

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбное ассорти (семга с/с, масляная, палтус)	120/20/3	390
Икра красная с маслом и лимоном	30/10/10	220
Сельдь «По-Царски» (филе сельди, лук, картофель)	100/100/30	200
Сырное плато (Дор блю, Чедр, Пармезан, Маасдам, мед, виноград)	120/30/60	370
Сырное плато по-кавказски (сулугуни, чанах, брынза)	120/3	250
Мясное ассорти (буженина, ростбиф, язык, колбаса с/к)	180/20/3	380
Буженина домашняя (буженина, овощи, аджика)	75/50/50	270
Язык отварной с хреном	75/30/30	320
Сало «По-Царски» (сало копченое и соленое, горчица)	75/30	250
Рулеты из баклажана (грецкие орехи, чеснок, гранат, зелень)	200	300
Ассорти из свежих овощей (помидоры, огурцы, перец, зелень)	200	170
Карпаччо из говядины	200	400
Карпаччо из лосося	200	470
Тартар из говядины (каперсы, корнишоны, дижонская горчица, вустерский соус, цуккини, перепелиное яйцо)	200	400
Тартар из сёмги (каперсы, цуккини, красный лук, оливковое масло, лимон, корнишоны)	200	450
Нарезка Рыбная Царь (Семга маслиная осетрина красная икра)	250	800
Зелень	50	120
Ассорти из солений (огурцы, помидоры, капуста, чеснок)	250	180
Грибное лукошко (грибы в маринаде, лук, масло раст.)	150	180
Фруктовая ваза (виноград, киви, груша, яблоко, апельсин)	700	330
Маслины, оливки	100	170

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Блинчики с семгой со сливочным соусом	250	270
Жульен из морепродуктов	150	320
Жульен грибной	150	250
Жульен с курицей и ветчиной	150	250
Сулугуни жареный (с Брусничным соусом)	200	250
Шампиньоны фаршированные (креветки, сыр, масло сливочное)	150/50/10	350
Сырные палочки с соусом «Дор-Блю» (хрустящие роллы с сыром и соусом Дор-Блю)	220/110	370
Шампиньоны-гриль (шампиньоны, специи)	250	270
Крылья Куриные (Подается с соусом Барбекю (Перец Черри куриные крылья))	200	250
Пивная Тарелка (Подается с соусом чесночным и сосудом сырным (Фри ,сырные палочки ,гренки ,колбаса охотничья ,куриные крылья ,сыр чечил))	330	400

САЛАТЫ

Салат «По-кавказски» (огурцы, помидоры, перец болгарский, лук, зелень)	200	250
«Греческий» (помидоры, огурцы, болгарский перец, лук, брынза, оливки, лимон) с апельсином и оригинальной заправкой с кунжутным маслом	200	260
«Оливье» (говядиной, корень сельдерея, креветки)	200	330
«Каприз» (говядина, филе кур, ветчина, грибы, марин, огурцы, зелень, майонез)	200	330
«Экстаз» (семга с/с, икра крас., крев., сыр Филадельфия, огурцы)	200	390
«Цезарь с креветками» (креветки, Айсберг, Романо, Пармезан, соус)	200	330
Салат-микс с морепродуктами (Айсберг, романо, руккола, креветки, мидии, кальмары, оливковое масло)	200	420
«Лазурный берег» (семга с/с, креветки, кукуруза, огурцы, яйцо, майонез)	180	350
«Цезарь» (куриное филе, Айсберг, Романо, Пармезан, соус)	200	290
Салат теплый «Виктория» (Айсберг, филе кур, язык говяжий, сыр, шампиньоны, зелень, чеснок, майонез)	200	330
«Русская красавица» (куриное филе, ветчина, огурцы, лист салата, сыр)	180	300
Итальянский сырный (семга, пармезан, руккола, черри, айсберг, апельсин, мука, бальзамик)	300	390
Салат с Тигровыми Креветками (Микс салата, тигровые креветки, сегменты апельсина, черри, подается с соусом Порто)	250	450
Салат с Уткой Магре (Микс салата, физалис, чери, груша, пармезан мед, бальзамик)	250	430
Салат с говяжьим языком (Подается с редиской и свежими огурцами (Айсберг, язык говяжий, помидоры, филе куриное, заправка - майонез, горчица, мед))	200	370

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Царская уха с водкой	300	250
Солянка сборная мясная	300	200
Борщ «Царский»	300	150
Лапша домашняя	300	150
Бозбаш (говядина или курица)	300	240
Крем-суп грибной	300	200
Тыквенный суп	300	190

ХЛЕБ

Лаваш (Азербайджанский)	1пор.	120
Лаваш (Азербайджанский)	½пор.	60
Хлеб (черный, белый)	1шт.	6

