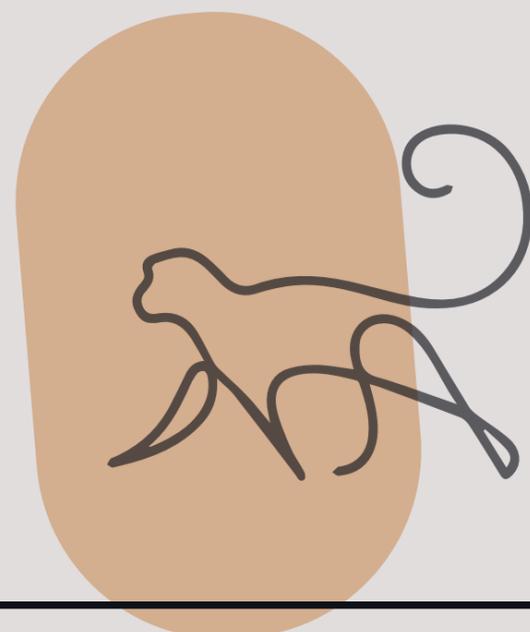


# МАНКИ

РЕСТОРАН



## ЗАВТРАКИ #пробуждение

|  |      |
|--|------|
| Блины как у бабушки со сливочным маслом 100 г.   | 290  |
| Блинчики с семгой, крем чизом и голландским соусом 210 г.                                    | 690  |
| Блинчики с красной икрой 140 г.  | 1100 |
| Сырники с двумя видами джемов, сметаной и сезонными ягодами 290 г.                           | 680  |
| Овсяная каша 212 г.  | 390  |
| Пшеничная каша 205 г.  | 390  |
| Рисовая каша 205 г.  | 390  |
| Круассан французский 110 г.  | 240  |
| Круассан с сыром 155 г.  | 450  |
| Круассан с сыром и ветчиной из индейки 145 г.  | 490  |
| Круассан с семгой, крем чизом и салатом романо 180 г.  | 650  |
| Круассан с воздушным омлетом, авокадо и томатами 225 г.                                      | 650  |
| Круассан с миндальным муссом 165 г.  | 350  |
| Круассан с шоколадным муссом 120 г.  | 320  |
| Картофельные драники с семгой, рукколой, яйцом пашот и заправкой чеснок-бальзамик 255 г.     | 850  |
| Яичница из двух яиц на выбор: глазунья/омлет/скрэмбл 80 г.                                   | 220  |
| Омлет из двух яиц с креветками и зеленым луком с соусом свит чили 240 г.                     | 690  |
| Омлет Капрезе из двух яиц с сыром моцарелла и свежим базиликом 235 г.                        | 700  |
| Глазунья из двух яиц с шампиньонами и фрикадельками из индейки под базиликовым соусом 165 г. | 510  |
| Бенедикт с ветчиной из индейки с яйцом пашот на тостах под соусом голландез 360 г.           | 690  |
| Шакшука со сладким перцем 220 г.   | 500  |

## АПЕРИТИВЫ И ЗАКУСКИ #проПредвкушение

|   |      |
|---|------|
| Сырное плато с медом, грецкими орехами и виноградом 360 г.<br>Горгонзола/Дор Блю, Пармезан, Камамбер, Чеддар, Моцарелла                           | 1750 |
| Ассорти итальянских деликатесов 190 г.<br>Чоризо, салями, руккола, микрозелень, вяленые томаты, каперсы, оливки и маслины                         | 1200 |
| Домашнее сало с горчицей, зеленым луком и тостами из ржаного хлеба 185 г.   | 390  |
| Сельдь атлантическая пряного посола 315 г.<br>С хрустящими гренками из бородинского хлеба и маринованным луком                                    | 420  |
| Оливки гигант и маслины каламата 165 г.   | 390  |
| Ассорти засолов и маринадов 310 г.<br>Капуста квашеная, помидоры соленые, огурцы соленые, чеснок маринованный, острый перец маринованный, черемша | 500  |
| Пивной сет 385 г.<br>Куриные крылья BBQ, колбаски охотничьи, кольца кальмара, луковые кольца, чесночные гренки, соус барбекю                      | 1200 |
| Куриные крылья с овощным крудите и соусами барбекю и сладкий чили 280 г.  | 550  |
| Чесночные гренки со сметанно-чесночным соусом 180 г.  | 390  |
| Клуб сэндвич с жареным филе фермерского цыпленка, яйцом, овощами на тостах под соусом цезарь 325 г.   | 590  |
| Луковые кольца 100 г.   | 390  |
| Охотничьи колбаски 100 г.   | 790  |
| Хлебная корзина 260 г.  | 300  |

