

# Глаза

В глазах твоих утону —  
Можно?

Ведь в глазах твоих утонуть —  
Счастье!

Подойду и скажу — Здравствуй!  
Я люблю тебя очень — Сложно?

Нет не сложно это, а трудно.  
Очень трудно любить — Веришь?  
Подойду я к обрыву крутому,  
Падать буду — Поймать успеешь?  
Ну, а если уеду — Напишешь?

Мне без тебя трудно...  
Я хочу быть с тобой — Слышишь?!  
Ни минуту, ни месяц, а долго  
Очень долго, всю жизнь —  
Понимаешь?

Значит вместе, всегда —  
Хочешь?

Я ответа боюсь —  
Знаешь...

Ты ответь мне, но только глазами

Ты ответь мне глазами —  
Любишь?

Если да, то тебе обещаю,  
Что ты самым счастливым  
будешь!!!

# Русская кухня

## Салаты

<b>Салат под водочку/квашеная капуста,</b> <i>картошка, шампиньоны, лук, зелень, сал.. масло/</i>	250 гр.	<b>180-00</b>
<b>Винегрет с селедочкой</b>	230гр.	<b>200-00</b>
<b>Оливье</b>	200 гр.	<b>170-00</b>

## Холодные закусочки

<b>Сельдь с луком,</b> <i>яблоком и обжаренной картошкой</i>	60/35/125 гр.	<b>180-00</b>
<b>Грибочки лесные специального</b>		<b>190-00</b>
<b>засола</b>	150 гр.	
<b>Язык отварной с хреном и огурчиком</b>		<b>200-00</b>
<b>Семга малосоленная</b>	150гр.	<b>230-00</b>
<b>Домашняя буженинка</b>	150/25/30 гр.	<b>340-00</b>
<b>Тарелочка с соленьями</b>	450 гр.	<b>340-00</b>

## Горячие закусочки

<b>Блинчики с семгой</b>	100/80 гр.	<b>260-00</b>
<b>Блинчики с мясом</b>	100/80гр.	<b>260-00</b>
<b>Блинчики с красной икрой</b>	150/45 гр.	<b>300-00</b>

## Супы

<b>Щи из квашеной капусты в</b> <b>горшочке</b>	250 гр.	<b>190-00</b>
<b>Суп из белых грибов</b>	250 гр.	<b>190-00</b>
<b>Уха из речной форели</b>	350 гр.	<b>220-00</b>
<b>Домашний куриный супчик / с лапшой</b> <b>и перепелиными яйцами/</b>	350 гр.	<b>220-00</b>

## Горячие блюда

<b>Картошечка жареная на сковороде</b>		<b>300-00</b>
<b>с грибами и луком</b>	350гр.	
<b>с грибами и телятиной</b>	450 гр	<b>400-00</b>
<b>Домашние пельмени (в горшочке со</b> <b>сметаной и грибами)</b>	15 шт.	<b>300-00</b>
<b>Телятина в сливочном соусе с</b> <b>запеченным картофелем и</b> <b>овощами</b>	200/100/70гр.	<b>370-00</b>
<b>Рыбные биточки с креветками,</b> <b>картофельным пюре и сливочным</b> <b>соусом</b>	180/100гр.	<b>370-00</b>
<b>Домашние котлетки с картошечкой «от</b> <b>бабушки», соленым огурчиком и лесными грибочками</b>	200/130/75/140 гр.	<b>380-00</b>



# Европейская и Авторская кухня

## Салаты

<b>Коктейль</b> с копченой курицей и балыком	220 гр.	210-00
<b>Салат овощной</b>	230 гр.	220-00
<b>Греческий салат</b>	230 гр.	260-00
<b>Салат с тунцом</b> /салат айсберг, красный лук, тунец, помидорки черри, болгар. перец, маринованная кукуруза/	260 гр.	270-00
<b>Салат с языком</b> /отв. гов. язык, болгар. перец, отв. картофель, св. огурец, мар. огурец, зел. горошек, олив. масло/	220 гр.	280-00
<b>«Перепелиное гнездо»</b> /куриная печень, перепелиные яйца, помидоры черри, микс салат, сыр, соус/	270 гр.	290-00
<b>«Крутая семга»</b> /салатик, м/с семга, красная икорка, картошечка, помидорчик, пармезан, соус/	260 гр.	310-00
<b>«Цезарь» с курицей и беконом</b>	280 гр.	310-00
<b>«Цезарь» с креветками и семгой</b>	260 гр.	310-00
<b>«Вкусность»</b> /раковые шейки, креветки, куриное филе, 2 вида салата, яйцо/	260 гр.	320-00
<b>«Заряд Амура»</b> /авокадо, черри, креветки микс, ананас, микс салат, имбирь, соус/	285 гр.	360-00

## Холодные закуски

<b>Баклажаны в восточном стиле</b>	180 гр.	200-00
<b>Рулетики из баклажан «От Ламары»</b> /грецкий орех, карри, лук/	190 гр.	220-00
<b>Деликатесные рулетики из языка с сыром и чесночком</b>	190 гр.	240-00
<b>«La viva Italia»</b> /моцарелла с помидорами и авокадо под соусом бальзамик/	160 гр.	270-00
<b>Сырная тарелка</b>	60/60/60 гр.	310-00
<b>Тар-тар из лосося с креветками, сыром и красной икрой</b>	150 гр.	360-00

