

Вторые Блюда



*Ничто так не разделяет людей,
как вкус, и не объединяет, как
аппетит.*

Борис Крутиер

Норвегия (роскошь богатого и нежного вкуса припущенной семги
в сочетании с красной икрой и сливочным соусом с белым вином)
280г.950 Р

Судак бер-монте (нежный отварной судак в соусе Beurre
monté: соус Beurre Monté -это шелковистый соус из сливочного масла)
200г.290 Р

Судак жареный со шпинатом (филе судака обжаренное на
масле растительном, шпинат, чеснок, соевый соус, кунжут)
215г.325 Р

Речной карп в сливочном соусе с гарниром из
мини-картофеля 250г.295 Р

Камбала, запеченная в вине (запеченная камбала в вине,
артишоки, томаты «Черри» каперсы)
200/100г.675 Р

Черная паста с морепродуктами тушеные в
вине и сливочном соусе
250г.....410Р

Вторые Блюда

*После хорошего обеда можно простить
кого угодно, даже своих родственников.*

Оскар Уайлд

Фетучини Карбонара (классическое итальянское блюдо: паста и обжаренный бекон в вине с сыром Пармезан) 305г.	280 Р
Фетучини с говяжьей вырезкой и овощами (итальянская паста и обжаренная говяжья вырезка с болгарским перцем, винным соусом, томатами «Черри», с сыром Пармезан) 350г.	350 Р
Фетучини с курицей и шпинатом (итальянская паста и отварное куриное филе с проваренным шпинатом и сливками, вяленными помидорами, кедровыми орешками и сыром Пармезан) 300г.	300 Р
Утка с клюквенным соусом и яблочным пюре 150г./50г./50г.....	655 Р
Куриные крылышки в соусе BBQ 150г./50г./50г.....	220Р
Ребра BBQ (запеченные свиные ребра в соусе барбекю) 260г.	375 Р
Куриное бедро с имбирным соусом и картофельным пюре 150г./100г./50г.....	365Р
Утиная ножка с соусом хойсин и жареным айсбергом 200г./100г./35г.....	480 Р
Стейк из мраморной свиной шейки (сочный кусок свиной шейки, обжаренной на углях с перечным соусом и маринованным луком) 230/100г.....	485 Р
Часть корейки баранины с вырезкой, целиком приготовленная на углях, затем разделенная на небольшие кусочки. Подается с соусом Чимичурри. Блюдо рассчитано на 2-3 Персоны. Предлагается от 5 порций. 100/10г (вес мяса указан в сыром виде).....	390 Р



Вторые Блюда

Джентльмен никогда не ест.

*Он только завтракает, обедает и
ужинает.*

Коул Портер

Телятина с карамельным луком и брокколи
(обжаренная телятина в беконе с карамелизированным луком и
жареным брокколи)

315г.560 Р

Бефстроганов из говяжьей вырезки
(обжаренная говяжья вырезка, тушенная в сливочном соусе с
шампиньонами, белыми грибами и с репчатым луком. Подается с
картофельным пюре)

300г.435 Р

Долма с соусом (фарш мясной в виноградных листьях)

255г./50г.365 Р

Хинкали с говядиной

95г.80 Р

Стейк «Рибай» с овощами гриль (с кровью
(rare/medium rare), средняя прожарка (medium))

300г/150г.1650 Р

Стейк «Мачетте» (с кровью (rare/medium rare), средняя
прожарка (medium))

200г/120г.750 Р

Стейк из говяжьей вырезки (с кровью (rare/medium
rare), средняя прожарка (medium), сильная прожарка (well done))

180г/35г.705 Р

