

БРУСКЕТТЫ

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ

Большая брускетта на ремесленном хлебе с слабосоленым лососем, микс салатом под соусом тартар.

140 гр.
650 РУБ

БРУСКЕТТА С УТКОЙ

Большая брускетта на ремесленном хлебе с утиной грудкой собственного копчения, микс салатом, брусничным соусом и ореховым кремом.

160 гр.
550 РУБ

БРУСКЕТТА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Большая брускетта на ремесленном хлебе со страчателлой, рукколой, томатами, бальзамическим крем-соусом и соусом гуакамоле.

170 гр.
550 РУБ

БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКАМИ

Большая брускетта на ремесленном хлебе с тигровыми креветками, рукколой, томатами черри, сырным соусом и соусом из чеддера.

170 гр.
650 РУБ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Классический тартар из говяжьей вырезки. Подается с трюфельным майонезом, рукколой и перепелиным желтком.

160 гр.
1100 РУБ

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Оригинальный тартар из филе лосося, маринованного в юдзу. Подается с рукколой, соусом гуакамоле и сливочным кимчи.

140 гр.
1200 РУБ

БУРРАТА ТОМАТЛЬ

Сыр буррата со спелыми томатами, рукколой и бальзамическим крем-соусом.

190 гр.
750 РУБ

ПАШТЕТ КУРИНЫЙ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

Подается с микс салатом и тостами из бородинского хлеба.

190 гр.
550 РУБ

АССОРТИ СЫРОВ

Сыры Раклет, Белпер Кнолле, Грюйер, Качотта, копченый Скаморца. Подаются с гриссини, цукатами и виноградом.

310 гр.
1500 РУБ

МЯСНОЕ АССОРТИ

Руляда из курицы, маринованная в смеси перцев вяленая говядина, пастроми из курицы, копченое утиное филе, рулет из индейки. Подается с тостами из бородинского хлеба.

260 гр.
1300 РУБ

КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ И КРЕВЕТОК

Карпаччо из лосося и тигровых креветок со шпинатом. Подается с трюфельным маслом, рукколой и сыром Белпер Кнолле.

80 гр.
900 РУБ

МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ

Ассорти больших оливок и маслин.

130 гр.
550 РУБ



САЛАТЫ

САЛАТ БОУЛ С КРЕВЕТКАМИ

Большой боул с креветками, кукурузным кремом том ям, салатом чукка, ассорти фасоли, микс салатом, соусом вок и киноа.

290 гр.
750 РУБ

ЗЕЛЕНый САЛАТ

Немного «правильного питания» в нашем меню. Микс салат и чукка, кинза, авокадо, бобы эдамаме, ростки сои, петрушка с ореховым соусом.

200 гр.
550 РУБ

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ РОСТБИФОМ

Ростбиф собственного копчения, микс салат, томаты черри, печеный сладкий перец, яйцо пашот, соус блю чиз.

220 гр.
600 РУБ

БАКЛАЖАН И СТРАЧАТЕЛА

Баклажан, микс салат, авокадо, огурец, страчатела с кисло-сладким соусом.

200 гр.
850 РУБ

САЛАТ С РВАНОЙ ГОВЯДИНОЙ

Микс салат, шампиньоны, вешенки, говядина, кунжутное масло, болгарский перец, красный лук с перечным соусом.

200 гр.
890 РУБ

САЛАТ С ТУНЦОМ

Жареное филе тунца на гриле, микс салат, вешенки, вяленые томаты в салатной заправке с перепелиным яйцом, томатами черри и кунжутом.

210 гр.
600 РУБ

ГРИЛЬ-САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Обжаренные на гриле овощи, микс салат, страчатела, кедровые орехи, соус песто и лепестки миндаля.

220 гр.
750 РУБ

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Обжаренная в вишневом соусе куриная печень, микс салат, киноа, красная фасоль, вешенки и соус винегрет.

210 гр.
550 РУБ

ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН

Хрустящие жареные баклажаны, томаты, сливочный сыр, красный лук и кисло-сладкий соус.

300 гр.
700 РУБ

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Обжаренная куриная грудка, яйца, салат романо, томаты, чесночные гренки под соусом цезарь и сыром Пармезан.

300 гр.
700 РУБ

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Обжаренные тигровые креветки, салат романо, томаты, яйца, чесночные гренки под соусом цезарь и сыром Пармезан.

300 гр.
900 РУБ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

МАРИСКОС ЕН САЛЬСА ПИКАНТЕ

Кальмар, мидии, тигровые креветки, тушеные в белом вине с луком и чесноком, и запеченные в томатном соусе с базиликом и кинзой. Подаются с сыром Белпер Кнолле.