## Горячие закуски

<b>Шампиньоны в сливках</b>	220гр.	220-00
<b>Закуска из баклажан с грибами</b> /баклажаны, опята, помидоры, лук/	180 гр.	230-00
<b>Креветки в сливочно-чесночном соусе</b>	220 гр.	250-00
<b>Жульен из раковых шеек</b>	220 гр.	260-00



## Тостики и Сэндвичи

<b>Тостик с помидорчиками</b>	80 гр.	60-00
<b>Тостик с селедочкой</b>	80 гр.	65-00
<b>Тостик с семгой</b>	80гр.	70-00
<b>Сэндвич с ветчиной</b> /ветчина, салат лолоросса, помидор, сыр, красный лук, соленый огурец/	160гр.	180-00
<b>Сэндвич с тунцом</b> /тунец, яйцо, лоло-росса, огурец свежий/	160гр.	180-00
<b>Сэндвич с курицей</b> /филе курицы, помидор, огурец, салат романо, лук порей, пармезан/	160гр.	200-00
<b>Чизбургер с деревенским картофелем и овощным салатиком</b>	80/80/60гр.	250-00

## Закуски к пиву

<b>Гренки чесночные</b>	80 гр.	110-00
<b>Сырные шарики</b>	150 гр.	150-00
<b>Креветки отварные</b>	250 гр.	250-00
<b>Немецкие колбаски</b> с запеченным картофелем, горчицей и сырным соусом	170/110/20/30 гр.	285-00

## Супы

<b>Минестроне</b>	250 гр.	170-00
<b>Суп – крем из шампиньонов</b>	250 гр.	180-00
<b>«Сицилийский»</b> /готовится из морепродуктов, свежих помидор с луком и специями/	350 гр.	350-00

## Горячие из мяса

<b>Отбивная из телятины</b>	190/60 гр.	370-00
<b>Медальоны из телятины в винном соусе с грибами</b>	180 гр./50 гр.	390-00
<b>Телятина по-дижонски</b> /филе телятины в горчичном соусе с обжаренными овощами/	180 гр./50 гр.	390-00
<b>Телятина в устричном соусе</b> /медальоны телятины, имбирь, рак. шейки, картофель, соус/	200/100	390-00
<b>«Новый Француз»</b> /наш фирменный вариант мяса по- французски/	250 гр.	420-00
<b>Телятина под соусом «РIT»</b> /стейк телятины, картофель, ягодный соус/	200/80 гр.	430-00
<b>Сизлер из телятины с овощами на сковородке</b>	320гр.	440-00
<b>Рулет из телятины «Мексика»</b> /филе телятины, сыр Фета, соленый огурец, острый перчик/	220/150/20 гр.	440-00
<b>Стейк из Телятины на гриле обжаренный с соусом «Jack Daniels»</b> Подается с запеченным картофелем и перечно-грибным соусом	230/80гр.	470-00



## Горячие из птицы

<b>Курица по-тоскански</b> /куриное филе, бекон, шампиньоны, Пармезан/	140/30 гр.	<b>300-00</b>
<b>Куриное филе с соусом барбекю</b>	140/50 гр.	<b>310-00</b>

## Горячее из рыбы

<b>Форель в винном соусе с морепродуктами</b>	200 гр.	<b>420-00</b>
<b>Филе семги под миндальным соусом с красной икрой</b>	150/80/15	<b>460-00</b>
<b>Дорадо с авокадо</b> /запеченная рыба с авокадо и луком порей/	200/40 гр.	<b>460-00</b>

## Ностальгия по Италии

<b>Спагетти «Путанеска»</b> /спагетти, помидоры, каперсы, анчоусы/	250 гр.	<b>240-00</b>
<b>Спагетти «Болонезе»</b> /спагетти, помидоры, мясо, лук и соус/	280 гр.	<b>260-00</b>
<b>Спагетти Директора</b> /бекон, шампиньоны, горошек/	250 гр.	<b>300-00</b>
<b>Спагетти «Карбонара»</b>	280 гр.	<b>280-00</b>
<b>Тальятелли с белыми грибами</b>	260 гр.	<b>290-00</b>
<b>Пенне 4 сыра</b>	250 гр.	<b>290-00</b>

## Гарниры

<b>Отварной картофель</b>	150 гр.	<b>60-00</b>
<b>Картофельное пюре по-домашнему</b>	150 гр.	<b>90-00</b>
<b>Рис с овощами</b>	110 гр.	<b>90-00</b>
<b>Картофель – фри, деревенский</b>	150 гр.	<b>100-00</b>
<b>Картофельные «золотые шарики»</b>	120 гр.	<b>100-00</b>
<b>Овощи припущенные</b>	180 гр.	<b>160-00</b>

## Дополнительные продукты

<b>Мед, варенье, сливки, молоко, сгущенка, лимон, сметана, майонез, горчица, кетчуп, хлебная корзинка</b>	<b>30-00</b>
---	--------------



