

Уважаемые Господа,

Dear Sirs,

Мы рады предложить Вашему вниманию меню Delux Jet Catering (проект ресторана "Даниель") для организации Вашего обеда, ужина или завтрака на борту судна частной или бизнес-авиации.

Ресторан "Даниель" является одним из самых изысканных ресторанов, предлагающих блюда современной средизимноморской авторской кухни.

Мы можем принять заказы по меню, специально разработанным нашим шеф-поваром - Бруно Колетти (см. вложения) или обеспечить перелет блюдами по мини-меню непосредственно на борту самолета, учитывая индивидуальные вкусы каждого пассажира.

Разместить заказ Вы можете удобным для Вас способом:

*тел. + 7 812 324 3020
"Авиа Групп Норд"
(круглосуточно)
email: DJC@restaurant-daniel.ru*

We are happy to offer you the Deluxe Jet Catering Menu (Daniel Restaurant Project) for your breakfast, lunch or dinner aboard Private Jet.

Daniel Restaurant offers one of the best gourmet menus of Mediterranean cuisine specially created by our chef, Bruno Coletti.

Order from the special menu (see attachment) or the mini-menu that can be prepared for you in flight. We will customize any dish according to our guests' preferences.

*To place your order, please call
+7 812 324 3020
(Avia Group Nord, 24 hour service),
or e-mail us at
DJC@restaurant-daniel.ru*

Содержание

Content

Завтрак _____	3	Breakfast _____	3
«Континентальный »_____	3	Continental breakfast_____	3
«Де'люкс Даниель»_____	3	Breakfast De Luxe Daniel_____	3
«Американский» _____	4	American breakfast _____	4
«А-ля карт»_____	4	Breakfast a la Carte_____	4
Соки и фреши _____	6	Juices and fresh _____	6
Сэндвичи _____	7	Sandwiches _____	7
Пьядина_____	8	Piadina_____	8
Трамиццини_____	8	Tramezzini_____	8
Канapé _____	9	Canapé _____	9
Киш Лорен _____	9	Quiche Lorraine _____	9
Салаты _____	10	Salads _____	10
Холодные закуски _____	11	Cold snacks _____	11
Горячие закуски _____	12	Hot snacks _____	12
Итальянская кухня _____	12	Italian cuisine _____	12
Русская кухня _____	15	Russian cuisine _____	15
Японская кухня _____	16	Japanese cuisine _____	16
Паназиатская кухня _____	17	Pan-Asian cuisine _____	17
Вегетарианское меню _____	18	Vegetarian menu _____	18
Десерт _____	19	Desert _____	19
Детское меню _____	20	Children's menu _____	20
Напитки _____	21	Beverages _____	21

Завтрак

Breakfast

«Континентальный»

- Салат из свежих фруктов
- Мини-круассаны и датские булочки
- Йогурт в стеклянных баночках
- Хлеб
- Масло
- Джем
- Мёд
- Фруктовый сок

1000 ₺
860 g

Continental breakfast

- Fresh Fruit Salad
- Mini-croissant and Danish pastry
- Yogurt, served in jars
- Bread
- Butter
- Jam
- Honey
- Fruit juice

«Де'люкс Даниель»

- Салат из свежих фруктов
- Мини-круассаны и датские булочки
- Хлопья с молоком и мёдом
- Йогурт в стеклянных баночках
- Мюсли в ассортименте
- Блины с начинкой из шотландского копченого лосося или красной икры и сметаны
- Блюда из яиц, приготовленные на ваш вкус (*яичница, глазунья, вареные яйца*)
- Корзина домашнего хлеба
- Basket of breads
- Масло
- Джем
- Мёд
- Свежевыжатый сок

2500 ₺
1250 g

Breakfast De Luxe Daniel

- Fresh fruit salad
- Mini-croissant and Danish pastry
- Cereals with milk and honey
- Yogurt, served in jars
- Muesli in assortment
- Pancakes filled with Scottish smoked salmon or red caviar and sour cream
- Eggs made to your taste (*fried eggs, sunny-side-up eggs, boiled eggs*)
- Basket of breads
- Butter
- Jam
- Honey
- Freshly-squeezed fruit juices

«Американский»

2000 ₺

870 g

- Салат из свежих фруктов
- Блюда из яиц, приготовленные на ваш вкус (*яичница, глазунья, вареные яйца*)
- Мясная тарелка
- Жареный картофель с грибами и помидорами
- Корзина домашнего хлеба
- Мёд
- Мясное и сырное ассорти
- Фруктовый сок

American breakfast

- Fresh Fruit Salad
- Eggs made to your taste (*fried eggs, sunny-side-up eggs, boiled eggs*)
- Platter of meat
- Fried potatoes with mushrooms and tomatoes
- Basket of home-made bread
- Honey
- Meat and cheese in assortment
- Fruit juice

«А-ля карт»