320 гр.
750 РУБ

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В СОУСЕ ВАСАБИ

Жареные тигровые креветки. Подаются с соусом васабии собственного приготовления.

180 гр.
850 РУБ

КУРИНЫЕ СТРИПСЫ

Куриные стрипсы с соусом свит чили.

250 гр.
650 РУБ

ХАЛАПЕНОС РЕЕНОС

Сырные шарики, фаршированные перцем халапеньо. Подаются со сметанно-чесночным соусом.

170 гр.
600 РУБ

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

Жареные куриные крылья в соусе свит чили. Подаются с соусом блю чиз.

290 гр.
700 РУБ

КРЕВЕТКИ ГАМБАС АЛЬ АХИЛЬО

Жареные тигровые креветки в соусе терияки с кинзой и чесноком.

140 гр.
850 РУБ

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

Жареные сырны палочки со спайси соусом.

160 гр.
600 РУБ



МЕНЮ С ФОТОГРАФИЯМИ

СУПЫ

СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

Тигровые креветки, кальмары, белая рыба, мидии, томаты, базилик, лук, чеснок, долька лайма. Подается с питой на гриле.

300 гр.
800 РУБ

СУП С ГОВЯДИНОЙ

Насыщенный суп с рваной говядиной, мини пастой, зеленью, луком, чесноком и сушеными томатами. Подается с питой на гриле.

300 гр.
650 РУБ

СУП-ПЮРЕ «НОСТАЛЬГИЯ»

Роскошный грибной крем суп.

300/15 гр.
600 РУБ

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Куриный бульон с перепелиными яйцами и зеленью. Подается с питой на гриле.

300 гр.
350 РУБ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МИДИИ В СОУСЕ БЛЮ ЧИЗ

Испанские мидии, тушеные с луком и белом вином в сливочном соусе с сыром дор блю. Подаются с тостами из бородинского хлеба.

540 гр.
1400 РУБ

АРГЕНТИНСКИЕ КРЕВЕТКИ

Обжаренные с соевым соусом аргентинские креветки, базилик, чеснок, кинза, ворчестер, перец чили, лук. Подаются с микс салатом.

330 гр.
1350 РУБ

ТУНЕЦ ГРИЛЬ

Обжаренное на гриле филе тунца с микс салатом, печеной свеклой, пряной заправкой, кедровыми орехами и долькой лайма.

240 гр.
850 РУБ

КАЛЬМАР ГРИЛЬ

Кальмар гриль, листья салата, орзо, бобами эдамаме, салатом чукка, соусом винегрет и острым чатни из ананаса.

280 гр.
950 РУБ

КАРИБСКАЯ ПОЧТА

Филе трески, запеченное с томатами, ароматными травами, цукини и картофелем под сливочно-лимонным соусом.

390 гр.
950 РУБ

О`ЛА ПЛЕСКАВИЦА

Большая котлета из рубленой говяжьей вырезки с печеным сладким перцем, сливочным сыром и зеленью. Подается с томатами, микс салатом и бальзамическим крем-соусом.

280 гр.
1500 РУБ

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ

Тушеные в красном вине телячьи щечки с овощным соусом, сливочной пастой орза и микс салатом.

420 гр.
1550 РУБ

РОЛЛО ДЕ ПОЛЛО

Куриный рулет, запеченный со шпинатом и сыром. Подается с микс салатом, кедровыми орехами, вишнево-можжевеловом и сливочно-мятным соусами.

300 гр.
850 РУБ

КУРИНОЕ ФИЛЕ ГРИЛЬ

Жаренное на гриле куриное филе и овощи гриль с листьями салата и соусом свит чили.

260 гр.
700 РУБ

СВИНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ

Медальоны из свинной вырезки, обжаренные с грибами и луком в сливочном соусе. Подаются с листьями салата.

320 гр.
900 РУБ

БЕФСТРОГАНОВ

Бефстроганов из говяжьего языка с солеными огурцами и картофельным пюре.

320 гр.
950 РУБ

СВИНЫЕ РЕБРА БАРБЕКЮ

Свинные ребра, копченые на вишневых опилках и запеченные в соусе барбекю. Подаются с квашеной капустой.

470 гр.
1300 РУБ

ГОВЯДИНА С КАРТОФЕЛЕМ

Обжаренная говяжья вырезка с картофелем черри и грибным соусом.

300 гр.
950 РУБ

СТЕЙК РИБАЙ

Обжаренная на гриле мраморная говядина с острым томатным соусом. Подается с рукколой и томатами.

