

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ SALADS & STARTERS

Салат «Елизавета II»

Освежающий и утончённый салат, состоящий из рукоты, пряной груши, грецких орехов и сыра Горганзола, под оригинальной медовой заправкой. Ккал 496 Б/Ж/У 6/44/17

Salad "Elizabeth II"

A refreshing and sophisticated salad consisting of arugula, spiced pear, walnuts and Gorgonzola cheese, with an original honey dressing. Kcal 496 P/F/C 6/44/17

Гр./gm Р
160 910



Салат с куриным филе, манго и авокадо

Откройте для себя изумительное сочетание вкусов с этим ярким и свежим салатом, приготовленным из кусочков нежной курицы, сочных ломтиков манго и авокадо, а также хрустящих листьев салата. Ккал 382 Б/Ж/У 9/21/6

Salad with chicken fillet, mango and avocado

Discover a delicious combination of flavors with this bright and fresh salad made with tender chicken pieces, juicy mango and avocado slices, and crisp lettuce leaves. Kcal 382 P/F/C 9/21/6

190 870



Салат с уткой Магре

Изысканное блюдо, включающее вяленую утиную грудку, свежие сегменты апельсина, дольки красного яблока и ароматную цитрусовую заправку с бальзамическим уксусом. Вяленая утка Магре обладает нежным и сочным мясом, которое прекрасно сочетается с яркими и сочными фруктами. Ккал 90 Б/Ж/У 7/2/11

Salad with magre duck

A decadent dish featuring cured duck breast, fresh orange segments, red apple slices and a fragrant citrus balsamic vinaigrette. Dried Magre duck has tender and juicy meat that goes well with bright and juicy fruits. Kcal 90 P/F/C 7/2/11

170 930



Салат из помидоров с домашним сыром

Лёгкий и яркий салат, который состоит из спелых и ароматных помидоров, нарезанного сыра и зелени. Помидоры придают салату сладость и свежесть, а сыр — нежность и кремовую текстуру. Заправка в этом салате подчёркивает, а не перебивает вкус основных ингредиентов. Ккал 480 Б/Ж/У 13/43/10

Tomato salad with homemade cheese

A light and bright salad consisting of ripe and fragrant tomatoes, sliced cheese and herbs. Tomatoes add sweetness and freshness to the salad, while cheese adds tenderness and creamy texture. The dressing in this salad emphasizes, rather than interrupts, the taste of the main ingredients. Kcal 480 P/F/C 13/43/10

320 1190



Стейк- салат из мраморной говядины

Салат, в котором сочные кусочки мраморной говядины сочетаются с овощами и свежими салатными листьями. Ккал 770 Б/Ж/У 21/69/16

Marbled beef Salad

A salad in which juicy pieces of marbled beef are combined with vegetables and fresh lettuce leaves. Kcal 770 P/F/C 21/69/16

340 1650



Салат с пармой

Сочетание нежной пармы, солоноватой феты и сладкой клубники создаёт удивительный вкусовой баланс. Лёгкая заправка на основе оливкового масла и бальзамического уксуса гармонично объединяет все вкусы. Ккал 449 Б/Ж/У 9/43/6

Salad with parma

The combination of delicate parma, brackish feta and sweet strawberries creates an amazing flavor balance. A light dressing based on olive oil and balsamic vinegar harmoniously combines all flavors. Kcal 449 P/F/C 9/43/6

170 1350



Карпаччо из вяленой утиной грудки

Вяленая копченая утиная грудка — это изысканная закуска, приготовленная из тонко нарезанных ломтиков утиной грудки. Обладает насыщенным вкусом и ароматом. Имеет плотную текстуру. Подается с рукколой и заправкой из оливкового масла, лимонного сока и бальзамического уксуса. Ккал 265 Б/Ж/У 15/9/31

Dried duck breast carpaccio

Dried smoked duck breast is an exquisite appetizer made from thinly sliced duck breast. It has a rich taste and aroma. It has a dense texture. Served with arugula and a dressing of olive oil, lemon juice and balsamic vinegar. Kcal 265 P/F/C 15/9/31

130 1080



Запечённые мидии с сыром

Мидии, запечённые под соусом с сыром пармезан —блюдо, которое может стать украшением любого стола. Горячая закуска из мидий подается с водорослями Чука. Ккал 480 Б/Ж/У 12/42/13

