



ОСНОВНОЕ МЕНЮ



Завтрак

Каша овсяная

Каша готовится на молоке со сливками и сливочным маслом

Каша гречневая

Каша готовится на молоке со сливками и сливочным маслом

Каша рисовая

Каша готовится на молоке со сливками и сливочным маслом

Каша манная

Каша готовится на молоке со сливками и сливочным маслом

Блинчики с мясом

Два блинчика в форме квадрата с мясной начинкой из мраморной говядины.

Украшается миксом салатов, черри и зеленым маслом. Подаются со сметаной.

Блинчики с ветчиной и сыром

Два блинных рулета с начинкой из ветчины, сыра и домашнего майонеза. Подается со сметаной.

Блинчики с творогом

Два блинчика в форме трубочки с творожной начинкой. При подаче украшается ягодами и голубичным вареньем, подается со сметаной.

Сырники

Классические сырники с творожным сыром, подаются с ежевичным вареньем и сметаной, украшаются свежими ягодами.

Омлет

Классический омлет из трех куриных яиц со сливками.

Омлет Баку

Обжаренные розовые томаты на топленом сливочном масле с куриными яйцами в виде болтушки

Яичница глазунья

Классическая глазунья из трех куриных яиц

Яйцо Пашот с креветкой

Обжаренные креветки, выложенные на тостовый хлеб со спаржей и яйцом пашот.

Подается с голландским соусом, обжигается и поливается бальзамическим кремом.

Бриошь с авокадо и яйцом пашот

Обжаренный на гриле бриошь с яйцом пашот под голландским соусом.

Подается с миксом салатов, авокадо и томатами черри, обжаренными на гриле.

Декорируется красной икрой.

Клаб Сэндвич

Сэндвич на пшеничных тостах, промазанных домашним майонезом, со свежим салатом, отварным яйцом, куриным филе су-вид и помидором. Разрезан вдоль на две части

Гранола с йогуртом

Классический завтрак, состоящий из плющеной овсяной крупы, орехов, мёда и свежей ягоды, подается с йогуртом



Холодные закуски



Карпаччо из говядины

Классический карпаччо с пармезаном и рукколой, заправленные оливковым маслом, крем бальзамиком, и лимоном

Моцарелла с томатами и соусом песто

Классическая закуска Моцарелла с томатами с соусом песто

Брускетта с крабом

Сочетание камчатского краба и авокадо на салате айсберг, заправленным коктейльным соусом.

Брускетта с ростбифом

Ростбиф в сочетании с рукколой и томатным соусом хрен на поджаренном гречишном хлебе

Брускетта с лососем

Слайсы слабосоленого лосося в сочетании с рукколой и кремом филадельфия на обжаренном гречишном хлебе.

Карпаччо из креветок

Ошпаренные креветки с лаймовым соусом, украшенные микс салатов, перцем чили

Теплый лосось с лаймовым соусом

Маринованный лосось в соусе понзу и соцзукацу, слегка обжаренный на открытом огне, при подаче обсыпан колотым кешью, на гарнир сметано-лаймовый соус с редисом и бакинским огурцом

Рулетики из лосося

Рулетики из слабосоленого лосося с сырной начинкой из твороженного сыра, миндального ореха, меда и крабовых палочек. При подаче украшается красной икрой лосося

Рыбное ассорти

Ассорти из лосося слабосоленого, масляной рыбы и жаренного угря. Украшается икрой, долькой лайма и микрозеленью

Мясное ассорти

Ассорти из говядины сыровяленой, суджука, языка говяжьего и бризаола

Ассорти сыров

Ассорти из грано подано, бри, сыра с голубой плесенью и козьего

Ассорти солений

Квашеная капуста, острый маринованный перец, соленый огурец, черемша, маринованный томаты черри, чеснок маринованный, зелень

