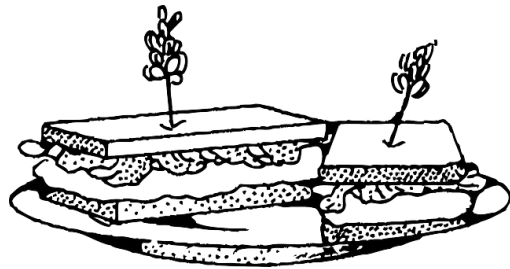




Холодные закуски

<i>Икра красная лососевая</i>	<i>440 руб.</i>
<i>Семга слабосоленая</i>	<i>480 руб.</i>
<i>Ассорти рыбное</i>	<i>980 руб.</i>
<i>Ассорти мясное</i> <i>(куриный рулет, язык говяжий, буженина, бастурма)</i>	<i>880 руб.</i>
<i>Рулет с зеленью и сыром Фета</i> <i>(пшеничный ролл, сыр Фета, зелень)</i>	<i>360 руб.</i>
<i>Рулет из семги</i> <i>(семга, пшеничный ролл, сыр Фета, красная икра)</i>	<i>540 руб.</i>
<i>Капрезе с томатами</i> <i>(томат, моцарелла, базилик, соус Песто, руккола, кедровые орешки)</i>	<i>440 руб.</i>
<i>Отварной телячий язык</i>	<i>300 руб.</i>
<i>Бастурма говяжья</i>	<i>300 руб.</i>
<i>Буженина шпигованная</i>	<i>300 руб.</i>
<i>Куриный рулет</i>	<i>300 руб.</i>
<i>Филе сельди с отварным картофелем</i>	<i>300 руб.</i>
<i>Зелень свежая</i> <i>(кинза, зеленый лук, базилик, укроп, петрушка, редис и острый перец)</i>	<i>240 руб.</i>
<i>Дачный овощной букет</i>	<i>520 руб.</i>
<i>Свежие помидоры и огурцы</i>	<i>280 руб.</i>
<i>Свежий острый перец</i>	<i>100 руб.</i>
<i>Баклажаны с ореховой начинкой (гранат)</i>	<i>360 руб.</i>

Холодные закуски



<i>Аджабсанда</i> – тушеные баклажаны, помидоры, перец и зелень	360 руб.
<i>Сациви</i> – курица с ореховым соусом	340 руб.
<i>Рулет с ветчиной, сыром, чесноком и майонезом</i>	340 руб.
<i>Фаршированные помидоры с сыром, чесноком и майонезом</i>	360 руб.
<i>Ассорти сыров (Чеддер, Дорблю, Бри, мёд, курага)</i>	860 руб.
<i>Бакинская брынза</i>	280 руб.
<i>Сыр Чечил</i>	240 руб.
<i>Сулугуни</i>	240 руб.
<i>Маслины и оливки</i>	220 руб.
<i>Лимон</i>	100 руб.
<i>Молоко / сливки / сливочное масло</i>	90 руб.



Соленья



<i>Бочковые малосольные огурчики</i>	240 руб.
<i>Маринованные грибочки</i>	260 руб.
<i>Ассорти солений</i>	320 руб.

Тёплые салаты



Тёплый салат с утиной грудкой и грушей 560 руб.

(утиная грудка, сыр Пармезан, микс салатов, кедровый орех, груша, соевый соус, оливковое масло)

Тёплый салат с осьминогами и морскими гребешками 640 руб.

(микс салатов, осьминоги, обжаренное яблоко, коктейльные креветки, морской гребешок, гранат, фирменный соус, лимон)

Тёплый салат «Мальтийский» с грейпфрутом 620 руб.

(сёмга, грейпфрут, авокадо, микс салатов, кедровые орешки, сыр Пармезан, Бальзамический соус)

Тёплый салат с рукколой и креветками 540 руб.

(Пикантный теплый салат с добавлением креветок, рукколы, огурчиков, помидоров Черри, заправлен соусом Бальзамик, лимонным соком и оливковым маслом)

Тёплый салат с телятиной, рукколой и помидорами Черри 490 руб.

(Итальянский салат с нежной телятиной, рукколой, помидорами Черри, заправлен оригинальным соусом Бальзамик)



Салаты

Салат Адриатический 520 руб.

(масленая рыба хол. копчения, семга с\с, огурчики, томаты, картофель, грибы жареные, Бальзамик, лимон, икра красная, майонез)

Салат «Рай у фонтана» 440 руб.

