

Холодные закуски

30	<i>Икра кетовая</i>	360
75/15	<i>Бемга слабосоленая</i>	490
100	<i>Залом Астраханский</i>	420
50/50	<i>Бельдь с луком</i>	300
60	<i>Язык говяжий отварной</i>	470
100/30	<i>Домашнее сало с хреном, горчицей и тостами из бородинского хлеба</i>	300
4/120	<i>Баклажаны с начинкой из грецких орехов и зелени</i>	390
4/120	<i>Баклажаны с нежной начинкой из сыра и моркови</i>	370
150/30	<i>Студень говяжий с соленым огурцом</i>	490
300	<i>Букет соленный (помидоры и огурцы соленые, капуста квашеная, яблоки моченые)</i>	380
100	<i>Помидоры соленые</i>	240
150	<i>Капуста квашеная с клюквой</i>	180
100	<i>Огурцы соленые</i>	150
100/20	<i>Грибы белые маринованные</i>	490
100/20	<i>Маслята с чесночной заправкой</i>	270
70	<i>Оливки крупные, заправленные чесноком и зеленью</i>	260
70	<i>Маслины Каламата</i>	290

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
230	<i>Салат Цезарь с курицей</i>	520
250	<i>Салат с телячьим языком</i>	460
150	<i>Салат из сельдерея с черным изюмом и грецкими орехами</i>	360
200	<i>Салат Столичный</i>	440
200	<i>Салат Восток (узбекская редька, говядина, лук фри)</i>	490
200	<i>Салат из помидоров, огурцов и зелени</i>	380
200	<i>Салат Театральный (свекла, чернослив, грецкие орехи)</i>	300
120/30	<i>Винегрет с сельдью</i>	300

Первые блюда

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

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 Бүлүгүни 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
900	<i>Пирог с тыквой и сыром</i>	<i>БОЛЬШОЙ</i>	800
500		<i>МАЛЫЙ</i>	500
900	<i>Пирог с капустой</i>	<i>БОЛЬШОЙ</i>	700
500		<i>МАЛЫЙ</i>	400

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</i>	<i>Язык говяжий с соусом из грецких орехов</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>170/80/180</i>	<i>Филе дорадо (жареное или приготовленное на пару) с картофельным пюре и куркумой</i>	<i>800</i>
<i>135/100</i>	<i>Котлета Адмиралтейская (судак, креветки)</i>	<i>760</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	Ассам Мокалбари <i>Болодовый, пикантный, с ярким устойчивым ароматом и долгим послевкусием</i>	250
0,400	Грэй <i>Черный чай с ароматом бергамота и крепким лимонным вкусом</i>	250
0,400	Горный чабрец <i>Пряный черный чай с листочками горного чабреца</i>	250
0,200	Черный чай, заваренный, с лимоном и сахаром - подается с цукатами	200
0,400	Генча Классик <i>Зеленый чай - утонченно горьковатый с легкой сладковатой ноткой</i>	250
0,400	Серебряный Жасмин <i>Сочетание зеленого чая и аромата белого жасмина</i>	250
0,400	Молочный улун <i>Зеленый чай с долгим сливочным послевкусием</i>	250
0,400	Чай Травяной <i>(лепестки розы, вербена, анис, зверовой, чабрец)</i>	350
0,400	Чай Ромашковый луг	350
0,400	Чай с облепихой и медом	350
0,400	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>	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 Сорбет (малина-клубника, лайм-лимон)</i>	300
110	<i>Мороженое</i>	200
100	<i>Варенье (черешня, белая туфта)</i>	150
100	<i>Мед</i>	120

Напитки

<i>Вода минеральная Dauroff негазированная</i>	<i>0.500 БҮТ 120</i>
<i>Вода минеральная Dauroff газированная</i>	<i>0.500 БҮТ 120</i>
<i>Вода минеральная ТБАҮ негазированная</i>	<i>0.500 БҮТ 100</i>
<i>Вода минеральная ТБАҮ газированная</i>	<i>0.500 БҮТ 100</i>
<i>Вода минеральная Dauroff негазированная</i>	<i>0.330 БҮТ 90</i>
<i>Вода минеральная Dauroff 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 Dauroff тархун, груша</i>	<i>0.500 БҮТ 120</i>
<i>Вода сладкая Бавария тархун, груша</i>	<i>0.500 БҮТ 120</i>
<i>Напиток Coca-Cola</i>	<i>0.250 БҮТ 120</i>