



Веранда, 13

РЕСТОРАН КАРАОКЕ БАР

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНОЕ ПЛАТО

Ассорти из свежих овощей с зеленью

320 г

850 ₹

АТЛАНТИЧЕСКАЯ СЕЛЬДЬ НА ПЕЧЕНОМ КАРТОФЕЛЕ С МЯГКИМ СЫРОМ

Дольки печеного картофеля с мягким сыром,
филе сельди и маринованным луком

200 г

590 ₹

АССОРТИ СОЛЕНИЙ

Томаты, огурцы, капуста, чеснок,
перец, дайкон

320 г

590 ₹

МАСЛИНЫ / ОЛИВКИ

Греческие оливки и маслины
с долькой лимона

50/50 г

490 ₹

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти сыров с соусом порто,
сушеное манго, яблоки в сиропе

270 г

1490 ₺

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Традиционная французская закуска
из свежего лосося
с медово-горчичной заправкой,
подается с перепелиным желтком и гренкой

150 г

990 ₺

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Традиционная французская закуска
из мраморной говядины,
заправленная луковым тапенадом
с добавлением коньяка,
подается с перепелиным желтком и гренкой

150 г

990 ₺

САЛАТЫ

ОЛИВЬЕ С РОСТБИФОМ

Вареные овощи, ростбиф,
молодой зеленый горошек,
крошка бородинского

200 г

580 ₹

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Хрустящие листья салата,
обжаренное куриное филе, сыр пармезан,
помидоры черри, фирменный соус

200 г

580 ₹

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Хрустящие листья салата,
креветки, сыр пармезан,
помидоры черри, фирменный соус

200 г

850 ₹

САЛАТ ТЕПЛЫЙ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Крупа киноа, мидии, кальмары,
осьминожки, креветки, микс салата,
соус песто, лепестки миндаля

230 г
990 ₹

РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ

Руккола, креветки, помидоры черри,
сыр пармезан, соус-крем бальзамик

150 г
990 ₹

САЛАТ С ЯЗЫЧКАМИ БАРАШКА *

*готовится шеф-поваром, в зале, на открытом огне

Язычки молодого барашка,
обжаренные с добавлением коньяка,
микс салата, листья шпината,
шампиньоны, цукини, редис, мед,
фирменный соус от шеф-повара

250 г
1 190 ₹

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН

Баклажан в темпуре, томаты, авокадо,
кинза, соус сладкий чили

150 г

520 ₹

КРЕВЕТКИ В БЕКОНЕ

Сочные креветки в ароматном беконе,
подаются с соусом сладкий чили и рукколой

170 г

990 ₹

КРЕВЕТКИ ВАСАБИ

Горячая азиатская закуска
из сочных креветок в панировке с васаби,
подается с микс салатом и такуаном

260 г

990 ₹

ГРЕНКИ

Хрустящие гренки
бородинского с чесноком,
подаются с соусом тартар

100/50 г

250 ₹

ЖЮЛЬЕН С ГРИБАМИ

Классическая
горячая закуска из грибов,
подается с палочкой гриссини

120 г

470 ₹

ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Обжаренный сыр сулугуни,
подается с ягодным соусом

120/50 г

530 ₹

СУПЫ

ТОМ ЯМ

Классический острый суп
с кокосовым молоком, креветками,
грибами и лососем

300/100 г

890 ₺

БОРЩ СО СМЕТАНОЙ

Сварен на говяжьем бульоне
по традиционному рецепту,
подается со сметаной и зеленью

300/50 г

590 ₺

УХА ПО-НОРВЕЖСКИ НА СЛИВКАХ

Наваристый рыбный бульон со сливками,
овощами, палтусом и креветкой

300 г

590 ₺

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

Ароматный суп
из тыквы с кальмаром

300 г

520 ₹

СУП-ЛАПША С ДОМАШНЕЙ КУРИЦЕЙ

Куриный бульон с лапшой
и кусочками домашней курицы

300 г

490 ₹

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ НА УГЛЯХ

Жареные кусочки свинины,
подаются с миксом салатов,
лавашем и соусом

170/100/50 г

690 ₺

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ НА УГЛЯХ

Жареные кусочки курицы,
подаются с миксом салатов,
лавашем и соусом

170/100/50 г

660 ₺

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ НА УГЛЯХ*

Жареные медальоны из говядины,
подаются с аджикой

*прожарка медиум

200/50 г

1190 ₺

СТЕЙК МИНЬОН*

Нежный стейк из говяжьей вырезки,
подается с перечным соусом

*вес сырого продукта 250 г

210/50 г

2900 ₹

БЕФСТРОГАНОВ

Вырезка говядины,
обжаренная с грибами и луком,
доведенная до нежнейшей текстуры
в сливочном соусе,
с малосольными огурцами
и картофельным пюре

300 г

990 ₹

КОТЛЕТКИ ПОЖАРСКИЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Нежные котлетки из куриного филе,
с картофельным пюре, вялеными
томатами, карамелизованным
луком и грибным соусом