310 гр.
3200 РУБ

ВОК И ПАСТА

ВОК С МОРЕПРОДУКТАМИ

Яичная лапша с креветками, мидиями, кальмаром и овощами в пряном соусе.

330 гр.
650 РУБ

ВОК С КУРИЦЕЙ

Гречневая лапша с курицей, овощами, кинзой в пряном соусе.

330 гр.
550 РУБ

КАЗАРЕЧЕ КАРБОНАРА

Классическая карбонара со свежей домашней пастой и сыром Пармезан.

300 гр.
800 РУБ

КАЛАМАРАТА С ГОВЯДИНОЙ

Домашняя яичная паста с говядиной в сливочно-перечном соусе и сыром Пармезан.

310 гр.
1100 РУБ

ВИРТУАЛЬНАЯ КАРТА
КЛУБА ЛИБЕРТИ
ТВОЯ ЭКОНОМИЯ
НА НАПИТКАХ

-УСТАНОВИ-
-ПОПОЛНИ-
-ПОЛУЧИ БОНУС-



ТАКОС

ТАКОС С ТУНЦОМ

Пшеничная лепешка, тунец на гриле, томаты, фасоль, сыр Чеддер и салат айсберг.

380 гр.
850 РУБ

ТАКОС С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ

Пшеничная лепешка, говядина, томаты, фасоль, сыр Чеддер и салат айсберг.

380 гр.
950 РУБ

ТАКОС С КУРИЦЕЙ

Пшеничная лепешка, курица, томаты, фасоль, сыр Чеддер и салат айсберг.

380 гр.
800 РУБ

БУРГЕРЫ

БУРГЕР БЛЮ ЧИЗ

Бургер с говяжьей котлетой, халапеньо, помидорами, салатом айсберг, булочкой бриошь соусом блю чиз и вишневым вареньем.

350 гр.
850 РУБ

СЫРНЫЙ БУРГЕР

Говяжья котлета, с тремя видами сыра, солеными огурцами, салатом айсберг, вишневым соусом и томатами в булочке бриошь.

350 гр.
850 РУБ

МЕКСИКАНСКИЙ БУРГЕР

Говяжья котлета, томаты, жареная кукуруза, салат айсберг, перец халапеньо, соусы гуакамоле и сальса, завернутые в пшеничную тортилью.

320 гр.
750 РУБ

ТЕКС-МЕКС

БУРРИТО С ГОВЯДИНОЙ

Большой классический буррито с говядиной и сырным соусом из Чеддера.

520 гр.
1100 РУБ

ЭНЧИЛАДА

Тортилья с курицей в сливочном соусе.

370 гр.
850 РУБ

ФЛАУТАС С КРЕВЕТКАМИ

Трубочки из тортильи с креветками и соусом гуакамоле.

280 гр.
950 РУБ

ФАХИТОС С КУРИЦЕЙ

Маринованная курица с овощами на горячей сковородке. Подается с тортильей и соусами.

450 гр.
1300 РУБ

ФАХИТОС С КРЕВЕТКАМИ

Тигровые креветки с овощами на горячей сковороде. Подается с тортильей и соусами.

450 гр.
1500 РУБ

КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ

Тортилья с курицей, томатами, фасолью и сыром Чеддер.

290 гр.
650 РУБ

КЕСАДИЛЬЯ С СЫРОМ

Тортилья с четырьмя видами сыра и томатами.

290 гр.
700 РУБ

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ДОЛЬКАМИ

с соусом блю чиз

150 гр.
350 РУБ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с соусом блю чиз

150 гр.
350 РУБ

БОЛЬШОЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

с соусом блю чиз

300 гр.
650 РУБ

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

150 гр.
500 РУБ

ДЕСЕРТЫ

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

Да, мы сами делаем мороженое. 3 шарика на выбор: глинтвейн, цитрус, чернослив.

150 гр.
400 РУБ

БЕЛЬГИЙСКАЯ ВАФЛЯ

Вафля от нашего кондитера. С клубничным вареньем, мороженым и взбитыми сливками.

210 гр.
400 РУБ

ЧИЗКЕЙК

На выбор: шоколадный или классический.

130 гр.
350 РУБ

СЛАДКИЙ БУРРИТО

Единственный в Москве сладкий буррито с грушей и бананом.

240 гр.
650 РУБ

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

330 гр.
550 РУБ

ФРУКТОВАЯ ВАЗА

1600 гр.
2300 РУБ

ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

ОСТОРОЖНО, ОСТРО!

ПОПРОБУЙ ОБЯЗАТЕЛЬНО!