• Мюсли

Мюсли рисовые

Мюсли кукурузные

250 ₺

50 g

• Молоко

150 ₺

500 g

• Йогурт в стеклянных баночках

250 ₺

150 g

• Каши на воде или молоке

600 ₺

180 g

Каша манная

Каша рисовая

Каша «Четыре злака»

Каша овсяная

Каша гречневая

Каша пшеничная

• Сырники с медом и сметаной

350 ₺

180 g

• Джем в стеклянных баночках

200 ₺

28 g

Breakfast a la Carte

• Muesli

Rice muesli

Corn muesli

• Milk

• Yogurt, served in jars

• Cereals based on milk/water

Semolina

Rice cereal

Cereal “four-in-one”

Porridge

Buckwheat cereal

Millet cereal

• Curd fritter with honey and sour cream

• Jam served in jars

- | | | |
|--|-----------------------|--|
| • Мед | <u>200 ₺</u>
28 g | • Honey |
| • Орехи на выбор | <u>500 ₺</u>
100 g | • Assortment of nuts |
| • Сухофрукты | <u>250 ₺</u>
100 g | • Dried fruit |
| • Масло сливочное | <u>200 ₺</u>
28 g | • Butter |
| • Свежие фрукты | <u>750 ₺</u>
150 g | • Fresh fruit |
| • Омлет
(наполнители на выбор: сыр, спаржа, томаты, грибы, бекон, ветчина) | <u>750 ₺</u>
130 g | • Omelette
(with cheese, asparagus, tomatoes, mushrooms, bacon, ham) |
| • Яйцо-пашот | <u>500 ₺</u>
2 шт | • Poached eggs |
| • Яичница
(наполнители на выбор: сыр, спаржа, томаты, грибы, бекон, ветчина) | <u>500 ₺</u>
130 g | • Eggs
(with cheese, asparagus, tomatoes, mushrooms, bacon, ham) |
| • Овощи свежие «Крудете» | <u>500 ₺</u>
170 g | • Fresh vegetables Crudités |
| • Тарелка итальянских колбас
(салями «Милано», «Прошутто» «Котто», «Мортаделла») | <u>650 ₺</u>
150 g | • Assortment of Italian salami
(Milano, Prosciutto, Cotto, Mortadella) |
| • Тарелка мягких сыров | <u>750 ₺</u>
150 g | • Platter of soft cheeses |
| • Тарелка твердых итальянских сыров | <u>150 ₺</u>
50 g | • Platter of hard Italian cheeses |
| • Блины
(наполнители на выбор: копченый лосось, творог, яблоко, мясо, капуста, сметана, масло, красная икра, сельдь) | <u>450 ₺</u>
150 g | • Pancakes
(assortment of filling: smoked salmon, cottage cheese, apple, meat, cabbage, sour cream, butter, red caviar, herring) |
| • Пирожок
(начинка на выбор: мясо, грибы, капуста, рыба, фрукты, ягоды) | <u>900 ₺</u>
200 g | • Pastry
(assortment of filling: meat, mushrooms, cabbage, fish, fruit, berries) |
| • Пряный хлеб | <u>150 ₺</u>
50 g | • Spicy bread |

- | | | |
|---------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| • Корзина домашнего хлеба | <u>750 ₺</u>
180 g | • Basket of home-made bread |
| • Круассаны | <u>400 ₺</u>
75 g | • Croissants |
| • Датские булочки | <u>750 ₺</u>
180 g | • Danish pastry |
| • Крекеры | <u>250 ₺</u>
150 g | • Crackers |
| • Печенье | <u>250 ₺</u>
150 g | • Biscuits |

Соки и фреши

Juices and fresh

- | | | |
|---|------------------------|--|
| • Микс ягодный | <u>1200 ₺</u>
250 g | • Berry mix |
| • Микс (сельдерей, яблоко, огурец, шпинат) | <u>500 ₺</u>
250 g | • Mix (celery, apple, cucumber, spinach) |
| • Микс (яблоко, морковь, сельдерей, имбирь) | <u>500 ₺</u>
250 g | • Mix (apple, carrot, celery, ginger) |
| • Микс (морковь, свекла, имбирь) | <u>500 ₺</u>
250 g | • Mix (carrot, beet root, ginger) |
| • Микс (банан, манго, апельсин) | <u>750 ₺</u>
250 g | • Mix (banana, mango, orange) |
| • Микс (апельсин, малина) | <u>750 ₺</u>
250 g | • Mix (orange, raspberry) |
| • Микс (лимон, морковь) | <u>500 ₺</u>
250 g | • Mix (lemon, carrot) |
| • Микс (сельдерей, яблоко) | <u>500 ₺</u>
250 g | • Mix (celery, apple) |
| • Микс (морковь, сельдерей, спаржа) | <u>500 ₺</u>
250 g | • Mix (carrot, celery, asparagus) |
| • Микс (яблоко, морковь, шпинат) | <u>500 ₺</u>
250 g | • Mix (apple, carrot, spinach) |

