

СУШИ



СЯКЕ СУСИ
L / 70¢



МАГУРО СУСИ
L / 70¢



ЭБИ СУСИ
L / 70¢



УНАГИ СУСИ
L / 90¢



**ИКУРА КРЕМ
ДЕ ЛЮКС**
ЛОСОСЬ, СЫР
ФИЛАДЕЛЬФИЯ,
ИКАРА ЛОСОСЯ
L / 150¢



**ИГАЙ
ДЕ ЛЮКС**
ЛОСОСЬ, ТУНЕЦ,
КРАСНОЕ ТОБЛКО,
САЙС СОУС
L / 150¢



**ХОТ ЧИКЕН
ДЕ ЛЮКС**
ЛОСОСЬ, КУРИЦА,
КРАСНОЕ ТОБЛКО,
САЙС СОУС
L / 150¢



**ТОМАГО
ДЕ ЛЮКС**
ОМЛЕТ,
ЛОСОСЬ, СЫР
ФИЛАДЕЛЬФИЯ
L / 150¢



**КАППА
КАЛИФОРНИЯ**
КРАБ, ОГУРЕЦ, МАЙОНЕЗ,
КРАСНОЕ ТОБЛКО
L / 90¢



**СЯКЕ
ГУНКАН**
ЛОСОСЬ,
САЙС СОУС
L / 80¢



**МАГУРО
ГУНКАН**
ТУНЕЦ,
САЙС СОУС
L / 80¢



**УНАГИ
ГУНКАН**
УГОРЬ,
САЙС СОУС
L / 90¢



КАППА ЭБИ
ОГУРЕЦ, КРЕВЕТКА,
КРАСНОЕ ТОБЛКО,
САЙС СОУС
L / 90¢

РОЛЛЫ



ТУНЕЦ
L / 170¢



ОГУРЕЦ
L / 120¢



УГОРЬ
L / 170¢



АВОКАДО
L / 130¢



ЛОСОСЬ
L / 160¢

РОЛЛЫ



КОРОЛЕВСКИЙ ДРАКОН

угорь, авокадо, сыр Филадельфия, тобико,
унэги соус, кунжут, темпурные крошки
С. - 490.



ОГАМИ

креветки, лосось, авокадо, кунжут,
тобико, соус спайс, стружка тунца
С. - 370.



МЕХИКО ТОРИ

жареный лосось, манго, сыр сливочный,
каши, ламе, базилик, струя Такеда и мери
С. - 360.



КУРИМА

угорь копченый, пацага, жареный лосось,
огурец, авокад, майонез, лук зеленый
С. - 370.



СЯКЕ ДЕ ЛЮКС

лосось, икра лососа, тунца, угорь, красное тобико,
креветки, краб, спайс соус, огурец, кунжут
С. - 480.



ЛАС-ВЕГАС РОЛЛ

угорь, тунца, лосось, авокадо, сливочный сыр, огурец, краб, соус унаги
С. - 450.

РОЛЛЫ



УНАГИ КАЛИФОРНИЯ

Угорь, огурец, авокадо,
майонез, красное тобики
Б. — 350.



ШЕФ РОЛЛ

Угорь, огурец, креветка в кларе, сыр
Филадельфия, спайс соус,
зеленый лук, кунжут
Б. — 390.



СЯКЕ КАЛИФОРНИЯ

Лосось, огурец, авокадо,
майонез, красное тобики
Б. — 350.



КИОТО

Лосось, сыр Филадельфия,
огурец, авокадо, кунжут,
черное тобики
Б. — 320.



ЦУНАМИ

слабо соленый лосось, угорь,
сыр Филадельфия, авокадо,
красное тобики, кунжут
Б. — 390.



ФЬЮЖИ

Лосось, угорь, краб, авокадо,
сыр Филадельфия, красное и
черное тобики, кунжут
Б. — 410.



ЯКУДЗА

Лосось, угорь, сыр Филадельфия,
краб, огурец, авокадо, кунжут
Б. — 420.



САЙМОН

креветка в кларе, сыр Филадельфия,
кунжут, красное тобики
Б. — 290.



КАРИБСКИЙ

креветка, сыр Филадельфия,
огурец, авокадо, спайс соус
Б. — 360.



СИНГАПУР

Лосось, креветка, авокадо,
сыр Филадельфия, спайс
соус, красное тобики
Б. — 390.



ПАРАДАЙС УНАГИ МАКИ

Угорь, сыр Филадельфия,
авокадо, красное тобики,
кунжут, икра лосося
Б. — 430.



ХОКАЙДО

Лосось, сыр Филадельфия,
икра лосося, креветка в кларе,
спайс соус, красное тобики
Б. — 450.



ЙСАЙ

огурец, авокадо, укроп,
болгарский перец
Б. — 190.



ИКУРА ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Лосось, сыр Филадельфия,
икра лосося
Б. — 360.



СПАЙС УНАГИ

Угорь, спайс соус,
креветка, огурец
Б. — 320.

