

• БЛЮДА ДЛЯ КОМПАНИЙ

- **ГРИЛЬ - КЛУБНЫЙ** 2,0 кг..... **4500**
/вырезка говяжья, баранина, свиная шея, бедро индейки, бедро цыплёнка, кебаб баранина, кебаб цыплёнок, кебаб картофель, шампиньоны и томаты гриль, соус/. Эксклюзивная подача на углях.
- **Гриль – меню /РЫБА/** 1,4 кг **3900**
тигровые креветки, камчатский лосось-нерка, сёмга, судак, фирменные котлеты из волжской щуки, сервируются с шампиньонами и томатами гриль, печёным картофелем с розмарином, лимоном и соусом «Тартар». Фирменная подача.
- **ГРИЛЬ - меню /МЯСО/** 1.5 кг..... **2600**
/свиная шея, стейк-филе индейки, бедро цыплёнка, кебаб баранина, кебаб цыплёнок, кебаб картофель, шампиньоны и томаты гриль, соус/. Эксклюзивная подача на углях.
- **ГРИЛЬ - меню /КЕБАБ/** 0.95 кг..... **1290**
/Люля-кебабы: баранина, цыплёнок, картофель. Шампиньоны и томаты гриль, соус/
- **Сковородка «Генеральская»** 1.7 кг..... **1860**
/картофель жареный по-домашнему на сале с белыми грибами, шампиньонами и луком /

• БРУСКЕТТЫ И ПАШТЕТЫ

- **лосось, крем-чиз, 2 шт.** 220 г **550**
- **ростбиф, 2 шт.** 220 г **490**
- **цыплёнок, 2 шт.** собств. копчение, 220 г.. **370**

- **ПАШТЕТ из КОСУЛИ** 100/25/25 **480**
- **ПАШТЕТ из копчёной УТКИ** 100/25/25 ... **390**
/ВСЕ паштеты - собственное производство/
сервируются тостами, маслом и конфитюром

• САЛАТЫ

- **СЕЗОННЫЙ** 230 г **280**
/бакинский томат, свежий огурец с душистым маслом и семечками подсолнечника/
- **ОЛИВЬЕ с дичью** /косуля/ 230 г **390**
- **с гребешками и креветками** 175 **980**
/микс салатов, медово-лимонный дрессинг/
- **с грушей и копчёной уткой** 180 г **450**
/микс салатов, соус с вяленными томатами/
- **ЦЕЗАРЬ: цыплёнок / креветки** **430 / 690**
- **ростбиф-салат** 210 г **480**
/говяжья вырезка с кориандром, микс салатов, свежего огурца, зернистой горчицы и мёда/
- **свежие овощи с сыром** 220 г **320**

• ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- **икра щучья** 90/20/40 **840**
микс с рубленным луком и маслом, подача с тостами
- **рыбная тарелка** 30/150/20/20 **890**
/икра щучья, семга с/с, масляная, кижуч, сливочное масло, тосты/
- **сёмга** 75/15/20 **470**
/шеф-посол, сливочное масло, тосты/
- **сельдь** 100/120/20 **360**
/подача с печёным картофелем/
- **мясные специалитеты** 320 г **690**
/копчёный окорок, ростбиф, филе цыплёнка/
- **сало с гренками** 200/90/20 **490**
/сало копчёное и солёное, горчица/
- **овощи натуральные** 300/40 **390**
/бакинский томат, огурец, перец/
- **малосольные овощи** 300 г..... **370**
/м/с томаты, «битый огурец», квашен. капуста/
- **ГРУЗДИ солёные** 100/30 **460**
на выбор: лук / сметана
- **сырная тарелка** 160/30 **740**
/пармезан, камамбер, блю, маасдам, мёд/

• СУПЫ 340 мл

- **окрошка: тан / квас** **320**
- **борщ: копчёная утка / говядина** **370**
- **уха** /лосось, судак/..... **350**
- **суп-лапша** **290**

