

ВОК

ВОК С КУРИЦЕЙ 250 Г | 590 Р
ЛАПША УДОН С ОБЖАРЕННЫМ КУРИНЫМ ФИЛЕ,
РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ
И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ В ПИКАНТНОМ СОУСЕ ТЕРИЯКИ.
УКРАШАЕТСЯ КУНЖУТОМ.

ВОК С КУРИЦЕЙ И КРЕВЕТКАМИ 265 Г | 650 Р
В СОУСЕ ТОМ ЯМ
ЛАПША УДОН, КУРИНОЕ ФИЛЕ, ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ,
ШАМПИНЬОНЫ, ЧЕРРИ, ЛУК И СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ,
ОБЖАРЕННЫЕ В СОУСЕ ТОМ ЯМ И УСТРИЧНОМ СОУСЕ.
УКРАШАЕТСЯ КУНЖУТОМ И МИКРОЗЕЛЕНЬЮ.

ВОК С ГОВЯДИНОЙ 230 Г | 720 Р
В ОСТРОМ СОУСЕ
ЛАПША УДОН, НЕЖНАЯ РАЗВАРНАЯ ГОВЯДИНА,
СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ И ШАМПИНЬОНЫ,
ОБЖАРЕННЫЕ В НАСЫЩЕННОМ ОСТРОМ СОУСЕ.

ДЕСЕРТЫ

САН-СЕБАСТЬЯН 185 Г | 390 Р
НЕЖНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ ДЕСЕРТ
С КАРАМЕЛЬНОЙ КОРОЧКОЙ.

БРАУНИ 160 Г | 550 Р
ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ С ПЛОТНОЙ ТЕКСТУРОЙ.
ПОДАЕТСЯ С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО И КЕДРОВЫМИ
ОРЕШКАМИ.

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН 160 Г | 660 Р
ГОРЯЧИЙ ИЗЫСКАННЫЙ КЕКС С НАЧИНКОЙ
ИЗ ЖИДКОГО ШОКОЛАДА.
ПОДАЕТСЯ С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО.

МОРОЖЕНОЕ С ТОППИНГОМ 90 Г | 190 Р



РАДЫ ВИДЕТЬ ВАС В СПК!
НАША КОМАНДА СДЕЛАЕТ ВСЁ, ЧТОБЫ ВАШЕ ВРЕМЯПРЕПРОВОЖДЕНИЕ БЫЛО
ИДЕАЛЬНЫМ И ЗАПОМИНАЮЩИМСЯ. ПРИЯТНОГО ВАМ АППЕТИТА И ОТЛИЧНОГО ОТДЫХА!
ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ, ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ ИЛИ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ
КАКИХ-ЛИБО ИНГРЕДИЕНТОВ, ПОЖАЛУЙСТА, ОБЯЗАТЕЛЬНО СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ
ВАШЕМУ ОФИЦИАНТУ.



ПАСТЫ

ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ 320 Г | 580 Р
ПАСТА ФЕТУЧИНИ С КЛАССИЧЕСКИМ МЯСНЫМ
СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ И ПАРМЕЗАНОМ.

ПАСТА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 310 Г | 750 Р
И КУРИНЫМ ФИЛЕ
ПАСТА ФЕТУЧИНИ С ОБЖАРЕННЫМ КУРИНЫМ ФИЛЕ
И АРОМАТНЫМИ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ В НЕЖНОМ
СЛИВОЧНОМ СОУСЕ. ПОСЫПАЕТСЯ ПАРМЕЗАНОМ.

ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ 300 Г | 890 Р
В СЛИВОЧНОМ ПЕСТО
ПАСТА ФЕТУЧИНИ С ОБЖАРЕННЫМИ КРЕВЕТКАМИ
И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ В ГУСТОМ СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
С ДОБАВЛЕНИЕМ ПИКАНТНОГО ПЕСТО.

