

## ФУРШЕТНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

<b>ТАР-ТАРЫ</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>ТАР-ТАР ИЗ АВОКАДО И ТОМАТОВ</b> Томаты, спелый авокадо, сок лимона	70	230
<b>ТАР-ТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ</b> Тост из бородинского хлеба, говяжья вырезка, каперсы, оливковое масло, горчица, табаско	50	260
<b>БАКЛАЖАН «МЕЛИДЗАНО» С ТОМАТАМИ И ХУМУСОМ</b> Жареные баклажаны на углях, хумус, соус сальса, томаты орегано	55	150
<b>ХУМУС С ПЕЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ И СЫРОМ ФЕТА</b> Печеная паприка, хумус, сыр "Фета"	55	170
<b>МИНИ-БУРГЕРЫ И КРУАССАНЫ</b>		
<b>МИНИ-БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ ВВQ</b> Воздушная булочка, рваная говядина, соус, томаты, соленый огурчик	35	130
<b>МИНИ-БУРГЕР С КРЕВЕТКОЙ</b> Воздушная булочка, креветка, соус Ранч, томаты	35	160
<b>МИНИ-КРУАССАН С ЛОСОСЕМ И СЫРОМ</b> Тесто слоеное, творожный сыр, лосось, салат, свежий огурец	35	150
<b>МИНИ-КРУАССАН С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ</b> Тесто слоеное, творожный сыр, салат, ветчина, свежий огурец	35	100
<b>ТАРТАЛЕТКИ</b>		
<b>ТАРТАЛЕТКИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ</b> Икра красная лососевая, масло сливочное	30	340
<b>ТАРТАЛЕТКИ С ЛОСОСЕМ И ЛУКОВЫМ ПЕСТО</b> Тарталетка, филе лосося слабой соли, луковое "Песто", сыр Креметто	40	250
<b>ТАРТАЛЕТКИ С ПЕЧЕНЬЮ И ЯГОДНЫМ КОНФИТЮРОМ</b> Паштет из печени цыпленка, ягодный конфитюр	40	150
<b>САЛАТ «ОЛИВЬЕ» С ТЕЛЯТИНОЙ В ТАРТАЛЕТКЕ</b> Тарталетка из песочного теста с классическим салатом "Оливье"	30	120
<b>КОРЗИНКА ИЗ ГРЕЧЕСКОГО ТЕСТА С КРЕВЕТКМИ</b> Тесто Фило, креветка, огурец, тобико, зеленый лук	20	90

<b>ТОСТЫ / СЕНДВИЧИ / БРУСКЕТТЫ</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>МИНИ-СЕНДВИЧ С ДОМАШНЕЙ ВЕТЧИНОЙ</b> Хлеб, домашняя ветчина, сыр, томаты, огурцы, листья салата, соус "Медово-горчичный"	70	160
<b>БРУСКЕТТА С МАСЛЯНОЙ РЫБОЙ И ХРУСТЯЩИМ САЛАТОМ</b> Масляная рыба холодного копчения, листья салата, тосты из багета, сыр Креметто	50	210
<b>БРУСКЕТТА С ПАСТРАМИ</b> Багет, пастроми из говядины, огурцы маринованные, соус "Медово-горчичный"	70	320
<b>БРУСКЕТТА С АВОКАДО И РИКОТТОЙ</b> Хрустящий багет, спелый авокадо, сыр Рикотта , украшаем зеленью	70	220
<b>БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ</b> Воздушный багет, филе лосося слабого посола, спелый авокадо, сливочный сыр, зелень	60	290
<b>БРУСКЕТТА С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ И СПЕЛОЙ ГРУШЕЙ</b> Ароматный багет, пармская ветчина, спелая груша	40	280
<b>БРУСКЕТТА С ПАШТЕТОМ</b> Золотистый багет, паштет из печени цыпленка, сезонные фермерские ягоды, домашний конфитюр инжирный	70	220
<b>БРУСКЕТТА С ПЕЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ</b> Домашний багет, филе печеной паприки, сыр Креметто, зелень	50	240

<b>КАНАПЕ</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>КАНАПЕ С ЧЕРРИ И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА</b> Томаты черри на шпажке с сыром мини-моцарелла подается с соусом "Песто"	40	190
<b>КАНАПЕ ИЗ КОРОЛЕВСКОЙ КРЕВЕТКИ С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ</b> Печеная тыква и королевская креветка в отличном дуэте	50	180
<b>КАНАПЕ С РОСТБИФОМ</b> Тост из бородинского хлеба, ростбиф из говяжьей вырезки и маринованный лук	45	280
<b>КАНАПЕ С СЫРОМ МААСДАМ И ВИНОГРАДОМ</b> Маасдам – любимый сыр нашего шеф-повара и спелый виноград	35	150
<b>КАНАПЕ С СЫРОМ ДОР БЛЮ И КЛУБНИКОЙ</b> Спелая клубника и сыр "Дор Блю"- нестареющая классика фуршетных жанров	25	180
<b>КАНАПЕ С СЫРОМ ДОР БЛЮ И ОЛИВКОЙ</b> Сыр "Дор Блю" и греческая оливка "Каламата"	25	180
<b>КАНАПЕ БРЕЗАОЛЛА С ГОЛУБИКОЙ</b> «Брезаола» – премиальный сыровяленый деликатес из говядины и спелая фермерская голубика	15	170
<b>КАНАПЕ С ПАРМОЙ И МОЦАРЕЛЛОЙ</b> Моцарелла, пармская ветчина	30	220
<b>КАНАПЕ С ИКРОЙ</b> Хлеб, сливочное масло, икра красная лососевая	35	260
<b>УТИНАЯ ГРУДКА СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И АПЕЛЬСИНОМ</b> Утиное филе, спелые апельсины, багет, листья салата, сыр Креметто	60	150
<b>РУЛЕТКИ</b>		
<b>РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ</b> Жареное филе баклажана, грецкий орех, зелень, зерна граната	30	140
<b>РУЛЕТКИ ИЗ БЛИНЧИКОВ С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ</b> Блинчик, филе лосося слабой соли, сливочный сыр Креметто, зелень	30	190

