







<b>БЛЮДА ИЗ МЯСА СВЕЖЕГО ЗАПАСА</b>	<b>МЕАТ</b>	<b>₽</b>
<b>ПРИМОРСКАЯ СВИНКА</b> 240/40гр. 830 ккал. Вырезка из свинины приготовлена на гриле, в сочетании со сливочным соусом из белых грибов.		<b>560</b>
<b>КАЮК СВИНЬЕ</b> 230/50гр. 740 ккал. Нежная отбивная из свиной вырезки, запеченная под румяной корочкой голландского сыра с грибами.		<b>520</b>
<b>ЗАШТОРМИЛО-ЗАКРУЖИЛО</b> 300/30гр. 648 ккал. Жареные кусочки свинины с картофелем и шампиньонами. Внимание!!! Подается шкварчащим, на сковороде с пикантным соусом!		<b>590</b>
<b>МЕДАЛЬОНЫ ЮЖНОЙ АМЕРИКИ</b> 160гр. 595 ккал. Сочные кусочки вырезки говядины, приготовленные в красном вине, подается с хрустящими кольцами сладкого лука.		<b>600</b>
<b>МЯСНАЯ СКОВОРОДКА</b> 220гр. 459 ккал. Оригинально замаринованные с добавлением соевого соуса кусочки говядины, обжаренные с перьями зеленого лука.		<b>680</b>
<b>РИБАЙ СТЕЙК</b> 200/30/20гр. 448 ккал. Толстый край мраморной говядины, зерновой откорм. Пикантный соус, сладкий лук. Предлагаем на ваш вкус три прожарки мяса: Medium rare-слабой прожарки, мясо доведено до состояния отсутствия крови, с соком ярко выраженного розового цвета Medium-средней прожарки, внутри светло-розовый сок Medium well-почти прожаренное мясо с прозрачным соком		<b>1200</b>
<b>ФЛЭНК СТЕЙК</b> 200/30/20гр. 400 ккал. Часть пашины мраморной говядины. Пикантный соус, сладкий лук. Предлагаем на ваш вкус три прожарки мяса:		<b>780</b>
<b>РУБЛЕННОЕ МЯСО БАРАШКА И ГОРКА ОВОЩЕЙ</b> 400гр. 720 ккал. Рубленое мясо молодого барашка, и жареные кабачки, баклажаны, сл. лук, помидоры, сл. перец.		<b>580</b>
<b>ЯГНЯТИНА ЮНГИ</b> 260/100гр. 560 ккал. Корейка молодого барашка на четырех костях приготовлена на гриле. Подается с маринованными помидорами и пикантным соусом.		<b>680</b>
<b>КАРКАС БАРАШКА</b> 260/100гр. 607 ккал. Корейка молодого барашка маринованная в береговых травах и заморских специях, приготовленная на гриле коком Каюка. Подается с маринованными помидорами и пикантным соусом.		<b>700</b>
<b>КУРИЦА ПО КОРСАРСКИ</b> 230/50гр. 708 ккал. Куриная грудка, запеченная под голландским сыром с бужениной и беконом.		<b>490</b>
<b>ЦЫПЛЕНОК БЕЗ КОСТИ С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ</b> 400/40гр. 920ккал. Маринованный цыпленок без костей, жареный. С кисло-сладким соусом.		<b>760</b>

