

Холодные закуски:

- **Купеческая 1/100/60/100** 280р.
Нежный говяжий язычок с горчицей и хреном
- **Мясное ассорти 1/200/80/100** 350р.
Сочный ростбиф, буженина, говяжий язык, бастурма,
Подаются с горчицей и хреном.
- **Селедка с картошечкой 1/75/85/100** 149р
Традиционная закуска к любому застолью
- **Рыбное ассорти 1/200/70/30** 330р
Лосось «шеф-посола», форель холодного копчения,
масляная рыбка. Подаётся со сливочным маслом.
- **Грибное лукошко 1/90/60/70/50** 160р
Ассорти маринованных грибочков. Подаётся в корзиночке
из теста с отварным картофелем.
- **Овощное ассорти 1/200/90/50** 200р
Свежие огурчики, томаты, сладкая паприка, редис и зелень
Подаются со сметаной или оливковым маслом на ваш выбор.
- **Карпаччо из говядины 1/150/50/50** 250р
Сочный ростбиф подаётся с томатами и соусом «Наршараб».
- **Домашние соленья 1/250/50/40** 199р
Маринованные шампиньоны, огурцы слабой соли,
маринованные помидорки черри, квашеная капуста и
виноградные листья.
- **Сырное ассорти 1/200/30/ 30/50** 320р
Сулугуни, Дор-блю, Гауда, Пармезан, Камамбер.
Подаются с мёдом, виноградом и кедровыми орешками.
- **Капрезе 1/100/100/50/80** 200р
Лёгкая итальянская закуска из свежих томатов,
моцарелы с соусом «Песто»
- **Хамон 1/100/60** 380р.
Тонкие ломтики ароматной сыровяленой свинины.
С дольками сочной груши.
- **Ассорти армянских закусок 1/60/80/50/60/50** 350р.
Фаршированные баклажаны, хинкали с сыром,
маринованная сладкая паприка, пхали из шпината.
Традиционные закуски армянской кухни.

Салаты:

- Морской прибор 1/200/70 270р
Салат из парового лосося, сёмги слабой соли и раковых шеек.
Заправляется майонезом.
- Оливье по-царски 1/230/40/60 250р
Классический рецепт от Французского шеф-повара.
С раковыми шейками и красной икрой.
- Салат по рецепту грека 1/200/50/30 210р.
Свежие овощи с нежной брынзой и греческими маслинами.
- Цезарь с креветками 1/150/70/70 270р.
- Цезарь с куриной грудкой 1/150/70/50 230р.
- Фирменный салат «Адель» 1/290/40/30 380р
Оригинальный салат из ростбифа, буженины, говяжьего языка
С апельсинами и сельдереем. Заправляется соусом 1000 островов.
- «Куриный салат с «Крутонами» 1/200/80 180р
Отварная куриная грудка, сливочный сыр, стебель сельдерея,
грецкий орешек. Заправляется майонезом.
- Салат «9 вал» 1/200/100 230р
Лёгкий салат из свежих овощей и обжаренных ломтиков сёмги заправленный
оливковым маслом.
- «Сытный» 1/200/50 170р
Ветчина из свиного окорока, сыр «Гауда», и сочные спелые томаты заправленные
майонезом.
- «Восточный Рай» 1/200/30/50 310р
Салат из отварной говядины и баклажан с чесноком, зеленью и грецкими
орешками. Заправляется майонезом и подаётся на картофельных чипсах.
- «Пармский» 1/250/50/30/ 350р
Салатный «микс» с сыром «Камамбер», виноградом, помидорками «черри» и
сыровяленным «Пармским» свиным окороком с кедровыми орешками. Заправляется
оливковым маслом.

Горячие закуски:

- Тигровые креветки 1/200/60/50 390р
Обжариваются на сливочном масле с пряными специями.
Подаются с соевым соусом. По желанию гостя – на углях.
- Долма 1/300/50/50 250р
Нежный бараний фарш в виноградных листьях.
Подаётся со сметано-чесночным соусом.
- Драники картофельные 1/250/50/50 159р
Подаются со сметаной.
- Куриные крылышки Барбекю 1/250/50/50 210р
Обжариваются на гриле. Подаются с соусом барбекю.
- Кокот из морепродуктов 1/200 250р
Мидии, кальмары, креветки, запеченные в сливках под сырной шапочкой.
- Кокот из шампиньонов с курицей 1/200 220р
Обжаренные шампиньоны скуриной грудкой запечённые в сливках под сырной шапочкой.
- Жульен грибной 1/200 160р
Жареные шампиньоны в сливках. Запекается в печеном картофеле.

