

Паштет из печени цыплёнка
со смородиной, гренками
и розмарином

190 г / 380.-

ЗАКУСКИ



по рецепту
Джеймса
Оливера

Оливки
190.-



Сливочный сыр
с фисташками
и мёдом
199.-



Дорблю и мёд
199.-



**Брускетта с сыром,
томатами Конфи
и Чили-джемом**

115 г / 199.-



*по рецепту
Джеймса
Оливера*



**Брускетта с паштетом
из печени цыплёнка
с луковым джемом**

115 г / 220.-

Буррата с томатами
100 г / 499.-



Фиш & Чипс
Филе трески в пышном кляре.
Подается с картофелем Айдахо
и соусом Тар-тар
320/40 г / 399.-



Гренки с трюфельным соусом

Ржаные гренки с кремом из Брынзы
с добавлением зеленого лука

110/50 г / 299.-



Сырные палочки

Сыр Моцарелла в панировочных сухарях.
Подаются с брусничным соусом

170/30 г / 399.-



Картофель фри с кетчупом

140/30 г / 199.-



Литл пельмешки

*Куриные пельмешки с копченой паприкой.
Подаются с соусом Сальса*

140/50 г / 399.-



САЛАТЫ

Салат с говядиной и пряной морковью

Нежная отварная говядина с миксом овощей,
заправкой на основе сметаны и дижонской горчицы.
Украшается хрустящим картофелем пай

200 г / 380.-



Тёплый салат с индейкой

Обжаренное филе индейки с миксом свежих
овощей, сладким Чили и соусом Терияки

220 г / 380.-

Хрустящий баклажан со сливочным кремом

Хрустящий баклажан со свежим шпинатом, рукколой, кинзой, сливочным кремом, томатами Черри, тыквенными семечками и нежной кунжутной заправкой

280 г / 399.-



Креветки с беконом

Креветки с авокадо, сладкими томатами, свежим шпинатом, отварным нутом, соусами Песто, Кимчи и йогуртовой заправкой с кинзой и чипсами из бекона

230 г / 499.-



Цезарь с курицей

Нежное куриное филе с томатами Черри, перепелиным яйцом, миксом салата, сухариками и сыром Пармезан

210 г / 399.-



Цезарь с креветками

Жареные креветки под оригинальным соусом с томатами Черри, перепелиным яйцом, миксом салата, сухариками и сыром Пармезан

210 г / 449.-

Греческий с сыром

Сладкий томат со свежим огурцом, болгарским перцем, сельдереем, маслинами, оливками, красным луком, сыром Фета и оливковым маслом

280 г / 399.-



ТУНЕЦ И МНОГО ЗЕЛЕНИ

Нежное филе тунца со свежим шпинатом,
салатом Романо и имбирным Чили соусом.
Посыпается кунжутом Кимчи Юдзу

230 г / 399.-



по рецепту
Джеймса
Дивера

better edu
improve Ar
was designe
the Peace C
remained as

СУПЫ

по рецепту
Гордона
Рамзи



Сырный суп с беконом

Нежный сливочно-сырный суп. Подается с сухариками

280/30 г / 389.-



Домашний куриный

Легкий суп с отварной морковью, куриным филе и домашней лапшой

250 г / 290.-



Том ям

Острый суп с креветками,
курицей и грибами Шиитаке.
Подается с рисом и долькой лайма

300/100 г / 499.-



Грибной крем-суп

Очень нежный сливочный
крем-суп из шампиньонов.
Подается с французской булочкой

250 г / 389.-

ПИЦЦА



Маргарита

Пышное, мягкое тесто с сыром Моцарелла, фирменным томатным соусом и базиликом

410 г / 440.-

по рецепту
Джеймса
Смивера

5 сыров

Сыры Маасдам, Дорблю, Моцарелла, Камамбер и Пармезан со сливочным соусом и зеленым маслом

480 г / 599.-



по рецепту
Джеймса
Смивера



Пепперони

Колбаски Пепперони с сыром Моцарелла, фирменным томатным соусом и рукколой

450 г / 499.-

по рецепту
Джеймса
Оливера



С креветками и цукини

Креветки и слайсы цукини с сыром Моцарелла, мускатным орехом и сливочным соусом Бешамель

