

Холодные закуски

| | | |
|---------------|--|------------|
| <i>30</i> | <i>Икра кетовая</i> | <i>400</i> |
| <i>75/15</i> | <i>Бемга слабосоленая</i> | <i>540</i> |
| <i>100</i> | <i>Залом Астраханский</i> | <i>450</i> |
| <i>50/50</i> | <i>Бельдь с луком</i> | <i>350</i> |
| <i>60</i> | <i>Язык говяжий отварной</i> | <i>520</i> |
| <i>4/120</i> | <i>Баклажаны с начинкой из грецких орехов и зелени</i> | <i>440</i> |
| <i>4/120</i> | <i>Баклажаны с нежной начинкой из сыра и моркови</i> | <i>420</i> |
| <i>150</i> | <i>Огурцы малосольные</i> | <i>260</i> |
| <i>100/20</i> | <i>Грибы белые маринованные</i> | <i>540</i> |
| <i>100/20</i> | <i>Маслята с чесночной заправкой</i> | <i>320</i> |
| <i>70</i> | <i>Маслины Каламата</i> | <i>300</i> |

Салаты

| | | |
|--------|--|-----|
| 240 | <i>Салат из креветок, авокадо, яблок, свежих огурцов, риса и икры кетовой (по рецепту Антона Табакова)</i> | 640 |
| 220 | <i>Зеленый салат с семгой под соусом "пармезан"</i> | 520 |
| 230 | <i>Салат Цезарь с курицей</i> | 580 |
| 210 | <i>Салат Греческий</i> | 450 |
| 250 | <i>Салат с телячьим языком</i> | 500 |
| 200 | <i>Салат из помидоров с синим луком и жгучим перцем</i> | 480 |
| 220 | <i>Салат из помидоров, огурцов и зелени</i> | 420 |
| 150 | <i>Салат из сельдерея с черным изюмом и грецкими орехами</i> | 380 |
| 200 | <i>Салат Столичный</i> | 480 |
| 220 | <i>Салат из свеклы с сыром фета и вялеными помидорами</i> | 380 |
| 200 | <i>Теплый салат из хрустящих баклажанов и помидоров</i> | 350 |
| 120/30 | <i>Винегрет с сельдью</i> | 330 |

Первые блюда

| | | |
|---------|--------------------------------|-----|
| 50/300 | <i>Рыбная селянка</i> | 580 |
| 230/120 | <i>Рыбная уха</i> | 520 |
| 50/300 | <i>Селянки мясная</i> | 440 |
| 50/300 | <i>Борщ Московский</i> | 330 |
| 300 | <i>Борщ постный</i> | 240 |
| 50/230 | <i>Суп куриный</i> | 330 |
| 200 | <i>Крем-суп из шампиньонов</i> | 370 |
| 200 | <i>Крем-суп из брокколи</i> | 340 |
| 300 | <i>Окрошка мясная</i> | 450 |

Горячие закуски

| | | |
|------------------|--|------------|
| <i>60/10/60</i> | <i>Креветки в сливочном соусе с икрой кетовой</i> | <i>520</i> |
| <i>350</i> | <i>Омлет по-Ширвиндтовски</i> | <i>400</i> |
| <i>100</i> | <i>Жюльен с грибами</i> | <i>330</i> |
| <i>250</i> | <i>Сыр Сулугуни жареный с помидорами в сковороде</i> | <i>400</i> |
| <i>200</i> | <i>Жареные цуккини и томаты с травами</i> | <i>420</i> |
| <i>250/50/50</i> | <i>Вареники с картофелем и грибами (подаются с луком фри и сметаной)</i> | <i>400</i> |

Пироги осетинские

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

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>850</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>620</i> |
| <i>150/150</i> | <i>Котлеты из баранины и телятины с диким рисом и кардамоном</i> | <i>520</i> |
| <i>130/75</i> | <i>Котлета по-пожарски с картофелем "Пушкин"</i> | <i>490</i> |
| <i>12/30</i> | <i>Пельмени Домашние со сметаной</i> | <i>450</i> |
| <i>100/80</i> | <i>Язык говяжий с соусом из грецких орехов</i> | <i>620</i> |
| <i>135/150/70</i> | <i>Котлета Киевская (тонкое куриное филе, пропитанное маслом) с картофельным пюре и брусничным соусом</i> | <i>630</i> |
| <i>120/75</i> | <i>Биточки из индейки (по желанию могут быть приготовлены на пару) с картофельным пюре</i> | <i>520</i> |
| <i>150/80</i> | <i>Филе курицы в горчично-сливочном соусе</i> | <i>480</i> |

РЫБНЫЕ БЛЮДА

| | | |
|-------------------|--|-------------|
| <i>150/80/50</i> | <i>Семга паровая под белым соусом с икрой кетовой на постаменте из картофеля пай</i> | <i>1050</i> |
| <i>150/40/80</i> | <i>Филе семги запеченное с соусом "Шампань" (по желанию готовится на пару)</i> | <i>820</i> |
| <i>170/80/180</i> | <i>Филе дорадо (жареное или приготовленное на пару) с картофельным пюре и куркумой</i> | <i>850</i> |
| <i>135/100</i> | <i>Котлета Адмиралтейская (судак, креветки)</i> | <i>820</i> |
| <i>120/150</i> | <i>Филе судака со спаржей и сырным соусом</i> | <i>840</i> |
| <i>120/100/70</i> | <i>Судак отварной с пюре из цветной капусты</i> | <i>800</i> |
| <i>150/50</i> | <i>Палтус под ароматным огуречно-укропным соусом</i> | <i>790</i> |

Гарниры

| | | |
|------------|---|------------|
| <i>150</i> | <i>Картофель молодой, заправленный чесноком и зеленью</i> | <i>220</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, зверобой, чабрец)</i> | 350 |
| 0,400 | Чай Ромашковый луг | 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 (подаётся 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 тугта)</i> | 150 |
| 100 | <i>Мёд</i> | 120 |

Напитки

| | |
|---|----------------------|
| <i>Вода минеральная Боржоми газированная</i> | <i>0.500 БҮТ 150</i> |
| <i>Вода минеральная Тбау негазированная</i> | <i>0.500 БҮТ 100</i> |
| <i>Вода минеральная Багнатти газированная</i> | <i>0.500 БҮТ 100</i> |
| <i>Вода минеральная Боржоми газированная</i> | <i>0.330 БҮТ 120</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>Тоник Soda</i> | <i>0.250 БҮТ 150</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> |