

## Холодные блюда и закуски

<u>Овощной погребок</u>	500	55-99
<i>(капуста квашеная, помидор солёный, огурец, маринованный, морковь по-корейски)</i>		
<u>Овощи соленые</u>	200	14-99
<u>Овощное ассорти</u>	300	30-99
<i>(помидор, огурец, перец, зелень)</i>		
<u>Черри в сыре с чесноком</u>	200	34-99
<u>Рафаэлло</u>	100	27-99
<u>Маслины</u>	50	15-99
<u>Ассорти из сыра</u>	150	40-99
<u>Сало с хреном</u>	150/30	35-99
<u>Лимон с сахаром</u>	75	15-99

### Ассорти мясное:

-Руллет куриный	100	48-99
-Буженина	100	56-99
-Язык отварной	100	57-99
-Бастурма	100	43-99
-Балык	100	31-99
-Колбаса с/к	100	39-99

### Ассорти рыбное:

-Сёмга солёная	100/30	119-99
-Толстолоб	100/30	83-99
-Канопе с икрой	30/20/10	96-99
-сельдь с луком	100	45-99
-селёdochка по-крестьянски	100/50/20	46-99

# Мучные изделия

## Хачапури:

-Сыром	100	18-99
-Мясом	100	18-99

## Пирожки слоёные:

-Мясом	75	9-99
-Грибами	75	9-99

## Блинчики:

-Мясом	135/20	29-99
-Грибами	135/20	24-99
-Творогом и изюмом	135/20	24-99
-Семгой	150/20	42-99
-Печенью во фритюре	135/20	28-99
-С фруктами под Апельсиновым соусом	130/50	34-99

Пельмени с мясом 200/20 34-99

Вареники с картошкой и грибами 200/20 25-99

Сырники со сметаной 150/20 23-99

Чебуреки с мясом 110 12-00

## Горячие напитки

<u>Чай в ассортименте заварной</u>	200	7-00
<u>Чай пакетированный в ассортименте</u>	200	6-00
<u>Кофе растворимый</u>	100	10-00
<u>Кофе заварной</u>	100	15-00
<u>Сливки</u>	7,5	4-00

## Соки, Воды, Напитки

### В ассортименте:

Садочек в ассортименте :

--:--	0,2	10-00
--:--	0,5	15-00
--:--	1,0	27-00
<u>Миргородская</u>	1,5	15-00
<u>Боржоми</u>	0,5	30-00
<u>Моршинская</u>	1,5	15-00
<u>Рерси</u>		
--:--	0,5	10-00
--:--	1,0	20-00
--:--	2,0	30-00

# Горячие блюда из Телятины

(Время приготовления 20-30 мин)

Телячий восторг 150 54-99

(Запечённое с ананасом и сыром)

Пьяный телёнок 150 59-99

(Тушеное мясо в сливочном соусе с вином)

Котлета по-Донбасски 180 59-99

(фаршированная сливочным маслом)

Колбаски фаршированные 150 64-99

(соль, чеснок, зелень)

Бризолли 150 49-99

(телятина фарш. яйцо. грибы жаренные)

## Горячие блюда из птицы

(Время приготовления 20-30 мин)

<u>Котлета по-киевски</u>	130	48-99
<u>Крылышки по-пекински</u>	300	46-99
<u>Курица по-французски</u> (с грибами и сыром)	150	54-99
<u>Куриное филе запеченное с ананасом</u>	150	56-99
<u>Отбивная в сырной корочке</u>	150	48-99

# Горячие блюда из свинины

(Время приготовления 20-30 мин)

<u>Стейк с соусом</u>	200/30	98-99
<u>Свинина Сюрпризная</u>	150	60-99
<i>(Фаршированная свежими овощами с беконом)</i>		
<u>Мясо по-милански</u>	150	64-99
<i>(фаршированное сыром, сливочным маслом)</i>		
<u>Свинина Азов</u>	180	66-99
<i>(С сыром, зеленью под грибным соусом)</i>		
<u>Жаркое в горшочках по-домашнему</u>	75/250	49-99
<u>Отбивная из свинины</u>	100	56-99
<u>Праздничный рулет из свинины</u>	150	56-99
<i>(Фаршированные грибами, черносливом, сыром)</i>		
<u>Кебаб</u>	200	51-99
<u>Трюфеля</u>	150	52-99
<i>(филе свинины, курицы запеченное в фольге)</i>		
<u>Шашлык из Свинины</u>	100	39-99
<u>Мясо «Карпаты»</u>	100	58-99
<u>Свинина под помидором</u>	100	64-99

## Горячие блюда из рыбы

(Время приготовления 20 мин)

Семга в стиле Веракруз 300 172-99

(запеченное в фольге с луком, помидорами и оливками)

Рыба по-царски 150 61-99

(запечённая с грибами, сыром, майонезом)

Форель запечённая по-Королевски 150 169-99

## Рыба гриль:

Лосось 100/50 169-99

Судак 100/50 69-99

Пеленгас жарен в яйце 150 56-99

## Первые блюда

Солянка сборная мясная 300 34-99

Борщ Украинский 300 34-99

Уха Азовская 300 24-99

Бульон с яйцом 300/40 34-99

Окрошка 300 34-99

Суп Лапша с курице 300 34-99



# Горячие закуски

(Время приготовления 15-20мин)

