

НА ЗАКУСКУ

1250 P	Ассорти мезе (бабагануш, соус дзадзики, соус сырно-сливочный, салат из красной фасоли, конфы из сладкого перца, сливочный лосось)	450
1050 P	Вителло тоннато	160
690 P	Паштет из куриной печени с фирменным чатни	230
840 P	Ассорти мини-перчиков, фаршированных сыром Фета	120
620 P	Оливковый салат коктейль	130
1050 P	Лосось слабосоленый (маринованный имбирь, паназиатский соус)	100/60
1050 P	Ассорти сыров с медом (кавказские и европейские сыры)	300/85
510 P	Сельдь слабосоленая (с отварной картошкой и маринованным луком)	220
750 P	Маринованные архызские опята	200
720 P	Соленья домашние	500
780 P	Овощи и зелень	450/50
120 P	Лимон 1/2 (нарезка по желанию)	50
1200 P	Фруктовая тарелка (с сезонными фруктами)	1000

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

420 P	Гренки чесночные с соусом «Блю Чиз»	150
610 P	Жареный сыр моцарелла в панировке «Панко» с ягодным соусом	150
950 P	Запеченный Бри с вяленой сливой	150
750 P	Баклажан (Цай Дао) в соусе терияки	250

САЛАТЫ

1100 P	Теплый салат из морепродуктов в томатной заправке	200
1100 P	Салат от шеф-повара, с тигровыми креветками и манго	200
620 P	Салат из запеченной местной свеклы и мягкого сыра (с соусом из лесной черной смородины)	200
920 P	Теплый салат с ростбифом из говядины (микс салата, оригинальный соус с паназиатским оттенком)	200
680 P	Теплый салат с куриной грудкой и зеленой фасолью (куриная грудка в фирменном маринаде, обжаренные овощи, зеленая фасоль)	200
720 P	Цезарь с курицей	200
950 P	Цезарь с креветками	200
760 P	Оливье из семги с красной икрой	190
620 P	Салат из томатов с базиликовым соусом (томаты, красный лук, заправка)	200
680 P	Греческий салат	200
620 P	Салат из красной фасоли с овощами	200
680 P	Цукини с соусом цахтон	220

ЖИДКОЕ

750 P	Лагман по-ташкентски	400
850 P	Суп «Том Ям» с курицей и креветками	400
950 P	Уха финская	400
620 P	Чорба (чечевичный крем-суп)	400
720 P	Крем-суп из шампиньонов	400
620 P	Домашняя ногайская лакса с перепелкой	400
620 P	Борщ казачий с телячьей грудинкой	400
750 P	Шурпа «Трамплин 1650»	400

Не является публичной офертой.
Оригинал меню спрашивайте у администратора.

* Вес блюда уточняйте у официанта.
Предупреждайте Вашего официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

1050 P	Филе судака с мятым картофелем	120/120
1200 P	Стейк палтуса с пастой орзо и белыми грибами	120/120
1050 P	Креветки «Том Ям»	170
980 P	Мидии в томатном соусе	250/50
1100 P	Креветки северные (жареные/отварные)	200
1200 P	Стейк лосося со спаржей	120/80
4900 P	Ассорти морепродуктов на компанию (гребешок, мидии, кальмар, осьминог, креветки в белом вине)	1000
1450 P	Мясо краба камчатского* от 150 гр. (1-я фаланга с ароматным топленым маслом)	за 100 г.
1200 P	Осьминог на гриле по-гречески*	за 100 г.
1600 P	Морской гребешок в ароматном сливочном масле	180
300 P	Устрицы крымские	от 6 шт

НА ГОРЯЧЕЕ! О-РАЙДА-РАЙДА!

1450 P	Стейк рибай из говядины зернового откорма*	за 100 г.
1450 P	Стейк филе-миньон с соусом «Порто» на подушке из шпината (по желанию гостя медальоны)	140/120
920 P	Томленая телячья щечка с пюре из сельдерея	120/150
980 P	Брикет с картофельным пюре и овощами (стейк Чак Ролл томленный в угольной печи 10-13 ч.)	300
1100 P	Жареная утиная грудка с маринованной сливой	300
820 P	Фермерский цыпленок табака (халяль)	350
980 P	Жаркое из вырезки мраморной говядины (с картофелем и овощами)	350
780 P	Мясо по-черкесски	320
720 P	Биточки из индейки с картофельным пюре	280
950 P	Томленая голяшка ягненка в соусе «Демиглас», с турецким горохом	350
810 P	Жаркое из бараньих ребрышек (с картофелем и овощами)	350

ШАШЛЫК И КЕБАБ

1450 P	Каре ягненка (пистолетики)* от 350 г.	за 100 г.
1450 P	Телячья вырезка (шампур)* от 350 гр.	за 100 г.
850 P	Баранина на кости (шампур)* от 350 г.	за 100 г.
1050 P	Лосось на мангале* от 200 г.	за 100 г.
950 P	Форель на углях	250
850 P	Люля-кебаб из карачаевского барашка	150
720 P	Люля-кебаб из курицы	150
750 P	Индейка (шампур)* от 300 г.	за 100 г.
550 P	Куриные крылья (шампур)* от 350 г.	за 100 г.
720 P	Перепелки по-ногайски на мангале	150
280 P	Картофель с курдюком на шампуре* от 300 г.	за 100 г.
360 P	Шампиньоны (шампур)* от 300 г.	за 100 г.

КАРАЧАЕВСКИЕ ПЕЧЕНЫЕ ХЫЧИНЫ

850 P	С мясом	450
760 P	С картофелем и сыром	450
760 P	С творогом, сыром и зеленым луком	450

ПАСТА

1150 P	Феттучини с морепродуктами	320
820 P	Феттучини с курицей и грибами	280
820 P	Спагетти карбонара (с говяжьим беконом)	280
820 P	Паста орзо с белыми грибами	280
820 P	Спагетти аль помодоро	280

СОУСЫ

180 P	«Кавказ»	100
180 P	Аджика	100
180 P	Тузлук на айране	100
180 P	Сладкий чили	50
220 P	Блю Чиз	50
220 P	Порто	50
180 P	Доп. соус на выбор (кетчуп, соевый соус, сладкий терияки, ягодный, уксус, оливковое масло, маринованный имбирь, маринованный лук, масло сливочное)	50

НА ГАРНИР

420 P	Картофель по-деревенски	150
420 P	Картофель фри	150
380 P	Картофельное пюре	180
380 P	Булгур с вялеными томатами	150
420 P	Брокколи припущенная на оливковом масле	180
460 P	Спаржа, припущенная на топленом масле	120

НА ДЕСЕРТ

530 P	Штрудель (вишня, яблоко, яблоко-груша)	180
530 P	Чизкейк «Нью-Йорк»	130
530 P	Крем-брюле	150
620 P	Фондан шоколадный	190
620 P	Мильфей (с нежным кремом и ягодами)	200
620 P	Тирамису	150
530 P	Шоколадный десерт из грецких орехов и песочной крошки	150
380 P	Пломбир Пятигорский (топпинг в ассортименте)	100
480 P	Итальянское ремесленное мороженое	100
140 P	Варенье домашнее	50
180 P	Мед горный	50

ВЫПЕЧКА

60 P	Булочка белая	50
60 P	Булочка ржаная	50
90 P	Лепешка пшеничная	100

ПОПИТЬ

280 P	Айран	300
200 P	Суусаб	300
500 P	Суусаб	1000
800 P	Компот домашний в ассортименте	1000
650 P	Морс клюквенный	1000