



С вами с 1996



Сканируйте, чтобы просмотреть галерею меню

Информация об аллергенах:

Блюда нашего меню могут содержать следующие аллергены или их следы: молоко, яйца, рыба, ракообразные, моллюски, орехи, арахис, глютен (пшеница / рожь / овёс / ячмень), соя, кунжут, диоксид серы, сельдерей, люпин и горчица.

Для получения дополнительной информации, пожалуйста, обращайтесь к нашему персоналу.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ 5 ШТ GARLIC BREAD 6.80
Поджаренный Французский багет с чесночным маслом

ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ С СЫРОМ 5 ШТ 9.50
GARLIC BREAD SUPREME
Чесночный хлеб под плавленным сыром

ХУМУС СО СВЕКЛОЙ И ГРЕМОЛАТОЙ 8.50

HUMMUS WITH BEETROOT AND GREMOLADA

Обжаренная на гриле свекла на слое теплого хумуса с копченым шпинатом и гремолатой (Вегетарианское блюдо)

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ 9 ШТ 10.80

CHICKEN WING DRUMSTICKS

Маринованные в наших особенных домашних специях обжаренные на гриле. Подаются с соусом BBQ

ДЕРЕВЕНСКИЙ СЫР ХАЛЛУМИ НА ГРИЛЕ 12.80

GRILLED VILLAGE HALLOUMI

Сыр халлуми подаётся с рукколой, зелёным луком, помидорами и петрушкой, заправленными бальзамическим соусом, на хрустящем хлебе пита

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЫР БУРРАТА BURATA CHEESE 21.50

Подаётся с помидорами черри, томатным чатни, с травяным маслом, бальзамическими жемчужинами и кростини

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 24.50

BEEF CARPACCIO

Ломтики копченой говядины, подаются с каперсами, песто чимичурри, легкой йогуртовой заправкой, сальсой верде, чесночным маслом чили, зелеными листьями и пармезаном

БРУСКЕТТА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ФИСТАШКАМИ 15.80

BRUSCHETTA WITH STRACCIATELLA & PISTACHIO

Поджаренный деревенский цельнозерновой хлеб с томатами черри, томлёнными в масле, нежной страчателлой и изысканным сочетанием фисташкового песто и классического песто из базилика. Дополняется блюдо бальзамическими «жемчужинами», придающими деликатную сладость и лёгкую кислинку

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 29.50

BEEF TARTARE

120 г тартар из филе говядины USDA Black Angus, подаётся с маринованными грибами шимеджи и трюфельными чипсами

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ



СОУСЫ-ДИПЫ И СНЕКИ

ТИРОКАФТЕРИ TIROKAFTERI 9.80

Традиционный греческий острый дип с томатным конфином. Подаётся с питой с чесноком и пармезаном

ДЗАДЗИКИ TZATZIKI DIP 6.80

Огуречно-чесночный йогуртовый соус. Подаётся с питой с чесноком и пармезаном

ГУАКАМОЛЕ GUACAMOLE DIP 9.80

Подаётся с хрустящим хлебцем пита с приправами (сезонное)

ХРУСТЯЩАЯ КАРТОФЕЛЬНАЯ КОЖУРА 8.50

CRISPY POTATO SKINS

Подаётся со сметаной

АССОРТИ ИЗ 3-ЁХ СОУСОВ MIX DIP 13.80

Сметанный, чили и гуакамоле соусы, подаются с кукурузными чипсами тортилла и хрустящим хлебцем пита

НАЧОС С СЫРОМ CHEESE NACHOS 20.80

Кукурузные чипсы начос прослоенные сыром и соусом чили. Подаются со сметанным соусом, чили и гуакамоле

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях.

Цены включают все налоги.

ЛЁГКИЕ ЗАКУСКИ

ЛУК ПО-ФРАНЦУЗСКИ FRENCH ONIONS **6.80**

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА ONION RINGS **6.80**

Домашнего приготовления, подаются с медово-горчичным соусом

ЖАРЕННЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ POTATO WEDGES **7.80**

Подаются со сметаной

ОВОЩНЫЕ РОЛЛЫ 7 ШТ **9.80**

SPRING ROLLS

С начинкой из красной капусты, морковки, кукурузы, репы и свежего кориандра. Приправлены кунжутом, подаются с кисло-сладким соусом (Приготовлены поваром китайского ресторана Чи Лаунж)

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ «БАФФАЛО»