<b>ПРОФИТРОЛИ</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>МИНИ-ЭКЛЕР С ТАР-ТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> Фирменный тар-тар, картофель пай	20	140
<b>МИНИ-ЭКЛЕР С ЛОСОСЕМ</b> Лосось слабой соли, сыр Креметте, зеленый лук	25	140
<b>ПРОФИТРОЛИ С ФОРШМАКОМ</b> Профитроль с начинкой из сельди слабой соли, спелого яблока, масла	50	150
<b>ПРОФИТРОЛИ С КРАБОМ</b> Профитроль, творожный сыр, мясо краба, икра красная лососевая	35	250
<b>ПРОФИТРОЛИ С ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ</b> Профитроль, филе лосося слабой соли, спелый авокадо, зелень	35	190
<b>ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ</b>		
<b>ОВОЩНЫЕ ШПАЖКИ</b> Сельдерей, перец, огурец, морковь и домашняя сметанка	80	120
<b>ГАСПАЧО С ОГУРЦОМ</b> Томаты, свежие огурцы, перец, морковь, специи. Подается в шотах	50	150
<b>РИКОТТА СО СВЕКЛОЙ И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ</b> Печеная свекла, сыр "Рикотта", соус Песто, листья салата, кедровый орех	50	150

<b>ДЕСЕРТНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>ЭКЛЕР С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ</b> Отдельная рекомендация от Шефа!	40	90
<b>ЭКЛЕР С ФУНДУКОМ</b> Эклер, пралине из фундука, заварной крем	40	100
<b>ЭКЛЕР ВАНИЛЬНЫЙ</b> Эклер, творожно-заварной крем	40	150
<b>ТРАЙФЛ СНИКЕРС</b> Бисквит, карамель, арахис, творожный крем	70	170
<b>ТРАЙФЛ БАУНТИ</b> Всемирно известный вкус детства! Нежные коржи с кокосовым акцентом!	70	190
<b>ТРАЙФЛ ШОКОЛАДНЫЙ С ВИШНЕЙ</b> Бисквит с моченой вишней и нежным творожным кремом	70	210
<b>КЛУБНИКА В ШОКОЛАДЕ</b> Спелая клубника в шоколаде (молочный, белый или горький на выбор)	30	190
<b>ПРОФИТРОЛИ С КЛУБНИКОЙ И СЫРОМ</b> Профитроль, сливочный сыр, спелая клубника	60	200
<b>ПРОФИТРОЛЬ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ</b> Воздушный профитроль, нежный заварной крем	50	120
<b>ПРОФИТРОЛИ С ЦИТРУСОВОЙ НАЧИНКОЙ</b> Профитроль, сливочный крем, цедра апельсина и лимона	50	140
<b>ВЫПЕЧКА</b>		
<b>МИНИ-ПИРОЖОК С ГРИБАМИ</b> Нежное дрожжевое тесто, шампиньоны, лук, специи	30	110
<b>МИНИ-ПИРОЖОК С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦОМ</b> Дрожжевое тесто, зеленый лук, яйцо, масло сливочное, соль, специи	30	110
<b>МИНИ-ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ</b> Дрожжевое тесто, капуста, яйцо, репчатый лук, масло сливочное, соль, специи	30	110
<b>РАССТЕГАЙ С ГОРБУШЕЙ</b> Воздушное дрожжевое тесто, филе горбуши, масло сливочное, соль, специи	60	120



# ЕВРОПЕЙСКАЯ ИСТОРИЯ

<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С БРУСНИЧНЫМ КОНФИТЮРОМ</b> Нежный паштет из печени цыпленка с добавлением сливок, подаем с брусничным конфитюром и хрустящим матнакашем	155	410
<b>РОСТБИФ ИЗ ГОВЯДИНЫ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ</b> Ростбиф из мраморной говядины собственного приготовления с маринованным луком и томатами черри	180	1690
<b>КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ</b> Тонкие слайсы слабосоленого лосося с сыром Креметто, каперсами и зернистой горчицей	160	1600
<b>КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> Тонкие слайсы говяжьей вырезки с вялеными томатами, сыром Пармезан и бальзамическим соусом	140	1200
<b>ВИТЕЛЛО ТОННАТО</b> Интересное сочетание телятины, приготовленной методом «су-вид», соусом на основе тунца и каперсами. Подаем с хрустящим редисом и базиликовым маслом	190	920
<b>ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА С ЗЕЛЕНЬЮ</b> Спелые томаты, хрустящий редис, сладкий перец, свежий огурчик и ароматная зелень, подаем с цитрусовой солью	400	1100
<b>СЫРНАЯ ТАРЕЛКА №1</b> Ассорти итальянских сыров: Дор Блю, Пармезан, Камамбер и Креметто с конфитюром, свежими ягодами и грецким орехом	320/50	2800

	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<p><b>СЫРНАЯ ТАРЕЛКА №2</b></p> <p>Классические сыры: Маасдам, Чеддер, Гауда и Пармезан. Подаем с медом и грецким орехом</p>	320/50	1500
<p><b>МЯСНАЯ ТАРЕЛКА ЕВРОПЕЙСКАЯ</b></p> <p>Фирменное мясное ассорти: колбаса сыровяленая Коппа, Саями, Брезола, Пармская ветчина. Подаем с оливками, вялеными томатами и Гриссини</p>	220	1900
<p><b>МЕЗЕ НА КОМПАНИЮ</b></p> <p>Ассорти греческих закусок на любой вкус: Садзыки (закуска греческая со свежим огурцом), Хумус, Лобио, Дип из печеных овощей, подаем с домашним хрустящим матнакашем</p>	420	1100
<p><b>ЗАКУСКА ИЗ ПЕЧЕНЫХ ПЕРЦЕВ</b></p> <p>Блюдо, которое станет ярким акцентом любого стола. Запеченные на мангале сладкие перцы, приправленные соусом «Чимичури», в основе которого пять видов трав с оливковым маслом</p>	200	620
<p><b>РЫБНОЕ АССОРТИ</b></p> <p>Морское трио деликатесов: лосось слабой соли, экзотическая масляная рыба и копченый тунец</p>	260	2100
<p><b>ОЛИВКИ/МАСЛИНЫ</b></p> <p>Оливки из Греции: халкидики и каламата</p>	100	520
<p><b>РУЛЕТКИ ИЗ БЛИНЧИКОВ С ЛОСОСЕМ</b></p> <p>Домашние армянские блинчики из лосося слабой соли, сливочного сыра и ароматной зелени</p>	150	790