- | | | |
|---------------------|-----------------------|-------------------|
| • Фреш апельсиновый | <u>500 ₺</u>
250 g | • Orange Fresh |
| • Фреш морковный | <u>500 ₺</u>
250 g | • Carrot Fresh |
| • Фреш лимонный | <u>500 ₺</u>
250 g | • Lemon Fresh |
| • Фреш томат | <u>750 ₺</u>
250 g | • Tomato Fresh |
| • Фреш ананас | <u>750 ₺</u>
250 g | • Pineapple Fresh |

Сэндвичи

Sandwiches

- | | | |
|--|-----------------------|---|
| • Сэндвич с ветчиной «Фиороне» и моцареллой «Буффало» | <u>850 ₺</u>
250 g | • Raw ham Florentine with mozzarella Buffalo |
| • Сэндвич с ветчиной «Брезаола Пунта Д'Анка», пармезаном «Реджано» и рукколой | <u>850 ₺</u>
250 g | • Bresaola ham Punta d'Anca, parmesan Reggiano and rucola |
| • Сэндвич с салями «Милано» и пряным копченым сыром «Проволоне» | <u>850 ₺</u>
250 g | • Salami Milano and smoked cheese Provolone |
| • Сэндвич с колбасой «Мортаделла», пряным копченым сыром «Проволоне» и паштетом из баклажанов и базилика | <u>850 ₺</u>
250 g | • Mortadella sausage, smoked cheese Provolone, aubergine and basil pâté |
| • Сэндвич с моцареллой «Буффало», томатами и рукколой | <u>850 ₺</u>
250 g | • Mozzarella Buffalo, tomatoes and rucola |
| • Сэндвич с телятиной по-английски, томатами и зеленым яблоком в ликере «Гран Марнье» | <u>850 ₺</u>
250 g | • English veal, tomatoes, green apples in Grand Marnier liqueur |

- Сэндвич вегетарианский с овощами гриль
- Сэндвич с красным тунцом, томатами, соусом из базилика и вареным яйцом
- Сэндвич «Де'люкс Даниель» с беконом, томатом, индейкой, салатом-латуком, горчицей, яйцом и майонезом

850 ₺
250 g

850 ₺
250 g

1200 ₺
400 g

Пьядина

- Пьядина «Сан-Даниель» с сыром «Каприно» и мармеладом из инжира
- Панчетта «Зибелло» с сыром «Талледжио», томатами и апельсиновой цедрой

850 ₺
250 g

850 ₺
250 g

Трамиццини

- Трамиццини (*жаркое из индейки с копченым сыром*)
- Трамиццини (*копченый сыр «Проволоне», салат, томаты-черри, фенхель, морковный жульен, зеленый лук, паштет из баклажанов*)
- Трамиццини (*желтоперый тунец, салат, томаты-черри, корнишоны, душица и соус «Тонната»*)

800 ₺
200 g

800 ₺
200 g

800 ₺
200 g

Vegetarian grill

- Red tuna, tomatoes, basil sauce, boiled egg

- Sandwich De Luxe Daniele with bacon, tomato, turkey, lettuce, mustard, egg and mayonnaise

Piadina

- San Daniele Piadina, Caprino cheese and ginger marmalade
- Pancetta de Zibello, cheese Taleggio, tomatoes and orange rind

Tramezzini

- Tramezzini (*roast turkey with smoked cheese*)
- Tramezzini (*smoked cheese Provolone, lettuce, cherry tomatoes, fennel, carrot julienne, spring onions, aubergine pâté*)
- Tramezzini (*yellow-fin tuna, lettuce, cherry tomatoes, gherkins, oregano and Tonnato sauce*)

Канане

Canapé

- | | | |
|--|----------------------|---|
| • Конвертики из брезаолы с козьим сыром и рукколой | <u>200 ₺</u>
20 g | • Folder of bresaola with goat cheese and rucola |
| • Канане из козьего сыра и грецких орехов | <u>200 ₺</u>
20 g | • Canapé with goat cheese and walnut |
| • Канане (<i>воздушный мусс из горгонзолы и сочного сельдерея</i>) | <u>200 ₺</u>
20 g | • Canapé (<i>mousse of gorgonzola and juicy celery</i>) |
| • Канане (<i>салями и итальянский сыр</i>) | <u>200 ₺</u>
20 g | • Canapé (<i>salami and Italian cheese</i>) |
| • Канане (<i>красная икра и перепелиные яйца</i>) | <u>200 ₺</u>
20 g | • Canapé (<i>red caviar and quail eggs</i>) |
| • Канане из спаржи | <u>200 ₺</u>
20 g | • Canapé (<i>asparagus</i>) |
| • Канане с фуа-гра | <u>200 ₺</u>
20 g | • Canapé foie gras |
| • Пьядина с лососем, засахаренными помидорами и каперсами | <u>200 ₺</u>
20 g | • Piadina with salmon, candied tomatoes and capers |
| • Пьядина с креветками и цитрусовыми | <u>200 ₺</u>
20 g | • Piadina with prawns and citrus |

