

	Блюдо	Вес грамм	Цена рублей
Холодные закуски			
<i>Тар-тар из говядины</i>	<i>Мелкорубленая говядина в маринаде из томатов, специй и соуса Рэд Дэвил</i>	135	220
<i>Рулетики из цуккини</i>	<i>Цуккини, обжаренные на гриле с начинкой из брынзы, грецкого ореха и чеснока</i>	140	195
<i>Сельдь с картофелем</i>	<i>Сельдь слабосоленая с красным луком, картошечкой и хлебом, поджаренным на углях</i>	180	120
Холодные закуски (на 3-5 персон)			
<i>Сырная тарелка</i>	<i>Ассорти сыров: Гауда, Дор-Блю, Пармезан, Фета, Качкавал с грушей и цветочным медом</i>	260/30	540
<i>Свежие овощи с соусом песто</i>	<i>Ассорти из огурцов, болгарского перца, свежих помидоров, редиса, сельдерея зелени с соусом песто</i>	220/30	210
<i>Ассорти мясное</i>	<i>Мясные деликатесы: буженина, говяжий язык, сыровяленые и копченые колбасы, подаются с соусом "Хрен"</i>	270/30	690
<i>Рыбное ассорти</i>	<i>Семга слабой соли, масляная рыба, сельдь пряного посола, копченый угорь</i>	280	940
<i>Закуска под водочку</i>	<i>Закуска из солёного сала, сельди пряного посола, соленых помидоров, огурцов и маринованной капусты с гренками</i>	480	290
<i>Фруктовая тарелка</i>	<i>(Груша, яблоко, апельсин, банан, виноград, сезонные фрукты)</i>	700	450
Фуршетные закуски (на 5-8 персон)			
	<i>Комбо канапе №1 (33шт) 1)Мини тарталетка с салатом из ростбифа 5шт 2) Канапе со свиной, сливочным сыром и рукколой 5шт 3) Курочка Терияки на свежем огурце 5шт 4) Канапе с языком и паприкой 5 шт 5) Блинчики с копченым лососем и сыром 8шт 6) Креветка в пряном соусе на ананасе 5шт</i>	1050	2000
	<i>Комбо канапе №2 (33шт) 1) Карамелизованная брынза с томатами черри и беконом 5шт 2) Мини тарталетка с салатом из ростбифа 5шт 3) Свежий огурец с копченым угрем 5 шт 4) Сыр Дор-блю с чоризо и вялеными томатами 5шт 5) Профитроли с салатом Оливье 5шт 6) Шпинатные блинчики с балыком масляной рыбы 8шт</i>	1230	2000
	<i>Комбо канапе №3 (33шт) 1) Профитроли с сырной закуской 5шт 2) Канапе с ростбифом и перепелиным яйцом 5 шт 3) Курочка Терияки на свежем огурце 5шт 4) Карамелизованная брынза с томатами черри и беконом 5шт 5) Канапе с сельдью на Дарницком хлебе 5 шт 6) Черные блинчики с лососем слабой соли 8шт</i>	1250	2000
	<i>Комбо канапе №4 (30шт) 1) Мини цуккини с салатом из курицы 5шт 2) Канапе с тигровой креветкой в беконе 5 шт 3) Тарталетка с семгой и сливочным сыром 5шт 4) Канапе с языком и паприкой 5 шт 5) Копченая грудинка на чесночном хлебе 5шт 6) Профитроли с сырной закуской 5шт</i>	1135	2000
Салаты			
	Салат с морепродуктами <i>(Обжаренные гребешки, креветки, кальмары с огурцом, грушей и салатным миксом, сливочным кремом с ароматной масляной заправкой под соусом Бальзамик.)</i>	200	440
	<i>Баварский картофельный салат с колбасками и корншионами (Жареные копченые колбаски в сопровождении картофеля Айдахо, красного лука и корншионов с майонезной заправкой и хрустящей крошкой из бекона.)</i>	200	270

