

Холодные закуски

Перец Рамиро с рикоттой и козьим сыром	590,00 160 гр.
Тар-тар из говядины	850,00 160 гр.
Карпаччо из говядины соус «песто», бальзамик и оливковое масло	850,00 100/50 гр.
Мясная тарелка на компанию тамбовский окорок, ростбиф, язык отварной, маринованные шампиньоны, жемчужный лучок, домашняя аджика	1750,00 520 гр.
Тамбовский окорок с опятами и домашней аджикой	810,00 150/50 гр.
Чизкейк с лососем с цитрусовым щербетом и чипсами из хлеба	730,00 130/50 гр.
Лосось слабосоленый	1150,00 130/50 гр.
Тар-тар из тунца с икрой из манго	890,00 160 гр.

Натуральная сельдь <i>с отварным молодым картофелем</i>	580,00 200 гр.
Антипасто <i>обжаренные креветки и мини-кальмары маринованные в кисло-сладком соусе, тар-тар из тунца, чизкейк с лососем, маринованные овощи, оливки, вяленые томаты, маслины «каламата», сливочный хрен</i>	2600,00 440 гр.
Сыры <i>пармезан, тет-де-муан, раклет, камамбер</i>	1200,00 160 гр.
Сибирские белые грузди со сметаной	980,00 150 гр.
Малосольные огурцы	400,00 200 гр.
Гигантские оливки <i>черные и зеленые с косточкой, зеленые с острым перцем</i>	400,00 120 гр.
Хлебная корзина <i>домашний хлеб и масло</i>	150,00 90 гр.

Салаты

Грузинский овощной салат <i>свежие огурцы, помидоры, красный лук, соус из грецкого ореха, винного уксуса, оливкового масла и аджики</i>	700,00 200 гр.
Баклажаны-фри с томатами и мандаринами, сыром "страчателла" и кисло-сладким соусом	690,00 250 гр.
Салат с арбузом, рикоттой и сыром фета <i>микс-салат, лаймовый соус</i>	680,00 350 гр.
Овощной салат <i>огурцы, узбекские томаты, базилик, кинза, петрушка, винный уксус и оливковое масло</i>	650,00 200 гр.
Салат с креветками, ростками сои и томатами	950,00 220 гр.
Авокадо с манго, креветками, козьим сыром, соусом "песто" и гуакамоле в грейпфруте	950,00 200 гр.
Натуральное мясо краба с авокадо, корнишонами, яйцом, красным луком и майонезом	2500,00 180 гр.
Поке с лососем <i>манго, авокадо, салат "чука", огурец, бобы "эдамамэ", яйцо "пашот", рис, ореховый соус</i>	830,00 250 гр.
Салат с лососем и папайей <i>маринованный лосось в соусе от шеф-повара, папайя, манго, репчатый лук, зеленый лук</i>	890,00 155 гр.

"Нисуаз" от Шефа <i>с розовым тунцом и соусом "винегрет"</i>	890,00 240 гр.
Сыр Burrata на слоеном тесте <i>с томатами и соусом "песто"</i>	900,00 250 гр.
Помидоры со <i>страчателлой и луком шалот</i>	800,00 200 гр.
"Цезарь" с курицей <i>салат романо, гренки и жареное куриное филе</i> <i>соус "Цезарь" и пармезан</i>	710,00 250 гр.

Теплые Салаты

Салат с куриной печенью и белыми грибами <i>манго, салатные листья и горчично-кленовый соус</i>	790,00 265 гр.
Салат с тамбовским окороком и говяжьим языком <i>салат "романо", картофель, корнишоны, красный лук, горчичная заправка</i>	860,00 260 гр.
Говядина на гриле в ореховом соусе <i>баклажаны фри, маринованная свекла брокколи и помидоры</i>	950,00 220 гр.
Запеченная свекла, карамелизированная с черносливом, клубникой, козьим сыром, орехами фундук и свекольным сорбетом	690,00 270 гр.
Салат с морепродуктами и папайей	1050,00 270 гр.

Горячие закуски

Хинкали	120,00 110 гр.
Хачапури <i>подается с аджапсандамом</i>	500,00 300/50 гр.
Хачапури по-аджарски мини	400,00 250 гр.
Жареный сулгуни с клюквенным соусом	650,00 220 гр.
Оладьи из цуккини с начинкой из обжаренной куриной грудки, овощей, специй и сыра	590,00 220/40 гр.
Плавленый сыр Раклет <i>овощи гриль, жареный бекон и хрустящий багет</i>	1100,00 100/180/50 гр.
Мини-чебуреки	470,00 150 гр. (3 шт.)
Баклажан запеченный с томатами и сыром "гауда"	500,00 300 гр.

С у п ы

<i>Борщ с говяжьей грудинкой</i>	550,00 300/50 гр.
<i>Азиатский суп Том-Ям</i>	650,00 300 гр.
<i>Рыбная похлебка Лохикейто</i> <i>с пирожком из капусты и селедки</i>	600,00 400/60 гр.
<i>Луковый суп с камчатским крабом</i>	1000,00 400 гр.
<i>Окрошка</i> <i>кефир / квас</i>	550,00 350 гр.
<i>Холодный томатный суп</i>	550,00 350 гр.
<i>Пирожки в ассортименте</i> <i>с картошкой, капустой и селедкой, мясом,</i> <i>уткой и брусникой</i>	90,00 60 гр.