BUFFALO CHICKEN WINGS

Подаются с соусом из голубого сыра

10 КУСОЧКОВ **11.80**

25 КУСОЧКОВ **26.50**

КУРИЦА «ГУЖОН» **13.80**

CHICKEN GOUJON FINGERS

Хрустящие кусочки куриного филе обжаренные в тесте. Подаются с медово-горчичным соусом

АНТИПАСТИ ANTIPASTI PLATTER **26.80**

Саями розетта, пикантная чоризо, прошутто, сухая колбаса, пармезан, камамбер нормандский, мимолет и грюйер

ЧЕСТЕРС КОМБО CHESTERS COMBO **23.80**

Включает: куриные крылышки «Баффало», овощные роллы, курица «Гужон», жареные картофельные дольки, луковые кольца, чесночный хлеб и 3 соуса

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ ИЗ ХАЛУМИ **12.80**

HALLOUMI STICKS

Ломтики халуми, обжаренные в панировке с кунжутом, подаются под медово-гранатовым соусом, мятно-йогуртовым соусом, зернами граната

ФАХИТАС

С КУРИЦЕЙ CHICKEN FAJITAS **18.60**

Пшеничные тортильи с острой обжаренной курицей, луком, сладким перцем, помидорами, сыром чеддер и сметаной

С ГОВЯДИНОЙ BEEF FAJITAS **26.80**

Пшеничные тортильи, начинённые острым обжаренным филе говядины Black Angus, луком, сладким перцем, помидорами, сыром чеддер и сметаной

ОБА ВИДА ФАХИТАС ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ.

ТАКОС

ЭЛЬ ПАСТОР С ГОВЯДИНОЙ **21.50**

BEEF EL PASTOR

Мягкая свежая кукурузная лепешка (приготовленная на пару) с ломтиками стейка, маринованными в пасте Adobo и смеси специй Pastor, сальса Роха (с томатами и чили), сальса Верде (зеленая), карамелизированные кубики ананаса и маринованный лук

ПИБИЛЬ СО СВИНИНОЙ **13.50**

PORK PIBIL

Хрустящая лепешка (жареная) с томленной свининой, с мексиканскими специями, сыром фета, сальсой Роха (с томатами и чили), сальсой Верде (зеленой), посыпана хрустящей луковой крошкой и маринованным луком

С КУРИЦЕЙ CHICKEN **13.50**

Мягкая свежая кукурузная лепешка (приготовленная на пару) с жареной курицей, кукурузой, сыром чеддер, гуакамолем, томатным конфи, сметаной, хрустящей картофельной крошкой

ПАЛОЧКИ ИЗ ХАЛУМИ





КИНОА С ХАЛУМИ

КИНОА С ХАЛУМИ

17.80

QUINOA SALAD WITH HALLOUMI

Кипрский сыр халуми, молодой шпинат, листья салата, помидоры черри, авокадо, киноа, зёрна граната. Заправляется лимонным соусом с мёдом и горчицей

С ПРОШУТТО PROSCIUTTO SALAD

19.50

Жареные баклажаны, цуккини, молодая руккола, молодой шпинат, копченый моцарелла, жареные орехи, инжир, прошутто, пармезан, бальзамический соус, хлебные палочки. Заправлен клубничным соусом

САЛАТЫ

ОВОЩНОЙ САЛАТ GARDEN SALAD

11.80

Салат из сезонных отборных овощей, включая микс зелени, помидоры черри, огурец, красный редис, запечённую свёклу, сладкий перец, сахарный горошек и кольраби. Заправка: винегрет с хересом

ГРЕЧЕСКИЙ GREEK SALAD

14.50

Помидор, огурец, сладкий перец, красный лук, оливки, сыр фетта, каперсы. Заправлен винегретным соусом с орегано

ОТ ЧЕСТЕРС CHESTERS SALAD

13.80

Ароматная зелень, вяленые помидоры, кедровые орешки, сыр пармезан, сырные гренки. Заправлен итальянским бальзамическим соусом (Дополнительно 4 креветки за €7.00)

КУРИНЫЙ ЦЕЗАРЬ С БЕКОНОМ

17.80

CHICKEN AND BACON CAESAR SALAD

Хрустящие листья салата с ломтиками куриного филе обжаренного на гриле, с сухариками, крошкой бекона и сыром пармезан. Заправлен соусом "Цезарь"