(куриное филе, грибы, огурчики, киви, курага, чернослив, помидоры Черри, чипсы, сыр Пармезан, майонез)

Салат с курицей и ананасами 400 руб.

(куриное филе, морковь, огурцы, ананас, майонез, сыр Пармезан, перелиные яйца)

Салат « Цезарь » с креветками

480 руб.

(салат «Айсберг», тигровые креветки сыр Пармезан, помидоры, соус, сухарики)

Салат « Цезарь » с курицей

430 руб.

(салат «Айсберг», копченая курочка, сыр Пармезан, помидоры, соус, сухарики)

Салат « Греческий »

360 руб.

(салат из огурцов, помидоров, маслин и перца, заправленный оливковым маслом)

Чобан салат

340 руб.

(из лука, помидоров, перца, огурцов с бакинкой брынзой и оливковым маслом)

Салат « Венский »

440 руб.

(говяжий язык, помидорчики, огурцы, грибочки, зелень и майонез)



Салат « Столичный »

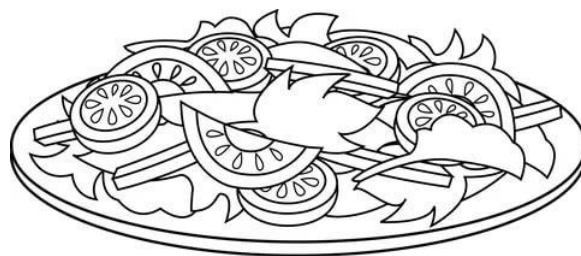
340 руб.

(куриное филе, картофель, яйцо, маринованные огурчики, горошек, морковь, майонез)

Салат « Кальмаровый»

380 руб.

(кальмары, помидорчики, огурцы, фирменный соус, красная икра)



Суп



<i>Уха по-царски</i> (сёмга, осетрина, судак, креветки, картофель)	490 руб.
<i>Окрошка</i> (картофель, ветчина, зелень, свежие огурчики)	220 руб.
<i>Домашняя куриная лапша</i>	280 руб.
<i>Харчо</i>	340 руб.
<i>Мясная сборная солянка с оливками и маринованными огурчиками</i>	340 руб.
<i>Домашний борщ со сметанкой</i>	340 руб.
<i>Крем-суп из шампиньонов</i>	340 руб.
<i>Суп Пити с бараниной, курдюком, горохом нут, алычой и картофелем)</i>	420 руб.
<i>Хашилама с луком и бараниной на кости</i>	440 руб.
<i>Дюшбара с бараниной, специями и луком</i>	320 руб.
<i>Бозбаш</i> (баранина, помидорчики, картофель, лук)	360 руб.
<i>Кюфта</i> (говядина, горох, картофель, лук, помидоры, алыча)	360 руб.

Горячие закуски



<i>Домашние блинчики с телятиной (4шт.) (подается со сметанкой)</i>	<i>340 руб.</i>
<i>Домашние блинчики от шеф-повара (4шт.) (блинчики из тонкого теста с начинкой из сыра, курочки и грибов)</i>	<i>320 руб.</i>
<i>Жульен грибной</i>	<i>220 руб.</i>
<i>Жульен куриный с грибами</i>	<i>240 руб.</i>
<i>Запеченные баклажаны с сыром, помидорчиками и перцем</i>	<i>320 руб.</i>
<i>Баклажаны по-азербайджански (баклажаны, чеснок, зелень, сыр и сметанка)</i>	<i>320 руб.</i>
<i>Язык по-кавказски (с грибами, сливками, помидорами, сыром и майонезом)</i>	<i>380 руб.</i>
<i>Жареный сулугуни в кляре</i>	<i>340 руб.</i>
<i>Сырные шарики</i>	<i>290 руб.</i>
<i>Гренки с чесноком</i>	<i>180 руб.</i>
<i>Королевские жареные креветки с фирменным соусом</i>	<i>580 руб.</i>
<i>Отварные креветки</i>	<i>440 руб.</i>

Горячие блюда (тесто)

<i>Кутабы с зеленью / с сыром / с мясом 1шт.</i>	<i>140 руб.</i>
<i>Хачапури (500 гр)</i>	<i>400 руб.</i>
<i>Хачапури по-аджарски (350 гр)</i>	<i>420 руб.</i>
<i>Пирог с сыром, картошкой и зеленью (550 гр)</i>	<i>420 руб.</i>

