

Холодные закуски

Телячий отварной язык в нарезке

*Подается с хрустящими маринованными
огурчиками и хреном*

100/50/30г

380 руб

Рулетики из телячьего языка

*Начиненные твердым сыром с добавлением чеснока
и пикантного соуса*

170г

340 руб

Рулет из курицы от шефа

*Начиненный твердым сыром и сладким перцем.
Подается в нарезке с пикантным соусом*

150/50г

350 руб

Мясная закусочная тарелка

*Из телячьего языка, сыровяленой колбасы, рулета
из курицы и грудинки в засолке от шефа с хреном*

200/30г

455 руб

Овощной букет

*Свежие огурчики, спелые помидорчики, сладкий
перчик с букетом ароматных трав*

250/10г

295 руб

Рулетики из обжаренных ломтиков баклажана

*С начинкой из твердого сыра, дробленых ядер
грецкого ореха, спелых помидоров и соуса*

140г

340 руб

Капрезе Буффало

Классическая итальянская закуска из спелых томатов с моцареллой и соусом «Песто»

150/30г

225 руб

Сырная тарелка

Четыре вида сыра, сервированные ароматным медом, виноградом и ядрами грецкого ореха

120/80г

445 руб

Деликатесные сорта слабосоленой рыбы

Слайсы эсколара и лосося в засолке от шефа с душистым лимоном

60/60/50г

475 руб

Сырный рулет с семгой

Сырный рулет с семгой в засолке от шефа - отличная закуска для праздничного стола

200г

400 руб

Семга в засолке от шефа

Семга в засолке от шефа в нарезке, подается с сочным лимоном

100/50г

430 руб

Филе атлантической сельди

С картофелем, ржаными гренками, приправленное маслом и маринованным красным луком

250г

280 руб

Соленья из домашнего погребка на Ваш выбор

*Соленые огурчики, маринованные помидоры и
сладкий перец, маринованные и соленые грибы,
квашеная капуста*

100г

110 руб

Фруктовая ваза

Натюрморт из сезонных фруктов

1200г

685 руб

Греческие маслины и оливки

75г

140 руб

Лимон в нарезке

50г

60 руб

Горячие закуски

Рулетики с курицей и грибами в слоеном тесте

Небольшие рулетики из слоеного теста с начинкой из нежного мяса курицы с грибами

130г

210 руб

Жюльен с курицей и грибами в блинчике

Классика французской кухни - на русский манер

240г

290 руб

Жюльен с белыми грибами в блинчике

Это царское блюдо, которое Вы обязательно должны попробовать! Аромат лесных даров в сливочном соусе просто сводит с ума...

240г

320 руб

Гратен с лососем

Лосось, припущенный в белом сухом вине и запеченный под соусом бешамель и пармезаном в кокоте

240г

380 руб

Салаты

Классический «Цезарь»

Листья Айсберга с сочной жареной куриной грудкой, сыром Пармезан и соусом «Цезарь»

240г

380 руб

«Цезарь» с беконом

Листья Айсберга с чипсами из сырокопченого бекона, сыром Пармезан и соусом «Цезарь»

230г

410 руб

«Цезарь» со слабосоленой семгой

Листья Айсберга с семгой в засолке от шефа, сыром Пармезан и соусом «Цезарь»

220г

460 руб

Оливье

на Ваш выбор: с отварной говядиной, сочной куриной грудкой или семгой в засолке от шефа

200г/200г/180г

230/210/230 руб

Сельдь под шубой

Традиционное блюдо с нетрадиционной подачей

250г

280 руб

Грибы соленые под шубой

Отличный вариант для тех, кто соблюдает пост или желает разнообразить свое вегетарианское меню

250г

260 руб

Греческий

Ваш любимый салат из свежих овощей, Айсберга, маслин, сыра «Фета», под соусом из оливкового

240г

285 руб

Чайка

Хрустящие листья Айсберга, карпаччо из птицы, дуэт из свежих шампиньонов с болгарским перцем на гриле, мягкий сыр под соусом на основе соевого с кунжутом

280г

340 руб

Охотничий

Для любителей сытно поесть. Говяжий язык и курочка в сочетании с соленым огурчиком, грибами и луком, а также картофель пай... Ммм...