СЭНДВИЧИ

КУРИЦА С СЫРОМ CHICKEN & CHEESE

14.50

Ломтики курицы, обжаренные с болгарским перцем и луком, под слоем расплавленной моцареллы с соусом чипотле, подается в белом деревенском багете со свежим картофелем фри ручной нарезки

БИФШТЕКС С СЫРОМ STEAK & CHEESE

24.80

Филе говядины Black Angus, обжаренное с соусом чимичурри, моцареллой, жареным красным перцем, рукколой и чесночным майонезом в мультизерновом багете. Подается со свежим картофелем фри ручной нарезки

ЧЕСТЕРС КЛАБ CHESTERS CLUB

14.50

Салат, бекон, помидор, курица, яйцо и майонез в поджаренном хлебе. Подается со свежим картофелем фри ручной нарезки

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях.

Цены включают все налоги.

ПИЦЦА

МАРГАРИТА MARGHERITA 14.80

С томатным соусом, сыром моцарелла и помидорами черри

С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ HAM & CHEESE 15.80

На тонкой хрустящей основе

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ VEGETARIAN 15.80

С моцареллой, грибами, перцем, луком, помидорами, оливками, кукурузой

С ПРОШУТТО И РУККОЛОЙ 16.80

PROSCIUTTO & ROCKET PIZZA

С итальянским мясом прошутто, моцареллой, грибами порчини и листьями рукколы

ОТ ЧЕСТЕРС CHESTERS PIZZA 17.80

С моцареллой, перцем, грибами, луком, оливками, пепперони и ветчиной

С БУРРАТОЙ И БРЕЗАОЛОЙ 25.80

BURRATA AND BRESAOLA PIZZA

Домашняя пицца с моцареллой, брезаолой (вяленой говядиной), томатным конфи, песто, лимонной цедрой и сыром буррата

ПЕППЕРОНИ PEPPERONI 15.80

Томатный соус, сыр моцарелла и пепперони

Все пиццы готовятся на хрустящей основе из отборной итальянской муки!

ПАСТА

НАПОЛИТАНА NAPOLITANA 13.80

Спагетти с соусом из помидор и базилика

БОЛОНЬЕЗЕ С ГОВЯДИНОЙ 16.50

BEEF BOLOGNESE

Тальятелле с рубленой говядиной и томатным соусом

КАРБОНАРА CARBONARA 16.80

Спагетти с чесноком, грудинкой и свежими сливками

ПАПАРДЕЛЛЕ С ГОВЯЖЬИМ РАГУ 26.80

BEEF RAGOUT PAPPARDELLE

Медленно приготовленная говядина с грибами, соусом бешамель с пармезаном и фетой, приправленная трюфельным маслом

ПАСТА ПАЧЧЕРИ 18.50

PACCHERI PASTA

Изысканное блюдо из пасты паччери в насыщенном томатном соусе, дополненная томатами черри, томлёнными в масле, свежей страчателлой, обжаренными фисташками, фисташковым песто и сухарями с ароматом трав

С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ 17.80

CHICKEN AND MUSHROOMS

Тальятелле с курицей и грибами, кедровыми орешками, с соусом из грибного бульона, под рубленым брокколи

РИЗОТТО С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ 28.50

WILD MUSHROOM RISOTTO

С сыром Brèzain de Savoie (копченым сыром) и сыром пекорино с трюфелями

РАВИОЛИ СО ШПИНАТОМ 15.80

SPINACH & RICOTTA RAVIOLI

Подаются с томатным соусом с базиликом, помидорками черри и сливками

СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ 27.80

PRAWN-CHORIZO SPAGHETTI

Креветки, приготовленные с чоризо с помидорами черри, морской спаржей в домашнем соусе (биск, наполитана, белое вино и песто)



ПАСТА ПАЧЧЕРИ



БУРГЕР ИЗ ВАГЮ

ПРОСТО
ВОСХИТИТЕЛЬНО

ВСЕ НАШИ БУРГЕРЫ ГОТОВЯТСЯ У
НАС НА КУХНЕ

КОРЕЙСКИЙ KOREAN STYLE BURGER 20.80

Хрустящая жареная куриная грудка, глазированная в домашнем пикантном соусе терияки, подается в булочке бриошь с маринованными огурцами, красной капустой, смешанной с зеленью и чесночным майонезом, со свежим картофелем фри ручной нарезки

