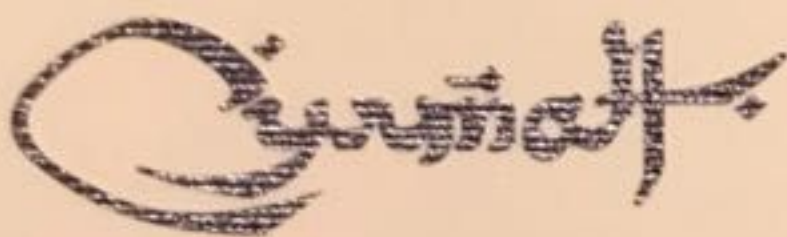


Салаты Европейской кухни

Салат "Фефкетто"		150 г	460 Р
<p>печень куриная, фламбированная в коньяке со специями в сочетании с салатными листьями MIX, помидорами Черри, свежими огурцами, заправляется соусом MARINARA</p>			
Салат "Монпанье"		150 г	430 Р
<p>жареный бекон с/с, салатные листья MIX, помидоры Черри, заправляется ореховым соусом.</p>			
Салат "Шуи де Монте"		150 г	610 Р
<p>маринованные рунные грибки с имбирем, соевым соусом и специями, с добавлением салатных листьев MIX, кусочками мандарина, апельсина, грейпфрута, помидорами Черри и Белым кунжутом.</p>			
Салат "Греческий"		150 г	350 Р
<p>помидоры, огурцы, болгарский перец, листья салата, маслины, оливки, сыр "Фета", орегано, красный лук, заправляется оливковым маслом</p>			
Салат "Капрезе"		150 г	370 Р
<p>сочные томаты с домашним сыром "Моцарелла" мини, сервируется листьями салата Руккола, заправляется соусом Песто и кедровыми орешками</p>			
Салат "Тайский" острый		150 г	430 Р
<p>обжаренная говяжья вырезка, заправляется соусом Табаско и соевым соусом, сервируется салатными листьями MIX, помидорами Черри, болгарским перцем</p>			
Салат с языком		150 г	470 Р
<p>язык говяжий нарезанный соломкой с болгарским перцем, шампиньонами, помидорами Черри, свежими огурцами, перепелиными яйцами, листья Руккола, сыром Пармезан и кедровыми орешками. Заправляется горчичным соусом</p>			
Салат с маринованным угрем		150 г	480 Р
<p>маринованный угорь, салатные листья MIX, помидоры Черри, болгарский перец, заправляется соусом Терияки</p>			
Салат "Фантазия"		150 г	370 Р
<p>отварное куриное филе, ветчина говяжья, шампиньоны жаренные свежие огурцы, кукуруза сладкая, сыр Пармезан, заправляется майонезом HELMANS.</p>			

