



М Е Н Ю


Резиденция
Королей



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырная тарелка	1/150/2шт./100/30 г	590 ₺
Домашние соленья	410 г	320 ₺
Соленые помидоры, огурцы маринованные, квашеная капуста, перец цизак, маринованный чеснок, черемша. Подаются на виноградном листе		
Карпаччо из мраморной говядины	150 г	430 ₺
Подается с дольками апельсина, сыром пармезан и рукколой		
Сельдь по-русски	250 г	220 ₺
Сельдь атлантическая с картофелем, красным сладким луком и свежими томатами		
Восточный букет из овощей и зелени	330 г	270 ₺
Баклажаны по-еревански	190 г	290 ₺
Обжаренные рулетики из баклажан с помидорами, сыром, зеленью и гранатом		
Мясное плато	255 г	440 ₺
Ростбиф, салями, карбонад, рулет из цыпленка		
Тар-тар из лосося	180 г	470 ₺
С каперсами, микс салатом, авокадо. Подается с соусом песто и бальзамическим кремом		
Строганина из пелакиды	370 г	340 ₺

САЛАТЫ

Салат с тигровой креветкой и семгой	220 г	450 ₺
Сладкий перец, огурец, листья салата, пармезан, соус песто		
Цезарь с семгой	300 г	470 ₺
Цезарь с креветками	300 г	560 ₺
Цезарь с цыпленком	300 г	380 ₺
Салат «Нормандский»	240 г	320 ₺
Язык говяжий, мясо цыпленка, ветчина, жареные грибы, томаты, сыр, болгарский перец, огурцы, соус провансаль		
Салат «Русский»	180 г	310 ₺
По рецепту 1894 года. Из трех видов мяса, раковых шеек и красной икры		
Салат «Греческий»	240 г	270 ₺
Помидоры, болгарский перец, зеленый салат, маслины, брынза, красный лук		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк из лосося с картофельным gratenom и сливочным соусом	340 г	940 ₺
Скандинавская треска, запеченная в фольге с овощами и беконом	330 г	550 ₺
Семга «En croute», запеченная с нежным шпинатом и сливочным соусом	260 г	640 ₺
Стейк из свинины на кости с запеченным картофелем и помидором	200/200/40 г	530 ₺
Котлета «а-ля киевская» с картофельным пюре и грибным соусом	160/100/60 г	350 ₺
Стейк "Рибай"	1/1шт/50/20/15 г	1500 ₺
Филе-миньон, приготовленное на гриле, со спаржей и соусом red wine	380 г	1100 ₺
Гамбургер Royal beef с картофельными дольками	550/100/40 г	550 ₺



28 см

ПИЦЦА

Капричоза	310 ₺
Ветчина, сыр пармезан, шампиньоны, корнишоны, сыр моцарелла, томатный соус	
Пепперони	330 ₺
Салями, ветчина, помидоры, красный лук, сыр моцарелла, перец пепперони, томатный соус	
Поло	380 ₺
Мясо цыпленка, сыр чеддер, сыр моцарелла, помидоры черри, брокколи, сливочный соус	
Дьябло	310 ₺
Салями, перец сладкий, перец халапеньо, сыр моцарелла, томатный соус	
Карбонара	350 ₺
Бекон, яичный желток, сыр пармезан, сливочный соус	

РОЛЛЫ

Филадельфия	8 шт	390 ₺
С лососем, авокадо, огурцом и сливочным сыром		
Калифорния	8 шт	390 ₺
С авокадо, тигровой креветкой, сливочным сыром, огурцом и икрой тобико		
Вегетарианский	8 шт	210 ₺
С огурцом, авокадо, сладким перцем, сливочным сыром		
Раковые шейки	8 шт	340 ₺
С раковыми шейками, авокадо, огурцом, водорослями чука		
Тори-унаги	8 шт	390 ₺
С цыпленком, угрем и овощами		

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Брускетта с беконом	130 г	180 ₺
Чиабатта, бекон, пармезан, соус песто		
Брускетта с помидорами	130 г	180 ₺
Чиабатта, помидоры, маслины, соус песто		
Хачапури из слоеного теста с домашними сырами	180 г	210 ₺
Ушки свиные с соусом new mexico	200/55 г	230 ₺
Шафранчики с бараниной / говядиной / сыром сулугуни / зеленью	1/150/45 г	210 ₺
Фирменные мини-чебуреки. Подаются с острым томатным соусом		

ДЕСЕРТЫ

Тирамису	150 г	230 ₺
Берлинский воздух	140 г	170 ₺
Воздушный мусс с яблоком и мятой		
Захер	170 г	210 ₺
Шоколадный бисквитный торт		
Винтерфелл	150 г	230 ₺
Десерт из мороженого и меренги с орехами		
Наполеон	185 г	190 ₺
Ереванская гата	80 г	50 ₺
Сливочный пирог		
Кэролайн	125 г	190 ₺
Медовый десерт с заварным кремом и шоколадом		
Панна котта	250 г	250 ₺
С лесными ягодами, малиновым соусом и шоколадом		
Эдемское яблоко	165 г	310 ₺
С яблочным конфи		
Французские профитроли	170 г	220 ₺
с заварным кремом		
Мороженое с фруктами	245 г	290 ₺
Мороженое ассорти	190 г	190 ₺
Фруктовая ваза	800 г	650 ₺