



*Меню  
барное*



**РОДИНА**  
Hotel & SPA  
★★★★

*Because every day is unique*

## Вина Испании

**Рамон Бильбао Эдисон Лимитада**  
красное сухое 0,75 10000

«Регион: Риоха

Сорта винограда: Темпранильо 100%

Прекрасно дополнит говядину, копченое мясо»

**Виньедос де Альтура**

красное сухое выдержанное 0,75 10000

«Регион: Риоха

Сорт винограда: Темпранильо: 50%,

Гренаш Гарнача: 50%

Составит превосходную пару с пряными мясными блюдами»

**Энаррия (Руэда) белое сухое** 0,75 4500

«Регион: Руэда

Сорта винограда: Вердехо 100%

Прекрасный аперитив, сопровождение птицы, морепродуктов и овощных блюд»

**Лоло Альбариньо белое сухое** 0,75 5500

«Регион: Риас Байшас

Сорта винограда: Альбариньо 100%

Идеальное сопровождение различных блюд из рыбы и морепродуктов»

## Вина Грузии

**Саперави красное сухое** 0,75 3000

«Регион: Кварели (Кахетия)

Сорта винограда: Саперави

Сопровождение блюд из белого и красного мяса»

**Цицандали белое сухое** 0,75 3000

«Регион: Кварели (Кахетия)

Сорта винограда: Ркацители 85%, Кахури Мцване 15%

Отличный аперитив, сопровождение овощных салатов, пряных блюд из белого мяса, рыбы»

**Киндзмараули Оригинал**

красное полусладкое 0,75 3500

«Регион: Киндзмараули (Кахетия)

Сорта винограда: Саперави

Сопровождение блюд из белого и красного мяса»

**Мукузани красное сухое** 0,75 3000

«Регион: Мукузани (Кахетия)

Сорта винограда: Саперави 100%

Сопровождение блюд из белого и красного мяса»

## Вина России

**Терруар Красностоп-Саперави**

красное сухое 0,75 2400

**Терруар Шардоне белое сухое** 0,75 2400

**Терруар Цвайгельт**

розовое сухое 0,75 2400

**Шато Тамань Саперави Нюд**

красное сухое 0,75 2400

## Вина Ставрополя

**Батрак «Прикумское Зонненшайн»**

белое сухое 0,75 3000

«Регион: Ставропольский край

Сорт винограда: Шардоне, Совиньон Блан»

**Батрак «Прикумское Лабсаль»**

красное полусладкое 0,75 3000

«Регион: Ставропольский край

Сорт винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Саперави»

## Алкогольные коктейли

**Гшнюз** 0,09 450

Абсент, сироп Гренадин, сок лимона

**Бренди-Кола** 0,25 400

Коньяк, Кока-Кола

**Голубая Лагуна** 0,30 400

Водка, ликер Блю Кюрасао, спрайт

**Зеленые глаза** 0,30 350

Водка, ликер Блю Кюрасао, сок апельсиновый

**Катюша** 0,30 350

Водка, ликер Калуа, сливки, сок апельсиновый

**Империя вкуса** 0,07 400

Джин, ром, текила, ликер Блю Кюрасао, сироп

Гренадин, сок лайма

**Голубая Леди** 0,06 400

Джин, ликер Блю Кюрасао, сок лимона

**Лонг Айленд** 0,20 750

Ром, водка, джин, текила, ликер Куантро, Кока-Кола, лимон

**Пино-Колада** 0,21 565

Ром, ликер Малибу, сок ананасовый, сливки

**Касабланка** 0,20 700

Ром, ликер Малибу, сироп Гренадин, сок ананасовый

**Мохито классический** 0,25 450

Ром, лайм, спрайт

**Бакарди Биттер Лемон** 0,30 420

Ром, тоник

**Мартини Фиеро Тоник** 0,25 400

Мартини Фиеро, тоник, апельсин

**Мартини Тоник** 0,25 400

Мартини Бьянко, тоник, лайм

**Босфорд Джин-тоник** 0,25 400

Джин, тоник, лайм

## Шампанское

Абрау Дюрсо Премиум		
Виктор Дравиньи белое Брют	0,75	2750
Имперал Винтаж		
Брют коллекционное	0,75	4500
Кюве Александр		
блан де блан экстра брют	0,75	2700