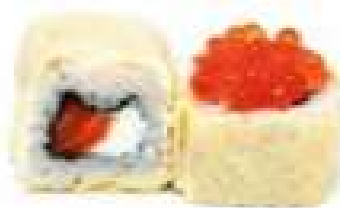
РОЛЛЫ



АЛЯСКА

лосось, авокадо, огурец,
спайс соус, кунжут

б.т. 270г



ГЕЙША

икро лососевая, лосось,
сыр Филадельфия, омлет

б.т. 350г



ДРАКОН

угорь, лосось, сыр Филадельфия,
авокадо, спайс соус, кунжут

б.т. 390г



КАЛИФОРНИЯ

краб, авокадо, огурец,
майонез, красное тобики

б.т. 390г



ФИЛАДЕЛЬФИЯ

лосось, сыр Филадельфия

б.т. 390г



ТОКИО

огурец, креветка в кларе, сыр
Филадельфия, красное тобики

б.т. 350г



БОНИТО

лосось, сыр Филадельфия, огурец,
авокадо, красное тобики, кунжут

б.т. 320г



КАБУКИ МАКИ

креветка, куринь, огурец,
спайс соус

б.т. 290г



ЛЕТНИЙ ХИТ

лосось, угорь, огурец,
сыр Филадельфия, авокадо

б.т. 390г



МАКИ ДО

тунец, лосось, угорь, огурец,
сыр Филадельфия, авокадо

б.т. 370г



ЦЕЗАРЬ МАКИ

куринь, салат айсберг, сыр пармезан,
соус цезарь, панировочные сухари

б.т. 350г



БЕКОН МАКИ

бекон, лосось, огурец,
зеленый лук, сыр Филадельфия

б.т. 290г



АКИТА МАКИ

лосось, сыр Филадельфия,
огурец, авокадо

б.т. 360г



САМУРАЙ

тунец, угорь, сыр Филадельфия,
креветка, огурец, красное тобики

б.т. 370г



СААМОН

краб, лосось, авокадо,
сыр Филадельфия

б.т. 400г

РОЛЛЫ



ВУЛКАН В КЛЯРЕ

красное тобако, слийс соус,
угорь, обжарены в кляре
€ - 130€



АКАЙ АРОШИ МАКИ

креветка, угорь, огурец, красное
тобако, слийс соус, обжарены в кляре
€ - 130€



ТЕМПУРА

креветка, красное тобако, огурец,
слийс соус, обжарены в кляре
€ - 130€



КАНИ МАКИ

краб, лосось, сыр Филадельфия,
огурец, обжарены в кляре
€ - 130€



ЛОСОСЬ И ТОБИКО

лосось, сыр Филадельфия, красное
тобако, зеленый лук, обжарены в кляре
€ - 130€



КАЙДЖИ МАКИ

лосось, сыр Филадельфия,
обжарены в кляре
€ - 130€



ЭБИ ТЕМПУРА

креветка в кляре, сыр Филадельфия,
огурец, обжарены в кляре
€ - 130€



СЯКЕ ТЕМПУРА

лосось, Филадельфия, огурец,
тобако, обжарены в кляре
€ - 130€



УНАГИ ХЕКУРА

угорь, сыр сливочный, кунжут, стружка тунца,
слийс соус, сыр эдам, термиче соус, икра тобако
€ - 140€

СЯКЕ ХЕКУРА

лосось, сыр сливочный, кунжут, стружка тунца,
слийс соус, сыр эдам, термиче соус, икра тобако
€ - 130€



ВАСАБИ

10 / 20€



ИМБИРЬ

10 / 40€



СЕТЫ



ОРИГАМИ СЕТ
 ДРАКОН / ФИЛАДЕЛЬФИЯ
 ЦЕЗАРЬ МАКИ / РОЛЛ ОГУРЕЦ
 24 шт. | 1100р.



ДРАКОН СЕТ
 ГЕЙША / ГИОДЖИ
 КАРИБСКИЙ / КАЛИФОРНИЙ
 КОРОЛЕВСКИЙ ДРАКОН
 22 шт. | 1850р.



САКЕ СЕТ
 САКЕ / ИКУРА ФИЛАДЕЛЬФИЯ
 САКЕ КАЛИФОРНИЯ / ГЕЙША
 24 шт. | 1200р.



ДЕ ЛЮКС СЕТ
 ФИЛАДЕЛЬФИЯ x 2 / КАЛИФОРНИЯ x 2 / КИОТО x 2
 ДРАКОН x 2 / ИКУРА ФИЛАДЕЛЬФИЯ x 2
 20 шт. | 1320р.