<b>САЛАТЫ</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<p><b>НАШ БОЛЬШОЙ ГРЕЧЕСКИЙ</b></p> <p>Популярный во всем мире салат. Родом из солнечной Греции. Сладкий перец, свежие томаты, хрустящие огурцы, красный лук, маслины и оливки, сыр "Брынза" и каперсы. Заправка на основе оливкового масла и орегано</p>	610	1690
<p><b>РИКОТТА СО СВЕКЛОЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ</b></p> <p>Вкусное сочетание простых ингредиентов: сыр "Рикотта", запеченная маринованная свекла, микс салат, обжаренные кедровые орешки. Подается с соусом "Песто"</p>	170	380
<p><b>КАПРЕЗЕ С МИНИ МОЦАРЕЛЛОЙ</b></p> <p>Солнечная Италия-первая ассоциация с «Капрезе». Сыр «Молочная Моцарелла», спелые томаты, невероятно ароматный соус «Песто» из базилика и кедрового ореха, растительного масла и чеснока</p>	220	870
<p><b>САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО</b></p> <p>Обжаренные на гриле креветки, спелый авокадо, свежие огурчики, микс хрустящего салата и валяные томаты</p>	230	1490
<p><b>САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ И ЯЙЦОМ</b></p> <p>Легкий и нежный салат с кальмарами, свежим огурцом, бланшированным горошком и яйцом в сочетании с фирменной сметанной заправкой</p>	200	620
<p><b>САЛАТ СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ И ОВОЩАМИ</b></p> <p>Лосось слабой соли, микс салат, свежий огурчик в сочетании с медово-горчичной заправкой</p>	125	870
<p><b>САЛАТ «НИСУАЗ»</b></p> <p>Знаменитый салат родом из Ниццы с консервированным тунцом, стручковой фасолью, перепелиными яйцами, томатами черри и медово-соевой заправкой с добавлением оливкового масла</p>	270	780

	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<p><b>САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ</b></p> <p>Всеми любимый Цезарь в нашей интерпретации с куриным бедром на гриле, соусом, перепелиным яйцом и ароматным пармезаном</p>	250	750
<p><b>САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ</b></p> <p>Всеми любимый Цезарь в нашей интерпретации с креветками, гренками и сыром пармезан</p>	220	1200
<p><b>САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ</b></p> <p>Свежие томаты с нежным сыром Страчателла, в сочетании с вялеными томатами и соусом «Песто». Заправка на основе оливкового масла</p>	250	1050
<p><b>САЛАТ С ПАСТРАМИ</b></p> <p>Мужской салат с пастроми из говядины, маринованными огурчиками, перепелиным яйцом и аппетитной медово-горчичной заправкой</p>	160	820
<p><b>САЛАТ С РОСТБИФОМ В АЗИАТСКОМ СОУСЕ</b></p> <p>Печеные баклажаны в сочетании с сладким перцем, красным луком, нежным ростбифом из мраморной говядины и ореховой заправкой «Гамадари»</p>	210	990
<p><b>САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ</b></p> <p>Сытный салат с нежным телячьим языком, микс-салатом, перепелиным яйцом, томатами черри и уникальной медово-горчичной заправкой от Шеф-повара</p>	210	870
<p><b>САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И МАРИНОВАННЫМИ ОПЯТАМИ</b></p> <p>Нежная телятина с маринованными опятами, хрустящим огурчиком, запечённым картофелем и сливочно-чесночной заправкой</p>	150	590

<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ В ВАЛОВАНЕ</b> Хрустящий валован из слоеного теста с филе цыпленка и грибами, в нежном сливочном соусе	150	450
<b>ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ В КОКОТНИЦЕ</b> Жульен из филе цыпленка с грибами, в нежном сливочном соусе	120	400
<b>ЖУЛЬЕН ИЗ 3-Х ВИДОВ ГРИБОВ</b> Белые грибы, шампиньоны, вешенки, лук, сыр, в нежном сливочном соусе	150	590
<b>МИНИ-ШАШЛЫЧОК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С СОУСОМ ТЕРИЯКИ</b> Жареный на углях шашлычок из филе цыпленка с ярким соусом терияки, посыпаем кунжутом	120	390
<b>МИНИ-ШАШЛЫЧОК ИЗ СЕМГИ</b> Шашлычок из филе семги на гриле с лимоном и специями	120	1700
<b>КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ</b> Обжаренное филе кальмара со специями и зеленью	100	630
<b>СВИНОЕ РЕБРО С СОУСОМ BBQ</b> Нежные свиные ребра с дымком в сочетании с соусом барбекю	400	1770
<b>ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ</b> Телячий язык с жареным картофелем, маринованными огурчиками и нежным сливочным соусом	350	1200
<b>ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ШАМПУРЕ</b> Приготовленные на гриле маринованные креветки с лимоном в соусе "Ранч"	150/75	1370
<b>КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ</b> Азиатский стиль и крылья-идеальная закуска, соус придает им интересный вкус и хрустящую текстуру	200	480
<b>ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ С АЗИАТСКИМ СОУСОМ</b> Хрустящие ломтики баклажана обжариваются до идеальной золотистой корочки в сладком чили, приобретая аппетитный хруст и нежную мякоть внутри. Подаем с кунжутом	200	770

<b>ГОРЯЧИЕ БЛЮДА</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>АССОРТИ МЯСА ВВQ</b> Ассорти всеми любимого мяса: свиные ребра ВВQ, запеченная нога индейки, ребра телячьи, перец маринованный, бейби картофель запечённый, кинза, лук маринованный	1300	6300
<b>ИТАЛЬЯНСКАЯ ПОРКЕТТА</b> Одно из самых распространенных блюд в итальянской кухне. Маринованная сочная свинина, свернутая рулетиком. Мы запекаем до хрустящей румяной корочки с вялеными томатами и чесночком	1800	5990
<b>КАМБАЛА ПО-СИЦИЛИЙСКИ</b> Запеченная целиком камбала с маслинами, оливками и томатами черри с винным акцентом. Специи идеально подчеркивают вкус рыбы, а соус отлично дополняет это блюдо	2100	5400
<b>СКОВОРОДА МОРЕПРОДУКТОВ</b> Нежнейшие морепродукты: креветки, кальмары, осьминог и мидии. Идеально подходящий под их вкус заправка на основе вина и чеснока	750	5800
<b>РИЗОТТО С ТЕЛЯЧЬИМИ ЩЕЧКАМИ</b> Впервые об этом блюде было упоминание в 18 веке. Это то, что Вы искали. Кремовое ризотто из риса «Арборио» с нежными телячьими щечками.	300	1450
<b>ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ В СОУСЕ ПОРТО</b> Полба с ароматными телячьими щечками, тушеными в соусе «Порто», на основе Португальского портвейна с базиликовым маслом	270	1150
<b>ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ПЮРЕ</b> Телячьи щечки с соусом «Порто», дополняет блюдо гарнир из картофельного пюре	300	1100
<b>ЛОПАТКА ЯГНЕНКА С КАРТОФЕЛЕМ</b> Эксклюзивная лопатка ягненка в нашей интерпретации с соусом «Демиглас» и отварным картофелем с томатами черри	850	3400
<b>ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА НА ГРИЛЕ</b> Запеченные язычки ягненка с греческими специями и чесноком	150	1980

