

Меню издается с 10 декабря 2014 года, г. Шахты



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырная тарелка с орехами и мёдом (сыр: маасдам, пармезан, дорблю)	320/30	525 руб.
Язык с хреном	100/50/20	320 руб.
Ассорти из солений	560	290 руб.
Свежие овощи	420	270 руб.
Домашняя мясная тарелка (солонина: утка, говядина, свинина, ростбиф, соус песто)	360/20	570 руб.
Плато из лосося домашнего посола (лосось трех посолов; секреты шеф-повара теперь раскрыты и для Вас!)	330	590 руб.
Карпаччо из лосося	200	340 руб.
Карпаччо из говядины	150	220 руб.
Закуска Грузди в сметане (или в масле на Ваше усмотрение)	230	370 руб.
Закуска Капрезе (помидоры, моцарелла, соус песто)	275	400 руб.
Сельдь с луком	270	230 руб.
Форшмак (закуска из донской сельди, приготовленная в лучших традициях святой земли)	200	250 руб.
Ассорти из сала (5 видов сала, горчица, зелень)	250/50	320 руб.
Маслины/оливки	100	150 руб.
Лимон с сахаром	100	40 руб.
Суджук	70	240 руб.
Бастурма (вяленое мраморное мясо ручной работы, приготовленное нашими поварами для Вас!)	90	300 руб.
Ассорти из мясных рулетов (блюдо, пришедшее к нам из СССР)	350	550 руб.

САЛАТЫ МЯСНЫЕ

Салат Великий (шашлык свиной, язык говяжий, куриное филе, огурец, болгарский перец, майонез)	270	310 руб.
Салат Пикантный (карбонат, куриное филе, говяжий язык, грибы, картофель, кедровые и грецкие орехи, чеснок)	330	345 руб.
Салат Лолита (куриное филе, грибы жареные, соленый огурец, яйцо, майонез)	290	290 руб.
Салат Русский (говяжий язык, картофель, соленый огурец, опята, горчичная заправка, майонез)	265	305 руб.
Салат Оливье с курицей (куриное филе, картофель, огурец свежий, огурец соленый, горошек, майонез)	210	210 руб.
Салат Цезарь (айсберг, курица гриль, соус цезарь, пармезан, гренки)	255	265 руб.
Салат из телятины с перепелиными яйцами (руккола, имбирная заправка, ростбиф, пармезан)	180	360 руб.
Салат с ростбифом (руккола, песто, майонез, ростбиф, авокадо, помидор черри, пармезан)	200	360 руб.
Оливье с раковыми шейками (картофель, огурец, курица, майонез, перепелиное яйцо, соус песто, вяленые томаты, раковые шейки)	210	270 руб.
Салат с уткой Магре (груша, авокадо, клубника, утиная грудка)	235	430 руб.
Салат Итальянский с беконом и трюфельной заправкой (вешенки, свиной шашлык, зеленый горошек, яйцо, майонез, пармезан, свежий огурец)	275	510 руб.
Салат от шамлычника (филе телятины, перец, лук, соевый соус, кунжут)	300	290 руб.
Салат Восточный (филе телятины, перец, лук, соевый соус, кунжут)	300	420 руб.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пивная тарелка (крылья запеченные, сырны палочки, охотничьи колбаски, гренки, соус)	830	660 руб.
Креветки тигровые жареные	9 шт.	980 руб.
Острые хрустящие крылышки с сливочно-перечным соусом	350/50	310 руб.
Жульен с курицей и грибами	300	230 руб.
Жульен грибной	300	245 руб.
Жульен с кальмарами, тигровыми креветками и соусом Биск	230	350 руб.
Дюжина мидий (деликатес, выловленный у берегов Атлантики; ноты пряностей и ароматного соуса создадут гармонию вкуса)	770	770 руб.
Сыр жареный	230	280 руб.
Ассорти из тигровых креветок	370	750 руб.
Яичница с беконом	200	210 руб.
Яичница с луком и помидором	200	185 руб.
Омлет с овощами	200/100	225 руб.

