

MENU CAPITAL CATERING (2010)

Артикул Article		Цена, Евро Price EUR
--------------------	--	-------------------------

Свежевыжатые соки

Fresh Juices

1001	Сок свежевыжатый апельсиновый Fresh orange juice	1 litre	31,58
1002	Сок свежевыжатый грейпфрутовый Fresh grapefruit juice	1 litre	31,58
1003	Сок свежевыжатый яблочный Fresh apple juice	1 litre	31,58
1004	Сок свежевыжатый морковный Fresh carrot juice	1 litre	31,58
1005	Сок свежевыжатый ананасовый Fresh pineapple juice	1 litre	73,68
1006	Сок свежевыжатый мандариновый Fresh mandarin juice	1 litre	42,11
1007	Сок свежевыжатый киви Fresh kiwi juice	1 litre	42,11
1008	Сок свежевыжатый клубничный Fresh strawberry juice	1 litre	73,68
1009	Сок свежевыжатый сельдереевый Fresh celery juice	1 litre	42,11
1010	Сок свежевыжатый манго Fresh mango juice	1 litre	97,37
1011	Морс клюквенный (свежесваренный) Cranberry drink	1 litre	19,74

Хлебобулочные изделия

Bread

Ржано-пшеничные хлеба

Rye and White Bread

2001	Хлеб Бернский Bern bread	300 gr	3,42
2002	Хлеб Шонбрунский Schonnbun bread	500 gr	3,16
2003	Хлеб Регенбургский с семенами подсолнечника Regensburg bread with sunflower seeds	400 gr	3,42
2004	Хлеб Баварский Bavarian bread	500 gr	3,95

Пшеничные хлеба

White bread

2005	Луковый хлеб Onion bread	300 gr	3,95
2006	Багет Прованский (Плетенка) ЗАВТРАК Provance baguette (twist) BREAKFAST	200 gr	3,42
2007	Венский хлеб Vienna bread	500 gr	3,42
2008	Зальцбургский хлеб Salzburg bread	300 gr	3,16
2009	Луговой хлеб Meadow bread	300 gr	3,42
2010	Хлеб с отрубями Bran bread	300 gr	2,76
2011	Хлеб Прованский БУБЛИК С МАКОМ Provance bread ROLL WITH POPPY SEEDS	60 gr	0,92

Изделия хлебобулочные

Bakery

2012	Кайзеровская булочка хрустящая Keiser crusty bun	1 item	1,05
2013	Булочки-буханки (аля карт) Loaf buns (a la carte)	1 item	1,71

Холодный завтрак Cold Breakfast

3001	Копченый лосось с бубликом и сыром Филадельфия (подается с дольками лайма) Smoked salmon with the roll and Philadelphia cheese (served with lime slices)	150 gr	10,00
3002	Превосходное ассорти из французских сыров и копченого мяса (подается с греческими маслинами) Perfect French cheeses and smoked meat plate (served with Greek black olives)	90/120/20	10,53
3003	Ассорти сезонных фруктов и ягод (нарезанные ананас, апельсин, дыня, киви, виноград, слива, ягоды) Assorted season's fruits and berries (slices of pineapples, oranges, melon, kiwi, grapes, plums, berries)	200 gr	10,53
3004	Фруктовая корзина: яблоки, груши, апельсин, киви, мандарин, слива, виноград Fruit basket: apples, pears, orange, kiwi, tangerine, plum, grapes	1 kg	28,95
3005	Клубника Strawberries	200 gr	10,00
3006	Малина Raspberries	200 gr	15,79
3007	Голубика Blueberries	200 gr	14,47
3008	Ежевика Blackberries	200 gr	15,79
3009	Большой ассортимент йогуртов "Данон" (фруктовых, питьевых, ягодных, нейтральных) Wide range of Danone yoghurts (fruit, liquid, berry, neutral)	1 item	2,63
3010	Ассорти домашней сладкой датской выпечки и круасанов (круасан 1 шт, дениш 2шт) A wide range of home-made Danish baked goods and croissants (1 croissant, 2 Danish)	1 item	9,47
3011	Лимон Lemon	1 item	1,32
3012	Масло порционное (в упаковке) Portion butter (in the package)	1 item	1,05