Хачапури:

- По-аджарски 1/500 260р
Ароматная лепёшка из пшеничного теста с домашним сыром и яйцом.
- Фыджин 1/500 320р
Ароматная лепёшка с сочным говяжьим фаршем.
- По-имеретински 1/500 250р
Ароматная лепёшка с сырной начинкой

Супы:

- **Куриный бульон с рисом и кнелями 1/350/50/50** 100р
С добавлением отварного куриного яйца и зеленью.
- **Харчо из баранины 1/350/10** 240р
Традиционный кавказский суп из баранины.
- **Солянка мясная 1/350/50/50** 220р
Сытный мясной суп с копчёностями.
Подаётся с маслинками, ломтиком лимона, сметанкой и зеленью.
- **Щи «Петровские» 1/350/50** 180р
Щи из квашеной капусты на говяжьем бульоне. Приготовлены по старорусскому рецепту.
- **Крем-суп из шампиньонов 1/350/20** 260р
Приготавливается на нежных сливочках.
Подаётся с хрустящими пшеничными гречками.
- **Уха по-царски 1/350/30/15/10** 290р
На ароматном рыбном бульоне из судака и сёмги.
Подаётся с маслинками, лимончиком и красной икрой.

Снеки:

- **Гренки с чесноком и сыром 1/200/30** 100р
Из ржаного хлеба.
- **Сырные крокеты 1/200/50/20** 200р
Шарики из сыра обжаренные на растительном масле.
С соусом «1000 островов»
- **Луковые кольца 1/200/50/20** 159р
Обжариваются на растительном масле. С соусом «Барбекю».
- **Кольца кальмаров 1/200/50/20** 200р
Обжариваются на растительном масле. С соусом «Тар-тар».
- **Бастурма 1/100/30** 180р
Нежная сыровяленая говяжья вырезка в пряных специях.
- **Колбаски охотничьи 1/200/50/50** 179р
Обжариваются на гриле. Подаются со свежими овощами

и соусом «Сацибели».

Горячие мясные блюда:

Свинина:

- **Свиная рулька 1/700/100/50/50** 650р
Запекается в медово-горчичном соусе.
Подаётся с тушёной квашеной капустой, свежими овощами,
и соусом «Деми-глас».
- **Эскалоп «Фломбэ» 1/220/50/50** 380р
Сочная свиная корейка фломбируется в коньяке с ароматными специями.
- **Медальоны «по-княжески» 1/220/50/50** 390р
Нежная свиная вырезка в беконе обжаренная на гриле и запеченная до золотистой корочки. Подаётся с грибным соусом.

Говядина:

- **Бефстроганов 1/200/150/50** 380р
Мелкорубленая говяжья вырезка тушеная в сливочном соусе.
Подаётся с картофельным пюре.
- **Телятина на кости. 1/200/150/50/60** 690р
Фирменное блюдо нашего гранд-кафе. Подаётся с картофельным gratin и малиновым соусом.
- **Man-стейк 1/350/50/50** 650р
Говяжья вырезка в ароматных специях обжаренная на гриле.
Мужская порция! Степень прожарки по вашему желанию
(Rare, Medium rare, Medium, Medium well, Well done)
- **Woman-стейк 1/200/50/50** 500р
Говяжья вырезка в ароматных специях обжаренная на гриле.
Для милых дам! Степень прожарки по вашему желанию
(Rare, Medium rare, Medium, Medium well, Well done)

Баранина:

- **Чанахи 1/450/50** 380р
Сытное блюдо из баранины тушёной с овощами.
- **Каре ягненка 1/200/50/50** 490р
Приготавливается на гриле или на углях.
Подаётся с клюквенным соусом. Степень прожарки по вашему желанию.
(Rare, Medium rare, Medium, Medium well, Well done)

Курица:

- **Chicken стейк 1/250/50/50** 270p
Куриная грудка обжаренная на гриле.
Подаётся с сырно-сливочном соусом.
- **Кура ля шампиньон 1/220/50** 290p
Нежное куриное филе тушится
с шампиньонами в деревенских сливочках.
- **Чахохбили 1/350** 270p
Традиционное блюдо грузинской кухни. Из куриного окорока
с овощами.

Паста:

- **Паста «3 сыра» 1/200/100/50** 250p
Спагетти из твёрдых сортов пшеницы с сырно-сливочным соусом.
- **Спагетти «Карбонара» 1/200/100/50** 250p
Спагетти из твёрдых сортов пшеницы с беконом и перепелиным яйцом.

