



# Салаты

**Цезарь 165 г**

**225 руб**

Классический салат с фирменным соусом «Цезарь», помидорками черри, салатом романо и айсберг, с золотистыми чесночными гренками и сыром пармезан.

**- с креветками 165/60 г**

**365 руб**

**- с курицей 165/70 г**

**295 руб**

**Руккола Вегетариано 110 г**

**235 руб**

Свежий салат руккола, помидоры конкасе, обжаренные шампиньоны, посыпается кедровыми орешками. Заправка лимонная с бальзамико.

**- с креветками 115/45 г**

**365 руб**

**- с печенью цыпленка 165 г**

**310 руб**

**Мисто 170 г**

**235 руб**

Микс свежих салатов, сладкий перец гриль, свежие помидорки черри, хрустящий огурец, обжаренные шампиньоны, маслины, заправка лимонная с бальзамико. Посыпается свежей зеленью.

**Салат с тунцом 180 г**

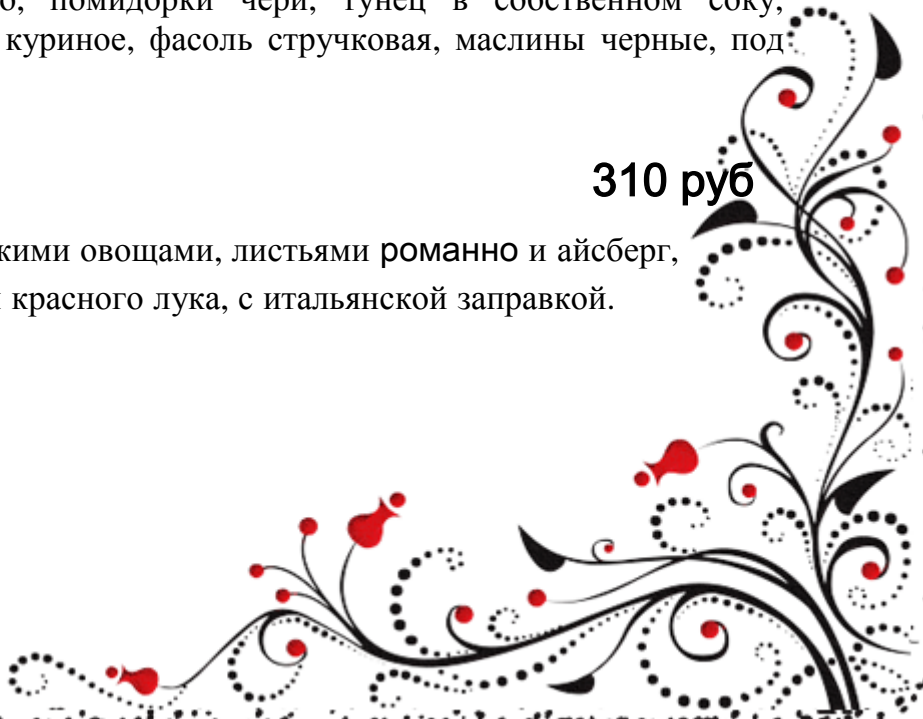
**330 руб**

Хрустящие листья романо, помидорки чери, тунец в собственном соку, отварной картофель, яйцо куриное, фасоль стручковая, маслины черные, под французским соусом.

**Греческий 270 г**

**310 руб**

Классический салат со свежими овощами, листьями романо и айсберг, сыром фетаки, кружочками красного лука, с итальянской заправкой.





**Огни Версаля 200 г**

**345 руб**

Нежное филе курицы, ветчина, обжаренные шампиньоны, маринованные и свежие огурцы, домашний майонез, сливочный сыр.

**Чукка - салат 95/30г**

**200 руб**

Японский салат из морских водорослей.

**Острая рыба хе 150 г**

**310 руб**

Традиционный острый корейский салат из рыбы с луком, овощами и кинзой.

**Ве-че 200 г**

**265 руб**

Огурцы с мясом по-корейски.

**Паста из авокадо 100/25/15 г**

**325 руб**

Паста из спелого авокадо с соусом 1000 островов и креветками. Подается с хрустящими тостиками.

**Маслины 100 г**


**150 руб**

**Оливки 100 г**

**150 руб**

**Опята маринованные 100 г**

**250 руб**





# Супчики

**Фирменный корейский суп «Поктяй» 300 г 380 руб**

Острый корейский суп на основе насыщенного мясного бульона с овощами, подается с пиалой риса.