САЛАТЫ ОВОЩНЫЕ

Салат Греческий (салат микс, огурец, помидор, перец болгарский, сыр фета)	300	220 руб.
Салат итальянский с томатами и чабаттой (настоящая итальянская моцарелла с сочными томатами черри придется по вкусу любому гурману)	300	280 руб.
Салат Домашний (с маслом или сметаной на выбор)	300	280 руб.
Салат Легкий (капуста, морковь, огурец)	270	210 руб.



РЫБА И МОРЕ

Салат Селедка под шубой (филе сельди, картофель, свекла, яйцо, лук, морковь отварная, лук зеленый, майонез)	310	210 руб.
Салат Дачный (лосось, запеченный перец и баклажан, чеснок, песто, руккола)	255	480 руб.
Оливье с лососем (с/с лосось, кальмар, яблоко, картофель, майонез с хреном)	270	345 руб.
Дары моря (тигровые креветки, кальмары, морской гребешок, салатный микс, авокадо, вяленые томаты)	250	645 руб.
Цезарь с слабо солёной сёмгой	240	365 руб.

Меню издается с 10 декабря 2014 года, г. Шахты

ПЕРВЫЕ БЛЮДА



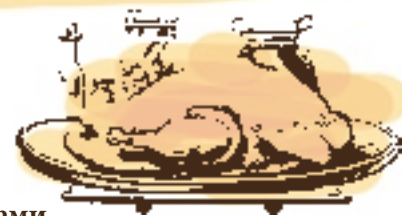
Хашлама	300	270 руб.
<i>(молодой барашек в сочетании с отборными овощами, томленный с лучшими специями Кавказа)</i>		
Шурпа с бараниной.....	300	245 руб.
<i>(приэльбрусский ягненок с донскими овощами и пряными травами - это взрыв вкусов, который не оставит равнодушными любого гурмана)</i>		
Нухат-Шурпа.....	300	235 руб.
<i>(таджикский мясной суп с бараниной и нухатом(горох)</i>		
Шулюм с говядиной	300	240 руб.
<i>(пришел к нам из Кавказа)</i>		
Харчо	300	220 руб.
<i>(баранина, рис, лук, специи, зелень, чеснок, слива)</i>		
Солянка московская	300	220 руб.
<i>(язык говяжий, охотничьи колбаски, огурец соленый, каперсы, зелень)</i>		
Солянка по-абхазски	300	360 руб.
<i>(этот рецепт передавался поколениями, только мы добавили в него мраморную телятину)</i>		
Борщ по-старорусски с уткой и яблоками	300	220 руб.
Лапша куриная с перепелиным яйцом	300	180 руб.
Сырный суп	300	360 руб.
<i>(пармезан, бекон, сливки, вяленые томаты, соус песто, гренки)</i>		
Уха рыбацкая с карпом и раками	300	300 руб.
<i>(карп, раковые шейки, судак, картофель, перец болгарский)</i>		
Окрошка	300	180 руб.
<i>(говядина, карбонат, яйцо, картофель, огурец, зелень, сметана, квас)</i>		
Бараний бульон с ножкой.....	300	410 руб.
<i>(очень вкусное, сытное блюдо; в нашем ресторане его ласково называют «БарБуль»)</i>		



РЫБНЫЕ БЛЮДА

Филе судака с жареным луком	300	350 руб.
Судак по-казачьи с морковью и томатом	400	360 руб.
Карп жареный с луком.....	400	350 руб.
Котлета натуральная из судака с тигровыми креветками.....	280	390 руб.
Стейк из лосося с икорным соусом	380	690 руб.
Лосось запеченный под сырно-сливочным соусом с картофелем	460	690 руб.
Судак в сливочном соусе	380	435 руб.
Стейк лосося со сливочным соусом	210/100	420 руб.
Сом жаренный по-цимлянски (весовое)	100	170 руб.
ФОРЕЛЬ РЕЧНАЯ - ЦАРЬ-РЫБА ИЗ АРМЕНИИ В ТРЕХ ВАРИАЦИЯХ ПРИДЕТСЯ ПО ВКУСУ КАЖДОМУ:		
Форель запеченная	450	520 руб.
Форель на гриле	450	520 руб.
Форель в сливочном карри.....	450	520 руб.

