RIXOS LOUNGE BAR MENU

STARTERS / ЗАКУСКИ

CHEESE PLATE HB

five kind of cheese: Dorblu, Edam, Maasdam, Gauda, Parmesan

served with nuts, grissini and honey

АССОРТИ СЫРОВ ПП

ассорти из пяти сыров: Дорблю, Эдам, Маасдам, Гауда, Пармезан

подаются с орехами, медом и гриссини

*880 ₽ / 400 GR*

FISH PLATE

 smoked salmon, salted herring, smoked mackerel, tuna fish, smoked eel,

red caviar, capers and lemon

РЫБНОЕ АССОРТИ

копченая семга, соленая сельдь, копченая скумбрия, тунец, копченый угрь,

красная икра, лимон и каперсы

*1250 ₽ / 300 GR*

MEAT PLATE

roast beef, basturma, beef tongue, balyk meat, sudhjuk, moskovsky salami

МЯСНОЕ АССОРТИ

ростбиф, бастурма, говяжий язык, балык, суджук, московская салями

*980 ₽ / 310 GR*

PICKLES PLATE HB

marinated tomatoes, pickles, marinated mushrooms,

bell pepper and sauerkraut

АССОРТИ СОЛЕНИЙ ПП

маринованные томаты, корнишоны, маринованные грибочки и перец

и квашенная капуста

*300 ₽ / 345 GR*

SEASONAL VEGETABLE PLATE HB

cucumbers, tomatoes, onion, bell pepper, radish, fresh lemon, dill and parsley

АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ ПП

огурцы, томаты, лук, перец болгарский, редис, свежий лимон, укроп и петрушка

*280 ₽ / 325 GR*

STARTERS / ЗАКУСКИ

SALTED HERRING SALAD HB

 salted herring fish, boiled potato, capers, cherry tomatoes, lemon,

herbs and horseradish dressing

ЗАКУСКА ИЗ СОЛЕНОЙ СЕЛЬДИ ПП

маринованная сельдь с отварным картофелем, каперсами, томатами черри,

лимоном, пряными травами и хреном

*300 ₽ / 260 GR*

SALMON TARTAR

salmon tartar with chutney avocado, cherry tomatoes, capers, quail egg,

red caviar and olive oil

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

тартар из лосося с чатни из авокадо, томатами черри, каперсами, перепелиным яйцом, красной икрой и оливковым маслом

*780 ₽ / 200 GR*

PATE’S SET HB

Chicken liver pate, salmon pate, sprats pate,

served with grilled bread and cherry tomatoes

СЕТ ПАШТЕТОВ ПП

Паштет из куриной печени, паштет из лосося, паштет из шпрот,

подается с поджаренным на гриле хлебом и томатами черри

 *400 ₽ / 230 GR*

BAKED CAMAMBERT

served with berry’s and fresh berry sauce

ЗАПЕЧЕНЫЙ СЫР КАМАМБЕР

подается с ягодами и ягодным соусом

*980 ₽ / 250 GR*

SEASONAL FRUIT PLATE HB

seasonal fruits

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ ПП

свежие сезонные фрукты

*580 ₽ / 850 GR*

STARTERS / ЗАКУСКИ

OCTOPUS CARPACCIO

octopus carpaccio with Parmesan cheese, arugula, capers, cherry tomatoes,

olive oil and balsamic cream sauce

КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА

карпаччо из осьминога с сыром Пармезан, рукколой, каперсами, томатами черри, оливковым маслом и бальзамическим крем соусом

*1650 ₽ / 200 GR*

GRILLED AVOCADO WITH PARMA HAM

grilled avocado, Parma ham, melon, cherry tomatoes and olive oil

АВОКАДО НА ГРИЛЕ С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ

приготовленный на гриле авокадо, Пармская ветчина, дыня,

томаты черри и оливковое масло

*450 ₽ / 220 GR*

BRUSCETTA (2 types)

tomatoes, avocado, mixed vegetables *250 ₽*

smoked salmon, shrimp, herring fish *780 ₽*

БРУСКЕТТА (2 вида)

