

# МЕНЮ

## ЭТО НЕ ЕДА, ЭТО ЗАКУСКА

### ХОЛОДНАЯ



<b>Салат из рукоты с утиным мясом су-вид, с медово-цитрусовой заправкой</b> редис, филе мандарина 1/250	560
<b>Зеленый салат</b> цукини, брокколи, зеленый горошек, мангольд, шпинат, укроп 1/130	450
<b>Буррата с:</b> помидорами и базиликом 1/250	790
<b>Пирожок с цветной капустой</b> 1/150	270
<b>Строганина</b> пеламида, икра из красного лука, горчично-медовый соус 120/40/60	690
<b>Рулет из скумбрии</b> с картофелем 1/250	490
<b>Немороженое</b> авторская подача сельди под шубой 1/130	390
<b>Винегрет</b> балтийская килька, нерафинированное масло, семена подсолнуха 1/240	580
<b>Мимоза</b> форель с «дымком» и яблоками 1/270	590
<b>Оливье</b> телячьи щечки собственного приготовления, взбитый майонез 1/210	650
<b>Паштет из куриной печени с вишней</b> 130/50/30	570
<b>Сет эклеров</b> базиликовый крем-чиз, малосоленый лосось, паштет из куриной печени с мандариновым конфитюром, свекольный мусс и балтийская килька 1/210	460
<b>Тарелка с колбасами, салом, да солеными огурчиками</b> (3 вида сала, 2 вида колбасы (с\в и с\к), соленые огурцы) 1/230	580
<b>Сет локальных крафтовых сыров</b>	1150
<b>Сэт намазок</b> Форшмак из сельди, печень трески с красным луком, сало, бородинский хлеб 1/230	530
<b>Балтийская килька</b> на темном хлебе со свежими огурцом, красным луком, рукколой, горчицей и соусом тар-тар 70/50	340
<b>Кабачковая икра</b> на темном хлебе 60/50	250
<b>Малосоленные огурцы</b> на Зеленоградской минеральной воде 1/150	220

### СОБЕРИ СЕБЕ НА ЗАКУСЬ



Наш сайт:

Если у Вас аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, просим сообщить нам об этом.

# МЕНЮ



## ГОРЯЧАЯ

<b>Картофельные пончики</b> с красной икрой и сметаной 100/30/20	460
<b>Кабачковые котлеты с огуречным соусом</b> 1/250	680
<b>Мини блины из пшеничной муки</b> с красной икрой 80/30	660
<b>Драники:</b> с красной икрой 1/260	690
с красной рыбой 1/260	690
<b>Шницель из капусты</b> с крабовым мясом 1/350	850
сливочно-грибной соус 1/260	460
<b>Сет из мини-чебуреков</b> судак, телячья щека, курица 1/170	620
<b>Картофель запеченный, зола, четверговая соль</b> с грибной сальсой 150/60	420
с малосоленным лососем 150/80	650

## НА ПЕРВОЕ СУПЫ

<b>Уха</b> с карасями и судаком, салом, укропом и чесноком 1/300	510
<b>Борщ фирменный</b> с говядиной, салом, луком, чесноком, черным хлебом 300/100	520
<b>Куриный бульон «как раньше»</b> 1/300	510
<b>Гороховый суп-пюре</b> с копченостями 1/300	510

## НА ВТОРОЕ РЫБА

<b>Филе судака</b> шампиньоны, лук порей 1/320	680
<b>Филе лосося</b> тыквенное пюре, клюквенный соус 1/270	990
<b>Обоженная скумбрия</b> 1/300	620
<b>Кальмар</b> фаршированный булгуром, тыквой и фетой с томатным лечо 1/280	680
<b>Котлеты из щуки и судака</b> битые огурцы 170/60	750

# МЕНЮ



## НА ВТОРОЕ МЯСО

<b>Стейк из мраморной говядины</b> цена за 100 гр.	1250
<b>Запеченная курица по-домашнему су вид</b> 1/350.	580
<b>Бефстроганов</b> 200/120	1200
<b>Медальоны из свинины</b> печеный картофель, грибной соус 1/430	650
<b>Свиной бок карамелизированный</b> картофельное пюре 130/80	750
<b>Томленая щека из телятины,</b> пюре из батата, золотой изюм, лук 130/80	870
<b>Мини-голубцы из мяса кролика</b> сливочно-устричная подливка 150/100	750
<b>Говяжий язык су вид «24 часа»</b> ризотто из полбы, взбитое картофельное пюре, хрен и подливка «Демиглас» 130/150	780
<b>Телячья печень</b> лук, сливочное масло, картофельное пюре 200/150	760

