

WELCOME

фуршет

Канане подается на крутоне из ржаного или пшеничного хлеба

1 шт.	Канане с тигровой креветкой, оливкой или маслинкой	140 руб.
1 шт.	Канане с лососем и лимоном	120 руб.
1 шт.	Канане с масляной рыбой и лимоном	100 руб.
1 шт.	Канане с сельдью и картофелем	50 руб.
1 шт.	Канане с бужениной и огурчиком	70 руб.
1 шт.	Канане с колбасой в/к и свежим огурчиком	80 руб.
1 шт.	Канане с язычком и маринованным огурчиком	80 руб.
1 шт.	Канане с язычком и помидоркой черри	80 руб.
1 шт.	Канане с ветчиной и сыром	70 руб.
1 шт.	Канане с сыром камамбер и виноградом	110 руб.
1 шт.	Канане с сыром чеддер и виноградом	100 руб.
1 шт.	Канане с сыром дорблю и виноградом	110 руб.
1 шт.	Канане с сыром моцарелла и помидоркой черри	100 руб.
1 шт.	Овощи в шоте (65 гр.)	100 руб.

Холодные закуски

300	Ролл из лаваша с овощами 8 шт. лаваш, огурец, болгарский перец, зелень, майонез, сливочный сыр	300 руб.
300	Ролл из лаваша с семгой слабосоленой 8 шт. лаваш, семга слабосоленая, зелень, майонез, сливочный сыр	490 руб.
300	Ролл из лаваша с ветчиной 8 шт. лаваш, ветчина, зелень, майонез, сливочный сыр	390 руб.
120\15	Рулетики из баклажанов с орехами и зеленью 5шт	380 руб.
170\15	Завитки из баклажанов с сыром, орехами и зеленью 5шт	410 руб.
200\20	Витки из ветчины с сырным муссом 5шт	320руб.
200\5	Рулетики из слабосоленой семги со сливочным сыром 5шт	490 руб.

Шарталетқи

25/1 шт.	Шарталетқа с лососевой икрой	220 руб.
50/1 шт.	Шарталетқа с салатиком оливье с семгой Семга с/с, картофель отварной, морковь отварная, огурец свежий и маринованный.	190 руб.
50/1 шт.	Шарталетқа с салатиком оливье с курицей Куриное филе запеченное, картофель отварной, морковь отварная, огурец свежий и маринованный, горошек консервированный, майонез	160 руб.
50/1 шт.	Шарталетқа с салатиком из буженины Буженина, жареные шампиньоны, помидоры черри, сыр, майонез	160 руб.
50/1 шт.	Шарталетқа с салатиком из куриного филе Запеченное куриное филе, ветчина, яйцо куриное отварное, картофель отварной, горошек консервированный, сыр и майонез.	160 руб.
50/1 шт.	Шарталетқа с салатиком из ветчины Ветчина, обжаренное куриное филе, свежие и маринованные огурцы, помидоры черри, жареные шампиньоны, грецкие орехи, сливочно-горчичный соус	160 руб.
50/1 шт.	Шарталетқа с салатиком из кальмаров Кальмары, огурцы маринованные, яйцо майонез, яблоко	180руб.

Горячие блюда

80\10	Жюльен грибной в валоване	200 руб.
80\10	Жюльен куриный в валоване	210 руб.
100\70	Мини-шашлык из свинины	350 руб.
100\70	Мини-шашлык из куриного филе	300 руб.

Хлебная корзина

Булочка в ассортименте 2 шт.	40 руб.
-------------------------------------	---------

Холодные яства.

