

# БРУСКЕТТЫ

## БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ

Большая брускетта на ремесленном хлебе с слабосоленым лососем, микс салатом под соусом тартар.

140 гр.  
**550 РУБ**

## БРУСКЕТТА С УТКОЙ

Большая брускетта на ремесленном хлебе с утиной грудкой собственного копчения, микс салатом, брусничным соусом и ореховым кремом.

160 гр.  
**450 РУБ**

## БРУСКЕТТА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Большая брускетта на ремесленном хлебе со страчателлой, рукколой, томатами, бальзамическим крем-соусом и соусом гуакамоле.

170 гр.  
**450 РУБ**

## БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКАМИ

Большая брускетта на ремесленном хлебе с тигровыми креветками, рукколой, томатами черри, сырным соусом и соусом из чеддера.

170 гр.  
**550 РУБ**

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Классический тартар из говяжьей вырезки. Подается с трюфельным майонезом, рукколой и перепелиным желтком.

160 гр.  
**1000 РУБ**

## ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Оригинальный тартар из филе лосося, маринованного в юдзу. Подается с рукколой, соусом гуакамоле и сливочным кимчи.

140 гр.  
**1100 РУБ**

## БУРРАТА ТОМАТЛЬ

Сыр буррата со спелыми томатами, рукколой и бальзамическим крем-соусом.

190 гр.  
**650 РУБ**

## ПАШТЕТ КУРИНЫЙ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

Подается с микс салатом и тостами из бородинского хлеба.

190 гр.  
**450 РУБ**

## АССОРТИ СЫРОВ

Сыры Раклет, Белпер Кнолле, Грюйер, Качотта, копченый Скаморца. Подаются с гриссини, цукатами и виноградом.

310 гр.  
**1200 РУБ**

## МЯСНОЕ АССОРТИ

Руляда из курицы, маринованная в смеси перцев вяленая говядина, пастроми из курицы, копченое утиное филе, рулет из индейки. Подается с тостами из бородинского хлеба.

260 гр.  
**1000 РУБ**

## КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ И КРЕВЕТОК

Карпаччо из лосося и тигровых креветок со шпинатом. Подается с трюфельным маслом, рукколой и сыром Белпер Кнолле.

80 гр.  
**700 РУБ**

## МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ

Ассорти больших оливок и маслин.

130 гр.  
**450 РУБ**



# САЛАТЫ

## САЛАТ БОУЛ С КРЕВЕТКАМИ

Большой боул с креветками, кукурузным кремом том ям, салатом чукка, ассорти фасоли, микс салатом, соусом вок и киноа.

290 гр.  
**650 РУБ**

## ЗЕЛЕНЬ СЛАТ

Немного «правильного питания» в нашем меню. Микс салат и чукка, кинза, авокадо, бобы эдамаме, ростки сои, петрушка с ореховым соусом.

200 гр.  
**450 РУБ**

## САЛАТ С КОПЧЕНЫМ РОСТБИФОМ

Ростбиф собственного копчения, микс салат, томаты черри, печеный сладкий перец, яйцо пашот, соус блю чиз.

220 гр.  
**500 РУБ**

## БАКЛАЖАН И СТРАЧАТЕЛА

Баклажан, микс салат, авокадо, огурец, страчатела с кисло-сладким соусом.

200 гр.  
**750 РУБ**

## САЛАТ С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ

Микс салат, шампиньоны, вешенки, говядина, кунжутное масло, болгарский перец, красный лук с перечным соусом.

200 гр.  
**750 РУБ**

## САЛАТ С ТУНЦОМ

Жареное филе тунца на гриле, микс салат, вяленые томаты в салатной заправке с перепелиным яйцом, томатами черри и кунжутом.

210 гр.  
**550 РУБ**

## ГРИЛЬ-САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Обжаренные на гриле овощи, микс салат, страчателла, кедровые орехи, соус песто и лепестки миндаля.

220 гр.  
**650 РУБ**

## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Обжаренная в вишневом соусе куриная печень, микс салат, киноа, красная фасоль, вешенки и соус винегрет.

210 гр.  
**500 РУБ**

## ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН

Хрустящие жареные баклажаны, томаты, сливочный сыр, красный лук и кисло-сладкий соус.

300 гр.  
**600 РУБ**

## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Обжаренная куриная грудка, яйца, салат романо, томаты, чесночные гренки под соусом цезарь и сыром Пармезан.

300 гр.  
**550 РУБ**

## ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Обжаренные тигровые креветки, салат романо, томаты, яйца, чесночные гренки под соусом цезарь и сыром Пармезан.

300 гр.  
**750 РУБ**

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## МАРИСКОС ЕН САЛЬСА ПИКАНТЕ

Кальмар, мидии, тигровые креветки, тушеные в белом вине с луком и чесноком, и запеченные в томатном соусе с базиликом и кинзой. Подаются с сыром Белпер Кнолле.