## НА ВТОРОЕ ПЕЛЬМЕНИ

<b>С картофелем, лесными грибами и сметаной</b> 250	620
<b>Из щуки в сливочно-икорном соусе</b> 270	680
<b>С кальмаром и сметаной</b> 250	680
<b>Мясные со сметаной</b> 200/50	620

## ХЛЕБ И МАСЛО

<b>Хлеб бездрожжевой</b>	70
<b>Бородинский хлеб</b>	35
<b>Бочу</b>	35
<b>Чиабатта</b>	140
<b>Французская булочка</b>	70
<b>Взбитое сливочное масло с четверговой солью</b> 30/10	110

## НА ДЕСЕРТ

<b>Домашний наполеон</b> клюква в сахаре 160/30	450
<b>Десерт «Анна Павлова»</b> 1/300	520
<b>Чернослив с мороженым, соленой карамелью и миндалем</b> 1/150	380
<b>Торт Вишневый сад</b> 1/160	450
<b>Маковый пирог</b> 1/200 шарик ванильного мороженого	390
<b>Конфета из бельгийского шоколада</b> ручной работы 1 шт.	140
<b>Шарик ванильного мороженого</b> 1/50	90

# МЕНЮ

ЗАВТРАКИ  
С 9:00 ДО 16:00



## ГОТОВЫЕ ЗАВТРАКИ:

<b>Завтрак Чайковского,</b> глазунья из двух яиц, бекон, шампиньоны, фасоль в томате, томаты	520
<b>Колбаски гриль</b> яйцо пашот, картофель запеченный, луковый конфитюр,	480
<b>Яйцо пашот на картофельной вафле, соус авокадо 1/170:</b>	
- с лососем	480
- с красной икрой	950
<b>Домашние сырники</b> джем и сметана	580
<b>Кабачковые котлеты с огуречным соусом</b> 1/250	680
<b>Мини блины из пшеничной муки с красной икрой 80/30</b>	660
<b>Драники с красной икрой</b> 1/260	690
<b>Драники с красной рыбой</b> 1/260	690

# КАРТА БАРА



## СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

	Цена
Облепиховый чай	490
Клюквенный чай	550
Какао	190
Чай «Чайковский»	310
Глинтвейн классический	390

## КОФЕ

Американо	180
Эспрессо	180
Доппио	300
Капучино/на альтернативном молоке	210/250
Латте/на альтернативном молоке	270/300

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсиновый	390
Грейпфрутовый	500
Яблочный	360
Морковный	330
Сельдереевый	190

## НАПИТКИ

<b>Baikal Pearl</b> газ/негаз 0,25/0,5 мл.	180/310
<b>Кока кола</b>	250
<b>Тоник</b> 0,33 мл.	310
<b>Морс</b> 1,0 л.	650
	130/410

# КАРТА БАРА



## СОГРЕВАЮЩИЙ ЧАЙ

	Цена
<b>Чай Лев</b> , 420 мл. индийский черный чай, цукаты, ягоды годжи и клюквы, лепестки календулы и сафлора	220
<b>Чай «Персиковый улун»</b> , 420 мл. светлый фуцзяньский улун, цукаты из персика	220
<b>Чай «Маракуя улун»</b> , 420 мл. светлый улун	220
<b>Чай Ройбуш «Самурай»</b> , 420 мл. ройбуш южноафриканский, ягоды годжи, цедра апельсина, лепестки календулы	220
<b>Чай «Русские традиции»</b> , 420 мл. листья смородины и ежевики, чабрец (тимьян) мелисса, цветы ромашки	220
<b>Чай «Хвойный лес»</b> , 420 мл. Иван-чай алтайский, зверобой, бадан, пихта, тысячелистник, лист брусники, ядро и скорлупа кедрового ореха, ягоды брусники	220
<b>Чай «Morgentau»</b> , 420 мл. оригинальная композиция Ronnefeldt из сенчи с ароматом манго и цитрусовых	220
<b>Чай «Red Fruit»</b> , 420 мл. ягодный, сочный и ароматный, как мармелад из красных летних фруктов	220
<b>Чай «Mint &amp; Fresh»</b> , 420 мл. свежий вкус мяты и лемонграсса	220
<b>Чай «Wild Cherry»</b> , 420 мл. чай с ароматом японской дикой вишни	220
<b>Чай Горный</b> , 420 мл. горные травы	220