## Игристые вина

Мартини Просекко D.O.C.	0,75	4500
Мартини Асти D.O.C.G.	0,75	4500
Балаклава Мускат белое п/сл	0,75	2700
Балаклава Брют		
белое выдержанное	0,75	2700
Кава Нувiana белое Брют	0,75	3800
Кава Лючентум Брют		
Натюр белое экстра брют	0,75	3800

## Вина

### мини формат

Ганча Асти D.O.C.G.	0,2	1300
Ганча Просекко ДраЙ D.O.C.	0,2	1300
Шато Тамань красное сухое	0,187	550
Шато Тамань белое сухое	0,187	550

## Вермуты

Мартини Бьянко	1/50	285
Мартини Фиеро	1/50	285

## Водка

Грей Гуз	1/50	570
Чистые Росы (органик)	1/50	390
Онегин	1/50	370
Белуга Нобл	1/50	450
Царская Золотая	1/50	180
Царская Оригинальная	1/50	160

## Коньяк

Хеннесси ХО	1/50	4300
Хеннесси VS	1/50	1350
Ремп МартанVSOP	1/50	2450
НОЙ 5лет	1/50	450
Ставрополь ОС	1/50	2200
Домбай	1/50	250

## Джин

Бомбей Сапфир ДраЙ	1/50	660
Босфорд	1/50	260

## Ром

Девилс Айленд Бланко	1/50	300
Девилс Дарк Аньехо	1/50	300
Оакхарт Ориджинал	1/50	250

## Текила

Агавита Бланко	1/50	480
Хосе Куэрво Эспесаль Сильвер		
100% Агава	1/50	680

## Виски

Гленфиддик 12 лет	1/50	1500
<i>Шотландский купажированный</i>		
Дюарс Спешиал 12 лет	1/50	1300
Манки Шолдер	1/50	1200
Грантс 12 лет	1/50	450

## Ликеры Настойки

### Бальзамы

Бальзам Машук	1/50	200
Настойка Винтаж	1/50	200
Ягермайстер	1/50	450

## Пиво

Крушовица	0,5	400
-----------	-----	-----

# ВИННАЯ КАРТА

## Вина Италии

<b>Амароне делла Вальполчелла</b> <b>Классико красное сухое DOCG</b>	<b>0,75</b>	<b>22000</b>
<i>«Регион: Венето Сорта винограда: Корвина веронезе 75%, Рондинелла 20%, молинара 5% Подходит к легким мясным блюдам, пасте, пицце равиоли или ньокки»</i>		
<b>Палаццо Нобиле Кьянти Классико</b> <b>Ризерва красное сухое</b>	<b>0,75</b>	<b>5000</b>
<i>«Сорт винограда: Санджовезе 90%, Канайоло 10% Рекомендуется к мясным блюдам, дичи»</i>		
<b>Мастри Вернаколи Пино Гриджю</b> <b>белое сухое</b>	<b>0,75</b>	<b>5150</b>
<i>«Регион: Трентино-Альто Адидже. Сорт винограда : Пино Гриджю 100% Сочетается с ризотто с яблоками, шашлычками из креветок, фуа-гра, оранжевым рисом по-бразильски»</i>		
<b>Маззолада Пино Гриджю</b> <b>Венеция белое сухое</b>	<b>0,75</b>	<b>5000</b>
<i>«Регион: Венето, Венеция Сорт винограда: Пино Гриджю 100% Идеально подходит для холодных закусок, овощных и яичных блюд, супов, колбас и ветчины»</i>		
<b>Вальполчелла Каватина</b> <b>красное сухое</b>	<b>0,75</b>	<b>4500</b>
<i>«Регион: Венето, Вальполчелла Сорт винограда: Корвина 50%, Молинара 25%, Рондинелла 25% Отлично подходит к красному мясу и мясу птицы»</i>		

