

## МЕНЮ - КОНСТРУКТОР

Закуски для приветствия

---

### КАНАПЕ (25 ГРАММ)

#### **С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ**

- С датской сельдью и каперсами - 100 ₺
- С крилевой икрой и оливковым пюре - 110 ₺
- Со сливочным сыром из форели - 120 ₺
- С лососем на хрустящем тосте и долькой лайма - 130 ₺
- С тигровой креветкой и соусом "род-айленд" - 150 ₺

#### **С МЯСОМ**

- С ломтиком запеченной свинины и зерновой горчицей - 120 ₺
- С нежным паштетом из телятины и луковыми чипсами - 120 ₺
- С ростбифом и соусом ремулад - 150 ₺
- С подкопченной индейкой и грилированным ананасом - 130 ₺
- С уткой и брусничным конфитюром - 140 ₺
- С хамоном, салатом и оливками - 170 ₺

#### **С ОВОЩАМИ, ФРУКТАМИ И СЫРОМ**

- С сезонными фруктами - 80 ₺
- С сыром и виноградом - 90 ₺
- С овощной соломкой и соусом из прованских трав - 90 ₺
- С моцареллой и домашним песто - 100 ₺

### МИНИ – СЭНДВИЧИ, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ (60 ГРАММ)

- С копченой форелью и салатом фризе - 170 ₺
- С куриным филе и базиликовым соусом - 150 ₺
- С салями и оливковым тапинадом - 140 ₺

### WELKOM – ВВQ (180 ГРАММ)

Трио мини – шашлычков:

(форель / молодой цыпленок / овощи) - (60/60/60 гр.) - 850 ₺

### КРУАССАНЫ (90 ГРАММ)

- С лососем и сливочным сыром буко - 200 ₺
- С индейкой и вялеными томатами - 170 ₺
- С ветчиной и листьями шпината - 160 ₺
- С шоколадным кремом - 150 ₺



## МЕНЮ - КОНСТРУКТОР

Холодные закуски (50 грамм)

---

### РЫБНЫЕ

Ломтики селедки с картофелем шато и пряным луком - 140 ₺

Форшмак из сельди в бочатах из огурца - 150 ₺

Оригинальная закуска из сельди в водорослях нори - 160 ₺

Сливочный ланспик из судака - 180 ₺

Волованы с крилевой икрой и муссом из лосося - 200 ₺

Тортилья с лососем, рукколой и сливочным кремом - 250 ₺

Заливное с креветками и эстрагоном - 250 ₺

Лосось в сухом пряном скандинавском маринаде - 280 ₺

Подкопченный лосось с икорным соусом - 280 ₺

Бочата из форели с пряной грушей и долькой лимона - 290 ₺

Подкопченный угорь с белым кунжутом - 300 ₺



### МЯСНЫЕ

Куриный рулет с фисташками на луковом эспуме - 160 ₺

Подкопченное филе индейки с ананасами гриль - 180 ₺

Профитроли с утиным паштетом и луковыми чипсами - 180 ₺

Буженина с травами и дижонской горчицей - 200 ₺

Ломтики утиной грудки с брусничным желе - 230 ₺

Заливное из говяжьего языка с хреном - 240 ₺

Холодец из кролика с горчицей и брусничным соусом - 250 ₺

Ростбиф из мраморной говядины с соусом ремулад - 270 ₺

Прошутто с вялеными томатами и ананасом - 280 ₺



### ОВОЩНЫЕ

Подкопченный баклажан со сливочным муссом - 180 ₺

Свекольные роллы с сырным муссом и малиновым соусом - 180 ₺

Террин из томатов в слайсах баклажана - 190 ₺

Бочата из цуккини с овощным рататутем и сыром маскарпоне - 190 ₺

Антипасты - 220 ₺



**АССОРТИ ИЗ СЫРОВ С ЛИМОННЫМ МЕДОМ И ОРЕХАМИ - 200 ₺**

## МЕНЮ - КОНСТРУКТОР

### Салаты (100 грамм)

---

#### РЫБНЫЕ

Копченый морской окунь со шпинатом

под горчичной заправкой - 270 ₺

Маринованный лосось с манго и свежим огурцом

под соусом тар - тар - 290 ₺

Микс из горбуши, салатных листьев и груши

с кунжутной заправкой - 300 ₺

Кальмары и фенхель под медово-лаймовой заправкой - 300 ₺

Микс из салатных листьев и креветок под соусом род-айленд - 330 ₺

Микс из салатных листьев и маринованного тунца

с оливковой заправкой - 350 ₺



#### МЯСНЫЕ

Оливье с подкопченным куриным филе - 210 ₺

Цезарь с куриным филе и томатами черри - 240 ₺

Мясной из трех видов мяса с огурчиками - 280 ₺

Ростбиф с листьями шпината и

тыквенным мармеладом - 290 ₺

Телятина с маринованными опятами и

заправкой род-айленд - 300 ₺



#### ОВОЩНЫЕ

Овощи свежие с заправкой на выбор - 210 ₺

Греческий с дрессингом из трех видов зелени - 230 ₺

Капрезе с моцареллой и соусом песто - 270 ₺

Дуэт из рукколы и фенхеля с грушей и

облепиховой заправкой - 270 ₺

Салат с печеными овощами и моцареллой - 290 ₺



## МЕНЮ - КОНСТРУКТОР

Горячие закуски (100 грамм)