Рыбное плато «Лепота»	150\85	720 руб.
<i>Богатая россыпь аппетитных ломтиков рыбного ассорти: семга слабосоленая, омуль холодного копчения, масляная рыба холодного копчения.</i>		
«Радуга из семги»	100\50	495 руб.
<i>Это рыбная закуска из очень вкусной слабосоленой семги и сливочного масла.</i>		
«Эх, тяПница»	100\100	260 руб.
<i>Сельдь, маринованная в винном уксусе, с рассыпчатой отварной картошечкой, кольцами лука, растительным маслом.</i>		
Мясное плато «Мясоедов»	150\60\30	480 руб.
<i>Только мясо! Буженина, ростбиф, куриный рулет, фаршированный болгарским перцем – с дижонской горчицей!</i>		
Мясное плато «Баловень»	150\50	430 руб.
<i>Красивый узор из карбоната в\к, колбасы с\к и куриной грудки х\к</i>		
«Тещин язык»	100\30	400 руб.
<i>Говяжий язык с хреном</i>		
Витки из ветчины с сырным муссом	200\20	320 руб.
Овощное плато «Берегиня»	225	320 руб.
<i>Парад свежих овощей от Берегини: огурчики, сочные помидоры, красавец болгарский перец, редис и зелень.</i>		
Погребок Кумы	250\25	280 руб.
<i>Соленые помидорки, домашние соленые огурчики, хрустящая квашеная капуста, маринованный чесночок, черемша, перчик Чили.</i>		
Закуска КУКУЙ	580\50	520 руб.
<i>С подачи канцлера Великого государя Петра I, сие русское кушанье стало обязательной закуской в Московской слободе Кукуй. К холодной запотевшей водочке подавались: жирная сельдь, упругие помидорчики в ядреном рассоле, хрустящие соленые огурчики, сало с мороза, картофель отварной, капуста из дубовой бочки. Так немцы научились пить водку!</i>		
Рулетки из баклажанов с орехами и зеленью	120\15	410 руб.
Завитки из баклажанов с сыром, чесноком и орехами	170\15	430 руб.
Помидоры, фаршированные сыром	160\25	290 руб.
Сырное плато «Ле Гурме»	200\75	650 руб.
<i>Ассорти благородных сыров: дорБлю, чеддер, пармезан, камамбер, виноград, мед, грецкие орехи в карамельной глазури.</i>		
Сырное плато «Лаго-Наки»	210\70	450 руб.
<i>Ассорти кавказских сыров: чечил копченый, сулугуни и фета с зеленью</i>		
Грибной разносол	100\25	200 руб.
<i>Ассорти маринованных грибов.</i>		
Ягода кислая (лимон)	50	60 руб.
Ослины\маслины	100\5	150 руб.

Салаты.

Оливье для царя Салтана	255\13	470 руб.
<i>Настолько вкусный и нарядный салат из слабосоленой семги, куриного яйца, свежего огурца, отварного картофеля и корнишонов, что Вы обязательно его запомните и будете заказывать каждый раз! Заправляется сливочным соусом.</i>		
Царский	200\40	580 руб.
<i>Царский салатик: тигровые креветки, кальмары гриль, помидоры черри, салат руккола, соус нобу – и все это в сырной короне.</i>		
Сундучок из моря	200\40	430 руб.
<i>Это блюдо – как таинственный древний сундучок со дна моря. Каждый ингредиент: семга отварная, лук репчатый, яйцо куриное отварное, морковь отварная, сливочный соус и специи – как маленькое открытие. А когда это все сложится вместе, Вы поймете, что стали обладателем настоящего кулинарного сокровища.</i>		
Океания	200\15	420 руб.
<i>Нежная волна из отварных кальмаров, маринованных корнишонов, куриных яиц и яблок, заправленная сливочным соусом, – и Вы воспарите, словно чайка над бескрайними просторами забот и суеты.</i>		
Заморские гости	270\60	440 руб.
<i>Томаты и сыр моцарелла под соусом песто смотрятся в нашем меню, как заморские гости.</i>		
Купеческий	220/10	350 руб.
<i>Домашняя буженина, обжаренные шампиньоны, помидоры черри, сыр – и все это заправляется сливочным соусом.</i>		
Русская красавица	230/15	390 руб.
<i>Раз попробовав, Вы станете поклонником этого вкусного, сытного салатика, сверкающего красотой и хорошим настроением: запеченное куриное филе, ветчина, яйцо куриное отварное, картофель отварной, горошек консервированный, заправленные сливочным соусом под шапкой из тертого сыра.</i>		
Крымские зарисовки	210/10	380 руб.
<i>Сочетание обжаренного куриного филе, маринованных и свежих огурцов, маринованных опят, помидоров черри, салатов лола-росса, романо и айсберг, сыра пармезан и сливочно-горчичного соуса.</i>		
Годунов	200/45	410 руб.
<i>Ветчина, обжаренное куриное филе, свежие и маринованные огурцы, помидоры черри, жареные шампиньоны, грецкие орехи, листья салата, сливочно-горчичный соус под парусом из сырных чипсов.</i>		
Разгуляй	230	530 руб.
<i>Необычное, свежее исполнение горячих танцев на Вашей тарелке: сочетание ростбифа и салата рукколы, помидоров черри под соусом нобу</i>		
От купца Калужского	220\10	430 руб.
<i>Отварной говяжий язык, грибы жареные, помидоры черри, грецкий орех, чернослив, сливочный соус</i>		

Горячие закуски.