## Вина Франции

<b>Шато ля Сер Гран Крю Классе</b> <b>(Сент-Эмильон Гран Крю)</b> <b>красное сухое</b>	<b>0,75</b>	<b>21000</b>
<i>«Регион: Бордо / Сент-Эмильон Сорт винограда: Каберне Фран, Мерло Сочетается с телятиной и мясом ягненка»</i>		
<b>Шато Бертино Сэн Вэнсан</b> <b>красное сухое</b> <b>(Бордо, Лаланд-де-Помроль)</b>	<b>0,75</b>	<b>17000</b>
<i>«Регион: Бордо, Лаланд-де-Помроль Сорт винограда: Мерло 75%, Каберне Фран 25% Подается к мясу, приготовленному на гриле, пасте и сырам.»</i>		
<b>Шабли Гран Крю Водезир</b> <b>Ролан Ловантюро</b> <b>белое сухое</b>	<b>0,75</b>	<b>38000</b>
<i>«Регион: Бургундия, Шабли Сорт винограда: Шардоне 100% Прекрасно сочетается с блюдами французской кухни»</i>		
<b>Шатонёф-до-Пап</b> <b>Андре-Брюнель</b> <b>красное сухое (Долина Роны)</b>	<b>0,75</b>	<b>16250</b>
<i>«Регион: Долина Роны, Кот дю Ванту Сорта винограда: Вионье 40%, Руссан 20% Кларет 20% Гренаш Блан 20% Идеально в качестве аперитива»</i>		

<b>Шабли Савари АОС белое сухое</b>	<b>0,75</b>	<b>15600</b>
<i>«Регион: Бургундия, Шабли Сорт винограда: Шардоне 100% Прекрасно сочетается с блюдами французской кухни»</i>		
<b>Пти Шабли Савари белое сухое</b>	<b>0,75</b>	<b>14000</b>
<i>«Регион: Бургундия, Шабли Сорта винограда: Шардоне 100% Сочетается с рыбными блюдами»</i>		
<b>Шато Пей Ля Тур Бордо</b> <b>красное сух</b>	<b>0,75</b>	<b>6900</b>
<i>«Регион: Бордо Сорта винограда: Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран Подается к жареному красному мясу и сырам»</i>		
<b>Дурт Гран Терруар Бордо Суперьор</b> <b>АОС красное сухое</b>	<b>0,75</b>	<b>6900</b>
<i>«Регион: Бордо, Антр-Де-Мер Сорта винограда: Семильон, Совиньон Блан Вино подается к белой рыбе, птице, морепродуктам»</i>		
<b>Дурт Гран Терруар Сотери</b> <b>белое сух</b>	<b>0,75</b>	<b>14000</b>
<i>«Регион: Бордо, Антр-Де-Мер Сорт винограда: Семильон, Совиньон Блан Вино подается к белой рыбе, птице, морепродуктам»</i>		
<b>Шато Лебоск Крю Буржуа Медок</b> <b>АОС красное сухое</b>	<b>0,75</b>	<b>8000</b>
<i>«Регион: Бордо (Медок) Сорт винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо Подается к блюдам из жареного мяса и твердым сырам»</i>		

## Вина Чили

<b>Вью Манент Эстейт Коллекшн Резерва</b> <b>Совиньон Блан белое сухое</b>	<b>0,75</b>	<b>4200</b>
<i>«Регион: Долина Колчагуа Сорт винограда: Совиньон Блан 100% Идеальный аперитив, сопровождение блюд из рыбы, морепродуктов, салатов из свежих овощей»</i>		
<b>Вью Манент Эстейт Коллекшн Резерва</b> <b>Карменер красное сухое</b>	<b>0,75</b>	<b>4200</b>
<i>«Регион: Долина Колчагуа Сорт винограда: Карменер 100% Идеальное сопровождение блюд из утки, жареного красного мяса и горячих салатов»</i>		

## Вина Португалии

<b>Оушен Буффе Виньо Верде Бланко</b> <b>белое полусухое</b>	<b>0,75</b>	<b>3200</b>
---	-------------	-------------



## Меню

### *Приготовлено с любовью*

"Моя бабушка говорила, что приготовление еды - это возможность поделиться своей любовью, счастьем. Когда она заливала нахлаву медовым сиропом, то шепотом наговаривала: "Пусть у всех тех, у кого горечь сердца превышает сладость, переменится судьба к лучшему". Когда она посыпала чабрецом горячий плов из булгура, то закрывала глаза и продолжала: "Пусть этот чабрец приносит спокойствие тем, кто потерял его". Еда приносит счастье только тогда, когда она приготовлена с душой. Этот ежедневный и на первый взгляд обычный процесс - дополнительный шанс для каждого из нас ощутить настоящий вкус жизни".