	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<p><b>УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ</b></p> <p>Конфи – французская техника, очень популярна на Юге Франции, которая позволяет приготовить утку нежной и сочной. Подаем с картофельным пюре и розмарином</p>	300	1200
<p><b>УТИНАЯ ГРУДКА ПО-ПЕКИНСКИ</b></p> <p>Сладкий чили и утиная грудка-идеальное сочетание, дополненное ароматным маслом. Утка приготовлена методом «Су-вид»- томление при низких температурах</p>	220	1050
<p><b>ФИЛЕ МИНЬОН</b></p> <p>Классический деликатесный стейк из говяжьей вырезки, маринованный в перце чили с тимьяном и розмарином</p>	230	2490
<p><b>МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b></p> <p>Медальоны из говяжьей вырезки с нежным шпинатом и томатами Пронто</p>	400	3200
<p><b>ЗАПЕЧЕННАЯ НОГА ИНДЕЙКИ</b></p> <p>Нежнейшая голень индейки с ароматным розмарином, перцем чили и свежим чесноком, дополнен соусом «Демиглас»</p>	250	1480
<p><b>КУРИНОЕ ФИЛЕ В СЛИВОЧНОМ ПЕСТО</b></p> <p>Идеальное сочетание куриного филе и соуса песто с томатами черри</p>	120/40	620
<p><b>СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ</b></p> <p>Обжаренная на гриле сочная свиная шея с пряными травами</p>	220	870
<p><b>ЛАЗАНЬЯ С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ</b></p> <p>Лазанья с соусом болоньезе — это настоящее гастрономическое удовольствие, которое сочетает в себе насыщенные ароматы и богатые вкусы традиционной итальянской кухни. Лазаниты с начинкой из фарша говядины с томатами Пронто и соусом Бешамель</p>	400	820
<p><b>ДОРАДО, ЗАПЕЧЕННАЯ С СОУСОМ «АЙДАХО»</b></p> <p>Целиком запеченная дорадо, прямо с мангала, в паре с картофелем и томатами черри</p>	300/300	1990

	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<p><b>ФИЛЕ СИБАСА, ЗАПЕЧЕННОЕ В БЕЛОМ ВИНЕ</b></p> <p>Филе сибаса, запеченное в белом вине — это изысканное блюдо, которое привносит легкость и элегантность на ваш стол. Каждый кусочек рыбы отличается нежностью и сочностью, благодаря медленному приготовлению на мангале с добавлением благородного белого вина и тимьяна</p>	350	2030
<p><b>СИБАС НА ГРИЛЕ</b></p> <p>Жареный сибас на гриле — это восхитительное блюдо, которое отличается нежной мякотью и ароматным вкусом</p>	350	2300
<p><b>РЫБНОЕ ПЛАТО</b></p> <p>Всеми любимое ассорти из лосося, судака, креветок и кукурузы, подаем с лимоном, микс-салатом, сочными томатами черри. Аккомпанементом идет «Ранч» и «Сметано-чесночный» соус</p>	1240	7800
<p><b>СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА С СОУСОМ «БИСК»</b></p> <p>Стейк из палтуса на подушке из цукини и сладкого перца, в паре с «Сливочным Песто» и «Биск»</p>	120/60	1900
<p><b>ПАЛТУС С РИЗОТТО ИЗ ЧЕРНОГО РИСА</b></p> <p>Блюдо, которое сочетает в себе нежный вкус морской рыбы и насыщенные, слегка ореховые нотки черного риса. Палтус, обладая мягкой и сочной текстурой, идеально обжаривается до золотистой корочки, сохраняя внутри всю свою сочность, а соус «Биск» идеально гармонирует блюдо</p>	350	1900
<p><b>ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ СО ШПИНАТОМ</b></p> <p>Шпинат дополняет филе трески, создавая яркость и лёгкую пикантность, а также насыщает его витаминами и создает гармоничный баланс вкусов</p>	220	930

<b>ГАРНИРЫ</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ</b> Прямиком с мангала со специями и ароматными травами	150	210
<b>ОВОЩИ НА ПАРУ</b> Морковка, капуста цветная, брокколи, молодая кукуруза и фасоль	150	390
<b>ОВОЩИ ГРИЛЬ</b> Томим на мангале. Молодая кукуруза, болгарский перец, баклажан, кабачки	150	440
<b>ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ</b> Шпинат, сливки, лук репчатый, специи, масло сливочное	150	420
<b>ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ С ТОМАТАМИ</b> Фасоль, томаты, чеснок, специи, масло сливочное	130	390
<b>КАРАМЕЛИЗИРОВАННАЯ МОРКОВЬ</b> Морковь, мед, тимьян, масло укропное	170	190
<b>ЖАРЕНый КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ</b> Картофель, грибы, лук репчатый, чеснок, тимьян, специи	160	190
<b>КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ</b> Кукуруза, масло растительное, соль	150	360
<b>МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ И ЧЕСНОКОМ</b> Картофель, соль, перец, масло сливочное, чеснок сухой, паприка молотая	150	250
<b>СОУСЫ</b>		
<b>МАЦОНИ</b> Домашний соус на основе молочной закваски	40	80
<b>САДЗЫКИ</b> Домашний соус на основе греческого йогурта, свежих огурцов, зелени и чеснока	40	80
<b>ГРАНАТОВЫЙ</b> Домашний соус, который является украшением любого стола, его всегда подают к блюдам из мяса, птицы и рыбы, но хорош он и в качестве пикантной приправы к овощам и разнообразным гарнирам	40	180
<b>БРУСНИЧНЫЙ</b> Удачно дополняет аппетитные бараньи ребрышки и говяжьи стейки, мясные фрикадельки, запеченную утиную грудку и индейку, а также сыр	40	180
<b>ДОМАШНИЙ ТОМАТНЫЙ</b> Фирменный соус на основе томатной пасты, зелени, чеснока и специй	40	80





## РУССКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД	ЦЕНА
<b>МИНИ-ХОЛОДЕЦ</b> Настоящий русский холодец собственного приготовления из говядины, свинины и куриного филе, подаем с домашней горчицей	30	80
<b>МИНИ-СЕЛЕДКА ПОД ШУБОЙ</b> Любимый классический салат в мини-варианте с нежным филе сельди	30	80
<b>МИНИ-МИМОЗА</b> Вкус тепла и любви семейного очага. Картофель, морковка, яйцо и умеренно маслянистый и слегка сладковатый вкус сайры	30	80
<b>МИНИ-РОЖКИ АССОРТИ</b> Вафельные рожки с 7 видами начинок: с красной икрой и сливочным маслом, с творожно-сливочной начинкой, с салатом "Оливье" из раковых шеек, с куриным паштетом и сливками, с щучьей икрой и творожным сыром	100	890
<b>СМОРЕБРОД С КИЛЬКОЙ</b> Балтийская килька на тосте из бородинского хлеба с творожным сыром и перепелиным яйцом	85	170
<b>СМОРЕБРОД С СЕЛЬДЬЮ</b> Сельдь слабой соли на тосте из бородинского хлеба с перепелиным яйцом и домашней горчицей	100	260
<b>СМОРЕБРОД С БУЖЕНИНОЙ</b> Буженина собственного приготовления на тосте из бородинского хлеба со свежим огурцом и творожным сыром	110	260
<b>СМОРЕБРОД С ИКРОЙ ПАЛТУСА</b> Нежнейшая икра палтуса на тосте из бородинского хлеба с перепелиным яйцом	100	710
<b>КАНАПЕ С ДОКТОРСКОЙ КОЛБАСОЙ</b> Канapé со всеми любимой докторской колбасой, маринованным домашним огурчиком и фирменным соусом Мечты	40	100

	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>КАНАПЕ С ТОПЛЕННЫМ САЛОМ И ГОРЧИЦЕЙ</b> Канапе с топленым салом, домашней горчицей и хреном	35	100
<b>КАНАПЕ С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ</b> Канапе с копченой грудинкой и карамелизированным луком	40	100
<b>ПРОФИТРОЛЬ С КРАСНОЙ ИКОРОЧКОЙ</b> Профитроль с красной лососевой икрой и сливочным маслом	35	250
<b>ПРОФИТРОЛЬ С ИКРОЙ ПАЛТУСА И ВЗБИТЫМ МАСЛОМ</b> Профитроль с икрой палтуса и сливочным маслом	35	280
<b>МЯСНАЯ ТАРЕЛКА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> Домашнее мясное ассорти от Шеф-повара: вяленое куриное филе, пикантный рулет из курицы с начинкой, запеченная буженина и говяжий язык, подается со сливочным хреном и гранатом	480	2400
<b>ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА С ЗЕЛЕНЬЮ</b> Сочные томаты, хрустящие огурчики, сладкий перчик и домашний редис с букетом зелени	400	1100
<b>ФИЛЕ СЕЛЬДИ С КАРТОФЕЛЕМ</b> Нежное филе сельди на тосте из бородинского хлеба с сыром Креметто и мини-картофелем	310	620
<b>ГРУЗДИ С ЛУКОМ</b> Хрустящие маринованные грузди с зеленью, сметаной и луком	140	640
<b>АССОРТИ РУССКИХ БОЧКОВЫХ СОЛЕНИЙ</b> Собственного приготовления маринованные огурцы, томаты черри, грузди, чеснок и опята	460	1100
<b>ПРАЗДНИЧНЫЙ ХОЛОДЕЦ С МОЧЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ</b> Домашний холодец, приготовленный из говядины, свинины и куриного филе. Подаем с горчицей, для пикантности вкуса, и мочеными яблоками	180	370

## САЛАТЫ

**ВЫХОД**    **ЦЕНА**

### ДОМАШНИЙ ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯТИНОЙ

180    580

Оливье — салат, который занимает почетное место на столах многих семей, особенно в праздничные дни. Бланшированный зеленый горошек, маринованные огурчики, картофель и нежная телятина

### ПРАЗДНИЧНЫЙ ОЛИВЬЕ С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ

190    1600

Оливье со свежим огурчиком, зеленым бланшированным горошком и нотка исторического рецепта- раковые шейки

## САЛАТЫ НА КОМПАНИЮ

### ОЛИВЬЕ С ДОМАШНЕЙ ВЕТЧИНОЙ

1 кг    1600

Вкус, который знаком с детства- гармоничный салат оливье с домашней ветчиной, свежими огурчиками и бланшированным зеленым горошком

### ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ

1 кг    1800

Фаворит любого застолья. Хрустящий маринованный огурчик, горошек, деревенский картофель и нежная говядина

### ОЛИВЬЕ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

1 кг    1800

Традиционный салат оливье с нежным говяжьим языком, бланшированным зеленым горошком, маринованными огурчиками

### НАРЯДНАЯ СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

1 кг    1500

Сельдь под шубой — это классическое блюдо русской кухни, известное по всему миру. Картофель, лук, свекла, морковь и селедочка

### МИМОЗА

1 кг    1790

Вкус тепла и любви семейного очага. Картофель, морковь, яйцо и умеренно маслянистый и слегка сладковатый вкус сайры

### «ПОЛЯНКА»

1 кг    2800

Один из любимых салатов Шеф повара. Нежный язык с обжаренными шампиньонами, яйцом, сыром и заправкой Мечты

### ВИНЕГРЕТ

1 кг    980

Яркий и сочный салат из свеклы, картофеля, маринованной капусты и консервированного горошка с растительным маслом