Фирменная курочка Ряба от шеф-повара	2200\210	3000 руб.
<i>Курица, фаршированная блинами, грибным жюльеном и куриным мясом, без единой косточки, запеченная по особому секретному рецепту нашего шеф-повара.</i>		
Пате из баклажанов	180\30\20	380руб.
<i>Печеные баклажаны с овощной сальсой и конкассе из томатов под творожным сыром и базиликом не оставят Вас равнодушными.</i>		
Жюльен грибной	80\10\1	200 руб.
<i>Шампиньоны, запеченные в сливочном соусе, в пузырьках горячего шампанского, под сырной шапкой.</i>		
Жюльен куриный	80\10\1	210 руб.
<i>Куриное филе, запеченное в сливочном соусе, в пузырьках горячего шампанского, под сырной шапкой.</i>		

Горячие блюда на мангале.

Все блюда, приготовленные на мангале, подаются с маринованным луком и лавашом. (блюда готовятся 40 мин)

Шашлык из говяжьей вырезки	150\135	530 руб.
Барбекю из говяжьей вырезки	150\135	530 руб.
Шашлык из баранины	150\135	580 руб.
Шашлык из свинины	150\135	410 руб.
Барбекю из свиного карбоната	150\135	410 руб.
Барбекю из свиных ребрышек	200\135	420 руб.
Шашлык из куриного бедра	120\135	320 руб.
Шашлык из семги	100\135	580 руб.
Барбекю из семги	100\135	580 руб.

Горячие рыбные кушанья.

Стейк из лосося «Полцарства за...»	100\50\60	610 руб.
<i>Поверьте, когда вкусный, ароматный кусочек начнет таять у Вас во рту, черная смородина в винном соусе придаст пикантности послевкусию, вы прошепчете официанту: «Полцарства...»</i>		
Сёмужка luxury	300	640 руб.
<i>Семужка – красавица оделась в богатую шубку из жаренных в сметане овощей: моркови, картофеля, репчатого лука, помидоров, чеснока и специй. А после духового шкафа стала такой аппетитной, что не удержаться.</i>		
Монастырская трапеза	150\150\23	490 руб.
<i>«Отведайте, гости дорогие» – сказал наш шеф-повар, выкладывая обжаренное филе рыбы, маринованное в соусе терияки, на сое из овощей: моркови, фасоли романо, болгарского перца, репчатого лука, базилика и томатов в собственном соку.</i>		

Горячие мясные кушанья

Жареха-дуреха	200\100	530 руб.
<i>Говядина по-строгановски с грибочками и сливками в конверте из золотистых блинчиков</i>		
Чевапчичи из говядины с питой	150\50\40	540 руб.
Мясо по-боярски	250\3	490 руб.
<i>Откушайте, гости дорогие, кушанье барское, запеченное в печи русской до цвета червонного – парную свинину с грибами, с сыром и заморскими помидорами.</i>		
XXXL-богатырский размер	180\50\2	520 руб.
<i>Медальоны из свиной вырезки, завернутые в нежный бекон. Подаются с соусом дижон.</i>		
Силушка от Данилушки	150\75	450 руб.
<i>Свиная корейка, маринованная в розмарине, запеченная до золотистой корочки, подается с белым луком и помидорами черри</i>		
Волшебный горшочек (баранина)	350	540 руб.
<i>Согласно древним верованиям, существует волшебный горшочек. Попробуйте наше блюдо – томленые с овощами бараньи ребрышки – и удача надолго останется с Вами.</i>		
Волшебный горшочек (свинина)	350	450 руб.
<i>Томленная с картофелем и грибочками в сливках свининка.</i>		
Жар-птица	120\25	350 руб.
<i>Под ярким костюмом из болгарского перца и лука – порея прячется нежная сущность обжаренного куриного бедрышка без косточки в россыпи зернышек кунжута.</i>		

Соусы

Горчица, майонез, хрен, сметана, томатный, блю-чиз, спайси, нобу, барбекю, наршараб, ткемали

80 руб.

Хлебная корзина

Булочка в ассортименте. 2 шт

40 руб.

Гарниры.

Рис с овощами

150 120 руб.

Овощи на пару

150 160 руб.

Овощи гриль

150 220 руб.

Гречка с грибами

200 200 руб.

Картофель жареный с грибами

200 220 руб.

Картофель фри

150 220 руб.

Картофельное пюре

150 160 руб.

Картофель отварной с зеленью

150 160 руб.

Картофель запеченный с прованскими травами

150 190 руб.

