

# ЗАВТРАКИ

<b>СКРЭМБЛ \ ОМЛЕТ\ ГЛАЗУНЯ</b>	170	360 Р
легкий скрэмбл\ омлет подается с миксом листьев салата , помидорами черри и зеленым маслом		
<b>ДОПОЛНЕНИЯ К ГЛАЗУНЬЕ И ОМЛЕТУ</b>		
бекон	30	120 Р
сосиски	110	200 Р
томаты	50	80 Р
пармезан	20	210 Р
лосось	30	420 Р
лук красный	30	20 Р
авокадо	50	160 Р
<b>КАША ОВСЯНАЯ С ЯГОДАМИ</b>	230	320 Р
молочная овсяная каша с ягодами		
<b>КАША ПШЕННАЯ</b>	230	320 Р
пшеничная каша, приготовленная на молоке		
<b>ДОПОЛНЕНИЯ К КАШЕ</b>		
груша	60	100 Р
яблоко	60	50 Р
ягоды	30	250 Р
манго	30	60 Р
орехи	10	40 Р
*по вашему желанию мы можем приготовить кашу на: миндальном, кокосовом и соевом молоке		
<b>БЛИНЧИКИ С ВАНИЛЬНЫМ СОУСОМ</b>	160\40\30	390 Р
тонкие блинчики с ванильным соусом и ягодами		
<b>СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ</b>	150\130	590 Р
воздушные сырники из творога с домашним вареньем , сметаной и свежими ягодами		
<b>ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ</b>	140\70	570 Р
нежные ленивые вареники из творога на подушке из ванильного крема с ягодами		
<b>ДРАНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ</b>	150\50\30	890 Р
картофельные драники с хрустящей корочкой в сочетании со слабосоленой красной рыбой и нежным крем чизом с зеленью		
<b>ДРАНИКИ ИЗ ЦУКИНИ И КИНОА</b>	230\50\30	890 Р
легкие драники из цуккини и киноа с гарниром из слабосоленой красной рыбы и нежным крем чизом с зеленью		
<b>ЯЙЦО "БЕНЕДИКТ" С КРАСНОЙ РЫБОЙ</b>	160	810 Р
яйцо пашот на подрумяненной бриоши со шпинатом и слабосоленой красной рыбой под соусом "Дор-Блю"		
<b>КЛАБ СЭНДВИЧ</b>	300\150\40	950 Р
сытный классический Клуб -сендвич с обжаренным куриным филе, яйцом , хрустящим салатом, беконом, свежим помидором, соленым огурцом , с соусом Барбекю. Подается с картофелем фри и кетчупом		

## ЗАКУСКИ

<b>БРУСКЕТТА С УТКОЙ</b>	210	790 Р
нежное, подкопчённое утиное филе с карамелизированной грушей , крем чизом, ягодным соусом на хрустящем тартине		
<b>БРУСКЕТТА С КРАСНОЙ РЫБОЙ</b>	145	870 Р
слабосоленая красная рыба с воздушным крем чизом на румяном тартине		
<b>БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКАМИ</b>	200	750 Р
Тигровые креветки , обжаренные на оливковом масле с пряными травами и чесноком. Подаются на хрустящем тартине с соусом гуакамоле и томатами конкасе.		
<b>ФИЛЕ КРАСНОЙ РЫБЫ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА</b>	110	950 Р
свежеприсоленное филе красной рыбы с ароматными травами, цедрой апельсина, лимона и коньяком.		
<b>СЫРНОЕ ПЛАТО</b>	250\30	1800 Р
Камамбер,Пармезан, Чеддер, Дор- Блю , мед, ягоды, грецкий орех		
<b>МЯСНОЕ ПЛАТО</b>	185	2100 Р
Брезаола, Чоризо, Пармская ветчина , микс салата , каперсы , зеленое масло , гриссини		
<b>ФИРМЕННЫЙ ПАШТЕТ</b>	200	670 Р
домашний паштет из печени индейки с ароматными специями и коньяком. Подается с тостами, луком "Конфи" и вяленными томатами.		
<b>ЗАПЕЧЁННЫЙ КАМАМБЕР</b>	205	990 Р
запеченный Камамбер с розмарином на подушке из микса салата с ягодами. Подается с хрустящими гренками и ягодным соусом.		