Горячая рыба:

- **Стейк из лосося 1/220/50/50** 400p
Филе норвежского лосося приготовлено на гриле.
Подаётся с белым икорным соусом.
- **Дорадо 1/250/60/50** 390p
Средиземноморская «золотая» рыбка приготовлена на гриле либо
на углях по вашему желанию. Подаётся с соусом «терияки».
- **Идеальная пара 1/220/60/50** 440p
Запеченный лосось и судак, обжаренный в миндале.
Подаётся с белым соусом с добавлением каперсов.
- **Судак по-польски 1/180/150/50/50** 380p
Филе судака припущенное на пару.
Подаётся с картофельным пюре и польским соусом.
- **Речная форель 1/200/100/50** 290p
Радужная форелька запекается на мангале с кедровыми орешками.
Подаётся с белым соусом, маслинами и зеленью.

Блюда на мангале:

Шашлыки подаются на тонком Армянском лаваше со свежими овощами, зеленью, маринованным лучком и соусом «Сацибели».

- **Шашлык из свиной шеи 1/220/40/60/50** 330р
Сочная свининка выдержанная в классическом Армянском маринаде и приготовленная на берёзовых углях.
- **Шашлык из филе баранины 1/220/40/60/50** 380р
Ароматная баранина выдержанная в оригинальном маринаде с добавлением можжевельных ягод. Приготавливается на берёзовых углях.
- **Шашлык из телячьей вырезки 1/220/40/60/50** 390р
Нежное филе телятины с душистыми специями.
- **Шашлык из лосося в беконе 1/220/40/60/50** 400р
Филе норвежского лосося обёрнутое подкопченным беконом. Подаётся с соусом «Тар-тар».
- **Шашлык «по-цыгански» 1/220/40/60/50** 390р
Телятина, свинина, баранина, курица.
- **Шашлык из куриного филе 1/220/40/60/50** 280р
Выдерживается в сливочном маринаде с пряными травами.
- **Цыплёнок «Табака» 1/500/40/60/50** 350р
Половина цыплёнка выдержанная в особом душистом маринаде обжаривается на углях до золотистой корочки и запекается в духовом шкафу.
- **Шашлык из свиной корейки 1/220/40/60/50** 300р
Свининка на косточке, выдержанная в кисло-сладком маринаде.
- **Свиные рёбра «Барбекю» 1/220/40/60/50** 250р
Маринуются в пикантном соусе. Готовятся на жарких берёзовых углях.

Гарниры:

- Картофель «Гратен» 1/150 170р
Молодой картофель, запечённый в сливочках с сыром и ароматными специями.
- Картофельное пюре 1/150 75р
На молочке со сливочным маслом.
- Рис 1/150 90р
Золотистый рис со сливочным маслом.
- Брокколи на пару 1/150 110р
С оливковым маслом.
- Картофель фри 1/150 87р
Жарится на растительном масле.
- Цветная капуста в сливках 1/150 170р
Подаётся со свежей зеленью.
- Картофель «Айдахо» 1/150 89р
Молодой картофель обжаривается на растительном масле. Подаётся с чесночком и зеленью.
- Картофель отварной 1/150 77р
Подаётся со сливочным маслом и укропом.

Соусы:

- Тар-тар 1/50 50р
- Сацибели 1/50 50р
- Кетчуп 1/50 30р
- Горчица 1/50 30р
- Майонез 1/50 30р
- Сметана 1/50 30р
- Хрен 1/50 30р
- Сырный соус 1/50 50р
- Барбекю 1/50 50р

- 1000 островов 1/50 50р
- Масло оливковое 1/50 50р
- Песто 1/50 50р
- Мёд 1/50 40р

Детское меню:

- Салатик «Куриный» 1/200/50 150р
Куриная грудка, жареные шампиньончики, солёные огурчики и яблоко
Заправлены сливочным майонезом.
- Помидоры фаршированные 1/250/50 210р
Спелые помидорки фаршированные нежной ветчинкой
и сливочным сыром.
- Курочка золотистая 1/150/100/50/50 249р
Нежное куриное филе обжарено до хрустящей корочки.
Подаётся с картофелем «фри» и кетчупом.
- Котлеты домашние 1/150/100/50/50 250р
Сочная котлетка из домашнего фарша подаётся
с картофельным пюре и кетчупом.