# Восточная страница

## Салаты

<b>«Айчучук»</b> (помидоры, острый перец, красный лук)	160гр.	<b>180-00</b>
<b>«Бахор»</b> (редька, говядина, салат, огурец, болгар.перец, яйцо )	230гр.	<b>230-00</b>

## Супы

<b>«Чалоб»</b> холодный суп с мацони и зеленью		<b>190-00</b>
<b>«Мастава»</b> (говядина, рис, острый перец, сладкий перец, лук, помидор, сельдерей)		<b>230-00</b>
<b>«Лагман Ташкентский»</b> (лапша ручная, лук, редька, говядина, перец, морковь помидор)		<b>300-00</b>

## Горячие закуски

<b>Самса с сыром</b>	2шт.	<b>90-00</b>
<b>Самса телятиной</b>	2шт.	<b>90-00</b>
<b>Самса с бараниной</b>	2шт.	<b>100-00</b>
<b>Долма с телятиной</b>	5шт.	<b>250-00</b>
<b>Манты</b> из телятины или баранины	3 шт.	<b>260-00</b>
<b>Острая Тайская закуска из королевских креветок</b>	250 гр.	<b>360-00</b>

## Плов

<b>Плов «Ташкентский»</b>	330гр.	<b>340-00</b>
<b>Плов «Джаннам» с фруктами</b>	330гр.	<b>360-00</b>

## ВОК

<b>Овощи на воке:</b> болг. перец, помидор, лук, чеснок, баклажан, цукини	220 гр.	<b>220-00</b>
<b>Острая курица с креветками и свежими овощами</b>	250 гр.	<b>280-00</b>
<b>«Деадия»:</b> острые маринованные ломтики телятины с пастой тальятелле и черри	250 гр.	<b>280-00</b>
<b>Лапша удон с белыми грибами, овощами и курицей</b>	250 гр.	<b>280-00</b>
<b>Вок с морепродуктами:</b> осьминог, кальмар, креветки мидии, овощи; подается с рисом или с хрустальной лапшой)	250 гр.	<b>300-00</b>
<b>Королевские креветки с рисом и овощами</b>	240 гр.	<b>410-00</b>



# Десерты

<b>Блинчик с персиком</b> под карамельным или шоколадным соусом	50/100/10 гр.	<b>110-00</b>
<b>Фруктовый салат</b> с мороженым или взбитыми сливками/	150 гр.	<b>150-00</b>
<b>Блинчик с творогом</b>	2 шт.	<b>150-00</b>
<b>Блинчики «Лесная ягода»</b> /яблоко, земляника, ежевика, вишня, клубника, с орешками, сливки/	2 шт.	<b>160-00</b>
<b>Императорские блинчики</b> /ананас, сливки, печенье, сах. пудра, сироп/	2шт	<b>160-00</b>
<b>Блинчик с мороженым</b> в вишневом	1 шт.	<b>170-00</b>
<b>«Панакотта»</b> с земляникой	130 гр.	<b>160-00</b>
<b>Ассорти из мороженого или сорбета</b> : ваниль, шоколад, клубника, вишня, фисташка, с грецким орехом, миндаль, манго, клюква... 3 шарика		<b>180-00</b>
<b>Торт фирменный творожный «Глаза»</b> с цукатами, орешками, изюмом	190 гр.	<b>180-00</b>
<b>Торт творожный с лесными ягодами</b>	140 гр.	<b>180-00</b>
<b>Торт «Тирамису»</b>	120 гр.	<b>180-00</b>
<b>Штрудель яблочный с ванильным мороженым</b>	140/30 гр.	<b>180-00</b>
<b>Торт маковый</b>	130 гр.	<b>190-00</b>
<b>Торт Трюфельный</b>	130 гр.	<b>190-00</b>
<b>Чизкейк «Нью Йорк»</b>	130 гр.	<b>190-00</b>
<b>Домашнее Мороженое «Кассата»</b> сливочное, мятное, миндальное – мороженое, приготовленное нашими поварами, с орешками и цукатами	210 гр.	<b>180-00</b>



# Меню Бара

## Напитки на основе кофе

<b>Кофе эспрессо</b> «Totti»	80-00
<b>Кофе американо</b> «Totti»	90-00
<b>«Восточный экспресс» кофе с корицей</b>	110-00
<b>Кофе с молоком</b>	120-00
<b>Кофе со сливками</b>	120-00
<b>Кофе Капучино</b>	125-00
<b>Венецианский кофе с сиропом Амаретто и взбитыми сливками</b>	140-00
<b>Кофе «Глясе» /с мороженым/</b>	150-00
<b>«Капучинат» капучино с сиропом лесной орех</b>	150-00
<b>«Капуччетто» капучино с сиропом Амаретто</b>	150-00
<b>«Тоффичино» кофе капучино с сиропом Карамель</b>	150-00
<b>«Бананачино» кофе капучино с сиропом Банан</b>	160-00
<b>Капучино с ирландским кремом и миндалем</b>	160-00
<b>Парижское бистро – двойной эспрессо с сиропом лесной орех и взбитыми сливками /</b>	180-00
<b>Кофе с ликером Бейлис</b>	210-00
<b>Кофе с коньяком</b>	230-00
<b>Айриш кофе с виски</b>	230-00