Киш Лорен

Quiche Lorraine

- | | | |
|---|-----------------------|--|
| • Киш с помидорами, пармской ветчиной, пармезаном и луком | <u>800 ₺</u>
180 g | • Quiche with tomatoes, Parma ham, Parmesan and onions |
| • Киш со шпинатом, спаржей, сыром и беконом | <u>800 ₺</u>
180 g | • Quiche with spinach, asparagus, cheese and bacon |

Салаты

Salads

- | | | |
|--|------------------------|--|
| • Овощи гриль в маринаде с бальзамическим уксусом | <u>750 ₺</u>
200 g | • Grilled vegetables pickled in balsamic vinegar |
| • Греческий салат | <u>950 ₺</u>
250 g | • Greek salad |
| • Зеленый салат-микс под итальянским соусом | <u>750 ₺</u>
200 g | • Green salad of variety of lettuces in Italian sauces |
| • Салат «Цезарь» с курицей | <u>1200 ₺</u>
225 g | • Caesar chicken salad |
| • Салат из копченой утки с сезонными фруктами | <u>950 ₺</u>
200 g | • Smoked duck and seasonal fruit salad |
| • Салат «Мистиканза» из шотландского копченого лосося и смеси цитрусовых | <u>1100 ₺</u>
250 g | • Salad Misticanza with Scottish smoked salmon and mix of the citrus |
| • Салат «Нидзарда» с красным тунцом | <u>950 ₺</u>
200 g | • Salad Nizzarda with red tuna |
| • Салат из томатов-черри, кукурузы и бокончини из моцареллы «Буффало» | <u>850 ₺</u>
220 g | • Salad of cherry tomatoes, corn, bocconcini and Buffalo mozzarella |
| • Салат из картофеля, мясных колбасок с яйцом и луком, заправленный домашним майонезом | <u>500 ₺</u>
200 g | • Salad of potatoes, salami, egg, onion and mayonnaise |
| • Салат из рукколы, креветок, грибов и авокадо | <u>950 ₺</u>
200 g | • Salad of rucola, prawns, mushrooms and avocado |
| • Салат из козьего сыра на гриле и маринованного красного лука | <u>850 ₺</u>
200 g | • Salad of grilled goat cheese and pickled red onions |
| • Салат «Пинцимоннио» из свежих овощей под соусом тартар | <u>600 ₺</u>
200 g | • Salad Pinzimonio of fresh vegetables and Tartar sauce |

Холодные закуски

Cold snacks

- | | | |
|--|------------------------|---|
| • Микс из рыбы холодного копчения | <u>1000 ₺</u>
150 g | • Mix of cold smoked fish |
| • Тартар из сибаса, лосося на корочке из сельдерея | <u>1200 ₺</u>
150 g | • Sea bass or salmon on celery crust |
| • Тартар из красного тунца по-сицилийски | <u>1000 ₺</u>
120 g | • Sicily red tuna tartar |
| • Тартар из телятины с трюфелем и фруктовой горчицей | <u>1200 ₺</u>
150 g | • Veal tartar with truffle and fruit mustard |
| • Карпаччо из маринованной говядины с соусом фуа-гра | <u>1200 ₺</u>
150 g | • Pickled beef Carpaccio under foie gras sauce |
| • Карпаччо из гребешков со спаржей и красной икрой | <u>1250 ₺</u>
150 g | • Scallop Carpaccio with asparagus and red caviar |
| • Карпаччо из осетра с салатом из морепродуктов | <u>1200 ₺</u>
200 g | • Sturgeon Carpaccio with seafood cocktail |
| • Миллефолье из манго и томатов с крабовым мясом | <u>950 ₺</u>
120 g | • Mille-feuille of mango, tomatoes and crab meat |
| • Сашими по-итальянски из морской рыбы | <u>1500 ₺</u>
200 g | • Italian Sashimi with the sea fish |
| • Итальянское мясное ассорти с оливками, овечьим сыром и артишоками | <u>950 ₺</u>
150 g | • Italian meat assortment with olives, sheep cheese and artichokes |
| • Композиция «Гурме» из говядины с оливковым маслом и пивным соусом | <u>1300 ₺</u>
200 g | • Gourmet composition of beef with olive oil and beer sauce |
| • Террин из фуа-гра с хлебом «Пан бриош» и винным соусом «Ламбруско» | <u>1200 ₺</u>
120 g | • Foie gras Terrine with bread Pan Brioche and Lambrusco wine sauce |
| • Маринованные и соленые овощи (огурцы, томаты, черемша, спаржа) | <u>600 ₺</u>
250 g | • Pickled and marinated vegetables (cucumbers, ramson, asparagus) |

