

Холодные закуски		
Рыбная композиция <i>Лосось слабой соли, масляная рыба горячего копчения, тигровые креветки, масляная рыба холодного копчения. Подается со сливочным маслом, маслинами, лимоном и зеленью</i>	200/30/30	1200.-
Мясная композиция <i>Буженина, куриный галантин, отварной говяжий язык, подкопченное куриное филе. Подается со свежими овощами, маслинами и свежей зеленью</i>	300/100	750.-
Овощная композиция <i>Огурцы свежие, помидоры свежие, перец болгарский, редис свежий, маслины, зелень</i>	1/450	350.-
Ассорти солений <i>Корнишоны маринованные, помидоры маринованные, черемша, чеснок маринованный, капуста квашеная с клюквой, маслины, зелень</i>	1/400	400.-
Грибная композиция <i>Грузди маринованные, подосиновики маринованные, опята маринованные, маслята маринованные. Подаются со свежим красным и белым луком и зеленью</i>	300/30	400.-
Сырная композиция <i>Ассорти из сыров- Маасдам, Чеддер, Дор-Блю, Камамбер, Пармезан. Подается с виноградом, грецким орехом, медом и мятой</i>	250/70	650.-
Маслины черные, оливки зеленые	1/100	150.-
Брускетта с лососем и сливочным сыром		150.-
Брускетта с томатами, сыром моцарелла и соусом "Песто"		120.-
Куриный терин с беконом и овощами <i>Куриный рулет с беконом, горошком и болгарским перцем</i>	1/100	130.-

Салаты		
Салат «Цезарь» с куриным филе <i>Салат Романо, айсберг, обжаренное куриное филе, помидоры черри, соус "Цезарь", гренки, сыр Пармезан</i>	1/220	350.-
Салат «Цезарь» с креветками <i>Салат Романо, айсберг, обжаренные тигровые креветки, помидоры черри, соус "Цезарь", гренки, сыр Пармезан</i>	1/220	390.-
Салат с пикантной говядиной и овощами <i>Картофель отварной, огурец свежий, морковь отварная, горошек, болгарский перец, ростбиф из говяжьей вырезки, майонез, зелень</i>	1/220	400.-
Салат с подкопченным лососем, овощами и французским соусом <i>Подкопченное филе лосося, картофель отварной, свежий огурец, перец болгарский, лук порей, французский соус</i>	1/220	370.-
Классический "Греческий" салат в сырной корзинке <i>Огурец свежий, помидоры свежие, перец болгарский, салат Романо, красный лук, маслины, оливковое масло, сыр Фета</i>	1/250	300.-
Салат с лососем слабой соли, овощами и сырной чипсой <i>Салат Романо, айсберг, лосось слабой соли, свежий редис, морковь свежая, салат Радиччо, соус "Песто"</i>	1/200	390.-
Салат с креветками, киноа и овощами <i>Салат Романо, айсберг, огурец свежий, авокадо, киноа, тигровые креветки, соевый соус, бальзамический уксус, масло оливковое</i>	1/200	390.-
Салат с ростбифом, печеными овощами и брусничным соусом <i>Салат Романо, айсберг, салат Радиччо, ростбиф из говядины, печеный болгарский перец, помидоры черри, печеный картофель, брусничный соус</i>	1/220	400.-

Горячие закуски		
Жульен с грибами	1/150	200.-
Жульен с куриным филе	1/150	250.-
Жульен с лососем	1/150	450.-
Жульен с кальмарами	1/150	250.-
Мешочки из блинов с ветчиной и сыром	1/220	180.-
Мешочки из блинов с куриным филе, грибами и сливками	1/220	220.-
Баклажаны запеченные с помидорами и сыром	1/200	260.-
Свежие овощи, обжаренные на оливковом масле, с добавлением белого вина, чеснока и ароматного базилика	1/250	400.-