<b>ВЫПЕЧКА</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>МИНИ-ПИРОЖОК С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦОМ</b> Пирожок из дрожжевого теста с зеленым луком и яйцом	30	110
<b>МИНИ-ПИРОЖОК С ГРИБАМИ</b> Пирожок из дрожжевого теста с грибами	30	110
<b>РАССТЕГАЙ С ГОРБУШЕЙ</b> Нежный расстегайчик из дрожжевого теста с горбушей	60	120
<b>ПИРОГ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ</b> Пирог из дрожжевого теста с капустой и яйцом	1 кг	980
<b>ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ</b> Пирог из дрожжевого теста с куриным филе и грибами	1 кг	1600
<b>ПИРОГ С ГРИБАМИ</b> Пирог из дрожжевого теста с грибами и луком	1 кг	1700
<b>ПИРОГ С МЯСОМ</b> Пирог из дрожжевого теста с говяжьим фаршем и луком	1 кг	1950
<b>ПИРОГ С ГОРБУШЕЙ</b> Пирог из дрожжевого теста с консервированной горбушей и луком	1 кг	1400
<b>ПИРОГ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ</b> Пирог из дрожжевого теста с зеленым луком и яйцом	1 кг	1100
<b>ПИРОГ С БРУСНИКОЙ</b> Сладкий слоёный пирог с брусничной начинкой	1 кг	1300
<b>ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ</b> Сладкий слоёный пирог с яблочной начинкой	1 кг	1100
<b>ПИРОГ С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ</b> Сладкий слоёный пирог с творогом и изюмом	1 кг	1890

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**ВЫХОД ЦЕНА**

### СТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ПЮРЕ

190/150 1790

Тонко нарезанная говяжья вырезка в сливочном соусе с грибами и луком, подается с нежным картофельным пюре

### ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

200 960

Нежнейший телячий язык с молодым картофелем, пикантной аджикой и маринованными огурцами

### ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

300 1390

Томленые говяжьи щечки с белыми грибами и рассыпчатым гречотто

### ЗАПЕЧЕННАЯ БУЖЕНИНА ПОД СОУСОМ МАРИПУР

250 780

Сочная запеченная буженина с соусом марипур на томатной основе

### ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С СОУСОМ ИЗ ИКРЫ

150 2450

Запеченное филе лосося со сливочно-кремовым соусом из двух видов икры: лосося и палтуса

### СУДАК ЗАПЕЧЕННЫЙ С ГРИБАМИ

300 1510

Филе судака с обжаренными шампиньонами, картофелем и томатами черри

### ФИЛЕ МИНЬОН С ГРАТЕНОМ

250 1990

Говяжья вырезка с нежнейшим gratin из картофеля и сельдерея со сливочно-перечным соусом

### ПОЖАРСКАЯ КОТЛета С МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ

130/30 340

Классическая пожарская котлета с маринованным огурчиком домашнего посола

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

**ВЫХОД ЦЕНА**

### УТКА ЗАПЕЧЕННАЯ С МЕДОВЫМИ ЯБЛОКАМИ

1 кг 5400

Цельная запеченная утка с ароматными специями и травами и медовые яблочки, запеченные до нежной мягкости, становятся идеально сладким аккомпанементом

### ПОРΟΣЕНОК ЗАПЕЧЕННЫЙ

1,2 кг 12000

Молочный поросенок, украшенный яблоками и томатами черри. Запечённый поросёнок — это истинное украшение праздничного стола. Нежное мясо, покрытое румяной, хрустящей корочкой, буквально тает во рту. Корочка золотистого цвета возникает благодаря особому маринаду, смешивающему в себе ароматы чеснока и пряностей.

1 кг 3750

### ЗАПЕЧЕННЫЙ СВИНОЙ ОКОРОК

Специи прекрасно гармонируют с природной сладостью свинины, а аджика, горчица и фирменный соус Мечты добавляют блюду малую пикантность

## БЛИНЫ

### БЛИНЫ С ГРЕЧЕЙ И ГРИБАМИ

110 290

Блинчики с начинкой из гречи с белыми грибами и шампиньонами

### БЛИНЫ С МЯСОМ

110 250

Блинчики с начинкой из свинины и говядины

### БЛИНЫ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

110 230

Блинчики с начинкой из куриного филе с шампиньонами и сливочным маслом

## АРМЯНСКИЙ КОЛОРИТ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ВЫХОД ЦЕНА

#### АРМЯНСКИЕ МОЛОДЫЕ СЫРЫ

Чанах, Брынза, Чечил, Сулугуни. Подаем с грецким орехом и гранатом

330 810

#### БАСТУРМА

Вяленый мясной деликатес собственного приготовления

40 260

#### СУДЖУК

Вяленый мясной деликатес собственного приготовления

40 300

#### РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН

Рулетики из баклажан с сыром, грецким орехом и чесноком – это прекрасное блюдо, без которого не обойтись на праздничном столе

150 410

#### ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

Шпинат придает блюду свежий и нежный вкус, а орехи- богатый и особенный аромат. Зелень и чеснок добавляют пикантности и сочности начинке

150 460

#### ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

Традиционное кавказское блюдо. Прокрученная свекла с орехом и чесночком

150 290

#### ЦИЦАК С ЗЕЛЕНЬЮ

Традиционная армянская маринованная закуска с острым перчиком “Цицак” и душистой зеленью

100 270

#### ДИП ИЗ ПЕЧЕНЫХ ОВОЩЕЙ

Домашняя закуска из томатов, баклажан и лука, болгарского перца с зеленью и чесноком

100 260

#### ЛОБИО ИЛИ ЛОБИ

Каждый рецепт лоблио уникален, ведь он может включать разнообразные специи и добавки. Мы в блюдо добавили ароматный чеснок, лук, грецкий орех, кинзу и петрушку, создавая базовый вкусовой букет