Горячий завтрак Hot Breakfast

3012	Русский завтрак (яичница глазунья из 3 яиц с зеленью, паприкой и тостом из бородинского хлеба) Russian breakfast (sunny side up eggs from 3 eggs with greenery, paprika and Borodinskii bread toast)	160 gr	3,95
3013	"Норвежский тост" (яичница болтунья, завернутая в копченый лосось с красной икрой, на хрустящем тосте) Norwegian toast (scrambled eggs in smoked salmon with red caviar on the crusty toast)	100/50/10	5,79
3014	Традиционные яйца Бенедикт (на английских маффинах, запеченные под голландским соусом) Traditional Benedict eggs (on English muffins, baked in the Dutch sauce)	150/20/150	6,05
3015	Пышный омлет с слегка обжаренными шампиньонами, подается с фаршированными сыром пармизан, зеленью и помидором провансаль Fluffy omelette with slightly fried champignons served with the Provençal tomato stuffed with Parmesan cheese and greenery	200 gr	6,58
3016	Пышный омлет с слегка обжаренными помидорами черри, подается с фаршированными сыром пармизан и зеленью помидорами провансаль Fluffy omelette with slightly fried cherry tomatoes served with the Provençal tomato stuffed with Parmesan cheese and greenery	200 gr	6,58
3017	Пышный омлет с слегка поджаренным лососем, подается с фаршированными сыром пармизан, зеленью и помидорами провансаль Fluffy omelette with slightly smoked salmon served with the Provençal tomato stuffed with Parmesan cheese and greenery	200 gr	6,58
3018	Пышный омлет с слегка обжаренной ветчиной, подается с фаршированными сыром пармизан, зеленью и помидорами провансаль Fluffy omelette with slightly fried ham served with the Provençal tomato stuffed with Parmesan cheese and greenery	200 gr	6,58
3019	Пышный омлет с натертым сыром "мемолетте", подается с фаршированным сыром пармизан, зеленью и помидорами провансаль Fluffy omelette with grated Memolette cheese served with the Provençal tomato stuffed with Parmesan cheese and greenery	200 gr	6,58
3020	Пышный омлет с слегка копченым беконом, подается с фаршированными сыром пармизан, зеленью и помидорами провансаль Fluffy omelette with slightly smoked bacon served with the Provençal tomato stuffed with Parmesan cheese and greenery	200 gr	6,58
3021	Обжаренные на гриле и запеченные до хрустящей корочки сосиски с красным перцем Grilled and baked crusty sausages with red pepper	180 gr	3,95
3022	Обжаренные на гриле и запеченные до хрустящей корочки баварские сосиски Grilled and baked crusty Bavarian sausages	180 gr	3,95
3023	Обжаренные на гриле и запеченные до хрустящей корочки нюрнбергские сосиски Grilled and baked crusty Nuremberg sausages	180 gr	3,95
3024	Слегка обжаренный копченый бекон Slightly fried smoked bacon	100 gr	6,45
3025	Традиционная для английского завтрака тушеная в томатном соусе фасоль с зеленью и обжаренным луком Traditional English breakfast beans braised in the tomato sauce with greenery and fried onions	150 gr	5,00
3026	Обжаренные на гриле шампиньоны с укропом и сливочным маслом Grilled champignons with dill and dairy butter	150 gr	6,05
3027	Традиционная английская овсянка с русскими ягодами Traditional English oatmeal with Russian berries	200 gr	6,45
3028	Воздушные сырники из домашнего творога, обжаренные на сливочном масле, подаются со сметаной, вареньем и лепестками фиалок Fluffy cottage cheese pancakes fried in dairy butter, served with sour cream, jam and violet petals	120 gr/2 items	6,32

3029	Пышные русские оладьи подаются со сметаной, мятой, медом и ломтиками клубники Fluffy Russian thick pancakes served with sour cream, mint, honey and slices of strawberries	160 gr/2 items	4,21
3030	Русские тонкие блины, обжаренные на сливочном масле, подаются со сметаной Thin Russian pancakes fried in dairy butter, served with sour cream	3 items	1,58
3031	Русские тонкие блины, обжаренные на сливочном масле, подаются со сметаной, с слегка подкопчённым лососем и веточкой укропа Thin Russian pancakes fried in dairy butter, served with sour cream, slightly smoked salmon and dill	3 items	12,63
3032	Русские тонкие блины, обжаренные на сливочном масле, подаются со сметаной, красной икрой и чипсами из петрушки и базилика Thin Russian pancakes fried in dairy butter, served with sour cream, red caviar and parsley and basil crisps	3 items	15,26
3033	Русские тонкие блины, фаршированные нежным фаршем из телятины и свинины с золотистым репчатый луком, обжаренные на сливочном масле до хрустящей корочки Crusty thin Russian pancakes stuffed with delicate minced veal and pork with golden onions, fried in dairy butter	2 items	11,45
3034	Русские тонкие блины, фаршированные нежным фаршем из цыпленка с золотистым репчатый луком, обжаренные на сливочном масле до хрустящей корочки Crusty thin Russian pancakes stuffed with delicate minced chicken with golden onions, fried in dairy butter	2 items	11,45
3035	Русские тонкие блины, фаршированные домашним творожком, обжаренные на сливочном масле до хрустящей корочки, подаются с ломтиком клубники, сметаной и вареньем Crusty thin Russian pancakes stuffed with cottage cheese, fried in dairy butter, served with strawberries, sour cream and jam	2 items	5,66
3036	Русские тонкие блины, обжаренные на сливочном масле до хрустящей корочки, подаются со свежими ягодами, сметаной и вареньем Crusty thin Russian pancakes, fried in dairy butter, served with fresh berries, sour cream and jam	3 items	10,53