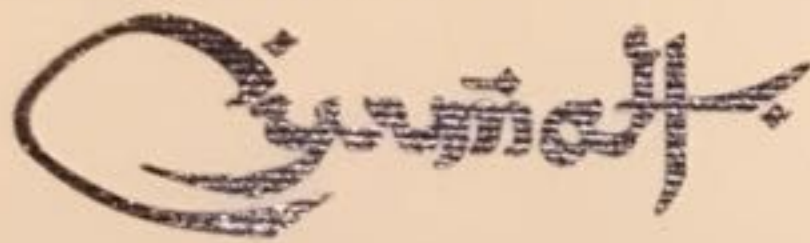
РЕСТОРАН



Супы

Суп солянка Язык говяжий, свиная вырезка, говяжья вырезка, томатная паста Грассо, оливки, маслины, каперсы, репчатый лук, подается со сметаной и базиликом	250 г	310 Р
Суп Витавбек с морепродуктами королевские креветки, морские гребешки, мидии, киви, осьминоги baby, репчатый лук, болгарский перец, сельдерей, томаты черри	250 г	680 Р
Суп из чечевицы с гренками и лимоном чечевица оранжевая, морковь, лук, специи, подается с Арабскими гренками и лимоном	250 г	280 Р
Суп крем Голубой шампиньоны, белые грибы, опята, сливки 33%, молоко, подается с гренками и сыром Пармезан	250 г	350 Р
Суп по-домашнему в горшочке мясо говядины, грибы шампиньоны, картошка, морковь, лук, майонез HELMANS	250 г	360 Р
Суп Лапша куриная лапша, мясо курицы, морковь, лук, петрушка	250 г	280 Р
Борщ со сметаной капуста, свекла, морковь, картошка, мясо говядины или язык, подается с тостами	250 г	290 Р
Суп по-восточному корейка баранья, картошка, помидор, лук репчатый, белый горох (нут), кинза	250 г	580 Р
Соусы		
Сметана	50 г	60 Р
Майонез	50 г	60 Р
Соус "Чесночный"	50 г	90 Р
Соус Кетчуп по-техасски	50 г	100 Р
Соус "Аджика"	50 г	100 Р
Соус Терияки	50 г	100 Р
Соус Сальса мексиканская	50 г	100 Р

РЕСТОРАН



Салаты Европейской кухни

Цезарь с креветками

сочные листья салата, заправленные соусом Цезарь
в сочетании с хрустящими гренками и сладкими креветками

200 г 470 Р

Цезарь с курицей

сочные листья салата, заправленные соусом Цезарь
в сочетании с хрустящими гренками и нежной грудкой курицы

200 г 370 Р

Цезарь со с/с семгой

сочные листья салата, заправленные соусом Цезарь
в сочетании с хрустящими гренками и обжаренной семгой

200 г 480 Р

Салат от Шефа

обжаренные королевские креветки, индеек, морские гребешки,
осьминоги baby в сочетании с болгарским перцем, кедровыми
орешками и салатом Руккола

200 г 720 Р

Салат Карпаччо из говядины

тонко нарезанная сырая говяжья вырезка в сочетании
с салатными листьями Руккола. Заправляется Бальзамическим
уксусом и сервируется сыром Пармезан

100/50 г 580 Р

Салат с обжаренной говядиной (теплый)

обжаренная говяжья вырезка, нарезанная соломкой,
в сочетании с огурцами, салатными листьями Микс,
помидорами Черри и редисом, сервируется сыром Пармезан

150 г 470 Р

Салат Бейрути

Салатные листья Микс в сочетании с тигровыми креветками,
слабосоленой семгой, очищенными дольками лайма.
Заправляется кунжутным маслом, сервируется черным кунжутом
и луком Порей

150 г 500 Р

Оливье традиционный

язык говяжий, отварной картофель, отварная морковь,
куриное яйцо, зеленый горошек, свежие огурцы, яйцо перепелиное.
Заправляется майонезом / сметаной (на выбор).

NEW!

150 г 340 Р

Креветки с Руккола

обжаренные тигровые креветки со специями в сочетании
с салатом Руккола, заправляется соусом Песто, сервируется
сыром Пармезан