*«СУДНО БЕЗ ЕДЫ С ЯКОРЯ НЕ СНИМАЕТСЯ»*

**ЗАКУСКИ К ПИВУ SNACKS FOR BEER****₽**

<b>БЕРМУДСКИЙ ТРЕУГОЛЬНИК С ЧЕСНОКОМ</b> 145/30гр. 584ккал. Гренки из ржаного хлеба натертые чесноком. С чесночным соусом.	<b>270</b>
<b>БЕРМУДСКИЙ ТРЕУГОЛЬНИК</b> 140/30гр. 584ккал. Гренки из ржаного хлеба с чесночным соусом.	<b>250</b>
<b>КАЛЬМАР-ГОРБУША-ЩУКА</b> 100гр. 190ккал. Вяленые.	<b>260</b>
<b>КРЕВЕТКИ ПИВНЫЕ</b> 200гр. 195ккал.	<b>380</b>
<b>ПИАСТРЫ! ПИАСТРЫ!</b> 200/30гр. 523ккал. Кольца кальмаров жареные во фритюре. Подается со сливочно-чесочным соусом.	<b>380</b>
<b>ДЕСЯТЬ ТИГРИЯТ</b> 10шт. 220ккал. Тигровые креветки, приготовлены на гриле. Подаются с соусом из томатов, лайма, сливок, барбекю.	<b>560</b>
<b>КУПАТЫ ДОМАШНИЕ</b> 180/135гр. 540 ккал. Жареные на гриле из говядины с чесноком и паприкой. Подаются с картофелем, сладким луком, горчицей.	<b>400</b>
<b>КОЛБАСКИ ОДЕССКИЕ</b> 180/135гр. 920ккал. Жареные на гриле из говядины и свиного шпика. Подаются с картофелем, сладким луком, горчицей.	<b>400</b>
<b>КОЛБАСКИ ОХОТНИЧЬИ</b> 160/135гр. 607ккал. Жареные на гриле колбаски из свиного окорока, шпика и мяса говядины. Подаются с картофелем, сладким луком, горчицей.	<b>400</b>
<b>КОЛБА а АСНАЯ ТАРЕЛКА</b> 220/150гр. 933ккал. Жареное на гриле ассорти из купат и колбас. Подаётся с картофелем, сладким луком, горчицей.	<b>550</b>
<b>СЫРНЫЕ ШАРИКИ</b> 190/30гр. 580 ккал. Приготовлены во фритюре, сыр дор-блю и голландский. С малиновым вареньем.	<b>300</b>
<b>СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ С КРЕВЕТКАМИ</b> 220/30гр. 590 ккал. Приготовлены в сухарной панировке во фритюре. С острым соусом.	<b>320</b>
<b>КУСОЧКИ КУРИЦЫ В СОУСЕ «ТАЙ»</b> 165/30гр. 409ккал. Куриная грудка приготовлена в сладко-остром соусе «Тай».	<b>350</b>
<b>ЖАРЕННЫЕ КРЫЛЬЯ ПОПУГАЯ ФЛИНТА</b> 270 гр. 478 ккал. Куриные крылья фри в соусе барбекю.	<b>350</b>
<b>КАРТЕЧЬ №2</b> 80гр. 488 ккал. Фисташки.	<b>250</b>



**ЗАКУСКИ и САЛАТЫ    SNACKS, SALADS****Р**

<b>ПРОСТО САЛО</b> 110/20гр. 569 ккал. Домашнее сало с чесноком, луком, ржаными гренками и горчицей.	<b>220</b>
<b>СЕЛЕДОЧКА ПОД ВОДОЧКУ</b> 125/20гр. 243 ккал. Малосольная сельдь, с картофелем, лучком и подсолнечным маслом.	<b>220</b>
<b>ХРЕНОВ ЯЗЫК ПОПУГАЯ ФЛИНТА</b> 100/40гр. 245 ккал. Отварной телячий язык с хреном.	<b>250</b>
<b>ЗАКУСКА ФЛИБУСТЬЕРОВ</b> 160/40гр. 559 ккал. Мясная нарезка; буженина, ростбиф, маринованная куриная грудка, язык телятины.	<b>350</b>
<b>ЗАСОЛЕННЫЕ МОРЕМ</b> 300гр. 85 ккал. Маринованные помидоры черри, малосоленые огурцы, сладкий и острый перец, чеснок, черемша.	<b>300</b>
<b>СЫРНАЯ ТАРЕЛЬ МЕЧТА КОРАБЕЛЬНОЙ МЫШИ</b> 150/40гр. 600 ккал. Сыр; Дорблю, Маасдам, Грана Падано, Камамбер, мед, гр. орех.	<b>390</b>
<b>А ЭТО БРАТОЧКИ ИЗ ЛЕСА</b> 120/20гр. 73 ккал. Грибное ассорти из маринованных опят, вешенок, шампиньонов, груздей с кольцами красного лука.	<b>220</b>
<b>БЕЛОМОРСКАЯ ЗАКУСКА</b> 110/10гр. 257 ккал. Слабосоленая семга с начинкой из брынзы, сметаны, зелени и чеснока.	<b>290</b>
<b>БУКЕТ МОРСКИХ РОЗ</b> 125/20гр. 423 ккал. Слабосоленая семга со сливочным маслом и ржаными хлебцами.	<b>330</b>
<b>САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ</b> 185гр. 230 ккал. Листья салата, куриная печень, помидоры, шампиньоны, сливки, соевый соус. Заправка майонез и клубничный топинг.	<b>300</b>
<b>САЛАТ ЛЕТУЧИЙ ГОЛЛАНДЕЦ</b> 200гр. 220 ккал. Легкий салат из свежих огурцов, сладкого перца, зеленого яблока, сельдерея, с добавлением грудки копченой курицы. Заправлен соусом.	<b>300</b>
<b>САЛАТ ОСТРОВ СОКРОВИЩ</b> 200гр. 503 ккал. Он-же . . . «Мясной». Приготовлен из грудки курицы, филе телятины, огурцов, голландского сыра. Заправлен майонезом.	<b>300</b>
<b>САЛАТ КОПЧЕНЫЙ БАКЛАН</b> 200 гр. 350 ккал. Нежное мясо копченой курицы в сочетании с мякотью помидора. Заправлен соусом с добавлением чеснока.	<b>300</b>
<b>САЛАТ НАСТОЯЩИЙ СТОЛИЧНЫЙ</b> 180 гр. 370 ккал. В простонародье "Оливье", но по всем правилам московских кулинаров.	<b>290</b>
<b>САЛАТ СЕНО-СОЛОМА</b> 230гр. Салат "Цезарь". приготовлен из салата ромэн,сыра пармезан. Заправлен классическим одноименным соусом.	
На ваш вкус три варианта подачи: 440 ккал. курицей.	<b>360</b>
350 ккал. - с тигровой креветкой.	<b>390</b>
<b>САЛАТ МОРСКОЙ ВОЛК</b> 200гр. 495 ккал. Мясо запеченной говядины, язык, филе копченой курицы, шампиньоны. Заправлен майонезом с добавлением кедрового ореха.	<b>390</b>