Baked mussels with cheese

Mussels baked with Parmesan cheese sauce is a dish that can decorate any table. Hot mussel appetizer served with Chuka seaweed. Kcal 480 P/F/C 12/42/13

160 970



Креветки поп-корн

Эти маленькие креветки, обжаренные в хрустящей панировке, словно танцуют на языке, раскрывая свой неповторимый вкус и аромат. Ккал 533 Б/Ж/У 31/24/48

Shrimp popcorn

These small shrimps, fried in a crispy breading, seem to dance on the tongue, revealing their unique taste and aroma. Kcal 533 P/F/C 31/24/48

250 980



Татаки из тунца с пекинской капустой

Салат, в котором нежный тунец, приготовленный особым способом, до прожарки medium, сочетается с сочным салатом из пекинской капусты и овощей. Ккал 291 Б/Ж/У 19/17/6

Tuna tataki with Peking cabbage

A salad in which tender tuna cooked in a special way, before medium roasting, is combined with a juicy salad of peking cabbage and vegetables. Kcal 291 P/F/C 19/17/6

220 1550



Гравлакс из лосося с моцареллой

Салат, в котором слабосоленый лосось (сухой засолки) гармонично сочетается с нежной моцареллой. Это блюдо представляет собой интересное сочетание рыбы и сыра, которое порадует любителей необычных вкусовых комбинаций. Ккал 606 Б/Ж/У 24/52/11

Salmon gravlax with mozzarella

A salad in which lightly salted salmon (dry pickled) is harmoniously combined with tender mozzarella. This dish is an interesting combination of fish and cheese, which will delight fans of unusual flavor combinations. Kcal 606 P/F/C 24/52/11

260 1550



Тонкие блинчики с красной икрой

Сочетание тонких блинчиков с красной икрой создает гармоничный баланс между легкостью и изысканностью. Переносят в атмосферу праздника и радости. Ккал 483 Б/Ж/У 19/23/22

Thin pancakes with red caviar

The combination of thin pancakes with red caviar creates a harmonious balance between lightness and sophistication. They bring you into an atmosphere of celebration and joy. Kcal 483 P/F/C 19/23/22

240 1520



Печеный перец Рамиро с сыром и кедровыми орешками

Сладкие и ароматные перцы, запечённые до мягкости, приобретают сладковатый дымный оттенок. В сочетании с сыром они образуют гармоничное единство: сыр добавляет солоноватость, подчёркивая естественный вкус перца. Ккал 299 Б/Ж/У 8/27/6

Baked Ramiro pepper with cheese and pine nuts

Sweet and fragrant peppers, baked until soft, acquire a sweet smoky hue. Combined with cheese, they form a harmonious unity.: cheese adds salinity, emphasizing the natural taste of pepper. Pine nuts add a light crispness and nutty flavor to the dish, making it even more intense and interesting. Kcal 299 P/F/C 8/27/6

190 1090



Овощная мозаика

Свежий и яркий салат, состоящий из огурцов, томатов, перца болгарского и редиса. Овощная мозаика - отличный выбор для любителей свежих и здоровых блюд. Ккал 73 Б/Ж/У 3/5/5

Vegetable mosaic

Fresh and bright salad consisting of cucumbers, tomatoes, bell peppers and radishes. Vegetable mosaic is an excellent choice for lovers of fresh and healthy dishes. Kcal 73 P/F/C 3/5/5

230 720



Сырное плато

Изысканное блюдо, представляющее собой разнообразие сыров. Каждый сыр имеет свой уникальный вкус, текстуру и аромат, что создает разнообразие вкусовых ощущений. Ккал 1022 Б/Ж/У 30/63/52

Cheese Plateau

A gourmet dish featuring a variety of cheeses. Each cheese has its own unique taste, texture and aroma, creating a varied taste experience. Kcal 1022 P/F/C 30/63/52

350 1750



Мясное ассорти

Куриный рулет, буженина, говяжий язык, горчица. Ккал 537 Б/Ж/У 40/37/8

Mixed meat platter

Chicken roll, boiled pork, beef tongue, mustard. Kcal 537 P/F/C 40/37/8

250 1250



Ассорти сала

Ассорти из великолепного домашнего сала: подкопчённого, соленого с чесноком и шпика с перцем, подается в сочетании бородинских гренек и хрена. Ккал 1011 Б/Ж/У 4/109/3