ИЗ СВИНИНЫ IBERICO 27.80

IBERICO PORK BURGER

Сочная свинина Iberico и прошутто со сливочным сыром, жареным перцем Florina и молодой руколой, в булочке бриошь. Подается с пармезаном Grana Padano и пикантным чесночным майонезом, а так же со свежим картофелем фри ручной нарезки

С КРЕВЕТКАМИ 23.50

PRAWN LOVER BURGER

Домашний бургер из креветок с авокадо, листьями салата и помидорами конфи, а так же с обжаренными креветками с омарным соусом, хрустящей крошкой бекона, с соусами бешамель и чипотле. Подается с картофельными чипсами

ОТ ЧЕСТЕРС CHESTERS BURGER 25.60

Бургер с луком терияки, помидором, салатом, запеченным красным перцем, беконом, сыром чеддер и японским майонезом. Подается в свежеспеченной булочке бриошь со свежим картофелем фри ручной нарезки и соусом барбекю

ГОВЯЖИЙ ЧИЗБУРГЕР CHEESEBURGER 21.80

250 г говядины USDA Black Angus с томатами и листьями салата, подаётся со свежими картофельными чипсами ручной нарезки и салатом коулслоу

БУРГЕРЫ

ВАГЮ СЛАЙДЕРЫ 47.00

WAGYU SLIDERS

Три мини-бургера из вагю (по 80 г каждый) в мягких бриошных булочках с выдержанным сыром Black Bomber чеддер, свежими томатами и луковым джемом. Подаются со свежим картофелем фри ручной нарезки

БУРГЕР ИЗ ВАГЮ С ВЫДЕРЖАННЫМ ЧЕДДЕРОМ 47.00

WAGYU BURGER WITH MATURE CHEDDAR

Премиальный бургер из говядины вагю (250 г) с выдержанным сыром Black Bomber чеддер, свежими томатами и листьями романо в бриошной булочке. Подаётся со свежим картофелем фри ручной нарезки и падрон перцами, приготовленными в Jospet

ОВОЩНОЙ VEGGIE BURGER 15.80

Домашний овощной бургер, авокадо, руккола с бальзамической заправкой, томатный конфи, перечный чатни и чипотле. Подается с картофельными чипсами

ПО-ТЕХАССКИ TEXAS STYLE BURGER 26.50

Говяжий бургер, тушеная свинина (100 г), листья салата, помидор, маринованный огурец, красный чеддер, Японский майонез. Подается в свежеспеченной булочке бриошь с соусом чили и жареными картофельными дольками

ГОВЯЖИЙ БУРГЕР PLAIN 20.80

250 г говядины USDA Black Angus с томатами и листьями салата, подаётся со свежими картофельными чипсами ручной нарезки и салатом коулслоу

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях.

Цены включают все налоги.

С ГРИЛЯ JOSPER

Josper - это гармоничное сочетание гриля и печи в одном изделии новейшей технологии, где гриль работает 100% на угле, добавляя продуктам приготовленным на нем уникальный вкус, текстуру и сочность

КУРИЦА

КУРИНЫЕ НОЖКИ НА ШАМПУРЕ 19.60

CHICKEN LEGS ON A SKEWER

Маринованные куриные ножки (без кости) с домашними специями, подаются с толченым картофелем Дукка, овощами гриль и яблочно-грушевым чатни

КУРИЦА КУКУРУЗНОГО 25.80

ОТКОРМА CORN FED CHICKEN

Глазированное, подаётся с толчёным картофелем с дуккой, кукурузой в початках и яблочно-грушевым чатни

КУРИЦА ТАНДУРИ 18.90

CHICKEN TANDOORI

Шашлык из куриных бедрышек, маринованных в соусе тандури. Подаётся с рисом, салатом и Индийским соусом Райта

КУРИНОЕ ФИЛЕ 18.50

CHICKEN BREAST

Нежное куриное филе подаётся с картофельным пюре, салатом и соусом барбекю

КУРИЦА ПО-ВОСТОЧНОМУ 19.60

CHICKEN ORIENTAL

Маринованное куриное филе на шпажке, подается на ливанской пите с домашним хумусом, салатом табуле (петрушка, лук, помидор, булгур) со свежим картофелем фри, со сметаной

