

Холодные Закуски

| Время приготовления уточняйте у официанта | Вес, гр | Цена |
|---|-----------|--------|
| Тар Тар из тунца и лосося Тар Тар из филе тунца и сёмги с салатным луком и зеленью. | 120/90 | 790 p |
| Сёмга с/с с гуакамоле Сёмга в коньяке со специями с тапинадом из маслин и вяленых томатов, пастой гуакамоле, листом салата и сыра "Пармезан". | 120/80/20 | 980p |
| Севиче из сибаса Филе сибаса в цитрусовом маринаде с жульеном из свежих овощей. | 60/90 | 760 p |
| Ассорти рыбное Ассорти из:кижуча х/к,форели х/к, эскалар х/к,семги с/с, декорированная красной икрой и долькой лимона. | 200/40 | 1200 p |
| Брускетта с сёмгой Тост из багета с сёмгой с/с ,сливочным сыром,авокадо и яйцом Пашот. | 180/2 | 540 p |
| Брускетта с баклажаном Тост из багета с печёным баклажаном,вялеными томатами и сыром брынза с зеленью и чесноком. | 205/2 | 540 p |
| Тар-Тар из говядины Тар-Тар из вырезки говядины с салатным луком,каперсами,корнишонами и перепелиным яйцом. | 190 | 640 p |
| Ростбиф с маринованным луком и овощами Маринованный и слегка обжаренный ростбиф из говяжьей вырезки, нарезанной тонкими пластинками. Выкладывается на тарелку, декорированную помидорами черри, чипсами из тортильи , корнишонами, маринованным луком и миксом из листьев салата. | 150/80 | 940 p |
| Строганина из марала Тонко нарезанные слайсы марала с луком и специями. | 120/3 | 690p |
| Ассорти мясное Состоит из запеченных в духовом шкафу: ростбифа говяжьего, свиной шеи и отварного языка. Подается с соусом хрен и горчица. | 200/45/40 | 840 p |
| Ассорти сыров Состоит из сыров чеддер, маасдам, камамбер, дор блю и сыра песто с гарнировкой из винограда, груши и меда. | 250/80 | 890 p |
| Террин из баклажан Печеный болгарский перец, сыр «Брынза» с грецким орехом и чесноком в оболочке из жаренных пластиков свежего баклажана. | 140/3 | 590 p |
| Грузди со сметаной Солёные грузди с репчатым луком и сметаной. | 125/50 | 480 p |
| Оливки Гигант | 150 | 540 p |
| Маслины Гигант | 150 | 540 p |

Салаты

Время приготовления уточняйте у официанта

| | Вес, гр | Цена |
|---|-----------|-------|
| Салат " Средиземноморский " | 195/2 | 690 р |
| <p>Микс салата в сочетании с болгарским перцем, грецким орехом, тигровыми креветками, копченым угрем, заправленного соусом "Чили" в кольце из свежего огурца.</p> | | |
| Салат "Венеция" | 190/10 | 890 р |
| <p>Микс листьев салата, тигровые креветки, черри и соус на основе морепродуктов и белого вина.</p> | | |
| Салат с Лососем и Авокадо | 220 | 790 р |
| <p>Маринованные кусочки сёмги, обжаренные на масле в сочетании с апельсином, авокадо, салатным луком, сыром Пармезан и миксом салата заправленный красным винным соусом.</p> | | |
| Салат с тунцом | 230/2 | 790 р |
| <p>Филе тунца в кунжуте прожарки мидиум с миксом листьев салата, перепелиным яйцом, салатным луком и вялеными томатами, заправленный соусом "Винегрет".</p> | | |
| Салат "Капрезе» | 170/30/10 | 790 р |
| <p>Классический салат Капрезе под соусом Винегрет с базиликом.</p> | | |
| Салат Тёплый | 190 | 590 р |
| <p>Вырезка говядины, помидоры черри, красный лук, болгарский перец, ростки стручковой фасоли и виноград обжаренные на масле, фламбированные коньяком и выложенные на листья салата.</p> | | |
| Салат Гриль | 230/10 | 590 р |
| <p>Жареные на гриле: болгарский перец, цукини, помидор и спаржа с медальоном из говядины под соусом "Терияки".</p> | | |
| Бол с тигровыми креветками | 320 | 630р |
| <p>Рис отварной, креветки, авокадо, черри, пекинская капуста, нори, салат чука, лук порей, соус имбирный.</p> | | |
| Бол с курицей | 350 | 420р |
| <p>Рис отварной, жаренное куриное филе, кукуруза, фасоль красная, капуста, кунжут, свежий огурец, яйцо, имбирный соус.</p> | | |
| Салат из ростбифа с авокадо | 190/40 | 640 р |
| <p>Микс из листьев салата, овощей, авокадо, кусочков ростбифа, выложенных слоями и заправленных оливково-горчичным соусом.</p> | | |