томаты, авокадо, микс *овощей 250 ₽*

копчёная сёмга, креветки, *сельдь 780 ₽*

*250 GR*

SALADS / САЛАТЫ

CAPRESE SALAD HB

sliced tomatoes and Mozzarella cheese, served with arugula salad, green Pesto dressing, pine nuts and balsamic cream

КАПРЕЗЕ ПП

нарезанные томаты и сыр Моцарелла, подаются с рукколой, зеленым соусом Песто, кедровыми орешками и бальзамичеким крем соусом

*450 ₽ / 230 GR*

GREEK SALAD HB

cucumber, tomatoes, bell pepper, Feta cheese, black olives, parsley, lemon, red onion and olive oil

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ ПП

огурец, томаты, болгарский перец, сыр Фета, маслины, петрушка, лимон,

красный лук и оливковое масло

*350 ₽ / 300 GR*

WARM THAI STYLE SALAD HB

mix green salad, cherry tomatoes, beef sliced sautéed, sesame, tomato sauce, soy sauce,

lemon and olive oil

ТЕПЛЫЙ ТАЙСКИЙ САЛАТ ПП

микс салата, томаты черри, ломтики говядины, кунжут, томатный соус, соевый соус,

лимон и оливковое масло

*580 ₽ / 220 GR*

GREEN GARDEN AVOCADO SALAD HB

green mix salad, avocado, cherry tomatoes, cucumber, carrot, lemon and olive oil dressing

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С АВОКАДО ПП

микс салатов, авокадо, томаты черри, огурец, морковь, лимон, заправка из оливкового масла

*400 ₽ / 200 GR*

HALLIM SALAD HB

mix salad, Halloumi cheese, walnut, pomegranate, olive oil

ХАЛЛУМИ САЛАТ ПП

микс салатов, сыр Халлуми, грецкий орех, гранат, оливковое масло

*480 ₽ / 240 GR*

SALADS / САЛАТЫ

NICOISE SALAD HB

lettuce mix, tuna fish, cherry tomatoes, green asparagus, quail egg, baby potato, olive oil dressing

