

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Семга Шеф-посола..... <i>(лосось, салат «Чука», лимон)</i>	220 г./250 P
Мясное плато..... <i>(язык говяжий, рулет куриный, буженина, ростбиф, хрен, горчица)</i>	200/65г./800 P
Овощной букет..... <i>(помидоры, перец болгарский, редис)</i>	300 г./250 P
Сыры Кавказа..... <i>(Чечил, Сулугуни, Брынза, орехи, мед, сухофрукты)</i>	320 г./550 P
Соленья..... <i>(огурцы и помидоры маринованные, капуста квашенная, капуста по-грузински, зелень)</i>	400 г./250 P
Оливки, маслины.....	140 г./210 P

СУПЫ

Уха Русская.....	250 г./250 P
Борщ с говядиной.....	250 г./250 P
Лепша по-домашнему.....	250 г./150 P
Солянка.....	250 г./250 P
Крем-суп из грибов.....	250г./300 P



СЭНДВИЧИ



Сэндвич со сливочным сыром и семгой... 150/20/7 г./250 P	
Брускетта с баклажанами..... <i>томатами и жареным беконом</i>	240 г./230 P
Клуб-сэндвич с курицей..... <i>картофелем фри и томатным соусом</i>	250/100/30 г./280 P

НАПИТКИ



Минеральная вода (газ./негаз.).....	500 мл./50 P
Морс.....	200 мл./50 P
Сок в ассортименте.....	1 л./200 P
Чай зелёный «Сенча».....	400 мл./200 P
Чай «Зелёный с жасмином».....	400 мл./200 P
Чай чёрный «Ассам».....	400 мл./200 P
Чай «Чёрный с чабрецом».....	400 мл./200 P
Чай фруктовый «Нахальный фрукт».....	400 мл./200 P
Кофе по-восточному.....	50 мл./100 P



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Сухарики по-чешски с чесноком.....	140 г./80 P
Сырные палочки.....	135 г./150 P
Куриные крылья с соусом барбекю.....	100г./110 P
Адыгейский сыр, обжаренный на гриле.....	200г./280 P

САЛАТЫ

Салат «Греческий» с брынзой.....	270/15 г./250 P
Салат с томатами и адыгейским сыром.....	250 г./350 P
Микс салатов с лесными грибами.....	350 г./420 P
Цезарь с куриной грудкой.....	330 г./320 P
Салат «Черноморский» с морепродуктами.....	240 г./330 P
Теплый салат с говядиной под тайским соусом.....	250 г./610 P



ДЕСЕРТЫ

Фруктовая тарелка <i>(по сезонности)</i>	500 г./220 P
Крем-брюле.....	110 г./140 P
Классический чизкейк.....	110 г./160 P
Штрудель яблочный.....	260 г./250 P
Десерт «Романтика» с ягодным кули.....	100 г./140 P



ПИЦЦА

«Маргарито»..... <i>(томаты, сыр Моцарелла, сыр Гауда, сыр Маасдам, красный соус, прованские травы)</i>	400 г./320 P
«Четыре Сыра»..... <i>(сыр Моцарелла, сыр Гауда, сыр Пармезан, сыр Чеддер, сливочный соус)</i>	400 г./440 P
«Цезарино»..... <i>(бекоп, курица, помидоры, лист салата, сыр Моцарелла, сыр Гауда, сыр Пармезан, соус «Цезарь», прованские травы)</i>	450 г./440 P
«Капричино»..... <i>(ветчина, шампиньоны, сыр Моцарелла, сыр Гауда, сыр Маасдам, красный соус, прованские травы)</i>	450 г./470 P
«Ассортино»..... <i>(ветчина, курица, ассорти колбас, перец болгарский, сыр Моцарелла, сыр Гауда, красный соус, прованские травы)</i>	450 г./500 P

ПАСТА

Пенне «Арабьята».....	290 г./250 P
Спагетти «Карбонара».....	315 г./450 P
Фарфалле «Четыре сыра».....	350 г./450 P
Спагетти «Болоньезе».....	280 г./380 P
Фетучини с куриной грудкой.....	300 г./550 P



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Сочинская форель на гриле.....	100 г./200 P
Барабулька жареная с запеченной тыквой.....	400 г./400 P
Стейк лосося с картофелем паризьен.....	380 г./560 P
и белым соусом из лука порей	
Стейк из свинины на подложке из лесных грибов.....	250 г./550 P
с соусом барбекю	
Медальоны из говяжьей вырезки с овощами гриль.....	180/170 г./1200 P
Куриное филе фаршированное томатами и базиликом.....	370 г./360 P

ГАРНИРЫ

Картофель фри.....	125 г./125 P
Картофельное пюре.....	150/15 г./80 P
Овощи гриль.....	250 г./200 P
Рис Жасмин.....	100 г./80 P

СОУСЫ:

Томатный.....	50 г./65 P
Барбекю.....	50 г./65 P
Ткемали.....	50 г./65 P
Наршарап.....	50 г./65 P
Белый соус из лука порей.....	50 г./65 P
Кетчуп.....	50 г./65 P