Горячие закуски

Время приготовления уточняйте у официанта

| | Вес, гр | Цена |
|---|---------------|--------|
| Тигровые креветки "Темпура" | 130/50 | 740 р |
| <p>Креветки в сухарях Темпура с соусом сальса.</p> | | |
| Рыбный сет | 240/50/20 | 1690 р |
| <p>Сет из жаренных на открытом огне: тушки кальмара, тигровых креветок и шашлыка из сёмги, подаётся с лимоном и соусом "Сальса"</p> | | |
| Домашние колбаски на гриле | 140/100/50 | 570 р |
| <p>Маринованные колбаски из свинины и говядины жареные на гриле с гарниром из жаренной квашеной капусты с беконом и помидорами черри, подаются с соусом хрен и горчица.</p> | | |
| Бараньи колбаски на гриле | 140/100/30/20 | 540 р |
| <p>Маринованные бараньи колбаски жаренные на гриле с гарниром из жаренной квашеной капусты с беконом и помидорами черри, подаются с соусом хрен и горчица.</p> | | |

Горячие закуски

Время приготовления уточняйте у официанта

| | Вес, гр | Цена |
|--|----------|-------|
| Ризотто с лесными грибами Рис "Арборио", шампиньоны, белый гриб, болгарский перец, белое вино, сыр "Пармезан". | 230/2 | 570 р |
| Шашлычки из курицы в беконе Шашлычки из куриных окороков с перцем халапеньо в беконе под сладким соусом. | 140/10 | 490 р |
| Пшеничная лепешка с начинкой Рулет из пшеничной лепешки, начиненный обжаркой из королевской креветки, лука, болгарского перца, твердого сыра и цукини, с соусом "Мексиканский" | 180/50/2 | 690 р |
| Оладьи из цукини Оладьи из цукини с пастой из творога и шпината | 150/80 | 290 р |

Супы

Время приготовления уточняйте у официанта

| | Вес, гр | Цена |
|--|----------|-------|
| Сливочно-сырный суп с морепродуктами и овощами Сливочный суп с обжаренными овощами и морепродуктами (кальмаром, тигровой креветкой и морским гребешком), на основе белого вина и сливок. | 300/3 | 840 р |
| Том-Ям Суп Том-Ям с куриным филе и тигровыми креветками. | 300/70 | 690 р |
| Куриный бульон с клнеями Куриный бульон с клнеями из филе курицы, спаржей и томатами черри. | 350/2 | 390 р |
| Суп-гуляш из телятины и овощей Суп-гуляш из говяжьей вырезки, на основе луково-чесночной обжарки, с добавлением цукини, болгарского перца и протертых томатов. | 300/3 | 560 р |
| Тыквенный крем-суп Крем-суп на основе тыквы и сливок, подается с жареным беконом и тыквенными семечками. | 300/20/3 | 380 р |
| Суп-пюре из шпината и цукини с беконом Суп-крем из шпината и цукини с добавлением картофеля, сливок и жаренного бекона. | 300/20 | 420 р |
| Суп-крем из лесных грибов Суп-крем на основе белых грибов и шампиньонов, подается с тостом из белого хлеба. | 300/20/3 | 420 р |

