

ЭЛЕГАНТНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ELEGANT COLD APPETIZERS

- | | |
|---|---------------------|
| <p>★ Карпаччо из свеклы с сыром и рукколой</p> <p>Beet carpaccio served with cheese and rucola</p> | 0,130 220 |
| <p>★ Рулеты из цукини с белой рыбой на воздушном эклере с муссом из паприки и кедровыми орешками.</p> <p>Zucchini rolls with white fish served on an eclair with paprika mousse and pine nuts</p> | 0,175 600 |
| <p>★ Тимбал из овощей с сыром Тофу</p> <p>Vegetable timbale served with tofu cheese</p> | 0,200 390 |
| <p>★ Севиче из сибаса с цитрусовым соусом</p> <p>Seabass ceviche with citrus sauce</p> | 0,180 690 |
| <p>★ Тар-тар из лосося с йогуртово-горчичным соусом</p> <p>Salmon tartar with yoghurt and mustard sauce</p> | 0,155 650 |
| <p>★ Прощутто с печеными баклажанами</p> <p>Prosciutto with roasted eggplant</p> | 0,135 490 |
| <p>★ Патэ из печени домашней птицы с конфитюром из апельсина, карамелизованными орехами и соусом камберленд из вишни.</p> <p>Pate of poultry liver with orange jam, caramelized nuts and cumberland from cherry sauce</p> | 0,115 399 |
| <p>★ Домашняя буррата, искусно приготовленная нашим Шефом, с томатами и трюфельным маслом</p> <p>Home-made Burrata, skillfully cooked by our Chef, with tomatoes and truffle oil</p> | 0,185 530 |
| <p>★ PLATEAU DE FROMAGES (пармезан, тет де муан, дор блю, бри)</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES (parmesan cheese, Tête de Moine, dor blue, brie)</p> | 0,190 990 |

СОБЛАЗНИТЕЛЬНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ TEMPTING HOT APPETIZERS

- ★ **Осьминог с теплым картофелем и томатами черри**0,180 890
Octopus served with warm potatoes and cherry tomatoes

- ★ **Печень индейки в венецианском стиле с карамелизованными яблоками**0,165 350
Turkey liver in Venetian style with caramelized apples

- ★ **Спаржа, запеченная с сыром, голландским соусом и грибами**0,160 590
Asparagus baked with cheese, Hollandaise sauce and mushrooms

- ★ **Полента с овощами и соусом из печеного чеснока**0,180 330
Polenta with vegetables and baked garlic sauce

- ★ **Язычки ягненка с сицилийской капонатой**0,180 600
Lamb tongues with Sicilian Caponata

FASHION САЛАТЫ FASHION SALADS

- ★ Салат из сушеных овощей (чипсы из баклажана, цукини, перца, помидоров с листом салата и легкой заправкой) 0,50 590
 Dry vegetable salad (chips of eggplant, zucchini, paprika, tomatoes and lettuce served with light dressing)
- ★ Салат с телятиной и маринованными опятами (ростбиф из телятины, маринованные опята, ялтинский лук, вяленые томаты, масло ароматное, сыр фета, печеный перец) 0,185 550
 Salad with beef and pickled mushrooms (roast veal, pickled honey mushrooms, the Yalta onion, sun-dried tomatoes, fragrant oil, feta cheese, baked paprika)
- ★ Салат с утиной грудкой, печеной тыквой, картофельными крокетами 0,175 650
 Salad with duck breast, baked pumpkin and potato croquettes
- ★ Салат морской с артишоками и сыром грана падано 0,220 1200
 Salad "Frutti di mare" with artichokes and Grana Padano cheese
- ★ Салат из нежного лосося с таджасскими оливками (лосось, оливки, томаты черри, щавель, лук шалот, кедровый орех, перепелиное яйцо, соус горчичный) 0,200 690
 Salad with tender salmon and Taggiasche olives (salmon, olives, cherry tomatoes, sorrel, shallots, pine nuts, quail egg and mustard sauce)

ВЫХОД
КГ

ЦЕНА
РУБ.