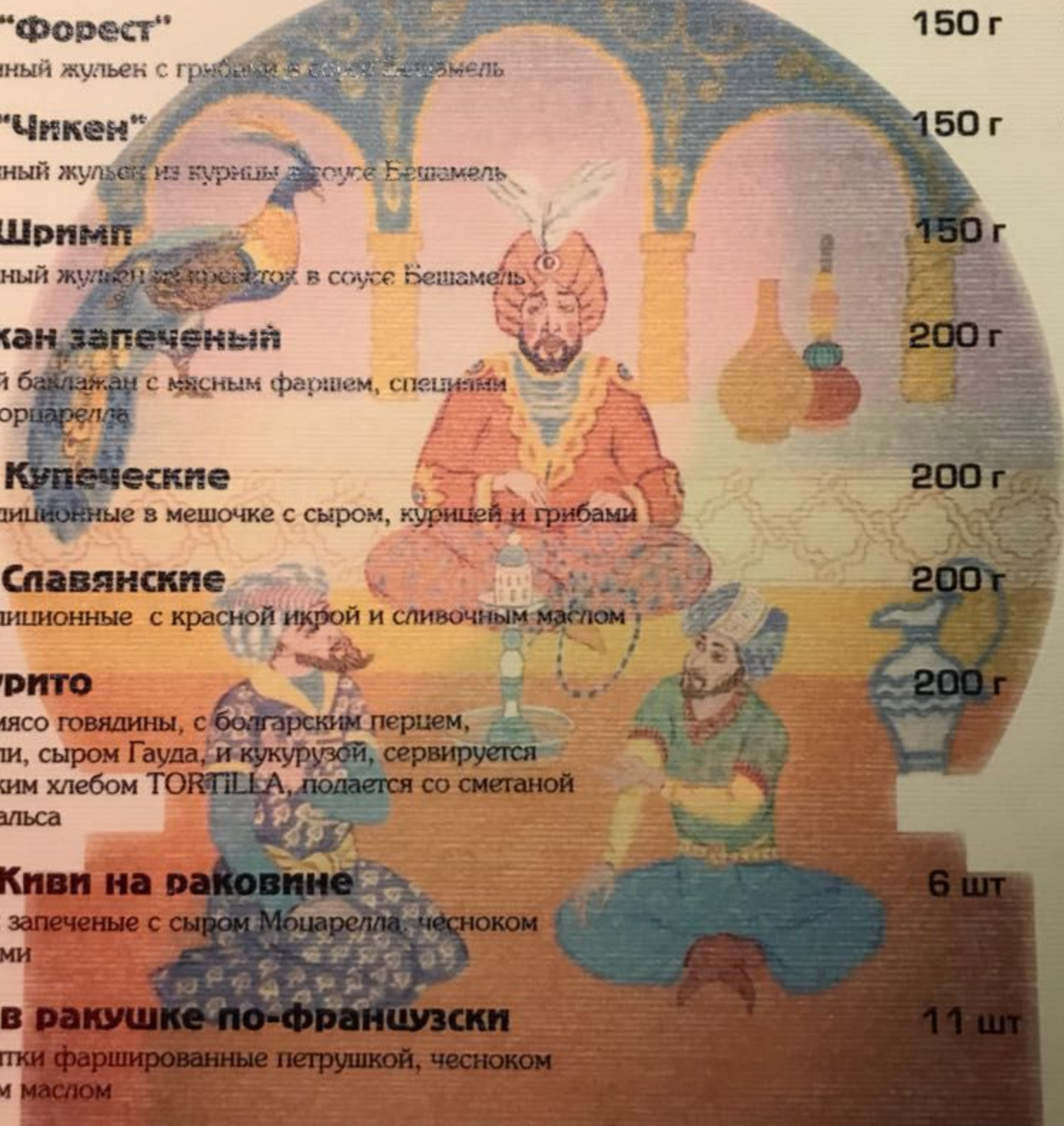
NEW!

