



Ресторан «Небесный замок» рад предложить Вам уникальный метод приготовления пищи на каменном гриле.

Приготовление пищи на каменном гриле, без добавления масел и жиров, дает возможность готовиться продукту в собственном соку, а блюдо приобретает неповторимый вкус. Основная идея гриля - приготовление продуктов, поданных в сыром виде, у себя за столом, контролируя процесс приготовления продукта с разной степенью прожарки. Вы сможете наслаждаться трапезой, не боясь, что Ваше блюдо остынет!

Меню «Стоун Гриль»

Наименование	Вес	Цена
Куриная грудка	250/100/80	600
Свинные медальоны	250/100/80	800
Говяжья вырезка	300/100/80	1100
Морской гребешок	200/100/80	1100
Розовый тунец	200/100/80	900
Корейка молочного теленка	300/100/80	1500
Тигровая креветка	200/100/80	1350
Говяжьи ребра «Beef short ribs»	400/100/80	2000

Внимание: Во избежание травм и ожогов, не прикасайтесь к камню голыми руками! Температура камня **400°C!**

Блюда, требующие предварительного заказа

<i>Наименование</i>	<i>Цена за 1кг</i>
<i>Рыба, фаршированная шампиньонами</i>	
<i>Нерка</i>	<i>1500</i>
<i>Сёмга</i>	<i>2000</i>
<i>Рыба, фаршированная морепродуктами</i>	
<i>Нерка</i>	<i>2000</i>
<i>Сёмга</i>	<i>2500</i>
<i>Поросёнок фаршированный гречневой кашей</i>	<i>2500</i>
<i>Поросёнок фаршированный яблоками и курагой</i>	<i>2500</i>
<i>Гусь с фруктовой начинкой или гречкой и копченостями</i>	<i>2000</i>
<i>Утка с фруктовой начинкой или гречкой и копченостями</i>	<i>2000</i>
<i>Курица, фаршированная шампиньонами, сыром пармезан и зеленью</i>	<i>1500</i>
<i>Шоколадное фондю с фруктами</i>	<i>6500</i>

Холодные рыбные закуски

Наименование	Вес	Цена
«Сокровища Нептуна» ассорти из морепродуктов: краб, гребешок, кальмар, трубач с соусом тар-тар	400/90/50	2500
«Золотая рыбка» ломтики малосольной нерки, копчёный палтус, семга, ароматная селедочка	300/50/20	900
Селёdochка «Классик» с обжаренным картофелем, маринованным лукom и болгарским перцем	150/150	350
Сёмга малосольная с лимончиком и копченым соусом	100/70	500
Карпаччо из свежего гребешка с грейпфрутом и соусом «Васаби»	120/20	650
Корзиночки из помидор фаршированные камчатским крабом, шампиньонами и сливочным соусом	250	600
Краб с майонезным соусом	100/50	950
Гребешок с майонезным соусом	100/50	650
Трубач с майонезным соусом	100/50	700
Кальмар с майонезным соусом	100/50	350
Рулетики из копчёного палтуса, фаршированные сыром «Филадельфия» с зеленью и чесночком	75/50/90	550
Рулетики из лаваша с м/с неркой, прослоенные плавленым сыром и зеленью	200	450
Рулетики из лаваша с м/с семгой прослоенные сыром «Филадельфия» с хреном, зеленью и свежим огурчиком	200	500
Салат «Сириус» отварной кальмар, м/с нерка, яйцо и красная икра под майонезной заправкой	300	800

