

## Специальное BBQ меню

### Холодные закуски

Салат из запеченных овощей на мангале 235 г	490 ₺
Салат из куриной печени и свеклы, запеченной в золе с козьим сыром 120 г	440 ₺
Салат из спелых томатов с красным луком 190 г	290 ₺

### Суп

Окрошка белая на фермерском кефире с огурцом, редисом, зеленью и цыпленком на углях 250 г	260 ₺
Окрошка на домашнем квасе с огурцом, редисом, зеленью и мясом цыпленка на углях 250 г	260 ₺

### Морепродукты, приготовленные на углях

Аргентинские Лангустины 200 г	790 ₺
Дорадо 1 шт.	890 ₺
Кальмар 200 г	450 ₺

### Мясо, приготовленное на углях

Ягнятина 200 г 890 ₺
Каре ягненка на кости 200 г 990 ₺
Свинина 200 г 490 ₺
Куриная мякоть 200 г 420 ₺

### Балканский Роштил, приготовленный на углях

Белградская Плескавица 440 г 650 ₺
---------------------------------------

*Рубленая котлета на гриле из говядины и свинины с картофелем фри*

Уштипцы по-сербски 430 г

650 ₺

*Рубленные мини-бифштексы на гриле из говядины и свинины с картофель фри*

Чевапи 395 г

650 ₺

*Сочные домашние колбаски на гриле из рубленной говядины и свинины с картофель фри*

Ассорти балканского роштиль «Мешано месо» 590 г

950 ₺

*Ассорти мини порций Роштиль, Плескавица, Чивапи, Уштипцы*

## Гарниры

Овощи, приготовленные на гриле 200 г

260 ₺

*Цукини, баклажаны, сладкий перец, кабачки, помидоры и сладкий лук в маринаде из чеснока, паприки и орегано*

Картофель запечённый 200 г

150 ₺

## САЛАТЫ

Гавайский салат поке с маринованным лососем и авокадо

*Маринованный рис, лосось, свежий огурец, авокадо, соус «Унаги», водоросли нори*

215 г

226 ккал, белки 7.8, жиры 13.3, углеводы 19.3

570 ₺

Салат из копченой утиной грудки с дольками мандарина

*Микс-салат, помидоры черри, сегменты мандарина, подкопченная утиная грудка*

170 г

138 ккал, белки 8.1, жиры 13.3, углеводы 3.3

690 ₺

Гравлакс из лосося с картофелем и имбирным соусом

*Филе слабосоленого лосося, салат ромен, кресс-салат, картофель, имбирь, зеленый лук, зернистая горчица, майонез, растительное масло*

250 г

481 ккал, белки 43.2, жиры 26.9, углеводы 44.1

750 ₺

Теплый салат с вырезкой ягненка, артишоками и оливковым снегом

*Микс-салат, цветная капуста, черри, маринованные артишоки, вырезка ягненка, оливковое масло, бальзамик, соус «Чили»*

250 г

131 ккал, белки 9.6, жиры 14.2, углеводы 5.3

890 ₺

Салат «Греко» с воздушным кремом из авокадо

*Огурцы, артишоки, печеный болгарский перец, помидоры черри, фета, каперсы, руккола, крем из авокадо, соус с оливковым маслом и бальзамическим уксусом*

170 г 640 Р

251 ккал, белки 4.4, жиры 22.4, углеводы 7

**Салат из шатобриана с зеленым шпинатом под соусом «Порто»**

*Листья свежего шпината, ростбиф, японский майонез, соус «Порто» (красное вино, свежий имбирь, тимьян, чеснок, сахар), помидоры, маринованные огурцы корнишоны, свежие огурцы, красный лук*

200 г 790 Р

131 ккал, белки 9.6, жиры 7.5, углеводы 5.3

**Салат ромен с курицей «Тандури», крутонами и заправкой «Цезарь»**

*Салат ромен, куриное филе, крутоны, пармезан, соус «Цезарь»*

200 г 640 Р

253 ккал, белки 22,1, жиры 14.2, углеводы 7.6

**Салат ромен с креветками на гриле, крутонами и заправкой «Цезарь»**

*Салат ромен, креветки, крутоны, пармезан, соус «Цезарь»*

200 г 790 Р

221 ккал, белки 27,3, жиры 11.4, углеводы 7.6

## ЗАКУСКИ

**Венецианское карпаччо из говядины Black Angus, подкопченное в зеленом чае по рецепту «Harry's Bar»**

*Говядина, микс-зелень, кенийская фасоль, соус «Red Devil», чипсы из пармезана, трюфельное масло*

150 г 970 Р

171 ккал, белки 19.6, жиры 8.5, углеводы 3.5

**Тартар из говядины**

*Вырезка говядины, дижонская горчица, соус «Ворчестер», лук-шалот, каперсы, оливковое масло*

