

Холодные закуски

| | | |
|---------------|--|------------|
| <i>30</i> | <i>Икра кетовая</i> | <i>360</i> |
| <i>75/15</i> | <i>Бемга слабосоленая</i> | <i>490</i> |
| <i>50/50</i> | <i>Бельдь с луком</i> | <i>260</i> |
| <i>60</i> | <i>Язык говяжий отварной</i> | <i>430</i> |
| <i>4/120</i> | <i>Баклажаны с начинкой из грецких орехов и зелени</i> | <i>360</i> |
| <i>4/120</i> | <i>Баклажаны с нежной начинкой из сыра и моркови</i> | <i>340</i> |
| <i>80/100</i> | <i>Сыр Адыгейский с помидорами</i> | <i>300</i> |
| <i>150</i> | <i>Огурцы малосольные</i> | <i>220</i> |
| <i>100/20</i> | <i>Грибы белые маринованные</i> | <i>390</i> |
| <i>100/20</i> | <i>Маслята с чесночной заправкой</i> | <i>230</i> |
| <i>70</i> | <i>Оливки крупные, заправленные чесноком и зеленью</i> | <i>250</i> |
| <i>70</i> | <i>Маслины Каламата</i> | <i>280</i> |

Салаты

| | | |
|--------|--|-----|
| 240 | <i>Салат из креветок, авокадо, яблок, свежих огурцов, риса и икры кетовой (по рецепту Антона Табакова)</i> | 580 |
| 220 | <i>Зеленый салат с семгой под соусом “пармезан”</i> | 470 |
| 230 | <i>Салат Цезарь с креветками</i> | 660 |
| 230 | <i>Салат Цезарь с курицей</i> | 520 |
| 210 | <i>Салат Греческий</i> | 380 |
| 250 | <i>Салат с телячьим языком</i> | 460 |
| 200 | <i>Салат из помидоров с синим луком и жгучим перцем</i> | 450 |
| 220 | <i>Салат из помидоров, огурцов и зелени</i> | 380 |
| 150 | <i>Салат из сельдерея с черным изюмом и грецкими орехами</i> | 340 |
| 200 | <i>Салат Столичный</i> | 420 |
| 120/30 | <i>Винегрет с сельдью</i> | 280 |

Первые блюда

| | | |
|--------|--------------------------------|-----|
| 80/320 | <i>Рыбный суп (бульбес)</i> | 580 |
| 50/300 | <i>Рыбная селянка</i> | 570 |
| 50/300 | <i>Селянка мясная</i> | 380 |
| 50/300 | <i>Борщ Московский</i> | 300 |
| 300 | <i>Борщ постный</i> | 220 |
| 50/300 | <i>Суп куриный</i> | 280 |
| 200 | <i>Крем-суп из шампиньонов</i> | 330 |
| 200 | <i>Крем-суп из брокколи</i> | 300 |
| 300 | <i>Окрошка мясная</i> | 420 |

Горячие закуски

| | | |
|------------------|--|------------|
| <i>60/10/60</i> | <i>Креветки в сливочном соусе с икрой кетовой</i> | <i>480</i> |
| <i>350</i> | <i>Омлет по-Ширвиндтовски</i> | <i>350</i> |
| <i>250</i> | <i>Сыр Сулугуни жареный с помидорами в сковороде</i> | <i>330</i> |
| <i>130/20</i> | <i>Картофель молодой, заправленный чесноком и зеленью</i> | <i>180</i> |
| <i>350</i> | <i>Брокколи, запеченная в сковороде с сыром и помидорами</i> | <i>420</i> |
| <i>200</i> | <i>Жареные цуккини и томаты с травами</i> | <i>380</i> |
| <i>250/50/50</i> | <i>Вареники с картофелем и грибами (подаются с луком фри и сметаной)</i> | <i>330</i> |

