

# Холодные закуски

Уважаемые Дамы и Господа!!!

Время ожидания Холодных Закусок составляет от 7 до 15 минут.

*Приятного аппетита*

	<i>Цена</i>
<b>Мясное ассорти</b>	500р.
(Ростбиф, говяжий язык, Буженина по деревенский, рулет куриный, подается с хреном) 300/35/20	
<b>Язык ядреный</b>	240р.
(Отварной говяжий язык с хреном) 100/30	
<b>Бастурма, Суджук</b>	240р.
(Восточные мясные деликатесы, прекрасно скрасят ваше застолье) 50/50	
<b>Карпаччо из телятины</b>	360р.
(Вырезка, листья салата, соус итальянский, черри, сыр пармезан) 100/100	
<b>Сырная тарелка</b>	480р.
(Ассорти европейских сыров с фруктами и медом) 220/80	
<b>Южное ассорти сыров</b>	340р.
(Сулугуни, сулугуни копченый, брынза) 300гр	
<b>Рыбное ассорти</b>	780р.
(Масляная рыба х/к, угорь г/к, семга с/с) 225/30/20	
<b>Карпаччо из семги</b>	380р.
(Филе семги, листья салата, соус итальянский, помидоры, сыр пармезан, лимон) 100/100	
<b>Семга с/с</b>	230р.
(Семга собственного рассола, масло сливочное, тосты) 100/20/20	
<b>Икра красная лососевая</b>	200р.
(Красная икра, подается с маслом) 40/20/20	
<b>Икра красная лососевая в тарталетках</b>	80р.
(Красная икра, подается с маслом в тарталетке) 15/5/5/5	
<b>Закуска к водочке</b>	250р.
(Селедочка с отварным картофелем и луком) 100/100/30	
<b>Овощной переполах</b>	380р.
(Ассорти из свежих овощей и зелени) 400гр	
<b>Моцарелла баффолоа с помидорами "Банчо"</b>	420р.
(сыр моцарелла из молока буйволицы, помидоры, соус песта, свежий базилик)	
<b>Баклажаны по-восточному</b>	260р.
(Фулетики из баклажан, фаршированный грецкими орехами и зеленью) 200гр	
<b>Соленья "Погребок"</b>	280р.
(Огурцы, помидоры, чеснок, черемша, капуста красная)	
<b>Зелень в ассортименте</b>	190р.
(Шархун, петрушка, базилик, лук, кинза)	
<b>Маслины&amp;Оливки</b>	140р.
(Маслины, оливки микс) 100\100	
<b>Лимон&amp;лайм</b>	50р.
(Цитрусовое карусель) 50\50	

# Салаты

Уважаемые Дамы и Господа!!!  
Время ожидания Салатов составляет от 10 до 15 минут.

## Приятного аппетита

### Греческий "Афины"

(Салат из свежих овощей) 200гр

Цена  
320р.

### Салат "Овощной"

(Бакинские помидорчики, огурчики с зеленью, заправляется растительным маслом) 200гр

300р.

### Салат "Каприз"

(Сыр моцарелла, помидоры банчо, оливковое масло, соус песто, кедровые орешки и зелень)  
200гр

420р.

### Цезарь "Император"

(С курицей, с креветкам) 200гр

290/380

### Теплый салат из куриной печени

(Микс листьев салата, огурцы, помидоры, печень куриная, заправляется соусом дор блю)  
200гр

320р.

### Салат "Какаду"

(Легкий салат из куриного филе, стебля сельдерея, с яблоком и ананасом) 200гр

310р.

### Руккола с креветками

(Листья салата руккола, сыр пармезан, помидоры черри, Итальянская заправка, с креветкам) 200гр

380р.

### Салат "Легкий"

(Салат из ветчины, сыра, запеченного яблока, заправленный летним провансом.  
Подается на подушке из листьев салата, украшается коктейльной вишней) 175гр

320р.

### Салат "Аппети"

(Салат из морепродуктов с розовым соусом и красной икрой, подается с рукколой  
заправленный соусом порто) 155гр

470р.

### Салат "Чикен-чиз"

(Нарезанные свежие овощи с сырной заправкой, вылаженные на тонком курином филе, украшено  
зеленю с добавлением феты и соуса "ЧИАИ" 205гр

300р.

### Салат "Хамон"

(Микс салата, тонкие лепестки хамона, обжаренный до хруста сыр бри, вяленые томаты,  
заправленный соусом порто, посыпается пармезаном) 120гр

420р.

### Салат "Тюна-блюз"

(Салат с филе голубого тунца, пармезана, микс салата, с соусом порто, вяленными томатами) 150гр

380р.