Блюда из мяса и птицы

<i>Фахитос – блюдо мексиканской кухни, представляющее собой завернутое в тортилью жареное на гриле мясо с овощами. (телятина\свинина\курица, баклажан, цуккини, болгарский перец, томаты, лук, соевый соус, текила)</i>	<i>520 руб.</i>
<i>Бефстроганов (говядина, лук, шампиньоны, сыр Гауда, сливки, подается с картофельным пюре)</i>	<i>580 руб.</i>
<i>Куриная грудка «Порто» (куриная грудка, морковь, яйцо, чеснок, лук, отварной картофель, перчик Чили, соус Сальса)</i>	<i>440 руб.</i>
<i>Жаркое в горшочках (свиная шейка или говядина, , помидорчики, болгарский перец, морковь, грибы, картофель и свежая зелень, запеченные и подающиеся в глиняном горшочке)</i>	<i>490 руб.</i>
<i>Медальоны по-купечески (медальоны из телятины с помидорчиками, сыром и сметанным соусом)</i>	<i>490 руб.</i>
<i>Каре ягненка с жареной картошкой и помидорами</i>	<i>540 руб.</i>
<i>Мясо по-Французски (телятина или свинина с шампиньонами, помидорами, луком, сыром и особым соусом)</i>	<i>520 руб.</i>
<i>Телятина по-домашнему (с картофелем, помидорчиками, болгарским перцем и луком)</i>	<i>520 руб.</i>
<i>Курица по-домашнему (с картофелем, помидорчиками, болгарским перцем и луком)</i>	<i>380 руб.</i>
<i>Горячая сковородка с картофелем (свинина или телятина с картофелем, помидорами, перцем, грибочками и сыром)</i>	<i>490 руб.</i>

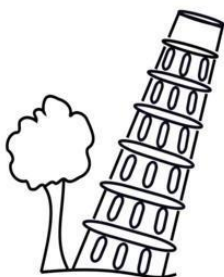
Блюда из мяса и птицы

<i>Мясо «По-деревенски»</i> (свинина с картофелем, грибочками и луком)	<i>460 руб.</i>
<i>Курица по-восточному</i> (куриное филе, тушеное со сливками, болгарским перцем, баклажанами, помидорами, маслинами и свежей зеленью, на гарнир подается рис)	<i>440 руб.</i>
<i>Джыз-быз</i> внутренности ягненка с картошкой	<i>420 руб.</i>
<i>Цыпленок-табака 1 шт.</i>	<i>440 руб.</i>
<i>Котлета по-Киевски</i>	<i>360 руб.</i>
<i>Долма</i> (национальное блюдо, с фаршем из баранины, завернутым в виноградные листья)	<i>390 руб.</i>



Блюда из рыбы

<i>Стейк из семги «Рай у фонтана»</i> (сёмга, фирменный зеленый соус, сельдерей)	<i>780 руб.</i>
<i>Стейк из сёмги по-Норвежски</i> (сёмга, фирменный соус с добавлением вина, чеснока, лука и тимьяна)	<i>760 руб.</i>
<i>Судак по-Балтийски</i> (филе судака, шпинат, сыр Пармезан, сливки, каперсы)	<i>600 руб.</i>
<i>Сёмга по-королевски</i> (сёмга с креветками и красной икрой в нежном сливочном соусе)	<i>760 руб.</i>
<i>Речная форель отварная / жареная</i>	<i>490 руб.</i>
<i>Дорадо отварная / жареная</i>	<i>590 руб.</i>



Блюда итальянской кухни

Паста Карбонара 440 руб.
(спагетти, сливки, бекон, сыр Пармезан)

Паста Болоньезе 460 руб.
(спагетти, сыр, томаты, томатная паста, чеснок, мясной фарш, лук)

Черная паста с морепродуктами 590 руб.

Фетучини с лососем 540 руб.

Ризотто с курицей 460 руб.



Садж-Кебаб

Садж-Кебаб из баранины 1600 руб.

Садж-Кебаб из курицы 1300 руб.

Садж-Кебаб из телятины 1800 руб.

Садж-Кебаб из свинины 1500 руб.

Садж-Кебаб из бараньих внутренностей 1200 руб.

Стейки

*Стейк миньон с мин-картошечкой на гриле
(говяжья вырезка, молодой картофель на гриле)*

890 руб.

Блюда на мангале

Люля-кебаб из баранины

400 руб.

Шашлык из телятины (мякоть)

560 руб.

Шашлык из баранины (семечки)

340 руб.

Шашлык из мякоти баранины

480 руб.

Шашлык из бараньих внутренностей

380 руб.

Шашлык из бараньей корейки

560 руб.

