСКИЕ ВИНА.

<i>Таун Совиньон Блан Ресерва</i> (белое сухое)	0,750	900-00
<i>Винья Майно Каберне Савиньон</i> (красное п/ сухое)	0,750	900-00
<i>Винья Майно Савиньон Блан</i> (белое п/сухое)	0,750	900-00

ЛИКЕРЫ.

<i>Калуа</i>	50	280-00
<i>Бейлиз</i>	50	165-00
<i>Куантро</i>	50	265-00
<i>Малибу</i>	50	150-00
<i>Блю кюрасо</i>	50	200-00
<i>Самбука</i>	50	160-00
<i>Абсент</i>	50	270-00
<i>Персиковый ликер</i>	50	190-00
<i>Черносмородиновый ликер</i>	50	150-00

ВЕРМУТ.

		Выход	гр.	цена
<i>Кампари</i>	100мл	290-00	1,0	2900-00
<i>Мартини</i>	100мл	200-00	1,0	2000-00

ВОДКА.

ХАСКИ  ОЧИЩЕНА ХОЛОДОМ

			50	100-00
			0,5	1000-00
<i>Белая Березка</i>	<i>содержит берёзовый сок</i>		50	120 -00
			0,5	1200-00
<i>Белое золото</i>	50 мл	100-00	0,5	1000- 00
<i>Хортица (Платинум, Премиум,Серебряная прохлада)</i>	50 мл	75-00	0,5	750- 00
<i>Хортица ICE</i>	50 мл	100-00	0,5	1000- 00
<i>Хортица Мороша</i>	50мл	85-00	0,5	850 - 00

КОНЬЯКИ.

<i>Хеннеси VS</i>	50 мл	360-00	1,0	7200-00
<i>Хеннеси VSOP</i>	50 мл	520-00	0,7	7280-00
<i>Мартель VS</i>	50 мл	260-00	1,0	5200-00
<i>Мартель VSOP</i>	50 мл	370-00	1,0	7400-00

Выход мл. цена

<i>Арарат 3*</i>	50 мл	160-00	0,5	1600-00
<i>Арарат 5*</i>	50 мл	200-00	0,5	2000-00
			0,7	2800-00
<i>Метакса 5*</i>	50 мл	150-00	0,7	2100-00
<i>Метакса 7*</i>	50 мл	200-00	0,7	2800-00
<i>Казумян VSOP</i>	50 мл	370-00	0,7	5180-00

РОМ.

<i>Бакарди светлый</i>	50 мл 165-00	1,0	3300-00
<i>Бакарди темный</i>	50 мл 225-00	0,75	3375-00
<i>Капитан Морган пряный</i>	50 мл 165-00	1,0	3300-00

ДЖИН.

<i>Бифитер</i>	50 мл 180-00	1,0	3600-00
<i>Гордонс</i>	50 мл 130-00	1,0	2600-00

ТЕКИЛА.

<i>Ольмека бланка</i>	50 мл 235-00	1,0	4700-00
<i>Ольмека Голд</i>	50 мл 245-00	1,0	4900-00

ВИСКИ.

<i>Балантайс</i>	50 мл 160-00	1л.	3200-00
<i>Чивас Ригал 12 лет</i>	50 мл 350-00	0,75	5250-00
<i>Джеймсон</i>	50 мл 210-00	1,0	4200-00
<i>Джек Дениэлс</i>	50 мл 190-00	1,0	3800-00
<i>Джонни Уокер Ред Лэйбл</i>	50 мл 180-00	0,5	1800-00
		1,0	3600-00
<i>Джонни Уокер Блэк Лэйбл</i>	50 мл 230-00	1,0	4600-00

В ПРИКУСКУ К ПИВУ.

	Выход гр.	Цена	Ккал
<i>Куриные крылышки</i>	350/20/ 50	380-00	1006
<i>Бородинские гренки с чесночным соусом</i>	190/50	150-00	714
<i>Кальмары копченые</i>	50	90-00	340
<i>Фисташки</i>	100	100-00	620
<i>Арахис</i>	50	50-00	561

БОЙ ПОСУДЫ.

<i>Стакан под сок</i>	150-00
<i>Стакан под виски</i>	200-00
<i>Рюмка под водку</i>	100-00
<i>Фужер под коньяк</i>	200-00
<i>Винный бокал</i>	200-00
<i>Мартинка</i>	200-00
<i>Коктейльный бокал</i>	250-00
<i>Кофейная чашка</i>	150-00
<i>Чайная чашка</i>	150-00
<i>Чайник</i>	300-00
<i>Пепельница</i>	150-00
<i>Тарелка</i>	300-00
<i>Пивной бокал</i>	250-00
<i>Порча скатерти</i>	400-00

Выход
мл. Цена

КОКТЕЙЛИ АЛКОГОЛЬНЫЕ.