# КАРТА БАРА



## ШАМПАГНЕ

	Мл.	Цена
Moet & Chandon Brut Imperial	750	14900
Veuve Clicquot	750	16000
Lanson Le Black Label Brut	380	8900
Prevoteau-Perrier. Rose. Brut	750	8800
Louis Armand. Brut	750	7800

## ИГРИСТОЕ ВИНО

France	Cremant Bouvet-Ladubay. Brut.	750	3100
Italy	Festoso. Asti	750	3250
	Organic Prosecco	750	3200
	Organic Prosecco. Rose	750	3200
	Organic. Bio Bio Bubbles	750	2500
	Terre del Doge. Prosecco	750	2500
	Martini Prosecco D.O.C.	187	910
Germany	Sekt Riesling. Hans Baer	750	3200
Spain	Cava Delapierre	750	2200
	Bruni. Prosecco.	750	2800
	Codorniu Zero (алк.0%)	750	3100

## БЕЛОЕ ВИНО

France	Riesling. Alsace Trimbach	7950
	Gentil. Alsace	3100
	Pinot Gri. Alsace Orange Cattin	3400
Portugal	Vinho Verde. Ocean Buffet	1900
Italy	Pinot Grigio. San Vigilio	2200
	Moscato Giallo. Trentino	2750
	Gewurztraminer. Mastri Vernacoli	3550
	Pfefferer. Colterenzio	3800
	Regaleali bianco. Tasca d'Almerita	3200
Austria	Gruner. Veltliner	2900
Germany	Riesling. Hans Baer	2700
	Riesling. Graf Johann IV	3350
Chile	Sauvignon Blanc. Viu Manent.	2100
New Zeland	Sauvignon Blanc. Villa Maria.	4100
	Sauvignon Blanc. Paddle Creek	3900
	Sauvignon Blanc. Coopers Creek	3100
	Sauvignon Blanc. River Delta.	3100
California	Chardonnay. Crab & More	2500
	Chardonnay. Long Barn	3900

# КАРТА БАРА



## КРАСНОЕ ВИНО

		Мл.	Цена
France	<b>Domaine La Suffrene Bandol</b>		7900
	<b>Pinot Noir. Le Grand</b>		2500
Germany	<b>Pinot Noir. Lovely Lily</b>		3500
Italy	<b>Nero d'Avola Regaleali Tasca d'Almerita</b>		3500
	<b>Remole. Toscana</b>		2800
	<b>Trigajo Feudi di San Gregorio</b>		2800
Spain	<b>Hacienda Lopez De Haro Rioja</b>		3750
California	<b>Zinfandel. Long Barn</b>		4200
New Zeland	<b>Pinot Noir. Private Bin. Villa Maria</b>		4100
	<b>Pinot Noir. Marlborough</b>		2500
Chile	<b>Carmenere. Santa Carolina</b>		2200
	<b>Carmenere. Viu Manent</b>		2500
	<b>Cabernet Sauvignon. Viu Manent</b>		2500
Australia	<b>Shiraz. Stump Jump</b>		2900

## НАСТОЙКИ

<b>Домашняя вишнёвая</b> собственное производство	50 мл	320
<b>Домашняя малиновая</b> собственное производство	50 мл	320
<b>Онегин Гурме</b> Россия	50 мл	380

## ВЕРМУТЫ

<b>Мартини Бьянко</b>	50 мл	310
<b>Мартини Фиеро</b> рекомендуется с тоником	50 мл	310

## РОМ

<b>Капитан Морган Спайс</b>	50 мл	290
-----------------------------	-------	-----

