

## АССОРТИ

<b>ИТАЛЬЯНСКИЕ АНТИПАСТИ</b> . . . . .	.200 г	180
АРТИШОКИ, МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, ЗАПЕЧЁНЫЙ ПЕРЕЦ		
<b>АССОРТИ ИТАЛЬЯНСКИХ КОЛБАС</b> С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ . . . . .	.220/40 г	350
<b>ТАРЕЛКА ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ</b> С ВИНОГРАДОМ И ТАЕЖНЫМ МЕДОМ . . . . .	.250 г	300

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>НЕЖНЫЙ СЫР МОЦАРЕЛЛА</b> С ТОМАТАМИ И БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ СОУСОМ . . . . .	.200 г	180
<b>ТОНКО НАРЕЗАННЫЕ МАРИНОВАННЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ</b> БАКЛАЖАН, ПЕРЕЦ, ЦУКИНИ	.55/20 г	150
<b>КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ</b> С СЫРОМ РИКОТТА И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ . . . . .	.250 г	300
<b>КЛАССИЧЕСКОЕ КАРПАЧО ИЗ ОХЛАЖДЕННОЙ ГОВЯДИНЫ</b> С СЫРОМ ПАРМЕЗАН И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ	.220/40 г	350
<b>ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ</b> С АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ . . . . .	.220/40 г	350
<b>НЕЖНЫЙ ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ</b> . . . . .	.220/40 г	350
<b>НОРВЕЖСКАЯ СЕЛЬДЬ</b> С ТЁПЛЫМ КАРТОФЕЛЕМ, ЗЕЛЕНЬЮ И КРАСНЫМ ЛУКОМ . . . . .	.180/50/50 г	350
<b>МАРИНОВАННЫЕ ЧЕРНЫЕ ГРУЗДИ</b> С ЛУКОМ И СМЕТАНОЙ . . . . .	.85/50/40 г	320
<b>ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ</b> . . . . .	.120 г	180
<b>ОЛИВКИ / МАСЛИНЫ</b> . . . . .	.100 г	120

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>ЖАРЕННЫЙ СЫР «КАМАМБЕР»</b> С КЛЮКВЕННЫМ ТОППИНГОМ . . . . .	.150/40 г	250
<b>БРУСКЕТА С ТОМАТАМИ</b> . . . . .	.250/70/70 г	250
<b>МИДИИ ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ</b> С КОНЬЯКОМ . . . . .	.150 г	320
<b>ЖУЛЬЕН С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> . . . . .	.250 г	250
<b>КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ В МЕДОВО-СОЕВОМ СОУСЕ</b> . . . . .	.200 г	320
<b>КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ</b> . . . . .	.300 г	280
<b>ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ</b> С ТОМАТАМИ, МОЦАРЕЛЛОЙ И БАЗИЛИКОМ . . . . .	.170 г	320

## СЭНДВИЧИ И БАГЕТЫ

<b>СЭНДВИЧ С ЛОСОСЕМ</b> . . . . .	.200 г	200
<b>СЭНДВИЧ С КУРИНЫМ ФИЛЕ</b> . . . . .	.200 г	180
<b>БАГЕТ С РОСТБИФОМ</b> . . . . .	.300 г	240
<b>БАГЕТ С ТОМАТАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ</b> . . . . .	.1 ШТ.	220

<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b> С ГОРЯЧИМИ БУЛОЧКАМИ И МАСЛИЦЕМ . . . . .	.120/80 г	120
<b>ПИРОЖКИ</b> В АССОРТИМЕНТЕ . . . . .	.1 ШТ.	60