Assorted bacon

Assorted delicious homemade bacon: smoked, salted with garlic and bacon with pepper, served in a combination of Borodino croutons and horseradish. Kcal 1011 P/F/C 4/109/3

160 950



Рыбное ассорти

Лосось с/с, угорь и палтус х/к. Каждый вид рыбы имеет свой неповторимый вкус и текстуру. Ккал 432 Б/Ж/У 30/30/2

Mixed fish platter

Cold-smoked salmon, eel and cold-smoked halibut. Each type of fish has its own unique taste and texture. Kcal 432 P/F/C F/U 30/30/2

270 1950



Хрустящие белые грузди со сметаной

Аппетитная закуска, состоящая из соленых белых груздей, подаваемых со сметаной и бородинскими гренками. Ккал 335 Б/Ж/У 10/28/9

Crispy white milk mushrooms with sour cream

An appetizing appetizer consisting of salted white milk mushrooms served with sour cream and Borodino croutons. Kcal 335 P/F/C 10/28/9

290 980



Рулетики из сельди

Сельдь, аккуратно свернутая в рулетики, обволакивает сочные и ароматные вяленые томаты, на подушечке из отварного картофеля, создавая гармоничное сочетание вкусов. Ароматное масло подсолнечника придает блюду нежность и усиливает его вкусовые качества. Ккал 483 Б/Ж/У 35/22/37

Herring rolls

Herring, neatly rolled into rolls, envelops juicy and aromatic sun-dried tomatoes on a bed of boiled potatoes, creating a harmonious combination of flavors. Aromatic sunflower oil gives the dish tenderness and enhances its taste. Kcal 483 P/F/C 35/22/37

390 840



Эспума из скумбрии

Скумбрия, приготовленная в виде эспумы, обладает ярким и интенсивным вкусом, который пробуждает все чувства. Ее нежная консистенция позволяет каждому кусочку раствориться на языке, раскрывая богатство ароматов и морскую свежесть. Ккал 493 Б/Ж/У 24/33/23

220

960



Mackerel espuma

Mackerel prepared as espuma has a bright and intense flavor that awakens all the senses. Its delicate consistency allows each piece to dissolve on the tongue, revealing a richness of aromas and sea freshness. Kcal 493 P/F/C 24/33/23

Фруктовое наслаждение

Ассорти из разнообразных сезонных фруктов и ягод. Фруктовое наслаждение не только приятно для глаз, но и полезно для организма, так как фрукты богаты витаминами, минералами и антиоксидантами. Ккал 139 Б/Ж/У 2/1/31

270

1110



Fruit Delight

Assorted variety of seasonal fruits and berries. Fruit delight is not only pleasing to the eyes but is also good for the body as fruits are rich in vitamins, minerals and antioxidants. Kcal 139 P/F/C 2/1/31

Соленья по-домашнему

Ассорти домашних солений и малосолов. Капуста квашеная, малосольные огурчики, помидорчики, перцы черри, мочёные яблоки. Ккал 170 Б/Ж/У 6/7/20

510

850



Homemade pickles

Assorted homemade pickles and light salts. Sauerkraut, lightly salted cucumbers, tomatoes, cherry peppers, pickled apples. Kcal 170 P/F/C 6/7/20

ЗАКУСКИ SNACKS

Орехи жареные

Б/Ж/У 20/50/7 558 ккал

Cocktail nuts mix

150

740

Чесночные гренки из бородинского хлеба с соусом блю чиз

Б/Ж/У 11/24/65 492 ккал

Garlic croutons from Borodino bread with blue cheese sauce

180

490

Сырные палочки из моцареллы с клюквенным соусом

Б/Ж/У 24/32/14 441 ккал

Mozzarella cheese sticks with cranberry sauce

140

830

Сырные шарики из моцареллы и сыром кремента с халапеньо

Б/Ж/У 15/31/14 402 ккал

140

670

Mozzarella cheese balls and cremetta cheese with jalapeno

СУПЫ
SOUPS

Борщ «Московский»

Насыщенный и ароматный суп, приготовленный на трех видах мяса. В этом блюде сочетаются говядина, свинина и утка, создавая богатый вкусовой профиль. Борщ подается с добавлением сметаны, которая придает ему нежность и мягкость. Ккал 307 Б/Ж/У 12/18/23

‘Moscow Borsch’ with a sour cream.