**Серяги-тямури 300 г 330 руб**

Традиционный корейский суп с нежным мясом курицы, пекинской капустой, овощами и зеленью. Подается с пиалой риса.

**Кукси 400 г 475 руб**

Блюдо, приготовленное по фирменному рецепту от Шеф-повара. По Вашему желанию, блюдо подается холодным, либо теплым.

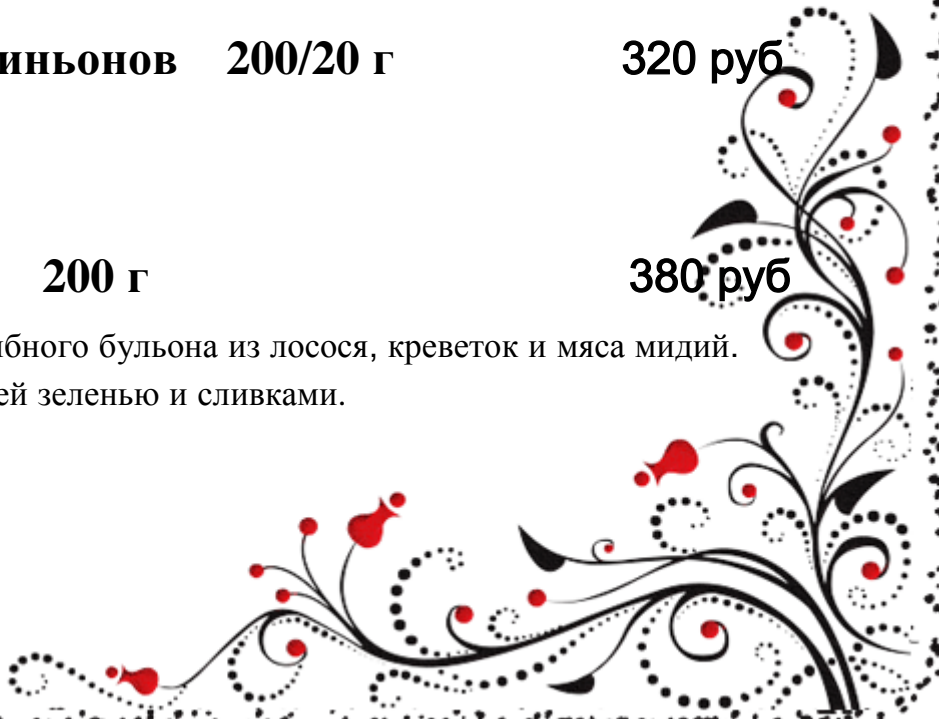
**Супчик куриный 300 г 220 руб**

**Борщ 300 г 220 руб**

**Крем-суп из шампиньонов 200/20 г 320 руб**

**Уха по-норвежски 200 г 380 руб**

На основе насыщенного рыбного бульона из лосося, креветок и мяса мидий. Подается с томатами, свежей зеленью и сливками.



# Паста

**Спагетти Карбонара 330 г 365 руб**

Классическая паста в сливочном соусе с беконом и сыром пармезан.

**Спагетти Вега 290 г 275 руб**

Вегетарианская паста с обжаренными шампиньонами, кабачками и луком, в фирменном соусе на основе белого вина и чеснока. Украшается спелыми помидорами и свежей зеленью.

**Спагетти с креветками 350 г 395 руб**

Паста с тигровыми креветками, мясом мидий, со сливочным соусом и белым вином. Украшается помидорками черри и зеленью.

**Пене Карамелло 380 г 340 руб**

Куриная грудка с карамелизированным луком, маслинами, в сливочно-томатном соусе. Подается с высушенными томатами и посыпается сыром пармезан.

**Пене с креветками 350 г 365 руб**

Паста с коктейльными креветками, томатным соусом, луком, оливками и чесноком. Украшается зеленью.

**Феттучини с семгой 250 г 340 руб**

Паста феттучини в сливочном соусе с нежным филе семги, посыпанной тертым сыром пармезан, помидоркой черри и свежей зеленью.

**Феттучини ала Монтанара 300 г 345 руб**

Паста с куриной грудкой, обжаренными шампиньонами, в соусе песто. Украшается помидоркой черри и сыром пармезан.

**Феттучини ала помодоро 270 г 310 руб**

Паста с соусом из томатов, чеснока, оливок и зелени.

