



ГРИЗЛИ

РЕСТОРАН



Холодные закуски

Севиче из тунца 250 г 1 080
с лаймовым сорбетом
Красный тунец, авокадо, микс-салат, азиатская заправка, лук зелёный, кинза, перец чили, кунжут, лаймовый сорбет.

Мясные специалитеты 255 г 1 480
Суджук говяжий, бастурма говяжья, прошутто из индейки, балык конский, говяжий язык, микс-салат, помидоры черри.

Сырное плато 255 г 1 390
Пармезан, камамбер, сыр с голубой плесенью, белперкнолле, мёд, фундук, грецкий орех, курага, гриссини.

Набор солений / разносолы 400 г 600
Квашеная капуста, солёные огурцы, помидоры солёные, чеснок маринованный, перец маринованный.

Овощная нарезка 400 г 650
Помидор, огурец, перец болгарский, редис, стебель сельдерея, укроп, петрушка, кинза, лук зелёный.

*Паштет из куриной печени 120 / 50 г 650
с клюквенным мармеладом
Паштет куриный, клюквенный мармелад, итальянская чабатта, фисташки.



Салаты

Салат из свежих овощей 220 г 550
по-кавказски
Помидор, огурец, перец болгарский, редис, лук красный, микс-салат, грецкий орех, масло с эстрагоном.

*Салат с хрустящими 220 г 750
баклажанами
Баклажан, помидор, микс-салат, лук красный, кинза, творожный сыр, «специальная» заправка, кунжут.

Салат «Цезарь» с курицей 230 г 740
Листья салата романо, куриная грудка, соус «Цезарь», яйцо перепелиное, помидоры черри, крутоны из итальянской чабатты, пармезан, базилик.

Салат «Цезарь» с креветками 230 г 1 050
Листья салата романо, тигровые креветки, соус «Цезарь», яйцо перепелиное, помидоры черри, крутоны из итальянской чабатты, пармезан, базилик

Салат «Нисуаз» 260 г 760
Красный тунец, микс-салат, картофель бейби, яйцо перепелиное, маслины гиганты, лук красный, заправка «Морская», микрозелень.

Салат с копчёной уткой 150 г 880
и хурмой
Микс-салат, рукола, утка копчёная, хурма, сыр страчателла, апельсиновая заправка.

Собственное производство

Сёмга слабосолёная	100 г	780
Скумбрия слабосолёная	100 г	490
Сыр страчателла	100 г	390
Сыр молодой	100 г	310
Конфитюр из смородины	250 г	520

* Интересные гастрономические сочетания
При наличии любых видов аллергических реакций просим Вас предупредить персонал ресторана

Горячие закуски

* Запечённый адыгейский сыр с карамелизированными овощами	240 г	740
Сыр адыгейский, кабачок, баклажан, перец болгарский, шампиньон, помидор розовый.		
Мидии запечённые	230 г	850
Мидии «Киви», азиатская «шапка».		
Мидии в сливочном соусе Дорблю	260 / 50 г	1 490
Мидии чёрные в створках, сливки, сыр с голубой плесенью, лук репчатый, чеснок, тимьян, итальянская чабатта.		
Тигровые креветки в сливочном соусе	335 / 50 г	1 530
Тигровые креветки, сливки, помидоры черри, чеснок, итальянская чабатта.		

Первые блюда

Борщ	300 /100 /30 г	710
К борщу подаются: хлеб бородинский, курдюк, чеснок, укроп, петрушка, лук красный, лук зелёный, сметана.		
Шурпа с бараниной	350 г	750
Баранина, картофель, лук репчатый, морковь, помидор розовый, чеснок, кинза.		
* Крем-суп тыквенный с раковыми шейками	300 г	890
Тыква, кокосовое молоко, раковые шейки, тесто фило, тыквенное масло, тыквенные семечки		
Том ям с морепродуктами	300 /30 /20 г	1 290
Тигровые креветки, мидии, кальмар, осьминог беби, рис басмати, шиитаке, имбирь, лемонграсс, листья лайма, лайм, кинза, перец чили, кунжут.		
Уха по-фински	350 г	1 050
Рыбный бульон, сёмга, судак, стружка тунца, сливки, сливочный сыр, помидоры черри, укроп.		
Чечевичный суп	300 г	550
Бульон куриный, говядина, чечевица красная, морковь, лук репчатый, кабачки, шампиньоны, помидоры мутти, помидоры черри, зелень.		



* Интересные гастрономические сочетания
При наличии любых видов аллергических реакций просим Вас предупредить персонал ресторана

Горячие блюда

Оджахури с говядиной 300 г 1 050
Говяжья вырезка, картофель, лук репчатый, помидор, чеснок, укроп, хмели-сунели.

Говяжьи щёчки с корнеплодами и соусом Демиглас 310 г 1 450
Говяжьи щёчки, картофель беби, морковь, корень сельдерея, соус Демиглас, брусника, зелёное масло, микрозелень.

Чкмерули с индейкой 300 г 1 100
Филе индейки, сливки, грецкий орех, чеснок, кинза, хмели-сунели, микрозелень

Форель с овощами в сливочном соусе 400 г 1 580
Форель речная, кабачок, перец болгарский, шампиньон, сливки, помидоры черри, зелёное масло, лимон, микрозелень.

Судак с соусом Киндзмари 350 г 1 350
Судак (филе), пюре из красной фасоли, соус Киндзмари, лимон, зелёное масло, микрозелень.

*** Жаркое из бычьих хвостов** 400 г 1 090
Бычьи хвосты, красное вино, картофель, морковь, корень сельдерея, перец болгарский, помидор розовый

Ручная лепка

Хычин с картофелем и сыром 310 г 600
Картофель, сыр домашний, сметана.