Rich and flavorful soup prepared with three types of meat. This dish combines beef, pork and duck to create a rich flavor profile. Borscht is served with the addition of sour cream, which gives it tenderness and softness. Kcal 307 P/F/C 12/18/23

Гр./gm ₪
310 820



Куриный суп с домашней лапшой

Свежая и ароматная рубленая лапша, приготовленная в курином бульоне. Лапша подается с отварным яйцом, которое добавляет блюду нежность и белковую насыщенность. Ккал 413 Б/Ж/У 32/26/13

Chicken soup with a home-made pasta

Fresh and flavorful chopped noodles cooked in chicken broth. The noodles are served with a boiled egg, which adds tenderness and protein richness to the dish. Kcal 413 P/F/C 32/26/13

330 580



Грибная солянка

Насыщенный густой грибной вкус, который достигается 4 видами грибов: лисички, белые, шампиньоны и еринги, в сочетании с маслинами, каперсами и овощами, солянка отличается своей пикантностью и ярким вкусом. Ккал 185 Б/Ж/У 5/11/16

Mushroom pickle

Rich, thick mushroom flavor, which is achieved by 4 types of mushrooms: chanterelles, porcini, champignons and olives, combined with olives, capers and vegetables, solyanka is distinguished by its piquancy and bright taste. Kcal 185 P/F/C 5/11/16

400 930



Гаспачо с морепродуктами

Гаспачо с морепродуктами — суп, который представляет собой освежающий и лёгкий вариант традиционного гаспачо с добавлением морепродуктов. Ккал 230 Б/Ж/У 19/5/27

Gazpacho with seafood

Gazpacho with seafood is a soup that is a refreshing and light version of traditional gazpacho with seafood. Kcal 230 P/F/C 19/5/27

370 1190



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
MAIN COURSES

Гр./gm Р

Пельмени «Охотничьи»

Пельмени ручной лепки, приготовленные из мраморной говядины. Это особый вид пельменей, который отличается сочным и нежным мясом. Пельмени подаются с бульоном, который придает им дополнительную ароматность и сочность. Также к пельменям добавляется сметана, которая придает блюду нежность и мягкость. Ккал 843 Б/Ж/У 39/59/37

350 870



‘Hunter style’ home-made dumplings with beef and pork.

Handmade dumplings made from marbled beef. This is a special type of dumplings, which is distinguished by juicy and tender meat. Dumplings are served with broth, which gives them additional flavor and juiciness. Sour cream is also added to the dumplings, which gives the dish tenderness and softness. Kcal 843 P/F/C 39/59/37

Стейк «Рибай»

Высококачественный стейк из категории Prime, откормленный на зерне в течение 200 дней. Этот стейк имеет отличное мраморирование и нежную текстуру мяса. Он подается с перечным соусом, который добавляет пикантность и усиливает аромат мяса. Ккал 546 Б/Ж/У 44/39/3

385 3750



Rib Eye marbled beef steak with pepper sauce

High quality Prime steak, grain fed for 200 days. This steak has excellent marbling and a tender meat texture. It is served with pepper sauce, which adds piquancy and enhances the flavor of the meat. Kcal 546 P/F/C 44/39/3

Шатобриан с овощным соте

Роскошное блюдо, в котором сочетаются нежное мясо и ароматные овощи. Комбинация шатобриана и овощного соте создает гармоничный вкусовой букет, который порадует ценителей изысканной французской кухни. Ккал 412 Б/Ж/У 32/26/11

270 2950



Chateaubriand with vegetable sauté

A luxurious dish that combines tender meat and aromatic vegetables. The combination of chateaubriand and vegetable sauté creates a harmonious flavor bouquet that will delight connoisseurs of fine French cuisine. Kcal 412 P/F/C 32/26/11

Говяжьи щёчки

Нежное и сочное мясо, томленное до идеальной мягкости. Щечки говядины приготовлены таким образом, чтобы они таяли во рту. Блюдо подается с пюре из сельдерея и батата, которое добавляет нежности и аромата. Ккал 410 Б/Ж/У 33/21/20

380 1450



Beef cheeks

Tender and juicy meat, simmered to perfect softness. The beef cheeks are cooked in such a way that they melt in your mouth. The dish is served with celery and sweet potato puree, which adds tenderness and flavor. Kcal 410 P/F/C 33/21/20