150 г 950 Р

171 ккал, белки 19.6, жиры 8.5, углеводы 3.5

**Тартар из лосося на чипсах из тапиоки**

*Свежий лосось, маринованный имбирь, красный лук, соус «Нобу» (маринованный имбирь, сок апельсина, соевый соус, масло оливковое)*

160 г 680 Р

171 ккал, белки 19.6, жиры 8.5, углеводы 3.5

**Рийет из утки с копченым яблоком, луковым мармеладом и хрустящим тостом**

*Мясо утки, ломтик багета, копченое яблоко, луковый мармелад, зелень*

150 г 620 Р

280 ккал, белки 12.8, жиры 10.7, углеводы 31

**Азиатские спринг-роллы с курицей, креветками и овощами**

*Тонкое рисовое тесто, куриное филе, креветки, морковь, корень дайкона, зеленый лук, тайский соус (соевый соус, перец чили, лайм, кинза, чеснок)*

115/25 г 550 Р

268 ккал, белки 12.1, жиры 15, углеводы 16.7

### Овощные спринг-роллы /veg./

*Тонкое рисовое тесто, морковь, капуста, зеленый горошек, тайский соус (соевый соус, перец чили, лайм, кинза, чеснок)*

100/30 г

490 Р

261 ккал, белки 17.5, жиры 11, углеводы 22.3

### Провансальский микс оливок и маслин

*Оливки и маслины в маринаде с розмарином, чесноком и сладким чили*

120 г

330 Р

291 ккал, белки 6.1, жиры 13.1, углеводы 34.9

### Ассорти сыров

*Камамбер, дор блю, адыгейский, копченый скаморца, эмменталь.*

*Ломтики сыра подаются с клубникой, крекерами, миндалем и мятой.*

150 г

690 Р

432 ккал, белки 28,7, жиры 30,4, углеводы 11,1

## ГАРНИРЫ

### Медле из овощей

*Картофель черри, редис, капуста брокколи, лук-шалот, морковь, черри, оливковое масло, специи, тимьян, розмарин. Бланшированные овощи обжариваются на сковороде в оливковом масле с добавлением соли и перца.*

170 г

270 Р

120 ккал, белки 2.9, жиры 5, углеводы 21

### Овощи, приготовленные на гриле

*Цукини, баклажаны, сладкий перец и сладкий лук в маринаде из чеснока, паприки и орегано*

150 г

250 Р

137 ккал, белки 3, жиры 3, углеводы 18

### Шпинат в сливках

137 ккал, белки 5, жиры 11, углеводы 7

150 г

330 Р

### Микс-салат

*Руккола, фризе, радиччио, ромен*

20 г

140 Р

101 ккал, белки 5.6, жиры 6.5, углеводы 4.6

### Картофель паризьен

*Половинки отварного мини-картофеля обжариваются на сковороде до золотистого цвета с добавлением соли и перца*

170 г

230 Р

128 ккал, белки 3.4, жиры 0.7, углеводы 27

## Картофель фри

295 ккал, белки 3.6, жиры 19,5, углеводы 18,5

170 г

170 Р

## Пюре из картофеля

170 г

101 ккал, белки 5.6, жиры 6.5, углеводы 4.6

170 Р

## Рис отварной

170 г

197 ккал, белки 3.7, жиры 0,9, углеводы 42,3

170 Р

## СЭНДВИЧИ

### Классический бургер с картофелем фри

*Котлета из говядины, салат айсберг, красный лук, томаты, соленые огурцы, майонез, соус «BBQ», подается с картошкой фри и кетчупом*

310/100/40 г

759 ккал, белки 33.8, жиры 33, углеводы 79.8

690 Р

### Сэндвич «Мона» на деревенском хлебе, с копченой индейкой и острой корейской капустой кимчи

*Копченое филе индейки, салат кимчи, сыр эмменталь, чабатта, картофель фри, кетчуп, майонез, зелень*

220/100/40 г

783 ккал, белки 28.1, жиры 53.9, углеводы 44.1

560 Р

### Кесадилья с курицей и сыром чеддер

*Пшеничная тортилья, куриная грудка, сыр чеддер, специи, кинза, сметана, томатная сальса, красный лук*

180/50/50 г

638 ккал, белки 36.3, жиры 33.4, углеводы 46.1

510 Р

### Ассорти брускетт с пармой, с опятами и артишоками и с копченой олениной

*Брускетта с пармой, соусом «Вьерж» (томаты, кинза, базилик, чесночное масло), маслинами на багете.*

*Брускетта с опятами и шампиньонами, красным луком, соусом из тунца (маринованный тунец, майонез, соевый соус, каперсы), кинзой, оливковым маслом на багете.*