• МАНГАЛ – МЕНЮ/шашлыки/

РЫБА / КРЕВЕТКИ

- **тигровые креветки ГРИЛЬ** 120/20 .. **950**
/подача на мини-шампурах, соус sweet chili/
- **сибас / дорадо 1 шт.** **880**
- **НЕРКА** /камчатский лосось/ 150 / 30 **830**
лимитировано
- **лосось** 160/30 **840**
- **судак** 180/30 **520**

МЯСО / ПТИЦА

- **косуля** 180/30 **810**
- **стейк Рибай /весовое/ за 100 г .. 680**
зерновой откорм, готовится на открытом огне, средний вес отруба 320 -370 г
- **вырезка говяжья ПРЕМИУМ** 180/30 ... **980**
- **шея свиная** 180/30 **450**
- **бедро цыплёнка** 220/40 **390**

- баранина /мякоть/ 180/30 740
- индейка /бедро/ 180/30 510

ЛЮЛЯ –КЕБАБ

- баранина 185/30 450
- цыплёнок 185/30 340
- картофель 185/30 260

• ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- бифштекс /косуля, лось/ 140/30490
- бефстроганов /лось/ 200/30. 620
- стейк Филе-Миньон 220 г 1250
- сыр – ФРИ /Camembert/ 120/20 380

КОТЛЕТЫ

- ПОЖАРСКИЕ, цыплёнок 220/15 520
- щука 185/20 450
- баранина, с кинзой 185/30 480
готовятся на углях

• ГАРНИРЫ

- ОВОЩИ гриль 270 г 290
- шампиньоны ГРИЛЬ 100 г 230
- перловая сливочная крупа 150 г 190
- гречка с грибами 150 г 210
- картофель печёный / отварной 150 г.. 170
- картофель ФРИ 150 г 160

СКОВОРОДКИ /порционная

подача/

на печёном картофеле, 310 г

- лосятина с грибами 640
в сливочно-горчичном соусе
- говядина с черносливом 560
- цыплёнок под Моцареллой..... 360

• ДЕСЕРТЫ

- штрудель: яблоко/вишня 140/40.. 370 / 460
/печём под заказ 35 мин/
- сырники фирменная подача 210/40 / 40 ... 360
- чизкейк ваниль / ШОКОЛАД 115/10 280
- мороженое ванильный пломбир 150 г ..230

• СОУСЫ 40 мл / ХЛЕБ

- шашлычный / «тартар» 70
- « наршараб » 30 мл 110
- лаваш-лепёшка 0,5 / 1,0 70 / 100
- хлебная корзина 320 /30280
/масло, лаваш-лепёшка, чиабатта, «бородинский»/

• КОФЕ **LAVAZZA** ITALY'S FAVOURITE COFFEE

ЧАЙ 600 мл

- эспрессо 50 мл/ американо 100 мл140
- капучино 250 мл / 320 мл 250 / 320
- латте 200 мл 280
- ЧАЙ /классика/..... 290
чёрный, зелёный, женьшень, чабрец
- имбирный 310
- облепиховый / ягодный 350

• БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- клубный коктейль 330 мл 380
/кофе Lavazza, тоник, лимон/
- МОРС ягодный 0,25 / 1 90 / 340
- Aqua Russa, вода 0,33 / 1,0 л 120 / 290
- соса-cola / sprite / tonic 0.33/0.25 180
- Боржоми / Нарзан 0,5 240
- сок Rich 0,25 / 1 95 / 380
/апельсин, яблоко, томат, вишня/
- FRESH апельсин / грейпфрут 0,25.. 260 /330
- молочный коктейль 0,25 250
- BURN energy drink 0.25.....210



ЛИМОНАДЫ

/из натуральных ягод и фруктов/

- ОБЛЕПИХА - АПЕЛЬСИН 1.0 литр ... 520
- ИМБИРЬ - ЛАЙМ 1.0 литр 490
- ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ 1.0 литр 470



Русский ЧАЙ ... 1600

ЭКСКЛЮЗИВ. подача в самоваре 1.6 л,

**с заварником. Сервируется с мёдом,
вареньем, сушками и сухариками.**