



М Я Т А
SIGNATURE

МЕНЮ

В ДЫМУ

БРИСКЕТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКИ

100/30 гр **450 ₺**

Говяжья грудинка приготовленная со специями, по особому рецепту, методом холодного копчения. Подается с луковым мармеладом.

КОПЧЕНОЕ САЛО

100/30 гр **280 ₺**

Свиное сало собственного копчения. Подается с горчицей.

КОПЧЕНЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

100/30 гр **450 ₺**

Говяжий язык в специальном пряном маринаде, подкопченный на вишневом дыму. Подается со свекольным хреном.

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ

100/30 гр **350 ₺**

Филе индейки замаринованное с пряными травами и подкопченное на ольховом дыму.

СКУМБРИЯ

100/30 гр **250 ₺**

Скумбрия холодного копчения, подается целиком. (средний вес рыбы 350 гр.)

ДЛЯ ДРУЗЕЙ

АССОРТИ СОЛЕНИЙ

450 гр **650 ₺**

Огурцы в свекольном маринаде, Капуста «по Гурийски», Мини морковь в азиатском стиле, Маринованный сладкий перец, Бакинские томаты черри в собственном соку, Острые маринованные перчики.

МАЛЕНЬКИЕ МУЖСКИЕ РАДОСТИ

350/150 гр **520 ₺**

Сет из лучших закусок под крепкий алкоголь: Форшмак, смалец, домашняя овощная икра, паштет из цыпленка, мусс из сливочного сыра и сельди, скумбрия холодного копчения, бородинские гренки.

СЫРНОЕ АССОРТИ

40/40/40/40/80 гр **550 ₺**

Сыр: Дор-блю, Пармезан, Камамбер, Черная жемчужина. Мёд, орехи, гриссини.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

120/40/50/20 гр **650 ₺**

Тар-тар из мраморной говядины с трюфельно-икорной заправкой. Подается с картофелем фри, чипсами из чабатты и муссом из сыра пармезан.

ВИТЕЛЛО-ТОННАТО

100/120/90/40 гр **560 ₺**

Нежнейшая телятина «Су-вид», под соусом из тунца с каперсами, гриссини и свежими овощами.

ФОРШМАК

120/90/30 гр **350 ₺**

Форшмак из подкопченной сельди, на тостах из гречневого хлеба с перепелиным яйцом, под яблочной вуалью.

ГРУША-СЫР-МИНДАЛЬ-ВИНО

180/30/50 гр **380 ₺**

Груша запеченная в красном вине и меду, с пряными специями, запекается в миндальном панцире. Подается с шариком мороженого из голубого сыра, малиновым крамблом и винным соусом.

БРУСКЕТТЫ И БУТЕРБРОДЫ НА РЕМЕСЛЕННОМ ХЛЕБЕ

150 гр **250 ₺**

С пастроми и луковым мармеладом, с подкопченным лососем и мягким сыром, с телятиной и соусом Тонато, с винной грушей и уткой, с авокадо и малосольным лососем.

ТАР-ТАР «ВОСТОК-ЗАПАД»

120/100 гр **490 ₺**

Тар-тар из лосося и тунца приготовленный в разных техниках, с прослойкой мусса из авокадо. Подается с легким салатом и чипсами из чабатты.

ПАШТЕТ ИЗ ЦЫПЛЕНКА В ЖЕЛЕ ИЗ ПОРТВЕЙНА

180/50/30 гр **350 ₺**

Подается с легким салатом, тостами из чабатты и зеленым маслом.

СИГАРЫ «БОРОДИНСКИЕ»

210/40 гр **350 ₺**

Хрустящие трубочки из заварного ржаного теста наполненные муссом из сливочного сыра и сельди. Подаются с соусом «Тар-тар».

ЛОСОСЬ

75/50/30/20 гр **490 ₺**

Филе лосося маринованное с коньяком и апельсином. Подается с чипсами из чабатты, зеленым маслом и легким салатом.

ХУМУС С ИМБИРНОЙ МОРКОВЬЮ, ОВОЩНОЙ ИКРОЙ И ТОСТАМИ ИЗ ЧИАБАТТЫ

150/50/80 гр **320 ₺**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

СМОКЕЙ

Куриное филе в пряном маринаде и особой, черной панировке.
Подается с соусом «Jack Daniels».