Бефстроганов из мраморной говядины с картофельным пюре

300

1950

Богатое вкусом блюдо, состоящее из нежной мраморной говядины, обжаренной с белыми грибами в сливочном соусе. Блюдо подается с аппетитным картофельным пюре, которое идеально сочетается с мясом и соусом. Маринованные огурчики добавляют свежести и яркости к этому сочному и ароматному блюду. Ккал 961 Б/Ж/У 27/83/28

Marbled beef Stroganoff with mashed potatoes

A dish rich in flavor, consisting of tender marbled beef, fried with porcini mushrooms in a creamy sauce. The dish is served with delicious mashed potatoes, which goes perfectly with the meat and sauce. Pickled cucumbers add freshness and brightness to this juicy and flavorful dish. Kcal 961 P/F/C 27/83/28



Охотничий ужин

Вкусное и сытное блюдо, состоящее из жареного картофеля, грибов и говяжьей вырезки. Картофель поджаривается до золотистой корочки, а грибы и говядина обжариваются вместе, создавая сочное и ароматное сочетание. Этот ужин напоминает домашнюю кухню и радует своей простотой и насыщенным вкусом. Ккал 567 Б/Ж/У 26/37/32

Hunting dinner

A tasty and filling dish consisting of fried potatoes, mushrooms and beef tenderloin. The potatoes are fried until golden brown, and the mushrooms and beef are sautéed together, creating a juicy and flavorful combination. This dinner is reminiscent of home cooking and delights with its simplicity and rich taste. Kcal 567 P/F/C 26/37/32

380

1920



Голень барашка томленая с овощами с кукурузной полентой

430

2350

Это блюдо сочетает в себе нежное мясо барашка и ароматные овощи, приготовленные в медленном томлении. Голень барашка медленно томится в соусе из овощей, специй и вина, что делает мясо невероятно мягким и насыщенным по вкусу. Ккал 716 Б/Ж/У 51/53/9

Lamb drumstick stewed with vegetables with corn polenta

This dish combines tender lamb meat and fragrant vegetables, cooked in slow stew. The lamb drumstick slowly languishes in a sauce of vegetables, spices and wine, which makes the meat incredibly soft and rich in taste. Kcal 716 P/F/C 51/53/9



Запеченный язык обжаренный на гриле с медово-горчичным соусом

230

2200

Язык, запечённый до золотистой корочки, затем обжаривается на гриле, чтобы подчеркнуть его вкус. Медово-горчичный соус добавляет пикантности и сладковатые нотки, создавая гармоничное сочетание вкусов. Это блюдо идеально подойдёт для любителей мясных деликатесов и гурманов. Ккал 574 Б/Ж/У 39/33/29



Grilled baked tongue with honey mustard sauce

The tongue is baked until golden brown, then grilled to emphasize its taste. Honey mustard sauce adds piquancy and sweet notes, creating a harmonious combination of flavors. This dish is perfect for lovers of meat delicacies and gourmets. Kcal 574 P/F/C 39/33/29

Рагу из кролика с овощами в домашней булочке

Изысканное блюдо, в котором нежное мясо кролика гармонично сочетается с ароматными овощами. Кусочки кролика томятся в соусе, пропитываясь вкусами овощей и специй, что делает его мягким и насыщенным. Подается в домашней булочке. Ккал 437 Б/Ж/У 12/11/72

Rabbit stew with vegetables in a homemade bun

An exquisite dish in which tender rabbit meat is harmoniously combined with fragrant vegetables. The rabbit pieces languish in the sauce, soaked in the flavors of vegetables and spices, which makes it soft and rich. Served in a bun. Kcal 437 P/F/C 12/11/72

400 1370



Пикатта Бьянка

Блюдо, состоящее из нежного филе куриной грудки, обжаренного до золотистой корочки и подается в соусе Дор Блю. Соус Дор Блю придает блюду насыщенный и сливочный вкус с нотками сыра. Ккал 414 Б/Ж/У 39/26/6

Picatta Bianca

A dish consisting of tender chicken breast fillet, fried until golden brown and served in Dor Blue sauce. Dor Blue sauce gives the dish a rich and creamy taste with hints of cheese. Kcal 414 P/F/C 39/26/6

320 1150



Кордон блю со спаржей

Изысканное блюдо французской кухни, которое представляет собой сочетание нежного куриного филе, сыра, хрустящей корочки и дополненное спаржей. Ккал 622 Б/Ж/У 40/34/39

Cordon bleu with asparagus

An exquisite dish of French cuisine, which is a combination of tender chicken fillet, cheese, crispy crust and complemented with asparagus. Kcal 622 P/F/C 40/34/39