## САЛАТЫ

<b>САЛАТ ИЗ САДОВЫХ ОВОЩЕЙ</b> С ПОДСОЛНЕЧНЫМ МАСЛОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ . . . . .	.250 г	250
<b>САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОМ КОЗЬИМ СЫРОМ</b> С ГРУШЕЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ С МЕДОВО-КУНЖУТНОЙ ЗАПРАВКОЙ	.250 г	280
<b>ОЛИВЬЕ КЛАССИЧЕСКИЙ</b> С ДОКТОРСКОЙ КОЛБАСОЙ . . . . .	.250 г	220
<b>КЛАССИЧЕСКИЙ «ЦЕЗАРЬ»</b> С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ / С КРЕВЕТКАМИ . . . . .	.250 г	240
<b>САЛАТ С РОСТБИФОМ И ОВОЩАМИ</b> . . . . .	.250 г	280
<b>САЛАТ ПО-ГРЕЧЕСКОМУ РЕЦЕПТУ</b> С ЛИГУРИЙСКИМИ ОЛИВКАМИ . . . . .	.250 г	320
<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОМТИКАМИ ЛОСОСЯ</b> . . . . .	.250 г	300
<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ</b> И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ . . . . .	.210 г	320
<b>РУККОЛА</b> С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, ПАРМЕЗАНОМ И КРЕВЕТКАМИ-ГРИЛЬ . . . . .	.180/50 г	200
<b>САЛАТ ИЗ ПЕЧЕННЫХ ПЕРЦЕВ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> . . . . .	.250 г	200
<b>САЛАТ ИЗ ШПИНАТА И КЛУБНИКИ</b> . . . . .	.170 г	320

## СУПЫ

<b>ПОХЛЕБКА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ</b> С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ, АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ И ДЕРЕВЕНСКОЙ СМЕТАНОЙ . . . . .	.300 г	220
<b>ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП</b> С ХРУСТЯЩИМИ ГРЕНКАМИ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ . . . . .	.300 г	250
<b>ОКРОШКА НА КЕФИРЕ</b> С ГОВЯДИНОЙ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ . . . . .	.300 г	280
<b>ДОМАШНИЙ КУРИНЫЙ СУП</b> С ЛАПШОЙ . . . . .	.300 г	180
<b>ФЕРМЕРСКИЙ БОРЩ</b> С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ . . . . .	.300 г	220
<b>МИНЕТРОНЕ</b> (ЛЁГКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ СУП ИЗ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ) . . . . .	.300 г	180
<b>ПИКАНТНЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП</b> С МОРЕПРОДУКТАМИ . . . . .	.300/30 г	180

## ПАСТЫ

 — СПАГЕТТИ	 — ФАРФАЛЛЕ
 — ФЕТУЧИНИ	 — ПЕННЕ
 — ЛИНГВИНИ	 — РАКУШКИ

<b>СПАГЕТТИ КЛАССИЧЕСКИЕ</b> С МАСЛОМ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ . . . . .	.250 г	200
<b>СПАГЕТТИ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ШАМПИНЬОНАМИ</b> ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ . . . . .	.250 г	260
<b>СПАГЕТТИ ПОД СОУСОМ «БОЛОНЬЕЗЕ»</b> . . . . .	.250 г	280
<b>СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА»</b> / SPAGHETTI "CARBONARA" . . . . .	.250 г	260
<b>ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ.</b> ЦУККИНИ И ИКОРНЫМ СОУСОМ . . . . .	.250 г	280
<b>ПЕННЕ С СОУСОМ «4 СЫРА»</b> . . . . .	.250 г	280
<b>ФЕТУЧИНИ С СЫРОМ «ПАРМЕЗАН»</b> СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ И ШАМПИНЬОНОВ . . . . .	.250 г	280
<b>ФАРФАЛЛЕ С ЛОСОСЕМ</b> . . . . .	.250 г	320
<b>ПЕНЕ С ЦУКИНИ И ПОМИДОРКАМИ «ЧЕРРИ»</b> И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ . . . . .	.250 г	360
<b>ЛИНГВИНИ</b> С ЦУКИНИ И КРЕВЕТКАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ . . . . .	.250 г	320
<b>РАКУШКИ С КРЕВЕТКАМИ И РУКОЛОЙ</b> . . . . .	.250 г	320
<b>РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ПАРМЕЗАНОМ</b> . . . . .	.250 г	320
<b>РИЗОТО С ТЫКВОЙ</b> . . . . .	.250 г	320

## СОУС

<b>СОУС ПЕСТО</b> . . . . .	.150 г	120
<b>СОУС ИЗ СУШЕНЫХ ПОМИДОРОВ</b> . . . . .	.150 г	120
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ</b> . . . . .	.200 г	120
<b>СОУС ГРИБНОЙ</b> . . . . .	.200 г	150
<b>СОУС КАРБОНАРА</b> . . . . .	.200 г	180