Горячие блюда

Время приготовления уточняйте у официанта

| | Вес, гр | Цена |
|---|--------------|--------|
| Судак с белыми грибами Филе судака с белыми грибами и салатным луком обжаренных на сливочном масле под сливочным соусом | 150/60/20 | 590 р |
| Судак с мусом из цветной капусты Филе судака обжаренного на сливочном масле с мусом из цветной капусты. | 120/80/30 | 590 р |
| Рулет из Сибаса Рулет из сибаса с креветкой обжаренный на сливочном масле с гарниром из Тар-Тара и риса Арборио с сыром Пармезан под сырным соусом. | 150/50/20/40 | 1470 р |
| Щука с мятой и зелёным горошком Стейк из щуки приготовленный на сливочном масле со свежей мятой и припущенным зелёным горошком. | 130/60/40 | 680р |
| Стейк из сёмги с пюре из шпината Стейк из сёмги с пюре из шпината,сыром "Фета" под апельсиновым соусом. | 130/110 | 1270 р |
| Сёмга запечённая в фольге Стейк из сёмги запечённый в омлете с добавлением тигровых креветок. Подается с овощным гарниром. | 250/90/20 | 1370 р |
| Шашлык из сёмги Шашлык из маринованных кусочков семги с овощным салатом под винным соусом | 130/60/20 | 1200 р |
| Цыпленок-гриль Маринованная 1/2 часть цыпленка без костей, приготовленное на гриле. Подается с миксом из листьев салата, свежего перца, огурчика и маринованного лука. | 200/55/40/50 | 560 р |
| Рулетик из куриного филе со шпинатом Фаршированный обжаркой из шпината с сыром "Мацарелла" панированный в сухарях "Панко" рулетик из куриного филе. Подается с соусом на основе вина, сливок и овощей. | 200/40/2 | 490 р |
| Куриная грудка с грушей Куриная грудка в сухарях "Панко" с грушей в карамели и вишнёвым соусом. | 190/120 | 540 р |
| Утиная грудка с тыквенным пюре Жаренная на сливочном масле, печёная в паровектомате при низкой температуре утиная грудка с гарниром из тыквенного пюре, бланшированной спаржи и домашнего черничного варенья. | 110/60/30 | 660 р |
| Паста "Мальгальяти" Паста из твёрдых сортов пшеницы с говядиной, белыми грибами и сыром . | 280/2 | 590 р |
| Медальоны из телятины Медальоны из вырезки телятины в беконе с картофельным пюре и ягодным соусом. | 150/80/30 | 1200 р |
| Филе Миньон Вырезка говядины с запечённым картофелем, тыквенным пюре, томатами черри, красным луком и соусом "Деми-Глясс" | 110/70/100 | 760 р |
| Рёбра говяжьи Томлёные говяжьи рёбра с маринованным луком и мясным соусом. | 250/50 | 740 р |
| Язык на гриле Жаренный телячий язык на гриле с овощным салатом и горчичным соусом. | 150/80/20 | 940 р |

Горячие блюда

Время приготовления уточняйте у официанта

| | Вес, гр | Цена |
|--|-----------------|-------|
| Свинные рёбра в остром соусе | 240/50 | 560 р |
| Жаренные на углях свиные рёбра в остром соусе "Шрирача". | | |
| Стейк из свинины | 180/80/50/30/10 | 590 р |
| Маринованный стейк из свинины приготовленный на гриле, декорируется овощами, обжаренными на масле с белыми грибами и с/к беконом, подаётся с грибным соусом. | | |
| Рулька свиная (цена за 100 грамм) | 100/50/50/30 | 220 р |
| Запечёная свиная рулька с гарниром из картофельного пюре и тушёной капусты. | | |
| Бараньи рёбра | 250/50/20 | 690 р |
| Отварные, обжаренные на углях рёбра подаются с тортильей, зеленью, луковыми кольцами и соусом барбекю. | | |

Гарниры

Время приготовления уточняйте у официанта

| | Вес, гр | Цена |
|--|----------|-------|
| Картофельное пюре | 150 | 110 р |
| Картофель фри | 100 | 150 р |
| Картофель запечённый с чесноком | 150 | 100 р |
| Картофель отварной с зеленью | 150 | 60 р |
| Картофель жареный с грибами | 150 | 170 р |
| Рис дикий отварной | 150 | 140 р |
| Овощи гриль | 150 | 150 р |
| Овощи свежие | 120/10/5 | 190 р |

Соусы

Время приготовления уточняйте у официанта

| | Вес, гр | Цена |
|-------------------------|---------|------|
| Масло оливковое | 30 | 60 р |
| Соевый соус | 50 | 50 р |
| Кетчуп | 50 | 40 р |
| Соус "Барбекю" | 50 | 80 р |
| Соус "Сальса» | 50 | 80 р |
| Соус "Блючиз" | 50 | 60 р |
| Соус "Чесночный" | 50 | 60 р |

Десерты

Время приготовления уточняйте у официанта

| | Вес, гр | Цена |
|--|-----------|-------|
| Фруктовое ассорти Апельсин, виноград, груша, яблоко, киви | 700 | 490 р |
| Шоколадный Флан Шоколадный кекс, подается с мороженым и взбитыми сливками. Готовится под заказ гостя. | 100/60/15 | 390 р |
| Парфе Сливочное Парфе с киви, мятой и хрустящей крошкой из печенья. Готовится под заказ гостя. | 150/10 | 380 р |
| Штрудель с грушей и вишней Готовится под заказ гостя. | 160/20/50 | 380 р |
| Штрудель с яблоком, клюквой и корицей Готовится под заказ гостя. | 160/20/50 | 380 р |
| Мороженое Карте Дор | 150 | 380 р |
| Фундук | 30 | 80 р |
| Миндаль | 30 | 90 р |
| Грецкий орех | 30 | 80 р |

Согласовано и утверждено:

Директор
ООО «4 сезона»

Амелехина А.В.