ТЕЛЯТИНА

ОССОБУКО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 48.00

VEAL OSSO BUCO

Медленно приготовленное, подается с ризотто с шафраном

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕКИ 47.00

VEAL CHEEKS

Тушенные с пивом на медленном огне, подаются с томатным орзо с пармезаном

БАРАНИНА

БАРАНЬИ ОТБИВНЫЕ НА ГРИЛЕ 47.00

350гp. GRILLED LAMB CHOPS

Подаются с соусом из йогурта и тахини, фисташками, толченым картофелем дукка с огурцом, гранатом и луковым соусом на гарнир

ТОМЛЁНАЯ БАРАНЬЯ РУЛЬКА 36.50

PULLED LAMB SHANK

Медленно приготовленная и копчёная баранья рулька, подаётся с кремом из авокадо, салатом из лука и граната, соусом дзадзики, раздавленным картофелем с дуккой и греческой питой

ГРЕЧЕСКИЕ 37.50

БАРАНЬИ ОТБИВНЫЕ GREEK LAMB CHOPS

Греческие бараньи отбивные, приготовленные на гриле Josper, тонкой нарезки, подаются с молодым картофелем, помидорами черри, огурцом и йогуртово-мятным соусом

БАРАНЬИ ОТБИВНЫЕ НА ГРИЛЕ



СВИНИНА

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ PORK CHOP 22.80

Подаётся со свежим картофелем фри ручной нарезки, салатом и соусом барбекю

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ ОТ ЧЕСТЕРС 26.80

CHESTERS PORK CHOP

Свиная отбивная на гриле, маринованная с домашней смесью специй от Chesters и кофе. Подаётся со свежим картофелем фри ручной нарезки, овощами гриль и соусом барбекю

СВИНОЙ ШАШЛЫК PORK KEBAB 18.60

Традиционный шашлык подается со свежим картофелем фри ручной нарезки, хлебцами питта, соусом дзадзики и салатом из огурцов, помидор и феты

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ 27.80

ПО-МОНГОЛЬСКИ MONGOLIAN PORK CHOP

Нежная свиная отбивная, маринованная в нашем фирменном соусе с монгольскими специями, подается с картофельным пюре, брокколи, приправленной дуккой, и цветной капустой с китайским горчичным соусом

ХРУСТЯЩАЯ СВИНАЯ НОЖКА 29.50

CRACKLING PORK LEG

1-1.2 кг. свиная ножка в специях с идеально приготовленной хрустящей корочкой. Подается с картофельными дольками, домашней квашенной капустой, маринованными корнишонами и двумя видами горчицы. Готовится ±30 минут

КОПЧЁНЫЕ РЕБРЫШКИ В СОУСЕ 29.50

БАРБЕКЮ SMOKED BBQ SPARE RIBS

Нежные свиные рёбрышки домашнего копчения, подаются с луком по-французски, со свежим картофелем фри ручной нарезки и соусом барбекю

ТОМЛЁНЫЕ 28.00

СВИНЫЕ РЁБРА 650 Г BRAISED PORK SPARE RIBS

Свиные рёбра, томлёные до мягкости, подаются с луково-гранатовым соусом

ГОВЯДИНА

СТЕЙК РИБАЙ 300 Г RIB-EYE STEAK 48.50

СТЕЙК ИЗ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ 48.50

250 Г BEEF FILLET STEAK

СТЕЙК СИРЛОИН USDA 350 Г 49.50

SIRLOIN STEAK

РИБАЙ НА КОСТИ USDA 600-650 Г 78.00

RIB-EYE ON THE BONE

T-БОУН СТЕЙК USDA 650 Г 85.00

T-BONE STEAK

РИБАЙ US PRIME USDA 350 Г 72.00

US PRIME RIB-EYE

Все вышеуказанные стейки подаются с картофелем фри ручной нарезки, кукурузой на початке, карамелизированным луком, грибами на гриле и соусом BBQ

ФИЛЕ USDA 250 Г 70.00

USDA FILLET

Премиальное филе говядины USDA, приготовленное на гриле Jospier. Подаётся с молодым картофелем с чесночным маслом и пармезаном, жареными вешенками, спаржей и перцами падрон, с соусом чимичурри

ФИЛЕ ВАГЮ 210 Г 98.00

WAGYU FILLET

Филе говядины вагю, приготовленное на гриле Jospier. Подаётся с молодым картофелем с чесночным маслом и пармезаном, жареными вешенками, спаржей и перцами падрон, с соусом чимичурри

ФИЛЕ СТЕЙК ПОД ГРИБНЫМ 49.80

СОУСОМ 250G MUSHROOM STEAK

Свежее филе Black Angus со сливочным соусом из лесных грибов, трюфельным картофельным пюре и спаржей