Горячие блюда		
Медальоны из говядины с картофельным пюре с грибным соусом	120/200/70	750.-
Филе телятины с вишней , цукини гриль и винно-вишневым соусом	160/200/70	900.-
Медальоны из свинины, подаются с миксом из овощей и соусом из белых грибов	120/200/70	450.-
Дорадо гриль, подается с овощной сальсой, с добавлением белого вина и базелика	1шт/220	500.-
Стейк из говядины, подается с запеченным картофельным пюре и соусом "Розе"	150/200/70	750.-
Вырезка из свинины, приготовленная на гриле. Подается с молодым печеным картофелем в кожуре, с соусом "Дор-Блю"и чипсой из бекона	120/200/70	450.-
Филе судака на пару с овощами и соусом из белого вина	120/180/50	450.-
Стейк из лосося с картофелем гриль и шпинатным соусом	150/200/70	600.-
Куриное филе на гриле. Подается с печеными овощами и соусом "Песто"	120/200/50	300.-
Сибас гриль на подушке из кус-куса с овощами и сливочным соусом с базиликом	1шт/150/70	500.-
Обжаренное филе судака с брокколи и болгарским перцем на пару и тархунно-сливочным соусом	120/180/70	450.-
Филе кальмара гриль со спаржей, мини кукурузой , болгарским перцем и сливочно-икорным соусом	100/150/70	350.-

Шашлыки		
Шашлык из филе семги	1/200	750.-
Шашлык из куриного филе	1/200	300.-
Шашлык из свиной шеи	1/200	300.-
Шашлык из свиной вырезки	1/200	350.-
Шашлык из овощей (баклажаны, кабачки, помидоры, перец свежий)	1/200	250.-
Каре ягненка на кости	1/150	700.-
Форель/ лосось	1 кг	2000.-

Приготовление шашлыков возможно только на маршрутах с согласованными зелеными стоянками.

Соусы		
Барбекю (томатная паста, чеснок, болгарский перец, зелень, уксус, специи)	1//50	70.-
Чесночный (майонез, сметана, чеснок, зелень)	1//50	70.-
Тар-тар (майонез, сметана, соленые огурцы, чеснок, зелень)	1//50	70.-
Кетчуп	1//50	70.-
Горчица	1//50	70.-
Тысяча островов (кетчуп, майонез, болгарский перец, зелень)	1//50	70.-

Блюда от шеф-повара		
Поросенок молочный жареный целиком Подается с соусом хрен, блюдо украшается свежими помидорами, огурцами, перцем, зеленью, салатом	3000/300/100	10000
Баранина шпигованная чесноком Нога ягненка на кости шпигованная чесноком, замаринованная с зеленью, запекается и подается украшенная зернами граната ,свежими овощами, зеленью	2400/300	8000
Судак фаршированный целиком Фарш из рыбы, пассерованного лука, перца болгарского и специй. При подаче украшается лимоном, зеленью, салатом и оливками	2400/200	6500
Гусь запеченный с яблоками При подаче украшается зеленью и запеченными яблоками	4000/300/80	6500

Утка запеченная с яблоками <i>При подаче украшается зеленью и запеченными яблоками</i>	3000/300/80	5500
--	-------------	-------------

Десерты

Фруктовая ваза <i>(яблоки, груши, апельсины, бананы, киви и фрукты в зависимости от сезонности)</i>	1/1500	1200
Свежая клубника в шоколадной глазури	1/100	300
Чизкейк в ассортименте	1/170	200
Тирамису	1/100	200
Панакота	1/100	200
Штрудель с грушей и орехами	1/150	200
Штрудель яблочный с изюмом	1/150	200
Мороженое <i>(с топпингом или с шоколадом или с орешками на выбор)</i>	1/100/10	150
Торт на заказ	1 ка	1200

Напитки

Чай черный/зеленый	1/200	70
Кофе заварной/ кофе из кофемашины	1/180	90/120
Вода минеральная	1/500	80
Сок в ассортименте	1/200	80
Сливки	1/10	15
Лимон	1/5	10