МЯСНЫЕ БЛЮДА



Баранья корейка в сковороде с овощами на гриле и соусом барбекю	500	640 руб.
<i>(нежнейший ягненок в дуэте с овощами и ароматными специями создадут праздник на любом столе)</i>		
Щечки телячьи с картофельным пюре	385	390 руб.
Сковородка со свиной	500	500 руб.
<i>(свинина, картофель, грибы)</i>		
Сковородка с бараниной.....	500	560 руб.
<i>(баранина, картофель, грибы)</i>		
Сковородка с телятиной	500	600 руб.
<i>(телятина, картофель, грибы)</i>		
Сковородка по-домашнему	500	570 руб.
<i>(курица, свинина, телятина и обжаренные овощи)</i>		
Сковородка по-восточному с бараниной или телятиной	580	620 руб.
<i>(мясо на выбор, болгарский перец, морковь, чеснок, острый перец, кинза, лук)</i>		
Утиная ножка по-немецки с рагу из куриной печени и яблоками	480	590 руб.
Утиная ножка с картофельным пюре и клюквенным соусом	330	400 руб.
Перепелка табака «Фараон» с соусом барбекю. . .	130/50	350 руб.
Перепелка фри.....	130/50	350 руб.
Бифштекс рубленый с яйцом	390	490 руб.
Медальоны из свинины с соусом сацебели ..	400/50	530 руб.
Свинина по-Молдавски.....	400	440 руб.
<i>(свиной карбонад, грибы, сыр, помидор, майонез)</i>		
Свиная рулька с тушеной капустой	960	890 руб.
Печень куриная с яблоками	300	395 руб.
Печень утиная с яблоками	300	610 руб.
Подбедрик барашка с овощами и кускусом	650	580 руб.
Бабушкина солянка! в горшочке классика русской кухни.....	350	350 руб.
<i>(все просто: картофель, квашеная капуста, свинина. Любимое блюдо шеф-повара!)</i>		



ГАРНИРЫ

Картофель жаренный по-домашнему	250	170 руб.
Картофель жаренный по-деревенски с грибами	300	210 руб.
Картофель Айдахо.....	350	170 руб.
Картофельное пюре	200	100 руб.
Фри с кетчупом Хайнц.....	150/50	110 руб.
Рис/гречка	200	75 руб.
Капуста тушеная	165	210 руб.