ФИЛЕ СТЕЙК ПОД ПЕРЕЧНЫМ 49.80

СОУСОМ 250G PEPPER STEAK

Свежая говядина Блэк Ангус с перечным соусом, картофельное пюре с трюфелями и спаржа

АБЕРДИНСКИЙ РИБАЙ НА КОСТОЧКЕ 900 - 1000Г 115.00

ABERDEEN RIB-EYE ON BONE

Рибай на кости из австралийского черного ангуса на гриле, подается с грибами, кукурузой в початке, перцем Флорини, толченым картофелем Дукка и шпинатом в сливках

ФИЛЕ ВАГЮ

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях.

Цены включают все налоги.



ГОВЯДИНА СУХОГО СОЗРЕВАНИЯ



Сухое вызревание — это кулинарный процесс, при котором естественные ферменты усиливают вкус и делают текстуру более нежной еще до приготовления. Мясо хранится в строго контролируемых условиях в течение нескольких недель или даже месяцев, что придаёт ему неповторимую глубину и сложность вкуса

ГОВЯДИНА BLACK ANGUS

(БОЛЕЕ 120 ДНЕЙ НА КОРМЕ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ КУКУРУЗЫ — СОЧНОЕ, МРАМОРНОЕ И НЕЖНОЕ МЯСО)

ВСЕ СТЕЙКИ ВЗВЕШИВАЮТСЯ ДО ОБРЕЗКИ. БЛЮДА ПОДАЮТСЯ ПРИ НАЛИЧИИ ИНГРЕДИЕНТОВ

USDA ТИ-БОУН СТЕЙК 600Г T-BONE STEAK	89.00
USDA СИРЛОИН СТЕЙК 350Г AGED SIRLOIN	59.00
БЛЭК АНГУС РИБАЙ СТЕЙК 300Г RIB-EYE STEAK	56.00
USDA РИБАЙ НА КОСТОЧКЕ RIB-EYE ON THE BONE	15€ per 100G
USDA СТЕЙК ТОМАГАВК ТОМАHAWK	15€ per 100G



С СОУСОМ ВАШЕГО ВЫБОРА

Перечный | Чимичурри | Грибной | Беарнез

Все вышеуказанные блюда подаются со свежим картофелем фри ручной нарезки, кукурузой в початке, грибами на гриле

МОРЕПРОДУКТЫ | СУПЫ

ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ CALAMARI 24.80

Обжаренные, хрустящие кальмары.

Подаются со свежим картофелем фри ручной нарезки, салатом и соусом Тартар

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ 230г 36.80

GRILLED OCTOPUS

Осьминог на гриле подаётся с молодым картофелем, лимонной эмульсией, хрустящими каперсами, гарниром из свежего салата и оливковым маслом

КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ 330 - 350г 34.80

GRILLED CALAMARI

Кальмары на гриле подаются с молодым картофелем, цукини, эдамаме, сахарным горошком, молодой спаржей и свежими помидорами. Украшаются пряными хлебными крошками и травяным маслом

ЛОСОСЬ ЖАРЕННЫЙ 31.50

PAN SEARED SALMON

Атлантический лосось, обжаренный на сковороде, подаётся с муссом из авокадо и феты, бобами эдамаме, обжаренным молодым шпинатом, сахарным горошком, цукини и молодым картофелем

ЗАПЕЧЕННЫЙ МОРСКОЙ ОКУНЬ 33.50

PAN ROASTED SEA BASS

2 филе с зелёной спаржей, молодым картофелем, с соусом из томатов, каперсов и оливок, подаётся с рисом с овощами

ДАРЫ МОРЯ SEAFOOD PLATTER 45.00

Приготовленное на гриле филе морского окуня, креветки, Атлантический лосось и осьминог. Подаются с картофелем, овощами-гриль и лимонным соусом