## Жюльен:

-с курицей	100	39-99
-с грибами	100	30-99
-с курицей и грибами	100	39-99
<u>Кальмары в кляре</u>	100	52-99
<u>Рыба в кляре</u>	100	32-99

## Пицца:

-Курицей	250	30-99
-Ветчиной	250	30-99
-Салами	250	30-99
-Вегетарианская	250	29-99
-Фруктовая	250	30-99
-Итальянская	250	38-99

## Блюда из Яиц

Глазунья	120	25-99
С ветчиной	150	34-99
Омлет с ветчиной	135	35-99
Омлет с сыром	150	29-99

# Гарниры

(Время приготовления 10мин)

<u>Картофель Фри</u>	200	24-99
<u>Картофельное пюре</u>	200	24-99
<u>Картофель запечённый по-домашнему</u>	200	24-99
<u>Картофельные крокеты с грибами (банкетное)</u>	180	28-99
<u>Картофель отварной</u>	200	29-99
<i>(с жареными грибами и луком)</i>		
<u>Капуста цветная запечённая (банкетное)</u>	250	34-99
<u>Картофель жаренный по-домашнему</u>	200	24-99
<u>Рис цветной с овощами</u>	200	19-99
<u>Картофель молодой</u>	200	24-99

## Соусы и Добавки:

<u>Майонез</u>	50	4-99
<u>Горчица</u>	50	4-99
<u>Соус соевый</u>	50	4-99
<u>Соус к шашлыку</u>	50	4-99
<u>Соус горчичный</u>	50	4-99
<u>Хрен</u>	50	4-99
<u>Кетчуп</u>	50	4-99
<u>Сметана</u>	50	4-99

# Горячие салаты

(время приготовления 15-20 мин)

<u>Калейдоскоп</u>	200	61-99
<i>(свинина, фасоль стручковая, шампиньоны, перец болгарский)</i>		
<u>Салат горячий с ветчиной</u>	220	42-99
<i>(фасоль стручковая, ветчина, помидор, Перец болгарский, чеснок, оливки, Оливковое масло, специи, зелень)</i>		
<u>Салат горячий Морской с кедровым орехом</u>	200	164-99
<i>(мидии, креветки, помидор, Кедровый орех, масло растительное)</i>		
<u>Салат из Кальмаров</u>	200	95-99
<i>(кальмары, шампиньоны, Соевый соус, масло растительное)</i>		
<u>Салат с куриной печенью</u>	200	44-99
<i>(печень, лук репчатый, помидор, листья салата, масло растительное)</i>		

# Салаты рыбные

(Время приготовления 10-15 мин)

Жемчужина 200 159-99

(нежное филе кальмара, соленая сёмга, Грибочки, перепелиное яйцо, майонез, икра)

Кальмар 200 91-99

(кальмары, сыр, яйцо, майонез)

Морской коктейль 200 124-99

(мидии, креветки, кальмары, майонез, сыр)

Морской бриз 200 112-99

(яйцо, кальмары, креветки, корнишоны, перец болгарский)

Фантазия 200 96-99

(кальмары, язык, огурец, св. сок лимона, сыр, майонез)

Новогодний 200 54-99

(кальмар, креветки, сыр Фета, грибы, оливки)

Курчавый краб 250 48-99

(крабовые палочки, ветчина, помидор, сыр, майонез)

Нептун 200 95-99

(креветки, кальмар, икра, яйцо, зелень, майонез)

Прелесть 200 65-99

(кальмар, св. огурец, крабовые палочки, оливки)

# Салаты Мясные

(время приготовления 10-15мин)

Цезарь 200 56-99

(куриное филе, бекон, сыр, помидор, сухарики, соус с цедрой лимона)

Испанский 200 52-99

(жареные грибочки с курицей, сыр, Помидор, майонез, орех)

Деликатесный 200 62-99

(язык, грибы жареные, Корнишоны, майонез)

Оливье по-французски с креветками 200 41-99

Каприз фараона 200 54-99

(ананас, ветчина, яйцо, огурец, Сыр, майонез, орех, гранат)

Наполеон 200 84-99

(куриное филе, язык, телятина, ветчина, Сыр, перец болгарский, оливковое масло)

Азов 200 54-99

(морковь по-корейски, курица, грибы, майонез, орехи)

Боярский 200 67-99

(буженина, яйцо, помидор, горошек, сыр, зелень)

Дамский каприз 200 67-99

(филе куриное, грибы, чернослив, яйцо, майонез, орехи, зелень)

# Салаты из овощей

(время приготовления 10-15 мин)

<u>Свежая капуста с огурцом</u>	200	29-99
<u>Огород</u>	300	38-99
<i>(свежие овощи)</i>		
<u>Греческий</u>	200	55-99
<u>Деревенский</u>	200	43-99
<i>(квашеная капуста с грибочками)</i>		
<u>Кардинал</u>	200	38-99
<i>(краснокочанная капуста, помидор, чеснок, сок лимона, майонез)</i>		
<u>Гарбанзо</u>	200	33-99
<i>(фасоль стручковая, брынза, помидор, оливковое масло)</i>		
<u>Салат из Свежие овощи</u>	250	39-99
<u>Перец фаршированный овощами</u>	160/30	28-99