СЕТЫ



ПЕКИН СЕТ
ЛОСОСЬ И ТОНКИ
БУЛКАН В КЛЮБЕ
СЫКЕ ХЕКУРА
ЮРМНА
2500 / 11300



ХОТ СЕТ
КАДЕКИ МАКИ
ЗЕН ТЕМПУРА
СЫКЕ ТЕМПУРА
СПАЙС УНАГИ
КАНИ МАКИ
ОГАМИ
3500 / 20000



BIG СЕТ
КИТО
ОГАМИ
САЙНОН
МАКИ ДО
ХОКАЙДО
СИНГАПОР
ПЕКИН МАКИ
КАДУКИ МАКИ
НЕКИКО ТОРН
ФЛАДЕЛЬОНЕ
ПАРАДАИС УНАГИ МАКИ
2500 / 19000

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



◀ ДРАНИКИ СО СЛАБОСОЛЕННОЙ СЕМГОЙ

драники из моркови и цуккини с кремом из сыра Филадельфия и зеленого лука, подаются с слабосоленой семгой
100/180/250/350 - 350,

▶ БРУСКЕТТЫ С АНЧОУСАМИ

хрустящий багет с анчоусами, запеченный с болгарским перцем и нежным сыром Филадельфия
100 - 300,



◀ КАРПАЧО ИЗ ЛОСОСЯ

лосось, нарезанный тонкими ломтиками с салатом руккола и сыром пармезан, приправлен Бальзамическим соусом
100 - 350,



▶ КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

тонкие кусочки молодой говядины, подаются с салатом руккола и сыром пармезан, приправлены Бальзамическим соусом
100 - 370,



◀ СЫРНОЕ ПЛАТО

сыр с голубой плесенью, маскарпоне, каманбер, тильзатер и пармезан, подаются с медом и орехами
100/140 - 490,



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



◀ МЯСНОЕ АССОРТИ

отварной говяжий язык, ростбиф из говядины, буженина, подается с домашней горчицей и сливочным соусом
270 | 590г.

РЫБНОЕ ▶ АССОРТИ

досочки копченого угря, лосося и навагой рыбы, укрепыши реланчи, оливок и маслин
170 | 390г.



◀ АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Болгарский перец, помидоры, огурцы и редиска
250 | 280г.



АССОРТИ ИЗ ▶ РАЗНОСОЛОВ

бочковые огурчики, капуста, чеснок, черемша и помидорки
280 | 240г.



◀ МИКС ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ

70 | 130г.



САЛАТЫ



МОРСКОЙ БРИЗ

морепродукты, помидоры черри,
салатный микс, заправленные
вишней соусом

300 | 450г

САЛАТ ВЭЛЛИ

салаты айсберг, руккола и фенхель с
обжаренными в соусе тигровыми
креветками, кусочками свежего манго
и болгарским перцем, заправлены
сладко-острым соусом тацуит

230 | 390г



РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ

сочетание рукколы, обжаренных
креветок и кедровых орешков
с легкой заправкой на основе
оливкового масла

170 | 470г



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

листья салата айсберг и романо,
перепеленые яйца, помидоры
в сочетании с креветками и
оригинальным соусом цезарь

240 | 470г



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

листья салата айсберг и романо,
перепеленые яйца, помидоры
в сочетании с куриным филе и
оригинальным соусом цезарь

270 | 490г



САЛАТЫ

ПАРМСКИЙ САЛАТ

салатный микс в сочетании с пармской ветчиной, вялеными помидорами, сыром пармезан, заправлен медово-горчичным соусом
300 | 410,



САЛАТ С РОСТБИФОМ

запеченная в ароматных специях нежная говядина с вялеными помидорами, салатным миксом, красным луком и заправкой на основе сливочного масла
230 | 430,



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ

обжаренная утиная грудка с листьями салата, беконом, стручковой фасолью, шампиньонами, красным луком, молодым картофелем и сыром с голубой плесенью, заправлен оливковым маслом
330 | 460,



САЛАТ ТИАН-ДИАН

легкий салат со свежими овощами, обжаренным беконом и медово-горчичной заправкой
240 | 350,



САЛАТ ПАШОТ С ИНДЕЙКОЙ

яйцо пашот, нежная индейка, салатный микс, свежие овощи, бальзамическая заправка и соус унаги
290 | 350,



САЛАТЫ

ХИСУДЖИ САРАДА

салатный микс с жареными кусочками баранины, древесными грибами, болгарским перцем, ратунтом, луком, сыром Филадельфия, анжуйской горчицей и соусом тонкацу

290 | 380г



ПЕКИН

рисовая прозрачная лапша, огурец, морковь, пекинская капуста, черные китайские грибы, кунжут, свинина в ароматном соусе, кунжутное масло

150 | 130г

САЛАТ ШАНХАЙ

говядина, лук порей, кинза, болгарский перец, заправка на основе соевого соуса

250 | 400г



УНАГИ НО МАРИНАДО

эдель колбасный, авокадо, огурец, перец болгарский, тамаринд, чукча, лапша карусель, соус унаги, кунжут

270 | 410г

САЛАТЫ



ОВОЩНОЙ САЛАТ

помидоры, огурцы, болгарский перец,
заправлен на ваш выбор сметаной,
майонезом или маслом
210 | 270,