СЛИВОЧНЫЙ КУРИНЫЙ С ГРИБАМИ CREAMY CHICKEN AND MUSHROOM SOUP 9.80

КУРИНЫЙ С ЛАПШОЙ И ОВОЩАМИ 9.80

CLEAR CHICKEN SOUP WITH VEGETABLES AND NOODLES

СЛИВОЧНЫЙ БРОККОЛИ С ГОРОХОМ CREAM OF BROCCOLI AND PEAS SOUP 8.50

ОВОЩНОЙ LEAR VEGETABLE SOUP 8.50

БОРЩ BORSCHT SOUP 9.80

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 7.20

MASHED POTATOES

КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ 4.80

JACKET POTATO

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ 6.80

POTATO WEDGES

КАРТОФЕЛЬ ФРИ РУЧНОЙ НАРЕЗКИ ИЗ СВЕЖЕГО КАРТОФЕЛЯ 7.20

FRESH HAND CUT POTATO CHIPS

КАРТОФЕЛЬ ФРИ ИЗ БАТАТА 7.80

SWEET POTATO FRIES

ГАРНИРНЫЙ САЛАТ SIDE SALAD 5.90

РИС С ОВОЩАМИ VEGETABLE RICE 4.80

ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ 9.80

CREAMY SPINACH

ТРЮФЕЛЬНОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ TRUFFLED MASH 8.50

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ПРИПРАВНОЙ ДУККА 6.90

DUKKAH CRUSHED POTATOES

ГАРНИРЫ С ГРИЛЯ JOSPER

ОВОЩИ GRILLED VEGETABLES 11.80

Маринованные сезонные овощи со специями

ГРИБЫ GRILLED MUSHROOMS 6.90

Шампиньоны и вешенки

ПЕРЦЫ ФЛОРИНА GRILLED FLORINA PEPPERS 8.50

Подаются холодными с оливковым маслом, белым уксусом, чесноком и петрушкой

КУКУРУЗА В ПОЧАТКЕ CORN ON THE COB 5.20

СПАРЖА НА ГРИЛЕ 5 ШТ. 9.80

ASPARAGUS



ЖАРЕННЫЙ НА СКОВОРОДЕ ЛОСОСЬ

ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА

СЫРНИКИ SYRNIKI 13.50
Домашние сырники из нежного фермерского творога с румяной хрустящей корочкой. Подаются со сладкой сметаной и свежими ягодами

БОРЩ BORSCHT 9.80
Традиционный борщ на говяжьем бульоне со свеклой, морковью, капустой и ломтиками говядины, подаётся со сметаной

САЛАТ ОЛИВЬЕ SALAD OLIVIER 9.50
Салат с отваренной морковью, картошкой, луком, маринованными огурчиками, яйцами, зелёным горошком и ветчиной. Заправлен майонезом и украшен чёрными оливками

ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ PELMENI 14.50
Пельмени с рубленой свининой и говядиной, подаются со сметаной и петрушкой

КОТЛЕТЫ CUTLETS 21.80
Три домашних котлеты из говядины и свинины (по 100 г каждая), обжаренные на сковороде, подаются с картофельным пюре, тёплым салатом из свёклы с соленьями и луком, а также с укропным соусом отдельно

ВАРЕНИКИ VARENIKI 12.50
домашние вареники с начинкой из картофеля и лука, обжаренные на сковороде, подаются с карамелизированным луком, хрустящим беконом и сметаной

ЗАВТРАК

БЕЛКОВЫЙ ОМЛЕТ EGG WHITE OMELETTE 12.50
Со шпинатом и вялеными помидорами

ОМЛЕТ С ПРОШУТТО PROSCIUTTO OMELETTE 12.80
С прошутто, грибами, полусушеными томатами и копченым сыром Брезэн де Савойя

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК ENGLISH 13.50
Два жареных яйца (от кур свободного выгула), бекон, свиная сосиска, жареные грибы, тушеная фасоль и помидоры черри гриль

КИПРСКИЙ ЗАВТРАК 14.80
CYPRIOT BREAKFAST
Два жареных яйца, бекон, Кипрская колбаска, обжаренный на гриле сыр халуми, грибы и помидорки черри

СЫРНИКИ

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ГАМБУРГЕР И КАРТОШКА ФРИ 12.80
HAMBURGER & FRIES

ЧИЗБУРГЕР И КАРТОШКА ФРИ 13.80
CHEESEBURGER & FRIES

СПАГЕТТИ БОЛОНЕЗЕ 9.50
SPAGHETTI BOLOGNESE

СПАГЕТТИ НАПОЛИТАНА 9.50
SPAGHETTI NAPOLITANA

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА 10.50
SPAGHETTI CARBONARA

КУРИНЫЕ НАГЕТС И КАРТОШКА ФРИ 8.50
CHICKEN NUGGETS & FRIES

ДЕТСКАЯ ПИЦЦА 10.60
KIDS PIZZA
С ветчиной и сыром

КУРИНОЕ ФИЛЕ 11.00
CHICKEN BREAST
С пюре

КУРИЦА «ГУЖОН» 3 pcs 9.50
CHICKEN GOUJONS & FRIES
С картофелем фри, подаются с медово-горчичным соусом

