

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 картофель 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 углях 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

570 ₺

226 ккал, белки 7.8, жиры 13.3, углеводы 19.3

Салат из копченой утиной грудки с дольками мандарина

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

170 г

690 ₺

138 ккал, белки 8.1, жиры 13.3, углеводы 3.3

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

750 ₺

481 ккал, белки 43.2, жиры 26.9, углеводы 44.1

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

ОВОЩИ И СОЛЕНИЯ

Маринованные опята и красным луком и душистым маслом 100/15/20 г
100 Р

Домашняя квашеная капуста, заправленная душистым маслом 100/20 г
100 Р

Маринованный чеснок & Черемша 70/70 г
120 Р

Солёные бочковые огурцы 100 г
100 Р

Свежие огурцы 100 г
140 Р

Свежие помидоры 100 г
130 Р

Сладкий перец 100 г
190 Р

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

Свиняя отбивная в миланском стиле с острой корейской капустой кимчи

Свинья 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

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

170 Р

101 ккал, белки 5.6, жиры 6.5, углеводы 4.6

Рис отварной

170 г

170 Р

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

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

Сало домашнее соленое или копченое на бородинском хлебе с дижонской горчицей

100/20/20 г

390 Р

ПАСТА

Паппарделе рагу «Бьянка» с бараниной

Паппарделе, 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

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

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, эменталь.

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

150 г

690 Р

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

РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Семга слабого посола 100/10 г

250 Р

Палтус холодного копчения 100/10 г

370 Р

Масляная холодного копчения 100/10 г

340 Р

Филе атлантической сельди с красным луком 100/15 г

220 Р

Икра лососевая 50/20 г

560 Р

Икра щучья 50/20 г

520 Р

Икра палтуса черная 50/20 г

480 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

690 Р

759 ккал, белки 33.8, жиры 33, углеводы 79.8

Кесадилья с курицей и сыром чеддер

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

180/50/50 г

510 Р

638 ккал, белки 36.3, жиры 33.4, углеводы 46.1

СУПЫ

Крем-суп капучино 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

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

440 Р

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

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

1590 Р

581 ккал, белки 43.2, жиры 26.9, углеводы 44.1

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

1490 Р

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

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

1490 Р

745 ккал, белки 112.4, жиры 26.2, углеводы 11.2

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

1050 Р

635 ккал, белки 126.4, жиры 29.2, углеводы 23.2

Мидии в белом вине с овощами

Вкус и аромат мидий дополняет сладкий перец, сельдерей, имбирь, чеснок и чили

перец

500 г

890 Р

276 ккал, белки 26, жиры 9, углеводы 25

Мидии в томатном соусе

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

баклажаны и цукини

500 г

890 Р

224 ккал, белки 26, жиры 20, углеводы 32

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