Салат «Легкий» отварной кальмар, гребешок, креветка северная и тигровая, свежий апельсин, кунжутное семя, листья зеленого салата под оригинальным итальянским соусом	400	900
Микс салат с тунцом филе розового тунца, салат руккола, помидорчики черри, редис, имбирный соус	150/120	650
Салат «Золотой век» Жаренный молодой осьминог, тигровая креветка, отварной кальмар, вяленые помидоры, черри, салат руккола и салат айсберг с домашним майонезом	330	780
Салат с копченым угрем Листья зеленого салата, салат айсберг, руккола, помидоры черри, спаржа, копченый угорь, сливочно-кунжутный соус	300	700
Салат «Морской трезубец» листья зеленого салата, помидорчики черри, отварной трубоч, крабовое мясо, м/с нерка, рыбный соус на основе копченой нерки	300/70	750
Салат «Кассиопея» отварной гребешок, трубоч, краб салатный, свежий огурец, помидоры черри с острым коньячным соусом	280/50	900
Салат «Джонатан» Капуста брокколи, листья салата, свежий огурчик, яйцо, отварная морская форель, соус «Цезарь»	250	500
Салат «Небесный Замок» отварной гребешок со свежими овощами и креветкой с пикантным соусом в сырной креманке	350/120	900
Салат «Цезарь» с морепродуктами листья салата, тигровая креветка, кальмар, гребешок, помидорчики «Черри», чесночные сухарики, сыр «Пармезан», соус	500	900
Салат-коктейль «Жемчужина» гребешок, тигровая креветка, яйцо, огурец, икра красная, картофельные слайсы,	300/25	900

Салат «Эридан» филе соленой нерки, гребешок, огурец, яйцо. кукуруза, майонезная заправка	250/40	500
Салат из малосолевой семги, креветки, рукколы и свежих овощей с бальзамической карамелью	250/40	600
Салат «Орион» Ломтики копченого палтуса, салат руккола, салат айсберг, помидоры черри, вяленые помидоры с пикантным ореховым соусом	300	600
Салат «Айсберг» Семга нежного посола, листья зеленого салата, помидорчики черри, свежий огурец, зеленый лук, икра летучей рыбы с лимонно-оливковой заправкой	300/20	650
Теплый салат из морепродуктов с соусом песто Обжаренные на гриле осьминог, кальмар и мидии со сладким перцем, рукколой, спаржей и стручковой фасолью	350	720
Салат из авокадо с гребешком и грейпфрутом с заправкой из бальзамика	250	700
Севиче из морской форели с ломтиками авокадо, помидорами черри, лимонно-масляная заправка, жгучий перец и салат руккола	250	700
Салат с отварной креветкой и свежими ананасами с помидорчиками черри, листьями зеленого салата под пикантным соусом	300	600
Тар тар из тунца (тунец розовый, авокадо, чипсы из пармезана, рисовые шарики, соус халапеньо)	200/100	700

Разносолы под водочку

<i>Наименование</i>	<i>Вес</i>	<i>Цена</i>
«Лукошко с грибами» ассорти из грибочков домашнего посола	450	900
Ассорти из домашних разносолов (Капуста, огурцы, помидоры, перец острый , перец болгарский, баклажаны)	500	600
Капустка маринованная	150	200
Солёные огурцы	150	200
Солёные помидоры	150	200
Баклажаны солёные острые	150	250
Перец солёный острый	150	200
Перец болгарский маринованный	150	250
Грибочки соленые (при наличии):опята, маслята, липовики ,груздь, белый гриб , волнушки	200/30	500

Холодные овощные закуски

<i>Наименование</i>	<i>Вес</i>	<i>Цена</i>
Ассорти из овощей помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, сельдерей, маслины, зелень, и сырный соус	400/50	450
Салат «Греческий» свежие огурцы и помидоры, отборные маслины, болгарский перец, брынза, базилик, лимонно-масляная заправка	400	450
Салат «Капрезе» помидоры, сыр моцарелла, салат руккола, соус песто, бальзамическая карамель	300	570
Салат «Деревенский» обжаренные баклажаны, помидоры, брынза с майонезно-чесночной заправкой	300	360

