



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат Тальята с телятиной (Insalata Tagliata)

Классическое блюдо итальянской кухни. Говяжья вырезка, слегка обжаренная на гриле со свежими белыми грибами, листьями зеленого салата, бальзамическим соусом, молодым картофелем и томлеными помидорами черри



2080 тг.

Италия

Салат Микс (Mix Salad)

Ассорти из свежих листьев салата, помидоры черри, оливки, слайсы огурца и редиса, кусочки сладкого перца, заправка из оливкового масла и пармезана



1480 тг.

Италия

Салат Нисуаз (Salade Niçoise)

Филе лосося с кенийской фасолью, спаржей, оливками и перепелиными яйцами. Заправка — на основе оливкового масла и винного уксуса. В аутентичном рецепте нет места ни картофелю, ни рису



2360 тг.

Франция

Капрезе (Caprese)

Популярная во всем мире закуска с острова Капри. Классическое сочетание вкусов спелых помидоров со свежей моцареллой, соусом песто, бальзамиком и оливковым маслом холодного отжима



2390 тг.

Италия

Салат из копченой утиной грудки (Salade de poitrine de canard)

Данному блюду приписывают французское происхождение, но за многие годы это блюдо мигрировало из одной страны в другую, изменяя рецепт. В оригинальном рецепте — беспроигрышное сочетание утки на микс-салате со спелой грушей и ягодной заправкой из клюквы и сладких ягод



1960 тг.

Франция

Цезарь (Caesar salad)

Одно из самых известных блюд североамериканской кухни. Салат получил название по имени изобретателя этого блюда — американского повара итальянского происхождения Цезаря Кардини в начале XX века. В нашем меню — классическая разновидность короля салатов — с романо



— с курицей - 2280 тг.

— с креветками - 2780 тг.

США

Руккола с креветками и авокадо

(Insalata di rucola con gamberi e avocado)

Орехово-перечный вкус рукколы сочетается с нежным авокадо, пикантным пармезаном, тигровыми креветками и кедровыми орешками. Легкая заправка из оливкового масла холодного отжима и соуса бальзамик



2490 тг.

Италия

Микс-салат с рулетиками из семги

(Mix salad with salmon rolls)

Уникальное сочетание вкуса обжаренных на гриле рулетиков из семги с начинкой из творожного сыра. Подается на микс-салате с соусом Терияки

2560 тг.

Баклажаны Пармиджана (Parmigiana di Melanzane)

Одно из любимых блюд итальянских домохозяек — печеные баклажаны с пармезаном и помидорами. Рецепт появился в XVIII веке — именно в этот период в Европе получили широкое распространение баклажаны и помидоры



1980 тг.

Италия

Сырное плато

Ассорти из сыров в аккомпанементе с медом, мятой и виноградом

2890 тг.

Обслуживание - 10%

Греческий салат (Greek Salad)

Маринованный сыр Фета на салате из свежих овощей и перчиком пеперони, с заправкой из оливкового масла и приправы Орегано

1780 тг.


Греция

Мясная закуска .KZ

В традиционной казахской кухне предпочтение всегда отдавалось варке и вялению. Именно этот процесс позволяет получать мягкие и нежные вкусовые оттенки мяса, придающие ему сочность и аромат. Вяленые казы, отварной шужык и жая из конины

2260 тг.


Казахстан



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Дюжина куриных крылышек Баффало

(Buffalo Wings)

Классическая пивная закуска. Согласно основной версии, блюдо было придумано в баре Anchor в городке Баффало 30 октября 1964 года. Подаются с брусочками сельдерея, моркови и соусом Bluecheese

2190 тг.


США

Чесночные гренки с Моцареллой

(Garlic Mozzarella Toasted Bread)

Аппетитные гренки с молодой моцареллой, подаются с соусом Тар-тар

890 тг.


США

Кесадилья с кусочками куриного филе (Quesadilla)

Блюдо мексиканской кухни, состоящее из пшеничной тортильи, наполненной сыром и куриным филе. Готовится с овощами и перчиком халапеньо. Подается с домашней сметаной, соусами Сальса и Гуакамоле

2590 тг.


Мексика

Куриные пальчики (Chicken Fingers)

Популярная закуска, придуманная в США. Куриное филе, обжаренное в кукурузных хлопьях, сервируется пряным томатным соусом, картофелем фри, молодым сельдереем и соусом BlueCheese

1860 тг.


США

Сырные палочки Моцарелла (Mozzarella Cheese Sticks)

Жареная во фритюре моцарелла в панировке подается с ягодным соусом. Впервые палочки жареного сыра были приготовлены в 1393 году в средневековой Франции

1880 тг.


Франция

Ассорти из дим-самов (Assorted Dim Sum)

Три вида традиционной китайской закуски. Приготовлено на пару с телятиной, уткой и креветками, подается с двумя соусами

2890 тг.