Пироги осетинские

| | | | |
|------------|-----------------------------------|----------------|-------------|
| <i>900</i> | <i>Пирог с мясом (говядина)</i> | <i>Большой</i> | <i>1100</i> |
| <i>500</i> | | <i>малый</i> | <i>600</i> |
| <i>900</i> | <i>Пирог с сыром</i> | <i>Большой</i> | <i>850</i> |
| <i>500</i> | | <i>малый</i> | <i>500</i> |
| <i>900</i> | <i>Пирог с картофелем и сыром</i> | <i>Большой</i> | <i>700</i> |
| <i>500</i> | | <i>малый</i> | <i>400</i> |
| <i>900</i> | <i>Пирог с зеленью и сыром</i> | <i>Большой</i> | <i>900</i> |
| <i>500</i> | | <i>малый</i> | <i>500</i> |

РЫБНЫЕ БЛЮДА

| | | |
|-------------------|--|------------|
| <i>150/80/50</i> | <i>Семга паровая под белым соусом с икрой кетовой на постаменте из картофеля пай</i> | <i>980</i> |
| <i>150/185</i> | <i>Стейк из семги с овощным тапинадом</i> | <i>920</i> |
| <i>170/100</i> | <i>Филе дорада жареное с соусом из лайма</i> | <i>880</i> |
| <i>170/50/150</i> | <i>Филе дорада на пару со спаржей и картофельным пюре</i> | <i>900</i> |
| <i>135/100</i> | <i>Котлета Адмиралтейская (судак, креветки)</i> | <i>740</i> |
| <i>120/150</i> | <i>Филе судака с брокколи и картофелем пай</i> | <i>790</i> |
| <i>120/150</i> | <i>Филе судака со спаржей и сырным соусом</i> | <i>830</i> |
| <i>120/125/75</i> | <i>Судак отварной с соусом польский</i> | <i>780</i> |
| <i>150/50</i> | <i>Палтус под ароматным огуречно-укропным соусом</i> | <i>730</i> |

Блюда из мяса и курицы

| | | |
|-------------------|---|-------------|
| <i>170/150</i> | <i>Стейк из мраморной говядины сорта Блэк Ангус (тонкий край)</i> | <i>1800</i> |
| <i>150/150</i> | <i>Корейка ягненка (Россия) на косточках с соусом из помидоров в стиле "сальса"</i> | <i>930</i> |
| <i>80/100/20</i> | <i>Поджарка по-деревенски (вырезка, картофель, лук фри в сковороде)</i> | <i>580</i> |
| <i>80/130</i> | <i>Беф-Строганов из вырезки с луком в сметане и картофелем "Пушкин"</i> | <i>590</i> |
| <i>150/50/100</i> | <i>Эскалоп из свинины с фенхелем</i> | <i>730</i> |
| <i>130/75</i> | <i>Котлета по-пожарски с картофелем "Пушкин"</i> | <i>460</i> |
| <i>12/30</i> | <i>Пельмени Домашние со сметаной</i> | <i>420</i> |
| <i>100/80/100</i> | <i>Язык говяжий с соусом из грецких орехов с картофелем "Пушкин"</i> | <i>580</i> |
| <i>150/75/75</i> | <i>Язык говяжий под сливочно-каперсовым соусом</i> | <i>580</i> |
| <i>135/150/70</i> | <i>Котлета Киевская (тонкое куриное филе, пропитанное маслом) с картофельным пюре и брусничным соусом</i> | <i>590</i> |
| <i>120/75</i> | <i>Биточки из индейки (по желанию могут быть приготовлены на пару) с картофельным пюре</i> | <i>470</i> |
| <i>150/80</i> | <i>Филе курицы в горчично-сливочном соусе</i> | <i>450</i> |
| <i>150/150</i> | <i>Котлеты из баранины и телятины с диким рисом и кардамоном</i> | <i>480</i> |