Сэндвичи Sandwiches

4001	Томатная тортилья с грудкой цыпленка терияки, вареньем из лука и помидорами канкасе, подаются с луковыми кольцами фри Tomato tortilla with Teriyaki chicken breast, onion jam and Cancasse tomatoes served with onion rings	270/150 gr	12,89
4002	Тёплый сэндвич с тунцом и сельдереем на английском маффине, запечённый с сыром чеддер Warm tuna sandwich on the English maffin with celery and baked with Cheddar cheese	250/150 gr	10,53
4003	Сэндвич с копчёным лососем, листьями салата и майонезом Smoked salmon sandwich with lettuce leaves and mayonnaise	250/50 gr	9,21
4004	Сэндвич с куриной грудкой, помидорами, жареным яйцом и майонезом Chicken breast sandwich with tomatoes, a fried egg and mayonnaise	250 gr	6,58
4005	Сэндвич с салями, помидорами, тёртым сыром и майонезом Salami sandwich with tomato, grated cheese and mayonnaise	250 gr	9,21

Холодные закуски Cold Beverages

5001	Ассорти копчёной рыбы, подаётся с дольками лайма, жареными фисташками и палочками из лимонника (копченый лосось, осетрина г/к, угорь г/к, креветки) Smoked fish plate served with lime slices, fried pistachios and magnolia-vine (smoked salmon, hot smoked sturgeon, hot smoked eel, prawns)	200 gr	21,05
5002	Атлантическая сельдь на отварном картофеле с укропом, чипсами из лука и сливочным маслом Atlantic herring on boiled potatoes with dill, onion crisps and dairy butter	100/50 gr	4,74
5003	Севиче из красного тунца с тайским салатом из сои, ананасов и помидоров, приправленный соусом терияки и лепестками садовой орхидеи Red tuna sevice with Thai soya, pineapple and tomato sauce with Teriyaki sauce and garden orchid petals	100/120/10	10,00
5004	Маринованный лосось с листьями садовых салатов в кольце и пармизановой гренкой Marinated salmon with lettuce leaves in the ring and Parmesan crouton	180 gr	11,05
5005	Тимбал из копчёного лосося, шампиньонов, спаржи с соусом из авокадо и спагетти с чернилами каракатицы Smoked salmon, champignon and asparagus timbale with avocado sauce and spaghetti with cuttlefish ink	220 gr	15,53
5006	Гато из крабового мяса с помидорами, салатом шизо и фризе, авокадо и соусом карри Crab meat gato with tomatoes, chiso and frisee, avocado and curry sauce	100/40/10	15,53
5007	Морской коктейль из креветок, мидий и морских гребешков с коньяком на стружке из молодых огурчиков с чипсами из укропа и "вуалью" из воздушной рисовой лапши Seafood cocktail with prawns, mussels and deep-sea scallops with cognac on grated fresh cucumbers with dill crisps and light rice noodles "veil"	200 gr	12,63
5008	Ассорти деликатесов из птицы, подаётся с фаршированными сливочным хреном вишневыми помидорами и томатно-сливочным мусом с тимьяном (копченая индейка, утинная грудка терияки, маринованная грудка цыпленка) Assorted poultry delicatessen served with cherry tomatoes stuffed with creamy horseraddish and tomato creamy mousse with thyme (smoked turkey, Teriyaki duck breast, marinated chicken breast)	150 gr	14,47
5009	Ассорти мясных деликатесов, подаётся с маринованными корнишонами, красной смородиной и чипсами из сыра пармизан (карбонат, шейка, пармская ветчина, салями) Assorted meat delicatessen served with marinated cornichons, redcurrant and Parmesan cheese crisps (carbonate, pork collar, Parma ham, salami)	150 gr	14,47
5010	Отварной телячий язык подаётся с дижонской горчицей, сливочным хреном с укропом и мягким сыром с клюквой Boiled veal tongue with Dijon mustard, creamy horseraddish with dill and soft cheese with cranberries	150/50/50/30	14,47
5011	Карпаччо из тонконарезанного домашнего сала, с мелконарубленным чесноком с укропом, дижонской горчицей и чипсами из базилика Carpaccio with finely sliced homemade salo, diced garlic with dill, Dijon mustard and basil crisps	100 /50/50	4,74