САЛАТ НИСУАЗ ПП

микс салатов, тунец, томаты черри, зеленая спаржа, перепелиное яйцо,

мини-картофель, оливковое масло

*450 ₽ / 200 GR*

OLIVIER SALAD HB

roast beef, carrot, potato, egg, quail egg, cucumber pickles, peas, Mayonnaise

САЛАТ ОЛИВЬЕ ПП

ростбиф, морковь, картофель, яйцо, соленый огурец, зеленый горошек,

перепелиное яйцо, майонез

*380 ₽ / 225 GR*

CAESAR SALAD

WITH CHICKEN, SALMON or SHRIMPS of your choice

iceberg salad, croutons, cherry tomatoes, quail egg, piled Parmesan cheese

with special handmade Caesar dressing

САЛАТ ЦЕЗАРЬ

С КУРИЦЕЙ, КРЕВЕТКАМИ или СЕМГОЙ на Ваш выбор

салат Айсберг, крутоны, томаты черри, перепелиное яйцо, сыр Пармезан

со специальным домашним соусом Цезарь

with chicken / с курицей 450 *₽* HB

with shrimps / с креветками 680 *₽*

with salmon / с семгой 580 *₽*

*310 GR*

BEEF TONGUE SALAD HB

beef tongue, red cabbage, bell pepper, Romano salad, quail egg

with honey-mustard dressing

САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ ПП

говяжий язык, краснокочанная капуста, болгарский перец, салат Романо,

перепелиное яйцо с медово-горчичной заправкой

*400 ₽ / 220 GR*

SALADS / САЛАТЫ

CRIMEAN SALAD WITH SOUR CREAM HB

tomatoes, cucumber, red onion, dill, olive oil and sour cream

КРЫМСКИЙ САЛАТ СО СМЕТАНОЙ ПП

томаты, огурцы, кольца красного лука, укроп, оливковое масло и сметана

*200 ₽ / 280 GR*

SALAD WITH WATERMELON AND CHEESE HB

watermelon, Feta cheese, pumpkin seeds, olive oil

САЛАТ С АРБУЗОМ И СЫРОМ ПП

арбуз, сыр Фета, семена тыквы, оливковое масло

*300 ₽ / 280 GR*

BURRATA

Burrata cheese, dry tomatoes, arugula salad, balsamic cream and Pesto sauce

БУРРАТА

сыр Буррата с вялеными томатами, рукколой, бальзамическим кремом и соусом Песто

*950 ₽ / 255 GR*

QUINOA SHRIMP SALAD

shrimps, avocado, quinoa, red caviar, quail egg

bell pepper and olive oil

САЛАТ С КИНОА И КРЕВЕТКАМИ

креветк, авокадо, крупа киноа, красная икра, перепелиное яйцо,

болгарский перец и оливковое масло

*880 ₽ / 250 GR*

SOUPS / СУПЫ

BORSCH SOUP HB

Borsch with beef, sour cream, croton

БОРЩ ПП

борщ с говядиной, сметаной и крутоном

*380 ₽ / 320 GR*

RED LENTIL SOUP HB

served with red Chilli butter sauce, lemon, crotons

СУП ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ ПП

подается с лимоном, крутоном и маслом с красным чили

*250 ₽ / 300 GR*

CHICKEN VERMICELLI BOUILLON HB

served with red Chilli butter sauce, lemon, crotons

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЛАПШОЙ ПП

подается с лимоном, крутоном

*250 ₽ / 300 GR*

SEAFOOD SOUP

fish bouillon, fish pieces, shrimp, black mussel, squids, scallops and shrimps,

served with crotons and fresh lemon

СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

рыбный бульон с кусочками рыбы, креветками, мидиями, кальмаром,

морским гребешком и креветками, подается с крутоном и лимоном

*880 ₽ / 250 GR*

TOMATO GAZPACHO

tomatoes, chili, crab meat, parsley

КЛАССИЧЕСКИЙ ГАСПАЧО ИЗ ТОМАТОВ

томаты, перец чили, крабовое мясо, петрушка

*200 ₽ / 275 GR*

OKROSHKA HB

served with kefir or kvass (of your choice)

ОКРОШКА ПП

подается с кефиром или квасом (на Ваш выбор)

*250 ₽ / 350 GR*

SOUP OF THE DAY HB

ask your waiter

СУП ДНЯ ПП

уточните у своего официанта

*350 ₽ / 300 GR*

BURGERS & SANDWICHES / БУРГЕРЫ И СЭНДВИЧИ

BEEF BURGER HB

grilled beef cutlet, salted cucumber, tomato, lettuce, Cheddar cheese, served with french fries and Dip sauce

БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ ПП

говяжья котлета на гриле, солёный огурчик, томат, листья салата, сыр Чеддер,

подаётся с картофелем фри и соусом Дип

*850 ₽ / 480 GR*

CHICKEN BURGER HB

chicken fillet, pickle, Cheddar cheese, tomato, lettuce, served with french fries and Dip sauce

БУРГЕР С КУРИЦЕЙ ПП

куриное филе, солёный огурчик, сыр Чеддер, томат, листья салата, подаётся с картофелем фри и соусом Дип

*450 ₽ / 440 GR*

CLUB SANDWICH HB

toast bread, chicken fillet, Iceberg salad, egg, tomato, pickled cucumber, served with French fries and Dip sauce

КЛАБ СЭНДВИЧ ПП

тост, куриное филе, яйцо, салат Айсберг, томат, соленый огурчик, подается с картофелем фри и соусом Дип

