



Ф · О · Т · О · М · Е · Н · Ю





## РЕСТОРАН ТРАДИЦИОННОЙ КУХНИ И СЕМЕЙНЫХ ЦЕННОСТЕЙ

Основное меню — настоящая классика,  
исполненная в лучших традициях европейской кухни.  
Изысканные горячие блюда, супы и превосходные салаты дополняют оригинальные  
и удивительные рецепты, которые способны открыть для Вас новые горизонты вкуса.

Доступные цены в нашем ресторане — это дань традиции,  
собиравшей с давних времён за одним столом семью и друзей.  
Мы создали все условия, чтобы Вы всегда могли приятно провести время,  
наслаждаясь в спокойной обстановке превосходной европейской кухней  
или исключительными и яркими рецептами от нашего шеф-повара.





## ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Рулетики из баклажанов с фермерской брынзой, чесноком и зеленью. Подаются с соусом из помидоров, майонеза и соевого соуса



ПАШТЕТ  
ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ  
С БРУСНИКОЙ

Ломтики багета с паштетом  
и ягодами брусники



КОПЧЕНЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК  
С ЖЕЛЕ ИЗ БРУСНИКИ

Оригинальная холодная закуска  
из копченого языка  
с мармеладом из брусники





## ДОМАШНИЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Копченый ростбиф собственного производства,  
деликатесная буженина по технологии Сувид,  
рулет из цыпленка с болгарским перцем,  
сыром Гауда и маслинами.

Подается с традиционной дижонской горчицей  
и сливочным соусом из хрена





  
**СЫРНАЯ ТАРЕЛКА**

Ассорти сыров  
Бри, Камамбер, Пармезан,  
Чеддер, Козий сыр



## МАЛОСОЛЬНАЯ СЕЛЬДЬ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Подается с маринованным  
красным и белым луком,  
зеленью петрушки и укропа  
и запеченным картофелем с розмарином







ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ  
СО СВЕЖИМ ОГУРЦОМ  
И КРЕМ-СОУСОМ БАЛЬЗАМИК

Классическая французская закуска  
из нежного филе лосося в сочетании  
с соком лимона, огурцом и лаймом



# ЛОСОСЬ ХОЛОДНОГО ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ

Лосось  
собственного приготовления





## КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ

Ароматные креветки приготовленные на гриле.  
Подается с соусом тар-тар  
и сладким чили





## КОЛБАСНОЕ АССОРТИ

Колбаски из курицы, баранины,  
говядины и свинины.

Подаются с соусом Сальса, дижонской  
горчицей и салатной зеленью





## ПИВНОЙ СЭТ

Филе курицы и судака в кляре,  
картофель фри, сырные шарики,  
чесночные сухарики.

Подается с кетчупом и соусом Тартар



## ВОДОЧНЫЙ СЭТ

Филе малосолевой сельди бочкового посола, малосоленные рыжики/грузди, домашние соленья, нарезка из копченого сала и грудинки, запеченный картофель.

Подается с красным маринованным луком, свежей зеленью и дижонской горчицей



## ЗАКУСКА НА ЧИПСАХ

Хрустящие чипсы  
с нежным куриным салатом.  
Предварительный заказ



## УЗЕЛКИ С КУРИЦЕЙ

Ажурные блинчики  
фаршированные курино-грибным  
жульеном.

Предварительный заказ







## ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ

Сочные креветки  
со сладким чили  
Предварительный заказ





# ПРОФИТРОЛИ С ПАШТЕТОМ И СОУСОМ ИЗ БРУСНИКИ

Профитроли, начиненные  
нежным куриным паштетом  
с ягодным соусом.  
Предварительный заказ





## БРУСКЕТТА В АССОРТИМЕНТЕ

Брускетта с томатами,  
Брускетта с паштетом из куриной печени,  
Брускетта с ростбифом,  
Брускетта с лососем и творожным сыром.

Предварительный заказ



**КАНАПЕ**  
с чоризо, сыром Чеддер  
и оливками

Предварительный заказ



**ЧЕРРИ**  
фаршированные  
сыром Фета  
Предварительный заказ



# САЛАТ СЕЗОННЫЙ с утиным филе и апельсином

Жареное утиное филе  
в сочетании со свежими овощами,  
салатом микс и апельсином





# САЛАТ СЕЗОННЫЙ с лососем и яйцом пашот

Запеченное филе лосося  
в сочетании со свежими овощами,  
салатом микс и яйцом пашот





# САЛАТ СЕЗОННЫЙ с курицей и перепелиными яйцами

Обжаренное куриное филе  
в сочетании с перепелиными яйцами  
и соевым соусом







## САЛАТ СЕЗОННЫЙ со свиной и печеным беконом

Запеченная свиная вырезка  
в сочетании со свежими овощами  
и печеным беконом





# САЛАТ СЕЗОННЫЙ с греческими оливками и сыром фета

Легкий микс из свежих сезонных овощей,  
салата, кусочков сыра  
и греческих оливок





## САЛАТ С ГРУШЕЙ И ГОЛУБЫМ СЫРОМ

Изысканный салат с сыром Дор Блю,  
кусочками груши, грецким орехом  
и медом





## САЛАТ УОЛДКРИСП С ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ

Салат из сельдерея, грецких орехов,  
яблока и винограда  
в кольце из ржанных чипсов с ломтиками  
телячьей вырезки под крем-соусом  
Бальзамик





## САЛАТ ПЕСТРЫЙ С СЕМГОЙ

Фирменный салат ресторана из филе семги, кусочков киви, томатов, болгарского перца, листьев салата, красного лука, кинзы, заправленный оригинальным соусом





САЛАТ  
С МОРЕПРОДУКТАМИ

Микс салата, черри, стебель сельдерея,  
тигровые креветки, кальмары, мидии



САЛАТ  
С РОСТБИФОМ

Микс салата, черри,  
огурцы свежие, редис, каперсы,  
ростбиф, соус ворчестер



## САЛАТ СО СВЕКЛОЙ И ГРУШЕЙ

Микс салата, свекла, груша,  
филе апельсинов, орешки  
кедровые





## САЛАТ ФАВОРИТ

Мясной салат  
с домашним майонезом.