150 г 530 Р

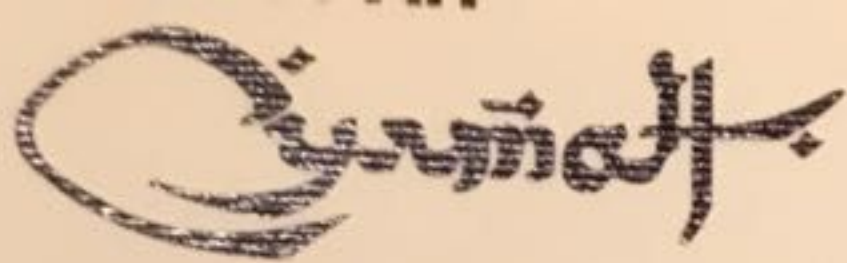
РЕСТОРАН

Султан

Европейские Горячие закуски



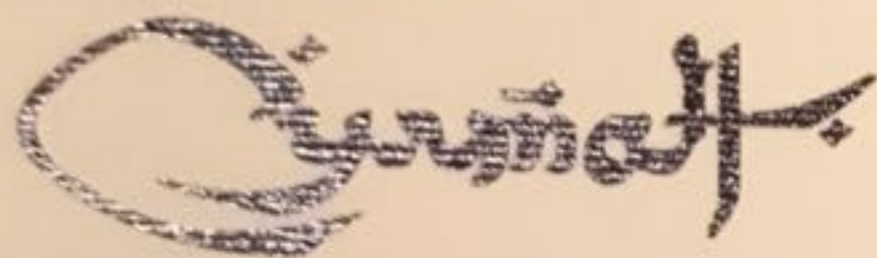
Кокот "Форест" традиционный жульен с грибами в соусе Бешамель	150 г	310 ₽
Кокот "Чикен" традиционный жульен из курицы в соусе Бешамель	150 г	310 ₽
Кокот Шримп традиционный жульен из креветок в соусе Бешамель	150 г	460 ₽
Баклажан запеченный запеченный баклажан с мясным фаршем, специями и сыром Моцарелла	200 г	470 ₽
Блины Купеческие Блины традиционные в мешочке с сыром, курицей и грибами	200 г	290 ₽
Блины Славянские Блины традиционные с красной икрой и сливочным маслом	200 г	430 ₽
Beef Бурито жаренное мясо говядины, с болгарским перцем, перцем Чили, сыром Гауда, и кукурузой, сервируется Мексиканским хлебом TORTILLA, подается со сметаной и соусом Сальса	200 г	460 ₽
Мидии Киви на раковине мидии киви запеченные с сыром Моцарелла, чесноком и приправами	6 шт	670 ₽
Улитки в ракушке по-французски зеленые улитки фаршированные петрушкой, чесноком и сливочным маслом	11 шт	1080 ₽
Лары Посейдона Улитки 5 шт, креветки 5 шт, мидии 5 шт	200 г	1440 ₽



Европейские Горячие блюда

Стейк NEW-YORK вырезка говяжья жаренная на оливковом масле с добавлением болгарского перца и грибов шампиньонов	NEW!	200/100 г	1200 ₺
Стейк от ШЕФА вырезка говяжья жаренная на оливковом масле, сервируется овощами BBQ	NEW!	200/100 г	1250 ₺
Стейк по-американски нежная говяжья вырезка жаренная на оливковом масле, сервируется шпинатом и луком	NEW!	150 г	1240 ₺
Стейк из свиной корейки приготовленный на гриле, подается в сливочно-грибном соусе	NEW!	200 г	580 ₺
Плов по-татарски мясо баранины, морковь, лук, рис Басмати, приправы		250 г	350 ₺
Крылышки в остро-медовом соусе куриные крылья жаренные в соевом соусе с добавлением меда, грибов шампиньонов		200 г	350 ₺
Жаркое из курицы мясо курицы жаренное с овощами и зеленью		300 г	410 ₺
Курица Гратен под сливочно-шпинатовым соусом	NEW!	150 г	490 ₺
Тако из говядины по-мексикански мясо говядины жаренное с болгарским перцем, перцем Чили, фасолью Кинди, завернутое в хлеб TORTILLA, сервируется томатами, красным луком и кинзой	NEW!	200 г	430 ₺
Фиш-Дорадо на пару с овощами рыба Дорадо приготовленная на пару с овощами	NEW!	400 г	920 ₺
Филе Семги под соусом Аля-крем филе семги под сливочным соусом, сервируется красной икрой	NEW!	200 г	950 ₺
Морские гребешки в беконе BBQ морские гребешки завернутые в бекон г/к подается с соусом по-Техаски	NEW!	200 г	810 ₺

РЕСТОРАН



Блюда на мангале



Филе семги жаренное на углях соль, перец, лимонная	150 г	730 Р
Филе Форачо на углях соль, перец, паприка сладкая	300 г	780 Р
Королевские креветки BBQ	1 шт	360 Р
Корейка баранины соль, перец, специи	180 г	780 Р
Кусочки нежной баранины соль, перец, специи	150 г	530 Р
Кусочки нежной телятины соль, перец, специи	150 г	520 Р
Кусочки нежной свинины соль, перец, специи	150 г	470 Р
Люля-Кебаб классический фарш из баранины и говядины с петрушкой	150 г	450 Р
Шеш-Таук филе куриное маринованное с чесноком	150 г	440 Р
Язык говяжий по-дижонски язык говяжий завернутый в бекон с соусом BBQ	150 г	590 Р
Грудка провансаль маринованные куриные грудки с беконом BBQ	150 г	580 Р
Ребра свиные по-техасски маринованные с соусом BBQ	300 г	740 Р
Ребра телячьи на мангале	250 г	960 Р

Уточните степень прожарки !