## Напитки на основе «Латте»

<b>Латте классический</b>	150-00
<b>Шоколадный латте</b>	160-00
<b>Париж Нью-Йорк Рутин с карамелью и корицей</b>	160-00
<b>Мокко-амаретто с шоколадом и Амаретто</b>	160-00
<b>Шоколадно-ореховый мокко</b>	160-00
<b>Мокко-карамель с шоколадом, сиропом карамель</b>	160-00

## Напитки на основе горячего молока

<b>Стимичино – молоко, сироп Амаретто, кофейный, взбитые сливки</b>	120-00
<b>Чоколетто – молоко, какао, сироп Ирландский крем, взбитые сливки, шоколад</b>	120-00
<b>Чоктейл – молоко, сироп амаретто, кофейный, какао</b>	130-00
<b>Горячий шоколад «Чинтако»</b>	150-00
<b>Горячий шоколад со специями</b>	160-00
<b>Горячий шоколад с мороженым</b>	170-00



## Минеральная вода

«Аква – минерале»	с/г, б/г	0,6л.	80-00
«Гальванина»	с/г, б/г	0,33л.	135-00

## Напитки

Ред Булл Кола	0,25л.	80-00
Пепси-кола, 7-ап, тоник	0,25л.	80-00
Сок /апельсиновый, томатный, персиковый, яблочный, грейпфрут, виноградный, вишневый	0,25л.	70-00
Морс	0,25л.	70-00
Ред Булл	0,25л.	140-00

## Свежевыжатые соки

Апельсин, грейпфрут	250 мл	190-00
Морковный, морковь с сельдереем	250 мл	210-00
Яблочный	250 мл	220-00
Сок ананасовый	250 мл	320-00

## Безалкогольные коктейли 260мл.

Клубничная свежесть	140-00
Ванильный	140-00
Фрулатте банан	140-00
Миндально-мятный коктейль-мороженое, миндаль, мята	160-00
Внезапная страсть – маракуйя, кокос, лед, банан, молоко	160-00
Пинаколад Аис – кокос, ананасовый сок, мороженое, ломтики ананаса	170-00
Смузи ягодный – малина, вишня, молоко, маракуйя, лед	180-00
Том Бейсик – киви, Блю Кюрасао, апельсин, банан.	180-00
«Крюшон» (лимонад с фруктами и специями)	190-00
«Мохито»	190-00
Малиновый лимонад с фруктами	200-00

## ГОРЯЧИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Глинтвейн классический	250-00
Глинтвейн клубничный	250-00
Глинтвейн вишневый	250-00
Грог яблочный	250-00
Грог ягодный	250-00



## Пиво разливное

Айнгер темное	0,3 л.	120-00
Айнгер темное	0,5 л.	200-00
Айнгер светлое	0,3 л.	120-00
Айнгер светлое	0,5 л.	200-00
Айнгер светлое нефильтованное	0,3л.	120-00
Айнгер светлое нефильтованное	0,5л.	200-00
Клаушталлер б/алк. бутылочное	0,33 мл.	150-00

## Аперетивы и игристые вина 50 мл

Мартини Бьянко, Россо, Драй	100-00
Шампанское «Русский Азов» 1 бут.	460-00

## Ликеры и настойки 50 мл.

Болс блю курасао, малина, дынный	170-00
Бейлиз, Калуа, Куантро, Малибу	170-00
Абсент, Самбука	180-00

## Херес Портвейны 50мл.

Манзанийа Фина Педро Ромеро (сухой)	170-00
Руби Порт Андресен	150-00
Уайт Порт Андресен	170-00

## Текила 50мл.

Сауза серебрянная	190-00
Сауза золотая	210-00

## Виски 50 мл

Скоттиш Лидер	190-00
Джек Дениелс	240-00
Джонни Уокер черная этикетка	330-00
Чивас Ригал 12 лет	340-00

## Ром 50 мл

Ром Бакарди Блэк, Бланка	210-00
--------------------------	--------

## Коньяк 50 мл

Домен де Морьяк VS	250-00
Хеннесси VS	340-00
Хеннесси VSOP	430-00
«Старый Город»	170-00

## Водка 50мл

Водка «Русский Бриллиант» серебро	80-00
Водка «Русский Бриллиант» золото	90-00



## Белые вина Италии

<b>Belcanto bianco</b> Бельканто /легкое вино для каждого дня/	0,75 л. <b>900-00</b>
<b>Albus. Toscana. Piccini</b> Альбус. Тоскана. Пичини п/сухое /вино отличается яркой индивидуальностью. Сорта Шардоне и Мальвазия, тона персика, личи, яркий живой вкус. Идеально в качестве аперетива/	<b>960-00</b>
<b>Cortese dell' Alto Monferatto DOC</b> Кортесе делл'Альто Монфератто Пьемонт /гармония цветочных ароматов создает изысканный букет, тонкий, нежный вкус, сухие нотки/	<b>980-00</b>
<b>Orvieto Classico</b> Орвието Классико /Умбрия//Изготовлено из винограда Треббиано Тоскано, Верделло, Гресетто и др., обладает нежным букетом и приятным вкусом, прекрасно сочетается с блюдами из белого мяса и овощными салатами/	<b>1210-00</b>
<b>Pinot Grigio delle Venezie</b> Пино Гриджио дель Венецие/регион Венетто, преобладают фруктовые ноты, хорошо сочетается с закусками и в качестве аперетива/	<b>1250-00</b>
<b>Soave Soave</b> /регион Венетто, мягкий округлый вкус и фруктовый аромат. Идеально к легким закускам, рыбе и морепродуктам	<b>1285-00</b>
<b>Vernaccia di San Gimignano DOCG</b> Варначча ди Сан Джиминьяно Тоскана /аромат с нотками спелого яблока, свежий, сухой, гармоничный вкус, с пикантной горчинкой, рекомендуем к блюдам из морепродуктов, рыбы/	<b>1315-00</b>

