

## Холодная закуска

<i>Выход</i>		<i>Цена</i>
<b>70/60/50</b>	<b><i>Селёdochка</i></b> <i>Слабо соленая сельдь с шафрановым картофелем, маринованным луком, зеленью</i>	<b>240</b>
<b>180</b>	<b><i>Соленья</i></b> <i>Гурийская капуста, соленые помидоры и огурцы, маринованный перец, чеснок, кукуруза, квашеная капуста</i>	<b>160</b>
<b>80/30</b>	<b><i>Сёмга малосольная</i></b> <i>Сёмга домашнего засола с лимоном и зеленью</i>	<b>400</b>
<b>80/70/30</b>	<b><i>Язык отварной</i></b> <i>Отварной язык с маслинами, зеленью, маринованными овощами и «сливочным хреном»</i>	<b>380</b>
<b>5/50/35/5</b>	<b><i>Канане с красной икрой</i></b>	<b>500</b>
<b>200/95</b>	<b><i>Сырная тарелка</i></b> <i>Ассорти сыров: «Дор-блю», «Камамбер», «Фета», «Трана Подано», «Бри» с грецким орехом, медом и виноградом</i>	<b>700</b>
<b>130/30</b>	<b><i>Грибочки маринованные</i></b> <i>Маринованные лесные грибочки с маслом, репчатым луком, зеленью</i>	<b>320</b>
<b>50</b>	<b><i>Лимон</i></b>	<b>50</b>
<b>50</b>	<b><i>Маслины</i></b>	<b>90</b>
<b>50</b>	<b><i>Оливки</i></b>	<b>90</b>

# Салаты

Выход		Цена
270	<b>Салат «Чарли»</b> <i>Говядина отварная, картофель, шампиньоны, сыр, лук, соус</i>	380
200	<b>Салат «Греческий»</b> <i>Нарезка из свежих овощей с маслинами, «Брынзой», хлебными гренками, красным сладким лучком с оливковым маслом</i>	300
220	<b>Теплый салат из семги</b> <i>Отварная семга с картофелем «Пушкин», листьями салата «Руккола, конкассе из помидоров с медово-горчиной заправкой.</i>	420
200	<b>Салат «Сицилийский»</b> <i>Нарезка из свежих овощей: огурец, перец болгарский, помидоры, микс салатов с маслом и зеленью.</i>	180
230	<b>Салат «Цезарь классический»</b> <i>Листья салата «Айсберг» с соусом «Цезарь», чесночными гренками куриной грудкой, черри под сыром «Пармезан»</i>	370
235	<b>Салат «Цезарь креветочный»</b> <i>Листья салата «Айсберг» с соусом «Цезарь», чесночными гренками, тигровые креветки, помидорами «Черри» под сыром «Пармезан»</i>	650

## Супы

<i>Выход</i>		<i>Цена</i>
300	<i>Крем-суп сырный с гренками</i>	150
300	<i>Крем-суп из грибов</i>	180
300	<i>Борщ</i>	180
300	<i>Лепша домашняя куриная</i>	180
300	<i>Лагман</i>	250

## Горячая закуска

<i>Выход</i>		<i>Цена</i>
120	<i>Овощи запеченные с сыром</i> <i>Запеченные цуккини, баклажаны, болгарский перец</i> <i>с сыром эдам.</i>	150
150	<i>Жульен грибной в тарталетке</i> <i>Шампиньоны запеченные в сливочном соусе с сыром.</i>	210

## Горячие блюда

### Блюда из рыбы

Выход		Цена
100/30	<b>Семга-стейк за 100 грамм</b> <i>Жаренный на углях стейк из семги, с лимоном и зеленью</i>	500
320	<b>Семга по-монастырски</b> <i>Сёмга запеченная на чугунной сковороде с грибами, картофелем и сыром</i>	490
350/30	<b>Дорадо в морской соли</b> <i>Тушка Дорадо запеченая в соли, со шпинатом и сливочным соусом</i>	1300
250/50	<b>Сибас</b> <i>Жаренная на гриле тушка сибаса с соусом «Берблан» лимоном и зеленью</i>	1300
150/30	<b>Форель на гриле</b> <i>Жареная на гриле тушка форели с лимоном.</i>	600

### Блюда из мяса

Выход		Цена
300/70	<b>Стейк свиной с гарниром</b> <i>Стейк из свинины с гарниром из цветной капусты и брокколи</i>	510
250/80/50	<b>Стейк говяжий</b> <i>Жаренная на гриле говяжья вырезка с соусом барбекю</i>	1500
300/70/50	<b>Стейк рибай</b> <i>Стейк из Австралийской мраморной говядины с миксом салатов И сладким соусом Чили</i>	1800
180/80	<b>Каре барашка</b> <i>Корейка барашка жаренная, подается с рукколой и соусом свитчили</i>	900
150/180/30	<b>Мясо по-французски</b> <i>Свинина, запеченная с грибами, помидором под сырной корочкой</i>	490
185/100/75	<b>Шпящее хикори</b> <i>Нежное куриное филе подается на раскаленной сковороде с картофелем, овощами и соусом «Сальса»</i>	380
150/175	<b>Кролик по-Провански</b> <i>Обжаренное мясо кролика с миксом салатов, шампиньонами, луком, оливками и соусом</i>	692