380 г / 599.-

по рецепту
Джеймса
Оливера

Прощутто Котто и Страчателла с фисташками

Прощутто Котто со сливочной
Страчателлой и томатным
фирменным соусом

420 г / 599.-



по рецепту
Джеймса
Оливера



по рецепту
Джеймса
Оливера

С сыром и беконом

Ломтики бекона с сыром Моцарелла,
Пармезаном, сливочным соусом и желтком

420 г / 540.-

Малина и Маскарпоне

Нежный сыр Маскарпоне
с малиной, сливочным соусом
и сахарной пудрой

370 г / 499.-



любимая
пицца
Джеймса
Оливера



**С курицей, грибами
и соусом Песто**

Копченая куриная грудка
с шампиньонами, сыром Моцарелла,
болгарским перцем и соусом Песто

420 г / 540.-

*по рецепту
Джеймса
Оливера*

ПАСТА



С морепродуктами
Обжаренные креветки
с кальмаром, мидиями
в сливочно-томатном соусе

300 г / 599.-

ПАСТА С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ



по рецепту
Джеймса
Оливера

Домашняя паста с куриным филе и обжаренными шампиньонами в сливочном соусе

270 г / 499.-

Карбонара

Спагетти с обжаренным
беконом в сливочном соусе

250 г / 399.-



Со Страчателлой и трюфельным соусом

Спагетти в сливочно-трюфельном
соусе с томатами Конфи
и сыром Страчателла

230 г / 490.-



ГОРЯЧЕЕ



•
по рецепту
Джеймса
Оливера
•

**Индейка в перечном соусе
с птитимом и киноа**

Обжаренное филе индейки с отварным птитимом,
заправленным соусом Песто и киноа
Подается со сливочно-перечным соусом

290 г / 560.-



Кесадилья с курицей

Обжаренное куриное филе с овощами
в соусе Баффало в тортилье,
с добавлением Шрирача.
Подается со сметаной
и рубленой зеленью

200/30 г / 480.-

**Разварные щечки
с картофельным пюре**

*Нежные разварные говяжьи
щечки с картофельным пюре
в сливочно-мясном соусе*

300 г / 599.-



Судак со шпинатом и нутом
Филе судака нутом и свежим шпинатом,
обжаренное со специями в томатном соусе

220 г / 699.-



ФЛАНК СТЕЙК С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

*Нежное мясо со специями.
Подается с обжаренными овощами гриль
и сливочно-перечным соусом*

320 г / 790.-



Стейк из говядины с английским пудингом

Нежная говяжья вырезка, маринованная
в ароматном масле с травами,
с яичным пудингом, воздушным
картофельным пюре, шпинатом
и мясным соусом

310 г / 799.-

по рецепту
Гордона
Рамзи

Тунец с зелёным перцем и картофельным паем

Хрустящий картофель пай с нежным филе
тунца в сливочном соусе с добавлением
маринованного зеленого перца

220 г / 699.-

по рецепту
Джеймса
Оливера

Пастуший пирог с говядиной

Томленые нежные говяжьи щечки с ароматными травами, картофельным пюре, Пармезаном, шпинатом, запеченным в духовке

320 г / 499.-



по рецепту
Джеймса
Оливера

Курица в сливочно-горчичном соусе с брокколи

Нежнейшее куриное филе со смесью специй в сливочном соусе с зернистой горчицей и брокколи

290 г / 499.-



Овощи гриль с сыром

Сочные овощи гриль, маринованные в ароматном масле с травами, сыром Фета, соусом крем-бальзамик и кедровыми орехами

150 г / 369.-



Жареный батат

Сладкий батат в специях гриль с трюфельным соусом

140/40 г / 299.-



Бургер из мраморной говядины с трюфелем

Мягкая булочка Бриошь с огромной котлетой прожарки медиум, сыром Моцарелла, с соусами Трюфельный крем и Кимчи

400 г / 499.-



ДЕСЕРТЫ

Чуррос

Воздушный десерт с соленой карамелью и шоколадом

299.-



Чизкейк классический

Легкий ванильный десерт
с кремово-сырным парфе
на бисквитном тесте

290.-



Молочная девочка

Бисквит на сгущенном молоке со сметанным кремом,
конфи из свежей клубники и свежей ягодой

299.-



Черешневый лес

*Шоколадный бисквит, штрейзель с какао бобами,
кули вишнёвое, ванильный крем с маскарпоне, шоколадный мусс*

340.-



Каприз

Нежный торт с мускатным
и грецким орехами, сливочным сыром

299.-