Э. Сафарли

  
**РОДИНА**  
*Hotel & SPA*  
★ ★ ★ ★

*Because every day is unique*

## Чайная карта

	ккал	400 гр/ листовой	100гр/ индивид. упаковка
<b>Pu Er An-Bao (Пуэр ан бао)</b> <i>Китайский «Красный чай»</i>	192	400	
<b>Assam Meleng (Ассам меленг)</b> <i>Индийский чай чёрный</i>	192/64	400	60
<b>English Breakfast (Английский завтрак)</b>	192/64	400	60
<b>Imperial Earl Grey (Империял эрл грей)</b> <i>Купаж из индийских и цейлонских чаев</i>	192/64	400	60
<b>Milk Oolong (Молочный улун)</b>	192	400	
<b>Sencha Senpai (Сенча Сенпай)</b> <i>Зеленый чай из Японии</i>	192/64	400	60
<b>Jasmine Ting Yuan (Жасмин тинг юань)</b> <i>Известный зеленый чай</i>	192/64	400	60
<b>Grun Matinee (Грюн Матинэ)</b> <i>Купаж Сенчи, фруктовых и цветочных ароматов</i>	192/64	400	60
<b>Arabischer Sheikh (Арабишер Шейх)</b>	192	400	
<b>Strawberry Flip (Стробиери Флип)</b> <i>Клубника в гармонии со вкусом сливок</i>	192/64	400	
<b>Облепиховый чай (Напиток долголетия)</b>	192	400	
<b>Chamomile Meadow (Ромашковый луг)</b> <i>Ароматный успокаивающий чай</i>	192/64	400	60
<b>Bavarian Mint (Баварская мята)</b>	192/64	400	60
<b>Japanese Linden (Японская липа)</b>	192/64	400	60
<b>Ginseng Valley (Женьшеневая долина)</b>	192/64	400	60
<b>Горный чай (Целебный напиток)</b>	192	400	
<b>Имбирный чай (Разогревает кровь)</b>	192	400	

## Добавка к чаю (чабрец)

	ккал	вес (гр.)	цена
		100	

## Кофе

	ккал	вес (гр.)	цена
Эспрессо	24	75	170
Двойной эспрессо	60	110	300
Американо	30	150	200
Кофе по-восточному	5	70	170
Кофе Латте	48	200	250
Классический итальянский капучино	67	150	250
Кофе с ликёром «Бейлис»	175	190	450
Гляссе (горячий кофе с мороженым)	138	200	290
Кофе по-венски <i>Кофе со взбитыми сливками</i>	56	150	250
Фраппе (холодный кофе)	64	250	250
Бразильский брейк <i>Кофе, мороженое, молоко</i>	177	250	250
Айриш кофе <i>Эспрессо, виски, сахар тростниковый, взбитые сливки</i>	57	175	550
Мексиканский <i>Эспрессо, текила</i>	121	85	250

## Добавки к кофе

Сироп	20	60
Молоко растительное	50	100

## Безалкогольные коктейли

«Римини» <i>Бананы, киви, клубника, молоко, ананасовый сок</i>	200	285	250
«Тропикано» <i>Сок ананаса, сок персиковый, сок вишнёвый, мороженое</i>	217	350	250
«Ямайские фрукты» <i>Сок ананасовый, сок лимонный, сироп «Гренадин»</i>	67	160	250
«Красный апельсин» <i>Сок апельсиновый, сок лимонный, сироп «Гренадин»</i>	45	180	250
«Мохито» классический	17	250	370
«Мохито» клубничный	132	250	400