## Гарниры

150	<i>Картофель отварной/пюре/</i>	60
150	<i>Картофель -фри</i>	120
150	<i>Картофель «по-деревенски»</i>	120
150	<i>Капуста цветная -фри</i>	120
165	<i>Овощи на гриле</i> <i>Цуккини, баклажаны, болгарский перец, лук, зелень, чеснок</i>	150

## Паста

<i>Выход</i>		<i>Цена</i>
360	<i>Спагетти «Болоньезе»</i> <i>Спагетти с мясным соусом «Болоньезе», «Шомадино» и сыром «Пармезан»</i>	310
360	<i>Спагетти «Карбанара»</i> <i>Традиционная «Карбанара» с ломтиками бекона и ветчины, сыром «Пармезан» и яичным соусом</i>	400
390	<i>Пальятелли с морепродуктами</i> <i>Пальятелли с обжаренными в белом вине морепродуктами, тигровыми креветками, соусом «Бешамель», красной икрой и сыром «Пармезан»</i>	760

## Итальянский хлеб

150	<i>Фокачча с Песто</i> <i>Итальянский хлеб с добавлением соуса Песто.</i>	180
150	<i>Фокачча с травами</i> <i>Итальянский хлеб с добавлением пряных трав.</i>	100

## Десерты

Выход		Цена
50/100/150	<b>Мороженое Movenpick</b> <i>в ассортименте: Ванильное, Клубничное, Крембрюле, Пирамису, Манго со сливками, Фисташковое, Шоколадное, Грецкий орех, Сорбет лимон-лайм, Сорбет малиново-клубничный, Сорбет манго, Сорбет манго-маракуйя, Швейцарский шоколад, Карамель, Кокос-шоколад, мятное с шоколадом, Банан, Паннакотта, Страчателла.</i>	100/190/270
125/30	<b>Чизкейк</b> <i>Малиновый, клубничный, вишневый, Нью-Йорк</i>	320
150/50	<b>Штрудель вишневый</b> <i>Рулет из слоеного теста с вишней, миндалем, бисквитным печеньем и ванильным мороженым</i>	280
200/30	<b>Блинчики в ассортименте</b> <i>С джемом, сметаной и медом</i>	260
167	<b>Фруктовый салат</b> <i>Ананас консервированный/Банан, апельсин, слива, физалис, сливки</i>	180
167	<b>Фруктовый салат</b> <i>Персик консервированный/Яблоко, виноград, киви, физалис, сливки</i>	180

## Соуса

	Выход	Цена
Сметана	50	50
Майонез	50	50
Кетчуп	50	50
Масло сливочное	25	50
Горчица	25	50
Масло оливковое	25	50
Соевый соус	25	50
Соус «Пар-Пар»	25	50
Соус «Хрен» сливочный	25	50
Соус «Песто»	25	50
Соус «Сальса»	25	50
Соус «Чесночный»	25	50
Джем	25	50
Сладкий соус /клубника, малина, шоколад/	25	50

