

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**Ассорти из мясных деликатесов «Антресоль»**  
*Вяленая колбаса, буженина, язык говяжий и копченая грудка с дижонской горчицей и сливочным хреном*  
● 170 г | 40 г | 55 г 510 Р

**Плато из тунца, семги и судака**  
*собственного посола с пикантными анчоусами на тёмных крутонах*  
● 300 г 620 Р

**Ассорти благородных сыров**  
*с джемом, медом с разнообразными орешками и спелым виноградом*  
● 270 г 490 Р

**Ассорти из свежих овощей и зелени**  
● 345 г 290 Р

**Слабосоленая сельдь**  
*с отварным картофелем, укропом и маринованным луком*  
● 200 г 215 Р

**Карпаччо**  
*из говядины с сыром пармезан, спелым «Черри» и рукколой*  
● 200/20 г 410 Р

**Тартар из говядины**  
*с сыром пармезан, спелым «Черри» и рукколой*  
● 150 / 130 / 20 г 410 Р

### Копчё

**Два вида сыра из собственной копильни**  
*с суджуком, вяленой говядиной и чесночными гренками*  
● 280 г 430 Р

### К водочке

**Помидоры и огурцы собственного посола**  
*с квашеной капустой, яблоком и сладким перцем*  
● 500 г 390 Р

## САЛАТЫ

**Салат из свежих овощей**  
*с сыром фета и стручковой фасолью, заправленный соусом на основе зернистой горчицы, тыквенного и оливкового масел*  
● 200 г 290 Р

**Салат из шашлыка**  
*с шампиньонами, листом салата, помидор черри, луком красным с майонезом и сметаной*  
● 240 г 330 Р

**Салат из куриной печени с грушей**  
*под ягодным соусом в маринке из Пармезана*  
● 230 г 360 Р

**Теплый салат из телятины**  
*с овощами и запечённым картофелем с мясным соусом «Demi-Glace» на основе красного вина*  
● 250 г 390 Р

**Нежный салат из куриного филе**  
*с раковыми шейками, овощами и перепелиным яйцом со сливочной заправкой.*  
● 170 г 320 Р

**Салат из слабосоленого лосося**  
*с сыром моцарелла и яблоком, заправленный сливочным хреном*  
● 270 г 380 Р

**Классический салат из креветок и рукколы**  
*с сыром пармезан с заправкой из оливкового масла и гранатового соуса.*  
● 200 г 410 Р

**«Цезарь»**  
*с нежным куриным филе и хрустящим салатом «Айсберг»*  
● 220 г 320 Р

**«Цезарь»**  
*с креветками*  
● 200 г 360 Р

**«Цезарь»**  
*со слабосоленым лососем*  
● 200 г 350 Р

**Тёплый салат из морепродуктов, припущенных в белом вине с душистым перцем**  
*мидии, кальмары, креветки, гребешки и осьминоги*  
● 270 г 530 Р

## СОУС (порция 50 г)

Томатный пикантный 80 Р  
Томатный с кинзой 80 Р  
Аджика собственного производства 80 Р  
Белый соус с чесноком базиликом 80 Р  
Сливочный с белыми грибами 100 Р  
Сливочный с хреном и укропом 80 Р  
Кисло-сладкий 80 Р  
Барбекю 80 Р

## ХЛЕБ

Булочка французская  
● 25 г x 2 шт 45 Р  
Булочка чёрная с кориандром  
● 35 г x 2 шт 45 Р  
Хлебная корзина  
*булочки французская, булочки чёрные с кориандром*  
● 170 г 120 Р

## ДЕСЕРТЫ

**Тирамису**  
*сливочный крем с печеньем савоярди, пропитанном в кофе и ликёре Амаретто*  
● 175 г 270 Р

**Аля Крем етте**  
*сливочный десерт на основе сыра Крем етте с прослойкой из фруктового желе*  
● 185 г 270 Р

**Бисквитный торт «Нежность»**  
*с соусом из клюквы и вишни*  
● 240 г 250 Р

**Шоколадный десерт «Фондан»**  
*с пряным ягодным соусом на красном вине и шариком мороженого*  
● 185 г 310 Р

**Йогуртовое мороженное собственного производства**  
*с вишней и ягодным соусом из ежевики*  
● 120 г 250 Р

**Торт Трюфель**  
*нежный торт на основе шоколада с карамельным соусом*  
● 140 г 270 Р

**Мороженое**  
*пломбир, фисташковое, клубничное, шоколадное*  
● 50 г 110 Р

**Фруктовый салат**  
*в карамельной корзиночке с мороженым*  
● 170 г 270 Р

**Фрукты**  
*персик, груша, ананас, яблоко и виноград*  
● 100 г 75 Р

## НАПИТКИ

**Ягодный компот**  
*из малины, вишни, клубники и яблока*  
● 1 л | 200 г 300 Р | 70 Р

**Морс клюквенный**  
● 1 л | 200 г 250 Р | 60 Р

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

**Морковный**  
● 0,2 л | 0,35 л 170 Р | 290 Р

**Яблочный**  
● 0,2 л | 0,35 л 170 Р | 290 Р

**Груша**  
● 0,2 л | 0,35 л 170 Р | 290 Р

**Ананас**  
● 0,2 л | 0,35 л 320 Р | 550 Р

**Апельсин**  
● 0,2 л | 0,35 л 170 Р | 290 Р

**Апельсин-банан**  
● 0,2 л | 0,35 л 180 Р | 310 Р

**Яблочно - Морковный**  
● 0,2 л | 0,35 л 170 Р | 290 Р

## Блюда на мангале

**Стейк\* из телятины**  
*обжаренный с тимьяном и розмарином*  
⊕ 185 г | 50 г 560 ₺

**Стейк\* Рибай зернового откорма**  
*(Австралия MB 2+)*  
⊕ за 350 г 1500 ₺

**Каре ягненка\***  
*обжаренное с тимьяном, розмарином и мятой*  
⊕ за 100 г 360 ₺

\*Степень прожарки:  
Rare - с кровью  
Medium - средняя прожарка  
Well-done - полная прожарка