Салат «Летний» свежие огурчики, помидорчики, зелень, лук репчатый, масло оливковое или майонез на Ваш выбор	450	400
Овощной салат с сырным соусом цветная капуста, брокколи, салат листовой, свежий огурчик, редис, яйцо и помидорчики черри	300	400
Салат с печеной свеклой Свекла печеная, сыр козий, орех кедровый, микс салатов, соус кунжутный, трюфельное масло	300	450
Овощной салат с трюфельным соусом Жареные шампиньоны, свежие томаты, салат руккола, салат айсберг, пармезан, трюфельный соус	350	450
Рулетики из баклажанов ломтики баклажанов, фаршированные сыром, грецким орехом, с помидорами черри и гранатом	200	450
Салат с печеными баклажанами, перцем, стручковой фасолью и помидорами черри	300	350
Лимончик с сахаром	100	150
Салат «Овощная палитра» (свежие огурцы, помидоры черри, авокадо, спаржа, редис зелень, оливковая заправка)	250/40	400
Маслины, Оливки	100	200
Зелень кинза, укроп, зелёный лук, перец болгарский	40/40	250

Холодные мясные закуски

«Мясное искушение» язык отварной, рулада из курицы, буженина, ростбиф из телятины собственного приготовления	320/90	900
Мясная тарелка сырокопченых деликатесов (телятина, свинина, курица)	320/40	850
Ростбиф из телятины с горчицей или хреном	100/50	450
Буженина домашняя с горчицей или хреном	100/50	320
Рулада из курицы с горчицей или хреном	100/50	300
Язык говяжий отварной с хреном и овощами	100/50	400
Бастурма вяленая вырезка телёнка в специях	75	300
Сало под водочку	60/20	300

Салат «Пикантный» болгарский перчик, соленые огурчики, листья зеленого салата, жареные шампиньоны, телятина в кунжуте с соусом от шеф-повара	300	600
Карпаччо из телятины Кусочки маринованной говяжьей вырезки с лимонно-ореховым соусом, рукколой ,помидорами черри и сыром пармезан	130/100	750
Салат « Кавказский» Соломкой обжаренные баклажаны, отварная телятина с грецким орехом, чесночком, зеленью и майонезом	300	650
Салат «Галактика» интересное сочетание запеченного ростбифа, грибочков, свежих и соленых огурцов, зелени и майонеза	300	450
Салат «Императорский» обжаренная телятина и бекон, болгарский перец, помидоры, кедровый орех на подложке из белокочанной капусты	400	650
Салат «Венецианский» деликатное сочетание парной телятины, обжаренного картофеля, овощей и белых солёных грибочков с оливковой заправкой	300	450
Салат «Купеческий» обжаренная говяжья вырезка, салат руккола, айсберг, сельдерей ,свежий огурец и помидор с заправкой от шеф-повара	400	750
Салат «Цезарь» листья салата, филе курицы, помидорчики «Черри», чесночные сухарики, сыр Пармезан	450	600
Салат «Экзотика» куриное филе, ананасы, киви, яблоко, грецкий орех, гранат и нежный сметанный соус	300	450
Салат «Каприз» Куриное филе, обжаренное с грушей, сыр «Камамбер», помидорчики «Черри», листья зеленого салата, лепестки жареного миндаля с фирменным белым соусом	300	650
Салат «Персей» филе обжаренной курочки, сыр, жареные шампиньоны, отварной картофель, листья зеленого салата и пикантная заправка	350	500
Теплый салат с курицей и сыром моцарелла под сметанно-горчичным соусом	300	600
Салат «Островок» отварная курица, шампиньоны, корнишоны, зелень, масло оливковое на обжаренном тостовом хлебе с маринованным луком	300	420

Салат из языка отварной язык, сладкий перец, лук репчатый, корнишоны с заправкой из майонеза, хрена и горчицы	230	420
Салат «Весенний» отварной язычок, куриное филе, перец болгарский, помидоры, свежие и соленые огурчики, зелень и майонез	300	450
Салат «Млечный путь» филе обжаренной утки, шампиньоны, салат «Айсберг», вяленые помидоры с итальянской заправкой	300	670
Салат «Утиное гнездо» обжаренное филе утки, болгарский перец, салат айсберг и сельдерей в сметанном соусе	300	750
Салат «Гурман» Нежные кусочки парной свинины, обжаренные в сливочно-сырном соусе, листья зеленого салата, салат «айсберг», помидорчики черри и стручковый горошек	300	550
Салат «Ривьера» Пармская ветчина, томаты, фасоль красная, микс салата, маринованные болгарский перец, шампиньоны, сыр пармезан, сливочно-горчичный соус	300	700
Салат «Марсель» Обжаренная куриная печень, микс салата, физалис, помидоры, виноград, медово-лимонный соус, кедровый орех	350	550
Салат «Астория» Обжаренный бекон со сладким перцем, листья зеленого салата, свежие томаты, корнишоны с горчичным соусом	300	550