5012	Тартар из говядины с салатом руккола, морской солью, гренкой из фокоччо с зелёным соусом из трав Beef tartar with rucola lettuce, sea salt, Focaccia toast with the green herbal sauce	140/40/10	14,47
5013	Жареные утиная печень (фуа-гра) с гренкой из бриоша, с тыквенным чатни и с соусами из малины и петрушки Fried duck liver (foie gras) with Brioche toast and pumpkin chutney, with raspberry and parsley toasts	70/50/10	18,82
5014	Рулетки из копчёной ветчины, фаршированные мягким сыром с укропом, подаются с чесночными крутонами и веточкой розмарина Smoked ham rolls stuffed with soft cheese and dill, served with garlic croutons and rosemary	70 gr	3,42
5015	Рулетки из копчёной ветчины, фаршированные жульеном из овощей, подаются с чесночными крутонами и веточкой розмарина Smoked ham rolls stuffed with vegetable julienne, served with garlic croutons and rosemary	70 gr	3,16
5016	Ассорти из овощей (молодые огурчики, помидоры Черри, палочки из сельдерея и моркови, болгарский перец, зелень), подаётся с соусом "коктейль" и соусом из оливкового масла, лимона и орегано с веточкой тимьяна Assorted vegetables (fresh cucumbers, cherry tomatoes, celery and carrot sticks, bell peppers, greenery), served with the Cocktail sauce and olive oil sauce, lemon, oregano and thyme	200/50/50	10,53
5017	Солёные бочковые грибы, заправленные подсолнечным маслом, с мелко нарубленным чесноком, с кольцами хрустящего красного лука и веточками укропа Mushrooms pickled in barrels with finely diced garlic and rings of crunchy red onion and dill dressed with sunflower oil	100 gr	6,05
5018	Маринованные с лимоном и оливковым маслом оливки и маслины с веточкой розмарина Green olives marinated with lemon and black olives with rosemary	125 gr	5,00
5019	Ассорти сезонной зелени и салатных украшений (укроп, мята, петрушка, базилик, розочка из помидора, цветок из лимона, лилия из редиски, лепестки фиалок) Assorted season's greenery and green decorations (dill, mint, parsley, basil, tomato rose, lemon flower, radish lily, violet petals)	100 gr	5,26
5020	Ассорти сыров (эдам, мимолетте, эменталь, дор блю, камамбер, пармезан) с виноградом, крекерами, грецкими орешками, ломтиками клубники, рубиновой карамелью и лепестками фиалок Cheese plate (Edam, Mimolette, Emental, Dor Blue, Camamber, Parmesan) with grapes, crackers, walnuts, strawberries, ruby caramel and violet petals	150 gr	14,47

