

## ЗАКУСКИ

### **СЕЛЕДОЧКА ПО-ДОМАШНЕМУ**

(Селедочка - всем знаком её вкус; но мы предлагаем нежное филе под соусом из йогурта, сливок, яблок и майонеза. Не отказывайте себе в удовольствии)

### **САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»**

(В Греции есть все. У нас тоже есть перчики, брынза, вяленые помидоры, оливки и розмарин)

### **САЛАТ «ВЕЧЕРНИЙ»**

(Сочетание кальмаров, апельсинов, сладкого перца, яблок, кукурузы и сыра создает лёгкий, изысканный вкус этого салата. Очень подходит к белому вину)

### **САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ**

(Отварную курочку, перчик, шампиньончики, зелёную фасоль, помидорки нарезаем ломтиками, посыпаем орехом, заправляем маслом и уксусом; неплохой салатик)

### **САЛАТ "ОВОЩНОЙ"**

(Витамины на вашем столе: помидор, перец, огурец, зелень, салатная заправка)

### **ПОМИДОР С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА**

### **САЛАТ "Столичный"**

(Классический салат из отварной курятины, яиц, зеленого салата и маринованных огурчиков)

### **САЛАТ "Дружба народов"**

(Пикантный вкус ветчины и чернослива с добавлением яиц, лука маринованных огурцов и майонеза)

### **САЛАТ из редиса**

### **САЛАТ из лосося**

## СУПЫ

### **БОРЩ**

(Лучший домашний борщ, побалуй животик)

### **СОЛЯНКА**

(Старый, классический рецепт - и настроение поднимет, и животик побалует)

### **СУП-ПЮРЕ КУРИНЫЙ**

### **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ с ГРИБАМИ**

### **СУП ИЗ ПЕЧЕНЫХ БАКЛАЖАНОВ и ПЕРЦА**

## РЫБА

### **СЕМГА «ДЕЛИКАТЕС»**

(В Норвегии в рацион сёмги добавляют лесной орех, а наш повар к филе семги добавляет сливки и креветки)

### **ФОРЕЛЬ ОРЛИ**

(Нежная форель, панированная в сухарях и обжаренная во фритюре.

Подается с зеленью и лимоном)

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### ПЕЧЕНЬ ОЛЬСТЕР

(Кусочки нежной телячьей печени, обжаренной с репчатым лучком картошкой и грибочками и тушеные в сметане. Подается с солеными огурчиками)

### ЭСКАЛОП В ГОРЧИЦЕ

(Это блюдо не вызовет у Вас слезы. Кусочки свинины в горчице со сливками - наслаждение гурманов)

### МАЧАНКА С БЛИНАМИ

(Блины, колбаска, мясо, сметана... без комментариев... Это надо заказать!)

### ТЕЩИН ЯЗЫЧОК

(Сочный отварной говяжий язычок под нежным соусом из сливок и зеленого горошка)

### ФИЛЕ КУРИНОЕ С ОВОЩАМИ

(Сочное куриное филе с тушеными баклажанчиками, помидорчиком, сладким перчиком и луком)

### ОТБИВНАЯ «ИТАЛИЯ»

(Нежная телятина, помидоры, сыр - традиции итальянской кухни. Попробуйте, как готовит это блюдо наш шеф-повар. Хорошо бы заказать к этому блюду картофель "пай")

### ЦЫПЛЕНОК С МИНДАЛЕМ

(Кусочки куриного филе, обжаренные с рубленным миндалем и потушенные в нежном соусе)

### КАЛЬМАРЫ ФРИ

(Закажите кальмарчиков, отличная закуска к пиву. Подается с "южным" соусом)

### КРЕВЕТКИ СОЛЕННЫЕ

(Вы решили попить пиво? Без креветок оно быстро уходит...)

### ХАЧАПУРИ по-аджарски

(Открытый пирог из дрожжевого теста с начинкой из сыра и яиц)

## БЛИНЫ

### БЛИНЧИКИ "Д'ОМ"

(С курицей, сметаной и грибами)

### БЛИНЧИКИ "НЕТРАДИЦИОННЫЕ"

(Острые, с курицей и сладким перчиком)

### БЛИНЧИКИ "ОРИГИНАЛЬНЫЕ"

(С сыром мацарелла и клубничным сиропом)

### БЛИНЧИКИ ПО-КУПЕЧЕСКИ

(Любить себя надо! Попробуйте блинчики с икрой)

### БЛИНЧИКИ по-итальянски

(Аппетитные блинчики, запечённые в духовке с ветчиной и сыром. Подаются со сметаной)

## ДЕСЕРТЫ

### **Десерт медово – ореховый**

(Что только кондитеры не добавляют в песочное тесто: и мед, и грецкий орех; все пропитано специальным кремом, посыпано шоколадом -это потрясающе вкусно. Попробуйте с капучино)



### **Десерт «Капучино»**

(Один из любимых десертов нашего кондитера, наверное потому, что туда входит коньяк, а еще сыр рикотта, кофе, крем, горький шоколад, какао, бисквит)



### **«Террина»**

(Это бисквит, сливки, нежные фрукты. Попробуйте с кофе)



### **Десерт «Черный лес»**

(Название интригующее, но ничего «черного» - нежный бисквит, пропитанный сиропом, крем, вишня, горький шоколад и черничный соус)



### **Десерт «Карамелька»**

(Нежный бисквит, белоснежный крем и фрукты. Разве стоит отказывать себе в сладком удовольствии?)



### **ФЛАМЕНКО**

(Очень нежный десерт из песочного печенья, английского крема с изюмом)



**Мороженое с черносливом**  
(Настоящий пломбир с курагой,  
черносливом и орехами)



**Мороженое «Бразилия»**  
(Нежный пломбир с ананасом, миндалем,  
клубничным соусом)



**Фруктовый салат**  
(Яблоко, апельсин, грейпфрут, банан,  
виноград, ананас консервированный  
и клубничный сироп)

**Мороженое с ликером Калуа**  
(Нежный пломбир, шоколад,  
минадль и ликер Калуа)

**Десерт "Фруктовый вулкан"**

## ЧАЙ, КОФЕ

**Чай Роненфельд в ассортименте**

**Чай Роненфельд в ассортименте**

**Эспрессо**

**Эспрессо-макиато**

**Капучино**

**Кофе латте-макиато**

**Айриш-кофе**

**Бейлис-кофе**