Сыры

Сырная тарелка сыр «Песто», «Маздам», «Пармезан» (при подаче сервируется грецким орехом, миндалём, виноградом и мёдом)	200/45	900
«Камамбер»	100	450
«Маздам»	100	180
«Брынза»	100	100
«Пармезан»	100	400
«Гауда»	100	150
«Моцарелла»	100	400

Горячие закуски

<i>Морепродукты в кляре креветка, краб, семга, с соусом тар-тар и соусом «Кикоман»</i>	<i>450/50</i>	1800
<i>Запеченный гребешок в беконе</i>	<i>220/50</i>	850
<i>Гребешок в сухарях с соусом тар-тар</i>	<i>150/40</i>	850
<i>Тигровая креветка, запеченная в беконе с драниками и соусом тар-тар</i>	<i>150/100/30</i>	900
<i>Креветка в хрустящей корочке с соусом тар-тар</i>	<i>150/50</i>	600
<i>Лодочки из баклажан с морепродуктами баклажаны, запеченные с креветкой и гребешком под пикантным соусом</i>	<i>300</i>	900
<i>«Кольца Сатурна» кальмар в сухарях с соусом тар-тар</i>	<i>150/50</i>	450
<i>Филе норвежской семги в кляре</i>	<i>150/50</i>	550
<i>Палтус в кляре с соусом тар-тар</i>	<i>150/50</i>	500
<i>Крабовые крокеты с шампиньонами и сыром в сухарях</i>	<i>250/50</i>	750
<i>Краб в хрустящей корочке с соусом тар- тар</i>	<i>150/50</i>	950
<i>Жульен «Посейдон» кальмар, гребешок, камчатский краб в сливочно-сырном соусе</i>	<i>200</i>	600
<i>Жульен из шампиньонов</i>	<i>120</i>	300
<i>Жульен из курицы с шампиньонами в тарталетках</i>	<i>200</i>	400
<i>Жульен из белых грибов</i>	<i>120</i>	400
<i>Жареный сыр «Сулугуни»</i>	<i>200</i>	600
<i>Баклажаны фаршированные говяжьим фаршем в кляре</i>	<i>250</i>	400
<i>Язычок в сухариках со сливочно-грибным соусом</i>	<i>150/50</i>	500

Первые блюда

<i>Наименование</i>	<i>Вес</i>	<i>Цена</i>
Спайси суп <i>средиземноморский острый супчик в сочетании с нежнейшими морепродуктами</i>	350	600
Ушица «Морской улов» <i>сёмга, палтус, креветка, гребешок</i>	350	600
Креветочный биск <i>Крем-суп из креветки</i>	300	600
Крем-суп из тыквы с креветкой	300	600
Суп средиземноморский <i>гребешок, кальмар, мидии, тигровая креветка, томаты «Пронто»</i>	350	900
Сырный суп <i>обжаренные овощи с беконом, в сырном бульоне</i>	350	400
Суп с копчеными ребрами, домашними клецками и чесночными сухариками	300/20	350
Борщ	350/100	400
Пельмени домашние с бульоном	200	400
Суп пюре из шампиньонов	300	500
Суп пюре из шпината	300	350
Суп грибной с домашней лапшой	350	350
Окрошка <i>На Ваш выбор: вода или квас</i>	350	300
Солянка сборная мясная	350	450
Скобянка из кукумарии и свинины	500	700

