

## ***Холодные закуски***

<i>30</i>	<i>Икра кетовая</i>	<i>360</i>
<i>75/15</i>	<i>Бемга слабосоленая</i>	<i>490</i>
<i>100</i>	<i>Залом Астраханский</i>	<i>420</i>
<i>50/50</i>	<i>Бельдь с луком</i>	<i>300</i>
<i>60</i>	<i>Язык говяжий отварной</i>	<i>470</i>
<i>4/120</i>	<i>Баклажаны с начинкой из грецких орехов и зелени</i>	<i>390</i>
<i>4/120</i>	<i>Баклажаны с нежной начинкой из сыра и моркови</i>	<i>370</i>
<i>150</i>	<i>Огурцы малосольные</i>	<i>240</i>
<i>100/20</i>	<i>Грибы белые маринованные</i>	<i>490</i>
<i>100/20</i>	<i>Маслята с чесночной заправкой</i>	<i>270</i>
<i>70</i>	<i>Маслины Каламата</i>	<i>290</i>

## **Салаты**

240	<i>Салат из креветок, авокадо, яблок, свежих огурцов, риса и икры кетовой (по рецепту Антона Табакова)</i>	600
220	<i>Зеленый салат с семгой под соусом "пармезан"</i>	480
250	<i>Легкий салат с креветками и вялеными помидорами</i>	670
230	<i>Салат Цезарь с курницей</i>	520
210	<i>Салат Греческий</i>	420
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>	360
200	<i>Салат Столичный</i>	440
120/30	<i>Винегрет с сельдью</i>	300

## **Первые блюда**

50/300	<i>Рыбная селянка</i>	580
50/300	<i>Белянки мясная</i>	400
50/300	<i>Борщ Московский</i>	300
300	<i>Борщ постный</i>	220
50/300	<i>Суп курный</i>	300
200	<i>Крем-суп из шампиньонов</i>	350
200	<i>Крем-суп из брокколи</i>	320
300	<i>Окрошка мясная</i>	450

## ***Горячие закуски***

60/10/60	<i>Креветки в сливочном соусе с икрой кетовой</i>	480
350	<i>Омлет по-Ширвиндтовски</i>	360
100	<i>Жюльен с грибами</i>	300
250	<i>Сыр Сулугуни жареный с помидорами в сковороде</i>	360
200	<i>Жареные цуккини и томаты с травами</i>	380
250/50/50	<i>Вареники с картофелем и грибами (подаются с луком фри и сметаной)</i>	360

## ***Пироги осетинские***

900	<i>Пирог с мясом (говядина)</i>	<i>БОЛЬШОЙ</i>	1300
500		<i>МАЛЫЙ</i>	600
900	<i>Пирог с сыром</i>	<i>БОЛЬШОЙ</i>	900
500		<i>МАЛЫЙ</i>	600
900	<i>Пирог с зеленью и сыром</i>	<i>БОЛЬШОЙ</i>	900
500		<i>МАЛЫЙ</i>	600
900	<i>Пирог с картофелем и сыром</i>	<i>БОЛЬШОЙ</i>	800
500		<i>МАЛЫЙ</i>	500

## ***Блюда из мяса и курицы***

<i>230/150</i>	<i>Стейк из мраморной говядины сорта Блэк Ангус (тонкий край)</i>	<i>1800</i>
<i>120/60/80</i>	<i>Медальоны из говяжьей вырезки с соусом на коньяке</i>	<i>800</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>150/150</i>	<i>Котлеты из баранины и телятины с диким рисом и кардамоном</i>	<i>480</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>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>

## ***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>150/40/80</i>	<i>Филе семги запеченное с соусом "Шампань" (по желанию готовится на пару)</i>	<i>770</i>
<i>170/50/150</i>	<i>Филе дорадо (жареное или приготовленное на пару) со спаржей и картофельным пюре</i>	<i>900</i>
<i>135/100</i>	<i>Котлета Адмиралтейская (судак, креветки)</i>	<i>760</i>
<i>120/50/70</i>	<i>Мурманская треска запеченная с цветной капустой и соусом из шпината</i>	<i>550</i>
<i>120/150</i>	<i>Филе судака со спаржей и сырным соусом</i>	<i>790</i>
<i>120/100/70</i>	<i>Судак отварной с пюре из цветной капусты</i>	<i>760</i>
<i>150/50</i>	<i>Палтус под ароматным огуречно-укропным соусом</i>	<i>770</i>

## ***Гарниры***

<i>150</i>	<i>Картофель молодой, заправленный чесноком и зеленью</i>	<i>200</i>
<i>150</i>	<i>Картофельное пюре</i>	<i>180</i>
<i>150</i>	<i>Овощи жареные</i>	<i>250</i>

# Чай\*

0,400	<b>Ассам Мокалбари</b> <i>Болодовый, пикантный, с ярким устойчивым ароматом и долгим послевкусием</i>	250
0,400	<b>Грэй</b> <i>Черный чай с ароматом бергамота и крепким лимонным вкусом</i>	250
0,400	<b>Горный чабрец</b> <i>Пряный черный чай с листочками горного чабреца</i>	250
0,200	<b>Черный чай, заваренный, с лимоном и сахаром</b> - подается с цукатами	200
0,400	<b>Генча Классик</b> <i>Зеленый чай - утонченно горьковатый с легкой сладковатой ноткой</i>	250
0,400	<b>Серебряный Жасмин</b> <i>Сочетание зеленого чая и аромата белого жасмина</i>	250
0,400	<b>Молочный улун</b> <i>Зеленый чай с долгим сливочным послевкусием</i>	250
0,400	<b>Чай Травяной</b> <i>(лепестки розы, вербена, анис, зверобой, чабрец)</i>	350
0,400	<b>Чай Ромашковый луг</b>	350

# Кофе

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

\*заваривается в индивидуальном фильтр-пакете

## **СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ**

200	<i>Сок апельсиновый</i>	340
200	<i>Сок грейпфрутовый</i>	340
200	<i>Сок яблочный</i>	340
200	<i>Сок яблочно-морковный</i>	340
200/25	<i>Сок морковный (подается со сливками)</i>	340

## **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>	300
110	<i>Мороженое ГОРБЕТ (малина-клубника, лайм-лимон)</i>	300
110	<i>Мороженое</i>	200
100	<i>Варенье (черешня, белая тугта)</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>