Горячие закуски

Hot snacks

- | | | |
|---|------------------------|--|
| • Карпаччо из кролика и фуа-гра со смородиновым соусом и карамельными яблоками в кальвадосе | <u>1200 ₺</u>
150 g | • Rabbit Carpaccio and foie gras with currant sauce and caramel apples in calvados |
| • Суши из красного тунца с овощным рассолом, соевым соусом и имбирем | <u>1200 ₺</u>
250 g | • Red tuna sushi in vegetable pickle, soy sauce and ginger |
| • Осьминог гриль с имбирем на фондю из топинамбура | <u>1100 ₺</u>
150 g | • Grilled octopus with ginger made on Jerusalem potato fondue |
| • Тортино из баклажанов «а-ля Пармезан» | <u>850 ₺</u>
150 g | • Aubergine Tortino a la Parmesan |
| • Жареные морские гребешки с соусом из спаржи | <u>1100 ₺</u>
150 g | • Fried scallops in asparagus sauce |
| • Креветки под миндальной корочкой с яблочно-йогуртовым соусом | <u>1800 ₺</u>
200 g | • Almond-crusted prawns in apple-yogurt sauce |

Итальянская кухня

Italian cuisine

- | | | |
|--|-----------------------|---|
| • Буррата кампанья с карпаччо из помидоров и рукколой | <u>950 ₺</u>
250 g | • Burata Campana with tomato Carpaccio and rucola |
| • «Капрезе» с моцареллой «Буффало», каперсами и соусом песто | <u>950 ₺</u>
250 g | • Caprese Salad with Buffalo mozzarella, capers and Pesto sauce |

- | | | |
|--|------------------------|--|
| • Прощутто «Сан-Даниэль»
с фруктовой горчицей | <u>950 ₺</u>
150 g | • Prosciutto di San Daniele with fruit
mustard |
| • Помидор, фаршированный мясом
камчатского краба, с моцареллой
и авокадо | <u>1000 ₺</u>
150 g | • Tomato stuffed with Kamchatkan
crab with mozzarella and avocado |
| • Средиземноморский салат
из морепродуктов | <u>1200 ₺</u>
250 g | • Mediterranean seafood salad |
| • Пинцимоннио с мясом
и/или сыром | <u>1200 ₺</u>
250 g | • Pinzimonio with meat
and/or cheese |
| • Тосканский рыбный суп
«Качукко» | <u>950 ₺</u>
150 g | • Tuscan fish soup Cacciucco |
| • Грибной суп с картофелем
по-деревенски | <u>950 ₺</u>
150 g | • Mushroom soup and fries |
| • Куриный суп с лапшой и овощами | <u>950 ₺</u>
150 g | • Chicken soup with noodles
and vegetables |
| • Спагетти «Альо-Ольо» с перцем
и хлебной крошкой | <u>900 ₺</u>
120 g | • Spaghetti Aglio e olio with pepper
and bread crumbs |
| • Спагетти с морепродуктами | <u>1200 ₺</u>
120 g | • Spaghetti with seafood |
| • Паста с белыми грибами
и трюфельным маслом | <u>950 ₺</u>
150 g | • Pasta with mushrooms and truffle oil |
| • Пенне «а-ля Арабьята» | <u>1100 ₺</u>
120 g | • Penne all'arrabbiata |
| • Тальятелле с рагу из мяса | <u>950 ₺</u>
120 g | • Tagliatelle meat ragout |
| • Лазанья «а-ля Болоньезе» | <u>1100 ₺</u>
120 g | • Lasagna Bolognese |
| • Ризотто с белыми грибами | <u>950 ₺</u>
120 g | • Risotto with mushrooms |
| • Ризотто по-милански | <u>950 ₺</u>
120 g | • Risotto Milanese |

- | | | |
|---|------------------------|---|
| • Ризотто с морепродуктами | <u>1200 ₺</u>
120 g | • Risotto with seafood |
| • Филе говядины «Россини» с фуа-гра, трюфелем, овощами гриль | <u>1800 ₺</u>
180 g | • Beef Rossini with foie gras, truffles and grilled vegetables |
| • Антрекот из жареной говядины с картофельными крокетами и овощами гриль | <u>2000 ₺</u>
250 g | • Entrecôte with potato croquette and grilled vegetables |
| • Медальон из телятины со спаржей и картофелем под бальзамическим соусом | <u>1750 ₺</u>
180 g | • Veal medallion with asparagus and potatoes in balsamic sauce |
| • Отбивная из телятины по-милански с картофельными чипсами, рукколой и помидорами-черри | <u>1950 ₺</u>
250 g | • Milano-style veal cutlet with potato chips, rucola and cherry tomatoes |
| • Цыплёнок «а-ля Дьявола» с корочкой из картофеля и сладкого перца | <u>1600 ₺</u>
260 g | • Devil chicken with crusted potatoes and sweet pepper |
| • Эскалоп из телятины с грибами и картофельным пюре | <u>1500 ₺</u>
200 g | • Escalope with mushrooms and mashed potatoes |
| • Мясо лобстера с citronella, рисом и овощами | <u>2150 ₺</u>
250 g | • Lobster with citronella, rice and vegetables |
| • Филе сибаса с анисом, фенхелем-гротен и апельсинами | <u>1800 ₺</u>
250 g | • Sea bass fillet with anise, fennel gratin and oranges |
| • Дорадо в корочке из фуа-гра с луком-пореем, сельдереем и винным соусом | <u>1700 ₺</u>
250 g | • Dorado in crust of foie gras, leek, celery and wine sauce |
| • Тартар из копченого лосося с вермишелевым салатом, кремом из спаржи и икрой | <u>1850 ₺</u>
250 g | • Tartar of smoked salmon with vermicelli salad, asparagus cream and caviar |