Десерты:

- Яблочный штрудель 1/150/20/5 180р
Из слоёного теста с добавлением изюма и груши на коньяке.
- Вишневый штрудель 1/150/20/5 180р
Из слоёного теста с добавлением коньяка
- «Птичье молоко» 1/150/20/5 160р
Воздушное сдобное тесто и нежнейшее сливочное суфле
в шоколадной глазури.
- Мороженое в ассортименте 1/50/5/20 80р
(Movenpick)
- Фруктовая горка 1/300/5/20 220р
Ассорти сезонных фруктов.
- Ягодный десерт 1/200/5/20 170р
Мороженое с ягодами и фруктами.

- Пахлава 1/60/20/5 120р

Соки свежевыжатые:

Соки можно смешать по вашему желанию

- Апельсиновый 1/200 140р
- Грейпфрутовый 1/200 140р
- Яблочный 1/200 140р
- Морковный 1/200 140р
- Сельдереевый 1/200 140р

Постное меню:

- Помидоры с соусом «Песто» 1/200/50/60 180р
Подаются на ржаных тостах.
- Салат «Бордо» 1/200/50 120р
(свекла, грецкий орех, чернослив, оливковое масло, соль, салат, зелень, маслины)
- Салат «Овощной» 1/200/50 150р
(Пекинская капуста, помидоры, огурцы, перец болгарский, масло оливковое, соль, зелень, салат)
- Судак на пару с паровыми овощами 1/180/150/60 260р
Филе судака, морковь, брокколи, стручковая фасоль, цветная капуста.
- Пилав с грибами и овощами 1/250/60 200р
Отварной рис с обжаренными шампиньонами и овощами.

Банкетные блюда

- **Щука фаршированная 1/1000/200/60** 1200р
Царица озёр, приготовлена по старорусскому рецепту.
Подается с паровыми овощами.
- **Молочный поросёнок 1/1000/200/60** 1300р
Традиционное блюдо «широкого» застолья.
Поросёнок фаршируется гречневой кашей с черносливом
и запекается до золотистой корочки. Подается с мочёными яблочками.
- **Стерлядь запеченная 1/500/200/100/60** 1999р
Царско-русское блюдо. Приготовлено по особому рецепту.
- **Морской волк 1/500/200/100/60** 1100р
Нежная рыбка «сибас» запекается на углях.
Подается с «коктейлем» из морепродуктов
- **Лобстер 1/500/200/60** 2999р
Отваривается в пряном бульоне.
Подается со свежими овощами и креветочным соусом.
- **Дюжина раков 1/ 12/150/60** 1290р
Отваривается с добавлением ароматных специй.

Бизнес-ланчи

Салаты *На ваш выбор*

- Сельдь под шубой 1/110/5
- «Вальдорф» 1/110/5
- Салат из свежих овощей 1/110/5
- «Столичный» 1/110/5

Суп дня *1/330*

Горячее *На ваш выбор*

- Свинина по-грузински с печёным картофелем 1/220
- Судак, запеченный под сырной корочкой, с рисом 1/110/110
- Шницель куриный с картофельным пюре 1/110/110
- Бефстроганов с «Айдахо» 1/110/110

Хлеб *На ваш выбор*

- Лаваш 1/40
- Чёрный хлеб 1/40

Напиток *На ваш выбор*

- Чай 1/200
- Компот 1/200

Стоимость Бизнес-ланча 150 рублей

Безалкогольные напитки

• Pepsi 0,25	79p
• Pepsi Light 0,25	79p
• Mirinda 0,25	79p
• 7up 0,25	79p
• Эвервесс Тоник 0,25	99p
• Эвервесс Лимон 0,25	99p
• Adrenalin Rush 0,25	139p
• Морс клюквенный 0,2	70p
• Тархун 0,5	100p
• Дюшес 0,5	89p
• Кизил 0,5	89p
• Гранат 0,5	89p
• Шиповник 0,5	89p
• Фейхоа 0,5	89p
• Соки «Tropicana» (апельсиновый, яблочный, вишневый, грейпфрутовый, персиковый, томатный, ананасовый, морс)	60p

Минеральная вода:

• Aqua Minerale (газированная)	79p
• Эвиан 0,33	120p
• Рычал-Су 0,33	89p
• Эвиан 0,75	220p
• Перье 0,33	130p

Кофе:

• Эспрессо	90p
• Двойной эспрессо	179p
• Американо	90p
• Латте	169p
• Капучино	129p

Чай:

• Черный цейлон 0,450	150p
• Черный индийский 0,450	160p
• Классический зеленый 0,450	140p