**БЛЮДА НАТУРАЛЬНОГО КОПЧЕНИЯ  
НА ОЛЬХОВОЙ ЩЕПЕ** Р

**ПОДАЕМ ХОЛОДНЫМ**

**РЫБНАЯ ТАРЕЛКА** 300гр.  
Копчёный судак с горбушей и слабосоленой сёмгой. **650**

**САЛО КОПЧЁНОЕ С ЧЕРНЫМ ХЛЕБОМ И  
ГОРЧИЦЕЙ** 100/130гр. **260**

**МЯСНАЯ ТАРЕЛКА КОПЧЕНАЯ** 250/80  
Купаты из говядины и свинины, куриная грудка, свинина шея. **550**

**ПОДАЕМ ГОРЯЧИМ**

**ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ С СОУСОМ И  
ПОМИДОРАМИ** 180/30 **500**

**СВИННЫЕ РЕБРА С ХРЕНОМ** 300/30 **450**

**БЛЮДА НАТУРАЛЬНОГО КОПЧЕНИЯ  
НА ОЛЬХОВОЙ ЩЕПЕ** Р

**ПОДАЕМ ХОЛОДНЫМ**

**РЫБНАЯ ТАРЕЛКА** 300гр.  
Копчёный судак с горбушей и слабосоленой сёмгой. **650**

**САЛО КОПЧЁНОЕ С ЧЕРНЫМ ХЛЕБОМ И  
ГОРЧИЦЕЙ** 100/130гр. **260**

**МЯСНАЯ ТАРЕЛКА КОПЧЕНАЯ** 250/80  
Купаты из говядины и свинины, куриная грудка, свинина шея. **550**

**ПОДАЕМ ГОРЯЧИМ**

**ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ С СОУСОМ И  
ПОМИДОРАМИ** 180/30 **500**

**СВИННЫЕ РЕБРА С ХРЕНОМ** 300/30 **450**

**ПАСТА PASTA****Р**

<b>ТАЛЬЯТЕЛЛЕ АЛЬ ПОМИДОРО</b> 300гр. 527 ккал. Подаётся с сыром пармезан на ваш вкус. Tagliatelle al pomodoro.	<b>330</b>
<b>СПАГЕТТИ КАРБОНАРА</b> 300гр. 721 ккал. Спагетти, приготовленные с добавлением бекона и яичного желтка. Подаются с сыром пармезан на ваш вкус. Spaghetti Carbonara.	<b>390</b>
<b>ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С МЯСОМ ГОВЯДИНЫ И ШАМПИНЬОНАМИ</b> 350гр. 870 ккал. Лапша тальятелле приготовлена с вырезкой говядины, грибами, в сливочном соусе. Подается с сыром пармезан на ваш вкус. Tagliatelle with beef and mushrooms.	<b>420</b>
<b>ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> 350гр. 725 ккал. Лапша тальятелле приготовлена с мясом тигровых креветок, кальмаров и томатов. Подается с сыром пармезан на ваш вкус. Tagliatelle with seafood.	<b>430</b>