Горячие блюда из рыбы и морепродуктов

«Солнечное затмение» морепродукты, жаренные на гриле – гребешок, трубач, кальмар с овощами и итальянскими специями	400	1200
«Коралловая тайна» Тигровая креветка, гребешок, кальмар с молодыми овощами под сливочно-сырным соусом	400	980
Тар-тар из морепродуктов в хрустящей корзинке из лаваша (Крабовое мясо, гребешок, тигровая креветка)	300	1150
«Рыбная плетенка» филе палтуса и семги с нежным грибным соусом на «подушке» из жареных овощей	450/100	1200
Форель , запеченная с шампиньонами в слоеном тесте с крабовым соусом	500/50	900
Форель по-Севански речная форель, фаршированная сливочным маслом и зеленью, тушеная с овощами и картофелем в бульоне	340/500	750
«Нимфа» морская форель, маринованная в вине, запеченная в тесте фило, с овощным гарниром	300/50	750
«Морской прибой» Северные мидии в ракушке, обжаренные с овощами и перцем чили	350	600

«Ужин рыбака» филе сёмги, обжаренное на гриле, запеченное в сухарях с гарниром из жареного шпината со сливками	400	750
Дорадо Филе дорадо, обжаренное на гриле с диким рисом и сырным соусом	200/150	750
«Лазурный берег» Гребешок, запеченный с рисом в сливочном соусе под сырной корочкой	400	900
Жареный трубоч с мидиями и спаржей со сливочно-устричным соусом	400	1100
Стейк из сёмги нежное филе сёмги, под сливочно-креветочным соусом	200/100	900
Стейк из палтуса палтус под соусом из домашних сливок с белым вином, паприкой и овощами	200/140	750
Стейк из тунца филе розового тунца под соусом из красной икры и домашних сливок	200/150	1100
«Рыбачья сеть» кусочки палтуса, запеченные в порционной сковороде с брокколи, помидорчиками «Черри», картофельным пюре под сыром и сливками	600	900
«Морское изобилие» морская форель, запеченная с крабом, кальмаром и сливками под сырной корочкой	380/100	1100
«Радужная форель» филе морской форели под шубой из томатов, шампиньонов и сыра	380	750

Горячие блюда из мяса и птицы

Свиная рулька в чесночном соусе с отварным картофелем и домашними соленьями	1000/250/200	1450
«Небесный замок» запеченные кусочки парной свинины с обжаренным картофелем и овощами под соусом «Барбекю»	500	600
«Деревенское застолье» классическое жаркое из свиных ребрышек с картофелем	450	600

«Лунная соната» парная свинина, фаршированная сыром пармезан и беконом	400	750
Стейк «Резата» отбивная из свинины на кости, жаренная на гриле под соусом «Барбекю» с овощами гриль	350/150	900
Свиной рулет с трюфельной пастой Свиная вырезка ,сыр сливочный, шампиньоны	300	650
Свинные ребра «Баварские» аппетитные ребрышки запечённые в медово-карамельном соусе	350/50	750
«Небесное лакомство» кусочки свинины, панированные в сухариках и обжаренные до золотистой корочки, с сырным соусом	200/100/85	600
«Солнечная корона» парная свинина, запеченная с морским гребешком и помидорчиками под золотистой сырной корочкой	400	800
Свинина «Регул» отбивная из свинины, запеченная с грибочками, под золотистой сырной корочкой	400	600
«Волишебные рулетики» свиная вырезка, фаршированная кальмаром, крабом под хрустящей корочкой с соусом тар-тар	350/50	750
Жаркое «Царская забава» свинина, томленная с баклажанами, помидорчиками и пряными травами в горшочке под слоеным тестом	350/50	500
Стейк «Рибай» Толстый край мраморной говядины, обжаренный на гриле с соусом барбекю	350/80	2500
Медальоны из говяжьей вырезки с брусничным соусом, микс-салатом и сыром «Пармезан»	280/150/30	1500
Телятина «Ридберг» каре молочного телёнка в сливочно-грибном соусе и шпинатом	300/100	1500
Говяжьи ребра «Beef short ribs» нежные и сочные ребра на гриле с соусом барбекю	300/50	2000
Стейк «Андромеда» аппетитный стейк, из говяжьей вырезки , маринованный в красном вине со специями, дополненный легким овощным рататуюем и картофельными дольками	250/150/100	1300