	<i>Поке с лососем</i>	300	290
	<i>Поке с курицей</i>	300	290
	<i>Поке с креветками</i>	290	290
	<i>Салат с языком</i>	245	260
	<i>Греческий салат</i>	205	190
	<i>Фахита – салат с куриной грудкой</i>	245	260
	<i>Салат Лаззат</i>	205	310
	<i>Салат с курицей и брокколи</i>	215	240
	<i>Салат с куриной грудкой, беконом и соусом из голубого сыра</i>	195	255
	<i>Салат Столичный</i>	180	180
	<i>Салат Цезарь с куриной грудкой</i>	225	270
	<i>Салат Цезарь с тигровыми креветками</i>	215	390
	<i>Салат Руккола с куриной грудкой</i>	175	290
	<i>Салат Руккола с тигровыми креветками</i>	165	390
	<i>Оливье</i>	1000	500
	<i>Столичный салат</i>	1000	600
	<i>Сельдь под шубой (в стол)</i>	1000	700
	<i>Семга под шубой (в стол)</i>	1000	900
Горячие закуски			
	<i>Жульен с куриной грудкой (Куриная грудка в сливочном соусе)</i>	120	150
	<i>Жареные тигровые креветки (Подаются с соусами)</i>	80/30	380
	<i>Мидии запеченные</i>	220	420
	<i>Мини-шашлычок из лосося в беконе с черри (Лосось, бекон,</i>	75	240
	<i>Мини-шашлычок из говяжьего языка с шампиньонами</i>	70	240
Горячие блюда			
	<i>Окунь морской с рисом Басмати и польским соусом</i>	330	490
	<i>Скумбрия «Терияки» с картофельным пюре (Томленное в</i>	330	320
	<i>Судак с крокетами и соусом из белых грибов (Жареное филе</i>	280	460
	<i>Говяжьих щёчки с картофельным пюре (Нежные говяжьих</i>	360	490
	<i>Куриная грудка в соусе из белых грибов с жареным</i>	295	385
	<i>Свиная шея с овощами на гриле и грибным соусом</i>	350	420
	<i>Бефстроганов из говядины с грибами (Филе говядины,</i>	150/200	460
	<i>Стейк Мясника с печеным картофелем и соусом "Белые</i>	340	590
	<i>Скобянка (Мясной микс из говядины, свинины и куриного</i>	235	375
Гриль			
	<i>Стейк лосося (Готовиться на гриле или на пару.)</i>	150	650
	<i>Стейк Бавет (Стейк из костреца, рекомендуемая прожарка -</i>	150	480
	<i>Стейк Шатобриан (Стейк из филейной части бычка;</i>	200	590
	<i>Самый Популярный Стейк (Стейк из диафрагмы, он же</i>	180	520
	<i>Шашлык из свинины</i>	1000	2500
	<i>Шашлык из курицы</i>	1000	1500
	<i>Лук маринованный к шашлыку</i>	1000	300
	<i>Зелень к шашлыку</i>	20	30
Соусы			
	<i>Чесночный, Блю Чиз, Начос, Тар-тар, Чипотле, Копченый ВВС</i>	30	50
Гарниры			
	<i>Картофель Фри</i>	100	90
	<i>Картофель Айдахо</i>	100	90
	<i>Овощи гриль</i>	180	120
	<i>Шампиньоны гриль</i>	100	120
	<i>Рис басмати</i>	150	90
Хлеб (на 2-3 персоны)			
	<i>Хлебная корзина</i>	150	50
Япония. Сеты (на 2-4 персоны)			
	<i>Сет классический (Филадельфия, Калифорния, Лава)</i>	670/80/100	740
	<i>Сет хит (Цезарь, Филадельфия, Москва, Барон, Царь-тори,</i>	1315/100/200	1380
	<i>Сет Weekend (Нью-Йорк, Фараон, Цезарь, Москва</i>	870/80/100	890
	<i>Сет запеченный (Нежный с курицей, Монако, СПК, Лава)</i>	950/80/100	1200
Кэнди Бар			
	<i>Торт заказной (Цена торта за 1кг зависит от сложности</i>	1000	800
	<i>Торт "Сникерс" (Шоколадно-карамельный десерт,</i>	150	190
	<i>Чизкейк фисташковый (Сырный торт с фисташковой</i>	170	210

	<i>Мороженое</i>	<i>100</i>	<i>100</i>
	<i>Комбо десерт №1 (33шт) 1) Конфета "Фисташка" 5шт</i>	<i>1250</i>	<i>1500</i>
	<i>Комбо десерт №2 (35шт) 1) Мини пирожное "Наполеон"</i>	<i>1850</i>	<i>1600</i>
	Напитки		
	<i>Морс Клюквенный</i>	<i>1</i>	<i>280</i>
	<i>Морс Облепиховый</i>	<i>1</i>	<i>280</i>