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ НА ПАЛУБЕ SNACKS**

<b>БУЛЬБУРГЕР</b> 200гр. 820ккал. Картофельные драники с беконом, сыром и сметаной. Гарнирован малосольным огурцом и помидором. Potato pancakes with bacon, cheese and sour cream.	<b>380</b>
<b>КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ</b> 240/30гр. Тортилья, сыр, куриная грудка жареная, томатная сальса. Подаётся с сливочно-чесночным соусом. Tortilla, cheese, fried chicken breast, tomato salsa.	<b>380</b>
<b>СУШИТЕ ВЕСЛА!</b> 160гр. 231 ккал. Приготовленные на гриле баклажаны, кабачки, сладкий перец и лук. Подаются с сыром Пармезан. Grilled vegetables: aubergines, sweet pepper onion, and zucchini. Served with Parmesan.	<b>290</b>
<b>КОКОТ ГРИБНОЙ</b> 100гр. 207 ккал. Грибы белые и шампиньоны в сливочном соусе, запеченные под сыром. Fried champignons in cream sauce baked under cheese.	<b>230</b>
<b>КОКИЛЬ С МОРСКИМ КРАБОМ И ГРЕБЕШКОМ</b> 100гр. 268 ккал. Мясо морского краба и гребешка в сливочном соусе, запечённое под сыром. King crab meat wth scallop in cream souce baked under cheese.	<b>330</b>
<b>ГИГАНТСКИЕ МИДИИ</b> бшт. 316 ккал. Мидии жареные в белом вине с добавлением сливочного масла и чеснока. Подаются под сыром Пармезан. Fried musselles in white wine, butter, garlic. Served with Parmesan.	<b>470</b>
<b>НА ГРЕБНЕ ВОЛНЫ</b> 100/20гр. 317 ккал. Морской гребешок, приготовлен на сливочном масле. Grilled deep-sea scallop.	<b>550</b>

<b>СУП ГОРОХОВЫЙ С КОПЧЕНОСТЯМИ И ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ</b>		<b>190</b>
Pea soup with smoked foods and garlic croutons. 463 ккал.		
<b>СУП ЛАГМАН</b>	309 ккал.	
Баранина, овощи с домашней лапшой.		
Lamb, vegetables with homemade noodles.		
<b>БОРЩ ОТ КОКА</b>	307 ккал.	
Мясной с говядиной.		
Borsh.		
<b>ПОЛУНДРА !!!</b>	311 ккал.	
Мясная солянка; из говядины, языка, бекона, ветчины.		
Meat soup with beef, tongue, bacon and ham.		
<b>БУЛЬОН НАТУРАЛЬНЫЙ КУРИНЫЙ С ГРЕНКАМИ</b>	234 ккал.	<b>160</b>
Chicken bouillon.		
<b>РЫБНЫЙ СУП ИЗ СЕМГИ</b>	310 ккал.	<b>220</b>
Fish soup with salmon.		
<b>СУП БЕЛОЕ МОРЕ</b>	618 ккал.	
Приготовлен на основе сливок из мяса краба, мидий, морского гребешка.		
Soup with seafood and cream.		
<b>СУП-КРЕМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ</b>	526 ккал.	<b>260</b>
Cream soup with white mushrooms.		

**ХЛЕБ BREAD**

<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ РАДЗИВИЛОВ И СТАРОСЛАВЯНСКИЙ</b>	75гр. 170 ккал.	<b>48</b>
<b>БАГЕТ С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ</b>	170гр. 493 ккал.	<b>135</b>
Пшеничная мука, масло-чесночный наполнитель.		
<b>БАГЕТ БАВАРСКИЙ</b>	100гр. 195 ккал.	<b>110</b>
Пшенично-ржаная грубого помола мука, отруби, посыпан гречихой.		

**ГАРНИРЫ GARNISH 1/150**

<b>ГРЕЧКА С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ И ШАМПИНЬОНАМИ</b>	220 ккал.	<b>150</b>
Buckwheat with pine nuts and mushrooms.		
<b>РИС С ШАМПИНЬОНАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ</b>	220 ккал.	<b>120</b>
Rice with champignon and sweet pepper.		
<b>ТУШЕННЫЕ ОВОЩИ</b>	175 ккал.	<b>150</b>
Баклажаны, кабачки, сладкий перец и лук. Vegetables stewed.		
<b>СВЕЖИЕ ОВОЩИ</b>	30 ккал.	<b>130</b>
Помидоры, огурцы, сладкий перец, редис. Fresh vegetables.		
<b>ЗАБЛУДИВШИЙСЯ РЫБАК</b>	250 ккал.	<b>140</b>
Картофель жареный с шампиньонами. Fried potatoes with champignon.		
<b>КАРТОФЕЛЬ ПЮРЕ</b>	130 ккал.	<b>130</b>
Mashed potatoes.		
<b>КАРТОФЕЛЬ НЕОПЫТНОГО КОКА</b>	410 ккал.	<b>170</b>
Картофель фри. French fries.		
<b>КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ</b>	410 ккал.	<b>170</b>
Жареные дольки картофеля в специях. Spicy Wedges.		



