МЕНЮ

АМСТЕРDAM

ЗАКУСКИ

ЦЕНА, ₽

Тартар из говядины 150/30 г — 25
Премиальная говяжья вырезка, оливковое масло extra virgin, сырой желток перепеленого яйца. Блюдо подают с хрустящими золотистыми крутонами, каперсами и зеленью.

Мидии в сливочно-устричном соусе 200 г — 25
Голубые мидии в створках в креме из густых сливок с добавлением насыщенного устричного соуса и белого сухого вина.

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

Закуска к вину 240 г — 22
Полендвица, бастурма, тостовый хлеб, пармезан, сыр с плесенью, чеддер, моцарелла, вяленые томаты, оливки, маслины, рукола.

Креветки в чесночном масле 100/70/36 — 27
Сочные креветки томленые в оливковом масле со свежим чесноком, пикантным перцем чили и ароматным тимьяном. Блюдо подают со свежей зеленью и хрустящими ломтиками бриоши.

Камамбер с хрустящей бриошью 110/60/36 г — 28
Нежный французский сыр, запеченный до идеальной мягкости. Блюдо подают в сочетании с вишневым соусом и ароматным медом в сопровождении хрустящей гренки из бриоши

ПАСТА

ЦЕНА, ₽

С морепродуктами 300 г — 27
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.

С лесными грибами 340 г — 25
Паста кампанелле из твердых сортов пшеницы, приготовленная до идеального состояния al dente, с лесными грибами в нежном сливочном соусе с добавлением выдержанного пармезана.

«Карбонара» 290 г — 22
Паста из твердых сортов пшеницы, приготовленная до идеального состояния al dente, сливочный соус, ароматные ломтики золотистого бекона и выдержанного пармезана.

«Болоньезе» 330 г — 22
Паста из твердых сортов пшеницы, приготовленная до идеального состояния al dente, с ароматным соусом «Болоньезе» и выдержанным пармезаном.

САЛАТЫ

ЦЕНА, ₽

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 тунцом 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 сыром фета 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, ₽

«Том-ям» с морепродуктами 390/100 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 255/10 г — 8
Прозрачный золотистый суп со щедрой порцией сочного куриного филе, отварным яйцом, свежей зеленью и порцией домашних хрустящих сухариков.

Борщ с мясом 330/85/30 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, ₽

Закуска по-деревенски 240 г — 14
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 г — 10
Золотистые драники с хрустящей корочкой и порцией густой сметаны.

Драники со слабосоленой форелью и творожным сыром 250/19 г — 22
Драники, творожный сыр с маринованным огурчиком и укропом, форель слабого посола.

Драники с домашней колбасой и яйцом 375 г — 19
Румяные картофельные драники с обжаренной домашней колбасой. Дополняют глазуньей, сметаной, пикантными маринованными огурчиками и свежей зеленью.

Драники с беконом и грибами 230 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, ₽

Хрустящие креветки в темпуре 195 г — 23
Крупные сочные тигровые креветки в хрустящей панировке с дуэтом соусов тропического манго и легендарного цеглковистого 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 хлебного ржаного хлеба, щедро заправленные свежим чесноком и солью.

Тарелка к пиву 205/40 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, ₽

Хлеб зерновой 50 г — 2

Хлеб ржаной 50 г — 1

Чиабатта 50 г — 1

ГОРЯЧЕЕ

ЦЕНА, ₽

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 томленьми томатами.

Филе лосося в соусе «Шампань» 220 г — 42
Филе сочного лосося с текстурными бобами эдамаме, томатами черри, свежим молодым шпинатом и соусом на основе сливок с добавлением рыбного фюме.

Стейк из говядины 190/25/1 г — 37
Говяжья вырезка, идеальной прожарки по вашему выбору, томаты черри, листья свежего салата.

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 — 30
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 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, ₽

Хрустящая слойка с соленой карамелью и пломбиром 85/30 г — 9
Выпечка из слоеного теста, начинка из соленой карамели. Блюдо подают с шариком сливочного мороженого.

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

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

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

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

ЦЕНА, ₽

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, ₽

Салат с креветками и такуаном 165 г — 12,00
Сочные обжаренные креветки, спелый манго, свежие огурцы, такуан, листья салата, оливковое масло, сок лимона

Салат «Оливье» 165 г — 7,00
Нежная телячья колбаса, консервированный горошек, перепелиное яйцо, дуэт огурцов — маринованных для пикантности, свежих для легкости. Особую воздушность вкусу придает соус с добавлением сливок

Салат «Цезарь» с курицей 150 г — 9,00
Сочные листья свежего салата, соус «Цезарь», помидоры свежие, хлопья пармезана, хрустящие сухарики, ломтики нежного куриного филе

Карпаччо из свеклы с сыром фета 150 г — 8,00
Тончайшие слайсы сладкой запеченной свеклы, нежные кубики соленоватой феты, рукола, пармезан, заправка на основе меда и французской горчицы

ГАРНИРЫ

ЦЕНА, ₽

Картофельные дольки с кожурой фри / картофель фри 150 г — 5,00

Картофельное пюре 150 г — 4,00

Брокколи с чили перцем и чесноком 150 г — 6,00

Овощи гриль 150 г — 6,00

Каша гречневая рассыпчатая с маслом 150 г — 3,00

Бурый рис 150 г — 4,00

НАПИТКИ

ЦЕНА, ₽

Напиток «Малиновый» 200/40 мл — 2,00
Согревающий натуральный напиток на основе спелой малины

Чай облепихово-имбирный с розмарином 500 мл — 5,00
Согревающий напиток из спелой облепихи с добавлением натурального меда, свежего имбиря и пряного розмарина

СУПЫ

ЦЕНА, ₽

Крем-суп из печеных перцев с сыром пармезан 270/20/10 г — 8,00
Густой крем-суп из сладкого болгарского перца, запеченного до карамельной корочки, томленого со стеблем сельдерея, чесноком, луком, морковью с добавлением сливок. Пикантность супу придает тертый пармезан и хрустящий сырный тост

Борщ с мясом 210/40/30/1 г — 7,00
Густой наваристый суп с добавлением томленой говядины и птицы. Сладковатая свекла, обжаренные коренье и картофель. Дополняют блюдо густая сметана и свежая зелень

ГОРЯЧЕЕ

ЦЕНА, ₽

Паста с говяжьим фаршем и цукини 285 г — 14,00
Соус на основе отборной рубленой говядины, сочного цукини и паста особой формы, которая удерживает соус внутри себя, сыр пармезан

Рыбные котлеты с кремом из цукини 120/40 г — 12,00
Сочные котлеты из филе сайды и шпината, в качестве компаньона воздушное пюре из молодого кабачка, стебля сельдерея и спелых томатов

Мясо, запеченное с овощами и сыром 160/10 г — 12,00
Нежная свиная шея, запеченная с баклажаном, цукини и сельдереем под золотистым сыром и майонезом

Медальоны из индейки с клюквенно-облепиховым соусом 140/45/40 г — 15,00
Медальоны из филе индейки в сочетании с терпким соусом из клюквы и облепихи, в качестве компаньона кружочки запеченного батата

ДЕСЕРТ

ЦЕНА, ₽

Запеченное яблоко с творожной начинкой и клюквенным соусом 180/40 г — 6,00
Запеченное яблоко с творожной начинкой и клюквенным соусом