МЕНЮ

АМСТЕРDAM

ЗАКУСКИ

ЦЕНА, ₽

Тартар из говядины 150/30 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 — 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, рукколой, 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 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, ₽

«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 щелкоистого 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.

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 томленными 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 брауни 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, ₽

Цукини-сэндвич с форелью 200 г — 12,00
Запеченные с пармезаном тонкие слайсы цукини, внутри начинка из свежего огурца, сметаны, руколы и ломтиков слабосоленой форели

Салат с тыквой, апельсином и пармой 160 г — 9,00
Обжаренная тыква, сочное филе спелого апельсина, пикантный сыр фета, листья свежего салата, пармская ветчина, медово-горчичный соус

Винегрет с фасолью 155 г — 5,00
Кубики сладкой свеклы, нежного картофеля, ароматной моркови, бочковые огурцы, богатая белком фасоль, заправка на основе растительного масла с французской горчицей

Салат с манго и курицей 185 г — 9,00
Сочный манго, куриное филе, жаренное на гриле, листья свежего салата, маринованные слайсы цукини, соус на основе оливкового масла и сока лимона

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 клюквенно-имбирный 200 мл — 2,00
Пряный согревающий напиток на основе спелой лесной клюквы, свежего корня имбиря и натурального цветочного меда

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, ₽

Суп тыквенный 307 г — 7,00
Крем-суп на основе кокосовых сливок, запеченной тыквы, картофеля, моркови, ароматного розмарина, в качестве дополнения — хрустящие тыквенные семечки и жареная соломка из грудинки

Солянка мясная 270/30/20 г — 7,00
Наваристый суп с богатым мясным ассорти из копченой грудинки, охотничьих колбасок, сочной ветчины, обжаренного куриного филе. В качестве дополнения густая сметана, свежая зелень и долька лимона

ГОРЯЧЕЕ

ЦЕНА, ₽

Щечки говяжьи в винном соусе с пюре из корня сельдерея 120/80/70 г — 15,00
Нежнейшие томленые говяжьи щечки, в качестве компаньона густой соус на основе красного вина и пюре из сельдерея

Куриное филе с апельсиновым кремом 120/60 г — 14,00
Запеченное куриное филе с нежным цитрусовым кремом бархатистой текстуры

Рулеты из скумбрии 170/30 г — 12,00
Изысканное филе скумбрии с начинкой из пассерованных овощей и моцареллы в сочетании с насыщенной заправкой на основе оливкового масла, чеснока и грецкого ореха

Свинина в кисло-сладком соусе 140/1 г — 10,00
Обжаренные до золотистой корочки кусочки сочной свинины в сочетании со сладким перцем, молодыми цукини, ароматными шампиньонами в густом соусе из сладкого чили

ДЕСЕРТ

ЦЕНА, ₽

Жареный ананас с мороженым 120/30 г — 7,00
Сочное кольцо спелого ананаса, карамелизованное в сливочном масле, с корицей и сахаром, в качестве компаньона шарик прохладного мороженого