

Холодные закуски

гр

Р

Икра чёрная осетровая	50	8 800
<i>с блинчиками и сливочным маслом</i>		
Икра красная на льду	50	1 200
<i>с хрустящими тостами и сливочным маслом</i>		
Мясное плато «Di Parma»	100/80	1 700
<i>брезаола, пастрома куриная, Чорризо, Пармская ветчина</i>		
Ростбиф из телятины	100/70	1 200
Блюдо из мясных деликатесов	170/50	960
<i>домашняя буженина, ростбиф, рулет из курицы, копченая грудинка и отварной язык</i>		
Тартар из говядины	90/40/40	1 150
Тартар из лосося	150/40/20	1 150
Тартар из тунца с гуакамоле	100/100/50	1 150
Рыбное плато	150/50	1 600
<i>тонкие ломтики слабосолёной сёмги, копченого муксуна, лосося и жареного угря с икрой летучей рыбы</i>		
Закуска из сельди и копченого сибаса с картофелем.....	300	950
Ассорти сезонных овощей	350	640
<i>огурцы, помидоры, черри, перец болгарский, брокколи, сельдерей, красный лук, зелень</i>		
Грузди домашнего посола подаются со сметаной.....	100/50	900
Домашний разносол	300	650
<i>капуста квашеная, черемша, огурцы слабой соли, огурцы солёные, помидоры солёные, патиссоны, маринованный чеснок</i>		
Ассорти благородных сыров	180/160/30	1 400
<i>Дор блю, пармезан, Крметте, Бри, Маасдам, Чеддер</i>		
Фруктово-ягодная композиция	1 350/80	3 300
Хлебная корзина по-домашнему	280	280

Салаты	гр	Р
"Антарктида" с камчатским крабом, огурцом, икрой и сыром страчателла	180	1 800
«Мясное трио» телячий язык, ростбиф и куриное филе с овощным миксом и сезонной зеленью, под виноградной заправкой	210	780
С уткой по-пекински, зеленым миксом и кунжутным соусом	180	690
«Капрезе»	180	900
«Санторини» из свежих огурцов, томатов, болгарского перца, с сыром Сиртаки и заправкой Санторини	180	650
«Цезарь»		
- с курочкой	150	550
- со слабосоленой семгой	150	850
- с тигровыми креветками	150	890
«Нисуаз» с обжаренным тунцом и перепелиным яйцом	160	690
«Монтана» слабосоленый лосось с салатным миксом, тигровыми креветками, авокадо, сельдереем и лаймово-медовой заправкой	140	1 500
С телячьим языком, артишоками и соусом Тоннато	170	690

Теплые закуски

Жареные баклажаны с медом и кедровыми орешками	150	490
Утка в фирменном стиле	1/2 550	1 700
	1/4 275	900
Закуска по-венециански креветки, мидии, гребешки на листьях салата с томатами черри, авокадо и красной икрой	230	1 900
Тигровые креветки в неаполитанском стиле	100/50	1 480
Сыр бри в хрустящей корочке под брусничным соусом	50/50	600
Язычки ягненка на гриле тушеные в пикантном устричном соусе с кинзой и луковыми кольцами	80/80	680

Супы	гр	Р
Крем-суп из спаржи с тигровыми креветками.....	250	740
Солянка фирменная «Берёзка»	250	490
Уха из благородных сортов рыбы	250	620
Борщ «Сибирский»	250	450
Куриный суп с лапшой	250	400

Рыба и морепродукты

Приготовим на Ваш вкус:

на углях, на пару, в соли, в фольге, на сковороде

Филе дорада	100	850
Филе сибаса	100	850
Чилийский сибас с овощами вок.....	100/100/30	2 600
Осьминог «Вьерж» с беби картофелем.....	150	1 600
Сочный стейк из семги	100/100/30	1 700
<i>со свежими травами и томатами черри</i>		
Филе тунца на гриле	100/50	1 100
<i>с сезонной зеленью и ягодным соусом</i>		
Филе палтуса	100/100/50	990
<i>с воздушным картофельным пюре и соусом «Бернес»</i>		
Котлетки рыбные	140/90/50	890
<i>с паровой спаржей и соусом четыре сыра</i>		
Тигровые креветки	100	1 300
Гребешки	100	1 800

Рекомендуем к рыбным блюдам соусы:

Вьерж, сливочно-лимонный, сливочно-икорный, цитрусовый, крем-фреш

	гр	Р
Мясо, приготовленное на вулканическом камне		
«Шатобриан»	100/100/60	2 100

Блюда из мяса и птицы

Стейк «Миньон» из мраморной телятины зернового откорма.....	200	2 900
Стейк «Рибай» из мраморной телятины зернового откорма.....	300	3 800
Стейк «Шатобриан» из мраморной телятины зернового откорма.....	400	4 500
Ростбиф с теплым картофельным кремом и соусом Чимичури.....	100/100/30	990
Утиная грудка с облепиховым соусом и грушей томленной в вине.....	100/100/30	1 400
Цыпленок с кукурузой и грузинским соусом.....	300/100/30	1 100

Рекомендуемые соусы к блюдам из мяса:
перечный, сацебели, песто, ягодный, облепиховый

Паста

Соба с морепродуктами.....	250	1 100
«Болоньезе»	250	680
«Карбонара» с венгерским беконом в сливочном соусе.....	280	740
«Пенне» с курицей и белыми грибами.....	200	800

Гарниры

Овощи на гриле	150	450
Жареный картофель с белыми грибами.....	150	450
Рис Басмати	150	280
Картофельное пюре со сливками.....	150	320