

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## ОВОЩНОЕ АССОРТИ

Помидоры, огурцы, болгарский перец, сельдерей, зелень, красный лук.

360 г **360P**



## БРУСКЕТТА С СЕМГОЙ И ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ

На хрустящем багете слабосоленая семга с помидорами, зеленью на сырном креме. Подается с ассорти из семян и руколой.

140 г **410P**



## КАРПАЧЧО ИЗ СЕМГИ

Тонко нарезанная свежая семга под соусом из Манго-Чили, подается с Пармезаном, миксом салата, помидорами и хлебцами «Финн-крисп».

190 г **540P**



## КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

Закуска из тонко нарезанной говядины под соусом на основе соевого соуса, бальзамического уксуса и растительного масла, подается с Пармезаном, грибами, салатом и помидорами.

160 г **440P**



## РЫБНАЯ НАРЕЗКА

Семга слабого посола, сом горячего копчения. Подается с сырным соусом, маслинами и хлебцами «Финн-крисп», зелень.

180 г **580P**



## МЯСНОЕ АССОРТИ

Ростбиф из говядины, говяжий язык, ветчина, бекон и зелень. Подается с пикантным соусом из хрена, патиссонами, помидорами и огурцами.

280 г **580P**

## СОЛЕНЬЯ

Бочковые помидоры, огурцы маринованные, початки кукурузы, лук, патиссоны, морковь по-корейски, зелень.

350 г **390P**

## СЫРНОЕ АССОРТИ

Маасдам, Бри, Дорблю, Пармезан. Подается с медом, орехами, сушеной дыней и виноградом.

340 г **620P**

## СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ С КАРТОФЕЛЕМ

Сельдь слабосоленая и румяная картошечка, красный лук, зелень.

350 г **320P**

# САЛАТЫ

## С РОСТБИФОМ И БАКЛАЖАНАМИ

Ростбиф из говядины, помидоры, огурцы, баклажаны, миксом салата, красный лук, заправлен сливочно-ореховым соусом.

290 г **440Р**



## ЦЕЗАРЬ

с куриной грудкой ..... 270 г **430Р**  
с креветками ..... 240 г **540Р**  
со слабосоленой семгой ..... 240 г **490Р**



## БИФ-САЛАТ

Ростбиф из говядины, огурцы, помидоры, перец болгарский, микс салата, красный лук, маринованные луковички, заправлен соусом на основе Амцы с добавлением соевого соуса, дижонской горчицы и растительного масла.

290 г **440Р**

## АФИНСКИЙ С БРЫНЗОЙ

Огурцы, помидоры, болгарский перец, маслины, микс салата, сыр Фета, красный лук, сельдерей, заправлен бальзамическим соусом с добавлением оливкового масла.

280 г **380Р**

## С КРЕВЕТКАМИ И МАНГОВЫМ СОУСОМ

Тигровые креветки, помидоры, печеный перец, сельдерей, листья салата. Заправлен соусом Манго-Чили с добавлением масла, подается с Пармезаном и руколой.

285 г **530Р**



## С КАЛЬМАРОМ И УСТРИЧНЫМ СОУСОМ

Обжаренный кальмар на гриле, помидоры, маринованные луковички, лук-порей, вяленые томаты, микс салата. Заправлен устричным соусом с добавлением масла, подается с кинзой и кунжутом.

280 г **490Р**



## ЛОРЕНЦО С ДОМАШНИМ МАЙОНЕЗОМ

Куриная грудка, грибы, помидоры, корнитоны, сыр Маасдам, микс салата, сельдерей, каперсы. Заправлен домашним майонезом.

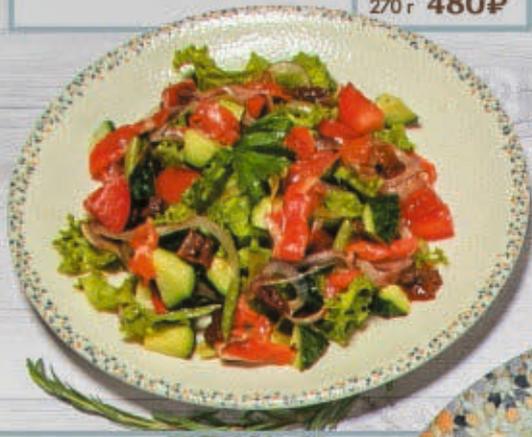
290 г **410Р**



### С СЕМГОЙ ШЕФ-ПОСОЛА

Слабосоленый лосось, огурцы, красный лук, спаржа, помидоры, микс салата, вяленые томаты, зелень. Заправлен соусом на основе Манго-Чили.