*480 ₽ / 520 GR*

PELMENI AND KHINKALI /

ПЕЛЬМЕНИ И ХИНКАЛИ

KHINKALI

beef khinkali served with sour cream and Red Chilli sauce

ХИНКАЛИ

хинкали из говядины, подаются со сметаной и красный сладкий соус Чили

*450 ₽ / 300 GR*

BEEF DUMPLINGS

served with sour cream

ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ

подаются со сметаной

*280 ₽ / 310 GR*

CHICKEN DUMPLINGS

served with sour cream

ПЕЛЬМЕНИ С КУРИЦЕЙ

подаются со сметаной

 *250 ₽ / 310 GR*

VARENIKI of your choice

with cherry

with potato and mushrooms served with sour cream

ВАРЕНИКИ на Ваш выбор

с вишней

c картофелем и грибами подаются со сметаной

 *200 ₽ / 290 GR*

PASTA / ПАСТА

SPAGHETTI CARBONARA HB

spaghetti, bacon, egg yolk, cream, white wine and Parmesan cheese

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА ПП

спагетти, бекон, яичный желток, сливки, белое вино и сыр Пармезан

*450 ₽ / 350 GR*

FETTUCINE ALFREDO HB

fettuccine, champignons, chicken fillet, white wine, cream and Parmesan cheese

ФЕТТУЧИНЕ АЛЬФРЕДО ПП

феттучине, шампиньоны, куриное филе, белое вино, сливки и сыр Пармезан

*450 ₽ / 300 GR*

PENNE ARABIATTA HB

penne, tomato sauce, chili pepper, olives, onion, parsley and Parmesan cheese

ПЕННЕ АРАБИАТТА ПП

пенне, томатный соус, чили перец, оливки, лук, петрушка и сыр Пармезан

*300 ₽ / 300 GR*

LINGUINE BOLOGNESE HB

linguine, beef mince, tomato sauce, Parmesan cheese

ЛИНГВИНИ БОЛОНЬЕЗЕ ПП

лингвини, говяжий фарш, томатный соус, сыр Пармезан

*450 ₽ / 300 GR*

BLACK SPAGHETTI SEAFOOD

black spaghetti, shrimps, mussels, scallops, squid, Bisque sauce,

white wine and Parmesan cheese

ЧЕРНЫЕ СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

чёрные спагетти, креветки, мидии, морской гребешок, кальмар, осьминог, соус Биск, белое вино и сыр Пармезан

*980 ₽ / 380 GR*

RISOTTO / РИЗОТТО

MUSHROOM RISOTTO HB

Arborio rice, white wine, onion, champignon, porcini mushroom, cream, Parmesan cheese

РИЗОТТО С ГРИБАМИ ПП

рис Арборио, белое вино, лук, шампиньоны, белые грибы, сливки, сыр Пармезан

*480 ₽ / 320 GR*

 PESTO RISOTTO HB

Arborio rice, white wine, onion, asparagus, cherry tomato, arugula, Pesto sauce

РИЗОТТО ПЕСТО ПП

рис Арборио, белое вино, лук, спаржа, томаты черри, руккола, соус Песто

*380 ₽ / 210 GR*

SALMON RISOTTO HB

Arborio rice, white wine, onion, salmon fillet, black mussel, shrimps, dried tomato,

cream and Parmesan cheese

РИЗОТТО С ЛОСОСЕМ ПП

рис Арборио, белое вино, лук, филе лосося, мидии, креветки, вяленые томаты,

сливки и сыр Пармезан

*680 ₽ / 350 GR*

SEAFOOD RISOTTO

Arborio rice, white wine, onion, shrimps, calamari, scallop, green mussel,

cream and Parmesan cheese

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

рис Арборио, белое вино, лук, креветки, кальмары, морской гребешок, мидии, осьминог, сыр Пармезан, сливки

*980 ₽ / 400 GR*

SEAFOOD MAIN COURSE / БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

SALMON STEAK

grilled salmon served with black and white rice, lemon, carrots, zucchini,

black beans and cream Bisque sauce

СТЕЙК ИЗ СЁМГИ

сёмга на гриле подается с черным и белым рисом, лимоном, морковью, цукини, черной фасолью и сливочным соусом Биск

*1100 ₽ / 300 GR*

TROUT FISH HB

baked trout, carrot, zucchini, potato, lemon, Bisque sauce

ФОРЕЛЬ ПП

запеченная форель, морковь, цуккини, картофель, лимон и соус Биск

*980 ₽ / 475 GR*

SEABASS FILLET HB

seabass fillet on pan served with mashed potatoes with spinach, mini-vegetables, cherry tomatoes, lemon, red caviar and Champagne sauce

СИБАС ФИЛЕ ПП

филе сибаса, приготовленное на сковороде, подаётся с картофельным пюре со шпинатом, мини-овощами, томатами черри, лимоном, красной икрой и соусом Шампань

