



Черноморское меню


Черноморские мидии ^{500гр}
с соусом Дор-блю/ Прованс
690₽

Жареная барабуля
с фирменным соусом ^{240гр}
450₽

Камбала жареная с диким рисом
650₽ за 100г

Запеченный сарган ^{320гр}
710₽

Бургеры и сэндвичи

Кимчи - бургер 
с сочной говяжьей котлетой, национальной
корейской капустой кимчи, листом салата ^{470гр}
370₽

Клаб-сэндвич с курицей
Чиабата с пряными травами, жареная куриная
грудка, бекон, яйцо, томат, лист салата,
картофель-фри, соус ^{490гр}
450₽

Фестивальный бургер «О, да!»
с карамелизированным в вине
луковым вареньем ^{450гр}
430₽

Тетя Молли
Нежный бургер: булка, мясная котлета, фета,
красный лук, томат, маслины, лист салата,
картофель фри, соус ^{640гр}
520₽

Стейки и мясо

МИРАТОРГ

Говядина Black Angus от Мираторг – это мраморное мясо
молодых бычков особой мясной породы Абердин-Ангус,
прошедших 200 дней зернового откорма.

Стейк Ти-Бон Прайм
Рекомендованное вино: бленд каберне/мерло
750₽ за 100г

Стейк Рибай Прайм
Рекомендованное вино: бленд каберне/мерло
790₽ за 100г

Мачете-стейк (скёрт)
Альтернативный стейк из диафрагмы ^{310 гр(200/110)}
Рекомендованное вино: каберне-совиньон
770₽

Филе-миньон ^{577 гр(180/390)}
Рекомендованное вино: каберне-совиньон
960₽

Свинные ребра в медовой глазури
Рекомендованное вино: мерло
240₽ за 100г



Закуски

Винная тарелка Brookwin

Пармезан, дор-блю, моцарелла, чоризо, прошутто, вяленые томаты ^{215гр}

550₽

Сырная тарелка

Пармезан, моцарелла, дор-блю, мёд ^{200/30гр}

510₽

Мезе

Сет средиземноморских закусок: артишоки, оливки, хумус, хлеб ^{500гр}

550₽

Тартар из рубленой говядины с ржаной булочкой ^{170гр}

450₽

Тар-тар из лосося ^{140гр}

440₽

Вяленое мясо Прощутто ^{50гр}

290₽

Бородинские гренки с чесноком и чили ^{190гр}

220₽

Теплый паштет

Из копченого цыпленка и индейки с бородинскими-чили гренками ^{310гр}

510₽

Креветки в сливочном соусе «биск»

Креветки, сливочный соус ^{200гр}

890₽

Пряные баклажаны в устричном кляре ^{380гр}

390₽

Запеченный камамбер с ягодным соусом ^{220гр}

630₽

Салаты

Теплый салат с лососем

Микс-салат, обжаренные кусочки лосося, томаты, картофель, сливочный соус с пряными травами ^{340гр}

490₽

Теплый салат с имбирной телятиной

Микс-салат, телятина, томаты, болгарский перец, огурец, имбирно-медовая заправка, кунжут ^{350гр}

470₽

Салат с рапаном

Микс-салат, соус из маракуй и манго ^{330гр}

560₽

Пряный салат с морепродуктами ^{470гр}

620₽

Салат с угрем в горчичной заправке

Микс-салат, копченый угорь, огурец, черри, болгарский перец, горчичная заправка ^{240гр}

395₽

Салат с запеченной свеклой

Фетой и рукколой под фундуковым маслом ^{220гр}

380₽

Салат с моцареллой и грушей ^{320гр}

530₽

Греческий салат

Томаты, огурец, болгарский перец, сыр фета, оливки, красный лук, оливковое масло ^{310гр}

350₽



Пасты и лапша

Паста с галаганом ^{270гр}

Местный специалитет галаган [боттарга] - вяленая икра кефали, отлично дополняющая пасту с пряным томатным соусом