270 г **480₽**



### С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

Язык говяжий, томаты, огурцы, корнишоны, сельдерей, микс салата, красный лук. Заправлен пикантным соусом на основе хрена. Подается с обжаренной чабаттой.

290 г **495₽**



### ТЕПЛОЕ МОРЕ

Тигровые креветки, осьминоги, мидии гигант, кальмар, помидоры, микс салата. Заправлен сливочно-цитрусовым соусом.

\*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются.

260 г **690₽**



### С МОРЕПРОДУКТАМИ И УСТРИЧНЫМ СОУСОМ

Тигровые креветки, осьминоги, мидии, кальмары, помидоры, микс салата, заправлен устрично-медовым соусом.

\*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются.

260 г **630₽**



### С УТИНОЙ ГРУДКОЙ

Запеченная утиная грудка, сыр Маасдам, вяленые томаты, микс салата, помидоры, красный лук. Заправляется растительным маслом с добавлением итальянских трав.

\*По умолчанию прожарка Medium.

250 г **520₽**



### ТЕПЛЫЙ С ЛОСОСЕМ

Лосось, обжаренный на гриле, с помидорами, огурцами, маринованными луковичками, початками кукурузы, картофельными дольками и миксом салата. Заправлен соусом на основе Амцы, с добавлением дижонской горчицы и растительного масла.

\*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются.

320 г **580₽**



### С ТУНЦОМ

Тунец, спаржа, дайкон, помидоры, микс салата. Заправлен устричным соусом с добавлением масла, украшается кунжутом.

\*По умолчанию прожарка Rare. 250 г **590₽**

# Pizza

## КРЕВЕТКИ В ИКОРНОМ СОУСЕ

Тигровые креветки, помидоры, брокколи, красная икра, сливки, сыр.

\*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются.

тонкое  
630 г **910Р**

толстое  
1000 г **1020Р**



На тонком тесте

## МЕГА ПЕПЕРОНИ

Много колбасы Пеперони, болгарский перец, соус, сыр.

тонкое  
425 г **490Р**

толстое  
750 г **590Р**

## ПЕПЕРОНИ

тонкое  
380 г **440Р**

толстое  
700 г **540Р**



На тонком тесте



На тонком тесте

## С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ГРИБАМИ

Куриная грудка, шампиньоны, лук-порей, сливки, соус, сыр.

тонкое  
590 г **630Р**

толстое  
1000 г **740Р**

## МЯСНОЕ ТРИО

Ветчина, бекон, колбаски Пеперони, хрустящий лук, соус, сыр.

тонкое  
560 г **660Р**

толстое  
780 г **760Р**



на тонком тесте

## СЫРНЫЙ ЦЫПЛЕНОК

Курица, колбаски Пеперони, перец болгарский, помидоры, сырный соус, сыр, рукола.

тонкое  
590 г **485Р**

толстое  
780 г **585Р**



с жареным луком

## МАРГАРИТА

Помидоры, базилик, соус, сыр.

\*Можно приготовить на сырном соусе!

тонкое 320 г **450Р** толстое 630 г **550Р**

## ЧЕТЫРЕ СЫРА

Сыры: Моцарелла, Маасдам, Дорблю, Бри, соус.

\*Можно приготовить на сырном соусе!

тонкое 380 г **570Р**  
толстое 760 г **670Р**

## ЦЕЗАРЬ

\*Можно приготовить на сырном соусе!

## ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

\*Можно приготовить на сырном соусе!

тонкое 560 г **630Р**

толстое 1000 г **730Р**

тонкое 660 г **790Р**

толстое 1000 г **890Р**

## ДАРЫ МОРЯ

Кальмары, тигровые креветки, мидии гигант, лосось, помидоры, рукола, соус цезарь, сыр.

\*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются.