100 250

	ВЫХОД	ЦЕНА
<p><b>ДИП ИЗ БУЛГУРА</b></p> <p>Его можно подать в качестве закуски с овощами, лепешками или хрустящим матнакашем. Рубленый булгур с сочными томатами, луком и грецким орехом</p>	100	280
<p><b>ТОЛМА ПОСТНАЯ</b></p> <p>Истинное украшение любого стола, создает атмосферу домашнего уюта и радушия. Круглозерный рис, сочные томаты и специи привезенные из Армении в виноградном листе</p>	100	290
<p><b>САЦИВИ ИЗ ИНДЕЙКИ</b></p> <p>Холодная закуска, в основе которой сочное мясо индейки, пропитанное густым ореховым соусом на основе грецкого ореха</p>	200	840
<p><b>САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ</b></p> <p>Холодная закуска, в основе которой сочное мясо птицы, пропитанное густым ореховым соусом на основе грецкого ореха</p>	200	430
<p><b>ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА С ЗЕЛЕНЬЮ</b></p> <p>Яркая и свежая овощная тарелка Мечты. Сочные томаты, молодой редис, сладкий перчик и огурчики. Подаем с букетом душистой зелени</p>	400	1100
<p><b>ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ</b></p> <p>Домашние соленья — это уютное воспоминание о лете, запечатанное в банке. Наши тетушки каждый год, после яркого лета маринуют и закатывают овощи и фрукты, рецепт которых переходит из поколения в поколение. Маринованные огурчики, цицак, бамия, белокочанная и цветная капуста, чеснок, томаты черри, перец и фенхель</p>	250	460



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ВЫХОД ЦЕНА

### БОХЧА С ПРЯНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ ИЛИ БАРАНИНОЙ

Хрустящий мешочек из тонкого лаваша с телятиной и болгарским перцем и луком

(1шт) 100 400

### БОРАКИ – открытые пельмешки с мясом

Открытые армянские пельмешки и с начинкой из говядины-свинины с фирменным соусом садзыки. Нежные и хрустящие одновременно

200/40 410

### БОРАКИ – открытые пельмени со шпинатом и сыром Брынза

Открытые армянские пельмешки со шпинатом и сыром Брынза, фирменным соусом садзыки. Нежные и хрустящие одновременно

200/40 410

### ИШЛИ-КЮФТА

Традиционное армянское блюдо. Основа из говядины в шубке из рубленого булгура со специями и луком

80 590

### ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СУЛУГУНИ В ПЕЧИ

Шампиньоны запеченные с сыром Сулугуни. Подаем с зеленью и гранатом

150 545

### ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Хрустящее домашнее тесто с начинкой из сыра Сулугуни и Брынзы

390 660

### ДВОЙНОЙ ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Хрустящее домашнее тесто с начинкой из сыра Сулугуни и Брынзы. Вдвойне сочнее и аппетитнее

780 1200

### ЛАМАДЖО С ГОВЯДИНОЙ И ЛИМОНОМ

Тоненькое и хрустящее постное тесто с фаршем говядины, аджикой, болгарским перцем, чесноком, репчатым луком, зеленью и специями. Подается с долькой лимона

200 390

### ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА

Молодой цыпленок, запеченный со специями по фирменному рецепту Шеф-повара с молодым картофелем на гарнир

350 1020

### ПЕРЕПЕЛКА С ШАМПИНЬОНАМИ «1 ШТ»

Молодая перепелка, приготовленная на настоящих углях, в сопровождении с шампиньонами, специями и ароматным маслом

180 1120

## САЛАТЫ

ВЫХОД ЦЕНА

### ТОМАТЫ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И СЫРОМ БРЫНЗА

Ассорти томатов с нежной Брынзой и молодым грецким орехом

200 890

### АДЖАПСАНДАЛ

Овощное блюдо на армянский лад от Мечты, которое не оставит равнодушным даже гурмана. Готовится из разнообразных овощей, а свою уникальность каждому рецепту аджапсандала придают ароматные специи из Еревана

300 730

### ТАБУЛЕ

Салат из свежей ароматной зелени, томатов, булгура, легкой лимонной заправкой на основе оливкового масла

160 430

### САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С БИТЫМИ ОГУРЦАМИ И МОРКОВЬЮ

Тонко нарезанная, запеченная мраморная говядина, корейская морковка, сладкий перчик, битые огурчики. Заправка на основе паназиатского соуса унаги и кунжутного масла. Украшаем жареным кунжутом

170 820

### САЛАТ ИЗ АВЕЛУКА С МАЦОНИ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Молодой горный щавель с обжаренными шампиньонами, грецким орехом, томатами и домашним соусом мацони

200 540

### САЛАТ ИЗ ОБЖАРЕННЫХ ШАМПИНЬОНОВ С ВЕТЧИНОЙ И ЧИПСАМИ ИЗ ЛАВАША

Сытный армянский салат с домашней ветчиной, корейской морковкой, шампиньонами и чипсами из тонкого лаваша со сливочно-чесночной заправкой

200 390

## ГАРНИРЫ

### ПЛОВ ИЗ АЧАРА

Полба, известная как дикий предок современной пшеницы — это древнее зерно с богатым вкусом и многогранными полезными свойствами. Оно обладает нежной ореховой нотой и легкой сладостью. Мы подаем с жареным луком и шампиньонами

150 290

### ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ НА МАНГАЛЕ

Запеченный на мангале картофель в специях. Всё гениальное просто, и всё простое гениально.

150 210

### ОВОЩИ-ГРИЛЬ

На мангале приготовленные овощи: баклажан, цукини, кукуруза и сладкий перец, создают прекрасную пару с шашлычком или рыбкой с мангала

150 440

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ВЫХОД ЦЕНА

### ХАШЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ

550 1630

Фирменное армянское блюдо. Ножка молодого ягненка на косточке, сладкий перец, молодой картофель, спелые томаты, свежий лук и для насыщенности бульона добавляем паприку

### ХАШЛАМА ИЗ ГОВЯДИНЫ

550 1120

Фирменное армянское блюдо. Мясо молодого теленка на косточке, сладкий перец, молодой картофель, спелые томаты, свежий лук и для насыщенности бульона добавляем паприку

### КЮФТА БАЯЗЕД (ПОДАЕТСЯ С АЧАРОМ)

350 1470

Аутентично приготовленный фарш из постной говядины, доведенный до состояния «суфле». Технология приготовления идет еще со старых времен. Подаем с пловом из ачара с мелко нарезанными шампиньонами и сливочным маслом

### ТОЛМА В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ

260 730

Маринованные листья винограда, фаршированные пряной говядиной, рисом и грецким орехом. Подаем с домашним мацони

### ТОЛМА В КАПУСТНЫХ ЛИСТЬЯХ

260 690

Капустные нежные листья, фаршированные рисом, булгуром, индейкой и грецким орехом. Подаем с домашним мацони и сухофруктами