Китай

Хрустящие Спринг-роллы (Crispy Spring Rolls)

Ассорти из спринг-роллов с курицей, овощами и телятиной. Подаются со сладким соусом Чили

2090 тг.



СУПЫ

Грибной крем-суп (Mushroom cream soup)

Французский рецепт супа из молодых шампиньонов с ароматом трюфеля получил большую популярность во всем мире в середине XX века



1640 тг.

Франция

Чечевичный суп (Turkish lentil soup)

Традиционный турецкий суп с красной чечевицей и специями. Подается с долькой лимона и чесночными сухариками. Этот суп можно назвать «Супом здоровья»



1190 тг.

Турция

Том Ям суп (Tom Jam)

Популярнейший тайский суп, приготовленный с кокосовым молоком, корнем имбиря и лимонграсса с тофу, креветками и морским окунем



2190 тг.

Тайланд

Бульон из конины с куртмом и айраном (Horse Bouillon)



Традиционный суп кочевников, приготовленный из конины, теста и репчатого лука.

По традиции, подается с куртмом и айраном

1680 тг.

Казахстан

Мисоширо (Misoshiro)



Классический японский суп на основе мисо-пасты, рыбного бульона с тофу и водорослями вакамэ.

По желанию гостя, суп готовится с семгой

1280 тг.

Япония

Лапша по-домашнему (Home-made noodles)



Традиционный русский суп на основе прозрачного куриного бульона с тонкой домашней лапшой.

1160 тг.

Россия

Фо Бо (Pho Bo)

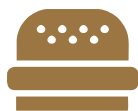


Острый вьетнамский говяжий бульон на основе имбиря, аниса, лимонграсса, кинзы и корицы.

Подается с рисовой лапшой и зеленым луком

1790 тг.

Вьетнам



СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ

подаются с легким салатом и картофелем Фри

Трио мини-бургеров (Mini Burgers)

Мини бургеры из телятины с сыром Чеддер, луковыми кольцами и бургер с филе цыпленка



2380 тг.

США

Бургер «Шегис» (Shaggy's Burger)

Большой традиционный бургер-гриль с соусом BBQ. Мы решили назвать наш самый аутентичный бургер в честь заведения, открытого на этом самом месте в 1991 году



2290 тг.

США

Сэндвич с ростбифом (Roast Beef Sandwich)

Популярный в ресторанах мира сэндвич с Ростбифом



2180 тг.

США

Традиционный клуб сэндвич (Club Sandwich)

Классический сэндвич с куриной грудкой, яйцом и моцареллой. Клубный сэндвич впервые приготовили в 1894 году в клубе Саратога, Нью-Йорк



2460 тг.

США



ПАСТА

Выберите для себя вид пасты: **спагетти, фетучини, папарделле, пенне**, а также степень проварки – **Аль Денте** (слегка недоваренную) или **Бен Котто** (хорошо проваренную)

Чука с королевскими креветками (Chuka with king prawns)

Итальянская паста, морские водоросли чука в тандеме с королевскими креветками, обжаренными на сковороде в соевом и сливочном соусе



2360 тг.

Италия

Песто с рукколой (Pesto and Arugula)

Паста подается с вялеными помидорами, помидорами черри, свежей рукколой, припущенными оливками и сыром маскарпоне



2480 тг.

Италия

Болоньезе (Pasta alla Bolognese)

Впервые рецепт мясного соуса под названием «болоньезе» был опубликован в 1891 году. Традиционная паста готовится с телятиной, красным вином, сельдереем и овощами в томатном соусе



1880 тг.

Италия

Паста с сёмгой и красной икрой в сливочном соусе (Salmon with red caviar in a creamy sauce)

Любимая многими паста с филе семги, приготовленном с белым вином, сливками, с добавлением красной икры



2560 тг.

Италия

Альфредо (Alfredo)

Традиционная итальянская паста с нежным соусом из сливочного масла и сыра, шампиньонами и нежными кусочками курицы



1960 тг.

Италия



БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ

Маргарита (Margherita)

Моцарелла, томатное конкассе,
орегано, лепестки базилика

1760 тг.

 Италия

Пицца Поло (Pizza Polo)

Моцарелла, курица, вяленые томаты,
колечки лука, шампиньоны

1860 тг.

 Италия

Лахмаджун (Lahmacun)

Традиционная турецкая лепешка
с мясной начинкой. Подается
с помидорами, зеленью и долькой
лимона

1380 тг.

 Турция

Пиде с сыром (Pide with Cheese)

Приготовленное по турецким
традициям Пиде с сыром. Подается
с помидорами, зеленью и долькой
лимона

1560 тг.

 Турция

Четыре сыра (Pizza Four Cheese)

Соус для пиццы с орегано, моцарелла,
рокфор, пармезан

2080 тг.

 Италия

Пицца Болоньезе (Bolognese)

Моцарелла и традиционный мясной
соус Болоньезе

1880 тг.