тонкое 610 г **945Р**

толстое 900 г **1150Р**

## КАПРИЗНИЦА

Ветчина, маслины, грибы, соус, сыр.

\*Можно приготовить на сырном соусе!

тонкое 440 г **480Р** толстое 770 г **580Р**

## ЖЮЛЬЕН

### С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

Говяжий язык, грибы, лук-порей, помидоры, сливки, соус, сыр.

\*Можно приготовить на сырном соусе!

тонкое 200 г **570Р** толстое 830 г **670Р**

## С БЕКОНОМ И ГОВЯДИНОЙ

Говядина, бекон, корнишоны, красный лук, помидоры, соус «1000 островов» соус, сыр.

\*Можно приготовить на сырном соусе!

тонкое 590 г **690₽** толстое 790 г **790₽**



на тонком тесте

## АМЕРИКАНКА

Бекон, яйцо, соус, сыр.

тонкое 410 г **460₽**



на тонком тесте

## КАРБОНАРА С КУРИЦЕЙ

Куриная грудка, помидоры, грибы, лук красный, яйцо, Пармезан, сливки, зелень, сыр.

\*Можно приготовить на сырном соусе!

тонкое 540 г **560₽** толстое 1000 г **660₽**



на тонком тесте

## МЯСНОЕ АССОРТИ

Куриная грудка, ветчина, колбаса Пеперони, говядина, шампиньоны, помидоры, лук-порей, соус, сыр.

\*Можно приготовить на сырном соусе!

тонкое 480 г **540₽**

толстое 820 г **640₽**



на тонком тесте

## ЛЕВОНИ

Ветчина, бекон, колбаса Пеперони, сыр, соус.

\*Можно приготовить на сырном соусе!

тонкое 450 г **510₽**

толстое 800 г **610₽**

## ФОКАЧЧА С ЛУКОМ

190₽

## ФОКАЧЧА С СЫРОМ

200₽

## ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

210₽



на тонком тесте

# БУРГЕРЫ

## БИГБУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ

Двойная котлета из говядины, бекон, сыр, помидоры, корнишоны, красный лук, соус Барбекю, аджика Амца.

350 г 495Р

## БИФБУРГЕР

Котлета из говядины, бекон, сыр, помидоры, корнишоны, красный лук, соус Барбекю, аджика Амца.

350 г 430Р

## ЧИКЕНБУРГЕР

Куриная котлета, сыр, помидоры, корнишоны, красный лук, сырный соус, аджика Амца.

350 г 370Р

## УХА ИЗ СУДАКА, СЕМГИ И КОПЧЕНОГО СОМА

Филе семги, судака и сома горячего копчения, лук-порей, картофель, помидоры, зелень. Подается с хлебцами «Финн-крисп».

300 г 390Р

# СУПЫ

## ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Тайский суп на сливках с тигровыми креветками, семгой, мидиями, луком-пореем, кальмаром и вешенками, зелень. Подается с креветочными чипсами, лаймом и рисом.

\*На выбор сливки или кокосовое молоко

300 г 530Р

## ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ

300 г 460Р

## КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ

Шампиньоны, картофель, репчатый лук, сливки. Подается с чесночными сухариками.

300 г 325Р

## СУП КУРИНЫЙ

Курица, лапша, картофель, морковь, лук, зелень.

300 г 310Р

## СУП СЛИВОЧНЫЙ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Суп, приготовленный на основе рыбного бульона, с семгой, креветками, картофелем, луком-пореем, с добавлением сливок и итальянских трав.

300 г 520Р

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С СОУСОМ СЛАДКИЙ ЧИЛИ

160 г 470₽



## ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ ПОД СЫРНОЙ ШАПКОЙ

Мидии Гигант,  
сыр Филадельфия,  
сыр Моцарелла,  
сыр Пармезан.  
Подаются с помидорами,  
миксом салата  
и соусом Терияки.

250 г 590₽



## ЛАНГУСТИНЫ В СОУСЕ ЛЕМОГРАСС

Лангустины, лук репчатый,  
соус Лемонграсс с добавлением  
чеснока.

Подаются с кинзой и лаймом.

\*Скидки и бонусы на данное  
блюдо не распространяются.

260 г 630₽



## МИДИИ В СЛИВОЧНО-ИКОРНОМ СОУСЕ

Мидии Гигант, красная икра, сливки,  
микс салата, помидоры.