*Брускетта с копченой олениной и томатным джемом на багете.*

192 г

566 ккал, белки 30.7, жиры 37, углеводы 25.6

590 Р

## ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА РУССКОЙ КУХНИ

### Мечта гурмана / Ассорти домашних мясных рулетов и паштетов

*Паштет из кролика в виноградных листьях, паштет из куриной печени, рулет из свинины, террин из утки. Подается с зерновой горчицей, джемом из*

*бекона, луковым мармеладом, жемчужным лучком, гриссини и базиликовым маслом.*

426 г

950 Р

604 ккал, белки 47,9, жиры 30,3, углеводы 38,2

### **Борщ со сметаной и пирожками**

*Борщ готовится в лучших русских традициях на говяжьем бульоне.*

*Подается с теплым пирожком с грибами, сметаной и рубленой зеленью.*

230/30/30 г

390 Р

222 ккал, белки 12, жиры 15.9, углеводы 7.7

### **Бефстроганов с пюре из картофеля и маринованными опятами**

*Говядина, лук, бульон, сельдерей, сливки. Подается с картофельным пюре, луком-шалот, мини-морковью, кресс-салатом.*

150/120 г

890 Р

400 ккал, белки 28.4, жиры 17.8, углеводы 31.6

### **Домашние пельмени со сметаной**

*Домашние пельмени ручной лепки со смешанным фаршем из свинины и говядины. Подаются со сметаной и зеленью.*

300 г

480 Р

385 ккал, белки 23.4, жиры 22.3, углеводы 23.9

## **БЛЮДА, ТОМЛЕННЫЕ В ПЕЧИ**

### **Телячий хвост, тушеный в кьянти с кремовой полентой**

*Телячий хвост томят в соусе «Кьянти» (красное сухое вино, специи, лук, морковь, сельдерей, томаты) и подают с кремовой полентой и хрустящими морковными чипсами*

250/150 г

860 Р

478 ккал, белки 52.3, жиры 16.8, углеводы 29.5

### **Кролик конфи со шпинатом и томленной гречневой кашей**

*Кроличья ножка, томленная в собственном соку при низкой температуре, подается с тушеным в сливках шпинатом, гречневой кашей и соусом «Демиглас»*

130/200 г

970 Р

364 ккал, белки 34.6, жиры 15.6, углеводы 20.7

### **Картофельные дольки с каперсами и рукколой /veg./**

*Картофельные дольки обжариваются в горчичном соусе с добавлением каперсов, петрушки и свежей рукколы*

365 г

390 Р

419 ккал, белки 7,5, жиры 21,5, углеводы 47,6

## ПАСТА & РИЗОТТО

### Паппарделле рагу «Бьянка» с бараниной

*Паппарделле, масло оливковое, сушеные томаты, пармезан, лук-шалот, соус рагу «Бьянка», зелень. Паста проваривается до состояния альденте, подается с ломтиками баранины тушеными в сливках со специями, луком-шалот и сушеными томатами.*

330 г

650 Р

386 ккал, белки 26, жиры 17.5, углеводы 27.6

### Капеллини путанеска с вялеными томатами, каперсами и оливками

*Капеллини, анчоусы, сушеные томаты, каперсы, чеснок, оливковое масло, петрушка, соль, черный перец, прованские травы, пармезан, зеленый базилик, базиликовое масло, лук-шалот, белое вино. Паста альденте под густым овощным соусом и сыром пармезан, со свежими листочками базилика.*

210 г

550 Р

496 ккал, белки 15.3, жиры 23.9, углеводы 54.6

### Ризотто со спаржей и белыми грибами

*Белые грибы, спаржа, крем из зеленого горошка, твердый сыр.*

220 г

670 Р

231 ккал, белки 4.8, жиры 13.1, углеводы 21.7

## СУПЫ

### Крем-суп капутино из белых грибов

*Белые грибы, картофель, лук, сливки, специи*

330 г

520 Р

173.3 ккал, белки 3.5, жиры 13.3, углеводы 10.1

### Балканский густой суп бузара с морепродуктами

*Гребешки, кальмары, креветки, мидии, осьминоги, филе белой рыбы, рыбный бульон с томатами и овощами*

400 г

950 Р

101.6 ккал, белки 13.3, жиры 2.6, углеводы 5.4

### Суп куриный с лапшой

*Насыщенный куриный бульон с имбирем, лемонграссом, лаймом, лапшой удон, зеленым горошком, рыбным соусом и куриным яйцом*

400 г

420 Р

268 ккал, белки 13.5, жиры 12.7, углеводы 26.2

### Вьетнамский суп фо бо с говядиной и рисовой лапшой

*Наваристый говяжий бульон с имбирем, бадьяном, корицей, ломтики говядины, ростки семян сои, кинза, зеленый сладкий горошек, перец чили, зеленый лук, половина отварного куриного яйца*