Русская кухня

Russian cuisine

- | | | |
|--|------------------------|--|
| • Салат «Оливье» с телячьей колбасой | <u>900 ₺</u>
200 g | • Olivier salad (<i>Russian salad</i>) |
| • Сельдь с отварным молодым картофелем, сметаной и красным луком | <u>850 ₺</u>
250 g | • Herring and new boiled potatoes with sour cream and red onions |
| • Винегрет подается с сельдью | <u>850 ₺</u>
200 g | • Beetroot salad Vinegret (<i>served with herring</i>) |
| • Сельдь под шубой | <u>950 ₺</u>
200 g | • Herring “Under fur coat” |
| • Закуска из солёных овощей | <u>900 ₺</u>
500 g | • Salted vegetables starter |
| • Говяжий язык с соусом из хрена | <u>1200 ₺</u>
180 g | • Beef tongue in horseradish |
| • Маринованные грибы | <u>950 ₺</u>
150 g | • Pickled mushrooms |
| • Борщ | <u>850 ₺</u>
400 g | • Borsch (<i>beetroot soup</i>) |
| • Солянка | <u>900 ₺</u>
400 g | • Solyanka (<i>a spicy soup of vegetables and meat</i>) |
| • Окрошка | <u>750 ₺</u>
400 g | • Okroshka (<i>cold kvass soup with chopped vegetables and meat</i>) |
| • Уха (<i>семга, осетрина, лаврак</i>) | <u>950 ₺</u>
400 g | • Fish soup (<i>salmon, sturgeon, bass</i>) |
| • Пельмени с мясным бульоном и сметаной | <u>950 ₺</u>
250 g | • Dumplings in bouillon and sour cream |
| • Котлета по-киевски | <u>1400 ₺</u>
200 g | • Kiev Chicken |
| • Бефстроганов из филе говядины | <u>1800 ₺</u>
200 g | • Beef Stroganoff |
| • Рыбные котлеты | <u>1400 ₺</u>
200 g | • Fish rissole |
| • Мясные котлеты | <u>1650 ₺</u>
200 g | • Meat rissole |
| • Осетр с икрой из овощей | <u>1950 ₺</u>
200 g | • Sturgeon with vegetable paste |

Японская кухня

Japanese cuisine

- | | | |
|--|------------------------|--|
| • Шаке салада (<i>салат из авокадо и икры лосося</i>) | <u>750 ₺</u>
100 g | • Shake salad of avocado and salmon caviar |
| • Ясай салада (<i>овощной микс</i>) | <u>550 ₺</u>
100 g | • Yasai salad (<i>vegetable mix</i>) |
| • Храме су (<i>палтус с огуречным салатом «Сумоно»</i>) | <u>750 ₺</u>
100 g | • Halibut with cucumber sauce Sunomono |
| • Салат из тунца (<i>салат «Мистиканза» с пикантным мясом тунца</i>) | <u>750 ₺</u>
100 g | • Tuna spicy salad Misticanza |
| • Шакекава салат (<i>лосось в хрустящей корочке</i>) | <u>750 ₺</u>
100 g | • Salmon in crust |
| • Мисо-суп | <u>450 ₺</u>
150 g | • Miso soup |
| • Гуокай Суимоно (<i>прозрачный суп из морепродуктов</i>) | <u>750 ₺</u>
150 g | • Suimono (<i>seafood soup</i>) |
| • Сет «Тейк-сашими» (<i>ассорти сашими, 11 шт.</i>) | <u>1100 ₺</u>
200 g | • Sashimi set (<i>assortment, 11 pieces</i>) |
| • Усуцукури (<i>сашими из рыбы в соусе «Понцу»</i>) | <u>1100 ₺</u>
180 g | • Carpaccio of fish with Ponzu sauce |
| • Сет «Традиционные суши» (<i>12 нигири, 8 маки</i>) | <u>1750 ₺</u>
250 g | • Traditional sushi set (<i>12 Nigiri, 8 Maki</i>) |
| • Сет Барса Осака (<i>6 сашими, 6 нигири, 6 маки</i>) | <u>1650 ₺</u>
250 g | • Barca Osaka set (<i>6 Sashimi, 6 Nigiri, 6 Maki</i>) |
| • Сет «Ролл Радуга» (<i>краб, авокадо, рыбное ассорти</i>) | <u>880 ₺</u>
180 g | • Roll Rainbow set (<i>crab, avocado, fish assortment</i>) |