### СВИНЫЕ РЕБРА НА ГРИЛЕ

100 410

Свиные ребрышки, приготовленные на гриле

### ХИНКАЛИ ИЗ ЯГНЕНКА

(1шт) 180

Хинкали придумали еще во времена войны на Кавказе, чтобы поддерживать здоровье и силы. За основу идет фарш из ягненка с армянскими специями в тонком тесте

100г

### ХИНКАЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ-СВИНИНЫ

(1шт) 160

Хинкали придумали еще во времена войны на Кавказе, чтобы поддерживать здоровье и силы. За основу идет фарш из свинины и говядины с армянскими специями в тонком тесте

100г

### ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ

225 730

Основа из золотистого риса, сладкой морковки, карамелизированного лука и нежного мяса. Этот плов точно порадует сердце и не оставит равнодушным ни одного гостя

	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ</b> Флагманское блюдо комплекса Мечты. Подаем с луком и гранатом	170	790
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> Флагманское блюдо комплекса Мечты. Подаем с луком и гранатом	170	530
<b>ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЕНКА</b> Флагманское блюдо комплекса Мечты. Подаем с луком и гранатом	170	520
<b>АССОРТИ ИЗ ЛЮЛЯ-КЕБАБА</b> Ассорти из самых сочных люля в городе: баранина, говядина-свинина и цыпленок	1000/200	3400
<b>ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ</b> Шашлык из свинины — это ароматное и сочное блюдо, которое прекрасно подходит для любого застолья	100 гр.	440
<b>ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ НА КОСТИ «ЧАЛАГАЧ»</b> Готовим это блюдо по особому рецепту уже много лет. «ПО ПРЕДЗАКАЗУ ОТ 12 ПОРЦИЙ»	100 гр.	330
<b>ШАШЛЫК ИЗ БАРАШКА</b> Сочный барашек с мангала, мы подаем с хрустящим луком и зернами граната	100 гр.	730
<b>ШАШЛЫК ИЗ ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА</b> Нежнейшее мясо, приготовленное на мангале со специями. Подаем с луком и гранатом	100 гр.	295
<b>ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЕНКА НА КОСТИ</b> Цыпленок на косточке – отличный выбор на любой случай! Ароматные специи и фирменный рецепт от Мечты	100 гр.	240
<b>ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ</b> Говяжья вырезка на мангале. «ПО ПРЕДЗАКАЗУ ОТ 12 ПОРЦИЙ»	100 гр.	1690
<b>АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ</b> Ассорти самых популярных шашлыков: баранина на кости и мякоть, свиная шея, курица на кости и филе	1500/200	6100
<b>ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ</b> Филе семги, приготовленное на мангале до хрустящей корочки. Подаем с черри и долькой лимона	170/60	1990

<b>ДЕСЕРТЫ</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>
<b>ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА</b> Сезонные фрукты	500	1500
<b>СУХОФРУКТЫ И ОРЕХИ</b> Ассорти разнообразных орехов и сухофруктов	50	180
<b>ПАХЛАВА</b> Восточная сладость из слоеного теста с начинкой из грецкого ореха и меда. ОТ 12 ПОРЦИЙ	75	250
<b>ФИРМЕННЫЙ БОЛЬШОЙ ПРОФИТРОЛЬ</b> Фирменный профитроль с домашним заварным кремом	80	440
<b>НАПИТКИ</b>		
<b>КОМПОТ ИДЖЕВАН (АЙВА, ПЕРСИК, АБРИКОС)</b> Армения	900мл	720
<b>АКВА МИНЕРАЛЕ ИЛИ СВЯТОЙ ИСТОЧНИК (ГАЗИРОВАННАЯ ИЛИ НЕГАЗИРОВАННАЯ)</b>	500 мл	115
<b>ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ (МАЛИНА-МЯТА-ГРАНАТ, МАНДАРИНОВАЯ КРЕМ-СОДА, МАНГО-КАЛАМАНСИ-ТОНИК, ОБЛЕПИХА-МАРАКУЙЯ-КИНЗА, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ-КАЛАМАНСИ)</b>	1500 мл	890
<b>ВОДА «ДЖЕРМУК» ПРИРОДНОЙ ГАЗАЦИИ</b> Армения	500	370
<b>ВОДА РОДНИКОВАЯ «ДЖЕРМУК»</b> Армения	500	370
<b>ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ ДАУСУЗ С ГАЗОМ или БЕЗ ГАЗА В СТЕКЛЕ</b> Россия	0,5	420
<b>ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ ДАУСУЗ С ГАЗОМ или БЕЗ ГАЗА В СТЕКЛЕ</b> Россия	0,85	640
<b>СОКИ ПАКЕТИРОВАННЫЕ</b> В ассортименте	1л.	420
<b>КОКА-КОЛА, ФАНТА, СПРАЙТ</b> В СТЕКЛЕ	330	390
<b>МОРС КЛЮКВЕННЫЙ</b> Собственного производства	1 л.	460

	ВЫХОД	ЦЕНА
<b>АВТОРСКИЙ ЧАЙ</b>	600 мл	520
МАЛИНА-ИМБИРЬ-ГРЕЙПФРУТ		
ОБЛЕПИХА-ЛИПА-МАРАКУЙЯ		
МАНГО-СПЕЦИИ-АПЕЛЬСИН		
МАНДАРИН-РОЙБУШ-КАЛАМАНСИ		
МАРОККАНСКИЙ ЧАЙ СО СПЕЦИЯМИ		
<b>ЧАЙ</b>		
ЦЕЙЛОНСКИЙ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ	600 мл	330
МАХМУД ЭРЛ ГРЕЙ		
АССАМ С ЧАБРЕЦОМ		
ИРАНСКИЙ ЧАЙ		
МОЛОЧНЫЙ УЛУН		
ЗЕЛЕНый С ЖАСМИНОМ		
ЛУНЦЗЫНЬ (КОЛОДЕЦ ДРАКОНА)		
ГАБА АЛИШАНЬ		
<b>НЕ ЧАЙ</b>		
ЛИПА-МЯТА	600 мл	330
ГРЕЧИШНЫЙ ЧАЙ		
АПЕЛЬСИНОВЫЙ РОЙБУШ		
САГАН ДАЙЛЯ		
<b>КОФЕ</b>		
ЭСПРЕССО	40 мл	150
АМЕРИКАНО	150 мл	150
КАПУЧИНО	200 мл	250
ЛАТТЕ	200 мл	350
КОФЕ ПО-АРМЯНСКИ	50 мл	210

