

САЛАТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

	РУБ.
«ПАРАДИЗ» (ИЗЫСКАННЫЙ САЛАТ ИЗ КРАБОВОГО МЯСА. КАЛЬМАРОВ, КРЕВЕТОК КРАСНОЙ ИКРЫ НА ЛИСТЕ САЛАТА «АЙСБЕРГ» ПОД СОУСОМ «ПРОВАНСАЛЬ») 180 ГР.	600.00
«АДМИРАЛ» (САЛАТ ИЗ ФИЛЕ ОСЕТРИНЫ, СУДАКА, ШАМПИНЬОНОВ И ОВОЩЕЙ, ПОД ЛОМТИКАМИ НЕЖНЕЙШЕГО ЛОСОСЯ «ШЕФ-ПОСОЛА») 250 ГР.	500.00
«ВЗАИМНОЕ ПРИТЯЖЕНИЕ» (КОРОЛЕВКИЕ КРЕВЕТКИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В БЕЛОМ ВИНЕ С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ, ПОДАЮТСЯ С ДЕЛИКАТЕСНЫМ КРЕМОВЫМ СОУСОМ «КАРРИ») 92/97/22 ГР.	550.00
«ИСКУШЕНИЕ» (САЛАТ ИЗ НЕЖНОГО КРАБОВОГО МЯСА, АВОКАДО, КОНСЕРВИРОВАННОГО АНАНАСА И КРЕВЕТОК) 200 ГР.	500.00
«НАСЛАЖДЕНИЕ» (ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ С АВОКАДО ПОД ШУБОЙ ЗЕЛЕНОГО САЛАТА «АЙСБЕРГ» С ЛЕГКОЙ ГОРЧИЧНО – ЛАЙМОВОЙ ЗАПРАВКОЙ) 200 ГР.	500.00
«НЕПТУН» (ЛЕГКАЯ ЗАКУСКА ИЗ КОКТЕЙЛЬНЫХ КРЕВЕТОК В СОЧЕТАНИИ С АВОКАДО, ЯБЛОКОМ, МАРИНОВАННЫМ ОГУРЧИКОМ И ПИКАНТНЫМ СЫРОМ) 150 ГР.	300.00
РУККОЛА С КОРОЛЕВСКИМИ КРЕВЕТКАМИ (ЛИСТЬЯ САЛАТА С КОРОЛЕВСКИМИ КРЕВЕТКАМИ, АВОКАДО И ТОМАТАМИ «ЧЕРРИ», ЗАПРАВЛЕНЫ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И БАЛЬЗАМИКОМ) 260 ГР.	600.00
«ДИПЛОМАТ» (ИЗЫСКАННАЯ ЗАКУСКА ИЗ АВОКАДО С КРЕВЕТКАМИ И СМЕТАНОЙ, ДЕКОРИРОВАННАЯ ЛОСОСЕВОЙ ИКРОЙ) 110/50 ГР.	450.00



ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

РУБ

	РУБ.
САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» (КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С СЫРОМ ФЕТА И МАСЛИНАМИ, ПОД СОУСОМ «БАЛЬЗАМИК») 300/7 ГР.	300.00
ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА (АССОРТИ ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ОВОЩЕЙ, ПОДАЕТСЯ С ЗАПРАВКАМИ НА ВЫБОР: СМЕТАНА, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ИЛИ ФРАНЦУЗСКИЙ СОУС) 170/90/8 ГР.	200.00
«ЗЕЛЕНАЯ ГРЯДА» (АССОРТИ ИЗ ЗЕЛЕНИ С СЫРОМ ФЕТА И РЕДИСОМ) 50/40/20 ГР.	200.00
ЗАКУСКА ПОД ВОДОЧКУ (АССОРТИ ИЗ ПИКАНТНЫХ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ И СОЛЕНИЙ) 180/8 ГР.	250.00
САЛАТ «МОЗАИКА» (ПИКАНТНЫЙ САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ, ОСТРОЙ МОРКОВИ И ЖАРЕНЫХ БАКЛАЖАНОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЗЕЛЕНИ И ОЛИВКОГО МАСЛА) 280/20 ГР.	300.00
РОЛЛЫ ИЗ ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНА (РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ, С СЫРОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ) 160/8 ГР.	250.00
САЛАТ «КУРОРТНЫЙ» (ЛЕГКИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ С АВОКАДО, ЗАПРАВЛЕННЫЙ СОКОМ ЛИМОНА, ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И СОЕВЫМ СОУСОМ) 0,5 ШТ/180/7 ГР.	250.00
ЗАКУСКА «ВЕЧЕРНИЙ ЗВОН» (РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ, С МОРКОВЬЮ ПО - КОРЕЙСКИ) 160/8 ГР.	250.00
МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ 80/3 ГР.	100.00



САЛАТЫ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

РУБ.

«Цезарь»

(нежные листья салата ромейн с воздушными гренками, беконом и сыром «пармезан», под пикантной анчоусной заправкой)

с куриным филе 175 гр
350.00

с королевскими креветками 165 гр

500.00

«Питерский»

350.00

(пикантный салат из мясных деликатесов с паприкой и грибами, под острым соусом в сырной корзинке)

180/50/8 гр

«Карельский»

300.00

(сытный мясной салат из отварной телятины с маринованным луком и острым сыром с соусом «Равигот») 200/40/2 гр

«Пролетарский»

300.00

(традиционный салат из отварной телятины, маринованных огурчиков и овощей под майонезом)

170/2/5/8 гр

«Перепелиное гнездо»

300.00

(закуска из жареного филе цыпленка, грибов, острой моркови и томатов, подается в гнездышке из картофеля «пай», под соусом «Провансаль») 200/70/1/2 гр

«Айсберг»

350.00

(салат из куриного филе, бекона, томатов, ананаса и авокадо, с сыром «Дор-блю» и кедровыми орешками, под соусом «Провансаль») 250 гр

Теплый салат с куриной печенью

500.00

(нежнейший салат с куриной печенью и морским гребешком, в сочетании с коктейлем из овощей и фруктов под сливочным соусом) 190 гр

«Волшебная рапсодия»

500.00

(нежнейший салат с утиной грудкой, клубникой и авокадо, под пикантным коньячно – имбирным соусом) 170 гр



СЫРНЫЕ ЗАКУСКИ

РУБ.

САЛАТ «КОМИНТЕРН»

(АЛЬЯНС ИЗ ТОМАТОВ И СЫРА «МОЦАРЕЛЛА» ПОД
СОУСОМ «БАЛЬЗАМИК С ОРЕГАНО») 270/30/8 ГР.

280.00

СЫРНАЯ ФАНТАЗИЯ «АНТАНТА»

(СЫРНАЯ ТАРЕЛКА ИЗ ПЯТИ ВИДОВ СЫРА С МЕДОМ,
ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И СЛАДКИМ ВИНОГРАДОМ)
150/50/30/2 ГР.

450.00

СЫР «КАМАМБЕР» ЖАРЕННЫЙ ВО ФРИТЮРЕ

(ЗОЛОТИСТЫЕ ДОЛЬКИ КОЗЬЕГО СЫРА, ПОДАЮТСЯ
С ЯГОДНЫМ СОУСОМ)

350.00