Бубончики у Алладина (бараньи семенники)

390 руб.

Хан – Кебаб(бараньи внутренности по особому рецепту от шеф-повара)

420 руб.

Шашлык из мякоти свинины

440 руб.

Шашлык из свиной корейки

460 руб.

Шашлык из цыпленка (целиком)

490 руб.

Шашлык из курицы или куриных крылышек

320 руб.

Шашлык из филе курицы

360 руб.

Люля-кебаб из курицы

340 руб.

Шашлык из овощей (помидоры, баклажаны, перец)

340 руб.

Шашлык « Стамбул » (нежное мясо курицы, приготовленное

360 руб.

по особому Турецкому рецепту с помидорчиками и острым соусом «Табаско»)

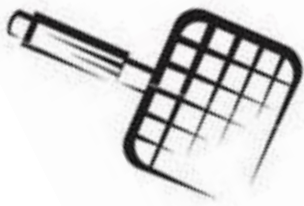
Люля-кебаб из картофеля с курдюком

220 руб.

Картофель на мангале

190 руб.



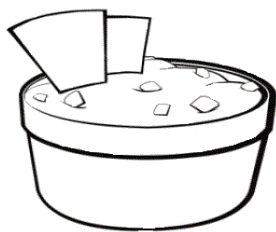


Блюда на мангале из рыбы

<i>Шашлык из сёмги</i>	<i>690 руб.</i>
<i>Шашлык из Дорадо 1 шт.</i>	<i>590 руб.</i>
<i>Речная форель на вертеле целиком</i>	<i>490 руб.</i>

Гаринир

<i>Картофель, жареный по домашнему</i>	<i>140 руб.</i>
<i>Картофельное пюре</i>	<i>140 руб.</i>
<i>Картофель Фри</i>	<i>140 руб.</i>
<i>Картофель отварной</i>	<i>140 руб.</i>
<i>Рис отварной</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Гречка отварная</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Цветная капуста, жареная во фритюре</i>	<i>150 руб.</i>



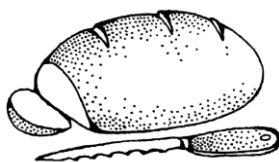
Соус

<i>Тартар</i>	<i>90 руб.</i>
<i>Аджика</i>	<i>90 руб.</i>
<i>Наршараб</i>	<i>100 руб.</i>
<i>Ткемали</i>	<i>100 руб.</i>
<i>Майонез</i>	<i>70 руб.</i>
<i>Сметана</i>	<i>70 руб.</i>
<i>Сырный</i>	<i>90 руб.</i>
<i>Барбекю</i>	<i>90 руб.</i>



Хлеб

<i>Лаваш тонкий</i>	<i>60 руб.</i>
<i>Лепешка</i>	<i>70 руб.</i>
<i>Хлебная корзина</i>	<i>50 руб.</i>





Десерт

<i>Чай с вареньем</i>	<i>650 руб.</i>
<i>Варенье в ассортименте</i>	<i>350 руб.</i>
<i>Мороженое</i> <i>(с вареньем, с фруктами, со сливками, с орехами)</i>	<i>320 руб.</i>
<i>Клубника со сливками</i>	<i>320 руб.</i>
<i>Фрукты в ассортименте 1 кг</i>	<i>1000 руб.</i>
<i>Фруктовый десерт</i>	<i>330 руб.</i>
<i>Фруктовый салат</i>	<i>330 руб.</i>



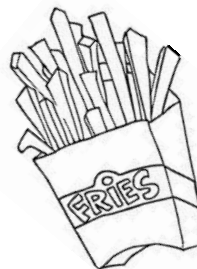
Пиво



<i>Stella Artois</i>	<i>0,5 л</i>	<i>290 руб.</i>
	<i>0,33 л</i>	<i>190 руб.</i>
<i>Туборг Грин</i>	<i>0,5 л</i>	<i>240 руб.</i>
	<i>0,33 л</i>	<i>180 руб.</i>
<i>Балтика № 8</i>	<i>0,5 л</i>	<i>220 руб.</i>
	<i>0,33 л</i>	<i>170 руб.</i>
<i>Балтика безалкогольное</i>	<i>0,5 л</i>	<i>160 руб.</i>
<i>Крушовице(Бутылочное)</i>	<i>0,5 л</i>	<i>250 руб.</i>
<i>темное/светлое</i>	<i>0,33 л</i>	<i>200 руб.</i>