ВКУСНЫЕ

Кей-Стоун

БЛЮДА

Меню издается с 10 декабря 2014 года, г. Шахты

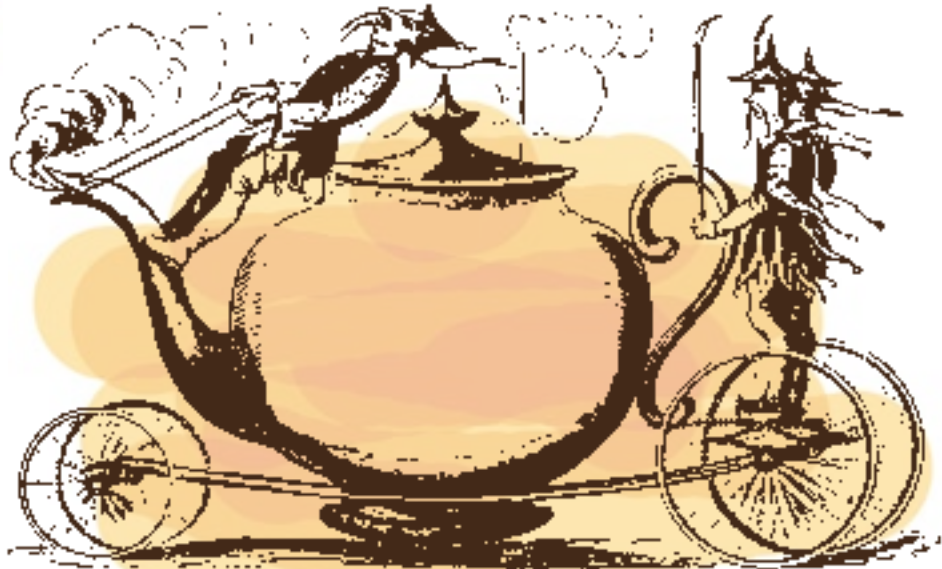
БЛЮДА НА МАНГАЛЕ



Фирменный Кебаб «Кей-Стоун» 350/50..... 490 руб. (телятина, грибы, сыр, овощи гриль, соус Восточный, зелень)
Стейк из свиной шеи (весовой) 100 150 руб.
Свиные ребрышки на гриле с соусом барбекю 400 570 руб.
Филе миньон из говядины с соусом перечно-грибным..... 325 600 руб.
Филе свинины в беконе (весовое) 100 200 руб.
Филе телятины в беконе (весовое)..... 100 250 руб.
Шашлык из свинины (весовое) 100 150 руб.
Шашлык из свиной корейки (весовое) 100 150 руб.
Шашлык из бараньей корейки (весовое) 100 250 руб.
Каре ягнёнка (8 ребер) 500 1650 руб.
Осетрина (весовое) 100 450 руб.
Шашлык из сома (весовое)..... 100 170 руб.
Стейк сёмги с соусом биск(весовое)..... 100 250 руб.
Утиная грудка с вишневым соусом 100 250 руб.
Шампиньоны на гриле..... 100 160 руб.
Овощи на гриле 300 350 руб.

МРАМОРНОЕ:

Стейк Рибай (весовой)..... 100 370 руб.
Стриплойн (весовое) 100 370 руб.
Блейд (весовое)..... 100 250 руб.
Чак Ролл (весовое) 100 250 руб.
Стейк мясника (весовое)..... 100 250 руб.



ФИРМЕННЫЕ ЧАИ

Чай клубничный..... 1250..... 300 руб.
Чай облепиховый..... 1250..... 300 руб.
Чай травяной 1250..... 300 руб.



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Чай в чайнике (зелёный, чёрный) 150 150 руб.
Эспрессо 60..... 80 руб.
Американо 120 80 руб.
Капучино 120 100 руб.
Латте 120 120 руб.

БЕЗ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кока-кола, Спрайт, Фанта, Швепс (стекло) 250 90 руб.
Минеральная вода Боржоми..... 500 160 руб.
Минеральная вода Нарзан..... 500 90 руб.
Минеральная вода Ледяная жемчужина 500 90 руб.
Домашний квас хлебный 1 л/250 160/40руб.
Сок в ассортименте 250 50 руб.
Сок в ассортименте 1 л 200 руб.
Морс клюквенный 1 л 275 руб. (собственного производства, сваренный из северных ягод)
Морс клюквенный 1 л 275 руб.

ЛИМОНАД

Вишнёво-базиликовый..... 1л..... 240 руб.
Тархуновый 1л..... 210 руб.
Имбирный 1л..... 200 руб.
Цитрусовый..... 1л 200 руб.

ФРЕШ

Яблочный 100 50 руб.
Апельсиновый..... 100 50 руб.
Грейпфрутовый 100 50 руб.



ХЛЕБ

Булочки чесночные..... 40..... 35 руб.
Булочки французские булочки с кунжутом 40..... 25 руб.
Булочки пражские 40..... 25 руб.
Булочки сырные..... 40..... 25 руб.
Булочки с беконом..... 40..... 30 руб.
Булочки с зеленью и чесноком 40..... 25 руб.
Чиабатта..... 100 60 руб.



ДЕСЕРТЫ

Клубничный чиз-кейк..... 130 160 руб.
Блинчики с бананом в карамельном соусе 350 200 руб.
Десерт Айсберг 180/20..... 220 руб.
Наполеон Грузинский..... 200 220 руб.
Чиз-кейк..... 200 220 руб.
Фруктовое ассорти с соусом мартини 500 500 руб.
Домашнее мороженое 150 220 руб. (на выбор: хрустящий миндаль с карамелью или Бейлиз-ликер, не нуждающийся в представлении)
Мороженое в ассортименте 100 80 руб.
Блинчики 200 180 руб.
Штрудель яблочный 200/50..... 310 руб.