250/50/50 гр **380 ₺**

МИНИ-ЧЕ С СОУСОМ «ЧИМИЧУРРИ»

С говядиной, с бараниной, с сыром.

300/50/30 гр **395 ₺**

КРЕВЕТКИ ВАСАБИ

Креветки в легкой темпуре, в соусе «Васаби».
Подаются с легким салатом и рисовыми чипсами.

100/50/50 гр **495 ₺**

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

Куриные крылья в остром соусе «Баффало».
Подаются с соусами «Блю Чиз» и «Медово-Имбирный», морковными палочками и сельдереем.

250/50/50 гр **395 ₺**

МАК-Н-ЧИЗ ФРИ

Макароны с сырами «Чеддер» и «Моцарелла» в хрустящей панировке.
Подаются с чипсами из бекона и соусом «Брусничный».

240/50/30 гр **350 ₺**

ГРЕНКИ «БОРОДИНСКИЕ» С СОУСОМ «ТАР-ТАР»

180/50 гр **180 ₺**

НАШИ ТАКОС

Мексиканские лепешки из кукурузной муки с начинкой из овощей и томленной свинины/томленной говядины.
Подаются с соусами Гуакамоле, Сальса и сметаной.

240/30/30/30 гр **420 ₺**

СЫР «КАМАМБЕР» В МИНДАЛЬНОЙ ПАНИРОВКЕ

С ледяным Тар-таром из клубники и манго и соусом «Медовый».

200/40/30 гр **550 ₺**

ПОНЧИКИ С КРЕВЕТКАМИ И РЫБОЙ

Хрустящие пончики с начинкой из креветок, лосося и трески.
Подаются с соусом Манго-айоли и спагетти из цуккини.

210/40/50 гр **450 ₺**

САЛАТЫ

ГРАНД ОЛИВЬЕ

240/80 гр **450 ₹**

Три вкуса любимого салата оливье в одной тарелке:
Салат оливье с копченым языком и пастроми;
Салат оливье с малосоленным лососем;
Салат «Столичный» с запеченой курицей
и копченой индейкой.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С МУССОМ ИЗ СЫРА «ФЕТА»

280 гр **395 ₹**

С заправкой на основе ароматных трав,
меда и оливкового масла.

«АВЕ ЦЕЗАРЬ!»

280/260 гр **550 ₹**

Салат «Романо» и «Айсберг», чесночные крутоны,
анчоусный соус, хрустящее куриное яйцо, томаты черри.
С курицей гриль/с креветками

САЛАТ ИЗ ХРУСТЯЩИХ БАКЛАЖАНОВ

290 гр **420 ₹**

Теплый салат из обжаренных до хруста баклажанов,
в сочетании со спелыми томатами, соусом сладкий
чили, кедровыми орешками и мягким сыром.

РУСИ-СУСИ

240/30/30 гр **350 ₹**

Сельдь собственного посола с отварными овощами
и легким майонезом, обернутые в свекольное желе.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МАКРЕЛЬЮ

350 гр **390 ₹**

Салат из филе макрели в азиатском маринаде,
бейби картофеля, брокколи, салатного листа,
заправляется соусом «Мисо».

САЛАТ С УТКОЙ

275 гр **520 ₹**

Салат из теплой утиной грудкой «Су-вид», салатного
листа, свежих овощей, карамельной груши и орехов,
с апельсиновым и малиновым соусом.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

250 гр **750 ₹**

Креветки, кальмар, мидии, филе трески в кунжуте,
салатный лист, спаржа гриль, вешенки.

СМОКЕР САЛАТ

320 гр **550 ₹**

Салат с пастроми из говядины, шампиньонами гриль,
гречневой лапшой, свежим огурцом, болгарским перцем
и тайской заправкой на основе кунжутного масла.
Дополняется картофелем пай и жареным кунжутом.

СУПЫ

БОРЩ

350/150/50/50/30 гр **450 ₹**

Наваристый густой борщ, подается в хлебном котелке с чесночными гренками и смальцем.