САЛАТ ЧУКА

водоросли чука и красное тобино,
заправлены бразильским соусом
200 | 260,



ТАР ТАР

на выбор тунец или лосось,
маринованный огурец, лук репчатый,
спайс соус, красное тобино, подается
с хрустящими панчетками из багета
140/200 | 440,



ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

говяжья вырезка, авокадо, каперсы, кабочинны, красный лук, перец, перепаленные яйца,
подается с хрустящими панчетками из багета и соусом тарнаде
140/200/150 | 440,

СУПЫ



ТОМ ЯМ

острый тайский суп на основе густы том ям, с креветкой, мидией, кальмаром, кокосовым молоком, лимонном и анбаром, подается с паровым рисом
300,- | 390,-



СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

нежный бульон с морепродуктами, пшеничной лапшой и ароматными специями
300,- | 320,-



СУП ПО-МАНЧЖУРСКИ

госский бульон с яйцом, нежными кусочками говядины и спельцами
300,- | 320,-



ТОМ ЯМ СЛИВОЧНЫЙ

нежный том ям с овощами, грибами и морепродуктами, подается с паровым рисом
300,- | 410,-



СЛИВОЧНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

нежный сливочный бульон с пшеничной лапшой на основе сыра Филаделфия и морепродуктов
300,- | 320,-



СЛИВОЧНЫЙ СУП С ЛОСОСЕМ

нежный сливочный бульон на основе сыра Филаделфия, лосося, риса и морепродуктов
300,- | 350,-



СУП ФО

суп приготовленный по вьетнамскому рецепту с добавлением нежных кусочков телятины, фунгузи, крапивы и зелени
330,- | 350,-



ПЕЛЬМЕНИ

БАО ДЗИЙ

китайские манты ручной работы с фаршем из свинины, говядины и баранины, подается с салатом из овощей и сметаной
Б... | 350,



КИТАЙСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ ВАРЕННЫЕ ИЛИ ЖАРЕННЫЕ

китайские пельмени ручной работы с фаршем из свинины и говядины, подается со сметаной
Б... | 360,

китайские пельмени ручной работы с фаршем из тунцов, креветок, яйца, лосося и зеленого лука, подается со сметаной
Б... | 360,

СПРИНГ РОЛЛЫ ЧУНЬЦЗЮАНЬ

горячие роллы из пышного теста с начинкой из утки по-пекински с лисичкой, фунгушей и овощами, подается со сладким соусом чили
Б... | 340/350 | 350,





PASTA

Italiana



КАРБОНАРА

спагетти с обжаренным беконом под сливочно-винным соусом
350 | 390₺

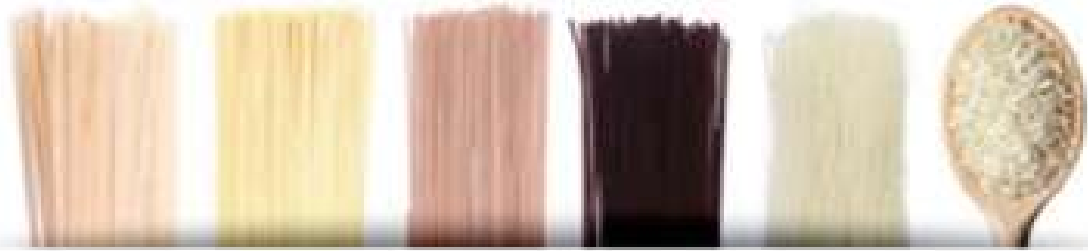


ФЕТУЧИНИ

спагетти обжаренные с филе индейки, шампиньонами,
томатами черри и сыром пармезан, под сливочным соусом
355 | 390₺

ЛАПША И РИС

ВЫБЕРИТЕ ОСНОВУ ДЛЯ ВАШЕГО БЛЮДА



**ПШЕНИЧНАЯ
ЛАПША**
200 | 250,-

**ЯИЧНАЯ
ЛАПША**
200 | 250,-

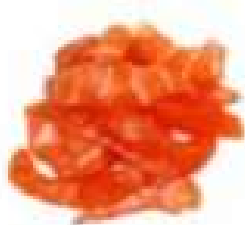
**ГРЕЧНЕВАЯ
ЛАПША**
200 | 250,-

**ЧЕРНАЯ
ЛАПША**
200 | 250,-

**ЛАПША
ФУНЧОЗА**
200 | 250,-

**БЕЛЫЙ
РИС**
200 | 250,-

ДОБАВЬТЕ НАПОЛНИТЕЛИ НА ВАШ ВКУС



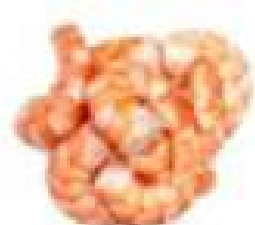
ЛОСОСЬ
60 | 110,-



УГОРЬ
60 | 110,-



КАЛЬМАР
60 | 110,-



КРЕВЕТКИ
60 | 110,-



МОРЕПРОДУКТЫ
60 | 110,-



КУРИЦА
60 | 110,-



СВИНИНА
60 | 110,-



ГОВЯДИНА
60 | 110,-



БАРАНИНА
60 | 110,-

ОДИН СОУС НА ВЫБОР БЕСПЛАТНО!

