ДЕСЕРТЫ

время приготовления 10-15 минут

Мороженое **300 ₽**
на Ваш выбор: шоколадное, клубничное, ванильное 120 гр.

Анна Павлова *140/40/20 гр.* **450 ₽**
с творожно-сливочным кремом и ягодным соусом

Сырники с муссом из пармезана **450 ₽**
и брусничным соусом 150/40/20 гр.

Медовик с кокосовым кремом и солёной карамелью *120/30 гр.* **450 ₽**

Клубничный тарт **550 ₽**
с клубничным соусом 130/20 гр.

Торт Наполеон **550 ₽**
с заварным кремом 180 гр.

Чизкейк Сан-Себастьян **550 ₽**
с клубничным соусом 120/30 гр.

Меренговый рулет **550 ₽**
с малиной и ягодным соусом 150 гр.

Кармен **500 ₽**
шоколадный кекс с начинкой из горячего шоколада и шариком домашнего мороженого 120/50/30 гр.

Профитроли **550 ₽**
с творожно - сливочным кремом и шоколадно -сливочным соусом 240/50 гр.

Шоколадный шар **600 ₽**
подаётся с фруктовым ликёром 200 гр.

Фруктовая тарелка **700 ₽**
киви, яблоко, виноград, груша, грейпфрут, клубника, шоколадный соус 500/50 гр.

ДЕСЕРТЫ БЕЗ ГЛЮТЕНА И САХАРА

время приготовления 10-15 минут

Торт манго - клубника *120 гр.* **500 ₽**

Шоколадный торт **500 ₽**
с вишней 120 гр.

САЛАТЫ

время приготовления 15-20 минут

Вкусный Дом **650 ₽**
куриное филе, перепелиное яйцо, опята маринованные, карбонад, яйцо куриное, картофель пай, соус цезарь 230 гр.

Салат по-грузински **500 ₽**
орех грецкий, огурцы, помидоры, лук красный, гранат, кинза, ореховый соус 270гр.

Салат с хрустящим баклажаном **550 ₽**
хрустящий баклажан, свежий помидор, микс салата, сыр фета, кинза, соус сладкий чили 230гр.

Тёплый салат с сыром халуми **650 ₽**
сыр халуми, микс салата, цукини, помидоры, перец сладкий, бальзамический соус 270 гр.

Салат с куриной печенью и клубникой **650 ₽**
печень куриная, клубника, микс салата, сыр фета, киви, соус бальзамический 220 гр.

Салат с индейкой и чукой **650 ₽**
филе индейки, салат чука, микс салата, черри, сухарики, кунжут, соус ореховый 230гр.

Салат с говяжьим языком **650 ₽**
язык говяжий, огурец, опята маринованные, редис, микс салата, лук фри, желток конфи, соус ореховый 210 гр.

Салат с цыпленком гриль и овощами **700 ₽**
филе цыплёнка гриль, микс салата, сухарики, лук, помидоры, огурцы, редис, ореховый соус 270 гр.

Салат с ростбифом и грибами **850 ₽**
ростбиф из мраморной говядины, вёшенки, томаты запечённые, лист салата, редис, грибной соус 200гр.

Салат с креветками и соусом манго **900 ₽**
авокадо, креветки тигровые, редис, огурец, микс салата, соус манго 210 гр.

Тёплый салат с морепродуктами **1300 ₽**
тигровые креветки, мидии киви, филе кальмара, микс салата, черри, апельсин, соус гранатовый 280 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

время приготовления 10-15 минут

Гигантские оливы и маслины *100 гр.* **600 ₽**

Карпаччо из сельди *100/100/50 гр.* **450 ₽**
с молодым картофелем и маринованными грибами

Парфе из куриной печени **500 ₽**
с мармеладом из лука 100/30/40 гр.

Витки из цукини **500 ₽**
с творожным сыром и ореховым соусом 200 гр.

Печёный перец с сырным муссом **500 ₽**
запечённый маринованный перец с муссом из козьего и творожного сыра на тесте фило 160гр.

Мини профитроли с сёмгой *180 гр.* **800 ₽**
и творожным кремом

Сет закусок **600 ₽**
витки из цуккини, мини профитроли с сёмгой, парфе из куриной печени, печёный перец 230 гр.

Карпаччо ***из говядины*** *80/20/10 гр.* **850 ₽**
с миксом из листьев салата, пармезаном и соусом песто

Тар-тар из лосося с авокадо *160 гр.* **900 ₽**

Тар-тар из говядины *80/80 гр.* **900 ₽**
с желтком конфи и соусом Бри

Овощное плато **350 ₽**
помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, зелень, микс салата 300 гр.

Домашние разносолы **600 ₽**
капуста, помидоры и огурцы собственного засола, черемша, маринованные грибы, баклажаны и маслины 500 гр.