320 гр.  
**650 РУБ**

## ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В СОУСЕ ВАСАБИ

Жареные тигровые креветки. Подаются с соусом васаби собственного приготовления.

180 гр.  
**600 РУБ**

## КУРИНЫЕ СТРИПСЫ

Куриные стрипсы с соусом свит чили.

250 гр.  
**450 РУБ**

## ХАЛАПЕНОС РЕЕНОС

Сырные шарики, фаршированные перцем халапеньо. Подаются со сметанно-чесночным соусом.

170 гр.  
**450 РУБ**

## КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

Жареные куриные крылья в соусе свит чили. Подаются с соусом блю чиз.

290 гр.  
**500 РУБ**

## КРЕВЕТКИ ГАМБАС АЛЬ АХИЛЬО

Жареные тигровые креветки в соусе терияки с кинзой и чесноком.

140 гр.  
**750 РУБ**

## СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

Жареные сырны палочки со спайси соусом.

160 гр.  
**500 РУБ**



## МЕНЮ С ФОТОГРАФИЯМИ

# СУПЫ

## СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

Тигровые креветки, кальмары, белая рыба, мидии, томаты, базилик, лук, чеснок, долька лайма. Подается с питой на гриле.

300 гр.  
**700 РУБ**

## СУП С ГОВЯДИНОЙ

Насыщенный суп с рваной говядиной, мини пастой, зеленью, луком, чесноком и сушеными томатами. Подается с питой на гриле.

300 гр.  
**500 РУБ**

## СУП-ПЮРЕ «НОСТАЛЬГИЯ»

Роскошный грибной крем суп.

300/15 гр.  
**500 РУБ**

## КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Куриный бульон с перепелиными яйцами и зеленью. Подается с питой на гриле.

300 гр.  
**350 РУБ**

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## МИДИИ В СОУСЕ БЛЮ ЧИЗ

Испанские мидии, тушеные с луком и белом вином в сливочном соусе с сыром дор блю. Подаются с тостами из бородинского хлеба.

540 гр.  
**1300 РУБ**

## АРГЕНТИНСКИЕ КРЕВЕТКИ

Обжаренные с соевым соусом аргентинские креветки, базилик, чеснок, кинза, ворчестер, перец чили, лук. Подаются с микс салатом.

330 гр.  
**1200 РУБ**

## ТУНЕЦ ГРИЛЬ

Обжаренное на гриле филе тунца, с микс салатом, печеной свеклой, пряной заправкой, кедровыми орехами и долькой лайма.

240 гр.  
**700 РУБ**

## КАЛЬМАР ГРИЛЬ

Кальмар гриль, листья салата, орзо, бобами эдамаме, салатом чукка, соусом винегрет и острым чатни из ананаса.

280 гр.  
**800 РУБ**

## КАРИБСКАЯ ПОЧТА

Филе трески, запеченное с томатами, ароматными травами, цукини и картофелем под сливочно-лимонным соусом.

390 гр.  
**900 РУБ**

## О`ЛА ПЛЕСКАВИЦА

Большая котлета из рубленой говяжьей вырезки с печеным сладким перцем, сливочным сыром и зеленью. Подается с томатами, микс салатом и бальзамическим крем-соусом.

280 гр.  
**1500 РУБ**

## ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ

Тушеные в красном вине телячьи щечки с овощным соусом, сливочной орза и микс салатом.

420 гр.  
**1350 РУБ**

## РОЛЛО ДЕ ПОЛЛО

Куриный рулет, запеченный со шпинатом и сыром. Подается с микс салатом, кедровыми орехами, вишнево-можжевеловом и сливочно-мятным соусами.

300 гр.  
**700 РУБ**

## КУРИНОЕ ФИЛЕ ГРИЛЬ

Жаренное на гриле куриное филе с овощами гриль, листьями салата и соусом свит чили.

260 гр.  
**600 РУБ**

## СВИНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ

Медальоны из свинной вырезки, обжаренные с грибами и луком в сливочном соусе. Подаются с листьями салата.

320 гр.  
**750 РУБ**

## БЕФСТРОГАНОВ

Бефстроганов из говяжьего языка с солеными огурцами и картофельным пюре.

320 гр.  
**850 РУБ**

## СВИНЫЕ РЕБРА БАРБЕКЮ

Свинные ребра, копченые на вишневых опилках и запеченные в соусе барбекю. Подаются с квашеной капустой.

470 гр.  
**1100 РУБ**

## ГОВЯДИНА С КАРТОФЕЛЕМ

Обжаренная говяжья вырезка с картофелем черри и грибным соусом.