250г

340 руб

От шефа

В главной роли – сэр «бекон», его необычное приготовление очень сочетается с баклажанами на гриле, красным луком, листьями салата и мягким сыром «Фета» под азиатским соусом

250г

310 руб

Модерн

Необыкновенное сочетание цитрусовых фруктов с отварной говядиной и Рукколой под соусом на основе бальзамики

190г

335 руб

Восточная сказка

Ароматный салат из слайсов отварной говядины, Айсберга, винограда и маслин, дробленого грецкого ореха и сыра «Пармезан» под сырным соусом

230г

400 руб

Фаворит

Тонкая соломка из отварной говядины, спелого болгарского перца, помидоров и огурцов , душистого красного лука под соусом на основе соевого

235г

290 руб

Северное море

Небольшой состав этого салата не разочарует Вас: слабосоленая семга и креветки в сочетании с помидорами черри, огурцами и листьями Айсберга под легким сметанным соусом с лимоном

280г

680 руб

Мальди

Вкусный праздничный салат с красной рыбой, в котором апельсин задает неповторимую нотку, слабосоленая семга делает его в меру пикантным

200г

270 руб

По-царски

Вы должны оценить его нежный и неповторимый вкус. Кальмары и креветки, лососевая икра. Дары южных и северных морей – специально для Вас

180г

610 руб

Горячие блюда из говядины

Классический бефстроганов

Кусочки говяжьей вырезки, обжаренные с луком и томатом, тушеные в сливочном соусе. Подается с картофельным пюре

80/60/200г

440 руб

Мгновенная говядина

Тонкие ломтики говядины с тонкими слайсами сочной моркови, быстро обжаренные в

150/50г

510 руб

Бифштекс с яйцом

Сочная вырезка, обжаренная на гриле до румяной корочки, прикрытая яичницей-глазуньей

100/40г

520 руб

Скоблянка Тверская

Кусочки телятины и курицы с жареной картошечкой, помидорами, лисичками и луком

170/230г

740 руб

Стейк из мраморной говядины на гриле

Степень прожарки выбираете Вы сами. Подается с пикантным соусом

100/50г

480 руб

Горячие блюда из свинины

Медальоны из свиной вырезки

Что может быть сытнее мяса? Тем более, если речь идет о медальонах под сливочным соусом из белых лесных грибов

130/100г

400 руб

Бризоль

Две сочные свиные отбивные, зажаренные во взбитом яйце

120г

270 руб

Свинина пикантная с помидорами и сыром

Панированный в сухарях шницель из свинины, начиненный твердым сыром и спелым помидором

135г

270 руб

Свинина с овощами стир-фрай

Свинина с овощами и грибами, приготовленная в технике быстрого обжаривания в воке

220г

300 руб

Отбивная из свиной корейки на гриле

Сочная свиная отбивная с косточкой, приготовленная на гриле

100/30г

260 руб

Гурманская плескавица

Вы еще не пробовали сербских котлет? Обязательно это сделайте! Подается с моцареллой, отварным картофелем и

140/30/150/40г

510 руб

Горячие блюда из курицы

Шницель по-столичному

Отбивная из куриного мяса, панированная в сухарях и зажаренная особым способом

135г 240 руб

Фрикассе

Рагу из небольших ломтиков сочного мяса курочки в белом соусе, с кусочками болгарского перца и

170г 250 руб

Кордон Блю

Панированный в сухарях шницель из куриной грудки, начиненный твердым сыром и ветчиной

140г 260 руб

Курица с овощами стир-фрай

Курица с овощами и грибами, приготовленная в технике быстрого обжаривания в воке

220г 270 руб

Котлета Де Валяй

Отбитое куриное филе с грибной начинкой, панированное в сухарях и зажаренное во фритюре

140г 295 руб

Шашлычок куриный под шубой (на заказ)

Сказочно вкусное и сытное блюдо из курицы, томатов черри и твердого сыра под шубой из

300/50г 390 руб

Горячие блюда из рыбы

Судак жареный

Филе волжского судака, зажаренное на сковороде до румяной корочки

150г

475 руб

Судак жареный с овощами под сливочно-винным соусом

Филе волжского судака, обжаренное с ломтиками сладкого перца и грибами под соусом из белого вина

