МЕНЮ

АМСТЕРDAM

ЗАКУСКИ

ЦЕНА, Б

Тартар из говядины 180/1 г — 25
Премиальная говяжья вырезка, оливковое масло extra virgin, сырой желток перепелиного яйца. Блюдо подают с хрустящими золотистыми крутонами, каперсами и зеленью.

Мидии в сливочно-устричном соусе 200 г — 23
Крупные мидии в створках в креме из густых сливок с добавлением насыщенного устричного соуса и белого сухого вина

Татаки из тунца 80/60/1 г — 18
Премиальный тунец в кунжуте с томленой грушей с добавлением белого сухого вина и пикантного розмарина.

Карпаччо из говядины 205 г — 25
Премиальная говяжья вырезка, оливковое масло extra virgin. Блюдо подают с соевым соусом, бальзамическим уксусом, рукколой, выдержанным сыром пармезан и свежим лимоном.

Закуска к вину 240 г — 20
Полендвица, бастурма, тостовый хлеб, пармезан, сыр с плесенью, чеддер, моцарелла, вяленые томаты, оливки, маслины, руккола.

ПАСТА

ЦЕНА, Б

С морепродуктами 300 г — 25
Паста из твердых сортов пшеницы, приготовленная до идеального состояния al dente, щедрая порция креветок, кальмаров и мидий в ароматном соусе из спелых томатов, чеснока, пряных трав с добавлением выдержанного пармезана.

«Карбонара» 290 г — 20
Паста из твердых сортов пшеницы, приготовленная до идеального состояния al dente, сливочный соус, ароматные ломтики золотистого бекона и выдержанного пармезана.

С форелью 280 г — 25
Паста из твердых сортов пшеницы, приготовленная до идеального состояния al dente, соус с добавлением сливок, водки, красной икры. Блюдо подают с форелью слабого посола, рукколой и сыром пармезан.

САЛАТЫ

ЦЕНА, Б

Салат овощной с ростбифом 260 г — 22
Тонкие слайсы сочной говядины в сочетании свежих овощей и салатных листьев с заправкой на основе меда и горчицы.

Салат «Цезарь» с курицей гриль / с тигровыми креветками 280/245 г — 21 / 26
Сочные листья свежего салата, соус «Цезарь», томаты черри, хлопья выдержанного пармезана и хрустящие сухарики. На ваш выбор тигровые креветки или сочные ломтики нежного куриного филе.

Салат с утиным филе и соусом манго 135 г — 22
Листья свежего салата, соус на основе благородного оливкового масла extra virgin, сочное, деликатно обжаренное филе утки на коже с хрустящей корочкой, авторский соус «Манго».

Салат «Зеленый» 205 г — 20
Листья свежего салата, маринованные цукини, авокадо, нежный крем на основе воздушного творожного сыра с добавлением руколы, оливкового масла и пармезана.

Греческий салат с пряным слайсом феты 205 г — 18
Хрустящие огурцы, сочные томаты, сладкий перец, маслины, цельный слайс нежной феты, заправленный оливковым маслом extra virgin и щедро приправленный ароматным орегано.

СУПЫ

ЦЕНА, Б

«Том-ям» с морепродуктами 390 г — 25
Насыщенный бульон на оригинальной пасте том-ям, нежные кокосовые сливки, отборные тигровые креветки, сочные кальмары, цельные мидии в створках. Блюдо подают со свежей кинзой и зеленым луком.

Бульон куриный 265/1 г — 8
Прозрачный золотистый суп со щедрой порцией сочного куриного филе, отварным яйцом, свежей зеленью и порцией домашних хрустящих сухариков.

Борщ с мясом 300 г — 12
Наваристый суп из томленой свеклы, свежей капусты и нежных кусочков сочного мяса. Блюдо подают с ложкой густой сметаны, свежей зеленью, ломтиком ржаного хлеба и тончайшим слайсом соленого сала.

БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ

ЦЕНА, Б

Закуска по-деревенски 240 г — 13
Сало по-домашнему, ароматная полендвица со свежим ржаным хлебом, острой горчицей, перьями зеленого лука, веточками ароматного укропа и соусом на основе хрена и сметаны.