300 гр.  
**900 РУБ**

## СТЕЙК РИБАЙ

Обжаренная на гриле мраморная говядина с острым томатным соусом. Подается с рукколой и томатами.

310 гр.  
**3000 РУБ**



# ВОК И ПАСТА

## ВОК С МОРЕПРОДУКТАМИ

Яичная лапша с креветками, мидиями, кальмаром и овощами в пряном соусе.

330 гр.  
**550 РУБ**

## ВОК С КУРИЦЕЙ

Гречневая лапша с курицей, овощами, кинзой в пряном соусе.

330 гр.  
**450 РУБ**

## КАЗАРЕЧЕ КАРБОНАРА

Классическая карбонара со свежей домашней пастой и сыром Пармезан.

300 гр.  
**650 РУБ**

## КАЛАМАРАТА С ГОВЯДИНОЙ

Домашняя яичная паста с говядиной в сливочно-перечном соусе и сыром Пармезан.

310 гр.  
**1100 РУБ**

# ТАКОС

## ТАКОС С ТУНЦОМ

Пшеничная лепешка, тунец на гриле, томаты, фасоль, сыр Чеддер и салат айсберг.

380 гр.  
**800 РУБ**

## ТАКОС С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ

Пшеничная лепешка, говядина, томаты, фасоль, сыр Чеддер и салат айсберг.

380 гр.  
**900 РУБ**

## ТАКОС С КУРИЦЕЙ

Пшеничная лепешка, курица, томаты, фасоль, сыр Чеддер и салат айсберг.

380 гр.  
**700 РУБ**

# БУРГЕРЫ

## БУРГЕР БЛЮ ЧИЗ

Бургер с говяжьей котлетой, булочкой бриош соусом блю чиз и вишневым вареньем.

350 гр.  
**850 РУБ**

## СЫРНЫЙ БУРГЕР

Говяжья котлета, с тремя видами сыра, солеными огурцами и томатами в булочке бриош.

350 гр.  
**850 РУБ**

## МЕКСИКАНСКИЙ БУРГЕР

Говяжья котлета, томаты, жареная кукуруза, перец халапеньо, соусы гуакамоле и сальса, завернутые в пшеничную тортилью.

320 гр.  
**750 РУБ**

# ТЕКС-МЕКС

## БУРРИТО С ГОВЯДИНОЙ

Большой классический буррито с говядиной и сырным соусом из Чеддера.

520 гр.  
**1000 РУБ**

## ЭНЧИЛАДА

Тортилья с курицей в сливочном соусе.

370 гр.  
**700 РУБ**

## ФЛАУТАС С КРЕВЕТКАМИ

Трубочки из тортильи с креветками и соусом гуакамоле.

280 гр.  
**750 РУБ**

## ФАХИТОС С КУРИЦЕЙ

Маринованная курица с овощами на горячей сковороде. Подается с тортильей и соусами.

450 гр.  
**1100 РУБ**

## ФАХИТОС С КРЕВЕТКАМИ

Тигровые креветки с овощами на горячей сковороде. Подается с тортильей и соусами.

450 гр.  
**1300 РУБ**

## КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ

Тортилья с курицей, томатами и сыром Чеддер.

290 гр.  
**650 РУБ**

## КЕСАДИЛЬЯ С СЫРОМ

Тортилья с четырьмя видами сыра и томатами.

290 гр.  
**700 РУБ**

# ГАРНИРЫ

## КАРТОФЕЛЬ ДОЛЬКАМИ

с соусом блю чиз

150 гр.  
**300 РУБ**

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с соусом блю чиз

150 гр.  
**300 РУБ**

## БОЛЬШОЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с соусом блю чиз

300 гр.  
**550 РУБ**

## ОВОЦИ НА ГРИЛЕ

150 гр.  
**400 РУБ**

# ДЕСЕРТЫ

## ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

Да, мы сами делаем мороженое. 3 шарика на выбор: глинтвейн, цитрус, чернослив.

150 гр.  
**400 РУБ**

## БЕЛЬГИЙСКАЯ ВАФЛЯ

Вафля от нашего кондитера. С клубничным вареньем, мороженым и взбитыми сливками.

210 гр.  
**400 РУБ**

## ЧИЗКЕЙК

На выбор: шоколадный или классический.

130 гр.  
**350 РУБ**

## СЛАДКИЙ БУРРИТО

Единственный в Москве сладкий буррито с грушей и бананом.

240 гр.  
**650 РУБ**

## ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

330 гр.  
**550 РУБ**

## ФРУКТОВАЯ ВАЗА

1600 гр.  
**2300 РУБ**



ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ



ОСТОРОЖНО, ОСТРО!



ПОПРОБУЙ ОБЯЗАТЕЛЬНО!

НАША  
СИСТЕМА  
ЛОЯЛЬНОСТИ

