# 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 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.

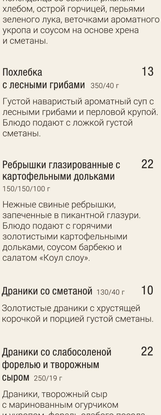
## СУПЫ

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 глазунья, 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 шелковистого соуса на основе васаби и сгущенного 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 браун 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 «Сельдь под шубой»** 185 г — 7,00
Пряное филе сельди, картофель, морковь, свекольный мусс, свекольные лепестки

**Салат овощной с говяжьей вырезкой** 150 г — 10,00
Обжаренная во фритюре говяжья вырезка в сочетании с жареными баклажанами, перцем, сочными свежими огурцами и томатами, пикантным терияки, листьями свежей кинзы

**Салат с индейкой и авокадо** 162 г — 9,00
Свежие листья салата, ломтики обжаренного филе индейки и авокадо. Блюдо дополняют изысканные слайсы пармезана, текстурные семена тыквы и заправка из оливкового масла, лимонного сока и пряная золотистая куркума

**Салат легкий овощной** 170 г — 6,00
Хрустящий микс краснокочанной и белокочанной капусты, сочный сладкий огурчик, свежая зелень, заправка на основе оливкового масла

## 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, ₽

**Пряный апельсин** 160/20 мл — 2,00
Горячий напиток на основе апельсинового сока с добавлением корицы, гвоздики, аниса, натурального меда и корня имбиря

**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 из двух соцветий капусты с фрикадельками** 270/80 г — 7,00
Суп из дуэта цветной капусты и брокколи, томленый в сливках с ароматным луком-порем и тимьяном. Особую сытность придают фрикадельки из птицы

**Суп-пюре из гороха с копченостями** 300/30/30 г — 6,00
Суп-пюре из разваристого гороха, картофеля, сладкой моркови, репчатого лука и зажаренной грудинки. Вкус подчеркивает копченое мясо куриного бедра и охотничьих колбасок

## ГОРЯЧЕЕ

ЦЕНА, ₽

**Медальоны из говядины с перечным соусом** 130/40 г — 17,00
Обжаренная на сильном огне сочная говяжья вырезка в дуэте с пикантным соусом из дробленого перца, густых сливок и капли выдержанного коньяка

**Оладьи из цукини с форелью и яйцом пашот** 290/30 г — 16,00
Румяные оладьи из сочного цукини с пикантным кремом из твердого сыра, майонеза и свежего укропа. Блюдо дополняют ломтиками слабосоленой форели и яйцом пашот

**Пряная курица с бататом** 150/90/20 г — 14,00
Сочное бедро цыпленка, томленное с веточками ароматного тимьяна, чесноком и пикантным сладким чили. Дополняет блюдо запеченный батат в ароматной паприке

**Буженина под грибным соусом** 210/30 г — 12,00
Ломтик сочной, запеченной со специями свиной шеи, в сочетании с насыщенным соусом из обжаренных шампиньонов

## ДЕСЕРТ

ЦЕНА, ₽

**Пирог черничный** 130/20 г — 6,00
Воздушный бисквит, щедро насыщенный черничным сиропом, дополняет пирог густой ванильный соус с ягодами