Предварительный заказ



## САЛАТ КОББ

Классический салат  
с насыщенным вкусом.  
Предварительный заказ



**ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ,  
томленые в соусе деми глянсе,  
с корневыми овощами**

Нежные говяжьи щеки с шампиньонами,  
обжаренной морковью, луком и корнем сельдерея.  
Подаются с толченым картофелем,  
беконом и соусом Деми Глясс





## БИФШТЕКС

с сыром чеддер, яйцом глазунья  
и свекольным салатом

Котлета из рубленой говядины со свиной шеей,  
с сыром Чеддер. Подается с оригинальным  
салатом из свеклы, сыра фета и мяты





## ТЕЛЯТИНА ТОМЛЕНАЯ С ОВОЩАМИ

Нежное мясо телятины, подается  
с овощами Аль Денте под перечным соусом.

Предварительный заказ



## СТЕЙК ФИЛЕ-МИНЬОН с перечным соусом

Сочный стейк из фермерской  
телячьей вырезки со специями, свежей зеленью,  
овощами и перечным соусом





СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ  
с печеным беконом

Обжаренный на гриле и запеченный в духовке медальон из свиной шеи. Подается с печеным беконом, яичницей-глазуньей, помидорами черри, соусом Сальса и миксом зелени



## ПЕЧЕНАЯ СВИНАЯ ВЫРЕЗКА с картофельными оладьями

Сочная свиная вырезка, запеченная в духовке.  
Подается с картофельными оладьями,  
запеченным болгарским перцем  
и томатами, зеленью  
и соусом Сальса







## ШЕФ-БУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Обжаренная на гриле сочная говяжья котлета с сыром Чеддер, томатами, беконом и листьями салата в сочетании с кетчупом, майонезом и дижонской горчицей в традиционной булочке для бургеров.  
Подается с картофелем фри





## СВИНИНА

### в брусничном соусе

Свиная шея запеченная в собственном соку,  
подается с брусничным соусом.

Предварительный заказ



# БАРАНЬЯ ГОЛЕНЬ

с овощами

Тушеная голень ягненка,  
подается с овощами гриль





## ДОМАШНЯЯ СЛИВОЧНАЯ КУРИНАЯ КОЛБАСКА с картофельным пюре

Куриная колбаска собственного приготовления.  
Подается с картофельным пюре, овощами,  
зеленью и соусом тартар






## КОРДОН БЛЮ ИЗ КУРИЦЫ

Шницель из куриного филе, панированный в сухарях, с начинкой из ветчины и сыра Гауда.

Подается с картофелем фри и кетчупом





УТИНОЕ ФИЛЕ  
с карамелизированной грушей  
под ягодным соусом

Утиное филе, маринованное в апельсинах,  
с соусом из малины  
и обжаренной в меду груши





## КУРИНАЯ ГРУДКА-ГРИЛЬ под соусом из белых грибов

Филе курицы с косточкой в специях и травах,  
обжаренное на гриле, со сливочным соусом  
из белых грибов





## СУДАК В ОРЕХОВОЙ КОРОЧКЕ

Обжаренное филе судака в панировке  
из грецких орехов, миндаля,  
сыра Гауда и густой деревенской сметаны,  
запеченное в духовке.  
Подается с салатом из огурцов







## ФИЛЕ СУДАКА с соусом на белом вине

Запеченное филе судака с соусом из белого вина  
с добавлением шафрана





## СЕМГА В ШПИНАТНОМ СОУСЕ

Филе семги, маринованное  
в медово-горчичном соусе  
и обжаренное на гриле.  
Подается с яблочным салатом





## ЧИЗКЕЙК

Классический десерт  
из нежного творожного сыра  
с посыпкой из сахарной пудры  
и украшенный веточкой мяты.  
Подается с карамельным топингом





## ФОНДАН

Шоколадный бисквит  
с хрустящей корочкой  
и тающей сердцевинкой.

Подается с шариком ванильного  
мороженого  
и взбитыми сливками



  
**МОРКОВНЫЙ ТОРТ**

Нежнейший бисквитный торт  
из моркови  
и грецких орехов с кремом  
из деревенской сметаны





## ГРУШЕВЫЙ ШТРУДЕЛЬ

Традиционный австрийский десерт  
с начинкой из груши.  
Подается с шариком  
ванильного мороженого  
и взбитыми сливками





## ТОРТ ПЬЯНАЯ ВИШНЯ

Шоколадный бисквит,  
пропитанный сахарным сиропом  
с коньяком, с вишней  
и кремом из  
деревенской сметаны



Это уютный ресторан в центре Самары,  
созданный для тех, кто желает провести время  
за ужином или ланчем в приятной обстановке.

ул. Молодогвардейская 116

990-89-32