Закуска к водочке **800 ₽**
сало, икра щучья, маринованные огурцы, молодой картофель и гренки пшеничные 100/100/30/40/50/50/10 гр.

Сырная тарелка **1000 ₽**
грюйер, горгонзола, качота с вялеными томатами, камамбер, мёд, грецкий орех, курага 120/30/30/20 гр.

Мясное плато **1100 ₽**
пармская ветчина, карбонат к/в, язык говяжий, рулет куриный с беконом 50/50/50/30 гр.
Вы можете заказать любой вид отдельно

Рыбное плато **1500 ₽**
балык масляной рыбы, семга малосоленая, балык из сома, с зеленым маслом и лимоном 50/50/50 гр.
Вы можете заказать любой вид отдельно

ГАРНИРЫ

время приготовления 10-15 минут

Рис ***белый и бурый*** *120 гр.* **150 ₽**

Молодой картофель **180 ₽**
с зеленью и сливочным маслом 150 гр.

Запеченный картофель *150 гр.* **180 ₽**

Картофель ***по-домашнему*** **200 ₽**
с луком и грибами 200 гр.

Киноа *150 гр.* **200 ₽**

Картофель-фри *150/30гр.* **250 ₽**

Микс ***из брокколи и цветной капусты*** **400 ₽**
со сливками и пармезаном 150 гр.

Овощи на гриле **350 ₽**
грибы, перец, цукини 210 гр.

Спаржа *на гриле* **400 ₽**
с черри и сыром фета 120 гр.

Соусы на выбор *цена за 50 гр.* **150 ₽**
Перечный / Сливочно-сырный / Барбекю / Аджика / Тар-тар / Ягодно-винный

ХЛЕБ

Булочка **30 ₽**
пшеничная/ржаная/сырная/пампушка 1 шт.

Хлебная корзинка **200 ₽**
пампушка, булочка сырная, ржаная, пшеничная 180 гр.

Корзина с пирожками **450 ₽**
с мясом, картошкой, капустой и рыбой 6шт.

НАШ ГАМБУРГЕР

время приготовления 10-20 минут

Бургер с рваной говядиной *280/100/30 гр.* **650 ₽**
рваная томленая говядина, жареный лук, сыр, соус терияки, булочка, картофель фри, томатный соус

Гамбургер с говяжьим бифштексом **650 ₽**
бифштекс из мраморной говядины с помидором, луком и салатом в булочке, с картофелем фри и томатным соусом *300/130/30 гр.*

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

время приготовления 20-30 минут

Стейк из белого амура *200/50 гр.* **880 ₽**
с томатами, красным луком и соусом аджика

Судак в соусе терияки *290 гр.* **950 ₽**
со шпинатом, салатом чука и ореховым соусом с кешью

Шашлык из сома **950 ₽**
с томатами, луком и соусом тар-тар *200/100/30 гр.*

Стейк из тунца **1350 ₽**
с цукини и томатами *170/120 гр.*

Стейк из сёмги **1950 ₽**
с фруктовым чатни *150/50 гр.*

Морепродукты в сливочном соусе с коньяком **900 ₽**
филе кальмара, креветки тигровые, мидии киви, вёшенки, мясо мидий, черри, сливки, соус сырный, коньяк *300/50 гр.*

Ассорти - гриль рыбный **2800 ₽**
судак, сом и белый амур, соус *600/50/50/50 гр.*

Ассорти гриль из морепродуктов **3800 ₽**
лангустины, морской гребешок, мидии киви, филе кальмара *430/30/30 гр.*

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

время приготовления 15-25 минут

Гренки ржаные **250 ₽**
с чесноком и сливочно-острым соусом *130/50 гр.*

Тортилья
с шампиньонами, болгарским перцем, луком и томатным соусом *200 гр.* **350 ₽**

с семгой, свежими томатами и сыром Гауда *200 гр.* **500 ₽**

с говяжьими щёчками, мёдом, дижонской горчицей и сыром гауда *170 гр.* **450 ₽**

Запечённый баклажан *220гр.* **650 ₽**
с беконом, помидором, грецким орехом и ореховым соусом

Коннеллони из теста фило с овощным муссом *150/30 гр.* **600 ₽**

Морской гребешок **800 ₽**
с муссом из белых грибов *110гр.*

Тигровые креветки *180 гр.* **1100 ₽**
на рисовых чипсах с творожно-острым кремом и чукой

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

время приготовления 10-15 минут

Окрошка с говяжьим языком **450 ₽**
на домашнем квасе или кефире, со сметаной, хреном и горчицей *300/30 гр.*

Суп-лапша домашняя **350 ₽**
с куриным филе 300 гр.