- | | | |
|---|-----------------------|---|
| • Сет «Харумаки» — запеченные роллы (лосось, филаделфия, крабовое мясо, паста «Фило») | <u>880 Р</u>
200 g | • Harumaki set: baked rolls (salmon, philadelphia, crab meat, filo pasta) |
| • Калифорния маки (дыня, лосось, авокадо) | <u>660 Р</u>
180 g | • California Maki (melon, salmon, avocado) |
| • Ролл «Дракон» (краб, авокадо, копченый угорь) | <u>750 Р</u>
150 g | • Roll Dragon (crab, avocado, smoked eel) |
| • Урамаки темпура (жареные креветки с овощами) | <u>950 Р</u>
150 g | • Tempura Uramaki (fried prawns with vegetables) |
| • Калифорния темаки (авокадо, огурец, краб) | <u>450 Р</u>
100 g | • California Temaki (avocado, cucumber, crab) |

Паназиатская кухня

Pan-Asian cuisine

- | | | |
|--|------------------------|---|
| • Ролет «Дим-сам» (фаршированные креветки с острым соусом) | <u>950 Р</u>
150 g | • Roll Dim Sum (prawns in hot sauce) |
| • Ролет «Фортуна» (свинина, нарезанные овощи и крабовое мясо) | <u>950 Р</u>
150 g | • Roll Fortune (pork, vegetables and crab meat) |
| • Темаки (овощные суши) | <u>500 Р</u>
120 g | • Temaki (vegetable sushi) |
| • Тыквенный суп с кокосовым молоком | <u>600 Р</u>
250 g | • Pumpkin soup with coconut milk |
| • Японские пельмени «Гиоза» (фаршированные телятиной и креветками) | <u>1200 Р</u>
200 g | • Japanese Gyoza dumplings stuffed with veal and prawns |
| • Лапша «Бами Горенг» | <u>950 Р</u>
150 g | • Noodles Bami Goreng |

- | | | |
|---|------------------------|--|
| • Свиные шашлычки
с соусом «Сатай» | <u>1100 ₺</u>
180 g | • Skewered pork in Satay sauce |
| • Буна Гошт (<i>бараний шашлык
с луком и йогуртом</i>) | <u>1200 ₺</u>
180 g | • Bhuna Gosht (<i>skewered lamb with
onions and yogurt</i>) |
| • Курица «Корма» (<i>специи,
миндаль, йогурт</i>) | <u>950 ₺</u>
180 g | • Chicken Korma (<i>spices, almonds,
yogurt</i>) |
| • Креветки в темпуре с «Карри»
и рисом «Жасмин» | <u>1800 ₺</u>
130 g | • Tempura of prawns in curry
with Jasmine rice |
| • Утиная грудка по-пекински | <u>1350 ₺</u>
200 g | • Peking Duck |
| • Шашлычки из мяса по-восточному | <u>1100 ₺</u>
180 g | • Oriental skewered meat |
| • Говядина «Татаки»
в хрустящей корочке | <u>1750 ₺</u>
250 g | • Crusted Tataki beef |
| • Освежающий салат
из экзотических фруктов
(ананас, манго, папайя, банан) | <u>950 ₺</u>
150 g | • Refreshing salad of exotic fruit
(<i>pine apple, mango, papaya,
banana</i>) |

Вегетарианское меню

Vegetarian menu

- | | | |
|---|-----------------------|---|
| • Осенний салат из моркови,
сельдерея, салата-радиккьо,
яблока, грецких орехов
и сыра тофу | <u>800 ₺</u>
200 g | • Autumn salad made of carrots,
celery, Radicchio salad, apple,
walnuts and Tofu cheese |
| • Свежий салат микс
с морковью и имбирем | <u>650 ₺</u>
200 g | • Fresh mix salad of carrots
and ginger |
| • Фаготтини из пасты фило,
рикотты, вареных яиц и кабачков | <u>950 ₺</u>
250 g | • Fagottini pasta of Phyllo, ricotta,
boiled eggs and squash |
| • Овощной тимбаль с томатами
и соусом песто | <u>900 ₺</u>
200 g | • Vegetable Timbale with tomatoes
and Pesto sauce |

- | | | |
|---|------------------------|---|
| • Смесь овощей гриль
под итальянским соусом | <u>850 ₺</u>
200 g | • Mix of grilled vegetables in Italian
sauce |
| • Ризотто по-кантонски
с соусом карри | <u>800 ₺</u>
150 g | • Cantonese Risotto in curry sauce |
| • Вегетарианская лазанья
с картофелем и соусом песто | <u>900 ₺</u>
200 g | • Vegetarian Lasagna with potatoes
and Pesto sauce |
| • Гамбургер с тыквой и сыром тофу | <u>1100 ₺</u>
200 g | • Pumpkin and Tofu cheese sandwich |
| • Голубцы из капусты, риса,
фасоли и грибов | <u>1100 ₺</u>
220 g | • Cabbage rolls stuffed with rice,
beans or mushrooms |
| • Капоната из овощей
по-сицилийски | <u>950 ₺</u>
200 g | • Sicilian vegetable canopata |
| • Суп из фенхеля с йогуртом | <u>650 ₺</u>
200 g | • Fennel and yogurt soup |
| • Минестроне из овощей
«а-ля Болоньезе» с двойным
консоме | <u>800 ₺</u>
200 g | • Vegetable Minestrone soup
a la Bolognese with double
consommé |