## ТЕКИЛА

<b>Ольмека Бланко</b>	50 мл	440
<b>Ольмека Голд</b>	50 мл	510

## ДЖИН

<b>Бомбей Сапфир</b>	50 мл	580
<b>Джинтлс</b>	50 мл	460



# КАРТА БАРА



		Мл.	Цена
<b>АБСЕНТ</b>	<b>Абсент «Ксента»</b>	50	360
<b>ВИСКИ</b>	<b>Джемесон</b> Ирландия	50	460
	<b>Балантайс Файнест</b> Шотландия	50	380
	<b>Дюарс 8 лет</b> Шотландия	50	390
	<b>Чивас Ригал 12 лет</b> Шотландия	50	780
	<b>Чивас Ригал 18 лет</b> Шотландия	50	1800
	<b>Макаллан 12 лет</b> Шотландия	50	2560
<b>КОНЬЯК</b>	<b>Арарат 5*</b>	50	320
	<b>Арарат Абрикос</b>	50	380
	<b>Мараншевиль VSOP</b>	50	1100
	<b>Менар</b>	50	610
<b>БИТТЕР</b>	<b>Кампари</b>	50	350
<b>ЛИКЕР</b>	<b>Бейлиз</b>	50	460
	<b>Егермейстер</b>	50	450
	<b>Самбука</b>	50	240
	<b>Бехеровка</b>	50	310
<b>ПИВО</b>			
<b>БУТЫЛОЧНОЕ</b>	<b>Клаустайлер</b> безалкогольное, 0, 33		330
	<b>Maisels Weisse Original, 0, 5</b>		440
	<b>Vayreuther hell, 0, 5</b>		490
	<b>Корона Extra 0, 33</b>		390
	<b>Лёффе 0, 33</b>		350
	<b>Биржалис красное темное</b> производство Калининград, 0, 5		250
	<b>Grimbergen, 0, 33</b>		350
	<b>Guinness 0, 44</b>		510
<b>КОКТЕЙЛЬ</b>	<b>Апероль Спритц, 0, 3</b>		800

# ВИНА РОССИИ



## ИГРИСТОЕ

	Мл.	Цена
<b>Магнатум Кюве. Блан Де Блан. Брют</b>		2850
<b>Пино Нуар Брют. Балаклава</b>		1900
<b>Шато Тамань Селект 0,2</b>		390

## БЕЛОЕ

<b>Палава. Шумринка</b> Сладкое		2400
<b>Шардоне Магнатум. Лефкадия</b> Винодельня World's Best 50 Vineyards		2900
<b>Рислинг. Сикоры</b> Винодельня World's Best 50 Vineyards		2300
<b>Совиньон Блан</b> Красная горка, Галицкий & Галицкий		5300

## ОРАНЖЕВОЕ

<b>Оранж. Локо Чимбали</b> Олег Репин - один из лучших виноделов России		2800
--	--	------

## РОЗОВОЕ

<b>Каберне Фран. Сикоры</b> Винодельня World's Best 50 Vineyards		2100
---	--	------

## КРАСНОЕ

<b>Герцъ. Сикоры</b> Винодельня World's Best 50 Vineyards		2700
<b>Пино Минье. Локо Чимбали</b> Олег Репин - один из лучших виноделов России		2500
<b>Лефкадия</b> Винодельня World's Best 50 Vineyards		2850

## КРЕПЛЕННОЕ

<b>Мускат белый Красного Камня</b>	100	370
<b>Портвейн красный</b>		
<b>Южнобережный Массандра</b>	100	370



## Вино по бокалам

(100 мл.)



### КРАСНЫЕ ВИНА

<b>Carmenere. Viu Manent</b>	350
<b>Pinot Noir. Le Grand</b>	350
<b>Pinot Meunier. Loco Cimbali</b>	350
<b>Cabernet Sauvignon. Viu Manent</b>	350
<b>Alazani Valley. Kingzmarauli Marani</b>	220
<b>Pinot Noir. Marlborough</b>	350

### БЕЛЫЕ ВИНА

<b>Riesling. Hans Baer</b>	360
<b>Sauvignon Blanc. Viu Manent</b>	280
<b>Pinot Grigio. San Vigilio</b>	310
<b>Sauvignon Blanc. River Delta</b>	420
<b>Vinho Verde Ocean Buffet</b>	260
<b>Gruner. Veltliner</b>	290
<b>Sauvignon Blanc. Coopers Creek</b>	420

### РОЗОВОЕ ВИНО

<b>Каберне Фран. Сикоры</b>	280
-----------------------------	-----



## Вино по бокалам

(100 мл.)



### КРАСНЫЕ ВИНА

<b>Carmenere. Viu Manent</b>	350
<b>Pinot Noir. Le Grand</b>	350
<b>Pinot Meunier. Loco Cimbali</b>	350
<b>Cabernet Sauvignon. Viu Manent</b>	350
<b>Alazani Valley. Kingzmarauli Marani</b>	220
<b>Pinot Noir. Marlborough</b>	350

### БЕЛЫЕ ВИНА

<b>Riesling. Hans Baer</b>	360
<b>Sauvignon Blanc. Viu Manent</b>	280
<b>Pinot Grigio. San Vigilio</b>	310
<b>Sauvignon Blanc. River Delta</b>	420
<b>Vinho Verde Ocean Buffet</b>	260
<b>Gruner. Veltliner</b>	290
<b>Sauvignon Blanc. Coopers Creek</b>	420

### РОЗОВОЕ ВИНО

<b>Каберне Фран. Сикоры</b>	280
-----------------------------	-----