## Соки и напитки

Фреш ананасовый	130	250	600
Фреш лимонный	44	250	360
Фреш грейпфрутовый	98	250	300
Фреш яблочный	144	250	300
Фреш гранатовый	130	250	900
Фреш мандариновый <i>сезонно</i>	90	250	300
Фреш яблочно-морковный	195	250	300
Фреш морковный	195	250	300
Фреш апельсиновый	100	250	300
Лимонад фирменный <i>(Имбирный, Манго-маракуйя, Цитрус)</i>	47	250	300
Соки и нектары «Рич» в ассортименте	120	250	150
Вода негазированная «Бон Аква»	0	330	170
Вода минеральная «Нарзан», №17, №4	0	500	150
Вода минеральная негазированная «ТБАУ»	0	500	170
Вода «Легенда Байкала»	0	500	400
Морс фирменный в ассортименте <i>(Клюква, Малина)</i>	27	200	250
Лимонад в ассортименте	54	500	270
Кока-кола	40	250	170

## Молочные коктейли

Банановая коллада	245	250	250
Молочно-клубничный	255	250	250
Молочно-карамельный	299	250	250
Молочно-шоколадный	258	250	250

## Десерты

Ассорти фруктовое <i>Апельсин, грейпфрут, бананы, яблоки, киви, виноград, ананас свежий</i>	610	900	850
Шар «Сюрприз» <i>Шоколадный шар с мороженым и ягодами</i>	620	200	540
Шоколад горячий	420	120	270
Груша «Елена»	285	300	450
Штрудель яблочный <i>Подается с шариком сливочного мороженого</i>	380	240	380
Панна котта с малиновым соусом <i>Знаменитое итальянское сливочное желе</i>	447	150	400
Сорбет (малиновый / манго-маракуйя) <i>Овежающий натуральный десерт</i>	188	150	300
Пирожное в ассортименте	145	1/100	270
Шоколадный фондан <i>Горячий шоколадный кекс с шариком мороженого</i>	258	120	340
Классический тирамису	441	150	400

## Мороженое

Малибу	443	270	480
Римские каникулы	467	350	480
Райская карамель	417	250	270
Мороженое сливочное	337	150	220

## Наполнитель к мороженому

Сироп в ассортименте	76	30	75
Сливки взбитые	59	30	75
Орехи грецкие	7	10	75
Шоколад	58	1	75
Фрукты	39	50	75

## Закуски

	ккал	вес (гр.)	цена
Икра кетовая с маслом	238	30/20	700
Сёмга слабосоленая	202	50	480
Севиче из лосося	345	130	820
Тар-тар из говядины	380	130	750
Пармская ветчина	211	50	600
Ассорти рыбное	457	220	1700
<i>семга с/с, масляная, тунец, марлин</i>			
Ассорти из соленых овощей	108	500	750
<i>Капуста квашеная, помидоры маринованные, огурцы маринованные, бамия, патиссон, перец, фаршированный фетой</i>			
Ассорти сырное Европейское	1047	290	1800
<i>Дорблю, Фета, Моцарелла, Пармезан, Камамбер, Орех, Мед.</i>			
Ассорти сырное по-кавказски	758	250	750
<i>Брынза домашняя, пряда, сулугуни, сулугуни копченый</i>			
Ассорти мясное	475	200	1000
<i>балык из конины, ветчина из индейки, говядина с/к, язык говяжий, индейка с/к</i>			
Ассорти из свежих овощей	122	430	480
<i>Помидоры, огурцы, перец болгарский, перец острый, зелень</i>			
Ассорти из орехов и сухофруктов	855	200	500
<i>Миндаль, кешью, фундук, грецкий орех, изюм, курага, финики</i>			
Лимон	2	50	70
Маслины/оливки	212	100	310

## Горячие закуски

Креветки тигровые в специях по-португальски	447	180	1500
<i>Чрезвычайно богатые полезными веществами креветки предупреждают старение организма, обладают омолаживающими и оздоровительными свойствами</i>			
Креветки катаифи	538	130/50	1500
<i>сочные жареные креветки в тесте «катаифи»</i>			
Мидии в панцире запеченные	127	1шт	160
Баклажан «Фантазия»	390	180	460
<i>запеченный баклажан с томатами, фетой, оливковым маслом и кедровыми орехами</i>			
Жюльен грибной	314	120	360
<i>Прекрасное французское блюдо под аппетитной сырной корочкой</i>			
Хачапури по-аджарски (мини)	354	2шт	400
<i>Говядина</i>			
Хинкали (мини)	387	7 шт/50	450
<i>Говядина</i>			