## САЛАТЫ #провокация

|  |     |
|--|-----|
| Цезарь с курицей 220 г.<br>Классический салат с листьями романо и айсберга, помидорами черри, перепелиным яйцом и соусом цезарь              | 720 |
| Цезарь с тигровыми креветками 320 г.<br>Классический салат с листьями романо и айсберга, помидорами черри, перепелиным яйцом и соусом цезарь | 850 |
| Зеленый салат с авокадо и овощным карпаччо, листьями салата, семенами чиа, хлопьями миндаля под фирменным соусом 225 г.                      | 890 |
| Микс из авокадо, тигровых креветок, хрустящих огурцов и зеленого лука с рукколой 230 г.<br>Под винным уксусом с оливковым маслом             | 990 |
| Салат из хрустящих баклажанов 280 г.<br>Обжаренные хрустящие баклажаны со свежими бакинскими помидорами, соусом свит-чили и кунжутом         | 620 |
| Винегрет с квашеной капустой, сельдью и ароматным маслом 350 г.<br>Подается с тостами из бородинского хлеба                                  | 550 |
| Салат микс с обжаренной говяжьей вырезкой и руколой 145 г.   | 990 |
| Дачный салат со свежими фермерскими редисом, огурцом, укропом, яйцом под заправкой из греческого йогурта 265 г.                              | 550 |
| Овощной салат в греческом стиле 270 г.   | 790 |
| Томаты с моцареллой, базиликом, кремом бальзамико, рукколой, кедровыми орехами и копченой паприкой 320 г.                                    | 850 |
| Оливье с фермерским цыпленком, красной икрой и перепелиным яйцом 265 г.  | 690 |
| Салат из спелых томатов и красного лука с ароматным базиликом 285 г.   | 690 |

## К блюдам можно добавить:

|                          |     |  |     |
|--------------------------|-----|--|-----|
| Ветчина из индейки 40 г. | 100 | Семга 40 г.  | 430 |
| Бекон 40 г.              | 200 | Перец болгарский 40 г.   | 100 |
| Зелень 20 г.             | 100 | Варенье 40 г.  | 150 |
| Шампиньоны 40 г.         | 100 | Масло сливочное 40 г.  | 150 |
| Помидоры 40 г.           | 100 | Сгущенное молоко 40 г.   | 100 |
| Сыр 40 г.                | 130 | Алтайский мед 40 г.  | 100 |
| Икра красная 20 г.       | 450 | Сметана 40 г.  | 100 |
| Яйцо дополнительно 1 шт. | 100 | Соуса 50 г.: аджика/барбекю/кетчуп/майонез/сацебели/соевый/сырный/цезарь/сметана | 150 |
| Авокадо 40 г.            | 250 |  |     |

## СУПЫ #прогрев

|   |     |
|---|-----|
| Борщ с телятиной 455 г.<br>Подается с салом, сметаной, чесноком, зеленым луком и бородинским хлебом | 600 |
| Грибной крем-суп с ароматом трюфеля и бородинскими гренками 390 г.                                  | 550 |
| Куриный суп с яичной лапшой 350 г.  | 450 |
| Сливочная уха с семгой, треской, овощами и ароматной зеленью 350 г.                                 | 950 |



**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**  
#проОдержимость

**ГАРНИРЫ**  
#проЩеПаренойРепы

|   |      |
|---|------|
| Семга на гриле с опаленными овощами под соусом терияки с кунжутом 400 г.  | 1600 |
| Щучьи котлеты с маринованными овощами, томатами черри под соусом бальзамелла 425 г.                                 | 850  |
| Стейк из семги на гриле/пару 235 г.   | 1300 |
| Дорада на гриле/пару 485 г.   | 1100 |
| Сибас на гриле/пару 490 г.  | 1100 |
| Соба с тигровыми креветками и томленными овощами с кунжутом в тайском соусе сои 345 г.                              | 850  |
| Жареный рис с морепродуктами и сезонными овощами в соусе кимчи 400 г.   | 990  |
| Стейк Рибай с перечным соусом и розовой морской солью 360 г.  | 3400 |
| Сочная котлета из говядины с муссом картофеля и чипсами начос 350 г.<br>На подушке из соуса из лесных ягод          | 950  |
| Томленая говяжья вырезка с обжаренными сезонными овощами и булгуром на пару 400 г.                                  | 900  |
| Филе миньон с соусом марсала и розовой морской солью 260 г.   | 3400 |
| Пельмени из мраморной телятины Black Angus со сливочным маслом и фермерской сметаной 240 г.                         | 650  |
| Бефстроганов с индейкой, белыми грибами, картофельным муссом и бочковым огурцом 400 г.<br>Под луком фри и петрушкой | 900  |
| Котлетки из отборной индейки с толченым картофелем и томатно-перечной сальсой 370 г.                                | 790  |
| Шницель куриный в лепестках миндаля с соусом карри 270 г.   | 750  |