Десерт

Dessert

- | | | |
|--|------------------------|---|
| • Сыр в ассортименте
«Мимолет»
«Пармезан»
«Пекорино»
«Каприно»
«Таледжио»
Мягкий сыр
«Качотта»
«Горгонзола» | <u>1800 ₺</u>
300 g | • Assortment of cheeses
Mimolette
Parmesan
Pecorino
Caprino
Taleggio
Soft cheese
Caciotta
Gorgonzola |
|--|------------------------|---|

Десерт

- Свежие сезонные фрукты и ягоды 750 ₺
150 g
- Торт «Наполеон» 750 ₺
150 g
- Торт «Медовик» 750 ₺
150 g
- «Тирамису» 750 ₺
150 g
- Торт из маракуйи 750 ₺
150 g
- Чизкейк с топингом на выбор 750 ₺
150 g
- Ягодная «Шарлотка» 750 ₺
150 g
- «Панна котта» 750 ₺
150 g
- Тарелка конфет ручной работы 550 ₺
100 g

Dessert

- Fresh seasonal fruit and berries
- Cake “Napoleon”
- Honey cake
- Tiramisu
- Passion Fruit cake
- Cheesecake with assortment of toppings
- Berry Charlotte
- Panna cotta
- Platter of home-made sweets

Детское меню

Children's menu

- Мини-салат из зелени с рикотта и шпинатом 350 ₺
70 g
- Мини-гамбургер с мясом на ваш выбор и сыром 600 ₺
120 g
- Куриный суп с лапшой 350 ₺
120 g
- Тыквенный крем суп с пирожком из сыра и лука-порей 450 ₺
120 g
- Пастина с бульоном и сливочным сырком 400 ₺
120 g

- Mini salad of greens, ricotta and spinach
- Mini hamburger of meat of your choice and cheese
- Chicken soup with noodles
- Pumpkin cream soup and cheese-and-leek pie
- Pastina in broth soup with cream cheese

- | | | |
|--|-----------------------|---|
| • Равиоли с говядиной в курином бульоне | <u>500 ₺</u>
120 g | • Ravioli stuffed with beef in chicken broth |
| • Телячьи котлеты с томатной пастой | <u>950 ₺</u>
150 g | • Veal rissoles with tomato sauce |
| • Овощное рагу и брускетта с сыром | <u>250 ₺</u>
70 g | • Vegetable ragout on bruschetta with cheese |
| • Запеченная рыба (<i>лосось, камбала, морской окунь</i>) с рисом и шпинатом | <u>850 ₺</u>
140 g | • Baked fish (<i>salmon, plaice, grouper</i>) with rice and spinach |
| • Жареная курица с пюре из моркови и запеченным картофелем | <u>850 ₺</u>
140 g | • Fried chicken, carrot purée and baked potato |
| • Морковный пирог | <u>400 ₺</u>
90 g | • Carrot pie |
| • Сливовый пирог | <u>400 ₺</u>
90 g | • Plum pie |
| • Фруктовый тортиньо | <u>400 ₺</u>
90 g | • Fruit tortino |
| • Молочный коктейль | <u>200 ₺</u>
90 g | • Milkshake |
| • Компот из яблок с корицей | <u>150 ₺</u>
100 g | • Apple and cinnamon compote |

Напитки Beverages

- | | | |
|---------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| • «Акваника» газ\негаз | <u>700 / 200 ₺</u>
1.5 l / 350 ml | • “Aquanika” sparkling /still |
| • San Benedetto газ\негаз | <u>350 / 200 ₺</u>
750 ml / 250 ml | • San Benedetto sparkling /still |
| • Evian газ\негаз | <u>350 / 200 ₺</u>
750 ml / 330 ml | • Evian sparkling /still |
| • Vilajuiga газ\негаз | <u>250 ₺</u>
250 ml | • Vilajuiga sparkling /still |
| • Voss | <u>400 ₺</u>
370 ml | • Voss |

- Сок «Yoga»

апельсин

яблоко

груша

персик

вишня

томат

виноград

400 ₺

370 ml

- “Yoga” juice

orange

apple

pear

peach

cherry

tomato

grape

- Морс клюквенный

100 ₺

200 ml

- Cranberry juice

- Coca-Cola

150 ₺

250 ml

- Coca-Cola

- Coca-Cola light

150 ₺

250 ml

- Coca-Cola light

- Fanta

150 ₺

250 ml

- Fanta

- Sprite

150 ₺

250 ml

- Sprite

- Tonik

150 ₺

250 ml

- Tonik

- Bitter Lemon

150 ₺

250 ml

- Bitter Lemon