СОЕВЫЙ
30,-

УСТРИЧНЫЙ
30,-

ТЕРИЯКИ
30,-

КИСЛО-СЛАДКИЙ
30,-

СЛИВОЧНЫЙ
30,-



ОВОЩИ

огурцы, грибы,
перец, морковь, лук,
китайская капуста
30 | 50,-



ВАШЕ БЛЮДО ГОТОВО!

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**УТКА
ПО-ПЕКИНСКИ**
знаменитое китайское блюдо,
подается с тонкими блинчиками,
огурцами, луком порей,
пекинской капустой и
традиционным соусом
1/2 | 120/130/140/150/160 | 1800,
3/4 | 160/170/180/190 | 1900.

дополнительно:

огурец
70 | 80,
лук порей
70 | 80,
Блинны
40 | 60.



◀ КУРИЦА ПО-СЫЧУАНЬСКИ

важное куриное филе, обжаренное в
остром китайском соусе с зеленым луком,
морковью и болгарским перцем
300 | 330.

КУРИЦА КАРИ ▶
кусочки нежного куриного филе,
обжаренные в сливочном соусе карри
с зеленым луком
300 | 330.



◀ ГРУДКА КУРИНАЯ ПОД СОУСОМ ИЗ МАНГО И КОКОСА

куриная грудка, обжаренная на гриле
с нежным соусом из свежего манго,
подается с гарниром из помидор,
болгарского перца и красного лука
150/160/170 | 360.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



◀ СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ

стейк из филе индейки обжаренный с перчаткой подается с салатным соусом и сладким перцем

100/100 - 390,-

МЕДАЛЬОН ▶ ИЗ ГОВЯДИНЫ

тонкий кусочек говядины вырезки, обжаренный в сливках, подается с соусом из вяленых помидор

120/100 - 620,-



◀ ГОВЯДИНА С ЧЕРНЫМИ ГРИБАМИ

кусочки говядины, обжаренные на воле с черными китайскими грибами, луком, морковью и болгарским перцем

110 - 520,-



АРОМАТНАЯ ▶ ГОВЯДИНА

кусочки говядины в компании с луком порей, болгарским и красным чили перцем, обжаренные на воле, с добавлением перченного масла

110 - 520,-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



◀ ЭСКАЛОП

свиная вырезка,
обжаренная в ароматных
специях на гриле
с овощами
300гр | 450р

СВИНАЯ КОРЕЙКА ▶ НА КОСТИ

свиная свиная корейка
приготовленная на гриле,
подается с обжаренным
молодым картофелем,
вкусными помидорами
и салатным соусом
200/100/50 | 490р



◀ СВИНИНА ТЕРИЯКИ

свинина, соус терияки, кунжут
300 | 440р



СВИНИНА ▶ С АНАНАСОМ

кусочки свиной, обжаренные
в крахмале с ананасом
в кисло-сладком соусе
300 | 330р



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БАРАНИНА В ОСТРОМ СОУСЕ

нежные кусочки баранины,
обжаренные с луком в
остром китайском соусе,
подаются на подушке
из салата айсберг

300 | 190,



МЯСО НА ДОСКЕ

БАРАНИНА

нежные кусочки баранины, обжаренные в соевом соусе на воке с
луком, морковью, болгарским перцем и черными китайскими грибами

300 | 330,

КУРИЦА

нежная куриная грудка,
обжаренная в соевом соусе
на воке с морковью, луком
и болгарским перцем

300 | 370,

ГОВЯДИНА

нежные кусочки говядины,
обжаренные в соевом соусе
на воке с морковью, луком
и болгарским перцем

300 | 470,

СВИНИНА

нежные кусочки свинины,
обжаренные в соевом соусе
на воке с морковью, луком
и болгарским перцем

300 | 390,

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЗАПЕКАНКА С ЯЗЫКОМ

Лентки языка, помидор и шпинат на грибах мучные под соусом Барбекю с тамариндовой пастой
250 | 470г



ЗАПЕКАНКА С КРАБОМ

Кусочки свежего краба с грибами и рататут луком, запеченные в нежном сыре эдам, украшены зеленым луком и черным кунжутом
250 | 470г



МИДИИ ПОД СОУСОМ

Голубые мидии в раковинах, запеченные под сливочно-чесночным соусом с сыром
200 | 470г

*количество мидий в порции блюда зависит от их размера и может отличаться изображенной на данной фотографии

СЯКИ ЯКИ

Филе лосося на подушке из риса, запеченное в сливочном соусе с сыром и шпинатом, подается с пончиками черри
250 | 430г



МОРЕПРОДУКТЫ НА ДОСКЕ

Кальмары с молодыми осьминогами и тушенками обжарены под китайским соусом
200 | 420г

МОРЕПРОДУКТЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Тигровые креветки, кальмары, мидии и молодой картофель в сливочном соусе
200 | 360г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ НА ПОДУШКЕ ИЗ ШПИНАТА

стейк из лосося, обжаренный на гриле, подается на подушке из шпината с соусом из оливкового масла
500/500 | 490г



СИБАС ГРИЛЬ

300/300-400 | 410г

КАРП В СОЕВОМ СОУСЕ

карп обжаренный в соевом соусе с ароматными специями
300 | 120г



РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ

радужная форель, обжаренная в ароматных специях на гриле
300/300 | 490г



КАРП-БЕЛКА

филе карпа обжаренное в клее, подается с кисло-сладким соусом
300 | 120г



*Примерный вес порции блюда 400-600г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ОТВАРНЫЕ КРЕВЕТКИ

220 / 390,



ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ

обжаренные креветки с добавлением соевого соуса, перец чили и китайский перец
220 / 390,



КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ

тыгровые креветки, обжаренные в кляре, с кисло-сладким соусом
260/400 / 830,
130/400 / 340,



КРЕВЕТКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

тыгровые креветки, приготовленные на пару, в сливочно-чесночном соусе
200 / 380,



КРЕВЕТКИ С ПЕРЦЕМ

тыгровые креветки, обжаренные в ароматных специях на воле
250 / 580,



ЭБИ ЧИЛИ

обжаренные тыгровые креветки, подается с кисло-сладким соусом с добавлением чеснока, анжюра и перец чили
240/400 / 480,

Подана блюда на этой странице может отличаться от данных фотографий!

ГАРНИРЫ



ОВОЩИ ГРИЛЬ

цуккини,
баклажаны,
болгарский перец
и томаты
обжаренные
на гриле
220 - 230,



ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ

Баклажаны, болгарский перец,
лук, морковь и картофель,
обжаренные в соевом соусе
200 - 210,



БАКЛАЖАНЫ В КРАСНОМ СОУСЕ

ароматные баклажаны, обжаренные
на воле в красном китайском соусе
200 - 260,



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

подается с кисло-сладким соусом
200-210 - 280,



КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

обжаренные картофельные дольки,
подается с сырным соусом
200-210 - 220,

ЗАКУСКИ К ПИВУ



ЖАРЕННЫЙ КАМАНБЕР

мягкий сыр, обжаренный в панировочных сухарях, подается с клюквенным соусом
200/400 | 270,-



КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

обжаренные в панировочных сухарях, подаются с соусом Тар-Тар
200/400 | 295,-



ПИВНОЕ АССОРТИ НА КОМПАНИЮ

сырные паночки, чесночные гренки, луковый колбас, кольца кальмаров и соусы тар-тар, сырный, острый
100/100/100/100/100/400 | 460,-



КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

куриные кусочки в панировке, подаются с сырным соусом
250/400 | 290,-



ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

обжаренные с чесноком лепешки черного хлеба, с соусом тар-тар
240/400 | 190,-



КУРИНЫЕ СЕРДЕЧКИ

куриные сердечки на шпажках, обжаренные на воке, подаются с кисло-сладким соусом
230/400 | 350,-



СВИНИНА НА ШПАЖКАХ

кусочки свинины на шпажках, обжаренные на воке в ароматных специях, подаются с кисло-сладким соусом
230/400 | 370,-

ПИЦЦА

Pizza

РИВЬЕРА ▶

Брынза, моцарелла,
бекон, помидоры черри,
сладкий базилик, чеснок,
Бальзамический уксус,
сорт мацонианский.

15cm | 390,
45cm | 890



◀ МАРГАРИТА

Сыр моцарелла,
томаты, базилик

15cm | 330,
45cm | 660



САЛЯМИ ▶

Салони, сыр моцарелла,
сорт мацонианский

15cm | 440,
45cm | 640





◀ ОХОТНИЧЬЯ

охотничья колбаска,
салма, шампиньоны,
сыр моцарелла,
вкусные томаты,
корнелия,
красный лук,
зеленый лук,
соус барбекю
13см | 530,
19см | 690.



▶ ДЕРЕВЕНСКАЯ

салма, сыр моцарелла,
соус бар-бар, помидор,
зеленый лук, шампиньоны
13см | 430,
19см | 630.



▶ БАРБЕКЮ

охотничья колбаска, ветчина,
курочка, сыр моцарелла,
панировка, соус барбекю
13см | 470,
19см | 670.