## Красные вина Италии

<b>Belcanto rosso</b> Бельканто	0,75 л. <b>900-00</b>
<b>Dolcetto d'Asti</b> Дольчетто д'Асти /сухое/ /очень душистое, с нотами сухой травы, темных ягод, прекрасное послевкусие/	<b>1295-00</b>
<b>Bardolino</b> Бардолино	<b>1330-00</b>
<b>Montepulciano D' Abruzzo DOC</b> Монтепульчано д'Абруццо /Сорт Монтепульчано, в центре горной Италии. Приятный легкий аромат, гармоничный вкус. Рекомендуем открыть бутылку и дать вину постоять/	<b>1335-00</b>
<b>Valpolicella</b> Вальполичелла	<b>1450-00</b>
<b>Chianti DOCG</b> Кьянти	<b>1525-00</b>

## Игристые вина Италии

<b>Lambrusco dell'Emilia dolce</b> Ламбруско делл'Эмилия красное и белое п/сладкое /фруктовый стойкий аромат со свежим вкусом/	0,75 л. <b>1080-00</b>
<b>Moscato Spumante. Sperone</b> Москато Спуманте. Спероне сладкое /преобладают фруктовые и цветочные ароматы/	<b>1125-00</b>

0,75 л.

<b>Шевалье Лакассан Бордо 2007г.</b>	<b>1020-00</b>
<b>Шардоне Жорж Дюбеф 2008г.</b>	<b>1270-00</b>
<b>Шато Грав де Лирон 2007г.</b>	<b>1350-00</b>
<b>Шато Мезон Нобль 2008г.</b>	<b>1750-00</b>
<b>Шато Кусто 2007г</b>	<b>2073-00</b>
<b>Пти Шабли Морис Шеню 2008</b>	<b>2200-00</b>
<b>Шато Ланж-Регла 2006г (Сотерн)</b>	<b>3860-00</b>

### **Красные вина Франции**

0,75 л.

<b>Каберне Совиньон Жорж Дюбеф</b>	<b>1130-00</b>
<b>Божоле Жорж Дюбеф 2008г.</b>	<b>1420-00</b>
<b>Шато Мазо (АОС Бордо) 2007</b>	<b>1580-00</b>
<b>Шато Мартиньян (Медок) 2007г.</b>	<b>1750-00</b>
<b>Шато Де Лисс 2005г.</b>	<b>2790-00</b>

### **Розовые вина Франции**

<b>Сира Розе Жорж Дюбеф 2008</b>	<b>1070-00</b>
----------------------------------	----------------

### **Игристые вина Франции**

<b>Шевалье Лакассан (брют)</b>	<b>1050-00</b>
<b>Де Перрьер Блан де Блан Демисек п/сухое (Вэн Муссо.Франция)</b>	<b>1310-00</b>

### **Вина Испании**

<b>Виура Шардоне (Д.О.Наварра) 2008г.</b>	<b>1510-00</b>
<b>Примисиа Оук Эйдж кр/ сух. 2007г.</b>	<b>1600-00</b>

### **Вина Чили**

<b>Ману Резерва Совиньон Блан 2008г.</b>	<b>1060-00</b>
<b>Ману Резерва Мерло 2008г.</b>	<b>1060-00</b>

### **Вина Австралии**

0,75л.

<b>Шардоне. Кенгуру Ридж п/сухое</b>	<b>890-00</b>
<i>/аромат тропических фруктов с нотками ванили/</i>	
<b>Семийон Шардоне. Роземаунт сухое</b>	<b>1670-00</b>
<i>/аромат тропических фруктов, ананаса, дыни, медовые нотки, идеально к острым и пикантным блюдам.</i>	
<b>Шираз. Юго-восточная Австралия.</b>	<b>890-00</b>
<i>п/сухое /выраженные оттенки специй, ванили/</i>	
<b>Каберне Мерло. Роземаунт</b>	<b>1470-00</b>
<b>Эстейт п/сухое</b> <i>/молодое вино с выраженным фруктовым ароматом, нотки спелой смородины и сливы/</i>	

**Вашему взыскательному вкусу мы с удовольствием предлагаем бокал французского, или итальянского чилийского или южно-африканского вина. Красное, белое, сухое или полусладкое 150мл. 180-00**