ПАСТА

Феттучини с курицей и грибами (куриная грудка и шампиньоны обжариваются на оливковом масле и тушатся в сливках с соусом песто, украшается сыром Пармезан)	350	300
Паста с морепродуктами (креветки, мидии и кусочки кальмара в соусе из сливочного масла, вина и петрушки, украшается сыром Пармезан)	350	350
Паста «Карбанара» (бекон, лук, сливки, куриное яйцо, украшается сыром Пармезан)	350	330
Паста «Болоньезе» (традиционная итальянская паста, основой которой является одноименный густой соус из томатов и рубленного мяса, украшается сыром Пармезан)	350	320

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Семга на ананасах со сливочным соусом	200	450
Семга в шампанском (семга, красная икра, сливки, зелень)	200	480
Дорадо (на гриле)	500	600
Судак по-царски (филе судака, овощи, сыр)	250	330
Форель радужная (на гриле)	250	330
Сёмга в чёрном кунжуте	350	600
Карп на гриле	100	100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Долма в виноградных листьях (баранина, рис, соус чесночный)	150	250
Мясо «По-сицилийски» (свинина с овощами под сырной корочкой)	200	400
Мясо «Грибное удовольствие» (свинина с грибами под сырной корочкой)	250	400
Шницель «Каталонский» (куриное филе запеченное с грибами и сыром)	250	330
Куриные рулетики в беконе (куриное филе с черносливом в беконе)	250	330
Цыпленок табака	500	390
Мясное ассорти «По-Царски» в Садже (говядина, баранина, курица, свинина, шампиньоны, баклажаны, картофель, помидоры, перец болгарский, лук, зелень)	500	650
Жаркое «По-Царски» (говядина, свинина, курица, картофель, грибы)	300	450
Курица Шавро (Филе куриное, тесто фило, сливки, базилик, сыр творожный)	300	350
Медальон под черничным соусом	350	440
Стейк Чак-Ролл	300	900
Стейк Топ-Блейд	320	1200
Стейк Филе миньон	250	750
Стейк из свиной шеи	250	490
Мясо по рецепту Императрицы (Свиная говяжья вырезка овощи грецкий орех зелень наршараб)	235	470

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ

Шашлык из свинины (на выбор: шейка, корейка, карбонат)	200	350
Шашлык из курицы	200	210
Шашлык из овощей	200	220

Люля-кебаб (из баранины)	200	290
Люля-кебаб (из говядины)	200	290
Люля-кебаб (из курицы)	200	250
Шашлык из говяжьей вырезки	200	470
Шашлык из шампиньонов	200	250
Стейк Семги	200	590
Стейк Форели радужной	250	390
Шашлык из бараньей мякоти	180	450
Шашлык из бараньих ребрышек	200	380
Шашлык семечки из баранины	180	250

ГАРНИРЫ

Картофель фри	150	110
Картофель отварной с зеленью	150	110
Картофельное пюре	150	110
Картофель по-деревенски (картофель, овощи, чеснок)	200	130
Картофель жареный с грибами	200	150
Капуста цветная отварная	150	110
Капуста цветная обжаренная в сухарях	150	150
Рис дикий	150	120
Овощи гриль	200	250
Овощи на пару	200	170

СОУСЫ

Соус Наршараб (гранатовый)	50	70
Соус томатный домашний	50	70
Соус «Цезарь»	50	60
Соус «Песто»	50	60
Кетчуп «Хайнц»	50	60
Сметана/ Майонез/ Горчица/ Хрен	50	60
Аджика домашняя	50	70
Оливковое масло	50	100

ФИРМЕННОЕ БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Курица по-царски (Мясо кур, ветчина, сыр, яблоко, шампиньоны, овощи, зелень)	750	900
Говядина по-царски (Говяжья вырезка, зелень, лук, груша, пармезан)	1000	1200
Свинина по-царски (Карбонат из свинины, овощи, зелень, чеснок)	1000	1050
Поросёнок Фаршированный (Поросёнок, шампиньон, зелень, овощи, репка, печень)	1000	1700
Утка запечённая (Утка чернослив курага фрукты зелень)	1000	1000
Гусь запечённый (Гусь фрукты зелень яблоко)	1000	1000
Индейка запечённая (Индейка, чернослив, фрукты курага)	1000	1000
Стерлядь запечённая (Стерлядь овощи зелень лимон оливки)	1000	2000
Сомики (Сом зелень овощи оливки лимон)	1000	600
Царь Морской (Гребешки, раки, Мидии, креветки)	1000	2500

СКАЧАЙ - получи 100 рублей!



Android



iOS

* Стоимость музыкального обслуживания с 18.00 составляет 100руб. с человека.