

# МЕНЮ

Гриль Бар

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Сморреброд с малосолевой сельдью** 275 890  
с молодым картофелем печеным на углях
- Сморреброд с тартаром из говядины** 160 990  
с майонезом из баклажанов, запеченных на углях, луком фри и сыром пармезан

## ВОК

- new Жареный рис** 285 1270  
с крабом, яйцом и луком
- new Рисовая лапша** 220 920  
с креветками и овощами
- new Лагман** 210 750  
с уткой и овощами

## АНТИПАСТИ

- камамбер
  - грано подано
  - сыр с пажитником
  - пармская ветчина
  - бастурма из лося
  - итальянская колбаса
  - чипсы из тыквенного хлеба
  - куриный паштет
  - крем филадельфия
  - базилик
  - оливки и маслины с копченым маслом
- 315 2250

## САЛАТЫ

- new Салат с говядиной** 185 1100  
в азиатском стиле
- Баклажан по-китайски** 190 680  
с томатами и сыром фета
- Салат Цезарь** 230 980  
— с кебабом из креветки и крабом сурими  
— с курицей 240 820

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Креветки темпура** с соусом спайси 140 950
- Куриные крылья по-корейски** 🔥 180/50/50/20 820  
с соусом гочуянг и овощами фритто мисто

## СУПЫ

- Том ям с морепродуктами** 🔥 370 970
- Куриный суп** с куриными сердечками и домашней лапшой 320 650
- Хлеб** тыквенный\ из печи\ старорусский\ гриссини 170 300

Обслуживание за пределами ресторана оплачивается дополнительно в размере 15% от стоимости заказа

## ГОРЯЧЕЕ

- Медальоны из свиной вырезки** 310 1050  
в беконе с печеным картофелем на углях и сливочно-горчичным соусом
- Шеф бургер** котлета из мраморной говядины, жареный бекон, помидор, лист салата, лук фри, соус от шефа. Подается с картофелем фри 315/50/30/30 1100
- Цыпленок чураско** картофель по-парижски, свежая зелень, сливочное масло с укропом и чесноком, малосоленные огурцы 245 1150
- new Карельская подкопченная форель** 110/55/20/35/30 1800  
сервируется картофельным пюре с черемшой и свежей мятой

## ГРИЛЬ с 17:00 до 22:00

<b>Стриплоин</b>	рекомендуемая степень прожарки:средняя	100	1200
<b>Скёрт-стейк</b>	с кровью, средняя	180/5/2/75	2100

- Хачапури на мангале** 165/20 650  
с сыром моцарелла и абрикосовым соусом

## ГАРНИРЫ

- Палитра из овощей на углях** 150 580  
кукуруза, кабачок, томат, перец болгарский, шампиньоны
- Картофель фри** 150/50 350  
с сыром или трюфельным маслом
- Батат фри** с трюфельным маслом и сыром пармезан 100/50/20/5 670
- Картофельное пюре** с сыром пармезан 160 350

## СОУСЫ

- Из белых грибов с трюфелем** 50 500
- Черный перец** 50 350

## ДЕСЕРТЫ

- Тарталетка** с заварным кремом, малиновым соусом и голубикой 90 650
- Мороженое** 50 300  
ванильное с крамбле  
шоколадное с печеньем  
карамельное с грецким орехом
- Шоколадный муалё** 137 550
- Тирамису Лава** 150 650