## «Стильные»

<b>КИР-РОЯЛЬ</b> (шамп. п\сл., ликер «Болс» черн. смород.)	<b>180-00</b>
<b>ПОСЛАНИЕ ИЗ «ПЕРЕНЕЙ»</b> (херес, «Болс» мидори, сок лайма, шампан. п\сл.)	<b>210-00</b>
<b>«ОЗЕРИК»</b> (мартини росссо; самбука; куантро, сироп ап., 7-ап)	<b>240-00</b>
<b>ТЕКИЛА САН-РАЙЗ</b> (текила сер., сок ап., гренадин)	<b>240-00</b>
<b>КУБА-ЛИБРА</b> (ром темн., сах. сироп, сок лайма, кола)	<b>240-00</b>
<b>ПОХОРОНИ МЕНЯ ГЛУБОКО</b> (джин, виски, сок лайма, сироп малина, 7-ап)	<b>250-00</b>
<b>СЕКС НА ПЛЯЖЕ</b> (водка, сироп персик, ликер «Болс» мидори, сок вишн., сок персик)	<b>250-00</b>
<b>ГОЛУБЫЕ ГАВАИ</b> (ром св. «Болс» блю курасао, сок лим., сироп кокос, малибу, сок ананас)	<b>270-00</b>
<b>ЛОНГ АЙЛЕНД АЙС ТИ</b> (водка, ром, текила, джин, куантро, сок лайма, кола)	<b>310-00</b>

## «Сливочные»

<b>ОРГАЗМ</b> (бейлиз, калуа, сливки)	<b>240-00</b>
<b>ФРЕШ</b> (джин, бейлиз, куантро, калуа, ликер «Болс» мята)	<b>240-00</b>
<b>ЮЖНЫЙ ЦЕНТРАЛ</b> (сливки, молоко, шок. сироп, калуа, бейлис, ром темн., сироп миндаль)	<b>260-00</b>
<b>ПИНА- КОЛАДА</b> (ром св., сок ананас, сироп кокос, малибу, сливки)	<b>270-00</b>
<b>БАНАНА- КОЛАДА</b> (ром св., сок ананас, банан свеж., ликер «Болс» банан, малибу, сливки)	<b>270-00</b>

## «Летние охлаждающие»

<b>ВОСКРЕСЕНЬЕ НА ЯМАЙКЕ</b> (мед, ром темн., сок лайм., 7-ап)	<b>250-00</b>
<b>СЖИМАЮЩИЙ ЯГОДИЦЫ</b> (тек. сер., джин, дынный ликер «Болс», сок ананас., сок лайма, сах. сироп)	<b>270-00</b>
<b>ТИГРОВЫЙ ГЛАЗ</b> (ром св., джин, амаретто, клюква свеж., морс клюкв., грейпфрут.сок., сок лайма, спрайт)	<b>270-00</b>
<b>МЭЙ ТЭЙ</b> (ром св., ром темн., куантро, миндаль сироп, сах. сироп, сок лайма, сок тропик, 7-ап)	<b>270-00</b>
<b>МОХИТО</b> (ром св., сах. сироп, свеж. мята, сок лайм, 7-ап)	<b>280-00</b>

## «Замороженные коктейли»

<b>КАПЕРИНИ ЯГОДНЫЙ</b> (ягоды, клюквенный сок, мартини рессо)	260-00
<b>ЗАВОДНОЙ АПЕЛЬСИН</b> (дольки апельс., фреш апельсин., ром св., амаретто, сок лайм.)	270-00
<b>ДАЙКИРИ КЛУБНИЧНЫЙ ИЛИ БАНАНОВЫЙ</b> (ром св., сироп клуб. или банан, фрукты)	260-00
<b>МАРГАРИТА КЛУБНИЧНАЯ ИЛИ ПЕРСИКОВАЯ</b> (тек. сер., куантро, сироп персик или клубника, фрукты)	260-00

## «БУМЫ»

<b>ТЕКИЛА БУМ</b> ( текила, 7-ап)	220-00
<b>РАКЕТА</b> (текила, ром, водка, вишневый сироп, сок лимон., 7-ап)	230-00
<b>СМЕРТЬ ФАШИСТА</b> (абсент, шампанское)	240-00
<b>ПРОЩАЙ СЕРДЦЕ</b> (ред булл, виски, ром, дынный ликер «Болс», сок лимон..)	240-00
<b>ЛОНГ АЙЛЕНД БУМ</b> (текила, водка, ром, джин, куантро, сок лайма, гренадин, 7-ап)	270-00

## «ХОТ ДРИНКС»

<b>УРАГАН</b> (абсент, самбука, сок лимон.)	240-00
<b>Б-52</b> (калуа 15, бейлиз 15, куантро 15)	240-00
<b>УНЕСЕННЫЕ ВЕТРОМ</b> (калуа, куантро, «Болс» блю курасао, сливки)	240-00
<b>АБСЕНТ ФЛАМБЕ</b> (абсент, ликер «Болс» дыня, сок лимона)	240-00
<b>ЛОНГ АЙЛЕНД ХОТ ТИ</b> (куантро, водка, ром св., текила, кола, сок лайма)	260-00