<i>Б-52</i> (калуа, бейлис, куантро)	50	220-00
<i>Б-53</i> (калуа, бейлис, абсент)	50	250-00
<i>Флаг «России»</i> (водка ,ликер ,гренадин.)	45	260-00
<i>Лонг айленд</i> (водка, джин, текила, ром, куантро, лим. сок, кола)	250	250-00
<i>Текила Сан-Райз</i> (текила сер., апельсиновый сок,гренадин)	220	280-00
<i>Соленая собака</i> (джин, грейфпрутовый сок)	230	150-00
<i>Пино колада</i> (ром белый, малибу, ананасовый сок, сливки)	265	280-00
<i>Секс на пляже</i> (водка, клюкв.сок , сок в ассортименте)	185	220-00
<i>Виски с колой</i> (виски,кола)	200	280-00

<i>Джин тоник</i> (джин,тоник)	200	200-00
<i>Богамма Мама</i> (ром.ликер,сок,гренадин)	105	200-00
<i>Отвертка</i> (водка, сок.гренадин)	250	150-00
<i>Кровавая мери</i> (водка,сок,соусы)	230	200-00
<i>Голубая лагуна</i> (водка,ликер,сок лимона)	250	250-00
<i>Бухарест</i> (ром,кампари,сироп)	50	250-00
<i>Белая леди</i> (джин,ликер,сок лимона)	135	200-00
<i>Мохито</i> (ром,мята,ликер,лед)	200	250-00

КОКТЕЙЛИ Б/АЛК.

<i>Коктейль молочно-банановый</i>	250	200-00
<i>Коктейль молочно-шоколадный</i>	250	200-00
<i>Коктейль молочный</i>	250	200-00
<i>Мохито</i>	200	150-00

КАЛЬЯННАЯ КАРТА

Кальяны на чашке:

<i>Кальян на воде</i>	500-00
<i>Кальян на молоке</i>	550-00
<i>Кальян на соке</i>	600-00
<i>Кальян на шампанском</i>	650-00
<i>Кальян на абсенте</i>	800-00

Кальян на яблоке:

<i>Кальян на воде</i>	750-00
<i>Кальян на молоке</i>	800-00
<i>Кальян на соке</i>	800-00
<i>Кальян на шампанском</i>	850-00
<i>Кальян на абсенте</i>	1250-00

Кальян на грейпфруте:

<i>Кальян на воде</i>	850-00
<i>Кальян на молоке</i>	900-00
<i>Кальян на соке</i>	900-00
<i>Кальян на шампанском</i>	950-00
<i>Кальян на абсенте</i>	1250-00

Фирменные кальяны:

Сочный фрукт	1600-00
<i>Табак мята лимон апельсин чаша грейпфрут и колба мохито.</i>	
Вечер во Франции	1550-00
<i>Табак лесные ягоды чаша грейпфрут, колба лед, коньяк, сироп.</i>	
Инь-Янь.	1650-00
<i>Табак арбуз ,лесные ягоды чаша яблоко колба молоко,банан сироп.</i>	

Аренда караоке 1 час. **500-00**

Аренда кальянной 1 час. **500-00**

ПОСТНОЕ МЕНЮ.

	Выход,гр	Цена	Ккал
<i>Соте из баклажан</i>	255	250-00	335
<i>Салат оливье с зелёным луком</i>	255	120-00	276
<i>Овощной салатик с лимонным соком и базиликом</i>	200	150-00	116
<i>Салат Весенний</i>	190	140-00	107
<i>Салат из краснокоч.капусты</i>	250	100-00	106
<i>Свекла с чесноком и гр.орехом</i>	150	110-00	637
<i>Салат из руколлы с баклажанами</i>	200	250-00	475

ПЕРВЫЕ БЛЮДА.

<i>Щи из квашенной капусты в горшочке</i>	330/15/5	120-00	267
<i>Солянка грибная</i>	250/15/5	110-00	216
<i>Супчик из цветной капусты</i>	250	90-00	69
<i>Суп гречневый с белыми грибами</i>	250	120-00	161

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА.

<i>Цветная капуста «по-Французски»</i>	230	180-00	801
<i>Зразы картофельные с грибным соусом</i>	150/5	210-00	364
<i>Капуста тушеная с грибами</i>	250	160-00	321
<i>Картофель жаренный с шампиньонами и бел.грибами</i>	300/15	220-00	674
<i>Картофель запеченный с солёным огурчиком</i>	150/105	150-00	373
<i>Овощи гриль</i>	250	200-00	71
<i>Овощной рататуй</i>	200	190-00	258
<i>Овощное ризотто</i>	250	180 -00	366

НОВИНКИ

Индийской кухни.

Индийская кухня- это тонкая и нежная смесь таких пряностей, как куркума, кардамон, мускатный орех, имбирь, кориандр из которых составлен неповторимый вкусовой букет для каждого блюда.

И не бойтесь остроты- по вашей просьбе практически любое блюдо может быть приготовлено и средне-, и слабо-, и совсем не острым.

	<i>Выход гр.</i>	<i>Цена</i>	<i>Ккал</i>
<i>Карри с лососем и картофелем (Филе лосося. фасоль стручковая. томаты)</i>	<i>350</i>	<i>450-00</i>	<i>540</i>
<i>Джалфрези (2 вида фасоли томленные в томате со специями)</i>	<i>300</i>	<i>340-00</i>	<i>477</i>
<i>Карри из курицы, грибов и сладкого перца</i>	<i>350</i>	<i>380-00</i>	<i>635</i>
<i>Куриные шашлыки Тандури</i>	<i>380</i>	<i>400-00</i>	<i>796</i>