БАВАРСКАЯ ▶

колбаски и Баварские колбаски, красный лук, болгарский перец, корнисоны, маслины, моцарелла, томатно-горчичный соус
25 см | 550,
40 см | 750,

◀ МЯСНОЙ ПИР

салона, ветчина, бекон, колбаски Баварские, ростбиф, сыр моцарелла, Болгарский перец, томаты, корнисоны, шампиньоны, соус песто
25 см | 550,
40 см | 850,



ЧЕТЫРЕ СЫРА ▶

сыры: моцарелла, Фетакса, пармезан, сыр с плесенью Аляски, сыр бейлине
25 см | 450,
40 см | 650,

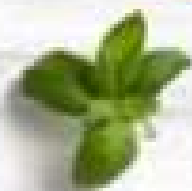




◀ ЛИОН

салона, помидоры, пармезан, бекон,
 укроп, моцарелла,
 соусы бешамел и песто

12 см | 310,
 18 см | 650,



АССОРТИ ▶

ветчина, салона,
 копченый анчоус,
 моцарелла, курри,
 помидоры, корнелион,
 колбаса, оливки, салат,
 соусы пар-пар и бешамел

12 см | 390,
 18 см | 790,



◀ ГАВАЙСКАЯ

креветки, ананас, курри,
 ветчина, бекон, моцарелла,
 пармезан, укроп, соус песто

12 см | 310,
 18 см | 650,



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ НА ПОДУШКЕ ИЗ ШПИНАТА

стейк из лосося, обжаренный на гриле, подается на подушке из шпината с соусом из оливкового масла
500/500 | 490г



СИБАС ГРИЛЬ

300/300-400 | 410г

КАРП В СОЕВОМ СОУСЕ

карп обжаренный в соевом соусе с ароматными специями
300 | 120г



РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ

радужная форель, обжаренная в ароматных специях на гриле
300/300 | 490г

КАРП-БЕЛКА

филе карпа обжаренное в клее, подается с кисло-сладким соусом
300 | 120г



*Примерный вес порции блюда 400-600г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ОТВАРНЫЕ КРЕВЕТКИ

220 / 390,



ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ

обжаренные креветки с добавлением соевого соуса, перец чили и китайский перец
220 / 390,



КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ

тыгровые креветки, обжаренные в кляре, с кисло-сладким соусом
260/400 / 830,
130/400 / 340,



КРЕВЕТКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

тыгровые креветки, приготовленные на воле, в сливочно-чесночном соусе
200 / 380,



КРЕВЕТКИ С ПЕРЦЕМ

тыгровые креветки, обжаренные в ароматных специях на воле
250 / 580,



ЭБИ ЧИЛИ

обжаренные тыгровые креветки, подается с кисло-сладким соусом с добавлением чеснока, анжара и перец чили
240/300 / 480,

Подана блюда на этой странице может отличаться от данных фотографий!

ГАРНИРЫ



ОВОЩИ ГРИЛЬ

цуккини,
баклажаны,
болгарский перец
и томаты
обжаренные
на гриле
220 - 310,



ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ

Баклажаны, болгарский перец,
лук, морковь и картофель,
обжаренные в соевом соусе
200 - 310,



БАКЛАЖАНЫ В КРАСНОМ СОУСЕ

ароматные баклажаны, обжаренные
на воле в красном китайском соусе
300 - 360,



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

подается с кисло-сладким соусом
200 - 180,



КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

обжаренные картофельные дольки,
подается с сырным соусом
200 - 220,

ЗАКУСКИ К ПИВУ



ЖАРЕННЫЙ КАМАНБЕР

мягкий сыр, обжаренный в панировочных сухарях, подается с клюквенным соусом
200/400 | 270,-



КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

обжаренные в панировочных сухарях, подаются с соусом Тар-Тар
200/400 | 295,-



ПИВНОЕ АССОРТИ НА КОМПАНИЮ

сырные паночки, чесночные гренки, луковый колбас, кольца кальмаров и соусы тар-тар, сырный, острый
100/100/100/100/100/400/400 | 460,-



КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

куриные кусочки в панировке, подаются с сырным соусом
250/400 | 290,-



ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

обжаренные с чесноком ломтики черного хлеба, с соусом тар-тар
240/400 | 190,-



КУРИНЫЕ СЕРДЕЧКИ

куриные сердечки на шпажках, обжаренные на воке, подаются с кисло-сладким соусом
230/400 | 350,-



СВИНИНА НА ШПАЖКАХ

кусочки свинины на шпажках, обжаренные на воке в ароматных специях, подаются с кисло-сладким соусом
230/400 | 370,-

ПИЦЦА

Pizza

РИВЬЕРА ▶

Брынза, моцарелла,
бекон, помидоры черри,
сушеный базилик, чеснок,
Бальзамический уксус,
сорт мажорановский.

13cm | 390,
18cm | 590



◀ МАРГАРИТА

Сыр моцарелла,
томаты, базилик

13cm | 330,
18cm | 500



САЛЯМИ ▶

Салони, сыр моцарелла,
сорт мажоран

13cm | 440,
18cm | 640





◀ ОХОТНИЧЬЯ

охотничья колбаска,
салма, шампиньоны,
сыр моцарелла,
вкусные томаты,
корнелия,
красный лук,
зеленый лук,
соус барбекю
13см | 530,
19см | 690.



▶ ДЕРЕВЕНСКАЯ

салма, сыр моцарелла,
соус том-том, помидор,
зеленый лук, шампиньоны
13см | 430,
19см | 630.



▶ БАРБЕКЮ

охотничья колбаска, ветчина,
курочка, сыр моцарелла,
панировка, соус барбекю
13см | 470,
19см | 670.