Похлебка с лесными грибами 350/40 г — 13
Густой наваристый ароматный суп с лесными грибами и перловой крупой. Блюдо подают с ложкой густой сметаны.

Ребрышки глазированные с картофельными дольками 150/150/100 г — 22
Нежные свиные ребрышки, запеченные в пикантной глазури. Блюдо подают с горячими золотистыми картофельными дольками, соусом барбекю и салатом «Коул слоу».

Драники со сметаной 130/40/1 г — 10
Золотистые драники с хрустящей корочкой и порцией густой сметаны.

Драники со слабосоленой форелью и творожным сыром 250/19 г — 19
Драники, творожный сыр с маринованным огурчиком и укропом, форель слабого посола.

Драники с домашней колбасой и яйцом 375 г — 18
Румяные картофельные драники с обжаренной домашней колбасой. Дополняют глазуньей, сметаной, пикантными маринованными огурчиками и свежей зеленью.

Драники с беконом и грибами 230/1 г — 15
Румяные картофельные оладьи со сливочным соусом с добавлением белых грибов, шампиньонов, томленых с луком и копченым беконом.

ООО «ТАБАК-инвест» УНП 101333138

ЗАКУСКИ К ПИВУ

ЦЕНА, Б

Хрустящие креветки в темпуре 195 г — 23
Крупные сочные тигровые креветки в хрустящей панировке с дуэтом соусов тропического манго и легендарного шелковистого соуса на основе васаби и сгущённого молока.

Крылышки «Буффало» с картофелем фри 150/150/40 г — 18
Сочные куриные крылышки, глазированные сладким чили, с порцией золотистого хрустящего снаружи и нежного внутри картофеля фри.

Хрустящие гренки с сыром и чесноком 150/50 г — 10
Брусочки обжаренного ржаного хлеба, щедро заправленные свежим чесноком и солью.

Уши свиные копченые 200/50г — 19
Хрустящие уши насыщенного аромата, нарезанные тонкой соломкой с соусом на основе густой сметаны и хрена.

Тарелка к пиву 205/40/1 г — 18
Нежная свинина на ребрышках, куриные крылья в соусе чили, ржаные гренки с чесноком.

Куриные стрипсы 150/40 г — 15
Нежные кусочки куриного филе в хрустящей панировке. Блюдо подают с кетчупом.

ХЛЕБ

ЦЕНА, Б

Хлеб зерновой 50 г — 2

Хлеб ржаной 50 г — 1

Чиабатта 50 г — 1

ГОРЯЧЕЕ

ЦЕНА, Б

Филе окуня с овощами 285 г — 23
Филе морского окуня, нежные овощи: брюссельская капуста, стручковая фасоль, мини-морковь, бобы эдамаме. Блюдо подают с пикантным рыбным соусом и томленными томатами.

Филе лосося в соусе «Шампань» 220 г — 42
Филе сочного лосося с текстурными бобами эдамаме, томаты черри, свежий молодой шпинат и соус на основе сливок с добавлением рыбного фюме.

Стейк из говядины 190/25/1 г — 37
Говяжья вырезка идеальной прожарки по вашему выбору.

Филе цыпленка с зеленой гречкой 270 г — 20
Сочное нежное филе цыпленка, приготовленное до золотистой корочки с бархатистым гречотто из зеленой гречки, томленой в густых сливках с ароматным базиликовым песто и выдержанным пармезаном.

Щечки говяжьи в винном соусе 260/150 г — 28
Томленые говяжьи щечки с добавлением пряного тимьяна и розмарина, густого соуса на основе выдержанного красного вина. Блюдо подают в сочетании с картофельным пюре.

Утиная ножка конфи с вишневым и манговым соусом и печеной грушей 135/110/20/15/1 г — 28
Нежнейшая утиная ножка, томленая в собственном соку, с ароматной печеной грушей, вишневым и манговым соусом.

Стейк из свиной шеи со сливочным соусом и мини-картофелем 170/150/70 г — 28
Стейк с золотистой корочкой из отборной свиной шеи, с нежным мини-картофелем и плотным соусом на основе сливок с добавлением копченой грудинки, шампиньонов и тимьяна.