Борщ с салом и пампушкой **450 ₽**
с говядиной и сметаной *300/30/30/30 гр.*

Уха **600 ₽**
из судака и семги *300 гр.*

Суп том - ям **650 ₽**
филе кальмара, креветки тигровые, мидии, кокосовое молоко, паста том - ям, лемонграсс *250/20 гр.*

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

время приготовления 25-40 минут

Цыпленок на гриле **750 ₽**
с соусом аджика *450/50 гр.*

Стейк из куриного филе **650 ₽**
с сырным соусом *180/50 гр.*

Стейк из филе индейки **800 ₽**
с сырным соусом *180/50 гр.*

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

время приготовления 20-40 минут

Стейк из свиной шеи **650 ₽**
на гриле с соусом аджика 200/50 гр.

Свиные ребрышки барбекю *300 гр.* **800 ₽**

Тонкий край на кости *600 гр.* **2100 ₽**
с брусничным соусом

Стейк из говяжьей печени **750 ₽**
со сливочно-сырным соусом 180/50 гр.

Говяжий язык на гриле **1000 ₽**
со сливочно-сырным соусом 180/50 гр.

Карпаччо из говядины **750 ₽**
чак ролл из мраморной говядины, на итальянской лепёшке с томатами черри 100/50 гр.

Стейк из баранины **1200 ₽**
с овощами и соусом аджика 250/100/50 гр.

Рулька барашка *600/100/50 гр.* **2200 ₽**
на гриле с запечёнными овощами и соусом аджика

Ассорти из мяса **5100 ₽**
филе-миньон, рулька барашка, стейк из свинины, филе индейки 1200/50/50/50/50 гр.

Большой мясной гриль **7900 ₽**
филе-миньон, тонкий край на кости, рулька баранья, шея свиная, ребра свиные, цыплёнок 2200/50/50/50/50 гр.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

время приготовления 25-40 минут

Чёрная паста **850 ₽**
с говяжьими щечками в сливочном соусе с сыром пармезан 300 гр.

Говяжьи щечки в соусе терияки **900 ₽**
с картофельным пюре 180/150 гр.

Бифштекс **950 ₽**
с запеченным картофелем, яйцом пашот и голландским соусом 400 гр.

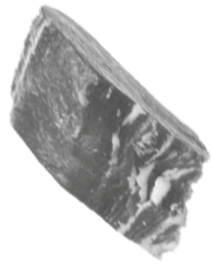
Медальоны *из говяжьей вырезки* **1150 ₽**
с овощами и соусом ЖЮ 120/120/30 гр.

Оссобуко из телятины **1550 ₽**
с овощами 280/150 гр.

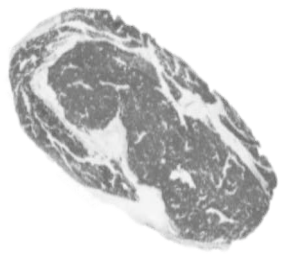
ФИРМЕННЫЕ СТЕЙКИ «ВКУСНОГО ДОМА»

время приготовления 20-40 минут

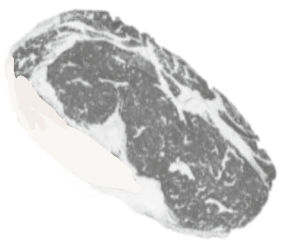
Стейки 200 дней зернового откорма из мраморной говядины Black Angus категории Prime



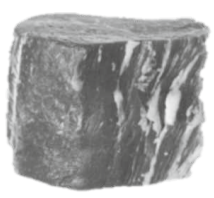
Шатобриан **2700 ₽**
в сливочном масле фламбе
с томатами черри, соусом ЖЮ и итальянской лепёшкой 280/100/40 гр.



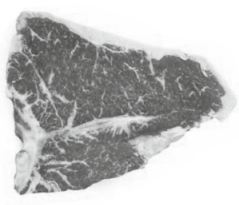
Стейк Рибай **2900 ₽**
300 гр. сырого мяса... Prieme
с перечным соусом



Стейк Нью-Йорк **2200 ₽**
300 гр. сырого мяса... Prieme
с перечным соусом

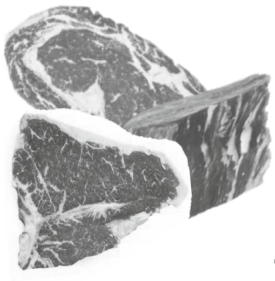


Филе-миньон **1700 ₽**
250 гр. сырого мяса...
с перечным соусом



Стейк Ти-бон **750 ₽**
за 100 гр. сырого мяса... Prieme
с перечным соусом

Скёрт стейк **950 ₽**
со сливочно - грибным соусом
150/100 гр.



Ассорти стейков **7200 ₽**
1000 гр. сырого мяса...
с перечным соусом

стейк Рибай, стейк Ти-бон, филе миньон