

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти из сезонных овощей:
помидоры, огурцы, редис, болгарский перец и зелень
.....280 гр / 300 P.

Кубанские разносолы:
квашеная капуста, помидоры солёные, хрустящие огурцы,
перец цизак, маринованный чеснок
.....280 гр / 350 P.

Ассорти кубанских сыров:
брынза, сулугуни, нитка
.....200 гр / 550 P.

Ассорти европейских сыров:
Пармезан, Камамбер, Дор блю с мёдом
.....210 гр / 690 P.

Мясные деликатесы собственного приготовления:
буженина, ростбиф, сало с хреном
и горчицей.....300 гр / 700 P.

Европейские мясные деликатесы:
пармский окорок, копчёная утиная грудка
на груше с ягодным соусом.....200 гр / 1100 P.

Капрезе.....280 гр / 560 P.

Филе сельди с отварным картофелем
.....250 гр / 350 P.

Паштет из куриной печени
с апельсиновым кули.....130 гр / 220 P.

Татаки из телятины с пёстрым салатом
и соусом Мицухиса.....200 гр / 700 P.

Севиче из черноморского лобаня,
тигровой креветки и лосося
.....250 гр / 870 P.

Икра красная с маслом и тостами
.....50/30 гр / 850 P.

Икра щуцья с маслом и тостами
.....50/30 гр / 700 P.

Сёмга с маслом.....100/20 гр / 480 P.

Угорь запечённый, копчёный
.....100/20 гр / 630 P.

САЛАТЫ

Греческий.....200 гр / 360 P.

Салат из рукколы с тигровыми
креветками, помидорами черри
и твёрдым сыром.....200 гр / 680 P.

Микс салата с тёплой телятиной
в имбирной заправке.....200 гр / 510 P.

Карамелизированный сыр с ягодным
соусом и орешками, на листьях салата
с мятно-лаймовым соусом
.....200 гр / 380 P.

Салат из черноморского рапана
.....200 гр / 450 P.

Салат с копчёной утиной грудкой
на карпаччо из ананаса
.....200 гр / 600 P.

Салат с бужениной и куриной грудкой,
с мини картофелем и французской
заправкой.....250 гр / 340 P.

Микс салата с лососем, нежным соусом
и красной икрой.....200 гр / 520 P.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тигровые креветки фламбе в пикантной
глазури.....120 гр / 610 P.

Тигровые креветки с канкасе из томатов
с белым вином,
чесноком и зеленью.....180 гр / 720 P.

Морские гребешки под сливочным
соусом Бер Блан.....150 гр / 790 P.

Запечённые мидии Киви-гигант
с соусом Рокфеллер.....150 гр / 600 P.

Рапан черноморский в соусе Белое вино
.....150 гр / 480 P.

Язычки ягнёнка запечённые в гранатовом
соусе.....200 гр / 680 P.

Перепёлочки на гриле.....1 шт. / 600 P.

СУПЫ

Кубанский борщ с говяжьей вырезкой
и сметаной, в запечённом хлебе
.....300 гр / 300 P.

Королевская уха из трёх видов рыбы
.....250 гр / 420 P.

Суп из морепродуктов с креветками,
мясом мидий, припущенным в белом вине,
сливочным соусом и лососем
.....250 гр / 640 P.

Крем-суп из шампиньонов.....250 гр / 440 P.

Суп-лапша куриная.....350 гр / 280 P.

Сырный крем-суп с добавлением бекона
и сыра Дор Блю.....300 гр / 490 P.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Дорада на гриле.....1 шт./300 гр / 820 P.

Сибас на гриле.....1 шт./300 гр / 840 P.

Филе сибаса с овощным жульеном
.....300 гр / 960 P.

Барабуля жареная.....100/20 гр / 280 P.

Камбала жареная.....100/30 гр / 850 P.

Филе сёмги на гриле/на пару на ваш
выбор.....100/30/30 гр / 680 P.

Филе пеленгаса, запёченное с овощами
и Тайским соусом.....200 гр / 580 P.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Стейк Филе миньон.....100 гр / 780 P.

Телячьи щёчки с овощным рататуем
.....400 гр / 620 P.

Каре ягнёнка с кремом из цветной
капусты и ароматом трюфеля
.....100/100 гр / 850 P.

Медальоны из телятины, с томлёным
в сливках, корнем сельдерея
.....120/30 гр / 840 P.

Говядина по-строгановски.....250 гр / 780 P.

Котлета Де-воляй с овощным булгуром
и ягодным соусом.....200 гр / 320 P.

Цыплёнок тапака.....1 шт./30 гр / 720 P.

Нежные кнели из куриного филе
.....150/30 гр / 380 P.

Кубанские пельмени из трёх видов мяса
со сметаной.....200 гр / 350 P.

ПАСТА НА ВАШ ВЫБОР. СОБЕРИТЕ СВОЮ ПАСТУ

Спагетти, тальятелле, фарфалле,
фетучини со шпинатом, пенне
.....150 гр / 200 P.

Болоньезе
(мясной вкус с томатным соусом)
.....150 гр / 320 P.

Карбонара (сливочный вкус с беконом)
.....150 гр / 380 P.

Фрутти ди Маре
(сливочный вкус с морепродуктами)
.....150 гр / 580 P.

С белыми грибами (сливочный вкус)
.....150 гр / 340 P.

ГАРНИРЫ

Картофель отварной.....100 гр / 100 P.

Картофель, жаренный со шпиком и луком
.....100 гр / 150 P.

Рис дикий.....100 гр / 140 P.

Картофельное пюре.....100 гр / 120 P.

Овощи гриль.....100 гр / 150 P.

Спаржа на пару или гриле.....100 гр / 180 P.

Булгур с овощами.....100 гр / 140 P.

ДЕСЕРТЫ

Десерт злаковый с жареным
шоколадом.....110 гр / 290 P.

Розмариновое парфе с апельсиновым
кули.....140 гр / 300 P.

Чизкейк классический.....140 гр / 280 P.

Мусс манго.....120 гр / 310 P.

Шоколадный фондант и ароматное
мороженое.....140 гр / 260 P.



ПОСТНОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ

- Квашенная капуста с клюквой и отварным картофелем.....200 гр / 240 P.
Карпаччо из розовых томатов с зеленым салатом и лаймовым соусом.....200 гр / 410 P.

САЛАТЫ

- Руккола с шампиньонами в чесночно-лимонном соусе.....200 гр / 450 P.
Овощной салат с авокадо.....200 гр / 340 P.

СУПЫ

- Тыквенный крем-суп с семенами тыквы.....250 гр / 310 P.
Грибной крем-суп с соевым сыром.....250 гр / 420 P.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Вареники с картофелем и зеленью.....200 гр / 210 P.
Вареники с капустой и розовыми томатами.....200 гр / 220 P.
Греча с черемшой и белыми грибами.....250 гр / 290 P.
Булгур с овощами и плодами лотоса.....250 гр / 320 P.

ДЕСЕРТЫ

- Морковный панкейк с орехами и фруктовым сиропом.....150 гр / 240 P.

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

- Морс из брусники.....300 мл / 150 P.
Морс из облепихи300 мл / 150 P.