ПАСТА КАРБОНАРА 310 Г | 750 Р
КЛАССИЧЕСКАЯ ПАСТА ФЕТУЧИНИ С ОБЖАРЕННЫМ
БЕКОНОМ В НЕЖНОМ СЛИВОЧНО-ЯИЧНОМ СОУСЕ
С ПАРМЕЗАНОМ.

САМОЕ ПОПУЛЯРНОЕ КАФЕ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБНОЕ АССОРТИ 280 Г | 1865 Р
ЛОСОСЬ, УГОРЬ И ТУНЕЦ С КУНЖУТОМ, ЛИМОНОМ, СОЕВЫМ СОУСОМ И МИКРОЗЕЛЕНЬЮ.

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА 480 Г | 800 Р
АНАНАС, ГРУША, ЯБЛОКО, БАНАН, КИВИ И ВИНОГРАД.

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 310 Г | 1350 Р
ПАРМЕЗАН, РОССИЙСКИЙ, КАМАМБЕР, ДОР-БЛЮ, КОПЧЁНЫЙ СУЛУГУНИ И СТРАЧАТЕЛЛА. ПОДАЕТСЯ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ.

МЯСНОЕ АССОРТИ 225 Г | 1250 Р
КАРПАЧЧО, ЧОРИЗО, СЫРОВАЛЕНАЯ СВИНАЯ ШЕЙКА, ПЕППЕРОНИ И БЕКОН. ПОДАЕТСЯ С ЗЕРНИСТОЙ ГОРЧИЦЕЙ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И МИКРОЗЕЛЕНЬЮ.

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА 510 Г | 680 Р
СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, РЕДИС, ЗЕЛЕНЬ.

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 175/30 Г | 750 Р
С КОРНИШОНАМИ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ, АДЖИКОЙ, СОЕВЫМ СОУСОМ, ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЕЙ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ 190/40 Г | 450 Р
ПОДАЮТСЯ С С КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ/АЙДАХО 120 Г | 225 Р

ХРУСТЯЩИЕ 190 Г | 900 Р
КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ
КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ С СОУСОМ СЛАДКИЙ ЧИЛИ.

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА 200 Г | 320 Р
ПОДАЮТСЯ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ 390 Г | 760 Р
ПОД СЫРОМ
ШАМПИНЬОНЫ В СЛИВКАХ, ГРИБНОМ БУЛЬОНЕ И ТЕРИЯКИ, ПОД ТЯГУЧЕЙ КОРОЧКОЙ ИЗ МОЦАРЕЛЛЫ.
—— ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С ХРУСТЯЩЕЙ ЧИАБАТТОЙ.

КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ 220/40 Г | 520 Р
ПШЕНИЧНАЯ ТОРТИЛЬЯ, КУРИНОЕ ФИЛЕ, ШАМПИНЬОНЫ, РЕПЧАТЫЙ ЛУК, СЛИВКИ, СЫР МОЦАРЕЛЛА И ГРИБНОЙ БУЛЬОН. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ САЛЬСА.

КЕСАДИЛЬЯ С ФАРШЕМ 210/40 Г | 575 Р
ПШЕНИЧНАЯ ТОРТИЛЬЯ, ДОМАШНИЙ ФАРШ, КУКУРУЗА, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, РЕПЧАТЫЙ ЛУК, ХАЛАПЕНЬО, СЫР МОЦАРЕЛЛА И ПРЯНЫЕ СПЕЦИИ. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ САЛЬСА.

МИНИ-ЧЕБУРЕКИ 260/40 Г | 395 Р
ПОДАЮТСЯ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ.

САЛАТЫ

САЛАТ УТКА | МАНДАРИНЫ 185 Г | 625 Р
АЙСБЕРГ И РУККОЛА С ЛОМТИКАМИ УТИНОЙ ГРУДКИ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ, ДОЛЬКАМИ МАНДАРИНА И СЫРОМ ДОР-БЛЮ. ЛЁГКАЯ ЗАПРАВКА НА ОСНОВЕ МАСЛА, БАЛЬЗАМИКА, МЁДА И СОЕВОГО СОУСА.

