

Рыба

Камбала жаренная	за 100	65-00
Камбала в соусе из томатов /Flounder in tomato sauce	250	70-00
Шотландский лосось с лимончиком да с соусом Тартар / Salmon steak served with lemon and tartar sauce	за 100	180-00
Котлеты из азовского бычка с соусом /Fish cutlets with papriko-pore sauce	150\70	48-00
Кефаль с овощами/Mullet with vegetables		185-00

Сковородка / Hot pan

Рыба с грибами в соусе / Fish with champignons in mushroom sauce	300	98-00
Мясо с картофелем под хрустящей сырной корочкой / Meat and potatoes under a crispy cheese crust	300	85-00
Сковородка из морепродуктов морской коктейль, цукини, сыр Моцарела, лимон, томаты	300	220-00
/ Frying pan with seafood (seafood, zucchini, mozzarella cheese, lemon, tomatoes)		
Язык телячий, томлёный в соусе Бешамель / Veal tongue stewed in Béchamelsauce	200	120-00

Если у Вас есть аллергия на какие-нибудь продукты, предупредите официанта, пожалуйста! If you are allergic to any food, tell the waiter, please!

Яства в печи

Название/Names	/ Gr	/ Price
Хлеб на мангале / Bread on the grill		30-00
Шашлык из свиного ошейка, подается с соусом из томатов с добавлением кинзы, чеснока да прованских трав с маринованным лучком /Shashlik from pork neck, served with tomato sauce with cilantro, garlic and herbs de Provence with marinated onions	за 100	54-00
Стейк из телятины на кости с розмарином Veal steak on a bone (with honey-mustard or cherry sauce)	за 100	55-00
Овощи печеные баклажан, перец, кабачок, томаты, лучок подаются с баклажановым муссом / Baked Vegetables (eggplant, peppers, zucchini, tomatoes, onion)	250	87-00
Брынза украинская , подаётся в сливочном масличке / Ukrainian brynza (served in butter)	150	65-00
Стейк из семги с лимончиком да с соусом Тартар / Salmon steak served with lemon and tartar sauce	100	135-00
Стейк из язычка телячьего на углях, маринованный с розмаринчиком и перцем болгарским / Charcoal Veal tongue (marinated with rosemary and pepper)	220	178-00
Филе пеленгаса, жаренное на углях с апельсиново-имбирным соусом и дольками ананаса / Pelengas fillet, grilled on coals with orange-ginger sauce and slices of pineapple	100	65-00

Если у Вас есть аллергия на какие-нибудь продукты, предупредите официанта, пожалуйста! If you are allergic to any food, tell the waiter, please!

Десерты / Dessert menu

Название / Names Price	Г / Gr	Цена /
Мороженое / Ice-cream	100	25-00
Шоколадный фондан /Chocolate Fondant	100	58-00
Фрукты сезонные / Fruit seasonal for	100	25-00
Ягоды с меренгой и маскарпоне / Berries with meringue and mascarpone	100	70-00
Фруктовая мозаика / Fruit mosaic	500	120-00

Кофе JULIUS MEINL

Эспрессо	30	25-00
Американо	120	25-00
Лунго	120	25-00
Латте	120	33-00
Капучино	120	33-00

Горячие напитки

Чай черный , зеленый и травяной	0,5	25-00
Чай облепиховый	0,250	30-00
Чай малиновый	0,250	30-00
Чай яблочно-имбирный	0,250	30-00
Горячий шоколад	40	50-00
Глинтвейн сухое кр.вино ,мёд,корица,гвоздика и мускатный орех	0,25	55-00