|  |     |
|--|-----|
| <b>Обоженные овощи с пармезаном</b> 150 г.<br>Цветная капуста, брокколи, морковь | 390 |
| <b>Картофель по-деревенски</b> 150 г.  | 350 |
| <b>Картофель фри с кетчупом</b> 180 г.   | 350 |
| <b>Картофельное пюре</b> 150 г.  | 310 |
| <b>Овощи гриль</b> 200 г.<br>Баклажан, цуккини, томат, сладкий перец             | 550 |
| <b>Рис басмати с имбирем и лаймом</b> 200 г.                                     | 390 |

**ДЕСЕРТЫ И ФРУКТЫ**  
#проТайнуюСтрасть

|   |     |
|---|-----|
| <b>Чизкейк Манго-маракуйя</b> 180 г.<br>Нежный сыр-творожный чизкейк с маракуйевым желе на медово-песочной основе   | 520 |
| <b>Чизкейк Клубничный</b> 150 г.<br>Нежный сливочный чизкейк с вихрями из натурального клубничного пюре   | 460 |
| <b>Чизкейк Нью-Йорк</b> 140 г.<br>Классический чизкейк на тонком сливочно-песочном основании  | 460 |
| <b>Графские развалины</b> 140 г.<br>Нежное безе, лёгкий крем, сочный чернослив и миндальные лепестки  | 640 |
| <b>Торт Прага</b> 115 г.<br>Шоколадный бисквит с медовой ноткой, пропитанный ганашем и яблочным джемом  | 590 |
| <b>Яблочный штрудель</b> 220 г.<br>Хрустящее тесто с яблочной начинкой, корицей, изюмом и миндальной мукой. Подается теплым с шариком ванильного мороженого | 590 |
| <b>Анна Павлова</b> 110 г.<br>Лёгкое безе с вишнёвой сердцевинкой, прослойкой из лепестков миндаля, нежным сливочным кремом и малиной                       | 460 |
| <b>Торт Медовик</b> 155 г.<br>Тонкие медовые коржи с нежным сметанным кремом и апельсиновым конфитюром  | 520 |
| <b>Торт Миндальный</b> 120 г.<br>Лёгкое миндальное безе с бархатистым фисташковым кремом и малиновым джемом   | 480 |
| <b>Торт Тирамису</b> 100 г.<br>Слои крема из маскарпоне на печенье Савоярди, пропитанном кофе   | 490 |
| <b>Чизкейк Лесные ягоды</b> 150 г.<br>Нежный крем между двумя воздушными бисквитами, ароматный ягодный конфитюр и муссовый слой с брусникой                 | 560 |
| <b>Мороженое</b> 1 шарик/50 г.<br>Ванильное/Крем брюле/С фисташковым орехом/Десерт Павлова/Зеленый чай матча/Клубничное/Молочное/Шоколадное                 | 220 |

**ПАСТА И НЕ ТОЛЬКО**  
#проДольчеВита

|  |      |
|--|------|
| <b>Феттучини с белыми грибами в сливочно-трюфельном соусе</b> 285 г.               | 950  |
| <b>Спагетти Карбонара в сливочном соусе с беконом и ветчиной из индейки</b> 360 г. | 790  |
| <b>Феттучини с семгой в легком сливочно-томатном соусе</b> 355 г.                  | 1100 |
| <b>Пицца Маргарита</b> 370 г.  | 750  |
| <b>Спагетти со спелыми томатами и свежим базиликом</b> 310 г.                      | 750  |

В описаниях блюд могут не указываться детально входящие в их состав ингредиенты. При наличии у Вас аллергии, уточняйте подробный состав у официанта или менеджера.

Сведения, содержащиеся в данном лифлете, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом Вы можете ознакомиться в уголке потребителя.

Подача блюд может отличаться от изображенной на фотографии в онлайн меню. Цены указаны в рублях РФ без НДС.

Стоимость доставки в номер 200 рублей.

— Халяль

— Вегетарианские блюда



Онлайн меню



Сайт