Закуски

Улитки обжаренные в чесночно-пивном масле с овощным рагу и картофельным пюре с пармезаном 4.10

Тигровые креветки в хрустящем пивном тесте с чесночно-шафрановым соусом 6.00

Тар-тар из тунца с традиционными добавками 4.50

Гренландские креветки в горшочке по-мексикански с Jalapeño перцем и кукурузой 4.80

Лосось маринованный в «Absolut Peppar» с картофельными блинчиками и сметано-огуречным соусом 4.00

Куриные крылышки в медово-имбирной глазури с пивным соусом 3.50

Тар-тар из филе молодой говядины с хрустящими тостами и соусом Tiger 4.50

Ростбиф из телятины томлёной в печи (65ºC) в «шубке» из эстрагона и горчицы с сальсой из сыра Фета 5.80

Кровяная колбаса собственного приготовления с брусничным джемом 3.00

«Мерлин» плата пикантных сыров с оливками, сырным печеньем собственного приготовления, и сушёными на солнце томатами 5.10

Ржаные чесночные сухарики с соусом из сыра Рокфор 1.90

Салаты

Салат из морепродуктов (креветки, осьминоги, зелёные мидии, кальмары) 6.30

Салат «Цезарь»
- **классический** 3.60
- **с тигровыми креветками** 5.20
- **с куриным филе** 4.20

Сезонный зелёный салат из местных овощей с мадонским козьим сыром и яблочным Vinegar 3.50

Супы

Лососёвый суп по-фински 3.50

Уха с сёмгой, осетриной и «Царской водкой» 3.90

Суп-гуляш с паприкой по-венгерски 3.50

Картофельно-розмариновый суп с лисичками и сливочным маслом петрушки 3.00

Блюда из рыбы и морепродуктов

Тигровые креветки обжаренные в чесночном масле с овощным жульеном и семечками сезама 10.90

Слегка обжаренный на гриле тунец с луковым мармеладом и марокканскими баклажанами 9.60

Лосось «Butterfly» с базиликовым соусом и картофельным пюре с пармезаном 7.50

Жареное на камне филе осетрины с картофельно-оливковым рагу и каперсовым соусом (возможно заказать на пару) 10.40

Дорада с жареными овощами по-средиземноморски 6.80

Филе судака с боровиковым ризотто и свекольным соусом 7.50

Форель запеченная целиком в чесночно-пивном масле с грибным рагу и соусом из белого вина 6.90

Блюда из мяса и птицы

Перечный стейк из филе говядины с картофелем au gratin и овощным рагу 16.90

Стейк «Chimichurri» – из поясничной части говядины с обжаренными овощами 8.60

«Bife Ancho» – стейк из говяжий спинной части с рёберной косточкой, жареный на углях, подаётся с картофелем гриль и барбекю соусом с красным вином 8.90

Бычья щёчка, томлёная в печи, с пивом и пряными травами, подаётся с картофельным пюре с трюфелем 8.90

Свиные рёбрышки с запеченным картофелем и классическим кисло-сладким соусом 5.90

Баранина на рёбрышках с салатом руккола, крокетами из картофеля и козьего сыра и ежевичным соусом 14.10

«Beef Stroganoff» с картофельным рости и нежным сливочным соусом с красным вином 6.90

Филе кукурузного цыплёнка с ризотто из лесных грибов и соусом Madeira 6.80

Утиная грудка с горячим фруктовым салатом (инжир, яблоки, груша) карамелизованными в цветочном мёде 8.90

«Большая Josper плата» (на 3-4 персоны) – свинной окорок в пивном маринаде с розмарином, говяжий антрекот, филе кукурузного цыплёнка и домашняя колбаса с тмином, жареные на кокосовых углях, подается с овощами гриль, картошкой и соусами (заказывать за 24 часа) 48.00

Пасты и ризотто

Тальятелле с морепродуктами в сырном соусе 6.20

Паста Пенне с куриным филе и томатно-базиликовым соусом 4.80

Ризотто с грибами, шафраном и овощами 4.50

Дополнительные гарниры

Картофель гриль с деревенской сметаной и аджикой 1.20

Картофель au gratin 1.50

Картофельное пюре 1.50

Обжареный шпинат в сливочном масле с луком шалот 2.50

Жареные на Wok овощи в оливковом масле Di Sansa 2.00

Дикий рис 1.50

Картофель фри 2.00

Цена указана в LVL !