200 г 590₽

## ЖЮЛЬЕН С ЯЗЫКОМ ПО-ГРУЗИНСКИ

Язык говяжий, грибы,  
лук репчатый, сливки, сыр.  
Подается с помидорами  
и зеленью.

200 г 460₽



## ПИВНАЯ ТАРЕЛКА

Кальмар в кляре, наггетсы куриные, сырные  
палочки, картофель фри, ржаные гренки  
и три соуса:

Барбекю, томатный и чесночный.

450 г 460₽



# БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

## АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Лангустины в соусе Лемонграсс, креветки темпура, мидии в сливочно-икорном соусе, кальмар в устричном соусе, подается с соусом сладкий Чили и зеленью, лаймом.

750 г **2250₽**

\*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются.



## СКОВОРОДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Лангустины, тигровые креветки, мидии, кальмар, осьминог, брокколи, вешенки, томаты в сливочно-устричном соусе. Подается с чабаттой.

\*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются.

750 г **2350₽**



## АССОРТИ ИЗ СТЕЙКОВ

Куриная грудка, каре ягненка, стейк из говядины.

Печеные овощи: картофель, грибы, болгарский перец, кабачок, украшается зеленью и красным луком.

Подается с тремя соусами: Барбекю, томатным, чесночным.

1125 г **1950₽**

\*По умолчанию прожарка Medium.



# ПАСТЫ

НА ВЫБОР:  
тальятелле | спагетти | фарфалле



## РАВИОЛИ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И БЕКОНОМ

340 г 430Р



## РАВИОЛИ С ИНДЕЙКОЙ И ШПИНАТОМ

280 г 470Р



## ЗАПЕЧЕННАЯ ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

Креветки, кальмар, мидии Гигант, брокколи, помидоры, сливки, соевый соус, лук-порей, красная икра, сыр Пармезан.

\*скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются.

420 г 890Р



## ЗАПЕЧЕННАЯ ПАСТА С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И БЕКОНОМ

Куриная грудка, бекон, грибы, лук-порей, помидоры, сливки, Пармезан.

340 г 590Р

## КОНКИЛЬОНИ БОЛОНЬЕЗЕ

Болоньезе из мраморной говядины, лук репчатый, морковь, томат, пряные травы, запеченные под сыром Пармезан.

300 г 470Р



## КОНКИЛЬОНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Тигровые креветки, осьминоги, кальмары, вяленые томаты, зелень. Запеченные под сыром Пармезан, с добавлением шпината.

280 г 540Р

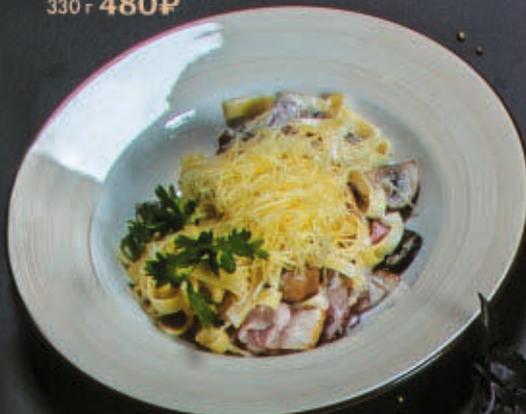


# ПАСТЫ

## КАРБОНАРА

Бекон, грибы, яйцо, сливки, Пармезан.

330 г **480₽**



## С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ГРИБАМИ

Куриная грудка, грибы, сливки, Пармезан, лук-порей.

350 г **460₽**



## ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

Тигровые креветки, кальмар, мидии Гигант, красная икра, сливки, соевый соус, лук-порей, Пармезан.

360 г **690₽**

\*Скидки и бонусы на данное блюдо не распространяются.



## ПАСТА С ЛОСОСЕМ

Лосось, помидоры, брокколи, кабачок, лук-порей, сливочный соус, терияки, Пармезан.

360 г **630₽**



## С СЕМГОЙ И КРЕВЕТКАМИ

Семга, тигровые креветки, брокколи, помидоры, сливки, устричный соус, Пармезан.

340 г **690₽**



## ПАСТА ЦЕЗАРЬ

Куриная грудка, помидоры, сливки, микс салата, соус цезарь, Пармезан.