### Русские традиции

(Классический салат "Столичный" с перепелиными яйцами и икрой) 210гр

300р.

### Дежавю

(Листья салата айсберг, семга с \с, каперсы, маслины, помидоры черри, заправка салата  
"Лимонная" украшен зеленью) 200гр

380р.

### Винегрет

(ВИНЕГРЕТ ИЗ РАЗНОСВЕЖИХ С БАЛТИЙСКИМ ФИЛЕ СЕЛЬДИ ПОД ПОСЛЫНЫМЪ МАСЛОМ) 200гр

300р.

# Супы

Уважаемые Дамы и Господа!!!  
Время ожидания 1-х блюд составляет от 15 до 20 минут.

## Приятного аппетита

**Борщ с черносливом "Кремлевский"** 250р.  
(Традиционный борщ, подается со сметаной и пампушками) 300гр

**Крем суп из шампиньонов** 270р.  
(Пассированные на сливочном масле шампиньоны доводятся до готовности в курином бульоне с добавлением сливок) 300гр

**Сырный суп** 290р.  
(С пикантными гренками) 300гр

**Суп "Дары моря"** 470р.  
(Крем суп с морепродуктами, подается с тостом и креветкой) 300гр

**Уха боярская** 380р.  
(Густой пряный суп из филе семги и креветок) 300гр

**Крем суп куриный** 250р.  
(Крем суп из куриных потрашков) 300гр

**Харчо** 270р.  
(Традиционный Грузинский суп из молодой баранины) 300гр

**Солянка сборная мясная** 280р.  
(Ветчина, говядина, язык, соленые огурцы, оливки, маслины) 300гр

# Горячие закуски

Уважаемые Дамы и Господа!!!

Время ожидания Горячих Закусок составляет от 15 до 20 минут.

## Приятного аппетита

	Цена
<b>Жульен грибной</b> (Популярная закуска из грибов и сыра со сливочным соусом) 120гр	190р.
<b>Жульен куриный</b> (Популярная закуска из куриного филе и сыра со сливочным соусом) 120гр	200р.
<b>Жульен-Микс</b> (Популярная закуска из куриного филе, грибов и сыра со сливочным соусом) 120гр	200р.
<b>Грибочки запеченные</b> (Грибы шампиньоны, лук, помидоры, чеснок, сливки, сыр, листья салата) 120/30	280р.
<b>Гигантские маллюски</b> (Морской гребешок обжаренный в остро - сметанном соусе) 150/50/40/20	700р.
<b>Креветки в чесночном соусе</b> (Шигровые креветки обжаренные в чесночном соусе) 150/105	420р.
<b>"Креветки хрустящие"</b> (Шигровые креветки в темпуре, обжаренные во фритюре до золотистой корочки, подаются с лимонным соусом) 140\50	400р.
<b>Мидии "Киви"</b> (Гигантские мидии "киви" обжаренные и заправлены белым сухим вином, подается с тостами) 150/85	440р.
<b>Кольца кальмара "Властелин колец"</b> (Золотистые колечки из кальмара, подаются с лимонным соусом) 160\50	210р.
<b>Долма</b> (Древнее армянское блюдо, нежная говядина с рисом, луком и специями, в виноградных листьях, подается с соусом "Мацони") 250\50	300р.
<b>"Крылышки Буффало"</b> (Обжаренные крылышки с добавлением островатого соуса Буффало, подается с соусом блю-чиз, свежей морковью и сельдереем) 300\50\100	300р.
<b>Гренки белые</b> (Гренки из французского багета с зеленым маслом" 120гр.	140р.
<b>Гренки черные "Любовь октябренька"</b> (Гренки из черного хлеба с чесноком и соусом "блю-чиз") 120\50	150р.
<b>Пирог "Хачапури"</b> (Популярный, Традиционный Грузинский закрытый пирог сыром "Сулгули", что означает от Души к Сердцу) 500/35	300р.
<b>"Сырные палочки"</b> (Палочки сыра сулгули в сухарях, обжаренные во фритюре, подаются с соусом "блю-чиз") 120\50	220р.
<b>"Касадия"</b> (Мексиканская лепешка, с прослойкой из куриного филе, перца халапеньо, сыра моцарелла, пикантного соуса. Подается с мексиканской сальсой) 280\50 гр	320
<b>"Чили кон-карне"</b> (Обжаренный говяжий фарш с помидорами, луком и сладкой кукурузой, заправленный жгучим перцем чипотле. Подается с запеченным сыром Чедер, кукурузными чипсами "Начос") 350гр	320р.
<b>"Ассорти к пиву" на 2-3 человека.</b> (Крылышки Буффало, гренки черные, кольца кальмара, сырные палочки, ребра барбекю.) 950\150	1100р.