**ЗАКУСКИ и САЛАТЫ SNACKS SALADS****Р**

<b>САЛАТ АТЛАНТИКА</b> 200гр. 390 ккал. Мясо слабосоленой семги в сочетании с мякотью авокадо, помидоров, салата ромэн. Заправлен оливковым маслом с добавлением чеснока.	<b>350</b>
<b>САЛАТ КАРАКАТИЦА</b> 200гр. 260 ккал. Нежное филе кальмаров с помидорами, перепелиным яйцом, сладким луком. Заправлен майонезом.	<b>300</b>
<b>САЛАТ ТАР-ТАР и КАЛЬМАР</b> 300гр. 350 ккал. Огурец, зелёное яблоко, сельдерей, авокадо, вяленые помидоры, жареный кальмар. Заправлен соусом на основе сливок, белого вина, майонеза, зелени. Бальзамический уксус.	<b>390</b>
<b>САЛАТ В ПОИСКАХ НЕМО</b> 200гр. 360 ккал. Салат из мяса семги, креветок, кальмаров, мидий, осьминогов и красной икры. Заправлен соусом на основе сливок, белого вина, майонеза и зелени.	<b>440</b>
<b>САЛАТ КРАБОВАЯ ФАЛАНГА</b> 200гр. 278 ккал. Мясо камчатского краба, свежий огурец, мякоть авокадо, салат ромэн. Заправлен оливковым маслом с добавлением сока лайма.	<b>480</b>
<b>САЛАТ СИЦИЛИЙСКО-МАФИОЗНЫЙ</b> 250гр. 320 ккал. Свежие огурцы, помидоры, брынза, маслины, сладкий перец и лук. Заправлен оливковым маслом.	<b>290</b>
<b>САЛАТ ПИРАТСКАЯ МЕШАНИНА</b> 200гр. 150 ккал. Огурцы, помидоры, сладкий перец, лук и зелень. На ваш вкус можно заправить майонезом, сметаной, подсолнечным или оливковым маслом.	<b>260</b>
<b>ТРАВА-МУРАВА</b> 70гр. 30 ккал. Петрушка, укроп, кинза, лук зелёный, сельдерей, лола-росса.	<b>150</b>
<b>МАСЛИНЫ или ОЛИВКИ</b> 100гр. 177 ккал.	<b>150</b>
<b>ЛИМОН</b> 60гр. 20 ккал.	<b>80</b>

**РЫБНЫЕ БЛЮДА УТРЕННЕГО УЛОВА FISH DISHES**

<b>СУДАЧЁК-МОРЯЧЁК, НАЛИЗАЛСЯ ДА СПЁКСЯ</b> 200/50гр. 330 ккал. Запеченный под голландским сыром судак с шампиньонами.	<b>480</b>
<b>РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ</b> 180/60гр. 460 ккал.	<b>460</b>
<b>СИБАС В БЕКОНЕ ФАРШИРОВАННЫЙ ТОМАТАМИ</b> 300/60/40гр. 350 ккал. Бесхребетный сибас окручен беконом, фарширован свежими и вялеными помидорами, с соус «Белое вино».	<b>720</b>
<b>ФИЛЕРОВАННЫЙ ДОРАДА</b> 370/60гр. 365 ккал. Филе средиземноморского карася, с овощами запеченное в сыре.	<b>700</b>
<b>БАРЕНЦЕВСКИЕ ХИЩНИКИ</b> 200/70гр. 430 ккал. Стейк семги, приготовленный под сливочным соусом с мясом краба.	<b>650</b>
<b>СТЕЙК СЕМГИ ПОД ИКОРНЫМ СОУСОМ</b> 200/70гр. 465 ккал. Жареный стейк семги подается под сливочно-икорным соусом.	<b>650</b>
<b>МОРВОКЗАЛ</b> 300/50гр. 330 ккал. Гребешок морской, креветка тигровая, мясо мидий, кальмаров - все это обжарено в соусе со сладким перцем, луком, баклажанами.	<b>660</b>