## «ШОТ ДРИКС»

<b>ПАРИЖСКАЯ БЛОНДИНКА</b> (ром темн., куантро, сливки, сахар. сироп)	210-00
<b>4-U</b> (калуа 10, амаретто 10, бейлис 15, бренди 15)	220-00
<b>СТРАТОСФЕРА</b> (гренадин, 7-ап, абсент)	220-00
<b>ДЕВУШКА РАЗВЕДЧИЦА</b> (калуа, бейлис, «Болс» крем де мент, сливки)	230-00

## «КОКТЕЙЛИ С РЕД БУЛЛОМ»

<b>РЕД БУЛЛ ВОДКА</b>	200-00
<b>РЕД БУЛЛ ВИСКИ</b>	280-00
<b>РЕД БУЛЛ КОЛА ВИСКИ</b>	250-00
<b>АМАДЕУС</b> (ром св., сироп персик, сироп клубника, сок ананас, ред булл )	280-00
<b>ЛЕТАЮЩИЙ МАЛЬЧИК</b> (ром св., сироп клубника, сок лимона, сок клюквы, ред булл)	290-00
<b>ЛОНГ АЙЛЕНД ЭНЕРДЖИ</b> (водка, джин, текила, ром св., куантро, сок лайма, ред булл)	340-00

# **СИГАРЕТЫ**

*Цена на сигареты указана на пачке*

*Lucia Lights, Lucia Fresh Menthol  
Epique Super slims Lights  
Mild Seven Original, Lights, Superlights  
Camel lights, super light  
Camel Natural Flavor lights, Super lights  
Glamour Super slims Pink, Menthol  
Winston lights, super slims lights, super  
slims super lights  
Winston Premier Lights, Superlights  
Sobranie Black Russia*

## **Кальян**

**Вода 500-00**

**Молоко 550-00**

**Вино 600-00**

**Абсент 650-00**

## **Табак на выбор**

**Банан, карамель, яблоко, клубника, вишня,  
виноград, дыня, фруктовый, апельсин,  
кофе.**

**Цены на кальяны действуют до 18 часов  
вечера, после спрашивайте отдельное меню  
на кальяны у официанта.**

**Лицам до 18 лет табачные изделия не  
продаются.  
Лицам до 21 года алкогольные напитки не  
продаются.**



## Летние предложение

<b>Пиво баварское</b>	<b>0,3л.</b>	<b>120-00</b>
<b>«Айнгер»</b>	<b>0,5л.</b>	<b>200-00</b>
<b>светлое и</b>	<b>1 л.</b>	<b>360-00</b>
<b>нефильтрованное</b>	<b>2,5 л.</b>	<b>840-00</b>
<b>«Мохито»</b>	<b>0,35л.</b>	<b>280-00</b>
	<b>1 л.</b>	<b>590-00</b>
	<b>2,5 л.</b>	<b>1260-00</b>
<b>«Сангрия»</b>	<b>0,35л.</b>	<b>280-00</b>
	<b>1 л.</b>	<b>590-00</b>
	<b>2,5 л.</b>	<b>1260-00</b>
<b>«Крюшон» (б/а)</b>	<b>0,35л.</b>	<b>190-00</b>
	<b>1 л.</b>	<b>380-00</b>
	<b>2,5 л.</b>	<b>790-00</b>

## Летние супы

<b>«Окрошка» на квасе или кефире</b>	<b>190-00</b>
<b>«Свекольник»</b>	<b>190-00</b>
<b>«Бахор лазати»</b>	<b>210-00</b>
<b>«Гаспачо» с овощами</b>	<b>220-00</b>

## Летние закуски

<b>Оливки «Халкидики» 100гр.</b>	<b>220-00</b>
<b>Легкий салат «Наполи»</b>	<b>360-00</b>
<small>(авокадо, микс салат, черри, вяленые помидоры, оливки, сыр)</small>	
<b>Спаржа с брусничным соусом и пикантными креветками</b>	<b>360-00</b>



## **Завтраки с 10-30 до 13-00**

<b>Кашка овсяная</b>	<b>80-00</b>
<b>Сырники со сгущенным молоком</b>	<b>115-00</b>
<b>Блинчики с шоколадом и ванилью</b>	<b>130-00</b>
<b>Сосиски с беконом, овощным салатиком с горошком и пюре</b>	<b>180-00</b>
<b>Колбаски с яйцом, овощным салатиком и жареным картофелем</b>	<b>190-00</b>
<b>Яичница из трех яиц или омлет</b>	<b>110-00</b>
<b>Дополнения к яичнице или омлету : тосты, помидоры, сыр, ветчина, бекон, лук, грибы, болгарский перец, порей...</b>	<b>30-00</b>

## **Обеды с 12-00 до 16-00**

**Бизнес ланч 210-00**

**Европейский обед 370-00**

<b>Салат</b>	<b>Суп</b>	<b>Горячее</b>	<b>Напиток</b>
<b>Цезарь с курицей</b>	<b>Из белых грибов</b>	<b>Телятина в вине с грибами</b>	<b>Чай, кофе</b>
<b>Фермерский</b>	<b>Куриный</b>	<b>ВОК Курица с рисом и овощами</b>	<b>Соки в асс.</b>
<b>Греческий</b>	<b>Борщ</b>	<b>Карбонара</b>	<b>Кола, спрайт</b>
<b>Стунцом</b>	<b>Окрошка Свекольник</b>	<b>Телятина в сливках</b>	<b>Вода с/г б/г</b>