# Pizza

## Топляче закуски

### Пицца

**Пицца "Pizza Margherita"**  
- Пицца

Маргарита..... 320р.

**Пицца "Pizza Funghi e prosciutto"**  
- Пицца с грибами и  
ветчиной.....

450р.

**Пицца "Pizza al frutti di mare"**  
- Пицца с  
морепродуктами.....

550р.

**Пицца "Pizza Quattro formaggi"**  
- Пицца четири сыра сь  
шпинатом.....

500р.

# Горячие блюда

Уважаемые Дамы и Господа!!!

Время ожидания Горячих Блюдов составляет от 15 до 35 минут.

*Приятного аппетита*

Цена

## Блюда из птицы

### Филе утки

(Утиная грудка с "лесными ягодами", подается с пикантными яблоками) 200/70/100

660р.

### Классический цыпленок табака

(Жареный цыпленок с хрустящей корочкой, он всем знаком) 350/50/40

380р.

### Куриная грудка

(Куриное филе, фаршированная яблоком и мятой, подается с соусом из чернослива) 150/50/40

280р.

### Котлета по - киевски

(На крутоне из слоёного теста с картофелем "Пай" и свежими фруктами) 135\150\20

390р.

### Фахитас куриный

(Блюдо приготовленное из нежной куриной грудки, жаренной с овощами, подается на шипящей сковороде) 210гр

270р.

## Мясные блюда

Цена

### Фон - Барон

790р.

(Свиная ножка, приготовленная по немецкому рецепту, подается тушеной капустой с беконом)  
1шт \ 500 \ 150

### Порк - стейк

450р.

(Свиной стейк жареный на гриле, подается с картофельным пюре и соленым огурцом)  
200/100/70

### Биф - стейк "Аппети"

1 300р.

(Стейк из говяжьей вырезки под соусом "Демис-Глас" на подушке и микса салата) 250/50/50/30/40

### Медальоны из телячьей вырезки

450р.

(С соусом "порто" и запеченным картофелем) 120/100/30/50/40

### Телятина по-тайски

450р.

(Вырезка, лук, перец, помидоры, соевый соус, зелень, специи, подается с рисом микс)  
100/100/40

### Душевный разговор

420р.

(Говяжий язык с грибами и необыкновенным соусом) 100/100/40

### Говядина по - строгановски

500р.

(Классический бифстрогановф с картофелем, подается на сковороде) 200/100/40

## Рыбные блюда

Цена

### Стейк из семги

480р.

(Обжаренная семужка под таинственным соусом с зернистой икрой и букетом отварных овощей разбудит вам аппетит) 150/10/50/35

### Форель радужная

440р.

(Бархатисто - нежная форель, запеченная в фольге, со специями, цветной капустой и брокколи. Вы просто не сможете сдержать восхищения) 150/150/35

### Норвежская роза

530р.

(Филе семги под сливочно-шпинатным соусом) 150/100/35

### Стерлядь от Шеф - Повара

1 300р.

(Цельная стерлядка с помидорами гриль и зеленью, подается на раскаленной сковороде)  
500/100/30/35

### Сударушка

400р.

(Филе судака, подается со сливочным грибным соусом, с отварным картофелем)  
150/100/100/35

# Тарниры

*Прекрасно дополняют ваше блюдо*

<b>Картофель фри</b> <i>(Обжаренный картофель в оливко - растительном масле)</i>	120р.
<b>Картофель запеченный</b> <i>(Дольки картофеля по домашнему)</i>	130р.
<b>Картофель с грибами</b> <i>(Жаренный картофель с грибами)</i>	150р.
<b>Картофель "Плеч"</b> <i>(Запеченный картофель на пару)</i>	130р.
<b>Цветная капуста</b> <i>(Цветная капуста на пару)</i>	180р.
<b>Брокколи с маслом</b> <i>(Отварная брокколи)</i>	140р.
<b>Дикий рис</b> <i>(Черный дикорастущий отварной рис)</i>	180р.

## Соуса

<b>Соус "Аппети"</b> <i>(Экзотический)</i>	50р.
<b>Ткемали</b>	50р.
<b>Кетчуп</b>	50р.
<b>Горчица</b>	50р.
<b>Тар-тар</b>	50р.
<b>Наршараб</b>	50р.
<b>1000 островов</b>	50р.



# Блюда на мангале

Уважаемые Дамы и Господа!!!

Время ожидания Блюда на мангале составляет от 15 до 35 минут.