320 1200



Гребешки с чатни манго-маракуйя

Сочное блюдо, состоящее из нежного филе гребешка, подается с аппетитным соусом чатни, приготовленным из манго и маракуйи. Гребешки обладают нежным вкусом и мягкой текстурой, а соус чатни добавляет им яркости и сладко-кислого оттенка. Ккал 113 Б/Ж/У 17/2/6

Scallops with mango-passion fruit chutney

A succulent dish of tender scallop fillets served with a delicious chutney made from mango and passion fruit. The scallops have a delicate flavor and soft texture, and the chutney sauce adds brightness and a hint of sweet and sour flavor. Kcal 113 P/F/C 17/2/6

160 1630



Кольбер из лосося

Лосось с икрой палтуса под соусом Бер Блан - это восхитительное блюдо, которое обязательно удивит. Лосось, с икрой палтуса, имеет нежный вкус и изысканный аромат. Соус Бер Блан идеально дополняет вкус лосося, придавая ему легкую кислинку. Ккал 743 Б/Ж/У 41/63/2

Salmon colbert

Salmon with halibut caviar and Beurre Blanc sauce is a delicious dish that is sure to surprise. Salmon with halibut caviar has a delicate taste and exquisite aroma. Beurre Blanc sauce perfectly complements the taste of salmon, giving it a slight sourness. Kcal 743 P/F/C 41/63/2

270 2650



Филе черной трески

Экзотическое блюдо, приготовленное из деликатесной угольной рыбы. Филе трески сочетается с ароматной брюссельской капустой, сладкими золотыми томатами и нежным карри. Рыба имеет нежную и сочную текстуру, а сочетание капусты, томатов и карри добавляет блюду насыщенности и глубины вкуса. Ккал 269 Б/Ж/У 40/2/22

Black cod fillet

An exotic dish made from delicious sable fish. Cod fillet is combined with aromatic Brussels sprouts, sweet golden tomatoes and delicate curry. The fish has a tender and juicy texture, and the combination of cabbage, tomatoes and curry adds richness and depth of flavor to the dish. Kcal 269 P/F/C 40/2/22

330 1750



Каппелини с вонголле и томатами

Изысканное блюдо французской кухни, которое представляет собой сочетание нежного куриного филе, сыра, хрустящей корочки и дополненное спаржей. Ккал 720 Б/Ж/У 32/21/98

Capellini with vongole and tomatoes

An exquisite dish of French cuisine, which is a combination of tender chicken fillet, cheese, crispy crust and complemented with asparagus. Kcal 720 P/F/C 32/21/98

270 1050



ГАРНИРЫ SIDE DISHES

Картофельное пюре с трюфельным маслом

Б/Ж/У 3/9/34 184 ккал

Mashed potatoes

Гр./gm 190 450

Картофель, обжаренный с прованскими травами

Б/Ж/У 4/13/34 281 ккал

Fried potatoes with herbs of Provence

190 430

Овощи гриль

Б/Ж/У 8/4/27 176 ккал

Grilled vegetables

210 750

ДЕТСКОЕ МЕНЮ
CHILDREN MENU

	Гр./gm	Р
Салат из свежих овощей Свежий огурец, сладкий томат, болгарский перец, микс салатов, оливковое масло. Б/Ж/У 2/23/5 241 ккал <i>Salad of fresh vegetables</i> <i>Fresh cucumber, sweet tomato, bell pepper, salad mix, olive oil.</i> <i>2/23/5 241 kcal</i>	220	490
Детский суп с азбукой из макароншек Куриный бульон, макароны, куриное филе. Б/Ж/У 27/14/22 334 ккал <i>Children's vegetable cream soup</i> <i>Chicken broth, Romesco sauce, chicken fillet. 27/14/22 516 kcal</i>	280	510
Котлеты «Совушка» с картофельным пюре Картофельное пюре, котлеты из куриного филе, огурец, томат, листья салата. Б/Ж/У 27/26/20 428 ккал <i>Cutlets «Owl» with mashed potatoes</i> <i>Mashed potatoes, chicken cutlets, cucumber, tomato, lettuce. 27/26/20 428 kcal</i>	250	650
Наггетсы с картофелем фри Куриные наггетсы, картофель фри, кетчуп. Б/Ж/У 42/30/84 788 ккал <i>Nuggets with French fries</i> <i>Chicken nuggets, French fries, ketchup. 42/30/84 788 kcal</i>	240	650
Паста с сыром Паста «ассорти», сыр Креметте», сыр «Пармезан». Б/Ж/У 22/48/62 763 ккал <i>Pasta with cheese</i> <i>Pasta "assorted", Kremette cheese", cheese "Parmesan». 22/48/62 763kcal</i>	270	550
СОУС SAUCE		
Соуса/ джемы/ мёд Sauce/ jams/ honey	0,04	150