ФО-БО

600/20/20 гр **550 ₹**

Хит вьетнамской кухни на крепком бульоне из говядины с рисовой лапшой, ростками сои и азиатскими специями.

ТОМ-ЯМ

350/100 гр **650 ₹**

Пряный суп тайской кухни на кокосовом молоке, с креветками, кальмарами, треской. Подается с рисом.

СУП-КАПУЧИНО ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ

300/90/15 гр **450 ₹**

Грибной суп с легкой пенкой и ароматом трюфеля. Подается с шашлычком из грибов, посыпается грибной пудрой.

КУРИНЫЙ СУП

300/50 гр **250 ₹**

Наваристый бульон из домашней курицы с яичной лапшой и хрустящим куриным яйцом.

СЫРНЫЙ КРЕМ СУП СО ШПИНАТОМ

300/50 гр **390 ₹**

Подается с палочками гриссини и малосольным лососем.



ПАСТА И РИС

ЧЕРНЫЕ РАВИОЛЛИ С ЛОСОСЕМ И ТРЕСКОЙ

180/80/80 гр **395 ₺**

Подаются с лапшой из цуккини
и тыквенно-шафрановым пюре.

ЗЕЛЕННЫЕ РАВИОЛЛИ С КРЕВЕТКАМИ И РЫБОЙ

180/80/50 гр **480 ₺**

Подаются с соусом «Тоннато» и легким салатом.

КАРБОНАРА

350/30 гр **450 ₺**

Домашняя паста папарделле, в классическом
соусе «Карбонара».

ПАСТА И МОРЕПРОДУКТЫ

350/20 гр **650 ₺**

Домашняя паста папарделле с чернилами каракатицы,
в томатно-винном соусе с креветками, кальмаром,
филе лосося, мидиями и треской.

ПАСТА И МЯСО

300/100 гр **450 ₺**

Паста орзо, приготовленная в стиле ризотто,
в шафрановом соусе, с нежными томленными
телячьими щечками и грибами.

РИСОВЫЕ ПОНЧИКИ С ЛОСОСЕМ, ОГУРЦОМ И МЯГКИМ СЫРОМ

210/30 гр **350 ₺**

РИСОВЫЕ ПОНЧИКИ С ТУНЦОМ, ОГУРЦОМ И АВОКАДО

210/30 гр **350 ₺**

РИСОВЫЕ ПОНЧИКИ С КРЕВЕТКОЙ, МЯГКИМ СЫРОМ, УГРЕМ И ТОБИКО

210/30 гр **350 ₺**

ПИЦЦЕТА И БУРГЕРЫ

Пицца это небольшая пицца, приготовленная по старинному рецепту, основа для пиццетты выпекается из трех видов муки: пшеничной цельнозерновой, соевой и рисовой

ПИЦЦЕТТА С ПАСТРАМИ 450 гр **395 ₺**

ПИЦЦЕТТА «4-СЫРА» 450 гр **450 ₺**

ПИЦЦЕТТА «ПЕППЕРОНИ» 450 гр **395 ₺**

ПИЦЦЕТТА "ГРУША И ГОРГОНЗОЛА" 450 гр **480 ₺**

Пицца с голубым сыром и грушей.

ХАЧАПУРИ НА ГРИЛЕ 350/30 гр **450 ₺**

Сыры моцарелла и сулугуни в хрустящем тесте.

«ДЫМ ОТЕЧЕСТВА» 380 гр **550 ₺**

Бургер на фирменной ржаной булочке в стиле «Бородинского» хлеба, с рубленным стейком из мраморной говядины и свинины, беконом, грибным кремом и соусом из лесных ягод.

БУРГЕР «JACK DANIELS» 350 гр **500 ₺**

Бургер на булочке бриошь, с рубленным стейком из мраморной говядины, луком фри, черным сыром и соусом «Jack Daniels».

ЧИЗ БУРГЕР 350 гр **495 ₺**

Бургер на булочке бриошь, с рубленным стейком из говядины, сыром «Чеддер», карамелизированным луком и овощами.