**Феттучини с грибами и ветчиной 310 г 345 руб**

**Удон с овощами 240 г 295 руб**

- с креветками 300 г 385 руб

- с курицей 300 г 335 руб



# Роллы

<b>Ролл Авокадо</b>	<b>130 г</b>	<b>150 руб</b>
<b>Ролл Огурец</b>	<b>130 г</b>	<b>130 руб</b>
<b>Ролл Тунец</b>	<b>130 г</b>	<b>175 руб</b>
<b>Ролл Лосось</b>	<b>130 г</b>	<b>175 руб</b>
<b>Ролл Угорь</b>	<b>130 г</b>	<b>175 руб</b>

**Калифорния 200 г 345 руб**

Классический ролл с креветкой, огурцом, авокадо, японским майонезом, икрой тобико.

**Филадельфия 240 г 335 руб**

Классический ролл с мягким сливочным сыром и лососем.

**Дракон маки 200 г 315 руб**

Ролл с копченым угрем, мягким сливочным сыром, спелым авокадо, унаги соусом и икрой тобико.

**Мамиджи маки 150 г 210 руб**

Вегетарианский ролл с обжаренными шампиньонами, сладким перцем, грибами шиитаке, салатом айсберг, помидором, огурцом, ореховым соусом и белым кунжутом.

**Вегетарианский перекус 210 г 220 руб**

Вегетарианский ролл с авокадо, огурцом, помидором, сладким болгарским перцем, салатом айсберг и белым кунжутом.

**Нидзуми Маки 180 г 285 руб**

Лосось в соусе терияке, мягкий сливочный сыр, спелый авокадо, белый кунжут



# Теплые роллы

**Саке татаки маки 185 г 380 руб**

Опаленный ролл с лососем, огурцом, мягким сливочным сыром, соусом терияке.

**Унаги татаки маки 195 г 395 руб**


Опаленный ролл с копченым угрем, огурцом, авокадо, японским омлетом, соусом унаги и белым кунжутом.

**Филадельфия чиз 190 г 355 руб**

Опаленный ролл с лососем, мягким сливочным сыром, спелым авокадо, плавленым сыром.

**Угорь под шапкой 210 г 325 руб**

Запеченный ролл с копченым угрем, огурцом, японским майонезом, белым кунжутом, под сырной шапкой.



# Горячие блюда

**Креветки в сливочном соусе 180/100/50 г 460 руб**

С обжаренными шампиньонами, сладким перцем и репчатым луком.

Подается с рисом и долькой лимона.

**Песто Лосось 160/70 г 465 руб**

Запеченный лосось с соусом песто, овощами рататуй и свежей зеленью.

По вашему желанию лосось можно приготовить на пару.

**Дорадо гриль 1шт./80/15 г 590 руб**

Рыба дорадо, обжаренная на гриле. Подается с картофелем гриль и соусом тар-тар.

**Семга «Монмаре» 160/70/30 г 480 руб**

Нежный стейк из семги, под вишневым соусом.

Подается с миксом свежих листьев салата, украшается зеленью.

**Курица «Пармезано» 150/75/50 г 375 руб**

Сочное филе курицы, обжаренная с виноградом в сливочном соусе и с сыром пармезан. Украшается свежими овощами.

**Грудка гриль 150/75/50 г 345 руб**

Нежная куриная грудка, маринованная в пикантном чесночном соусе, обжаренная на гриле.

Подается с домашними соленьями и острым соусом из ананаса.

**Медальоны «Райская вишня» 150/75/30 г 495 руб**

Медальоны из говядины под нежным вишневым соусом.

Подается со свежей рукколой и овощами.

**Говяжьи нежности 150/100/20 г 495 руб**

Нежные медальоны из говядины под сливочным соусом с ароматными грибами.

**Свинные медальоны 150/100/50 г 395 руб**

Сочные медальоны из свиной вырезки с домашними соленьями, томатным соусом и свежей зеленью.



**Грибная медаль 150/100/50 г 410 руб**

Нежная с винная вырезка с необычным сочетанием двух соусов: грибного и песто. Подается со свежей рукколой.

**Креветки в чесночном соусе 100/100/50 г 525 руб**

Подается с рисом.

**Курица в пикантном соусе 250/100 г 350 руб**

Кусочки нежной курицы в пикантном соусе с японским омлетом, грибами шиитаки и свежим огурцом. Подается с рисом.

**Говядина с овощами «бальзамико» 195/100 г 450 руб**

Подается с рисом.