Салаты

Salads

6001	Салат руккола с чесночнорозмариновыми креветками, вишнёвыми помидорами, лепестками сыра пармезан, с соусом из оригинального оливкового масла и бальзамического уксуса Rucola lettuce with garlic and rosemary prawns, cherry tomatoes, slices of Parmesan cheese with the sauce of original olive oil and balsamic vinegar	200 gr	14,47
6002	Традиционный русский винегрет с солёными огурчиками, кольцами красного лука и хрустящей гренкой из лукового хлеба Traditional Russian beetroot salad with pickles, rings of red onion and crusty onion toast	200 gr	7,89
6003	Традиционный русский винегрет с солёными огурчиками, кольцами красного лука, с жульеном из слегка подкопчённого лосося и хрустящей гренкой из лукового хлеба Traditional Russian beetroot salad with pickles, rings of red onion, with julienne of slightly smoked salmon and crusty onion toast	200 gr	10,53
6004	Домашний салат из отварной свеклы, обжаренных грецких орешков с чипсами из пармизана и базилика Homemade salad with boiled beetroot, fried walnuts with Parmesan and basil crisps	200 gr	6,58
6005	Легендарный греческий салат Greek salad	200 gr	10,53
6006	Салат „ЦЕЗАРЬ“ с домашней заправкой, лепестками сыра пармезан и крутонами из лукового хлеба, с дольками маринованного цыпленка Ceasar salad with homemade dressing, slices of Parmesan cheese and onion bread croutons with slices of marinated chicken	120/100 gr	13,16
6007	Салат „ЦЕЗАРЬ“ с домашней заправкой, лепестками сыра пармезан и крутонами из лукового хлеба, с чесночнорозмариновыми креветками с белым вином Ceasar salad with homemade dressing, slices of Parmesan cheese and onion bread croutons with garlic and rosemary prawns and white wine	120/75 gr	14,47
6008	Салат из рокета и зеленых листьев, жаренным сыром, помидорами Черри, чипсами из ржаного хлеба и лимонной заправкой на оливковом масле Rocket and green leaves lettuce, fried cheese, cherry tomatoes rye bread crisps and lemon and olive oil dressing	170 gr	7,63
6009	Теплый авокадо с салатом из спаржи, листьями садовых салатов, заправленных соусом из прованских помидоров Warm avocado with asparagus, garden lettuce leaves dressed in the Provence tomato sauce	120/80 gr	7,11
6010	Салат из рукколы, маринованной беби моцареллы, молодой свеклы и помидоров с листьями салата фризе, сладкой горчиной заправкой и чипсом из фокаччи Rucola lettuce, marinated baby Mozzarella, baby beetroot and tomatoes with frisee leaves, sweet mustard dressing and Focaccio crisps	260 gr	17,11
6011	Купеческий салат из картофеля и грунтовых помидоров, нарезанных кубиками, солёных огурчиков и сочной говяжей вырезки с хреном, заправленный домашним майонезом, подаётся с конфитом из помидоров черри и чили спагетти Kupcheskii salad with potatoes, diced ground tomatoes, pickles and juice beef with horseradish dressed in homemade mayonnaise, served with cherry tomato confiture and chili spaghetti	200 gr	11,32
6012	Столичный салат из картофеля, солёных огурчиков, копчёной грудкой цыплёнка, заправленный домашним майонезом, подаётся с хворостом из сушеной рукколы с кутонем из ржаного хлеба Stolichnii salad with potatoes, pickles, smoked chicken breasts, dressed in homemade mayonnaise, served with dried rucola straws and rye bread crouton	200 gr	11,32
6013	Салат из жареного норвежского лосося, хрустящего лука порея, кислого яблока и домашней сметаны, подаётся в корзинке из рисового теста с хрустящими чипсами из яблок Salad with fried Norwegian salmon, crusty leek, sour apple and homemade sour cream, served in the rice dough basket with crunchy apply crisps	200 gr	14,21
6014	Салат из мяса камчатского краба, зелёных оливок, спелого грейпфрута с хрустящими листьями садовых салатов, подаётся с порошком из петрушки и "голубой морской солью"	200 gr	15,79

	Salad with Kamchatka crab meat, green olives, ripe grapefruit and crispy leaves of garden lettuces, served with parsley powder and "blue sea salt"		
6015	Тайский салат с грудкой цыплёнка гриль, хрустящим сельдереем, коктейлем из креветок и яичной лапши, заправленный кунжутным маслом, соусом терияки, со сладким соусом чили, подаётся с обжаренным арахисом и зелёным украшением из ананаса	200 gr	8,42
	Thau salad with grilled chicken breast, crispy celery, prawn cocktail and egg noodles dressed in sesame seed oil, Teriyaki saice with sweet chili sauce, served with fried peanuts and green pineapple decoration		

Горячие закуски

Hot appetizers

7001	Теплые оладьи с красной икрой, паштетом из макрели, укропным маслом, перепелиными яйцами и хрустящими чипсами из петрушки	100/50/120	16,84
	Warm thick pancakes with red caviar, mackerel paste, dill oil, quail eggs and parsley crisps		
7002	Чесночные креветки с прованскими овощами, с хворостом из лука порея и сливочным соусом	120/70	13,16
	Garlic prawns with Provance vegetables, leet straws and creamy sauce		
7003	Теплый штрудель с куриной печенью, пармской ветчиной, томатно-тимьяновым соусом и жёлтой перечной заправкой	130/40	11,84
	Warm strudel with chicken liverm, Parma ham, tomato and thyme sauce and yellow pepper dressing		
7004	Куриные крылья буффало, маринованные в мёде, острой сальсе с соусом табаско, подаются с соусом "блю чиз" и крудите из овощей	150/50/20	7,37
	Buffalo chicken wings marinated in honey, hot salsa with Tabasco sauce, served with Blue cheese sauce and vegetable crudite		