Горячие мясные блюда

Филе гуся с ризотто из булгура	870,00 250 гр.
"Наполеон" с уткой	820,00 250 гр.
Утиная грудка с запеченной тыквой и соусом из красной смородины	950,00 120/150 гр.
Утиная ножка "конфи" <i>с малиновым соусом, виноградом, филе мандарина и свежими ягодами</i>	950,00 170/100 гр.
Филе перепелки с цветной капустой	810,00 200/130 гр.
Пожарская котлета <i>по старинному рецепту ямщика Пожарского (г. Торжок) с картофельным пюре и грибным соусом</i>	710,00 180/100/70 гр.
Биточки из индейки по-деревенски с пюре из зеленого горошка	710,00 150/100 гр.
Скоблянка <i>мясо говядины, курицы и утки с грибами в сметанном соусе</i>	800,00 250 гр.
Бефстроганов из говяжьей вырезки с картофельным пюре в сливочном соусе	800,00 200/40 гр.

<i>Говяжьи щечки с картофельным пюре</i>	750,00 150/150/50 гр.
<i>Оссобуко с пюре из картофеля "батат"</i>	860,00 200/100 гр.
<i>Тамбовский окорок с соусом "бешамель" и картофельным пюре</i>	720,00 140/130 гр.
<i>Филе миньон с запеченной картофельной кожурой</i>	1800,00 150/100 гр.
<i>Стейк мясника с земляной грушей и соусом из зеленого перца</i>	900,00 150/150/50 гр.
<i>Ребра говяжьи с пюре из корня сельдерея и черного чеснока с соусом "демиглас"</i>	980,00 300/70 гр.
<i>Стейк из мраморной свиной шеи с тыквой</i>	980,00 230/100 гр.
<i>Томленая баранья голень со стейком из молодой капусты и стручковой фасолью</i>	990,00 300/100/30 гр.
<i>Люля-кебаб из баранины на лаваше с домашней аджикой</i>	1200,00 180/60/10 гр.
<i>Паста карбонара</i>	650,00 350 гр.

Горячие рыбные блюда

Розовый тунец на гриле <i>с сицилийским соусом</i>	1500,00 160/250 гр.
Грибоедовская стерлядь <i>картофельное пюре, икорно-сливочный соус</i>	1400,00 120/90/50 гр.
Стейк зубатки с имбирным маринадом и пюре из цветной капусты	820,00 150/100 гр.
Рыба в пергаменте <i>семга, треска, креветки, запеченные овощи</i>	1100,00 270 гр.
Филе палтуса с тыквенным кремом и обжаренным шпинатом	1100,00 140/100 гр.
Шашлык из сома с пюре из сельдерея и яблок	880,00 160/100 гр.
Подкопченный лосось с дымком, кремом из сельдерея со спаржей и брокколи	1200,00 150/100 гр.
Красный окунь с икорным соусом и сезонными овощами	890,00 200/90/80 гр.
Ньокки с морепродуктами в сливочном соусе	950,00 300 гр.
Осьминог с мини кальмарами на гриле <i>картофельное пюре с фрешем из зелени,</i> <i>беконом и луком фри</i>	1000,00 150/100гр.
Биточки из трески и лосося <i>кус-кус, узбекские томаты и соус "бешамель"</i>	750,00 160/130/60/50

Блюда на компанию

**Ростовская утка с
запеченными яблоками и
клюквенным кули** **4000,00**
1700 гр.

Мясная тарелка **6000,00**
950/200/100 гр.
утиная грудка, говяжьи ребра, филе миньон,
люля-кебаб из баранины, стейк из мраморной свинины,
шляпки шампиньонов, маринованный лук, домашний хлеб

Рыбная тарелка **6800,00**
680/200/210 гр.
семга, палтус, красный окунь, треска,
королевские креветки, брокколи, лимон

Гарниры

Стейк из молодой капусты <i>сливочный соус, белые грибы</i>	650,00 220 гр.
Спаржа на пару с тыквенным кремом и миндалем	550,00 100 гр.
Шпинат с помидорами "черри" и кедровыми орешками	450,00 100 гр.
Запеченная картофельная кожура	350,00 100 гр.
Жареный мини-картофель с беконом	400,00 160 гр.
Вегетарианская тарелка <i>шляпки шампиньонов, помидор, цукини, сладкий перец на гриле, оливково- лимонный соус, зелень</i>	650,00 350 гр.

Десерты

Графские развалины <i>безе, чернослив, заварной крем, мороженое с кленовым сиропом</i>	600,00 150 гр.
Ягодное желе	600,00 150 гр.
Банан <i>мусс банан и маракуйя в шоколаде с банановым мороженым</i>	600,00 180/50/35 гр.
Лимон	600,00 180 гр.
Чеснок	600,00 190 гр.
Торт Наполеон	600,00 180 гр.
Шоколадный фондан	600,00 130/40 гр.
Чизкейк New York	600,00 190 гр.
Бланманже с вишневым конфитюром и стружкой из орехов	500,00 170 гр.
Манговый мусс с эспумой из манго и манговым сорбетом	600,00 190 гр.
Клубничный фламбе	700,00 190 гр.

Медовик с мини-пирожным “картошка” в шоколаде	600,00 170 гр.
Улей	600,00 220 гр.
Меренговый рулет с взрывной карамелью	600,00 180 гр.
Сорбет манго, черная смородина, лайм	150,00 50 гр.
Мороженое шоколадное, ванильное, ванильное с кленовым сиропом	150,00 50 гр.
Фруктовая ваза ананас, красный и белый виноград, мандарины, клубника, красная смородина	2000,00 1,5 кг.

Завпроизводством _____

Бухгалтер _____

Директор _____

Дата _____