**Рис с овощами 300 г 240 руб**

- с морепродуктами 360 г 370 руб

- с курицей 360 г 340 руб

## Гарниры

**Овощи гриль 150 г 200 руб**

**Рис Гохан 150 г 150 руб**


**Свежие овощи 150 г 170 руб**

**Обжаренные грибочки 150 г 150 руб**

**Домашние соленья 150 г 200 руб**

**Картофель отварной с укропом 150 г 150 руб**

**Фасоль зеленая с луком 150 г 150 руб**





# Десерты

<b>Тирамису 180 г</b>	<b>230 руб</b>
<b>Чиз-кейк 140 г</b>	<b>265 руб</b>
<b>Шоколадный мусс 150г</b>	<b>210 руб</b>
<b>Наполеон 150г</b>	<b>245 руб</b>
<b>Штрудель яблочный 180г</b>	<b>245 руб</b>
<b>Пирожное Шу ванильное 160 г</b>	<b>145 руб</b>
<b>Пирожное Шу шоколадное 160 г</b>	<b>145 руб</b>
<b>Пралине 160 г</b>	<b>160 руб</b>
<b>Корзинка фруктово - шоколадная 220 г</b>	<b>185 руб</b>
<b>Маффин ванильный 55 г</b>	<b>75 руб</b>
<b>Маффин шоколадный 55 г</b>	<b>85 руб</b>
<b>Вафли Венские 90/40/40г</b>	<b>255 руб</b>

Подаются с шариком мороженого, вареньем и поливаются шоколадным соусом

<b>Мороженое в ассортименте 1ш/50 г</b>	<b>120 руб</b>
---	----------------

Подается со взбитыми сливками и шоколадным соусом.

<b>Блины 150/230г</b>	<b>280 руб</b>
-----------------------	----------------

С муссом из ягод, мороженым и шоколадным соусом.

<b>Блины 150/230г</b>	<b>285 руб</b>
-----------------------	----------------

С жареным бананом, мороженым и шоколадным соусом.

<b>Мед 50 г</b>	<b>50 руб</b>
-----------------	---------------

<b>Варенье 50 г</b>	<b>70 руб</b>
---------------------	---------------



## Холодные напитки


<b>Coca- cola</b>	<b>0,25 мл</b>	<b>110 руб</b>
<b>Fanta</b>	<b>0,25 мл</b>	<b>110 руб</b>
<b>Sprite</b>	<b>0,25 мл</b>	<b>110 руб</b>
<b>Сок в ассортименте</b>	<b>0,2 мл</b>	<b>75 руб</b>

## Вода

<b>Аква минерале н/г</b>	<b>0,6 мл</b>	<b>95 руб</b>
<b>Аква минерале газ.</b>	<b>0,6 мл</b>	<b>95 руб</b>
<b>Vittel н/г</b>	<b>0,33 мл</b>	<b>150 руб</b>

## Лимонады и морсы

<b>Домашний морс</b>	<b>200 мл</b>	<b>90 руб</b>
<b>Лимонады</b>	<b>250 мл</b>	<b>130 руб</b>
На выбор: апельсин, лимон, маракуйя, имбирь.		
<b>Лимонады</b>	<b>1 л</b>	<b>350 руб</b>
На выбор: апельсин, лимон, маракуйя, имбирь.		