САЛАТ С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ 230 Г | 730 Р
РАЗВАРНАЯ ГОВЯДИНА В СОУСЕ ДЕМИГЛАС, АЙСБЕРГ, ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, КРЕМ-ЧИЗ, СОЕВЫЙ СОУС, ЛУК ФРИ, МИКРОЗЕЛЕНЬ.

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ 270 Г | 650 Р
БАКЛАЖАНАМИ
БАКЛАЖАНЫ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ, РУККОЛА, СВЕЖИЕ ТОМАТЫ, СТРАЧАТЕЛЛА, СОУС СЛАДКИЙ ЧИЛИ, КУНЖУТ.

САЛАТ С ЛОСОСЕМ И ПЕСТО 220 Г | 700 Р
СЛАБОСОЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ, САЛАТ АЙСБЕРГ, СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ, ЧЕРРИ, СОУС ПЕСТО, МИКРОЗЕЛЕНЬ.

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ 260 Г | 550 Р
АЙСБЕРГ, ОГУРЦЫ, ЧЕРРИ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ЛУК, МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ, МЕДОВО-ГОРЧИЧНАЯ ЗАПРАВКА, БАЛЬЗАМИК, СПЕЦИИ.

САЛАТ ЦЕЗАРЬ
• КУРИНАЯ ГРУДКА 240 Г | 550 Р
• ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ 230 Г | 720 Р
АЙСБЕРГ, ЧЕРРИ, ПЕРЕПЕЛИНОЕ ЯЙЦО, ГРЕНКИ, ПАРМЕЗАН, ФИРМЕННЫЙ СОУС НА ОСНОВЕ МАЙОНЕЗА, ЧЕСНОКА, СОЕВОГО СОУСА И КОРНИШОНОВ.



ПИВНОЙ НАБОР 650 Г | 1100 Р
НА ДВОИХ
ГРЕНКИ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА, НАГГЕТСЫ, СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ, ХРУСТЯЩИЕ ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА, КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО. ПОДАЕТСЯ С СОУСАМИ: БАРБЕКЮ, ЧЕСНОЧНЫМ И СЫРНЫМ.

ПИВНОЕ КОМБО 900 Г | 1900 Р
НА КОМПАНИЮ
ГРЕНКИ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА, КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО, ХРУСТЯЩИЕ ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА, КОЛЬЦА КАЛЬМАРА, БЕКОН, НАГГЕТСЫ, ЧОРИЗО, СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ. ПОДАЕТСЯ С СОУСАМИ: ЧЕСНОЧНЫМ, СЫРНЫМ И БАРБЕКЮ.

СУПЫ

СОЛЯНКА 300/50 Г | 520 Р
НАВАРИСТЫЙ МЯСНОЙ СУП С БУЖЕНИНОЙ, ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ И КОПЧЕНОЙ КОЛБАСОЙ. ПОДАЕТСЯ СО СМЕТАНОЙ, ЛИМОНОМ И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ.

БОРЩ 310/50 Г | 450 Р
НАВАРИСТЫЙ БОРЩ С РАЗВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ. ПОДАЕТСЯ С ЧЕСНОЧНОЙ ГРЕНКОЙ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА И СМЕТАНОЙ.

ОВОЩНОЙ КРЕМ-СУП 250 Г | 420 Р
ИЗ БАТАТА
НЕЖНЫЙ КРЕМ-СУП ИЗ СЛАДКОГО БАТАТА И МОРКОВИ СО СЛИВКАМИ. УКРАШАЕТСЯ АРОМАТНЫМ ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ И МИКРОЗЕЛЕНЬЮ.



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 160 Г | 150 Р

ОВОЩИ ГРИЛЬ 180 Г | 290 Р
АППЕТИТНЫЕ ЦУКИНИ, БАКЛАЖАНЫ И БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, ЗАПЕЧЕННЫЕ НА ГРИЛЕ.