*750 ₽ / 350 GR*

SEAFOOD MAIN COURSE / БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

RED MULLET HB

fried red mullet, served with arugula, cherry tomatoes, red onion and lemon

БАРАБУЛЯ ПП

жареная барабуля в панировке, подаётся с рукколой, томатами черри, красным луком и лимоном

*780 ₽ / 340 GR*

GRILLED SHRIMP

shrimps on skewers, lemon, cherry tomato, black rice, sweet chili sauce

КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ

жаренные креветки на шпажках, подаются с черным рисом, томатами черри,

лимоном и кисло-сладким соусом

*1600 ₽ / 360 GR*

BLACK MUSSELS

served with tomato or cream sauce

ЧЕРНЫЕ МИДИИ

подаются в томатном или сливочном соусе

*400 ₽ / 340 GR*

MEAT MAIN COURSE / БЛЮДА ИЗ МЯСА

BEEF SHASHLIK KEBAB HB

grilled beef kebab, served with lavash, tomatoes and chili pepper, potatoes, pickled onions and Satsebeli sauce

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ ПП

шашлык из говядины приготовленный на гриле, подаётся с лавашом, томатами и перцем чили, картофелем, маринованным луком и соусом Сацебели

*950 ₽ / 530 GR*

CHIKEN SHASHLIK KEBAB HB

grilled chiken kebab, served with lavash, tomatoes and chili pepper, potatoes, pickled onions and Satsebeli sauce

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ ПП

шашлык из курицы приготовленный на гриле, подаётся с лавашом, томатами и перцем чили, картофелем, маринованным луком и соусом Сацебели

*480 ₽ / 530 GR*

PORK SHASHLIK KEBAB HB

grilled pork kebab, served with lavash, tomatoes and chili pepper, potatoes, pickled onions and Satsebeli sauce

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ ПП

шашлык из свинины приготовленный на гриле, подаётся с лавашом, томатами и перцем чили, картофелем, маринованным луком и соусом Сацебели

*680 ₽ / 550 GR*

RIB EYE STEAK

grilled rib eye served with baby potatoes, cherry tomatoes,

asparagus and Demi glace sauce

СТЕЙК РИБАЙ

рибай на гриле подается с мини-картофелем, томатами черри, спаржей и соусом Демиглас

*2600 ₽ / 350 GR*

BEEF MEDALLIONS

grilled beef medallions with baby potato, cherry tomatoes, spinach, mushroom, Baileys cream sauce

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

говяжьи медальоны с грибами, мини-картофелем, томатами черри, шпинатом и сливочным соусом Бейлис

*1800 ₽ / 500 GR*

BEEF STROGANOFF HB

beef stroganoff served with potato puree, spinach, onion, mushroom and cream sauce

БЕФСТРОГАНОВ ПП

тушеная говядина, подается с картофельным пюре, шпинатом, луком,

грибами в сливочном соусе

*980 ₽ / 420 GR*

MEAT MAIN COURSE / БЛЮДА ИЗ МЯСА

PORK RACK

pork rack with baby vegetables, baby potatoes, cherry tomatoes and Chateaubriand sauce

КАРЕ ИЗ СВИНИНЫ

каре из свинины с мини-овощами, мини-картофелем, томатами черри,

и соусом Шатобриан

*450 ₽ / 320 GR*

DENVER STEAK

beef striploin served with baby potato, cherry tomato and mushroom sauce

ДЕНВЕР СТЕЙК

Стриплойн с картофелем, томатами черри и грибным соусом

*1450 ₽ / 350 GR*

HANGING TENDER STEAK

beef diaphragm served with potatoes and basil puree, dried tomatoes,

 crispy potatoes and Port sauce

СТЕЙК МЯСНИКА

говяжья диафрагма подается с пюре из картофеля и базилика, вялеными томатами,

  картофельными чипсами и соусом Порту

*950 ₽ / 350 GR*

.