Кофейная карта

 Эспрессо классический интенсивный, насыщенный, крепкий черный кофе	60 мл	110 ₽
 Ристретто концентрированный эспрессо с минимальным количеством воды при том же количестве золотого кофе	30 мл	180 ₽
 Эспрессо Американо классический эспрессо, смягченный горячей водой	130 мл	170 ₽
 Эспрессо Маккиато классический эспрессо, смягченный шапкой из молочной пены	60 мл	140 ₽
 Эспрессо Романо классический эспрессо, смягченный долькой лимона	60 мл	120 ₽
 Капучино мягкий кофе с добавлением молока и корицы	130 мл	210 ₽
 Дабл эспрессо интенсивный, насыщенный крепкий кофе в большом объеме	130 мл	180 ₽
 Арабский	200 мл	340 ₽
 Арабский двойной	200 мл	360 ₽
 Латте	200 мл	260 ₽
 Гляссе	200 мл	290 ₽

Топинги к кофе

Клубничный	Маракуйя	Кокосовый	40 ₽
Банановый	Ванильный	Малиновый	
Абрикосовый			

ЧАЙНАЯ КАРТА

Черный чай

Чайник

Ассоль Гималаи

Высококачественный индийский крупнолистовой сорт чая. При заваривании дает настой красного цвета.

600 мл 360 Р

Эри грей

Цейлонский черный крупнолистовой чай с классическим сочетанием вкуса и аромата бергамота.

Чай с бергамотом прекрасно бодрит и повышает жизненный тонус организма.

600 мл 360 Р

Чай с барбарисом

Черный байховый крупнолистовой чай с ягодами барбариса, лепестками гибискуса и базилика. Напиток имеет вкус барбариса. Композицию окутывает богатый аромат и приятно терпкий вкус.

600 мл 360 Р

Зеленый чай

Эри грей

Цейлонский зеленый крупнолистовой чай.

Чайные листья пропитаны жасминовым ароматом.

600 мл 360 Р

Травяной чай

Хамелеон

Травяная смесь из плодов шиповника, кусочков свеклы, ягод черники, черной смородины, листьев и ягод ежевики, цветков лайма, ягод облепихи с фруктовым вкусом яблока и персика.

600 мл 360 Р

Жасминовый оолонг

Китайский бирюзовый чай оолонг, ароматизированный цветами жасмина. Напиток с настоем нефритового цвета.

Улунские чаи способствуют очищению и обновлению организма, стабилизируют нервную систему.

600 мл 360 Р

Цветочный чай

Сладкое сердце

В ароматную композицию этого чайного шара прекрасно вписываются мягкие нотки крем-карамельного вкуса. А благодаря удивительной смеси ярких оттенков остается легкое сладкое послевкусие.

600 мл 420 Р

Сливочная помадка

Китайский зеленый связанный чай в форме шара, который, распускаясь, образует затейливый желто-белый букет с нежным молочным ароматом и манящими нотками ананаса.

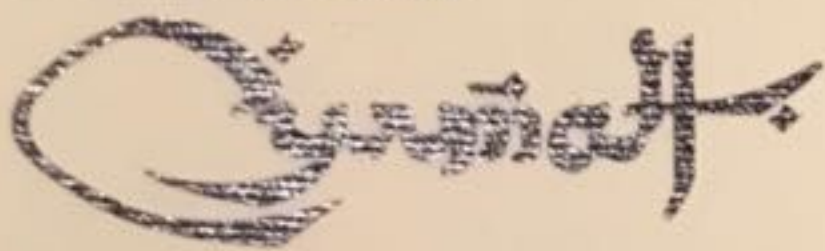
600 мл 420 Р

Фруктовый чай

Легенды востока

600 мл 420 Р

РЕСТОРАН



Европейские Горячие блюда

Фриттато из индейки с овощами Рататун

NEW!