Ассорти из свежих овощей

Огурец, томаты, редис, перец болгарский, красный лук (кольца), микс зелени

Сало с зеленым луком

Тонкие слайсы сала, зеленый лук. Подается с горчицей

Тартар из говядины

Классический тартар из мраморной говядины, подается с обжаренным хлебом "Бриошь", пармезаном и перепелиным яйцом

Паштет из печени с малиновым компоте

Нежный паштет из куриной печени с добавлением фуагры, подается с малиновым компоте и подсушеным хлебом бриошь

Сельдь с картофелем

Филе бочковой сельди с жаренным картофелем и красным луком

Салаты

Цезарь с курицей

По классике салат ромен, заправленный соусом цезарь, с томатами черри, пшеничными сухариками и куриным филе су-вид, жареным на гриле.

Цезарь с креветкой

Классический салат ромен, заправленный соусом "Цезарь", с помидорами черри, пшеничными гренками и креветками, обжаренными с овощной смесью

Оливье с говяжьим языком

Классический салат с говяжьим языком

Греческий салат

Свежие овощи (томаты, огурец свежий, болгарский перец) в сочетании с брынзой и соусом зеленым «орегано»

Салат креветка, огурец, авокадо

Отварные креветки в сочетании с авокадо и свежим огурцом, заправленные оливко-лаймовой заправкой с чесноком и специями.

Салат с язычками ягнёнка

Жаренный картофель пай в форме гнезда, на которое выкладываются микс салат с томатами и язычками, маринованными в грейпфрутовом соусе, жаренными на открытом огне.

Салат из морепродуктов

Микс салатов, заправленный пикантной заправкой с жаренными морепродуктами: гребешок, тигровая креветка, мини осьминоги.

Салат с ростбифом

Листья салата, заправленные соусом винегрет в сочетании ростбифа из мраморной говядины в горчичном соусе. На декор идут томаты черри и перепелиное яйцо.

Горячие закуски

Креветки в испанском стиле

Жаренные креветки в чесночно-сливочном соусе.

Жульен из белых грибов

Белые грибы, жаренные с соусом бешамель с пармезаном и жаренным луком. При подаче украшен сметаной, лесными грибами и зеленью.

Пельмени по – дербентски

Пельмени по-дербентски из баранины, говядины и помидор

Супы

Куриный суп с лапшой

Суп на курином бульоне с филе куриным, лапши и пассированных овощей

Классическая уха

Классическая уха с лососем, палтусом и треской.

Минестроне

Минестроне – одно из наиболее распространенных в Италии блюд. Основными ингредиентами являются бобовые, лук, брокколи, спаржа, цветная капуста, картофель, чеснок, цуккини, морковь, помидоры, куриный бульон.

Борщ с языком и сметаной

Классический борщ со сметаной

Суп по-бостонски

Рыбный суп с добавлением лосося, палтуса и креветок. Добавляются сливки

Супы

Суп пот-о-фе

Бульон из телятины с отварными овощами и телятиной

Запеченные щи с моченым яблоком и телятиной

Холодник

Яйцо отварное, огурец бакинский, редис, лук зеленый, укроп.
Подается с картофелем, посыпанным копченой паприкой и сметаной.

Окрошка

Картофель, яйцо, редис, свежий огурец, зеленый лук, говяжий отварной язык.
Может подаваться как на квасе, так и на кефире

Мясные блюда

Бефстроганов с картофельным пюре

Классический бефстроганов с грибами и луком в сливочно-сметанном соусе

Стейк из говядины с тайским гарниром

Классический стейк с овощным гарниром в тайском стиле

Миньон с молодым картофелем

Стейк из говяжьей вырезки приготовленный способом су-вид, с гарниром из молодого картофеля с белыми грибами, жаренными с овощами и тимьяном. Подается с грибным и перечным соусами.

Котлеты из телятины с картофельным пюре

Котлеты из цыпленка с картофельным пюре

Шницель по-венски с брусничным соусом

Классический шницель из телятины в панировке из пшеничного хлеба и пармезана. Подается с брусничным конфитюром.