## ВОК

<b>РИСОВАЯ ЛАПША С КРЕВЕТКАМИ</b> . . . . .	.400 г	380
<b>ЛАПША С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ</b> . . . . .	.440 г	360
<b>ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША С ТЕЛЯТИНОЙ И ОВОЩАМИ</b> . . . . .	.440 г	400

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>ГРЕЧА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ЛУКОМ</b> ПОД ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ . . . . .	.330 г	460
<b>БЕФСТРОГАНОВ С ДИКИМ РИСОМ</b> И МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЧИКАМИ . . . . .	.180/150 г	520
<b>ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ</b> . . . . .	.200/100 г	560

## МЯСО

<b>ДОМАШНИЕ КОТЛЕТКИ</b> С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ . . . . .	.410/50 г	380
<b>КОРЕЙКА ЯГНЁНКА</b> С КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО И ЗАПЕЧЕННЫМИ ЧЕРРИ . . . . .	.150/50/50 г	380
<b>СТЕЙК «РИБАЙ» ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ</b> . . . . .	.350/150 г	890
<b>КЛАССИЧЕСКИЙ СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> С ОВОЩНЫМ САЛАТОМ . . . . .	.230/80 г	790
<b>ВЫРЕЗКА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b> С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА И СОУСОМ «САЛЬСА-ВЕРДЕ» . . . . .	.150/80 г	580
<b>ТЕЛЯТИНА С РУККОЛОЙ РАТАУЕМ</b> С ЖАРЕННЫМИ БОБОВЫМИ С ЛУКОМ ИЛИ ПЮРЕ . . . . .	.280 г	280
<b>ТУШЁНАЯ ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ</b> С ТЫКВЕННЫМ ИЛИ ГОРОХОВЫМ ПЮРЕ . . . . .	.410/50 г	380
<b>МАРИНОВАННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА</b> В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКЕ . . . . .	.410/50 г	380

## РЫБА

<b>ЛОСОСЬ</b> С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ . . . . .	.410/50 г	380
<b>СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ</b> С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ . . . . .	.150/50/50 г	380
<b>ТУНЕЦ-ГРИЛЬ</b> СО СПАРЖЕЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ . . . . .	.350/150 г	890
<b>ЖАРЕННЫЙ СИБАС</b> С ЗАПЕЧЕННЫМ ЧЕРРИ И ФЕНХЕЛЕМ . . . . .	.230/80 г	790
<b>АРОМАТНАЯ ТРЕСКА</b> ПОД ТОМАТНЫМ СОУСОМ . . . . .	.230/80 г	790

## ПТИЦА

<b>УТИНАЯ НОЖКА</b> С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ . . . . .	.410/50 г	380
<b>НОЖНКА ИНДЕЙКИ</b> С ОВОЩНЫМ РАТАУЕМ . . . . .	.150/50/50 г	380
<b>АРОМАТНАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА-ГРИЛЬ</b> С СОУСОМ ИЗ ШПИНАТА . . . . .	.350/150 г	890
<b>ПАРОЧКА ПЕРЕПЕЛОВ</b> С ТУШЁНЫМИ ОВОЩАМИ . . . . .	.230/80 г	790
<b>ПОЛОВИНКА ЦЫПЛЁНКА В ОСТРОМ МАРИНАДЕ</b> И СОУСОМ ИЗ ПЕЧЁНЫХ ТОМАТОВ И ЗЕЛЕНИ . . . . .	.230/80 г	790

## БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

<b>ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b> . . . . .	.410/50 г	380
<b>ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ</b> . . . . .	.150/50/50 г	380
<b>ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ</b> . . . . .	.350/150 г	890
<b>ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ</b> . . . . .	.230/80 г	790
<b>ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ</b> . . . . .	.230/80 г	790