Первые блюда

Soups

8001	Борщ с вяленой свининой и равионом, с мусом из болгарского перца и домашней сметаной	250/50 gr	8,82
	Borsch with dried pork and ravioli with bell pepper mousse and homemade sour cream		
8002	Нежный суп веляте из океанских мидий со шпинатной пенкой и луком сибулет	250 gr	8,42
	Light veloute soup with ocean mussels, asparagus foam and chive baked in dough		
8003	Луковый французский суп с хрустящей гренкой с сыром "грюер" и высушенными на солнце помидорами	250 gr	6,58
	French onion soup with crispy toast with Gruyere cheese and sun-dried tomatoes		
8004	Минестроне - средиземноморский овощной суп с пряной булочкой кайзер	250/60 gr	7,37
	Minestrone, Mediterranean vegetable soup with the spicy Keiser bun		
8005	Домашняя мясная солянка с кочёностями, греческими маслинам и каперсами, подаётся с гренками из лукового хлеба	250 gr	9,21
	Homemade meat solyanka with smoked meat, Greek black olives and capers, served with onion toasts		
8006	Куриная лапша, сваренная на прозрачном курином консаме с куриными крылышками, подаётся с мелконарубленным укропом	250 gr	9,21
	Chicken noodles boiled in transparent chicken consome with chicken wings, served with finely cut dill		

Паста

Pasta

9001	Спагетти "Примавера" с копченой индейкой, овощами и томатно-сливочным соусом	280 gr	9,21
	Primavera spaghetti with smoked turkey, vegetables and tomato and cream sauce		
9002	Спагетти с камчатским крабом, розовым луком шалот, сливочным укропным соусом и красной икрой	280 gr	9,47
	Spaghetti with Kamchatka crab, red shallot, creamy dill sauce and red caviar		
9003	Фарфале "Куатро формаже" с кедровыми орешками, сервированный веточкой розмарина	280 gr	8,68
	Farfalle "Cuatro Fromage" with pine nuts served with rosemary		
9004	Пенне с пармской ветчиной и зеленым горошком, запеченное под яичным сабаёном, подается со сливочно-чесочным соусом	280 gr	10,00
	Penne with Parma ham, green peas with cream and garlic sauce baked with egg sabayon		
9005	Фарфале с копченым лососем, укропом, луком шалот и канкасе из помидоров и сливок	280 gr	10,53
	Farfalle with smoked salmon, dill, shallot and tomato and cream cancase		
9006	Пицца "Кальзоне" - закрытая итальянская пицца с салями, помидорами, луком и сыром Гауда	300 gr	8,82
	Closed Calzone pizza with salami, tomatoes, onions and Gauda cheese		
9007	Пицца "Карбонара" - с беконом, шампиньонами, томатами, луком, сыром Гауда и свежими листьями салата руккола	300 gr	8,82
	Carbonara pizza with bacon, champignon, tomatoes, onions, Gauda cheese and fresh Ruccola leaves		
9008	Пицца "Маринара" с морским коктейлем, помидорами черри, шпинатом и сыром Гауда	300 gr	8,82
	Marinara pizza with the seafood cocktail, cheery tomatoes, spinage and Gauda cheese		
9009	Пицца "Тропикана" с кусочками итальянской салями, ананасом, томатами, помидорами черри, сыром Гауда и перцем чили	300 gr	8,82
	Tropicana pizza with Italian salami, pineapples, tomatoes, cherry tomatoes, Gauda cheese and chili pepper		

Горячие блюда

Main course

10001	Лосось со сладким соевым соусом, запеченным баклажаном, соте из картофеля, выпаренным в вине дайконом и спагетти с чернилами каракатицы	170/100/15	15,53
-------	--	------------	-------