# Постное меню

## Салаты

«Под водочку» ( квашеная капуста, картошка, лук , зелень шампиньоны)	250гр.	180-00
«Теплый постный» (обжаренная картошка, сельдерей, красн. лук, салат)	210гр.	220-00
«Дикарь» (болг.перец, черри, шампиньоны маринованные в лимоне со специями , маслины, салат)	210гр.	240-00
«Китайский» (болг.перец, рисовая лапша, фасоль, черри...)	220гр.	260-00
«Фермерский» (огурец, красн.лук, болг.перец, сухарики...)	230гр.	270-00

## Супчики

Борщ постный	250гр.	160-00
Суп из белых грибов	250гр.	160-00
Минестроне	250гр.	160-00

## Горячие Овощные

«Харавац»	220гр.	230-00
Капуста с картошечкой и тмином	220гр.	180-00
Гречка с луком и грибами	220гр.	180-00
Шампиньоны «охотничьи» в томатном соусе	220гр.	230-00
Пельмени постные с овощами	230гр.	220-00
Голубцы овощные	240гр.	220-00
Цуккини фаршированные грибной икрой и томатом	240гр.	240-00
Вок с овощами и грибами (рис, хрустальная лапша)	230гр.	250-00
Картошечка с грибами на сковороде	350гр.	300-00



## ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА.

1. Канапе /с языком и бужениной, овощи/ 1шт.25/5/20 - 60.00
2. Канапе /с овощами и кусочком осетрины 25/5/20 - 80.00
3. Сырные шпажки ; - брынза + маслины 25/12 - 50.00
  - мацарелло + черри 20/20 - 50.00
  - маздам + св. огурец 25/20 - 50.00
  - сулугуни + черри 25/20 - 40.00
  - дор блю + б.перец 25/10 - 40.00
3. Валованы ;
  - с красной икрой 10/2/2 - 70.00
  - с м/с лососем 10/2/2 - 40.00
  - с сол. грибами 15/2/2 - 30.00
4. Салаты в песочной корзиночке ;
  - св. лосось + м/с лосось, овощи, рис 50/10 - 70.00
  - с копчен. курицей + овощи 50/10 - 65.00
  - с гов. языком + овощи 50/10 - 65.00
  - тар- тар из лосося с кр. икрой 50/10 - 120.00
  - с креветками + овощи 50/10 - 110.00
5. Рулет из ростбифа + ветчина, черри 15/15/15 - 70.00
6. Рулет из баклажан с пастой из гр. орехов 45/2 - 45.00
7. Заливное в индивидуальной форме ;
  - с рыбой 60.00
  - г. язык , мясо – 70.00
  - ф. куриное , грибы – 50.00
8. Мясное ассорти ; буженина, гов. язык, кур. рулет 60/60/60/20 - 360.00
9. Рыбное ассорти ; осетрина г/к, м/с лосось, м/с форель 60/60/60/20 – 800.00
10. Пирожки из сл. теста ; - с семгой 70.00
  - с грибами 30.00
  - с кур. печенью 30.00
  - с мясом 40.00
11. Блинчики ;
  - с семгой 70.00
  - с грибами 30.00
  - с кур. печенью 30.00
  - с мясом 40.00
12. Цуккини фаршированные филе из лосося 30/20 - 70.00
13. Тигровая креветка с овощами 25/15/15 – 110.00
14. Мясной шарик с сырным соусом 30/10 - 60.00
16. Мясо по – Французски ½ порции 200.00
17. Цыпленок Табака ½ порции 180.00
18. Филе морского волка ½ порции 210.00
19. Отбивная ягненка с брусничным соусом ½ порции 280.00
20. Гелятина ; в устричном соусе, по – дижонски, в винном соусе с грибами.
21. Десерт ; Профитроли - 25.00
  - Филе свежего ананаса с клубникой - 45.00
  - с голубикой - 40.00

## **Масленица**

0,25л.      0,5л.      1л.

<b>Медовуха «Суздальская» безалкогольная</b>	<b>45-00</b>	<b>90-00</b>	<b>180-00</b>
<b>Медовуха «Суздальская» полуполтинная</b>	<b>80-00</b>	<b>160-00</b>	<b>320-00</b>
<b>Пиво «Веселый Мед»</b>		<b>110-00</b>	<b>220-00</b>

шт.

<b>Блинчики нежные тонкие</b>	<b>30-00</b>
<b>Блинчики дрожжевые</b>	<b>40-00</b>
<b>Мед с грецкими орехами, варенье, сгущенка, сметана</b>	<b>35-00</b>

<b><i>Блинчик с персиком</i></b>	<b>110-00</b>
<b><i>Блинчики лесная ягода</i></b>	<b>160-00</b>
<b><i>Блинчики «Императорские» с ананасом, савоярди и взбитыми сливками</i></b>	<b>160-00</b>
<b><i>Блинчики с мороженым и вишней</i></b>	<b>170-00</b>
<b><i>Блинчики с мясом</i></b>	<b>260-00</b>
<b><i>Блинчики с семгой</i></b>	<b>260-00</b>
<b><i>Блинчики с красной икрой</i></b>	<b>360-00</b>