360 г **460₽**



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

# РЫБНЫЕ БЛЮДА



## ОСЕТРИНА В КЕЦИ

Осетрина, запеченная в кеци, с овощами: картофелем, помидорами, грибами, болгарским перцем.

340 г 840Р



## ФИЛЕ ЛОСОСЯ С ПТИТИМОМ И СПАРЖЕЙ

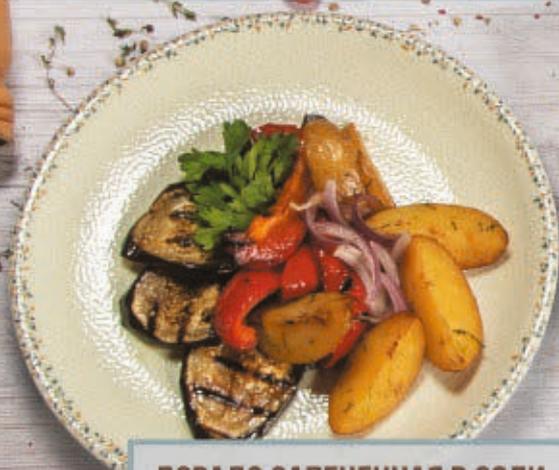
Филе лосося, приготовленное на гриле, подается с Терияки. Гарнир из пасты птитим, в сливках. Подается со спаржей, миксом салата и помидорами.

380/700 г 790Р

## ДОРАДО В ИТАЛЬЯНСКИХ ТРАВАХ

Дорадо, обжаренная на гриле, с ароматными травами. Подается с салатом из томатов, с сыром Фета и бальзамическим соусом.

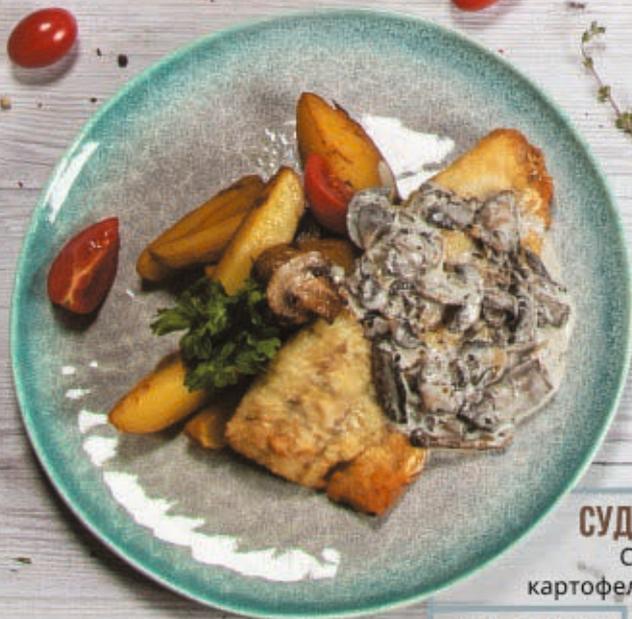
250 г 860Р



## ДОРАДО ЗАПЕЧЕННАЯ В СОЛИ

Запекается в соли и подается с овощами гриль: баклажаном, болгарским перцем, картофелем, красным луком.

250 г 860Р



## СЕМГА В СЛИВОЧНО-ИКОРНОМ СОУСЕ

Стейк семги, приготовленный на гриле, сливки, красная икра. Подается с овощами: картофелем, шампиньонами, помидорами и зеленью.

420 г 1150Р



## СУДАК В СЛИВОЧНО-ГРИБНОМ СОУСЕ

Судак под сливочно-грибным соусом, картофель, шампиньоны, помидоры, зелень.

350 г 490Р

# МЯСНЫЕ БЛЮДА

## КУРИНАЯ ГРУДКА С ПОМИДОРАМИ И БАКЛАЖАНОМ

Куриная грудка, помидоры, баклажаны, зелень, сладкий Чили, устричный соус.

340 г **460Р**

## УТИНАЯ ГРУДКА С СЫРОМ КАМАМБЕР

Утиная грудка с жареным сыром Камамбер с соусом на основе красного вина, вишни и Демиглас, микс салата, помидоры.