	Salmon with sweet soya sauce, baked aubergine, potato saute and Japanese raddish boiled in wine, and spaghetti with cuttlefish ink		
10002	Острые креветки карри с белым рисом с кокосовым молоком и кинзой, со сладким соусом Чили Spice curry prawns with white rice, coconut milk and coriander, with sweet chili sauce	120/140/10	13,42
10003	Жареный сибас, маринованный в васаби, с лаймом, хрустящими листьями свежих трав на соусе из красных перцев Fried sea bass marinated in wasabi, with lime, crispy herbal leaves with red pepper sauce	160/35/40	31,32
10004	Штрудель с лососем и розмарином на пюре из зеленого горошка с перченым соусом и конфитом из помидоров черри и чеснока Strudel with salmon and rosemary with green peas puree, pepper sauce and cherry tomato and garlic confiture	150/70/50	14,47
10005	Обжаренные морские гребешки с гарниром из патиссонов, пюре из сельдерея с васаби и томатным фондю Fried deepsea scallops served with squash, selery and wasabi puree, and tomato fondue	170/130/20	22,37
10006	Рибай стейк с слегка обжаренной спаржей и соусом из свежемолотого кофе и тимьяна Ribai steak with slightly fried asparagus and freshly-ground coffee and thyme sauce	250/80/70	24,21
10007	Говядина по-строгановски со сливочным картофельным пюре с мускатным орехом Stroganoff beef with creamy mashed potatoes and nutmeg	220/90/40	25,26
10008	Филе миньон с соусом из белых грибов, жареным сыром и разноцветной грушей в вине Mignon fillet with cep sauce, fried cheese and multi-coloured pear in wine	250/120/30	33,95
10009	Филе ягненка в пудре из смеси пряных трав. Подается на картофельной подушке с добавлением лука, сыра маскарпоне, и томатным желе с базиликом Lamb fillet in spicy herbs powder. Served on mashed potaoes with onions, Mascarpone cheese and tomato and basil jelly	150/115/60	21,58
10010	Куриная пиката, запеченная с пармезаном, подается с картофелем и томатным соусом Chicken picata baked with Parmesan and served with potatoes and tomato sauce	120/100/20	12,63
10011	Филе цыпленка с беконом и картофельным пюре, подается с жареными на углях артишоками и черри помидорами с соусом красное вино с тимьяном Chicken fillet with bacon and mashed potatoes, served with fried artichokes and cherry tomatoes, with the red wine and thyme sauce	120/130/40	13,68
10012	Русские пельмени из говядины и телятины с копченым окороком, обжаренными лисичками и сметаной с хреном и свеклой Russian beef and veal dumplings with smoked ham, fried chanterelle and sourcream, with horseraddish and beetroot	190/75/20	11,84
10013	Утиная грудка с кунжутными семечками, глазированным персиком, пастернаком и малиновым соусом Duck breast with sesame seeds, glazed peach, parnsnip and raspberry sauce	200/55/55	19,34

Гриль Grill

10014	Сибас на гриле, подаётся с обжаренным лаймом Sea bass served with grilled lime	180/40 gr	28,68
10015	Лосось на гриле , подаётся с обжаренным лаймом Salmon served with grilled lime	180/40 gr	14,47
10016	Рибай стейк на гриле, подаётся с обжаренным чесноком и веточкой тимьяна Ribai steak served with grilled garlic and thyme	250 gr	24,21
10017	Филе миньон на гриле, подаётся с обжаренным чесноком и веточкой тимьяна Mignon fillet served with grilled garlic and thyme	250 gr	33,95
10018	Баранина на косточке, жаренная на гриле, подаётся с обжаренным чесноком и веточкой тимьяна Mutton with the bone served with grilled garlic and thyme	180 gr	23,68
10019	Куриная грудка гриль, маринованная в оливковом масле, розмарине и чесноке Chicken breast served with grilled garlic and thyme	120 gr	11,84
10020	Креветки на гриле, подаются с обжаренным лаймом Prawns served with grilled lime	180/40 gr	14,47

Соусы Sauces

К рыбным блюдам:

To fish dishes

10021	Соус "Берблан" (на основе белого вина, сливок и сливочного масла), французская классика Berblan sauce (with white wine, cream and dairy butter), <i>French classics</i>	100 gr	2,89
10022	Перечный соус (овощной соус из красного перца, бульона и репчатого лука) легкий соус для нежной рыбы и креветок Pepper sauce (vegetable sauce with red pepper, broth and onion), <i>light sauce for delicate fish or prawns</i>	100 gr	2,89
10023	Соус "Терияки" (густой соус на основе соевого соуса, с легким сладковатым вкусом) Teriyaki sauce (rich sauce with soya, with light sweet taste)	100 gr	2,89

К мясным блюдам:

To meat dishes

10024	Соус "Бордолез" (соус на основе соуса "Деми глас" и красного вина) Bordolese sauce (based on Demi-Glace sauce and red wine)	100 gr	2,89
10025	Грибной соус (на основе сливок, с белыми грибами и коньяком) Mushrooms sauce (with cream and white wine with ceps and cognac)	100 gr	4,74
10026	Соус "Кафе лате" (соус на основе соуса "Деми глас" и сливок) Caffe latte (based on Demi-Glace sauce and cream)	100 gr	2,89