Подкопченное каре телёнка с греческим гарниром

Подкопченное каре теленка, предварительно маринованное в томатах и обжаренное на сковороде
в сочетании жаренных овощей с томатным соусом и сыром брынза

Утиная нога конфи с орзо и белыми грибами

Классическая утиная нога с пастой орзо и белыми грибами

Язык на гриле с пюре из сельдерея

Говяжий язык, обжаренный на гриле с пюре из сельдерея, маринованными томатами и мясным соусом

Говядина в соусе и с картофелем по-аустрийски

Мраморная говядина, обжаренная с грибами вешенками в перечном соусе. Подается с картофелем по-аустрийски

Рыбные блюда

Филе дорадо с овощами

Филе дорадо, жаренное на гриле с овощами и соусом берблан.

Палтус с икорным соусом "Шампань" и шпинатом

Запеченный палтус на подушке из шпината с соусом шампань с красной икрой лосося

Запеченная форель

Филе форели с миксом салатов и спаржей на гарнире

Котлеты из судака с соусом айоли

Две котлеты из филе судака с картофельным пюре и соусом айоли

Филе макрели на овощах с цитрусовой сальсой

Обжаренное филе макрели на гарнире из брокколи и молодого картофеля в азиатском стиле, политое соусом терияки. При подаче украшается сальсой из цитрусов и зеленью

Рыбные шарики в сливочном соусе

Тефтели из филе судака, подаются с картофельным пюре, сливочным соусом и красной икрой.

Паста

Спагетти с бараниной

Паста с жаренной бараниной и спаржей в сливочном соусе

Спагетти карбонара

Классическая паста с грудинкой и сливочно-сырным соусом

Лингвини с лососем

Паста с филе лосося и рукколой в сливочном соусе

Фетучини гамбас

Паста с креветками, припущенными в белом вине с устрично-сливочном соусе и свежим шпинатом

Пене с овощами

Паста с овощами в томатном соусе

Равиоли из краба

Равиоли из краба и креветки с соусом из угольных сливок

Холодные закуски восточной кухни

Восточные сыры

Козий твердый сыр, Брынза (рассольный сыр из коровьего молока), Шор- домашний творог со сливочным сыром

Букет овощной

Огурец, томат, перец, лук красный, редис, перец чили, зелень.

Айран

Кисломолочный напиток с укропом и бакинским огурцом.

Салаты восточной кухни

Салат "Мангал"

Печенные овощи на угле (перец, томат, баклажан) мелко нарезанные кубиком, заправляются красным луком, чесноком, рубленной кинзой и базиликом, оливковым маслом.

Салат «Чобан»

Овощной салат (перец, томат, огурец, красный лук) заправленный маслом, лимонным соком и зеленью (укроп, петрушка)

Розовые томаты с луком

Розовые томаты с красным луком заправляются оливковым маслом и бальзамическим кремом

Салат из баклажанов с телятиной

Баклажан и перец запеченные на мангале, ростбиф, чеснок, лук красный, хмели-сунели, кинза, лимонный фреш, оливковое масло

Восточные супы

Суп "Кюфта - Бозбаш"

Бульон с картофелем, томатом черри и горохом нут и двумя большими фрикадельками (баранина, телятина) внутри с черносливом. Подается с сумахом, кинзой, красным луком.

Щи по-бакински

Зеленые щи из шпината и щавеля с рисом и телятиной. Подаются со вбитым куриным яйцом.

Суп "Харчо"

Суп харчо является одним из известнейших блюд Грузии. Мы готовим этот наваристый суп для Вас из отборной телятины с рисом, томатной пастой и набором фирменных специй.

