



Menu del Mar Nero

Cozze del Mar Nero ^{500g}
con la salsa Dorblu/ Provence

690P

**La Triglia di scoglio frita con la
nostra salsa speciale** ^{200/20g}

450P

Passera frita con riso selvaticom

650P per 100g

Aguglia al forno ^{230g}

550P

Arrosto di cavallo sgombro ^{200g}

290P

Burger e Panini

Kimchi - hamburger 

Con una succosa braciola di manzo, kimchi di cavolo coreano nazionale, foglia di lattuga ^{390g}

350P

Club-sandwich con pollo

Chiabata con erbe speziate, petto di pollo fritto, pancetta, uovo, pomodoro, lattuga, patatine fritte, salsa ^{410/20g}

400P

Burger del festival «O, da!»

Con le cipolle caramellate nel vino ^{330g}

390P

Zia Molli

Burger delicato: panino, cotoletta di carne, formaggio di feta, cipolla rossa, pomodoro, olive, lattuga, patatine fritte, salsa ^{250/100/20g}

450P

Carne e bistecche

Bistecca T-Bone Prime

Il vino consigliato: blend cabernet/merlot

750P per 100g

Bistecca Ribeye Prime

Il vino consigliato: blend cabernet/merlot

750P per 100g

Machete Steak (skirt)

Bistecca alternativa di diaframma

Il vino consigliato: cabernet sauvignon

700P

Filetto mignon ^{200g}

Il vino consigliato: cabernet sauvignon

960P

Ribate di maiale in smalto di miele

Il vino consigliato: merlot

240P per 100g



Antipasti

Antipasto misto "Brookwin" per accompagnare il vino

*Parmigiano, dor-blue, mozzarella, chorizo,
prosciutto, pomodori secchi* ^{120g}

450P

Antipasto di formaggi misti

Parmigiano, mozzarella, dor-blue, miele ^{130/30g}

380P

Tartaro di carne di manzo tritato

con panino integrale ^{120/30g}

400P

Tartaro di salmone

380P

Antipasto di Prosciutto crudo

290P

Crostini di pane nero con aglio e peperoncino

220P

Patè caldo e pollo e tacchino affumicati con crostini piccanti di pane nero

450P

Gamberi con salsa "Bisque"

Gamberi, salsa di panna ^{150/50g}

670P

Melanzane piccanti con salsa di Gorgonzola

460P

Camembert al forno con salsa di frutti di bosco

590P

Insalate

Insalata calda con salmone

*Insalata mista, fette di salmone fritto,
Pomodoro, fette di patate, salsa di panna con erbe* ^{250g}

390P

Insalata calda con carne di vitello con zenzero

*Insalata mista, fette di carne di vitello, pomodori, peperoni,
cetriolo, sugo di zenzero e miele, semi di sesamo* ^{250g}

430P

Insalata con anguilla con vinaigrette alla senape

*Insalata mista, languilla affumicata, il cetriolo, pomodori,
peperone, vinaigrette alla senape* ^{215g}

395P

Insalata con mozzarella e pera

490P

Caprese

450P

Insalata Greca

*Pomodori, cetrioli, peperone, formaggio di feta, olive,
cipolla rossa, olio d'oliva* ^{230g}

300P



Pasta e Noodles

NEW

Fettuccine al salmone ^{400g}

430P

NEW

Fettuccine con gamberi
e spinaci ^{370g}

470P

NEW

Spaghetti Diabolo con carne
di manzo Kuban ^{370g}

490P

Risotto con frutti di mare ^{250g}

450P

Pasta con cozze del Mar Nero ^{400g}

490P

Manzo alla thailandese 

*Noodles Udon, verdure, carne di manzo,
salsa al curry, panna, verdure, semi di sesame* ^{250g}

550P

Secondi Piatti

Medaglioni di tacchino
con purè di asparagi ^{370g}

450P

Lucioperca con risotto al quinoa ^{360g}

470P

Schnitzel croccante con patatine fritte

Filetto di maiale, pangratinato, patate, salsa ^{250/90/20g}

530P

Salmone al forno con pesto e agrumi fritti ^{280g}

520P

Coscia d'anatra confit con mela cotta

*Anatra, mela con crema di formaggio,
salsa di frutti di bosco* ^{250g}

490P

Guance di manzo stufato

Con marmellata di mele e sedano ^{250g}

490P

Zuppe

Zuppa vietnamita Pho Bo con carne
di manzo ^{350g}

350P

Zuppa cremosa dei funghi con ^{350g}
patatine di bacon

280P

Zuppa di pollo con noodles ^{350g}

240P

Contorni

Gratin di patate ^{150g}

200P

Cunei della patate/ Patatine fritte ^{150g}

150P

Asparaggi al vapore/ grigliati ^{150g}

250P

Verdure alla griglia / vapore /
broccoli al vapore ^{150g}

200P



Menu per i bambini

Zuppa di pollo con noodles ^{200g}

200P

Pasta in bianco con formaggio ^{150g}

250P

Patatine fritte con ketchup ^{100/20g}

200P

Naggets di pollo, 5 pz ^{120g}

200P

Pane

Panino bianco francese/ panino intergale con
semi di coriandolo ^{30g}

50P

Ciabatta con pesto

250P

Dolci

Si prega di chiedere ai camerieri la disponibilità dei dolci

Dessert di Brookwin

300P

Dessert di Natalia Volkonskaya

@volkonskaya.n

350P

Birra artigianale

English Light Ale,

0.25/0.5l

150/200P

Birra tedesca non filtrata,

0.25/0.5l

150/200P

“Arnie” luce \ non filtrato

*Vienna Lager, Birreria “Ant” dalla città meridionale di
Krymsk, fondata nel 2014*

0.25/0.5l

200/250P

Birra analcolica

«Bakalar, 0.33l

200P



Tè

Tutti i tè vengono serviti in teiere 400ml

Assam Nero	200P
Assam con Timo.....	200P
Sencha verde	200P
Verde con gelsomino	200P
Oolong del latte.....	200P
Menta marocchina	200P
Frutti di bosco	200P
Royal Earl Grey.....	200P
<i>Bergamotto</i>	
Erbe fresche	200P
Zenzero	300P
<i>Sencha, limone, miele, zenzero</i>	
Mescolanza marocchina.....	300P
<i>Assam, arancio, cannella, miele, grano saraceno, l'anice stellato</i>	
Olivello spinoso ricco di vitamine	300P
<i>Morbido di mare, l'anice stellato, cannella, buccia d'arancia</i>	

Caffè

Espresso	100P
Americano	100P
Cappuccino.....	150P
Latte	200P
<i>Sciropo aggiuntivo +30P</i>	

Bevande calorose

Grog dei marinai

Rum, cannella, chiodi di garofano, zucchero, tè nero, limone

350P

Vin Brulè Classico

Vino rosso, miele, mela, arancia, cannella, anice stellato, i chiodi di garofano

350P

Bevande analcoliche

Pepsi®, 0.25л.....	150P
7UP®, 0.25л	150P
Mirinda®, 0.25л	150P
Tonic "Everest", 0.25л	150P
Bevanda al Mirtillo, 0.25л.....	150P
Aqua Minerale® gassata, 0.26л.....	150P
Aqua Minerale® non gassata , 0.26л.....	150P
4 Acqua Abrau gassata, 0.37л	200P
<i>Uva</i>	
4 Acqua Abrau non gassata , 0.37л	200P
Acqua minerale "Badua", 0.33л	200P
Evian® non gassata, 0.33л	200P
Succo "Ya", 0.25л.....	100P
<i>Ananas, mela, ciliegia, arancio, pomodoro</i>	