## Гриль цена за 100 гр

Осетрина	190	100	1000	Семга	249	100	900
Креветки тигровые	136	100	860	Язык говяжий	174	100	550
Телятина вырезка	156	100	900	Люля куриные	407	100	250
Свинина мякоть	140	100	300	Люля-кебаб свиногов.	339	100	280
Баранья корейка	258	100	870	Люля-кебаб из баранины	309	100	450
Шампиньоны	29	100	200	Аджапсанда	51	100	300
Картофель	224	100	200				

## Гарниры

Овощи гриль	365	150	300	Картофель Фри	600	150	250
<i>баклажаны, цукини, перец болгарский, помидоры Черри, шампиньоны</i>				Цветная капуста	50	150	200
Картофель отварной	156	150	200	Рис отварной	190	150	200
Брокколи	138	150	200	Спаржа	52	100	350
				Картофельное пюре	247	200	200
				Картофель жареный (мини)	432	150	270

## Соусы

Наршараб	70	30	75	Хрен	28	50	75
Ткемали	32	30	75	Горчица	33	30	75
Аджика	30	50	75	Табаско	5	30	150
Сацебели	27	30	75	Бальзамический	26	30	90
Тузлук	65	50	75	Кетчуп	96	50	50

## Салаты овощные

Салат из авокадо и киноа	763	150	550
<i>Легкая необычность авокадо и еще немного «экзотичности»: киноа, орехи грецкие, лист салата, пряности, соус «Цитрусовый»</i>			
Салат «Греческий»	236	200	470
<i>Сыр «Фета», помидоры, огурцы, перец «Пепперони» маринованный острый, маслины греческие, соус «Греческий»</i>			
Салат «Овощной»	390	200	370
<i>Помидоры, огурцы, перец болгарский, зелень, заправка по выбору</i>			
Салат «Буррата»	263	280	800
<i>Салат для гурманов с нежным итальянским сыром Burrata, спелыми помидорами и рукколой</i>			
Салат с хрустящими баклажанами	326	260	460
<i>Микс салата, томаты, баклажаны, сливочный сыр, тыквенные семечки</i>			

## Салаты с морепродуктами

Салат фирменный «Родина»	420	200	970
<i>Креветки тигровые, ветчина Пармская, авокадо, микс салата, соусы «Греческий», «Итальянский».</i>			
Салат фирменный «Александр»	342	200	780
<i>Семга с/с, авокадо, микс салата, руккола, помидоры черри, яблоко, соус медово-горчичный.</i>			
Салат «Нисуаз» - прованская загадка Premium	432	200	750
<i>Изысканное блюдо французской кухни с тунцом, перепелиными яйцами, помидорами черри, под ароматным соусом из каперсов и анчоусов. Кулинарная легенда города Ницца</i>			
Салат фирменный «Паризьен»	626	280	1500
<i>Оригинальный салат с тигровыми креветками, морским гребешком, листом Романо под теплым сливочным соусом</i>			

## Салаты мясные

	ккал	вес (гр.)	цена
<b>Цезарь с курицей</b> <i>Филе куриное, сыр «Пармезан», лист Романо, помидоры черри, хрустящие гренки, соус «Цезарь»</i>	350	180	450
<b>Салат «Римский»</b> <i>Теплые ломтики телятины, овощи гриль: баклажаны, цукини, капуста Брокколи, шампиньоны, помидоры черри, лист Романо, соус «Итальянский»</i>	378	200	870
<b>Салат «Шанхай»</b> <i>Язык говяжий, филе куриное, ветчина, сыр, фирменный соус Шанхай</i>	196	180	450

## Супы

<b>Уха по-русски</b> <i>С осетриной и семгой</i>	277	350	1000
<b>Суп Том Ям</b> <i>Знаменитый тайский суп</i>	322	350	800
<b>Борщ по-домашнему с говядиной</b> <i>Настоящий борщ со сметаной и с/с салом по бабушкиному рецепту</i>	477	350	420
<b>Солянка сборная мясная</b> <i>Густой наваристый суп</i>	370	300	420
<b>Суп лапша с курицей</b> <i>Лапша ручной раскатки</i>	300	300	420
<b>Окрошка сборная мясная</b> <i>Язык говяжий, филе куриное, огурцы, картофель, яйцо</i>	183	300	420
<b>Крем-суп из брокколи</b> <i>Брокколи, сливки</i>	158	300	440
<b>Тыквенный суп</b> <i>Бархатистый нежный суп-пюре из аппетитной тыквы</i>	320	300	420