НИХАО! 360 гр **500 ₺**

Булочка приготовленная на пару, с начинкой из «рванной» свинины в соусе «Хойсин», с «битыми» огурцами, пряным луком и грибами «Моэр».

МЯСО И ПТИЦА

БЕФСТРОГАНОВ

200/50/120/50 гр **650 ₺**

Говяжья вырезка в сметанном соусе с грибами.
Подается в хлебной корзинке,
с запеченым картофельным пюре.

РЕБРЫШКИ

350/50/30 гр **550 ₺**

Свинные ребра приготовленные в особом маринаде,
глазированные соусом "Барбекю".

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ КОНФИ

150/120/50/30 гр **495 ₺**

Подаются с гречневой кашей с грибами,
соусом красное вино и легким салатным миксом.

МУЖСКОЕ СЧАСТЬЕ

450 гр **550 ₺**

Картошечка поджаренная на сковородке с луком,
сочными томатами, кавказскими специями.
Подается в шипящей сковороде.
Со свиной/с говядиной/с бараниной

КОТЛЕТЫ ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С ВАСАБИ И СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

150/120/50/30 гр **420 ₺**

ПОДКОПЧЕННЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК НА ГРИЛЕ

120/100/100 гр **590 ₺**

Подается с соусом горчичный и пюре
из зеленого горошка.

МЯСО И ПТИЦА

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ

200/40/50 гр

550 ₹

Свиная шейка в особом маринаде, обжаривается на гриле. Подается с соусом "Сальса" и легким салатом.

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

200/40/50 гр

450 ₹

Филе индейки в особом маринаде, обжаривается на гриле. Подается с соусом "Сальса" и легким салатом.

КОЛБАСКИ УЛИТКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ

180/100/50/50 гр

450 ₹

Подаются с запеченным картофелем, соусом "Горчичный" и маринованными овощами.

КОЛБАСКИ УЛИТКИ ИЗ БАРАНИНЫ

180/100/50/50 гр

450 ₹

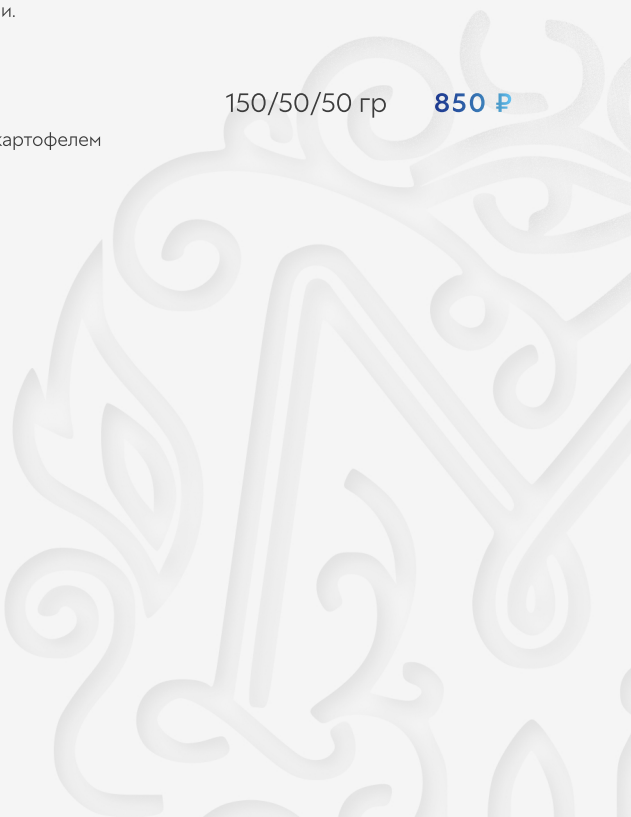
Подаются с запеченным картофелем, соусом "Горчичный" и маринованными овощами.

ФИЛЕ МИНЬОН

150/50/50 гр

850 ₹

Стейк из говяжьей вырезки, подается с бейби картофелем с розмарином и соусом "Луковый".