Чай*

| | | |
|-------|--|-----|
| 0,500 | Ассам Мокалбари <i>Болодовый, пикантный, с ярким устойчивым ароматом и долгим послевкусием</i> | 250 |
| 0,500 | Грэй <i>Черный чай с ароматом бергамота и крепким лимонным вкусом</i> | 250 |
| 0,500 | Горный чабрец <i>Пряный черный чай с листочками горного чабреца</i> | 250 |
| 0,200 | Черный чай, заваренный, с лимоном и сахаром - подается с цукатами | 180 |
| 0,500 | Генча Классик <i>Зеленый чай - утонченно горьковатый с легкой сладковатой ноткой</i> | 250 |
| 0,500 | Беребряный Жасмин <i>Сочетание зеленого чая и аромата белого жасмина</i> | 250 |
| 0,500 | Молочный улун <i>Зеленый чай с долгим сливочным послевкусием</i> | 250 |
| 0,500 | Чай Травяной <i>(лепестки розы, вербена, анис, зверобой, чабрец)</i> | 350 |
| 0,500 | Чай Ромашковый луг | 350 |
| 0,500 | Чай с облепихой и медом | 350 |
| 0,500 | Чай имбирный с медом | 350 |

Кофе

| | | |
|-----|--|-----|
| 60 | Классический эспрессо | 150 |
| 120 | Двойной эспрессо | 220 |
| 120 | Капучино | 260 |
| 150 | Кофе латте | 260 |
| 140 | Американский кофе | 170 |
| 200 | Кофе Гляссе (эспрессо, мороженое, взбитые сливки, шоколадный сироп) | 260 |

*заваривается в индивидуальном фильтр-пакете

СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ

| | | |
|--------|---|-----|
| 200 | <i>Сок апельсиновый</i> | 320 |
| 200 | <i>Сок грейпфрутовый</i> | 320 |
| 200 | <i>Сок яблочный</i> | 320 |
| 200 | <i>Сок яблочно-морковный</i> | 320 |
| 200/25 | <i>Сок морковный (подается со сливками)</i> | 320 |

СОКИ НАТУРАЛЬНЫЕ

| | | |
|-----|-------------------------|-----|
| 250 | <i>Сок вишневый</i> | 150 |
| 250 | <i>Сок апельсиновый</i> | 150 |
| 250 | <i>Сок яблочный</i> | 150 |

ДЕСЕРТЫ

| | | |
|-----|---|-----|
| 1 | <i>Пирожное Дня</i> | 250 |
| 110 | <i>Мороженое Сорбет (малина-клубника, лайм-лимон)</i> | 300 |
| 110 | <i>Мороженое</i> | 200 |
| 100 | <i>Варенье (инжир, ежевика, белая тута)</i> | 150 |
| 100 | <i>Мед</i> | 120 |

Напитки

| | |
|--|----------------------|
| <i>Вода минеральная Daigoff негазированная</i> | <i>0.500 БҮТ 120</i> |
| <i>Вода минеральная Daigoff газированная</i> | <i>0.500 БҮТ 120</i> |
| <i>Вода минеральная Тбау негазированная</i> | <i>0.500 БҮТ 100</i> |
| <i>Вода минеральная Тбау газированная</i> | <i>0.500 БҮТ 100</i> |
| <i>Вода минеральная Daigoff негазированная</i> | <i>0.330 БҮТ 90</i> |
| <i>Вода минеральная Daigoff газированная</i> | <i>0.330 БҮТ 90</i> |
| <i>Вода минеральная Perrier Франция</i> | <i>0.330 БҮТ 170</i> |
| <i>Вода минеральная Evian Франция</i> | <i>0.330 БҮТ 170</i> |
| <i>Вода минеральная Vittel Франция</i> | <i>0.250 БҮТ 170</i> |
| <i>Тоник Soda</i> | <i>0.250 БҮТ 150</i> |
| <i>Вода сладкая Daigoff тархун, гүрүш</i> | <i>0.500 БҮТ 120</i> |
| <i>Вода сладкая Бавария тархун, гүрүш</i> | <i>0.500 БҮТ 120</i> |
| <i>Напиток Coca-Cola</i> | <i>0.250 БҮТ 120</i> |