150/100/50 г

560 ₹

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

СТЕЙК ЛОСОСЯ

По желанию гостя
готовится на углях или на пару

160/60 г

1970 ₺

ФИЛЕ СИБАСА С СОУСОМ МАНГО-ЧИЛИ

По желанию гостя
готовится на углях или на пару

170/50/50 г

1300 ₺

ПАЛТУС ПО-ДАЛЬНЕВОСТОЧНОМУ

Филе палтуса под кисло-сладким соусом,
с добавлением кокосового молока,
подгарнированное диким рисом

270 г

1290 ₺

ФИЛЕ ПАЛТУСА

По желанию гостя
готовится на углях или на пару

160/50/50 г

1850 ₺

РОЛЛЫ

КАЛИФОРНИЯ С КРЕВЕТКОЙ

Рис, креветка, водоросли нори, авокадо, сливочный сыр, икра тобико, васаби, маринованный имбирь, соевый соус

240 г

690 ₹

КАЛИФОРНИЯ С ЛОСОСЕМ

Рис, лосось с/с, водоросли нори, авокадо, огурец свежий, икра тобико, васаби, маринованный имбирь, соевый соус

240 г

770 ₹

ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ЛОСОСЕМ

Рис, лосось, водоросли нори, сыр сливочный, васаби, маринованный имбирь, соевый соус

240 г

770 ₹

ПИЦЦА

ПИЦЦА МАРГАРИТА

Тесто, соус томатный,
моцарелла, томаты, пармезан, базилик

33 см

690 ₹

ПИЦЦА ПИКАНТЕ

Тесто, соус томатный, ветчина,
томаты, салями, шампиньоны,
пармезан, моцарелла, халапеньо

33 см

790 ₹

ПИЦЦА 4 СЫРА

Тесто, моцарелла, пармезан,
чеддер, соус дор блю, руккола

33 см

990 ₹

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Нежное тесто,
сыры имеретинский и моцарелла

350 г

690 ₹

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Лодочка из нежного теста, яичный желток,
сыры имеретинский и моцарелла

320 г
690 ₺

ФОКАЧЧА С ПЕСТО И ПАРМЕЗАНОМ

Тонкая итальянская лепешка
с сыром пармезан и соусом песто

33 см
390 ₺

ФОКАЧЧА С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ

Тонкая итальянская лепешка
с чесночным маслом

33 см
250 ₺

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Белая булочка, ржаная булочка,
зерновая булочка, соус айоли

150/50 г
180 ₺

ПАСТА / РИЗОТТО

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

Сливочный рис венеро nero,
мидии, кальмары, осьминожки,
креветки, крем из адыгейского сыра

230 г

990 ₹

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

Спагетти, бекон,
сыр пармезан, соус песто

240 г

790 ₹

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ

Тальятелле, лосось,
сливки, цукини

240 г

990 ₹

ВОК С КУРИЦЕЙ

Фунчоза, овощи, куриное филе,
устричный соус

300 г

590 руб

ВОК С КРЕВЕТКАМИ

Фунчоза, овощи, креветки,
устричный соус

300 г

890 ₺

ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ *

*на выбор вареные и жареные

Пельмени ручной лепки, с нежнейшим
фаршем и наваристым бульоном,
подаются со сметаной

250/200/50 г

450 ₺

ЧЕРНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ С ЛОСОСЕМ И ИКРОЙ ТОБИКО

Тесто ручной лепки с добавлением
чернил каракатицы, фарш лосося и палтуса,
икра тобико, сливочно-креветочный
соус с яблоками

200 г

550 ₺

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ / НА ПАРУ

Перец болгарский, шампиньоны,
цукини, баклажан, помидоры черри

200 г
490 ₺

КИНОА С ТОМАТНЫМ КОНКАССЕ

150 г
390 ₺

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

120 г
250 ₺

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

120 г
250 ₺

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150 г
250 ₺

РИС МИКС НА ПАРУ

120 г
290 ₺

РИС ВЕНЕРО НЕРО

120 г
290 ₺

ДЕСЕРТЫ

ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН

Шоколадный бисквит с жидким центром,
подается с шариком мороженого
и ягодным соусом

110/50/40 г

590 ₹

ЧИЗКЕЙК

Классический десерт
на основе сливочного сыра

160 г

520 ₹

ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ

Классический яблочный пирог,
подается теплым, с шариком мороженого

130/50 г

450 ₹

МИЛЬФЕЙ

Хрустящее слоеное тесто
со сливочным кремом и свежими ягодами

170 г

590 ₹

МЕДОВИК

Традиционный десерт,
подается с ягодами голубики

170 г

450 ₹

ЛИМОННЫЙ ТАРТ

Классический французский десерт
из песочного теста с лимонной
начинкой и меренгой

100 г

360 ₹

АННА ПАВЛОВА

Меренга с ягодным соусом
и свежими ягодами

180 г

490 ₹

Если у Вас есть аллергия
на какой-либо продукт,
просьба сообщить об этом
официанту.

Данный образец
является рекламным.