\*По умолчанию прожарка Medium.

290 г **730Р**

## КУРИНАЯ ГРУДКА С КРЕМ-ПЮРЕ

Куриная грудка, пюре, сливки, грибы, помидоры, микс салата.

340 г **460Р**

## СВИНАЯ КОРЕЙКА СО СЛИВОЧНО-ГРИБНЫМ СОУСОМ

Свиная корейка со сливочно-грибным соусом и Демиглас, картофель, грибы, зелень, помидоры.

410 г **580Р**

## БАРАНИНА С ОВОЩАМИ НА СКОВОРОДЕ

Баранина, картофель, пряный томатный соус с добавлением чеснока и ароматных специй, красный лук, болгарский перец, зелень. Подается с патиссоном.

420 г **740Р**

## СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА С КАРТОФЕЛЕМ

Говяжий язык, картофель, помидоры, корнишоны, микс салата, сливочно-грибной соус.

380 г **690Р**

## МЕДАЛЬОНЫ ИЗ РОСТБИФА С ОВОЩАМИ

Медальоны из говяжьей вырезки на гриле с баклажанами, болгарским перцем, кабачком, чесноком, сливками, с добавлением устричного соуса, украшаются зеленью и помидорами.

320 г **690Р**

\*По умолчанию прожарка Medium.

# МЯСНЫЕ БЛЮДА

## СТЕЙК «ПИКАНЬЯ»

Подается с картофелем, помидорами, миксом салата и сливочно-грибным соусом.

300/150 г **900Р**

\*По умолчанию прожарка Medium.



## СТЕЙК МЯСНИКА

Подается с картофелем, помидорами, миксом салата и сливочно-грибным соусом.

300/150 г **890Р**

\*По умолчанию прожарка Medium.



## КАРЕ ЯГНЕНКА

Каре ягненка подается с салатом из томатов, под ароматной заправкой и зеленью.

\*По умолчанию прожарка Medium.

360 г **790Р**

## ГАРНИРЫ

Брокколи в сливочном соусе . . . . .	<b>210Р</b>
Картофель айдахо . . . . .	<b>170Р</b>
Картофель фри . . . . .	<b>170Р</b>
Картофельное пюре . . . . .	<b>150Р</b>
Паста отварная . . . . .	<b>150Р</b>
Печеные овощи . . . . .	<b>195Р</b>
Шампиньоны жареные . . . . .	<b>195Р</b>

## СОУСЫ

Соус аджика Амца . . . . .	<b>100Р</b>
Соус барбекю . . . . .	<b>100Р</b>
Соус грибной . . . . .	<b>100Р</b>
Соус Демиглас . . . . .	<b>100Р</b>
Соус фирменный томатный . . . . .	<b>100Р</b>

## ХЛЕБ

Багет французский . . . . .	<b>10Р</b>
Булочка бездрожжевая . . . . .	<b>25Р</b>
Булочка белая . . . . .	<b>25Р</b>
Булочка ржаная . . . . .	<b>25Р</b>
Ржаной хлеб . . . . .	<b>10Р</b>
Хлебная корзина . . . . .	<b>230Р</b>
Чиабатта с сырным кремом . . . . .	<b>150Р</b>

# ДЕСЕРТЫ

## АССОРТИ КОНФЕТ

90 г 160Р

## ЧИЗКЕЙК МАРАКУЙЯ

200 г 280Р

## ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА» С МАРАКУЙЕЙ

180 г 340Р

## ЗОЛОТО НАЦИИ

Сливочная панна котта с икрой из черной смородины.

240 г 370Р

## ФРУКТОВАЯ НАРЕЗКА

390 г 440Р

## ШТРУДЕЛЬ С ГРУШЕЙ И ДЫНЕЙ

Штрудель из слоеного теста с грушей и дыней. Подается с шариком мороженого, с соусами: клубничный и маракуйя.

190 г 330Р

## ФИСТАШКОВЫЙ ТИРАМИСУ С ЛЕПЕСТКАМИ МИНДАЛЯ

200 г 310Р

## СЕМИФРЕДО

Домашнее итальянское мороженое на сливках.

160 г 310Р

## КАМАМБЕР

Жареный сыр камамбер с соусом из клубники.

150 г 360Р