Суп чечевичный по-турецки

Суп-пюре из чечевицы

Горячие блюда восточной кухни

Садж (баранина, телятина, цыпленок)

Мясо обжаривается с луком (делается поджарка). Выкладывается в середину саджа. По краям саджа выкладываются жареные овощи кружочком (баклажан, томат, картофель, перец)

Ковурма из телятины

Поджарка из телятины с болгарским перцем, репчатым луком, томатом

Хашлама из говядины

Говяжья грудинка тушеная с перцем, томатом, луком и зеленью. Подается в бульоне.

Буглама из лосося

Лосось, припущенный в небольшом количестве воды с перцем, луком, томатом и зеленью.

Долма из виноградных листьев

Пряный фарш (баранина, телятина) с рисом, завернутый в виноградные листья. Мини голубцы. Подается с мацони.

Блюда на мангале

Люля-кебаб из баранины

Фарш из мяса баранины, курдюка и лука, жареный на шампуре.

Люля-кебаб из курицы

Фарш из смеси филе цыпленка и мякоти бедра цыпленка, жареный на шампуре.

Люля-кебаб из картофеля

Фарш из отварного картофеля и лука с добавлением сливочного масла, жаренный на шампуре.

Хан-кебаб

Нарезанные кусочки печени барашка, обернутые в жировую сетку
(тонкая жировая мембрана обволакивающая внутренние органы овец)

Шашлык из каре баранины

Каре барашка предварительно не маринуется, перед жаркой посыпается солью и перцем

Шашлык из мякоти баранины

Мякоть баранины, соль, перец, лук. Подается с аджикой.

Шашлык ребрышки баранины

Ребрышки баранины предварительно не маринуются, перед жаркой посыпаются солью и перцем

Шашлык из седла барашка

Седло барашка нарезанное с косточкой предварительно не маринуется, перед жаркой посыпается

Бараньи семечки

Бараньи ребрышки предварительно не маринуются, перед жаркой посыпаются солью и перцем

Дадлы из телятины

Говяжья вырезка маринуется в сметане с луком, кориандра и чабреца, солью и перцем

Шашлык из свиной шеи

Свиная шея, маринованная в масле растительном с луком, солью, перцем и паприкой.

Курица по-турецки

Шашлык из куриного филе замаринованного в аджике

Джуджа-кебаб

Целый цыпленок готовится на открытых углях.

Шашлык из мякоти бедра

Мякоть бедра цыпленка, маринованная в масле растительном с луком, солью, перцем и паприкой.

Шашлык из осетрины

Филе осетра смазывается маслом, томатной пастой, посыпается солью и жарится на шампуре

Шашлык из семги

Филе семги смазывается маслом, посыпается солью и жарится на шампуре

Шашлык из овощей

Целые овощи (баклажан, томат, перец) обжариваются на мангале, подаются без кожи

Шашлык из картофеля

Отварной картофель бэби насаживается на шампур чередуясь с слайсами курдюка и обжаривается на мангале

Выпечка

Пеновани с сыром и зеленью

Пирожок из слоеного теста (треугольной формы) с сырной начинкой (сулугуни, российский сыр, зелень)

Пеновани с картофелем

Пирожок из слоеного теста (треугольной формы) с картофельной начинкой (картофель, лук, ароматное масло)

Хачапури

Открытый пирожок с начинкой из сыра (брынза, сулугуни, российский сыр) и яйца.

Роллы

Филадельфия

Классический ролл с сыром и авокадо внутри, и лососем снаружи ролла

Канада

Ролл с лососем и авокадо в сочетании с жареным угрем и соусом унаги

Вулкан

Теплый ролл с лососем и гребешком в икорном соусе

Калифорния

Классический ролл из мяса краба,авокадо,нори,огурца,соус айоли.

Эби ролл

Ролл с отварной креветкой, сливочным сыром и авокадо. Панируется в икре тобика

Камчатка

Теплый ролл в темпуре с лососем, крабом и красной икрой.