ДЕСЕРТЫ

ЦЕНА, Б

Венский штрудель с вишней и пломбиром 150/30 г — 11
Выпечка из тончайшего слоеного теста, начинка из спелой вишни с ноткой корицы. Блюдо подают с шариком сливочного мороженого.

Френч-тост с ягодами 150 г — 11
Пышный ломтик карамелизированной брioши с сырным кремом, хрустящим шоколадным штрейзелем и россыпью свежих ягод.

Шоколадный брауни с ванильным мороженым 90/50/1/1 г — 11
Классический американский десерт из премиального темного шоколада с прохладным мороженым.

Семифредо с фисташкой и малиновым кули 90/20/2/1 г — 12
Деликатный сыр маскарпоне, фисташковая паста, освежающий кули из лесной малины.

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

ЦЕНА, Б

200 мл

Сельдереевый — 15

Грейпфрутовый — 15

Апельсиновый — 10

Ананасовый — 15

Яблочный — 10

Морковный со сливками 200/20 мл — 10

АМСТЕРDAM

БИЗНЕС-ЛАНЧ

пн-пт: с 12:00 до 16:00

САЛАТЫ

ЦЕНА, РУБ.

Салат с ростбифом и хрустящим картофелем 130 г — 10,00
Ростбиф из говядины, листья свежего салата, медово-горчичный соус, томленые черри, натуральные чипсы из картофеля, зелень

Салат из краснокочанной капусты с финиками 155 г — 7,00
Краснокочанная капуста, финики, сыр фета, томленые черри, масло кунжутное, зелень, долька лайма

Салат слоеный с куриным филе 165 г — 7,00
Куриное филе гриль, соус на основе йогурта, морковь, свежие огурцы, яйцо

Салат с форелью и икрой 140 г — 10,00
Листья свежего салата, форель слабосоленая, яйцо перепелиное, заправка на основе зелени, альгинатная красная икра

ДЕСЕРТ

ЦЕНА, РУБ.

Яблочный рулет с творожным кремом и орехами 130 г — 5,00
Бисквитное тесто, карамелизированные яблоки, грецкий орех, крем на основе творожного сыра

ГАРНИРЫ

ЦЕНА, РУБ.

Картофель фри / дольки фри 150 г — 5,00
Картофель фри/дольки фри

Картофельное пюре 150 г — 3,00
Воздушное картофельное пюре со сливочным маслом

Брокколи отварная 150 г — 5,00
Капуста брокколи, масло сливочное

Овощи гриль 150 г — 5,00
Баклажаны, перец болгарский, цукини, лук красный, чесночное масло

Сливочный шпинат 180 г — 5,00
Шпинат, сливки

Каша гречневая 150 г — 3,00
Гречневая крупа, масло сливочное

Бурый рис 150 г — 3,50
Бурый рис, масло сливочное

ВИНО ДНЯ

ЦЕНА, РУБ.

Вино Canti Merlot — 12,00
красное п/сух., Италия, 150 мл

Вино игристое Astoria Prosseco Trevi — 12,00
белое брют, Италия, 150 мл

СУПЫ

ЦЕНА, РУБ.

Бульон куриный 265 г — 5,00
Куриный бульон, яйцо куриное, куриное филе гриль, гренки из пшеничного хлеба

Уха из двух видов рыб 250 г — 7,00
Филе форели, филе карпа, лук-порей, лук репчатый, морковь, картофель

ГОРЯЧЕЕ

ЦЕНА, РУБ.

Свиная шея, запеченная с сыром 170/20 г — 9,00
Свинная шея, сыр моцарелла, соус на основе натурального сочного манго

Фишкейк с муссом из зеленого горошка 230 г — 13,00
Филе лосося, хек, томаты конкассе, крем из свежего зеленого горошка и сливок

Говядина с перцем по-азиатски 140/10/2 г — 11,00
Говядина с томленными перцами, красным луком и имбирем, в качестве компаньона соус айоли и томаты черри

Паста с курицей и соусом песто 250 г — 9,00
Спагетти, филе куриное гриль, масло оливковое, сливки, сыр твердый, песто

НАПИТКИ

ЦЕНА, РУБ.

Огуречная вода с лимоном и мятой 200 мл — 2,00
Вода средний газ, огурец свежий, мята, имбирь, лимон.