## ГАРНИРЫ

<b>ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ</b> . . . . .	.150 г	120
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> . . . . .	.150 г	120
<b>РИС «БАСМАНИ»</b> . . . . .	.200 г	120
<b>ОВОЩИ ГРИЛЬ</b> . . . . .	.200 г	150
<b>ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА ГРИЛЬ</b> . . . . .	.200 г	180
<b>ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ НА ГРИЛЕ</b> . . . . .	.200 г	180

## ДЕСЕРТЫ

<b>ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ</b> СО ЛИВОЧНЫМ МОРОЖЕНЫМ . . . . .	.1 ШТ.	40
<b>МОРКОВНЫЙ ТОРТ</b> С ОБЛЕБИХОВЫМ ДРЕССИНГОМ . . . . .	.150/50 г	220
<b>БРУСНИЧНЫЙ ПИРОГ</b> . . . . .	.150/50 г	220
<b>ТАР-ТАР ИЗ ФРУТОВ</b> . . . . .	.150 г	220
<b>«ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»</b> ПО РЕЦЕПТУ ШЕФА . . . . .	.120/80 г	250
<b>ДОМАШНЕЕ ТИРАМИСУ</b> . . . . .	.130 г	220
<b>ЧИЗКЕЙК В АССОРТИМЕНТЕ</b> . . . . .	.150/35/15 г	200
<b>ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ</b> С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО . . . . .	.500 г	380
<b>БЛИНЧИКИ С ГОРЯЧИМИ ЯГОДАМИ</b> И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ . . . . .	.150/50 г	200
<b>ХОЛОДНЫЙ КЛУБНИЧНЫЙ СУП</b> С ШАМПАНСКИМ И ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО . . . . .	.130 г	220
<b>ФРУКТОВОЕ АССОРТИ</b> С СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ . . . . .	.150 г	220
<b>МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ</b> С ДОБАВЛЕНИЕМ СВЕЖИХ ЯГОД . . . . .	.1 ШАРИК.	60

## КОФЕ

РИСТРЕТТО	30 мл	65
ЭСПРЕССО	60 мл	65
АМЕРИКАНО	120 мл	85
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	120 мл	125
КАПУЧИНО	120 мл	125
ЛАТТЕ МАККИАТО	150 мл	145
ГЛЯССЕ	200 мл	180
ФРАППЕ	200 мл	160
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	250 мл	220



## ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК	500 мл	200
ЭРЛ ГРЭЙ	500 мл	200
МАНГО	500 мл	200

## ЗЕЛЕНый ЧАЙ

ЗЕЛЁНАЯ СЕНЧА	500 мл	200
ЦВЕТОК ЖАСМИНА	500 мл	200
МОЛОЧНЫЙ УЛУН	500 мл	200

## ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

ИМБИРНЫЙ БРИЗ	500 мл	200
---------------	--------	-----

## ФРУКТОВЫЙ

МУЛЬТИФИТ	500 мл	200
РОЙБУШ	500 мл	200
ЭКЗОТИК МАНГО	500 мл	200

## ТОППИНГИ

ЛАЙМ ИЛИ ЛИМОН	20 г	30
МОЛОКО	50 мл	30
СЛИВКИ	30 мл	30
МЯТА	10 г	10
САХАР	порция	10
ЧАБРЕЦ	10 г	10

## МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

АКВА ПАННА (НЕГАЗ.), ИТАЛИЯ	250 мл	100
САН БЕНЕДЕТТО (НЕГАЗ.), ИТАЛИЯ	250 мл	100
ПЕРЬЕ (ГАЗ.), ФРАНЦИЯ	330 мл	120
ХАРРОГЕЙТ (НЕГАЗ. / ГАЗ.), АНГЛИЯ	330 мл	120

## МОРС

КЛЮКВЕННЫЙ МОРС	250 мл	80
-----------------	--------	----

## СОК

СОК «Я» В АССОРТИМЕНТЕ	200 мл	100
------------------------	--------	-----

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

АПЕЛЬСИН *	200 мл	240
ГРЕЙПФРУТ *	200 мл	240
ЯБЛОКО *	200 мл	240
МОРКОВЬ *	200 мл	240
СЕЛЬДЕРЕЙ *	200 мл	240
АНАНАС *	200 мл	240
* ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ 1/2 ПОРЦИИ	100 мл	120



МЕНЮ