**Сочный стейк из свинины**  
*с запечённым баклажаном*  
⊕ 200 / 120 г 520 ₺

**Люля-кебаб на лаваше**  
*с луком*  
- из курицы  
⊕ 130 г / 50 г 280 ₺  
- из баранины  
⊕ 130 г / 50 г 320 ₺  
- из говядины  
⊕ 140 г / 50 г 380 ₺

**Шашлык на лаваше**  
**куриный в беконе**  
⊕ за 100 г 160 ₺

**свиной**  
⊕ за 100 г 200 ₺

**бараний**  
⊕ за 100 г 250 ₺

**Свинные ребрышки**  
*приготовленные на гриле*  
⊕ 280 / 20 г 490 ₺

**Говяжий язык**  
*с овощами гриль и сливочным пикантным соусом*  
⊕ 200 г | 40 г 430 ₺

**Куриные крылышки гриль**  
*с соусом барбекю и помидором черри*  
⊕ 186 г | 40 г | 50 г 330 ₺

**Креветки гриль**  
*с гранатовой заправкой и салатом*  
⊕ 85 г | 35 г | 30 г | 30 г 450 ₺

**Лосось на гриле**  
*с лимоном*  
⊕ за 100 г 260 ₺

**Дорада на гриле**  
*с лимоном*  
⊕ за 100 г 230 ₺

**Сибас на гриле**  
*с лимоном*  
⊕ за 100 г 230 ₺

**Камбала в фирменном маринаде**  
*приготовленная на гриле*  
⊕ за 100 г 210 ₺

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Чесночные гренки с Пармезаном**  
*кориандром и белым соусом*  
⊕ 120 г / 30 г 160 ₺

**Горячий микс из двух видов европейских сыров**  
*в сухарях Панко и в беконе с ягодным и белым соусами*  
⊕ 170 г | 40 г 320 ₺

**Жульен с куриным филе, в сливочном соусе с белыми грибам, шампиньонами и пармезаном, под подушкой из слоёного теста**  
⊕ 240 г 340 ₺

**Хрустящие куриные палочки**  
*в нежных сухарях Панко с белым соусом*  
⊕ 150 г | 40 г 240 ₺

## СУПЫ

**Куриная лапша**  
*с перепелитым яйцом и зеленью*  
⊕ 300 г 200 ₺

**Томатно-сельдереевый крем-суп**  
*с пармезаном, зелёным маслом и гренками*  
⊕ 250 г | 10 г 260 ₺

**Уха «Три Рыбы»**  
*лосось, карп и судак с помидорами, болгарским перцем и гренками из чёрного хлеба*  
⊕ 300 г | 12 г 260 ₺

**Крем-суп с белыми грибами и трюфельным маслом**  
⊕ 270 г | 12 г 290 ₺

## ГОРЯЧЕЕ

**Колбаски собственного производства, на сковороде**  
*с луком, тушеной капустой и зеленью:*

куриные  
⊕ 160 г | 120 г 280 ₺  
свиные  
⊕ 150 г | 120 г 310 ₺  
бараньи  
⊕ 160 г | 120 г 340 ₺  
говяжьи  
⊕ 210 г | 120 г 420 ₺

**Медальоны из телятины с рататуем**  
⊕ 120 г | 270 г 550 ₺

**Телятина в сливочно-горчичном соусе на сковороде с пюре**

⊕ 210 / 120 / 20 г 460 ₺

**Бефстроганов**  
*с белыми грибами в сливочно-горчичном соусе, с картофельным пюре и луком фри*  
⊕ 295 г 420 ₺

**Тальятелле с телятиной**  
*кедровыми орехами, помидорами Черри в сливочном соусе*  
⊕ 300 г 390 ₺

**Спагетти с морепродуктами и лососем**  
*в сливочном соусе*

⊕ 300 г 440 ₺

**Запеченный стейк из лосося в ленте из цуккини**  
*под медово-горчичным соусом и жареной стручковой фасолью с паприкой*  
⊕ 255 г | 20 г 520 ₺

**Камбала в фирменном маринаде**  
*приготовленная в духовке*  
⊕ за 100 г 200 ₺

## ГАРНИРЫ

**Овощи гриль**  
*помидор, баклажан, болгарский перец и цуккини со специями*  
⊕ за 100 г 120 ₺

**Сате из запеченных на мангале овощей с приправой из укропа, чеснока и стручкового острого перца**  
⊕ 120 г 120 ₺

**Румяный картофель, запеченный с приправами и зеленью**  
⊕ 120 г 100 ₺

**Картофельное пюре**  
*с легкой сливочной заправкой*  
⊕ 120 г 100 ₺

**Картофель фри**  
⊕ 100 г 100 ₺

**Картофель жареный по-домашнему с грибами**  
⊕ 150 г 160 ₺

**Микс белого и дикого риса припущенного с жареным луком в белом вине**  
⊕ 130 г 100 ₺