Выпечка

Мини-пирожок с зеленым луком и яйцом	30	40 руб.
Мини-пирожок с капустой	30	40 руб.
Мини-пирожок с яблоком	30	40 руб.
Мини-пирожок с картошкой	30	40 руб.
Мини-пирожок с картошкой и грибами	30	40 руб.
Мини-пирожок с повидлом	30	40 руб.
Мини-пирожок с мясом	30	50 руб.
Мини-пирожок с семгой	30	90 руб.
Пирожок с зеленым луком и яйцом	60	70 руб.
Пирожок с капустой	60	55 руб.
Пирожок с яблоком	60	60 руб.
Пирожок с картошкой	60	55 руб.
Пирожок с картошкой и грибами	60	65 руб.
Пирожок с повидлом	60	60 руб.
Пирожок с мясом	60	80 руб.
Круассан с джемом	50	70 руб.
Мини-сэндвич с куриным филе	50	80 руб.
Мини-сэндвич с овощами	50	50 руб.
Мини-сэндвич с семгой	50	90 руб.
Блинчик с мясом	60	70 руб.
Блинчик с ветчиной и сыром	60	70 руб.
Блинчик с капустой грибами	60	70 руб.
Блинчик с джемом	60	60 руб.
Блинчик со сметаной	60	60 руб.
Блинчик с медом	60	60 руб.
Печенье овсяное 1 шт.	45	45 руб.

Десерты

Фруктовое ассорти	1,0	600 руб.
Торт Чизкейк ассорти (20 порций)		5500 руб.
Пирог в ассортименте	2,0	1800 руб.

Безалкогольные напитки.

Кока-Кола, Фанта, Спрайт	500 мл	100 руб.
Сок в ассортименте	1000 мл	280 руб.
Минеральная вода стекло	500 мл	130 руб.

Горячие напитки.

Чай черный, зеленый, фруктовый (крупнолистовой)	600 мл	200 руб.
Чай черный, зеленый, фруктовый	1 пак.	40 руб.
Кофе сублимированный	200.	60 руб.
Сбитень медовый б/а <i>Мед, лавровый лист, гвоздика, перец душистый, корица</i>	1000 мл	500 руб.
Глинтвейн клюквенный б/а <i>Клюквенный морс, апельсин, мед, гвоздика, корица</i>	1000 мл	350 руб.
Глинтвейн классический <i>Вино красное сухое, апельсин, мед, гвоздика, корица</i>	1000 мл	700 руб.
Белый травяной глинтвейн <i>Вино белое сухое, чай зеленый, апельсин, яблоки, лимон, мед, гвоздика, корица</i>	1000 мл	700 руб.

Прохладительные напитки.

Морс клюквенный (собственного приготовления)	1000 мл	300 руб.
Лимонад Облепиха/розмарин <i>Облепиха, сахарный сироп, апельсин, лимон, розмарин свежий, содовая</i>	1000 мл	400 руб.
Лимонад Черная смородина/яблоко <i>Черная смородина, яблоко, лимон, сахарный сироп, содовая</i>	1000 мл	400 руб.
Лимонад Яблоко/киви/базилик <i>Яблоко, киви, лимон, сахарный сироп, базилик свежий</i>	1000 мл	400 руб.
Сангрия RED <i>Вино красное сухое, содовая, сахарный сироп, апельсин, яблоки, лимон, гвоздика, корица</i>	1000 мл	750 руб.
Сангрия WHITE <i>Вино белое сухое, содовая, сахарный сироп, апельсин, груша, лимон, гвоздика, корица</i>	1000 мл	750 руб.

Кофе\чай.

Кофе Эспresso	30 мл	<i>120 руб.</i>
Кофе Эспresso дабл	60 мл	<i>170 руб.</i>
Кофе американо	150 мл	<i>120 руб.</i>
Кофе Латте можно заказать с сиропом	200 мл	<i>190 руб.</i>
Кофе Латте на растительном молоке	200 мл	<i>220 руб.</i>
Кофе Латте ХОЛОДНЫЙ можно заказать с сиропом	200 мл	<i>190 руб.</i>
Кофе Капучино можно заказать с сиропом	200 мл	<i>170 руб.</i>
Кофе Капучино на растительном молоке	200 мл	<i>200 руб.</i>
Кофе Мокачино	200 мл	<i>200 руб.</i>
Кофе Гляссе	200 мл	<i>220 руб.</i>
Кофе Раф	200 мл	<i>220 руб.</i>
Кофе Венский меланж	200 мл	<i>190 руб.</i>
Какао	200 мл	<i>150 руб.</i>
Молоко	20 мл	<i>20 руб.</i>
Сироп в ассортименте	20 мл	<i>30 руб.</i>