ВЫПЕЧКА

Булочка с сыром.....	40 г./10 P
Хлеб ржаной.....	40 г./10 P
Хлеб пшеничный.....	40 г./10 P

COLD APPETIZERS

Chef's salted salmon <i>(salmon, «Chuka» salad, lemon)</i>	220 g/250 P
Assorted meat <i>(beef tongue, chicken roll, roasted ham, roast beef, horseradish, mustard)</i>	200/65 g/800 P
Assorted vegetables <i>(tomato, cucumber, radish, bell pepper, greens, lettuce)</i>	300 g/250 P
Assorted Caucasian cheese <i>(Chechil, Suluguni, Brynza, nuts, honey, dried fruit)</i>	320 g/550 P
Pickles <i>(pickled cucumbers and tomatoes, sauerkraut, Georgian cabbage, greens)</i>	400 g/250 P
Olives	140 g/210 P

SOUPS

Russian fish soup	250 g/250 P
Borsch with beef	250 g/250 P
Chicken noodle soup	250 g/150 P
Ukrainian soup «Solyanka»	250 g/250 P
Mushroom cream-soup	250 g/300 P



SANDWICHES

Sandwich with cream cheese and salmon	150/20/7 g/250 P
Bruschetta with eggplant <i>tomatoes and fried bacon</i>	240 g/230 P
Club sandwich with chicken <i>French fries and tomato sauce</i>	250/100/30 g/280 P

BEVERAGE

Mineral water (sparkling/still)	500 ml/50 P
Fruit-drink	200 ml/50 P
Juice in assortment	1L/200P
Green tea «Sencha»	400 ml/200P
Green tea «Green jasmine»	400 ml/200P
Black tea «Assam»	400 ml/200P
Black tea with thyme	400 ml/200P
Fruit tea «Cheeky fruit»	400 ml/200P
Turkish coffee	50 ml/100P

MENU

HOT APPETIZERS

Czech crouton with garlic	140 g/80 P
Fried Cheese Sticks	135 g/150 P
Chicken wings with barbecue sauce	100 g/110 P
Adygei grilled cheese	200 g/280 P

SALADS

«Greek» salad with brynza cheese	270/15 g/250 P
Salad with tomatoes and Adygei cheese	250 g/350 P
Mixed salad with mushrooms	350 g/420 P
«Caesar» salad with chicken breast	330 g/320 P
«Chernomorskiy» salad with seafood	240 g/330 P
Thai warm salad with beef	250 g/610 P



DESSERTS

Fruit vase (seasonal)	500 g/220 P
Crepe brulee	110 g/140 P
Classic cheesecake	110 g/160 P
Apple strudel	260 g/250 P
Dessert "Romance" with berry sauce	100 g/140 P



PIZZA

«Margarito» <i>(tomato, Mozzarella cheese, Gouda cheese, Maasdam cheese, red sauce, herbs de Provence)</i>	400 g/320 P
«Four Cheese» <i>(Mozzarella cheese, Gouda cheese, Parmesan cheese, Cheddar cheese, cream sauce)</i>	400 g/440 P
«Cesarino» <i>(bacon, chicken, tomato, lettuce, Mozzarella cheese, Gouda cheese, Parmesan cheese, sauce Caesar, herbs de Provence)</i>	450 g/440 P
«Capriccino» <i>(ham, mushrooms, mozzarella, Gouda cheese, Maasdam cheese, red sauce, herbs de Provence)</i>	450 g/470 P
«Assortino» <i>(ham, chicken, assorted sausages, bell peppers, Mozzarella cheese, Gouda cheese, red sauce, herbs de Provence)</i>	450 g/500 P

PASTA

Penne «Arrabiata»	290 g/250 P
Spaghetti «Carbonara»	315 g/450 P
Farfalle «Four Cheese»	350 g/450 P
Spaghetti «Bolognese»	280 g/380 P
Fettuccine with chicken breast and mushrooms in a creamy sauce	300 g/550 P



MAIN COURSE

Sochi trout grilled	100 g/200 P
Surmullet fried with baked pumpkin	400 g/400 P
Salmon steak with potatoes Parisienne and white leek sauce	380 g/560 P
Pork steak with mushrooms and barbecue sauce	250 g/550 P
Medallions of beef tenderloin with grilled vegetables	180/170 g/1200 P
Chicken fillet stuffed with tomatoes and basil	370 g/360 P

GARNISH

French fries	125 g/125 P
Mashed potatoes	150/15 g/80 P
Grilled vegetables	250 g/200 P
Jasmine rice	100 g/80 P

SAUCES

Tomato	50 g/65 P
Barbecue	50 g/65 P
Tkemali	50 g/65 P
Narsharab	50 g/65 P
White leek sauce	50 g/65 P
Ketchup	50 g/65 P

BAKERY

Bun with cheese	40 g/10 P
Wheat bread	40 g/10 P
Toasts	40 g/10 P