ШАМПИНЬОНЫ НА ГРИЛЕ 100 Г | 290 Р
СОЧНЫЕ ШЛЯПКИ ШАМПИНЬОНОВ, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ.

ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА 125 Г | 150 Р
ЧИАБАТТА, ЗЕРНОВОЙ И БОРОДИНСКИЙ.

СОУСЫ

ТОМ ЯМ, НАЧОС, ВВQ 30 Г | 95 Р
СЛАДКИЙ ЧИЛИ, ПЕСТО, ЧЕСНОЧНЫЙ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ 350 Г | 1250 Р
С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ
СОЧНАЯ ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ. ПОДАЕТСЯ ПОД ПИКАНТНЫМ ЧЕРНИЧНЫМ СОУСОМ И УКРАШАЕТСЯ МИКРОЗЕЛЕНЬЮ.

 СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ — НА ВАШ ВЫБОР
РЕКОМЕНДУЕМ MEDIUM WELL.

КУРОЧКА ПО-БАВАРСКИ 350 Г | 750 Р
НЕЖНОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ С ЛОМТИКАМИ КРАСНОГО ЛУКА, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ И КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО. РАСПЛАВЛЕННАЯ МОЦАРЕЛЛА, ПРЯНЫЙ БАВАРСКИЙ СОУС НА ОСНОВЕ МАЙОНЕЗА, СМЕТАНЫ И ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЫ С ПАПРИКОЙ И АДЖИКОЙ.

РАЗВАРНАЯ ГОВЯДИНА 265 Г | 990 Р
В СОУСЕ ДЕМИГЛАС
НЕЖНАЯ ГОВЯДИНА, ТОМЛЕННАЯ В СОУСЕ ДЕМИГЛАС. ПОДАЕТСЯ С ВОЗДУШНЫМ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ, УКРАШАЕТСЯ ХРУСТЯЩИМ ЛУКОМ ФРИ И МИКРОЗЕЛЕНЬЮ.

СТЕЙК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ 270 Г | 750 Р
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ
СОЧНОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ, МАРИНОВАННОЕ В СОЕВОМ СОУСЕ И ТЕРИЯКИ. ПОДАЕТСЯ С ВОЗДУШНЫМ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ЛЕГКИМ САЛАТОМ ИЗ СВЕЖЕЙ РУККОЛЫ И ЧЕРРИ ПОД ПИКАНТНЫМ СОУСОМ ПЕСТО.

УТКА ПОД ВИШНЁВЫМ 330 Г | 1050 Р
ДЕМИГЛАСОМ С БАТАТОМ
СОЧНАЯ УТКА, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАМАРИНОВАННАЯ С ЧЕСНОКОМ, РОЗМАРИНОМ, УСТРИЧНЫМ И СОЕВЫМ СОУСАМИ. ЗАПЕКАЕТСЯ И ПОДАЁТСЯ С ВИШНЁВЫМ ДЕМИГЛАСОМ, ЯГОДАМИ ВИШНИ И ЗАПЕЧЁННЫМ БАТАТОМ.

СКОВОРОДКА С ГОВЯДИНОЙ 360 Г | 850 Р
ГОРЯЧАЯ СКОВОРОДА С СОЧНОЙ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ, КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО, ШАМПИНЬОНАМИ, ЛУКОМ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ. ПРИПРАВЛЕНА АДЖИКОЙ И ХМЕЛИ-СУНЕЛИ, СВЕРХУ — РАСПЛАВЛЕННАЯ МОЦАРЕЛЛА.

СУДАК ЗАПЕЧЁННЫЙ 390 Г | 890 Р
ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ
ФИЛЕ СУДАКА, ЗАПЕЧЁННОЕ ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ. ПОДАЕТСЯ НА ПОДУШКЕ ИЗ СЛИВОЧНО-УСТРИЧНОГО СОУСА С НЕЖНЫМ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ. СВЕРХУ — ЗЕЛЁНОЕ МАСЛО, КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ И ЛЁГКАЯ НОТКА ПРЯНОСТЕЙ.