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

МИДИИ В СОУСЕ НА ВЫБОР, С БАГЕТОМ, СОУСОМ "ПЕСТО" И КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

450/150/100 гр **850 ₹**

В соусе из сливок и голубого сыра/в пряном томатном соусе/в соусе "Том-Ям"

ФИЛЕ ДОРАДО

180/120/50 гр **850 ₹**

Филе дорадо глазированное соусом терияки.
Подается на тыквенном перлотто, с соусом "Цитрон".

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ

140/80/30 гр **650 ₹**

Стейк из семги, приготовленный на гриле.
Подается с долькой лимона и авокадо гриль.

КОТЛЕТЫ ИЗ ТРЕСКИ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ С НАЧИНКОЙ ИЗ ЗЕЛЕНОГО МАСЛА

150/100/50/30 гр **420 ₹**

Подаются с картофельным пюре
и трюфельно-сливочным соусом.

ЛОСОСЬ С КРЕВЕТКАМИ В СОУСЕ "СЛИВОЧНО-ИКОРНЫЙ"

140/100/50/30 гр **950 ₹**

Подается с кремом из цветной капусты и зеленой спаржей.



НАШ ХЛЕБ, ГАРНИРЫ И СОУСЫ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

350/50 гр

350 ₺

Оливковый хлеб,
Чиабатта,
Бородинский хлеб,
Гриссини.

Подается с добавками на выбор гостя:
Ароматное оливковое масло;
Зеленое сливочное масло с авокадо;
Масло сливочное с трюфелем.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ/КАРТОФЕЛЬ "ПО ДЕРЕВЕНСКИ"

150 гр

200 ₺

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150 гр

150 ₺

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ГРИБАМИ

150 гр

150 ₺

РИС С ОВОЩАМИ

150 гр

150 ₺

БЕЙБИ КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ

150 гр

200 ₺

СОУС "ТАР-ТАР"

50 гр

50 ₺

СОУС "САЛЬСА"

50 гр

50 ₺

СОУС "АЙОЛИ"

50 гр

50 ₺

СОУС "ТОМАТНЫЙ-ПРЯНЫЙ"

50 гр

50 ₺

СОУС "ИМБИРНО-МЕДОВЫЙ"

50 гр

50 ₺

СОУС "БАРБЕКЮ"

50 гр

50 ₺

ДЕСЕРТЫ

ГОРЯЧИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

200/50/15 гр **250 ₹**

Пирог из песочного теста с яблоками замочеными в коньяке, изюмом, с добавлением кардамона и корицы. Подается с шариком ванильного мороженого.

КРАСНЫЙ БАРХАТ

180/50/30 гр **350 ₹**

Нежный бисквит с ягодной пропиткой, прослоенный легким сырным кремом и белым шоколадом. Подается с манговым соусом.

3 ШОКОЛАДА

180/50 гр **350 ₹**

Классический шоколадный торт из трех видов шоколада: горького, молочного и белого. Подается с горячим вишневым соусом.

ЖИЗНЬ УДАЛАСЬ!

200/50 гр **450 ₹**

Икра из черной смородины и коньяка, на ванильном креме в сочетании с шоколадным бисквитом.

ШОКОЛАДНЫЕ БЛИНЧИКИ

220/40/40 гр **250 ₹**

С начинкой из яблока, изюма и корицы. Подаются с шариком мороженого из голубого сыра и ванильным соусом.

МЯТА

180/40/15 гр **280 ₹**

Легкий бисквит с добавлением шпината, прослоенный ванильно-мятным кремом. Подается с ягодным соусом и черникой.

ВИШНЯ И ШОКОЛАД

120/50/50 гр **290 ₹**

Горячий шоколадный кекс с жидкой серединой, с добавлением вишни. Подается с шариком ванильного мороженого.

ШОКОЛАДНАЯ ЧАША

150/50/75 гр **550 ₹**

Фирменный десерт из горького швейцарского шоколада с начинкой из нежного мятного мусса. Подается на шоколадной земле с кубиками брауни и копченой вишней.

АНТИЧНЫЕ ИСТОРИИ

180/40/30 гр **450 ₹**

Сырный мусс с добавлением малинового мармелада в белом шоколаде, на ореховом крамбле с малиновым соусом.

ФРУКТОВАЯ ВАЗА

550 гр **550 ₹**

Ассорти из свежих фруктов и сезонных ягод.