Стейк «Оскар» стейк из говяжьей вырезки, под сливочно-грибным соусом с картофельными дольками	250/100/ 80	1300
«Чудеса поднебесные» Говяжья вырезка, маринованная в вине, запеченная в порционной сковороде с белыми грибочками и сливками	450	1050
Митболы из говядины (Meat balls) Фаршированные сыром моцарелла , с гарниром из картофеля паризьен и белыми грибами	200/200	750
Стейк из языка нежный говяжий язык , жареный на гриле с соусом сальса верде	300/50	1200
Баранина по – кавказски филе баранины , томленное под соусом деми-глас с хрустящими овощными конвертиками из лаваша	300/150	1050
Баранина «Джамбалайя» баранья голяшка, маринованная в вине с медом, горчицей, запеченная до румяной корочки с овощным соусом и картофельными крокетами	240/100/150	1100
«Мечта Востока» бараньи ребрышки, маринованные в вине и розмарине, обжаренные на гриле, с гарниром из тушеных овощей	300/200	1350
Мусака по-гречески Говяжий фарш, запеченный с баклажанами, цукини, картофелем и сыром пармезан под соусом бешамель	450	600
Жареные перепёлки с картофельным пюре и яйцом пашот	250/150	750
«Пизанская башня» Жаренная куриная печень, домашние картофельные слайсы с шампиньонами в сливочно-творожном соусе	400	600
Рулет из курицы куриное филе с сыром, панированное в сухарях с соусом из сливок и паприки, подаётся с картофелем фри	300/100	600
Цыпленок гриль филе цыпленка, маринованное по особому рецепту шеф повара, обжаренное на углях с микс салатом	500/150	750

Рулетки из курицы «Джафрези» Нежнейшие рулетки из курицы , фаршированные творожным сыром под соусом от шеф-повара	300/100	550
Жаркое из кролика Филе кролика , томленное в сметанном соусе с белыми грибочками, картофелем и зеленью	400	700
Утиная грудка с малиновым соусом и микс салатом	200/150	900
«Утка с черносливом» обжаренные кусочки утки с соусом из чернослива и овощей	350	800

Шашлыки

Шашлык «Ядро планеты» ассорти из шашлыка: парная свинина, молодая баранина на косточке, куриные крылья, люля- кебаб из телятины, норвежская сёмга	1000/500	2900
Шашлык «Морские глубины» ассорти из шашлыка: тигровая креветка, гребешок, сёмга	1000/500	3500
Шашлык из телятины	200/50	900
Люля-кебаб из телятины	200/50	450
Шашлык из свинины	200/50	500
Шашлык из свиных рёбрышек	250/50	600
Шашлык из свинины на кости	400/30/90	1000
Люля-кебаб из курицы	150/50	400
Шашлык из куриных крыльев	250/70	350
Шашлык из баранины на кости	250/50	950
Шашлык из палтуса	200/50	700
Шашлык из сёмги	200/50/90	800
Шашлык из речной форели	280/125	750
Шашлык из гребешка	200/50/50	1200
Шашлык из тигровой креветки	200/50/50	1350
Шашлык из картофеля	200	220
Шашлык из овощей	300/50	300

Паста

Наименование	Вес	Цена
Паста куриная с кедровыми орешками (куриное филе, сливочный соус, пармезан)	300/250/30	500
Паста мясная с грибами (говяжий фарш, шампиньоны, сливочный соус, пармезан)	300/250/30	550
Паста «Карбонара» (бекон, сливочный соус, пармезан, яйцо)	300/250/30	550
Паста с шампиньонами (шампиньоны, сливочно-грибной соус, пармезан)	300/250/30	450
Паста «Три сыра» (сыр «песто», плавленый сыр «виола», пармезан)	300/250/30	450
Паста мясная с соусом из томатов (говяжий фарш, пармезан)	300/250/30	500
Паста с бараниной (филе баранины, соус из томатов, пармезан)	300/250/30	600
Паста крабовая (крабовое мясо, сливочно-устричный соус, пармезан)	300/250/30	750
Паста с морепродуктами (тигровая креветка, гребешок, кальмар, сливочный соус, пармезан)	300/250/30	800
Паста с морепродуктами с соусом из томатов (семга, гребешок, кальмар)	300/250/30	750