TURKISH CUSINE / БЛЮДА ТУРЕЦКОЙ КУХНИ

HUMMUS

chickpea, Tahini, garlic, fresh lemon juice, olive oil, cumin, salt, black pepper

ХУМУС

нут, кунжутная паста Тахини, чеснок, свежевыжатый лимонный сок,

оливковое масло, тмин, соль, перец

250 RUB / 160 GR

BABAGANNUS

smoked eggplant, grilled red and green pepper, onion, tomatoes, garlic, parsley, olive oil, fresh lemon juice, pomegranate sauce and Tahini

БАБАГАНУШ

запеченый баклажан, красный и зеленый перец на гриле, лук, помидоры, чеснок, петрушка, оливковое масло, свежевыжатый лимонный сок, гранатовый соус и кунжутная паста Тахини

250 RUB / 180 GR

HAYDARI

yogurt with mint, garlic and olive oil

ХАЙДАРИ

соус-закуска из натурального йогурта с мятой, чесноком и оливковым маслом

180 RUB / 180 GR

YAPRAK SARMA

wrapped grape leafs: rice, cumin, onion, garlic, pine nut, parsley, tomato paste

САРМА ИЗ ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЕВ С РИСОМ

завернутые в виноградный лист: рис, тмин, лук, чеснок, кедровый орех, петрушка, томатная паста

280 RUB / 210 GR

GAVURDAGI SALAD

salad of chopped tomatoes, cucumber, chili green pepper, mint, parsley with oil, lemon dressing and pomegranate sauce

САЛАТ ГАВУРДАГИ

салат из томатов, огурцов, чили, мяты, петрушки с лимонно-оливковой заправкой и гранатовым соусом

250 RUB / 160 GR

LAMB RACK

grilled lamb rack, served with baby potato, cherry tomatoes, spinach sautéed, asparagus,

lavash and Demi glace sauce

КАРЕ ЯГНЕНКА

каре ягненка, подается с мини-картофелем, помидорами черри, соте из шпината, спаржей, лавашом и соусом Демиглас

*1400 ₽ / 350 GR*

TURKISH CUSINE / БЛЮДА ТУРЕЦКОЙ КУХНИ

BAKED CHICKEN HB

baked chicken served with lavash, pickled onion, grilled vegetable and

Satsebeli sauce

ЦЫПЛЕНОК ПП

запеченный цыпленок подается с лавашом, маринованным луком,

овощами гриль и соусом Сацебели

*850 ₽ / 400 GR*

HUNKAR BEGENDI

beef meat on pan with smoked eggplant puree, butter, cream and Parmesan

ВОСТОРГ СУЛТАНА

говядина, приготовленная на сковороде с пюре из копченого баклажана, маслом, сливками и сыром Пармезан

1100 RUB / 500 GR

IZGARA KOFTE

grilled meat ball served with garden salad, tomatoes, chili pepper,

rice and lavash

ИЗГАРА КОФТЕ

жареные мясные тефтели с луковым салатом, рисом и лавашом

980 RUB / 350 GR

SIDE DISHES / ГАРНИРЫ

POTATO PUREE HB

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ ПП

*180 ₽ / 150 GR*

HOME MADE POTATOES HB

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ ПП

*250 ₽ / 220 GR*

STEWED VEGETABLES HB

ОВОЩИ НА ПАРУ ПП

*250 ₽ / 200 GR*

GRILLED VEGETABLES HB

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ ПП

*250 ₽ / 200 GR*

FRENCH FRIES HB

КАРТОФЕЛЬ ФРИ ПП

*150 ₽ / 190 GR*

POTATO WEDGES HB

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ ПП

*150 ₽ / 170 GR*

SAUTÉED SPINACH HB

ТУШЕНЫЙ ШПИНАТ ПП

*180 ₽ / 200 GR*

RICE HB

РИС ПП

*100 ₽ / 150 GR*

DESSERT/ ДЕСЕРТЫ

CHEESECAKE

shortbread crust Sable, cream cheese, lemon peel

ЧИЗКЕЙК

песочный корж Сабле, нежный творожный крем, цедра лимона

*400 ₽ / 250 GR*

MEDOVIK

honey cake with sour cream

МЕДОВИК

медовые коржи, пропитанные сметанным кремом

*400 ₽ / 250 GR*

NAPOLEON

puff pastry with custard and condensed milk

НАПОЛЕОН

слоеный торт с заварным кремом и сгущённым молоком

*400 ₽ / 210 GR*

ÉCLAIR

(2 pieces)

oblong pastry made with choux dough filled with a cream

and topped with chocolate icing

ЭКЛЕР

(2 шт)