Хычин с сыром и зеленью 300 г 690
Сыр домашний, микс свежей зелени, сметана

Хычин с мясом 300 г 790
Говядина, лук репчатый.

Хачапури по-аджарски 300 г 750
Сыр сулугуни, яичный желток.

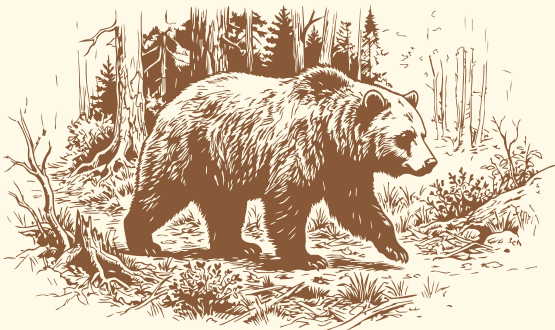
Паста

Феттучини с курицей 310 г 790
Феттучини, куриное филе, шампиньоны, сливки, пармезан, микрозелень.

Феттучини с сёмгой 310 г 1 300
Феттучини, сёмга, шпинат, сливки, пармезан, микрозелень.

Паста с морепродуктами 420 г 1 490
Спагетти с чернилами каракатицы, тигровые креветки, мидии в створках, кальмар, сёмга, помидоры мутти, пармезан, базилик.

*** Жареный лагман** 385 г 870
Лапша, вырезка говяжья, лук красный, перец болгарский, кабачки, шампиньоны, пекинская капуста, соусы: «Мясной», Демиглас, лук зелёный, кунжут.



Манты с говядиной 290 г 650
Говядина, лук репчатый, сметана.

Манты с бараниной 290 г 690
Баранина, лук репчатый, сметана.

Хлебная корзина 210 / 40 г 350
Хлеб бородинский, итальянская чабатта, булочки злаковые, гриссини, масло с укропом, масло «брусничное».

* Интересные гастрономические сочетания
При наличии любых видов аллергических реакций просим Вас предупредить персонал ресторана

Мангал и хоспер*

Стейк скерт	100 г	830
Стейк пиканья	100 г	650
Стейк рибай	100 г	1 400
Филе миньон	200 г	1 900
Каре ягнёнка	100 г	1 150
Шашлык из мякоти барана	100 г	790
Шашлык из говяжьей вырезки	100 г	950
Шашлык из куриного бедра	100 г	590
Форель речная	100 г	750
Стейк из сёмги	200 г	1 550
Люля-кебаб из курицы	100 г	530
Люля-кебаб из говядины	100 г	680
Люля-кебаб из баранины	100 г	730
Овощное ассорти	200 г	490
Шампиньоны	100 г	360
Картофель с курдюком	100 г	410

*Цена указана за сырой вес

Гарниры

Картофельное пюре	150 г	310
Картофель фри	150 г	310
Картофель «Айдахо»	150 г	330
Рис басмати	150 г	390
Спаржа зелёная Спаржа, масло сливочное, петрушка.	100 г	350
*Брокколи на пару Брокколи, соус кунжутный.	150 / 30 г	340

Соусы

Сметана	50 г	180
Кетчуп	50 г	170
Сырный	50 г	180
Барбекю	50 г	150
Чесночный	50 г	180
Кавказский	50 г	180
Аджика	50 г	180
Чимичури	50 г	210
Демиглас	50 г	190
Перечный	50 г	230

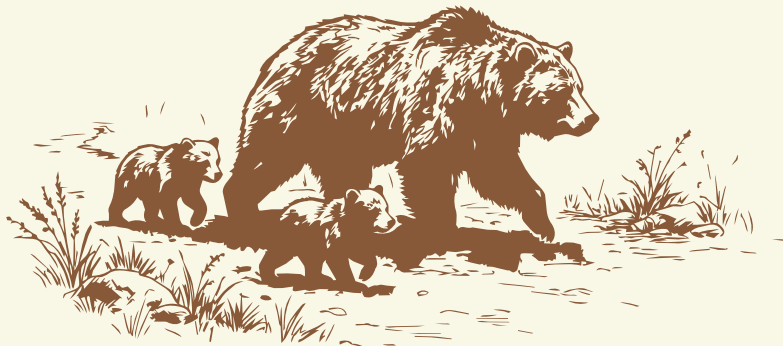
* Интересные гастрономические сочетания
При наличии любых видов аллергических реакций просим Вас предупредить персонал ресторана

Детское меню

Суп куриный	200 г	430
Бульон куриный, картофель, морковь, цыплёнок отварной, яйцо перепелиное, сухарики из французского багета.		
Макарошки с сыром	200 г	320
Паста пене, пармезан. (сливочное масло / сливки)		
Пенне с курицей	250 г	450
Пенне, куриное филе, сливки, пармезан.		
Пельмешки	340 г	550
Говядина		
Сырные палочки	165 г	560
Стрипсы куриные	130 г	520
Котлетки с картофельным пюре	100 / 100 г	510
Котлетки из куриного фарша, картофельное пюре.		
Овощной салатик	150 г	350
Помидор, огурец, перец болгарский, редис, сметана.		
Бургер с говяжьей котлетой	300 г	850
Говяжья котлета, соус «Тысяча островов», помидор розовый, огурец маринованный, лист салата, сыр чеддер.		

Десерты

Меренговый рулет с мандариновым курдом	155 г	680
Авторский чизкейк	180 г	830
Шоколадный фондан с мороженым (маскарпоне)	70 / 50 г	680
«Наполеон» с томлёной грушей	210 г	710
Мороженое в ассортименте	50 г	260
Ванильное, шоколадное, карамельное, фисташковое, клубничное		



При наличии любых видов аллергических реакций просим Вас предупредить персонал ресторана