ДЕСЕРТЫ DESERTS

Музыка Победы

Мягкий какао бисквит джаконда, пропитанный ароматным кофейным сиропом, гармонично сочетается с легким кофейным масляным кремом. Завершают композицию темный шоколадный ганаш и изысканная шоколадная глазурь, символизирующие торжество и память о великом подвиге. Ккал 269 Б/Ж/У 40/2/22

Victory Music

The soft cocoa sponge cake gioconda, soaked in aromatic coffee syrup, harmoniously combines with a light coffee butter cream. The composition is rounded off by dark chocolate ganache and exquisite chocolate glaze, symbolizing the celebration and memory of a great feat. Kcal 743 P/F/C 41/63/2

Гр./gm
150 ₪
950



Спираль Кассис-лемонграсс

Симфония текстур из венского бисквита и конфитюра из черной смородины, дополненное нежным намелака с белым шоколадом и ароматным лемонграссом. Завершается легким ванильным шанtilли и элегантным шоколадным декором. Ккал 269 Б/Ж/У 40/2/22

Spiral of Cassis-lemongrass

A symphony of textures from Viennese sponge cake and blackcurrant jam, complemented by delicate namelaka with white chocolate and fragrant lemongrass. It ends with a light vanilla chantilly and an elegant chocolate decoration. Kcal 743 P/F/C 41/63/2

210 950



Десерт «Фрезье»

Изысканное сочетание миндально-ванильного бисквита и нежного клубничного компоте. Крем с насыщенным клубничным вкусом и легкая шанtilли с копченым оттенком создают гармонию, а свежие ягоды завершают это сладкое произведение. Ккал 269 Б/Ж/У 40/2/22

Dessert "Frasier"

An exquisite combination of almond-vanilla sponge cake and delicate strawberry compote. A cream with a rich strawberry flavor and a light chantilly with a smoked tint create harmony, and fresh berries complete this sweet piece. Kcal 743 P/F/C 41/63/2

150 750



Карибский бриз

Тропический кокосовый мусс обнимает миндальный бисквит, пропитанный насыщенным пуншем с маркуйей, лаймовой цедрой, ванилью и ромом. Праздник вкусов добавляет компоте из экзотических фруктов, заключенное в шоколадную оболочку с утонченным шоколадным декором. Ккал 269 Б/Ж/У 40/2/22

Caribbean breeze

A tropical coconut mousse hugs an almond sponge cake soaked in a rich punch with passion fruit, lime zest, vanilla and rum. The feast of flavors adds a compote of exotic fruits enclosed in a chocolate shell with a sophisticated chocolate decoration. Kcal 743 P/F/C 41/63/2

150 850



Малиновая Любовь

Нежный миндальный бисквит, пропитан белым шоколадом, воздушным кремём малины с ванилью. Конфи малины добавляет яркие нотки, а йогуртовый мусс завершает композицию, покрытую малиновым глассажем.
Ккал 269 Б/Ж/У 40/2/22

Raspberry Love

Delicate almond sponge cake soaked in white chocolate, airy raspberry and vanilla cremeux. Raspberry confit adds bright notes, and yogurt mousse completes the composition, covered with raspberry glaze. Kcal 743 P/F/C 41/63/2

70/30

600



Десерт Прага

Нежный шоколадный бисквит, пропитанный ароматом рома, обрамлён взбитым ганашем, словно облаком. Конфи абрикос добавляет яркую нотку сладости, а шоколадная глазурь завершает этот изысканный шедевр. Ккал 269 Б/Ж/У 40/2/22

Prague

Delicate chocolate sponge cake, infused with the aroma of rum, is framed by whipped ganache like a cloud. Apricot confit adds a bright note of sweetness, and chocolate glaze completes this masterpiece. Kcal 743 P/F/C 41/63/2

150

550



Мороженое/Сорбет

Ice cream/Sorbet

50

150