СУПЫ ОТ MAGIC HALL SOUPS FROM MAGIC HALL

- ★ **Консоме из индейки со спаржей**0,250 390
Turkey consommé with asparagus
- ★ **Крем-суп из брокколи с креветкой**0,265 590
Cream soup of broccoli with shrimp
- ★ **Потофе из телятины с овощами и белыми грибами**0,285 540
Beef pot-au-feu with vegetables and white mushrooms
- ★ **Суп-пюре из сельдерея, цветной капусты с имбирем и хрустящим миндалем**0,255 390
Cream soup of celery and cauliflower with ginger and crunchy almond

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ В СТИЛЕ КОКО FISH DISHES A LA COCO STYLE

- ★ **Филе дорадо с кремом из тыквы и жульеном из овощей**0,220 750
Dorado fillet with pumpkin cream and julienne vegetables
- ★ **Пряный лосось con Rafano с сельдереем и шпинатом**0,220 950
Spicy salmon con Rafano with celery and spinach
- ★ **Сибас по-сицилийски с черри и каперсами** 1 шт. 980
Sicilian Sea bass with cherry tomatoes and capers
- ★ **Стерлядь папильот с овощами**0,2801170
Papilot Sterlet with vegetables
- ★ **Морской гриль (мини кальмар, креветка, тунец, дорада)**0,300 1500
Grigliata Mista (mini squid, shrimp, tuna, sea bream)

ИНТРИГУЮЩИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА INTRIGUING MEAT DISHES

- ★
Каре ягнeca с картофелем Дофинуа, соусом жу с лавандой.
0,280 1590
 Lamb with potatoes Dauphinois, sauce Ju with lavender
- ★
Ножка кролика, запеченная с овощами.
0,220 850
 Rabbit leg roasted with vegetables
- ★
Филе миньон со шпинатом, карамелизованным луком и соусом из белых грибов.
0,250 990
 Filet mignon with spinach, caramelized onion and white mushroom sauce
- ★
Котлета из индейки в тесте «Катаифе» с картофельным кремом и белыми грибами.
0,230 550
 Turkey cutlets in Katayfe dough with potato cream and white mushrooms
- ★
Рибай стейк с овощами и соусом перрег.
0,350 2500
 Ribeye steak with vegetables and pepper sauce
- ★
Цыпленок с лимоном, имбирем и хрустящими овощами.
1 шт. 780
 Chicken with lemon, ginger and crunchy vegetables

ПАСТА, РИЗОТТО С ТАЙНОЙ ОТ ШЕФ-ПОВАРА PASTA, RISOTTO WITH A SECRET FROM THE CHEF

- ★ Ризотто с грибами, печенью и кофейным соусом0,240 510
Risotto with mushrooms, liver and coffee sauce
- ★ Ризотто с лососевым стейком и соусом di Piselli0,230 650
Risotto with salmon steak and sauce di Piselli
- ★ Паста с семгой в сливочном соусе.....0,250 650
Pasta with salmon steak and cream sauce
- ★ Паста alla Siciliana (помидор, базилик и печеный баклажан)0,230 420
Pasta alla Siciliana (with tomatoes, basil and baked aubergine)
- ★ Паста alla Bolognese с фрикадельками из телятины.....0,260 650
Pasta alla Bolognese with veal meatballs

НАШИ КЛАССИЧЕСКИЕ ДЕСЕРТЫ OUR CLASSIC DESSERTS

- ★ Шоколадный мильфей0,170 650
Chocolate millefeuille
- ★ Груша в вине с шафраном и ягодным суфле0,150 400
Pear in wine with saffron and berry soufflé
- ★ Сорбэ с бисквитом и фруктами0,170 400
Sorbet with sponge-cake and fruit
- ★ Салат «Macedonia»0,200 350
Salad «Macedonia»
- ★ Лимон тарт с кремом Патисьер0,140 490
Lemon tart with cream Patisserie

★ — правильное сочетание продуктов, которое поможет всегда быть в форме.