---

### РЫБНЫЕ

Шпинатные блинчики с лососем и сыром моцарелла - 330 ₺

Брошеты из трески в сливочном чили соусе - 440 ₺

Креветки на гриле с чили соусом - 420 ₺

### МЯСНЫЕ

Лазанья с говядиной под корочкой Сулугуни и гранатовым соусом - 300 ₺

Тортилья с говядиной и овощами гриль - 330 ₺

Тыква, фаршированная мясом кролика и овощами - 330 ₺

Брошеты из куриного филе с паприкой - 270 ₺

Сальтимбока из молодого цыпленка - 270 ₺

Куриное филе в темпуре с соусом кимчи - 270 ₺

Куриный жульен в кокотнице - 220 ₺

### ОВОЩНЫЕ

Французский блинчик с жареными вешенками - 220 ₺

Грибной жульен в кокотнице - 220 ₺

Гратен из запеченных овощей с сыром моцарелла - 290 ₺



## МЕНЮ - КОНСТРУКТОР

Основные блюда (150/50 грамм)

---

### РЫБНЫЕ

- Кальмар на гриле со сливочным соусом чили - 670 ₺
- Филе судака на пару с лососевым муссом - 720 ₺
- Котлетки из судака и креветок с соусом ремулад - 750 ₺
- Стейк из трески в овощной панировке - 750 ₺
- Филе сибаса с мармеладом из фенхеля - 810 ₺
- Форель, запеченная со шпинатом в хрустящем тесте под кокосовым соусом - 940 ₺
- Стейк из лосося с ананасовым чатни - 970 ₺



### МЯСНЫЕ

- Ломтики куриного филе с томатами, моцареллой и базиликовым соусом - 470 ₺
- Куриное филе фаршированное сыром фета и маслинами - 490 ₺
- Цыпленок корнишон с брусничным соусом - 520 ₺
- Свинная вырезка в беконе с соусом демигласс - 560 ₺
- Говядина томленая в вине с соусом демигласс - 690 ₺
- Биштекс на гриле с соусом из томатов мути - 720 ₺
- Филе – миньон из говяжьей вырезки - 950 ₺
- Каре ягненка с вишневым соусом джинго - 980 ₺



### ОВОЩНЫЕ

- Картофельные крокеты с жареными грибами и сырным соусом - 420 ₺
- Фалафель с копченой сметаной и луком порей - 440 ₺
- Груша, запеченная с сыром дор блю - 470 ₺

### ГАРНИРЫ (150 ГРАММ)

- Бочата из картофеля, цуккини и молодой моркови на пару - 160 ₺
- Спагетти из овощей в имбирном соусе - 160 ₺
- Булгур с луком порей - 160 ₺
- Картофель запеченный с травами и сливочным маслом - 160 ₺
- Гратен из картофеля с прованскими травами - 160 ₺
- Палента на гриле - 160 ₺
- Овощи на гриле - 160 ₺



## МЕНЮ - КОНСТРУКТОР

Десерты (100 грамм) / Напитки

---

### ДЕСЕРТЫ (100 ГРАММ)

Шеф – десерт «Марсала» с россыпью лесных ягод

в корзинке-безе - 290 ₺

Трюфели ручной работы в обсыпке лесных орехов и

сливочным парфе - 270 ₺

Чизкейк с ягодами физалиса и фруктовым соусом - 270 ₺

Тирамису с мятным гляссажем - 240 ₺

Профитроли с кремом шанти - 230 ₺

Панна-котта с чипсами из малины и мяты - 210 ₺

Фруктовый салат в боллах с муссом из свежих ягод - 210 ₺



### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА (100ГРАММ) - 90 РУБ.

### НАПИТКИ

Чай в ассортименте (200мл) - 40 ₺

Кофе заварной (200мл) - 40 ₺

Соки в ассортименте (200мл) – 40 ₺ /

(1000мл) - 200 ₺

Морс клюквенный, облепиховый (200мл) – 60 ₺ /

(1000мл) - 300 ₺

Вода “Леденёв” / “Горная вершина”

без газа / газированная, пластик (500мл) - 45 ₺

Вода “Горная вершина”

без газа / газированная, стекло (500мл) - 65 ₺

Вода в графине с лаймом и мятой (1000 мл) -100 ₺