Кунсей маки

Ролл с мясом краба, авокадо, огурец, зеленый лук, сыр креметто и слабосоленой форелью

Ролл с креветкой и бальзамическим луком

Ролл с креветкой, сливочным сыром, огурцом и бальзамическим луком, завернутый в обожженную креветку.
При подаче поливается соусом из манго и маракуйя.

Хуросама

Ролл с лососем, огурцом, угрем, авокадо и японским майонезом. При подаче панируется в икре тобика

Суши угорь

Суши сяке

Суши гребешок

Суши креветка

Сашими угорь

Сашими креветка

Сашими сяке

Сашими морской гребешок

Гункан спайс сяке

Гункан спайс унаги



Горячие блюда Азии



Удон с говядиной

Говядина, жареная с овощами и лапшой удон

Креветки темпурा

Тигровые креветки в кляре и сухарях, с соусом манго и соусом «Чили Майо»

Рис с креветками с чесночным соусом

Рис, приготовленный с овощами, тигровыми креветками и чесночным соусом

Рис с овощами с чесночным соусом

Рис, приготовленный с овощами и чесночным соусом



Азиатские супы



Том ям

Классический азиатский суп с морепродуктами: креветка, кальмар, мидии,

Мисо суп

Классический японский суп на основе бульона мисо и водорослей вакаме, в сочетании маринованных опят, тофу и тигровых креветок.

Фо-бо

Азиатский суп с водорослями вакаме, на телячьем бульоне, мраморная говяжья вырезка, лапша удон, лук, соевые ростки, бобы Эдаме, лайм, кинза, мята, красный перец.



Десерты



Мильфей

Пирожное с взбитым кремом из маскарпоне со свежими ягодами

Эстерхайзер

Ореховое безе с заварным шоколадным кремом.

Фисташковое пирожное

Ореховое безе с фисташковым кремом

Шоколадный пай

Классический шоколадный фондант с ванильным соусом, ванильным пломбиром и свежими ягодами.

Сырный десерт с соусом маракуйя

Творожено-йогуртовый десерт на миндалевой крошки с персиковым ликером, свежей ягодой и соусом маракуйя.

Ассорти макаронс

Медовик

Коржи на гречишном меде, пропитанные кремом на основе сливок, сгущенного молока и сметаны. В качестве декора идет мороженое из черной смородины.

Ассорти конфет 3 шт

Трюфель классический, трюфель из белого шоколада с фундуком, трюфель из молочного шоколада с солью

Ассорти орехов

Фундук, миндаль, кешью, греческий орех.

Ассорти фруктовое

Яблоко, груша, апельсин, ананас, клубника, голубика, виноград.

Десерты

Грушево-морковный торт с соленой карамелью

Грушево-морковные коржи, пропитанные кремом на основе сливочного сыра, сметаны и меда.
Подается с грушевым конфи, соленой карамелью и обожженным белковым кремом.

Ассорти ягодное

Малина, голубика, ежевика, клубника.

Профитроль с кремом маскарпоне

Профитроль из заварного теста, начиненный кремом на основе сыра маскарпоне.
Подается с соусом маракуйя и классическим английским соусом.

Ассорти из сухофруктов

Чернослив, курага, финик

Летнее меню

Карпаччо из томатов и авокадо

Слайсы бакинских томатов и авокадо на соусе песто. Подается со слайсами цветной капусты, кедровым орехом.

Севiche из лосося с кунжутным соусом

Маринованные кусочки лосося в кунжутном соусе со свежим огурцом.

Салат с копченным угрем и брандадой

Обожженный копченый нарочанский угорь на листьях салата, заправленных грейпфрутовым соусом.
Подается с брандадой и муссом из угря.

Салат с арбузом и козьим сыром

Кусочки спелого арбуза в сочетании козьего сыра и ароматных трав.

Краснобородка с трюфельным пюре

Жареное филе барабульки на картофельном пюре с трюфельной пастой.

Смородиновая «Опера» с кокосом

Нежный бисквит, пропитанный кокосовым ганашом с прослойкой из черной смородины.