550₽

Феттуччине с лососем

Феттуччине, лосось, лук-порей, сливки ^{280гр}

450₽

Феттуччине с креветками и шпинатом ^{320гр}

530₽

Спагетти Дьябло с кубанской говядиной

Спагетти, томаты, говядина, острый перец ^{290гр}

490₽

Ризотто с морепродуктами ^{400гр}

520₽

Говядина по-тайски

Лапша удон, овощи, говядина, соус карри, сливки, зелень, кунжут ^{250гр}

550₽

Основные блюда

Медальоны из индейки с пюре из спаржи ^{360гр}

540₽

Судак на ризотто из киноа ^{330гр}

470₽

Хрустящий шницель с картофельными дольками фри

Свиная вырезка, сухари, картофель, соус ^{470гр}

570₽

Запеченный лосось с песто и жареными цитрусовыми ^{370гр}

750₽

Томленая ножка утенка с печеным яблоком

Утка, яблоко с сливочным сыром, ягодный соус ^{370гр}

740₽

Томленые говяжьи щечки

С вареньем из яблок и сельдерея ^{390гр}

620₽

Супы

Пряный суп Фо-Бо с говядиной ^{390гр}

370₽

Грибной крем-суп с чипсами из бекона ^{250гр}

330₽

Суп-лапша из домашней курицы ^{250гр}

240₽

Черноморская похлёбка ^{240гр}

360₽

Тарниры

Картофельные дольки / фри ^{150гр}

200₽

Спаржа на пару / гриле ^{100гр}

280₽

Овощи гриль / на пару / брокколи на пару ^{150гр}

250₽



Для детей (до 20:00)

Куриный супчик с лапшой ^{168гр}

200₽

Паста с сыром ^{190гр}

250₽

Картофель-фри с кетчупом ^{150гр}

200₽

Наггетсы из курицы ^{150гр}

250₽

Хлеб

Булочка на выбор:
французская белая / ржаная
с кориандром ^{30гр}

50₽

Чиабатта с соусом песто ^{250гр}

250₽

Десерты

Наличие десертов уточняйте у официанта

Десерт дня от Brookwin

300₽

Десерт от Натальи Волконской

@ volkonskaya.n

350₽

Пиво

“Hacker-Pschorr” немецкий пилснер,

0.33/0.5л

220/270₽

“Newcastle Brown Ale” английский эль,

0.25/0.5л

240/340₽

“Belhaven Stout” шотландский стаут,

0.25/0.5л

230/320₽

Пиво безалкогольное

«Бакалар», 0.33л

200₽



Чай

Все чаи подаются в чайниках 400мл

Черный ассам	200Р
Зеленый Те Гуань Инь	200Р
Зеленый с жасмином	200Р
Марокканская мята	200Р
Королевский Эрл-Грей	200Р

Авторский чай

Все чаи подаются в чайниках 400мл

Имбирный	300Р
Марокканская смесь	300Р
Витаминный облепиховый чай	300Р
Русские традиции	300Р
Шиповник с чабрецом	300Р
Смородина с брусничным листом	300Р

Кофе

Эспрессо	100Р
Американо	100Р
Капучино	150Р
Латте	200Р

Торжественные напитки

Грог морской

Ром, корица, гвоздика, сахар, чай черный, лимон

350Р

Глинтвейн классический

Красное вино, мед, яблоко, апельсин, корица, бадьян, гвоздика

350Р

Безалкогольные напитки

Pepsi®, 0.25л	150Р
7UP®, 0.25л	150Р
Mirinda®, 0.25л	150Р
Тоник «Эвервесс», 0.25л	150Р
Морс клюквенный, 0.25л	150Р
Aqua Minerale® с газом, 0.26л	150Р
Aqua Minerale® без газа, 0.26л	150Р
«4 Воды» Абрау с газом, 0.37л	200Р
Виноградная	
«4 Воды» Абрау без газа, 0.37л	200Р
Минеральная вода «Бадуга», 0.33л	200Р
Evian® без газа, 0.33л	200Р
Сок «Rich», 0.2л	120Р
Ананас, Апельсин, Вишня, Грейпфрут, Яблоко, Томат	