150/150 г 500 ₽

филе грудки индейки, жаренное на сковороде в оливковом масле с добавлением соуса Аля-крем, сервируется овощами Рататун

Блюдо пиванское

фарш из баранины и курицы, завернутый в виноградных листьях с приправами и зеленью

150 г 410 ₽

Филе семги по-провански

филе семги запеченное в духовке с приправами в сочетании с соусом Песто, сервируется брокколи & цветная капуста в панировке

NEW!

150 г 830 ₽

Блюдо от Шефа

корейка ягнечья маринованная в фирменном соусе, сервируется овощами барбекю

250/100 г 1200 ₽

Жаркое из телятины

мясо телятины, жаренное с овощами и зеленью

300 г 480 ₽

Эль-Дорадо по-домашнему

Рыба Дорадо жаренная на сковороде со специями

NEW!

300 г 740 ₽

Шаурма куриная по-ливански

куриное филе маринованное по ливанскому рецепту, подается с листьями салата, картофелем фри, помидорами и солеными огурцами

150/150 г 460 ₽

Шаурма мясная по-ливански

мясо говядины маринованное по ливанскому рецепту, подается с листьями салата, картофелем фри, помидорами и солеными огурцами

150/150 г 550 ₽

Карнеппо-Милано

печень индейки завернутая в бекон с приправами, приготавливается по итальянскому рецепту, сервируется овощами BBQ

NEW!

200 г 470 ₽

Кесадилья с мясом

мясной фарш с овощами, болгарским перцем, перцем Халапеньо, сыром Чедер, сервируется сметаной? соусом BBQ и хлебом TORTILLA

NEW!

200 г 470 ₽

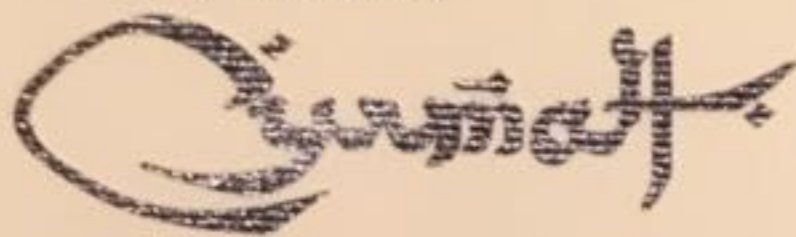
Фахитос из свинины

мясо свинины жаренное с болгарским перцем, помидорами, кукурузой, перцем Чили и луком. подается с хлебом TORTILLA

NEW!

300 г 490 ₽

РЕСТОРАН



Итальянские пасты Традиционные


Спагетти Карбонара бекон г/к, жаренный со специями, Орегано, сливки 33%, спагетти Де-Чего, сервируется сыром Пармезан и вареным перепелиным яйцом	250 г	320 Р
Спагетти с куркумой спагетти из твердых сортов пшеницы, куркума, грудка в сочетании с соусом Пронто, сервируется сыром Пармезан	250 г	370 Р
Паста Фарфале с креветками макаронные изделия из твердых сортов пшеницы в форме бабочек тушеные с овощами и креветками, сервируется сыром Пармезан	300 г	470 Р
Паста Фарфале с семгой макаронные изделия из твердых сортов пшеницы в форме бабочек тушеные в сливочном соусе с семгой, сервируется маслинами, оливками и сыром Пармезан	250 г	450 Р
Паста Ригатони в соусе Пронто макаронные изделия из твердых сортов пшеницы в форме трубочек подается с мясом говядины, оливками, маслинами, сервируется петрушкой и сыром Пармезан	250 г	400 Р
Паста Аль-Помадоре Фреска спагетти из твердых сортов пшеницы в форме бабочек тушеные в томатном соусе с помидорами Черри, маслинами и оливками, сервируется сыром Пармезан	250 г	330 Р
Гарниры		
Рис отварной (с кедровыми орешками)	100 г	150 Р
Картофель Фри	100 г	150 Р
Картофельное пюре	150 г	140 Р
Картофель по-деревенски	100 г	150 Р
Картошка по-русски с грибами	150 г	190 Р
Овощи жаренные на мангале	150 г	340 Р
Жаренные овощи Рататуй	150 г	230 Р
Брокколи и Цветная капуста в панировке	150 г	240 Р