Предлагаем на ваш выбор: итальянские Спагетти
Феттучини
Фузилли

Гарниры

Наименование	Вес	Цена
«Ужин фермера» картофельные дольки со специями	150	200
Картофель фри	150	150
Пюре из тыквы с беконом	200	250
Картофель жареный с шампиньонами	150	200
Картофель жареный с белыми грибами	150	250
Овощи «Карри» Брюссельская капуста, брокколи, спаржа, цветная капуста под соусом карри	200	200
Овощи гриль Цукини, баклажан, болгарский перец	200	250
Жареный шпинат с яйцом	200	300
Картофель, запеченный с зеленью и сметаной	250	250
Картофель с пряными травами (кориандр, тмин, куркума, перец чили, чеснок)	200	250
Картофель по-охотничьи картофельные дольки в кожуре, запеченные с салом и чесночком	250	300
Рис отварной	200	100
Картофель «Паризьен»	150	150
Цветная капуста в сухариках	150	200
Картофель по-домашнему картофель, обжаренный с луком и зеленью	150	200

Мучные блюда

Блинчики с лососёвой икрой	150/50	500
Блинчики с малосоленой сёмгой	150/50	300
Блинчики со сметаной, медом, сгущенным молоком	150/50	150
Хачапури из слоёного теста с сыром сулугуни	1/200	350
Конвертики из лаваша в яйце и сыром сулугуни	2/300	400
Лаваш	1/100	70

Десерт

Наименование	Вес	Цена
«Летний треугольник» ассорти из свежих фруктов	500/70	600
Чизкейк классический	150/30	350
Панкейки с горячим шоколадом, сыром маскарпоне, ягодами и шариком мороженого	250/100/50	450
Десерт «Павлова»	400	600
«Волшебный дуэт» хрустящее лакомство для гурманов из слоёного теста с начинкой из фруктов	200/40/20	400
«Вернисаж» мороженое в корзинке из слоеного теста с фруктами	200/150	450
«Оранжевое небо» бисквит из белого шоколада, прослоенный свежим апельсином и творожным кремом	250	350
Суп пюре из клубники клубника, шампанское, мороженое	250/50	650
«Наслаждение» мороженое в горячей корочке	350	550
Пирожное «Наполеон»	150	350

Блинчики «Фламбе» с клубникой и смородиной	200/120/120	450
Пирожное «Тирамису»	200/10	400
Штрудель с яблоком, грецким орехом и шариком мороженого	250	400
Десерт «Шоколадный мак» Маковый бисквит с сыром маскарпоне и домашним шоколадным мороженым	250/100/5	400
Блинчики «Шок» шоколадные блинчики, прослоенные кремом «Филадельфия» и бананом	300/10	300
«Испанский сюрприз» пирожное из слоеного теста с начинкой из сыра маскарпоне с клубникой и домашними сливками	150	400
Домашнее шоколадное мороженое	150	350
Домашнее фисташковое мороженое	150	350
Мороженое с фруктами	150/70	350
Мороженое с шоколадом	150/20	300
Мороженое с сиропом	150/30	300

Натуральные соки

Морс брусничный	1л	300
Фреш апельсиновый	1/300	300
Фреш яблочный	1/300	200
Фреш грейпфрутовый	1/300	350
Фреш лимонный	1/200	300
Фреш из киви киви, спрайт	1/300	250
Фруктовый микс яблоко, апельсин, киви	1/300	250
Фреш свекольный	1/200	100
Фреш морковный	1/300	200
Овощной микс морковь, сельдерей, огурец, яблоко	1/300	200

Директор _____
Зав. Производством _____