БАВАРСКАЯ ▶

салоники и Баварские колбаски, красный лук, болгарский перец, корнисоны, маслины, моцарелла, томатно-горчичный соус
 25cm | 550,
 40cm | 750,



◀ МЯСНОЙ ПИР

салоники, ветчина, бекон, колбаски Баварские, ростбиф, сыр моцарелла, Болгарский перец, томаты, корнисоны, шампиньоны, соус песто
 25cm | 550,
 40cm | 690,



ЧЕТЫРЕ СЫРА ▶

сыры: моцарелла, Фетакса, пармезан, сыр с плесенью Аляски, сыр бейлига
 25cm | 430,
 40cm | 630,





ФОККАЧА

Сыр моцарелла,
 помидоры черри,
 базилик свежий,
 чеснок
 2шт | 220г

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРИДИЕНТЫ В ПИЦЦУ

ИНГРИДИЕНТЫ	ПИЦЦА 33см		ПИЦЦА 45см	
БЕКОН	40	40	60	70
ВЕТЧИНА	40	35	60	60
КОЛБАСКИ БАВАРСКИЕ	40	35	60	50
КОЛБАСКИ ОХОТНИЧЬИ	40	35	60	50
КУРИЦА	40	40	60	65
ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА	40	100	60	140
РОСБИФ	40	80	60	120
САЛЯМИ	40	45	60	70
СВИНИНА	40	60	60	80
ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ	40	80	60	120
КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ	40	110	60	180
ЛОСОСЬ	40	100	70	190
МОРЕПРОДУКТЫ	40	35	70	60
СЫРНЫЙ БОРТИК	70	75	135	135
СЫР ДОР БЛЮ	30	60	50	100
СЫР МОЦАРЕЛЛА	70	30	135	60
СЫР ПАРМЕЗАН	15	30	25	50
СЫР ФЕТАКСА	30	50	50	80
АЙСБЕРГ САЛАТ	30	30	55	50
АНАНАС	30	30	55	50
БАКЛАЖАН	30	20	55	30
ГРИБЫ	30	30	55	50
КОРНИШОНЫ	30	25	55	40
ЛУК КРАСНЫЙ	30	15	55	30
ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ	30	25	55	45
МАСЛИНЫ	20	30	55	70
ПЕРЕЦ ХОЛОПЕНО	30	20	55	60
ТОМАТЫ	30	25	55	35
ТОМАТЫ ЧЕРРИ	30	50	55	80
ЦУКИНИ	30	30	55	45
СОУС БАРБЕКЮ	20	30	35	45
СОУС ПЕЛАТТИ	20	25	35	40
СОУС ТАР-ТАР	20	25	35	35
СОУС ЦЕЗАРЬ	20	25	35	40



Дорблю Бургер

Бургер с обжаренным луком,
ароматным сыром Дор-Блю и
квашенным джемом

170 | 370,



ПЕКИН БУРГЕР

Классический бургер с соусом Барбекю,
солеными огурцами, сыром Чеддер,
томатами и свежим луком

170 | 320,

ДЕСЕРТЫ



КЛУБНИЧНЫЙ РОЛЛ

Банан, виноград, сладкий сыр, топленое
210 | 300г



ШОКОЛАДНЫЙ РОЛЛ

Банан, крем, сладкий сыр, топленое
210 | 300г



ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ

120 | 140г



ФИСТАШКОВЫЙ ТОРТ С МАЛИНОЙ

100 | 140г



ШТРУДЕЛЬ ВИШНЕВЫЙ

подается с мороженым
120/150 | 250г



БРУСНИЧНЫЙ ТОРТ

с белым шоколадом
120 | 140г



ТИРАМИСУ

120 | 140г



БРАУНИ РОКСЛАЙД

двукомпонентный шоколадный наполнитель
120 | 140г

ДЕСЕРТЫ



ТАРТАЛЕТКА МАЛИНОВАЯ
100 | 260,



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
шоколадное суфле с жидким шоколадом
внутри, подается с мороженым
100 | 350,



МАНГО
маленькое мороженое в натуральной
оболочке настоящего манго
100 | 499,



КОКОС
натуральное кокосовое мороженое
с добавлением стружки кокоса
100 | 499,



АНАНАС
ванильное мороженое
с кусочками свежего
ананаса
100 | 499,



**ГОРЯЧИЙ
АЙСБЕРГ**
ванильное мороженое
приготовленное
в объёмных горшочках
воздушные хлопья
100 | 320,



МАНГО-МАРАКУЯ
140 | 340,

МОРОЖЕНОЕ АССОРТИ
ваниль, шоколад, клубника
3 шарика | 200 | 290,



ДЕСЕРТЫ



ФРУКТЫ В КАРАМЕЛИ

Бананы, яблоки или ананасы,
обжаренные в карамели
300 | 360,-



ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

300 | 250,-

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ, СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

300 | 390,-



ФРУКТОВАЯ ВАЗА

300 | 490,-