ДЕТСКИЕ КОТЛЕТЫ 13.80
KIDS CUTLETS
Подаются с картофельным пюре и соусом медово-горчичным соусом отдельно

ДЕТСКИЕ КОКТЕЙЛИ

ЗОЛУШКА CINDERELLA 5.50
Апельсиновый и ананасовый соки с ванильным мороженым

МИККИ МАУС MICKEY MOUSE 5.50
Ананасовый сок, ванильное мороженое, сливки и лёд

ДОНАЛЬД ДАК DONALD DUCK 5.50
Сок из чёрной смородины, апельсиновый сок, спрайт и гренадин

БАГЗ БАННИ BUGS BUNNY 5.50
Апельсиновый и ананасовый сок, спрайт и гренадин

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях.

Цены включают все налоги.

ДЕСЕРТ

ШОКОЛАДНЫЙ ФАДЖ 8.50

CHOCOLATE FUDGE CAKE

Нежный слоёный десерт с молочным шоколадным кремом, солёной карамелью и хрустящим миндально-фундуковым пралине.

Подаётся с ванильным мороженым

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С КАРАМЕЛИЕЙ VALRHONA 9.50

CHOCOLATE AND CARAMELIA FONDANT

Теплый шоколадный фондан, настоящий на бобах тонка, наполненный карамелизированным ганашем, подается с ванильным мороженым и миндальной крошкой

Caramelia — это молочный шоколад Valrhona, в составе которого используется настоящая карамель на основе молочных продуктов. Он отличается особенно шелковистой текстурой, ярко выраженными нотками какао и насыщенным вкусом солёной сливочной карамели

ЯБЛОЧНЫЙ КРАМБЛ APPLE CRUMBLE 8.60

Теплый яблочный крамбл с фисташковой пастой, корицей и миндалем. Подается с ванильным мороженым

ТИРАМИСУ TIRAMISU 7.50

Эспрессо, кофейный ликер Tia Maria, маскарпоне и хрустящее безе, в сопровождении миндального печенья

МЕДОВИК MEDOVIK 8.50

Традиционный русский медовый торт, прослоенный кремом дольче латте, подается с сорбетом из кислых ягод на миндальной крошке

ЧЕРНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК 7.40

BLUEBERRY CHEESE CAKE

Сделан из черносмородинового крема и покрыт черничным соусом

СЫРНИКИ SYRNIKI 13.50

Домашние сырники из нежного фермерского творога с румяной хрустящей корочкой.

Подаются со сладкой сметаной и свежими ягодами

Любезно просим сообщить нам о Ваших аллергиях.

Цены включают все налоги.

ВАФЛИ

ШОКОЛАД И КАРАМЕЛИЯ VALRHONA CHOCOLATE AND CARAMELIA 14.80

Вафельные кусочки, покрытые шоколадным пралине, Французским шоколадом Карамелия и шоколадом Namelaka, крошкой Oreo, свежей клубникой, ванильным и шоколадным мороженым, взбитыми сливками, хрустящими жемчужинами и фисташковой пудрой

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД И КЛУБНИКА 14.80

WHITE CHOCOLATE & STRAWBERRY

Вафельные кусочки, покрытые пралине из белого шоколада, клубничным Намелака, свежей клубникой, ванильным и клубничным мороженым, взбитыми сливками, хрустящими жемчужинами и фисташковой пудрой

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

1 Шарик €3.60

ВАНИЛЬНОЕ
ШОКОЛАДНОЕ
КЛУБНИЧНОЕ

БАНАНОВОЕ
АРАХИС С КАРАМЕЛЬЮ

ФИСТАШКА
ФУНДУК

ИЗ ЙОГУРТА С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ

ЛИМОННЫЙ СОРБЕТ

СОРБЕТ ИЗ МАНГО

СОРБЕТ ИЗ КИСЛЫХ ЯГОД

Сиропы и дополнения

ШОКОЛАДНЫЙ СИРОП

КАРАМЕЛЬНЫЙ СОУС ТОФФИ

КЛУБНИЧНЫЙ СИРОП

ШОКОЛАДНЫЕ БУСИНКИ

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД И КЛУБНИКА