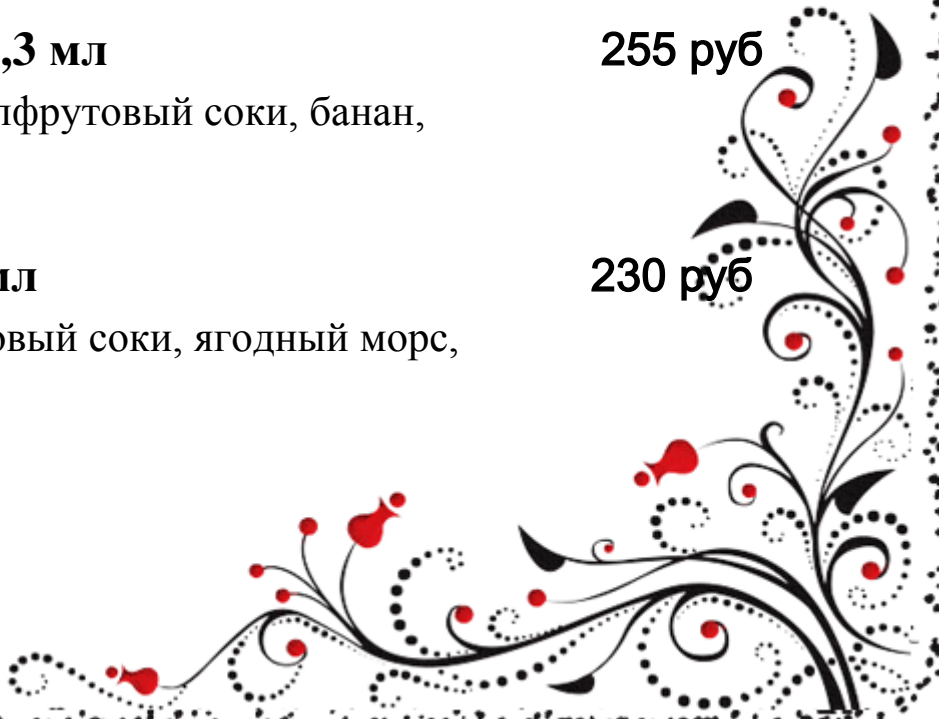


## Свежевыжатые соки

<b>Апельсиновый 0,25 мл</b>	<b>170 руб</b>
<b>Грейпфрутовый 0,25 мл</b>	<b>190 руб</b>
<b>Морковный 0,25 мл</b>	<b>170 руб</b>
<b>Морковный со сливками 0,25 мл</b>	<b>190 руб</b>
<b>Яблочный 0,25 мл</b>	<b>170 руб</b>
<b>Яблочный с имбирем 0,25 мл</b>	<b>170 руб</b>
<b>Яблочно- морковный 0,25 мл</b>	<b>170 руб</b>

## Коктейли безалкогольные

<b>Мохито 0,3 мл</b> Лимон, мята, сироп, тоник.	<b>230 руб</b>
<b>Апершорли 0,3 мл</b> Яблочный сок, минеральная вода, мята, сироп.	<b>175 руб</b>
<b>Доктор Айболит 0,3 мл</b> Апельсиновый и грейпфрутовый соки, банан, гранатовый сироп.	<b>255 руб</b>
<b>Сочный день 0,3 мл</b> Персиковый и ананасовый соки, ягодный морс, кокосовый сироп.	<b>230 руб</b>





## Молочные коктейли

Банановый 0,33 мл	195 руб
Бананово- кокосовый 0,33 мл	195 руб
Бананово- карамельный 0,33 мл	195 руб
Клубничный 0,33 мл	195 руб
Ванильный 0,33 мл	195 руб
Ванильно- гранатовый 0,33 мл	195 руб
Шоколадный 0,33 мл	195 руб

## Горячие напитки


### Кофе

Эспрессо 30 мл	90 руб
Двойной эспрессо 60 мл	180 руб
Американо 90 мл	120 руб
Капучино 180 мл	180 руб
Латте 180 мл	210 руб
Гляссе 120/30 мл	210 руб

### Сиропы :

30 руб

Гранатовый, шоколадный, карамельный, кокосовый, мятный, маракуйя.