## Мясные блюда

<b>Перепела</b> <i>Обжаренные на гриле</i>	433	2/150	1580
<b>Стейк из мраморной говядины Стриплойн</b> <i>(цена за 100 гр)</i>	212	100	1350
<b>Индейка, тушенная с виноградом</b> <i>Индейка в сливочно-виноградном соусе, на гарнир капуста брокколи</i>	679	320	920
<b>Фрикасе из цыпленка</b> <i>Нежное куриное филе в сливочно-сырной соусе, на гарнир картофель фри</i>	850	300	880
<b>Утка в малиновом соусе</b> <i>«По-французски»</i> <i>Нежное филе утки с шариком малинового сорбета</i>	710	400	1200
<b>Телятина под грибным соусом</b> <i>Медальоны из говяжьей вырезки в грибном соусе со спаржей</i>	707	280	1500
<b>Бефстроганов</b> <i>Говяжья вырезка тушенная в сливочном соусе</i>	762	170	950
<b>Баранья корейка с картофельным пюре</b>	787	420	1150
<b>Стейк миньон</b> <i>Стейк миньон с оцами гриль</i>	450	300	1200
<b>Биштекс рубленый</b> <i>Говяжья вырезка, картофельное пюре</i>	468	280	800

## Рыба/морепродукты

<b>Лосось норвежский в икорном соусе Premium</b> <i>Фееричная нежность лосося, украшенного сочной зеленью и лаймом под сливочно-икорным соусом подарит Вам незабываемый изысканный вкус и романтическое настроение</i>	767	220	2000
<b>Сибас с овощами гриль в сливочном соусе</b> <i>Филе атлантического сибаса под сливочным соусом с овощами, жареными на гриле</i>	625	450	1560
<b>Дорадо с травами</b> <i>(цена за 100 гр)</i> <i>Дорадо, запеченная целиком с травами, чесноком и помидорами</i>	454	100	540
<b>Семга с рисовым гарниром</b> <i>Нежный стейк семги с рисом и соусом Паршараб</i>	434	170/150	1450
<b>Семга в специях «Барская прихоть»</b> <i>Нежный стейк семги, запеченный с пряными травами и французской горчицей с рисовым гарниром</i>	423	220	1600
<b>Форель «По-царски»</b> <i>Форель, запеченная в фольге с луком, чесноком, маслинами, оливками и помидорами</i>	615	1шт	1150
<b>Тунец с лимонным соусом</b> <i>Филе тунца с рукколой и горчице-лимонным соусом</i>	527	340	1540
<b>Паста</b>			
<b>Паста «Nero di Seppia» с морепродуктами</b> <i>Традиционно сицилийское блюдо. Спагетти с чернилами каракатицы имеют тонкий морской привкус, как будто вдыхаешь запах моря, креветки тигр, морской гребешок, клеммы</i>	886	300	1100
<b>Фузилли с лососем</b> <i>Фузилли с ломтиками лосося, брокколи и красной икрой в сливочном соусе. Собранные в одном букете ценнейшие морепродукты создают настоящую феерию вкусов</i>	888	300	1060
<b>Паста Карбонара</b> <i>Паста с обжаренным беконом, яйцом и сыром «Пармезан» в сливочном соусе</i>	858	300	650
<b>Паста Болоньезе</b> <i>Традиционное блюдо итальянской кухни</i>	239	300	550
<b>Блины</b>			
<b>Блины с икрой кетовой</b>	226	130	800
<b>Блины с мясом и сметаной</b>	261	210	270
<b>Блины с грибами</b>	194	210	270
<b>Блины с овощами, запеченные с сыром</b>	187	230	270
<b>Блины со сметаной/с вареньем/медом/со сгущенкой</b>	296	150	200
<b>Хлебобулочные изделия</b>			
<b>Булочка в ассортименте</b>	7	1шт	15
<b>Хлеб в ассортименте</b>	3	1шт	8