400 г

680 Р

163 ккал, белки 18.7, жиры 8.8, углеводы 3

### Крем-суп из брокколи с сыром чеддер и чипсами из овощей

*Нежнейший крем из брокколи и сливок вместе с обжаренным луком и сыром чеддер, подается с чипсами из дайкона*

250 г

66 ккал, белки 3,5, жиры 4,3, углеводы 3,3

440 Р

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

### Лосось в черных специях «Пол Прюдомм» с пастой орзо и салатом гуакамоле

*Филе лосося, паста орзо со шпинатом, йогурт, мята, салат гуакамоле (черри без кожицы, слайсы стебля сельдерея, болгарский перец, шарики авокадо, листики кинзы, соль, перец, оливковое масло). Рыба подается с йогуртовым соусом и листиками мяты.*

140/120/80 г

581 ккал, белки 43.2, жиры 26.9, углеводы 44.1

1590 Р

### Сибас, запеченный в перечной соли и табаке с воздушным картофелем, маринованной свеклой и томатным соусом «Кули»

*Целиковая рыба, запеченная в панцире из соли, табака, розового перца и яичного белка. Подается с воздушным картофелем, отварной маринованной свеклой, томатным соусом «Кули» (томаты, тимьян, розмарин, чеснок).*

250/120/40 г

919 ккал, белки 136, жиры 31, углеводы 26,5

1490 Р

### Сибас, приготовленный на пару, с соусом аква пацца

*Целиковый сибас, начиненный лимоном, лемонграссом, кинзой, чесноком, перцем чили и красным луком, готовится на пару. Подается с дольками лайма, перцем чили и зеленым луком.*

250/50 г

745 ккал, белки 112.4, жиры 26.2, углеводы 11.2

1490 Р

### Филе окуня с овощами велюте

*Окунь филе, тесто фило, савойская капуста, спаржа, зеленые бобы эдамаме, мини морковь, маслины, свекла, чеснок, красный лук, тимьян, фенхель, соус «Велюте», оливковое масло*

125/170 г

635 ккал, белки 126.4, жиры 29.2, углеводы 23.2

1050 Р

### Мидии в белом вине с овощами

*Вкус и аромат мидий дополняет сладкий перец, сельдерея, имбирь, чеснок и чили перец*

500 г

276 ккал, белки 26, жиры 9, углеводы 25

890 Р

### Мидии в томатном соусе

*Готовятся с домашним томатным соусом, в который помимо томатов и базилика мы добавляем баклажаны и цукини*

500 г

224 ккал, белки 26, жиры 20, углеводы 32

890 Р



## Мидии велюте в шафрановом сливочном соусе

*В приготовлении мидий используют прекрасное сухое вино «Alto Adige Pinot Grigio», пыльцу цветка «Крокус» и свежие сливки*

500 г

1100 Р

342 ккал, белки 47, жиры 31, углеводы 17

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

### Филе-миньон с воздушным картофелем, шпинатом и боманьерским маслом

*Говядина, воздушный картофель, шпинат, соус «Демиглас», боманьерское масло, тимьян, морковные чипсы. Филе говядины, обжаренное на гриле и доведенное до нужной прожарки, подается с воздушным картофельным кремом и обжаренным с луком шпинатом, украшается веточкой тимьяна и морковными чипсами.*

160/160 г

1690 Р

513 ккал, белки 34.1, жиры 35, углеводы 10.9

### Свинная отбивная в миланском стиле с острой корейской капустой кимчи

*Свинная корейка на кости, бекон, дольки картофеля по-деревенски, салат кимчи, зеленый лук, дольки перца чили, веточка базилика, соус «Альфредо» (сливки, пармезан, чеснок)*

220/140/30 г

950 Р

1199 ккал, белки 33.8, жиры 129.5, углеводы 27.6

### Жареный цыпленок «Рас Эль Ханут» с сиропом из портвейна, виноградом и кускусом с печеными овощами

*Цыпленок, кускус, печеные овощи (печеный перец, кинза, чесночное масло), портвейн, виноград, корица, тимьян, бадьян.*

1 шт. /70/20 г

910 Р

908 ккал, белки 79.3, жиры 61.1, углеводы 10

### Стейк New York Choice

*Стейк подается с жареными на гриле луком порей, томатами черри и украшаются травами из региона «Эмилия Романья»*

300/50 г

1750 Р

510 ккал, белки 54, жиры 54, углеводы 32

### Стейк Rib Eye Choice

*Стейк подается с жареными на гриле луком порей, томатами черри и украшаются травами из региона «Эмилия Романья»*

*«Эмилия Романья»*

300/50 г

1890 Р

660 ккал, белки 89, жиры 68, углеводы 32

## СОУСЫ

Соус красное вино 50г

100 Р

Соус Верди пеперони 50 г

120 Р