Араис с сыром Моцарелла лепешка арабская (пита) с сыром Моцарелла	200 г	350 Р
Араис с мясом лепешка арабская (пита) с мясным фаршем, петрушкой и специями	200 г	370 Р
Араис с мясом (острый) лепешка арабская (пита) с мясным фаршем, петрушкой и перцем Чили	200 г	370 Р
Фуль черные бобы в чесночно-лимонном соусе с оливковым маслом, сервируется овощами и соленьями	150/150 г	350 Р
Кебби с мясом жаренные мясные биточки с припущенными зернами пшеницы, с начинкой из фарша баранины с добавлением мяты и кедровых орешков, сервируется овощами	150/150 г	370 Р
Самбусик со шпинатом домашние арабские пирожки со шпинатом и кедровыми орешками	200 г	300 Р
Самбусик с сыром домашние арабские пирожки с сыром Фетаки, зеленью и сыром Чедер	200 г	320 Р
Самбусик с мясом домашние арабские пирожки с бараньим фаршем, мятой и арабскими приправами	200 г	350 Р
Фаляфель горох (нут), чеснок, лук, специи, петрушка, сервируется свежими овощами, мятой и петрушкой	150/150 г	370 Р
Поджарка из печени индейки жаренная печень индейки с чесноком и кинзой под чесночно-лимонным соусом	150 г	350 Р
Хоммус с мясом Нут (белый горох) протертый с кунжутной пастой tahina подается с нежнейшими кусочками баранины и кедровыми орешками	200 г	370 Р

РЕСТОРАН

Султан

Европейские Холодные закуски



Икра пососевая подается со сливочным маслом и французским хлебом	150 г	650 Р
Язык говяжий язык говяжий отваренный со специями, подается с горчицей и сливочным хреном	100 г	450 Р
с/с Семга с красной икрой подается со сливочным маслом и американскими тостами	150 г	590 Р
Ассорти мясное	150 г	430 Р
Бастурма и суждук	100	470 Р
Сырная тарелка сыр Чанах (соленый), Сулугуни, Чечил, Каламбер, Чеддер сервировается мятой, грецкими орехами и медом	300 г	470 Р
Сельдь по-домашнему филе сельди с отварным картофелем, сервируется красным луком и укропом	200 г	310 Р
Ассорти овощное свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, перец Чили морковь, зелень, редис, лимон	300 г	360 Р
Зеленый букет петрушка, кинза, укроп, зеленый лук, базилик, мята перец Чили, редис	150 г	350 Р
Соленья домашние капуста квашенная, перец маринованный, помидор соленые, огурцы соленые	300 г	310 Р
Маслины & Оливки	100 г	280 Р

Салаты Ливанской кухни

Фатуш

свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, петрушка, мята, зеленый лук в соусе из лимонного сока и оливкового масла Суммак с арабскими специями и лимонном

150 г 310 Р

Табули

традиционный салат из мелко нарезанной петрушки, мяты, зеленого лука, со свежими помидорами, пропаренной пшеницей в соусе из лимонного сока и оливкового масла Суммак

150 г 310 Р

Арабский

свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, листья салата, петрушка, мята, зеленый лук в соусе из лимонного сока и оливкового масла Суммак, сервируется лимонном

150 г 330 Р

Ливанские холодные закуски

Хоммус

протертый нут (белый горох) в сочетании с кунжутной пастой tahina, с добавлением лимонного сока, угодит любому столу

200 г 300 Р

Хоммус "Бейрути"

протертый нут (белый горох) в сочетании с кунжутной пастой tahina, с добавлением лимонного сока, петрушки и помидора

200 г 310 Р

Мутабаль

Баклажаны, печеные на углях, перетертые с кунжутной пастой tahina. Сервируются оливковым маслом, оливками и маслинами

200 г 340 Р

Бабагануж

баклажаны печеные на углях, перетертые с помидорами, болгарским перцем и репчатым луком, петрушкой, мятой и оливковым маслом

200 г 350 Р