150/100г

600 руб

Чорыг из судака «Корчевского уезда»

Добро пожаловать в мир исконной русской кухни. Прodeгустируйте блюдо, воссозданное по древнейшим рецептам нашего волжского городка

360г

500 руб

Щучьи котлеты

Котлета из диетического мяса щуки просто тает во рту. Подается с картофельным пюре

140/200г

320 руб

Лосось под соусом бешамель с красной икрой

Лосось под нежным сливочно-икорным соусом – блюдо для настоящих гурманов

210г

600 руб

Стейк из лосося

Стейк из лучшей части рыбы, приготовленной на гриле, подается с гранатовым соусом

150/30г

610 руб

Форель радужная

Нежный вкус и аромат этой рыбы прекрасны сами по себе, а в сочетании с парфе из брокколи...

150/200/50г

680 руб

Гарниры

Картофель фри

200г

120 руб

Картофель жареный по-деревенски

200г

120 руб

Пюре картофельное

200г

120 руб

Картофель отварной

200г

110 руб

Рис паровой

200г

80 руб

Спагетти

200г

80 руб

Капуста цветная или брокколи

200г

160 руб

Фасоль стручковая

200г

160 руб

Овощи на гриле

200г

290 руб

Блюда на мангале

*Один лишь аромат шашлыка способен вызвать аппетит,
а вкус заставит Вас в него влюбиться...*

Шашлыки

*Подаются с ароматным лучком и душистым соусом
из помидоров и болгарского перца с кинзой*

<i>из свиной шеи</i>	<i>170/50г</i>	<i>350 руб</i>
<i>из баранины</i>	<i>170/50г</i>	<i>520 руб</i>
<i>из куриной грудки</i>	<i>180/50г</i>	<i>310 руб</i>

Люля-кебаб из говядины

220/50г *340 руб*

Стейк из лосося

150/50г *610 руб*

Куриные крылышки

150/50г *300 руб*

Овощи

200г *290 руб*

Картофель

200г *120 руб*

Напитки

Кока-кола, Фанта, Спрайт

500мл

100 руб

Бон Аква с газом/без газа

500мл

70 руб

Сок в ассортименте

200/1000мл

50/200 руб

Компот домашний

200/1000мл

50/200 руб

Морс клюквенный

200/1000мл

70/250 руб

Чайная карта

Чай пакетированный (черный, зеленый)

200мл

50 руб

Чай заварной

черный (Английский завтрак, Эрл Грей, с чабрецом)

Зеленый (зеленый сенча, с жасмином)

молочный улун

фруктовый коктейль

300/600/800мл

250/350/450 руб

Кофейная карта

Кофе растворимый

200мл

60 руб

Кофе эспрессо

50мл

80 руб

Кофе американо

200мл

100 руб

Кофе капучино

200мл

140 руб

Кофе латте

200мл

150 руб

Кофе по-венски

200мл

150 руб

Десерты

от наших поваров

<i>Штрудель подается с мороженым с яблоком и корицей с тыквой с вишней брусникой</i>	<i>150руб</i>
<i>Кекс имбирно-морковный подается с мороженым</i>	<i>120 руб</i>
<i>Тортик «Наполеон»</i>	<i>150 руб</i>
<i>Пирожное «Медовик»</i>	<i>150 руб</i>
<i>Домашнее варенье из яблок, мёд</i>	<i>70 руб</i>
<i>Мороженое (1 шарик) ваниль, шоколад, клубника, фисташка</i>	<i>70 руб</i>
<i>Блины (2 шт)</i>	
<i>с семгой и сливочным сыром</i>	<i>200 руб</i>
<i>с сыром и зеленью</i>	<i>130 руб</i>
<i>с ветчиной сыром и помидором</i>	<i>130 руб</i>
<i>с яблоками и шоколадом</i>	<i>110 руб</i>
<i>со сметаной</i>	<i>80 руб</i>
<i>со сгущенным молоком</i>	<i>80 руб</i>
<i>с вареньем или медом</i>	<i>80 руб</i>