## САЛАТЫ

<b>САЛАТ ЕРМАК</b>	225	830 Р
сытный мясной салат, заправленный домашним майонезом, из тонко нарезанного филе говядины, свинины, цыпленка в сочетании с жареными шампиньонами, свежим сельдереем , вяленными томатами.		
<b>ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ ИЛИ КРЕВЕТКАМИ</b>	240	710\980 Р
хрустящие листья "Романо" с обжаренными кусочками нежного куриного филе или тигровыми креветками , яйцом пашот, помидорами черри , вялеными томатами и хрустящими греками , с соусом Цезарь и сыром Пармезан .		
<b>САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ</b>	200	850 Р
нежное утиное филе с сыром Дор-Блю на хрустящих листьях "Романо"с кусочками сочного манго, карамелизированной груши с добавлением кедрового ореха, приправленное оригинальной заправкой с нотками коньяка и апельсина.		
<b>САЛАТ НИСУАЗ</b>	330	990 Р
теплый салат из обжаренного филе тунца с кунжутными семечками под медово-горчичным соусом и пудрой из маслин. Подается на подушке из хрустящих листьев салата с печеным картофелем, стручковой фасолью, помидорами черри , редисом, маслинами, оливками , красным луком, яйцом пашот.		
<b>САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ</b>	200	590 Р
свежие помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, таджасские оливки , прованские травы, сыр брынза, соус Цитронет.		
<b>САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b>	300	1180 Р
микс салатных листьев с жареными тигровыми креветками , кальмарами, свежим огурцом, помидором и сочным манго в пикантном азиатском соусе.		
<b>САЛАТ ТОМАТЫ С АВОКАДО</b>	230	750 Р
легкий салат из спелого авокадо с томатами , чипсами из редиса , сочного микса салата, заправленный соусом Цитронет.		

# СУПЫ

<b>УХА</b>	300\85	690 Р
ароматный , прозрачный бульон с нежным филе красной рыбы, судака , овощами , свежей зеленью. Подается с фирменным расстегаем .		
<b>БОРЩ</b>	300\40\40	580 Р
классический борщ с говядиной и овощами. Подается со смальцем , сметаной и черным зерновым хлебом.		
<b>ЩИ</b>	430	590 Р
щи из квашенной капусты на наваристом бульоне копченой свиной рульки, томленные в горшочке под шапкой слоёного теста .		
<b>КУРИНАЯ ЛАПША</b>	300	410 Р
легкий куриный бульон с домашней лапшой, кусочками нежного цыпленка и пассировкой из лука и моркови. подается с рубленой зеленью и сметаной .		
<b>ТОМ –ЯМ</b>	300\100\20	980 Р
Том Ям – суп из свежего лемонграсса, листьев каффир-лайма, рыбного соуса, чили, морепродуктов (судак, кальмар, креветка) кокосового молока, куриного бульона, томатов Черри и шампиньонов. подается с рисом Басматти, лаймом и острым Чили перцем.		
<b>ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ С КРЕВЕТКАМИ</b>	350	650 Р
нежный крем - суп из печеной тыквы с фенхелем , креветкой и тыквенными семечками		

# ПАСТЫ

<b>КАРБОНАРА</b>	300	750 Р
спагетти в сливочном соусе , желтком и беконом, приправленные сыром Пармезан.		
<b>ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ</b>	300	1300 Р
спагетти с чернилами черной каракатицы в сочетании с морепродуктами в пикантном томатном соусе и свежим базиликом.		
<b>БОЛОНЬЕЗЕ</b>	280	680 Р
спагетти в томатном соусе с мясным фаршем и сыром Пармезан.		
<b>ПЕННЕ С КРАСНОЙ РЫБОЙ И БРОККОЛИ</b>	310	980 Р
паста в сливочном соусе с ломтиками красной рыбы , брокколи.		
<b>ПЕННЕ АРАБЬЯТА</b>	260	520 Р
паста в остром томатном соусе с овощами и сыром Пармезан.		

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>СУДАК С ЧЕРНЫМ РИСОМ</b>	100\150\20	980 Р
сочное филе судака с гарниром из черного риса в соусе из базилика и томатов.		
	240	1700 Р
<b>СТЕЙК КРАСНОЙ РЫБЫ</b>		
жареное нежное филе красной рыбы на подушке из томленого шпината в сливочном масле с креветкой и соусом "Белое вино"		
<b>ФИЛЕ ДОРАДО</b>	130\150	1480 Р
жаренное филе дорадо в пряных травах на подушке пюре из пастернака.		
<b>ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ</b>	150\150	1100 Р
томленые телячьи щечки с воздушным картофельным пюре.		
<b>БЕФСТРОГАНОВ</b>	190\150\60	1250 Р
тонко нарезанное филе говядины в сливочном соусе с картофельным пюре и хрустящими маринованными огурцами		
<b>ПЕЛЬМЕНИ ЛЕСНЫЕ</b>	220\40	750 Р
классические пельмени ручной лепки с сочной начинкой из дичи. Подаются со сметаной		
<b>КОТЛЕТА ИЗ ДИЧИ</b>	130\150\40	850 Р
сочная котлета из дичи с запечённым картофелем и грибным соусом		
<b>ЖАРЕХА С КУРИЦЕЙ</b>	300	590 Р
жаренный картофель с овощами и нежным филе цыпленка.		
<b>СТЕЙК РИБАЙ С СОУСОМ ДЕМИ- ГЛАСС</b>	300\150	3500 Р
<b>СТЕЙК НЬЮ- ЙОРК С ГРИБНЫМ СОУСОМ</b>	300\150	2500 Р
<b>МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b>	300\150	2100 Р
<b>ЦЫПЛЕНОК КОРНИШОН</b>	350\150	990 Р
цыпленок в соево-имбирном маринаде ,жаренный на гриле		

## ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150	250 Р
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	250 Р
РИС БАСМАТИ	100	200 Р
ОВОЩИ ГРИЛЬ	230	450 Р
СПАГЕТТИ	150	250 Р

## СОУСЫ

СОУС БЛЮ-ЧИЗ	50	150 Р
СОУС БРУСНИЧНЫЙ	50	150 Р
СОУС КРЕМ- ЧИЗ	50	150 Р
СОУС ТАР- ТАР	50	100 Р
СМЕТАНА	30	100 Р
КЕТЧУП	40	100 Р
МАЙОНЕЗ	50	100 Р
ГОРЧИЦА ДИЖОНСКАЯ	50	100 Р

## ДЕСЕРТЫ

<b>ТОРТ МОРКОВНЫЙ</b> торт с сырным кремом и ярким насыщенным вкусом сладкой моркови, который оттеняют пряные нотки специй и орехи.	180	480 Р
<b>ТАРТ МАЛИНА</b> тарт из песочного теста с конфи из малины и нежным творожным кремом.	180	480 Р
<b>ТАРТ ШОКОЛАД</b> тарт из песочного теста с шоколадным ганашем и нежным творожным кремом.	180	480 Р
<b>ТОРТ МЕДОВИК</b> классический торт с воздушным кремом, тающий во рту, оставляя медовое послевкусие	140	380 Р
<b>ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО</b> шоколадный бисквит, внутри наполненный тягучей шоколадной лавой. Подается с шариком мороженого и ягодным соусом	100/50	750 Р
<b>ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО</b> фирменный яблочный штрудель ресторана Стрекоза. Вкуснейший рулет из хрустящего, тонкого теста и блинчика. Выпечка щедро наполнена сладкой, сочной и ароматной начинкой из яблок, вкус которых подчеркивает корица, изюм и грецкие орехи.	125/50	720 Р
<b>МОРОЖЕНОЕ</b> ванильное\шоколадное\фисташковое	1шарик	250 Р
<b>СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ</b>	1шарик	250 Р

## Выпечка

<b>КРУАССАН В АССОРТИМЕНТЕ</b>	80	280 Р
<b>РАССТЕГАЙ</b>	65	200 Р
<b>ПИРОЖКИ В АССОРТИМЕНТЕ</b> мясо\ капуста \ яблоко	85	170 Р
<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b>	160	300 Р

## Напитки

Кока-кола	250	220 ₺
Сок в ассортименте	250	220 ₺
Морс ягодный	250\1000	100\400 ₺

## Вода Минеральная

Эвиан	330	330 ₺
Боржоми	330	330 ₺
Жемчужина Байкала	250\530	280\570 ₺
Аква Минерале	500	170 ₺

## Лимонады

Мохито	400\1000	350\800 ₺
Лимон мята	400\1000	350\800 ₺
Грейпфрут	400\1000	350\800 ₺

## Свежевыжатый сок

Апельсин	250\400	370\530 ₺
Грейпфрут	250\400	370\530 ₺
Яблоко	250\400	370\530 ₺
Морковь	250\400	370\530 ₺

## Молочные коктейли

Ванильный	300	390 ₺
Шоколадный	300	390 ₺
Клубничный	300	390 ₺

## Кофе

Ристретто	20	120 ₺
Эспрессо	40	220 ₺
Американо	150	220 ₺
Двойное эспрессо	80	280 ₺
Макиато	60	150 ₺
Капучино	250	230 ₺
Капучино на соевом /миндальном/кокосовом молоке	250	340 ₺
Латте	250	330 ₺
Латте на соевом /миндальном/кокосовом молоке	250	340 ₺
Флэт-уайт	140	300 ₺
Раф классический	270	320 ₺

## Фирменный чай

Облепиховый	1000	480 ₺
Клюквенный	1000	480 ₺
Имбирный	1000	480 ₺
Ягодный микс	1000	520 ₺
Грейпфрут- маракуйя	700	520 ₺

## Чай

Сенча/ Цейлон / Эрл Грей	400\800	280\330 ₺
Молочный улун / Жасмин	400\800	280\330 ₺
Иван- чай / Гречишный чай / Ромашка/ Травяной	400\800	280\330 ₺

## Дополнения к чаю

Мята	30	30 ₺
Чабрец	10	30 ₺
Лимон	30	30 ₺
Мед	30	100 ₺
Варенье	50	100 ₺