 Италия

Пицца Пеперони (Peperoni)

Моцарелла, острая колбаса
Пеперони (острая разновидность
колбасы итальянского
происхождения)

1980 тг.

 Италия

Пиде с мясом (Pide with Meat)

Приготовленное по турецким
традициям Пиде с рубленным
говяжьим стейком. Подается
с помидорами, зеленью и долькой
лимона

1560 тг.

 Турция



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Филе океанической трески в медово- горчичной глазури (Fillet of ocean cod in honey-mustard glaze)

Блюдо подается в классическом
рецепте — на ложе из шпината,
печеного картофеля и шампиньонов

3390 тг.

 Англия

Милфей из судака (Milfey from the pike perch)

Авторское блюдо от Шефа
для ценителей рыбы. Вяленые помидоры
со шпинатом, сервированные
с семенами горчицы

2560 тг.



Стейк из сёмги (Salmon Steak)

Классический стейк семги, приготовленный на углях. Подается со сладким пюре и вялеными томатами



3580 тг.

Англия

Форель на гриле от Шефа (Grilled trout)

Авторское блюдо Шефа

Сезонные овощи, томаты, дольки цукини, спаржа и свежая речная форель

3380 тг.



БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Говяжьи ребра

«Джамбо» (Jambo Beef ribs)

Аутентичное блюда родом из штата Оклахома. Подается на картофельном пюре с зеленым луком



2780 тг.

США

Цыпленок BBQ (BBQ Chicken)

Цыпленок без костей, маринованный с соусом Луизиана. Подается с кубиками из овощей и печеного картофеля



2360 тг.

США

Гигантский шницель

(Giant Schnitzel)

Тонко отбитый кусок телячьей вырезки, приготовленный в дважды просеянной сухарной панировке, с грибным соусом.

Подается традиционно — с лимоном, каперсами и картофелем



2680 тг.

Австрия

Ребрышки ягненка

(Ribs of lamb)

Сочные ребрышки, приготовленные на гриле, с медово-горчичным соусом.

Подаются с картофелем и пармезаном



2860 тг.

Шотландия

Бефстроганов с гречей

(Beef stroganoff)

Традиционное блюдо русской кухни, приготовленное из мелко нарезанных кусочков говядины, залитых горячим сметанным соусом. Рецепт был создан французским поваром, который готовил для графа Строганова в XIX веке



2560 тг.

Россия

Утиная грудка

Обжаренная до хрустящей корочки утка с ягодно-цитрусовым соусом, тушеной краснокочанной капустой и свежими травами

2180 тг.

Гуляш из телятины (Gulyás)

Популярное во всем мире блюдо венгерской кухни. Приготовленная в красном вине говядина с овощами подается с нежным картофельным пюре



1960 тг.

Венгрия

Котлета по-киевски

(Kiev's Cutlet)

Популярное блюдо с вековой историей. Подается с картофельным пюре и винным соусом



2290 тг.

Украина



СТЕЙКИ ИЗ КАЗАХСТАНСКОЙ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ НА ГРИЛЕ

Подаются с легким салатом, гарниром на выбор и перечным соусом

Рибай стейк (Rib Eye Steak)

Классический американский стейк из передней части говяжьей туши

4560 тг.

Стейк «Дьявол»

Острый Рибай-стейк

4590 тг.

Стейк из конской вырезки

3680 тг.

Пеппер Стейк (Pepper Steak)

Классический стейк, приготовленный из вырезки боровской белоголовой, панированный черным перцем

3390 тг.

Стейк Т-Бон (T-bone)

Традиционный стейк на кости, сочетающий в себе две постных и нежных части

4580 тг.

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре -	590 тг.
Картофель фри -	590 тг.
Вареный рис -	480 тг.
Овощи гриль -	860 тг.
Соте из шампиньонов с картофелем -	880 тг.
Брокколи на пару -	880 тг.
Шпинат, припущенный в сливках -	660 тг.

СОУСЫ

Аргентинский соус Чимичури (рекомендован к стейкам)	360 тг.
Грибной соус -	360 тг.
Перечный соус -	360 тг.
Блючиз -	360 тг.
Соус Барбекю -	360 тг.
Тимьяновый соус -	360 тг.
Чили соус -	360 тг.
Соусна основе красного вина -	360 тг.
Табаско -	360 тг.
Сливочный соус -	360 тг.
Тар-тар соус -	360 тг.



К ПИВУ

Пивной сет №1

Жареный чечил темпура,
тайское соте из куриного филе,
луковые кольца, сладко-острый
соус Чили

2190 тг.

Пивной сет Рыбный

Кальмары, креветки и ломтики судака
в темпуре

3290 тг.

Ассорти соленых орехов

Фисташки, миндаль, арахис

1460 тг.



БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Микс-гриль для компании друзей

Ребрышки ягненка, перепела, телячьи
медальоны, колбаски, кебабы,
картофель фри и жареные овощи

9990 тг.