французский десерт из заварного теста с заварным кремом внутри,

покрытый шоколадной глазурью

*400 ₽ / 260 GR*

SACHERTORTE

chocolate torte, with apricot puree, chocolate mousse and chocolate icing

ЗАХЕР

шоколадные коржи, пропитанные абрикосовым пюре и шоколадным муссом,

покрытые шоколадным гляссажем

*400 ₽ / 190 GR*

DESSERT/ ДЕСЕРТЫ

MACARON

(4 pieces)

sweet almond meringue with cream:

caramel

mango passion fruit

raspberry chocolate

bergamot tea

МАКАРОН

(4 шт)

легкое миндальное печенье-безе с кремом:

карамель

манго-маракуйа

малина-шоколад

чай-бергамот

*400 ₽ / 265 GR*

BAKLAVA

(4 pieces)

cherry, chocolate, pistachio, walnut

ПАХЛАВА

(4 шт)

вишня, шоколад, фисташка, орех

*400 ₽ / 150 GR*

PANNA KOTTA

Italian creamy dessert with raspberry puree and berries

ПАННА КОТТА

итальянский сливочный десерт с малиновым пюре и ягодами

*400 ₽ / 170 GR*

TIRAMISU

classic Italian coffee flavored dessert

made of Savoiardi biscuits, dipped in coffee syrup and rich mascarpone custard

with natural cocoa sprinkle

ТИРАМИСУ

итальянский десерт, основу которого составляет

сыр маскарпоне и печенье Савоярди, пропитанное ароматным кофе

с посыпкой из натурального какао

*400 ₽ / 234 GR*

DESSERT/ ДЕСЕРТЫ

ICE CREAM of your choice

strawberry, pistachio, chocolate, vanilla

МОРОЖЕНОЕ на Ваш выбор

клубника, фисташка, шоколад, ваниль

*150 ₽ / 50 GR*

HANDMADE CHOCOLATE BOX (12 pieces)

milk chocolate with caramel ganache

dark chocolate with mango passion fruit ganache

chocolate truffle

white chocolate with raspberry ganache

ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ (12 шт)

молочный шоколад с начинкой из карамели

темный шоколад с начинкой манго-маракуйя

шоколадный трюфель

белый шоколад с малиновой начинкой

*600 ₽ / 130 GR*

KID’S MENU

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

KID’S MENU / ДЕТСКОЕ МЕНЮ

KIDS BURGER

two mini burger with chicken and beef, tomatoes, cucumber, lettuce,

served with french fries and Dip sauce

ДЕТСКИЙ БУРГЕР

два мини-бургера с курицей и говядиной, помидорами, огурцом, листом салата, подаётся с картофелем фри и соусом Дип

*450 ₽ / 355 GR*

CHICKEN FINGERS

served with sweet Chili sauce

КУРИНЫЕ ПАЛОЧКИ

подаются со сладким соусом Чили

*280 ₽ / 220 GR*

CHEESE FINGERS

deep fried cheese finger served with berry sauce

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

жареные во фритюре сырные палочки подаются с домашним вареньем

*380 ₽ / 220 GR*

CHEESE CAKES

baked cheese cakes served with condensed milk and chocolate paste

СЫРНИКИ

творожные сырники, подаются со сгущенным молоком и шоколадной пастой

*280 ₽ / 280 GR*

BOILED CHICKEN SAUSAGES

ОТВАРНЫЕ СОСИСКИ ИЗ КУРИЦЫ

*250 ₽ / 150 GR*

BOILED BEEF SAUSAGES

ОТВАРНЫЕ СОСИСКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

*280 ₽ / 150 GR*

SALMON CUTLET

stewed salmon cutlet

КОТЛЕТА ИЗ СЁМГИ

котлета из сёмги приготовленная на пару

*880 ₽ / 200 GR*