



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

подается с маринованным луком, зеленью,
соусом из копченых томатов и тонким лавашём

730 руб

РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ С ОВОЩАМИ

филе баранины, приготовленное по фирменному
рецепту с овощами и пряными травами

580 руб

ИЗ ПТИЦЫ

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

классическая куриная котлета,
приготовленная по рецепту 1964 года

400 руб

ВЕНСКИЙ РУЛЕТ

филе индейки с печеными баклажанами,
томатами и беконом дополненный
горчичным соусом на сливках

330 руб

КУРИНОЕ ФИЛЕ ПО-ГРЕЧЕСКИ

320 руб

КУРИНЫЕ РУЛЕТИКИ С ПАРМЕЗАНОМ

310 руб

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

285 руб

КНЕЛИ ИЗ ИНДЕЙКИ

230 руб

КУРИНЫЕ ШАШЛЫЧКИ

200 руб



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

| | |
|---|---------|
| МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ «МОНТЕ-НЕГРО» вырезка из телятины, обжаренная на гриле с овощным соте и крипсами из Пармезана | 760 руб |
| ГОВЯДИНА ПО-АЛЕКСАНДРИЙСКИ томленные в белом вине куски говядины с овощами, черносливом и курагой | 700 руб |
| ОТБИВНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТОМАТАМИ (говядина, запечённая с томатами и сыром) | 740 руб |
| ГОВЯДИНА БУДАПЕШТ (говяжья вырезка в пикантном маринаде и запечённая с паприкой, томатами и сыром) | 570 руб |
| ГОВЯДИНА ПО-СЛАВЯНСКИ отбивная из говядины, запеченная под грибным соусом и болгарским перцем | 650 руб |
| ГОВЯДИНА, ЧИНЕННАЯ ОВОЩНЫМ СОТЕ И ФЕТАКСОЙ | 600 руб |
| БРИЗОЛЬ рулет из рубленой телятины с кремом из тыквы и пармезана | 590 руб |
| БИФСТЕКС ИЗ НАТУРАЛЬНОЙ ТЕЛЯТИНЫ С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ рубленный стейк из телячьей вырезки, обжаренный на гриле под перепелиным яйцом | 560 руб |



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

БИФСТЕКС ОХОТНИЧИЙ

натурально-рубленный бифштекс из мяса
говядины под грибным соусом с овощами и
сыром

..... 450 руб

ГОВЯДИНА «КРЕМ ДЕ ПАРИ»

..... 450 руб

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

с луком и соусом

..... 750 руб

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

с луком и соусом

..... 630 руб

ЖАРКОЕ ПО-РУССКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

обжаренные кусочки говядины с овощами в
томатно-сливочном соусе

..... 450 руб

МАНТЫ

с томатным соусом и чесноком

..... 350 руб

ПЕЛЬМЕНИ

(пельмени ручной лепки со сметаной)

..... 210 руб



ГАРНИРЫ

| | |
|---|---------|
| ОВОЩИ ГРИЛЬ | 250 руб |
| ОВОЩИ ПАРОВЫЕ | |
| сочетание брюссельской, цветной и капусты брокколи с зелёным и сладким стручковым горошком, приготовленными на пару | 130 руб |
| БРОККОЛИ | 120 руб |
| ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В КЛЯРЕ | 120 руб |
| РИЗОТТО С ГРИБАМИ | 150 руб |
| РИЗОТТО С ОВОЩАМИ | 100 руб |
| КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЁНЫЙ ДОЛЬКАМИ | 100 руб |
| КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ СО СЛИВКАМИ | 100 руб |
| КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЁННЫЙ В СЛИВКАХ | 100 руб |