# Японская кухня

## Роллы

Выход		Цена
110/50	<b>Ролл «Сяке Маки»</b> <i>/отварной рис, филе семги, водоросли Нори, васаби, имбирь, соус/</i>	160
130/50	<b>Ролл с угрем</b> <i>/отварной рис, угорь копченый, водоросли Нори, васаби, имбирь, соус/</i>	180
130/50	<b>Ролл с копченым лососем</b> <i>/отварной рис, лосось копченый, водоросли Нори, васаби, имбирь, соус/</i>	160
130/50	<b>Ролл «Каппа Маки»</b> <i>/отварной рис, водоросли Нории, огурец, васаби, имбирь, соус/</i>	70
110/50	<b>Ролл с тигровой креветкой</b> <i>/отварной рис, тигровая креветка, свежий огурец, угорь копченый, салат Айсберг, водоросли Нори, васаби, имбирь, соус/</i>	450
225/50	<b>Ролл «Филадельфия»</b> <i>/отварной рис, сыр Филадельфия, семга, авокадо, водоросли Нори, васаби, имбирь, соус/</i>	270
230/50	<b>Ролл «Калифорния»</b> <i>/отварной рис, мясо краба, свежий огурец, авокадо, майонез, икра летучей рыбы, водоросли Нори, васаби, имбирь, соус/</i>	470
210/50	<b>Ролл «Дракон»</b> <i>/отварной рис, майонез, семга, авокадо, угорь копченый, соус Унаги, семена Кунжута, водоросли Нори, васаби, имбирь/</i>	320
220/50	<b>Ролл с копченой курицей</b> <i>/отварной рис, сыр Брынза, соус Спайс, свежий огурец, курица копченая, семена кунжута, омлет, сметана, водоросли Нори, васаби, имбирь, соус/</i>	160
220/50	<b>Ролл «Садзю»</b> <i>/отварной рис, копченый угорь, авокадо, мука темпурная, водоросли Нори, васаби, имбирь, соус Кимчи/</i>	250
210/50	<b>Ролл «Нампо»</b> <i>/отварной рис, сыр Филадельфия, угорь копченый, семга, авокадо, мука темпурная, водоросли Нори, васаби, имбирь, соус/</i>	240
250/50	<b>Ролл «Тюку Сен»</b> <i>/отварной рис, салат, мясо краба, китайский салат, омлет, тунец, икра летучей рыбы, семга, майонез, водоросли Нори, васаби, имбирь, соус/</i>	500
760/240	<b><u>Сет «Харакири»</u></b>	840
180	<b>Ролл «Нежный»</b> /отварной рис, сыр Филадельфия, семга, водоросли Нори, васаби, имбирь, соус/	
210	<b>Ролл «Нампо»</b> отварной рис, сыр Филадельфия, угорь копченый, семга, авокадо, мука темпурная, водоросли Нори, васаби, имбирь, соус/	
130	<b>Ролл «Шека Маки»</b> /отварной рис, тунец, водоросли Нори, васаби, имбирь, соус/	
110	<b>Ролл «Сяке Маки»</b> /отварной рис, филе семги, водоросли Нори, васаби, имбирь, соус/	
130	<b>Ролл «Каппа Маки»</b> /отварной рис, водоросли Нории, васаби, имбирь, соус/	

# Пивная страница

Выход		Цена
120/50	<b>Гренки ржаные</b> <i>Гренки из черного хлеба с чесночным соусом</i>	100
150/15	<b>Креветки пивные</b> <i>Отварные креветки с лимоном украшено оливками</i>	400
120	<b>Тигровые креветки гриль</b>	500
100	<b>Фисташки соленые</b>	180
150/55/30	<b>Ребра свиные</b> <i>Свиные ребра гриль с маринованным лучком и «медово-имбирном» соусе</i>	360
70/60/50	<b>Сельдь слабосоленая</b> <i>Слабо соленая сельдь с шафрановым картофелем, маринованным луком, зеленью</i>	240
80/30	<b>Семга слабосоленая</b> <i>Сёмга домашнего засола с лимоном и зеленью</i>	400
275	<b>Колбаски к пиву</b> <i>Колбаска куриная, свиная, австрийская</i>	400
1000	<b>Пивная «Парелка от Чарли»</b>	2000
	<i>Гренки ржаные, гренки пшеничные, колбаски Австрийские 2 шт., Ребра свиные копченые, Угорь Унаги, Семга с/с, Парталетка с красной икрой 2 шт., Соломка минтая, Соломка горбуши, Соломка воблы, Икра камбалы, Креветки тигровые без головы, Мидии, Карпаччо, Сельдь с/с, Колбаса с/к Оленина, Оленина вяленая, Корнишоны маринованные, Огурец соленый, Капуста квашенная, Фисташки соленые, Арахис соленый, Соус «Пикантный».</i>	
730	<b>Пивная «Парелка Ступинская»</b>	1200
	<i>Гренки ржаные, гренки пшеничные, колбаски Австрийские 2 шт., Ребра свиные копченые, Соломка воблы, Соломка горбуши, Соломка минтая, Икра камбалы, Сельдь с/с, Креветки тигровые без головы, Колбаса с/к оленина, Огурец соленый, Капуста квашенная, Фисташки соленые, Арахис соленый.</i>	
1000	<b>Пивная тарелка «Мюнхенская»</b>	720
	<i>Гренки ржаные, гренки пшеничные, кукуруза маринованная, Бекон с/к, колбаски Австрийские 2 шт., Ребра свиные копченые, Крылья куриные гриль, Капуста квашенная, Соус «Пикантный» Канане: колбаса Пеперони, Огурец свежий, сыр Фета.</i>	
530	<b>Пивная тарелка «Баварская»</b>	450
	<i>Гренки ржаные, гренки пшеничные, Крылья куриные Канане: колбаса Пеперони, сыр Фета, Огурец свежий, Огурец соленый, Соус «Сальса»</i>	

# Паназиатская кухня

Выход

Цена

## *Лапша «Удон»:*

120	- пшеничная с овощной основой	190
120	- гречневая с овощной основой	190
120	- стеклянная с овощной основой	190
120	- зеленый чай с овощной основой	190

111 *Наполнение: «овощная основа» / Овощная основа для всех видов/:*

*спаржа маринованная, сладкий лук, чеснок, грибы шитаки, морковь, перец болгарский, цветная капуста, брокколи, зелень, соус.*

## *Наполнители:*

80	<i>Курица филе</i>	110
60	<i>Свинина вырезка</i>	110
50	<i>Говядина вырезка</i>	170