Гарниры

Garnishes

11001	Овощи в темпуре. Цукини, сладкий перец, баклажан, шампиньоны и спаржа, обжаренные в темпуре, со сладким соусом Чили, тающие во рту. Tempura vegetables. Zucchini, sweet pepper, aubergine, champignon and asparagus fried in tempura with sweet Chili sauce, melting in the mouth.	150 gr	7,89
11002	Овощи на пару. Цукини, сладкий перец, баклажан, подаются со шпинатом, помидорами черри и веточкой розмарина. Steamed vegetables. Zucchini, sweet pepper, aubergine, served with spinach, cherry tomatoes and rosemary.	150 gr	7,89
11003	Овощи гриль. Цукини, сладкий перец, баклажан, подаются со шпинатом, помидорами черри и веточкой розмарина. Grilled vegetables. Zucchini, sweet pepper, aubergine, served with spinach, cherry tomatoes and rosemary.	150 gr	7,89
11004	Обжаренный на сливочном масле с добавлением сливок шпинат с жареными помидорами Spinage fried in dairy butter with cream and fried tomatoes.	150 gr	9,21
11005	Сливочное картофельное пюре с мускатным орехом Creamy mashed potatoes with nutmeg	150 gr	3,95
11006	Острый спиральный картофель Spicy spiral potatoes	150 gr	4,74
11007	Картофель Грантин Grantin potatoes	150 gr	3,95
11008	Картофель фри. Хрустящие картофельные ломтики с кетчупом и джонской горчицей. French fries. Crispy potatoes with ketchup and Dijon mustard.	150 gr	3,95
11009	Картофель молодой, запеченный с розмарином, морской солью, сливочным маслом и укропом New potatoes baked with rosemary, sea salt, dairy butter and dill	150 gr	3,55
11010	Молодой отварной картофель со сливочным маслом с укропом Boiled new potatoes with dairy butter and dill	150 gr	3,55
11011	Остро-сладкий рис Басмати с традиционным тайским соусом Spicy and sweet Basmati rice with traditional Thai sauce	150 gr	3,16
11012	Помидоры провансаль с конфином из чеснока Provençal tomatoes with garlic confiture	80 gr	2,63
11013	Цукини, фаршированные грибами и сыром, с черри помидорами гриль Zucchini stuffed with mushrooms and cheese, with grilled cherry tomatoes	70 gr	2,37
11014	Хрустящий лук фри с соусом тар-тар Crispy fried onions with Tartar sauce	80/20 gr	4,47
11015	Гречка с луком, обжаренная на оригинальном оливковом масле первого отжима Buckwheat with onions fried in original olive oil of the first pressing	150 gr	3,42
11016	Фарфале (паста) с оригинальным оливковым маслом первого отжима Farfalle (pasta) with original olive oil of first pressing of the first pressing	150 gr	6,45
11017	Хрустящие картофельные драники, обжаренные на сливочном масле до золотистой корочки, подаются со сметаной Crispy potato flapjacks fried in dairy butter served with sour cream	150 gr	6,05
11018	Слегка отваренная и обжаренная на оливковом масле спаржа, приправленная лимоном и морской солью Asparagus slightly boiled and fried in olive oil, dressed with lemon and sea salt	150/50 gr	10,92

Десерты

Desserts

12001	Яблочный штрудель с ванильным соусом и карамелью, с жареными фисташками, клюквенной эмульсией и черным перцем Apple strudel with vanilla sauce and caramel with fried pistachios, cranberry emulsion and black pepper	130/40/50	8,68
12002	Сырный торт с шоколадным рисом и миндалем с теплым карамельным капучино Cheese cake with chocolate rice and almond and warm caramel cappuccino	100/50/5	9,21
12003	Ореховый торт пекан с холодным шоколадным пудингом и ягодами Pecan nut cake with cold chocolate pudding and berries	40/50/45	9,21
12004	Сливочный баварский крем с ванилью, нежным малиновым соусом и мятой Bavarian cream with vanilla, light raspberry sauce and mint	100/50/25	7,89
12005	Тирамису с ягодным супом, с лавровым листом и черным перцем с джемом из физалиса и розовой карамелью Tiramisu with berry soup with bay leaf and black pepper, with ground-cherry jam and pink caramel	100/60/10	8,82
12006	Традиционный медовик с нежным сметанным кремом и хрустящей посыпкой Traditional honey cake with light sour cream and crispy topping	100 gr	4,47
12007	Ассорти мини пирожных Assorted mini cakes	5 items	11,84
12008	Лимонное мини пирожное, украшенное клубникой и шоколадной вемिशелью Lemon mini cake decorated with strawberries and chocolate flakes	50 gr	2,37
12009	Мини пирожное "капучино", украшенное красной смородиной и воздушным кроканом Cappuccino mini cake decorated with redcurrant and light crocan	50 gr	2,37
12010	Шоколадное мини пирожное, украшенное малиной и кокосовой стружкой Chocolate mini cake decorated with raspberries and coconut flakes	50 gr	2,37
12011	Ягодное мини пирожное, украшенное ежевикой и жареными хлопьями миндаля Berry mini cake decorated with blackberries and fried almond flakes	50 gr	2,37