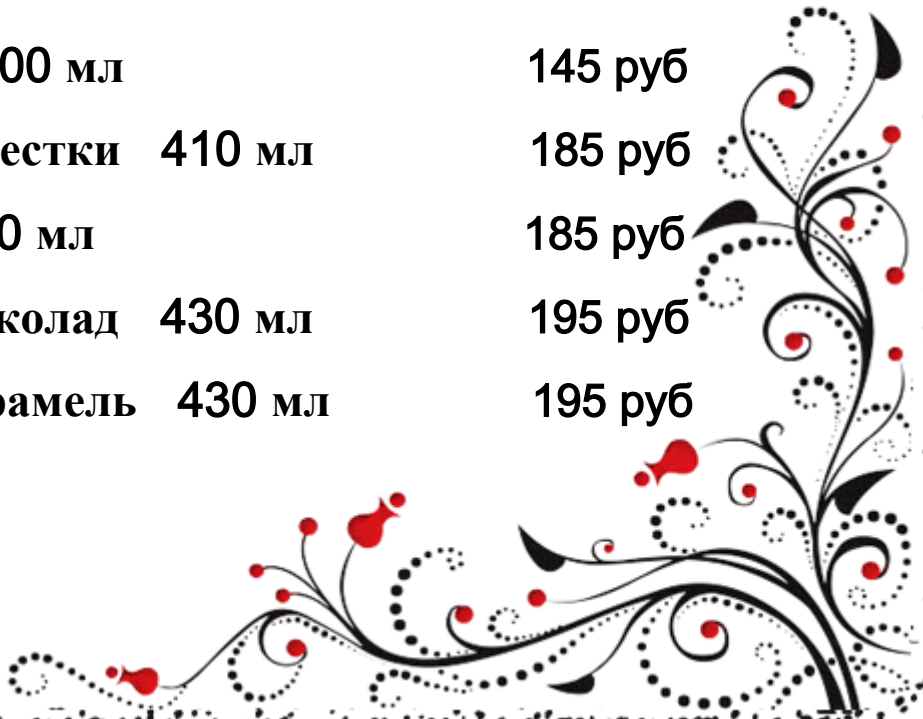


## Фирменный кофе

Капучино сливочный 190 мл	210 руб
- Маршмеллоу карамель 210 мл	225 руб
- Маршмеллоу шоколад 210 мл	225 руб
Латте сливочный 250 мл	230 руб
- Маршмеллоу карамель 210 мл	245 руб
- Маршмеллоу шоколад 210 мл	245 руб
Горячий шоколад 150 мл	190 руб
- Маршмеллоу карамель 210 мл	245 руб
- Маршмеллоу шоколад 210 мл	245 руб

## Какао

- Классический 400 мл	145 руб
- Миндальные лепестки 410 мл	185 руб
- Маршмеллоу 420 мл	185 руб
- Маршмеллоу шоколад 430 мл	195 руб
- Маршмеллоу карамель 430 мл	195 руб



# Чайная карта

## **Ассам 0,5 мл**

Классический черный чай.

200 руб

## **Сен - ча 0,5 мл**

Классический зеленый чай.

200 руб

## **Молочный улун 0,5 мл**

Чай молочный улун богат антиоксидантами, целым комплексом витаминов и минералов, а так же в его состав входят кофеин и большое содержание эфирных масел.

250 руб

## **Жень - шень улун 0,5мл**

Чай с тонизирующим эффектом, повышает умственную и физическую работоспособность.

250 руб

## **Жасминовый чай 0,5 мл**

Зеленый чай с чарующими нотками ароматного жасмина.

230 руб

## **Каркаде 0,5 мл**

Чайный напиток из цветов суданской розы- Гибискус. Витамины и микроэлементы, которые содержатся в каркаде, улучшают иммунитет, уменьшают нервное напряжение. Прекрасно утоляют жажду.

195 руб

## **Альпийский луг 0,5 мл**

Сбор целебных и полезных альпийских трав и цветов.  
Подается с розеточкой меда.

240 руб

## **Допы на выбор:**

- Мята 5 гр

50 руб

- Чабрец 5 гр

50 руб

- Лимон 50 гр

50 руб

- Мед 50 гр

70 руб

- Молоко 50 гр

30 руб

- Сливки 50 гр

30 руб



# Фирменные чай

**Волшебный чай 0,85 мл**

**340 руб**

Черный чай, корица, апельсиновый сок, клюквенный сок, персиковый сок, гвоздика, сироп.

**Облепиховый чай 0,85 мл**

**285 руб**

Чай черный, облепиха, спелая груша, цветочный домашний мед, сахар.

**Имбирный чай 0,85 мл**

**255 руб**

Чай зеленый, имбирь, цветочный домашний мед, лимон, мята.

**Черносмородиновый чай 0,85 мл**

**250 руб**

Чай черный, черная смородина, лимон, цветочный домашний мед, мята.

**Малиновый чай 0,85 мл**

**270 руб**

Малиновое варенье, сок лимона, апельсин, сироп, каркаде.

**Чай по - Мароккански 0,85 мл**

**245 руб**

Черный чай, свежая мята, корица, лимон, сахар.





# Согревающие напитки

**Чай латте 350 мл 210 руб**

Черный сладкий чай, с молоком и тонкими нотками корицы, кардамона, имбиря и мускатного ореха, обладающий согревающим эффектом.

**Яблочный сидр 350 мл 210 руб**

Безалкогольный, ароматный и согревающий напиток на основе свежесжатого яблочного сока с добавлением спелой груши, апельсина, лимона, корицы и имбиря.

**Ягодный пунш 350 мл 195 руб**

Сочный микс из фруктовых соков и свежих ягод, согреет Вас в холодную погоду.

**Имбирно - медовый сбитень 350 мл 195 руб**

Этот старинный восточнославянский напиток не только вкусный, но и полезный – отлично укрепляет иммунитет и согревает в холодную погоду.

**Глинтвейн 350 мл 210 руб**

Самый известный, популярный, согревающий и безалкогольный виноградный напиток с апельсином, лимоном, яблоком, корицей, гвоздикой и кардамоном.