Закуски к пиву

<i>Шашлык из баранины (семечки)</i>	<i>340 руб.</i>
<i>Сырные шарики</i>	<i>290 руб.</i>
<i>Жареный сыр Сулугуни в кляре</i>	<i>340 руб.</i>
<i>Сыр Чечил с лимоном</i>	<i>240 руб.</i>
<i>Картофель Фри</i>	<i>140 руб.</i>
<i>Гренки с чесноком</i>	<i>180 руб.</i>
<i>Кольца кальмара с соусом</i>	<i>320 руб.</i>
<i>Луковые кольца с соусом</i>	<i>200 руб.</i>
<i>Отварные креветки</i>	<i>440 руб.</i>
<i>Фисташки</i>	<i>220 руб.</i>



Безалкогольные коктейли

Молочный коктейль 270 руб.

(шоколадный, ванильный, клубничный, банановый)

Мохито безалкогольный 270 руб.

(спрайт, лайм, мята, сироп)

Пина Колада 280 руб.

Безалкогольные напитки

Кока-кола 250 мл 120 руб.

Рычал – Су 500 мл 120 руб.

Бон – Аква с газом / без газа 250 мл 100 руб.

Лимонад в ассортименте 250 мл 120 руб.
(дюшес, тархун, роза)

Энергетический напиток 300 мл 250 руб.

Сок в ассортименте 250 мл 60 руб.

1 л 250 руб.



Свежевыжатый сок



<i>Яблочный</i>	<i>200 мл</i>	<i>280 руб.</i>
<i>Апельсиновый</i>	<i>200 мл</i>	<i>280 руб.</i>
<i>Грейпфрутовый</i>	<i>200 мл</i>	<i>330 руб.</i>
<i>Морковный</i>	<i>200 мл</i>	<i>220 руб.</i>
<i>Лимонный</i>	<i>200 мл</i>	<i>310 руб.</i>

Чайная карта



<i>Чёрный чай с лимоном, чабрецом и мятой</i>	<i>300 руб.</i>
<i>Чайный набор с вареньем и лимоном</i>	<i>650 руб.</i>
<i>Зеленый чай</i>	<i>200 руб.</i>
<i>Облепиховый чай</i>	<i>330 руб.</i>
<i>(облепиха, лимон, сахарный сироп, груша, мёд)</i>	
<i>Имбирный чай</i>	<i>330 руб.</i>
<i>(имбирь, бадьян, гвоздика, мята, корица, сахарный сироп, лимон, апельсин)</i>	
<i>Клюквенный чай</i>	<i>270 руб.</i>
<i>(клюква, лимон, сироп, имбирь)</i>	
<i>Клубничный чай</i>	<i>270 руб.</i>
<i>(клубника, клубничный сироп, апельсин, чёрный чай)</i>	

Кофе

<i>Эспрессо</i>	<i>80 руб.</i>
<i>Двойной Эспрессо</i>	<i>140 руб.</i>
<i>Американо</i>	<i>120 руб.</i>
<i>Капучино</i>	<i>170 руб.</i>
<i>Гляссе с ванильным мороженым</i>	<i>190 руб.</i>
<i>Латте</i>	<i>240 руб.</i>
<i>Венский кофе с коньяком</i>	<i>300 руб.</i>
<i>Глинтвейн</i>	<i>240 руб.</i>
<i>Горячий шоколад</i>	<i>160 руб.</i>
<i>Айриш кофе</i>	<i>330 руб.</i>



(Кофе по-Ирландски – это крепкий чёрный кофе с сахаром, взбитыми сливками и виски)

Бой посуды

<i>Винный бокал</i>	<i>300 руб.</i>
<i>Пепельница</i>	<i>200 руб.</i>
<i>Армуды (стакан)</i>	<i>200 руб.</i>
<i>Бокал</i>	<i>200 руб.</i>
<i>Рюмка</i>	<i>200 руб.</i>
<i>Креманка</i>	<i>200 руб.</i>
<i>Солонка / перечница</i>	<i>200 руб.</i>
<i>Тарелка маленькая</i>	<i>250 руб.</i>
<i>Тарелка большая</i>	<i>400 руб.</i>
<i>Тарелка овальная</i>	<i>600 руб.</i>
<i>Ваза</i>	<i>600 руб.</i>
<i>Графин</i>	<i>600 руб.</i>
<i>Кальян</i>	<i>5.000 руб.</i>
<i>Стул</i>	<i>6.000 руб.</i>
<i>Стол</i>	<i>15.000 руб.</i>
<i>Диван</i>	<i>18.000 руб.</i>