*Шашлыки готовятся только из парного мяса  
по фирменным рецептам Бренд-Шеф-Повара*

	цена,руб
Дорадо на углях 1шт\200гр	510р.
Шашлык из сёмги 200	450р.
Шашлык из осетрины 150	750р.
Каре ягнёнка 200	420р.
Баранье семечки 200	300р.
Баранья мякоть 200	330р.
Шашлык из бараньих Семенников 150	280р.
Ики- бир (мякоть ягнёнка жаренная с нежным курдючным салом) 200	380р.
Свиная корейка 250	370р.
Свиная шейка 200	320р.
Свинные рёбрышки 250	350р.
Телячья мякоть 200	380р.
Цыплёнок на костре	330р.
Курица по царски 250	280р.
Перепёлка на углях	280р.
Фуагра (Утиная печень) 120гр	400р.
Люля- ке-баб говядина 200	300р.

# Блюда на мангале

---

280р.

Люля- ке-баб баранина.....

200

Картофель на углях

130р.

150

Овощной шашлык

250р.

(томаты, баклажан, перец сладкий)

200

Ассорти из шашлыков "Мини-Аппети"

(Каре ягненка, Телячья мякоть, Свиные ребра, Люля ке-баб из баранины и из говядины, овощной шашлык "Томаты, баклажаны, перец сладкий") 850|100|50

1 300р.

Ассорти из шашлыков "Аппети"

(Каре ягненка, Баранья мякоть, Телячья мякоть, Свиные ребра, Свиная шейка, Люля ке-баб из баранины и из говядины, Куриный шашлык, Шашлык из семги овощной шашлык "Томаты, баклажаны, перец сладкий") 1900|100|50

3 500р.

# Десерты

Уважаемые Дамы и Господа!!!  
Время ожидания Десерта составляет от 5 до 25 минут.

## Приятного аппетита

Цена

### Торт "Профитроль"

240р.

(Популярный "Профитроли" с заварным кремом, наполненные легким шоколадным муссом) 170гр

### Вишневый Антуаз

200р.

(Воздушный твороженный Мусс, прослоенный вишневым желе на тонкой бисквитной основе. Декорируются ароматным вишневым джемом и кокосовой стружкой) 120гр

### Торт "Три Шоколада"

180р.

(Легкий торт из благородного бельгийского шоколада. Тонкий бисквит из какао, мусс шоколадный(шоколад "Callebaut"). Шоколадный декор.) 140гр

### Чиз-кейк "Карамельный"

220р.

(Тонкий слой песочно-миндального теста, сырная выпечная масса из сыра "Филадельфия" и обезжиренного творога с карамелью. Декор - Черный шоколад и долька ананаса), 150гр

### Чиз-кейк "Нью-Йорк"

220р.

(Сочетание терпкого шоколада и нежной выпечной массы из сыра «Филадельфия» и обезжиренного творога на основе тонкого миндального бисквита. Декор - шоколадный ганаш. 150гр

### Мусс "Три шоколада"

180р.

(Классическое сочетание трех видов шоколадного мусса, приготовленного из швейцарского шоколада с воздушным патопом-бом и взбитыми сливками - не оставит без эмоций настоящих гурманов). 200мл

### Мусс "Антуаз"

170р.

(Легкое сочетание воздушно-творожного мусса с малиновым желе, даст Вам реально представление о том, что такое наслаждение вкусом). 200мл

### Мусс "Тирамису"

170р.

(В переводе с итальянского слово "тирамису" означает - тяни меня вверх, и если Вы попробуете этот десерт, то Вас будет тянуть к этому всегда). 200мл

### Классическое Тирамису

170р.

(Классическое Тирамису от Шеф-Повара Ресторана Аппети. Подается в "креманки"). 250 гр

### Штрудель Вишневый

250р.

(Чайная пауза по-венски. Аппетитное сочетание вишни, грецких орехов и пикантной корицы в оболочке из тончайшего бездрожжевого теста покорит сердца многих сладкоежек и откроет еще одну грань родины великого Моцарта). 180гр

### Штрудель Яблочный

250р.

(Традиционный австрийский десерт. Изобилие свежих яблок и изюма в сочетании с ароматной корицей и натуральным лимонным соком, обернутые тончайшим бездрожжевым тестом не оставит равнодушными как истинных гурманов так и любителей сладких легких блюд.). 180 гр

# Мороженое

	Цена
Мороженое в ассортименте	180р.
Мороженое "Ванильное" 150гр	180р.
Мороженое "При Шоколада" 150гр	180р.
Мороженое "Малиновое" 150гр	180р.
Мороженое "Клубничное" 150гр	180р.
Мороженое "Банановое" 150гр	180р.
Мороженое "Пирамису" 150гр	180р.
Сорбет "Манго" 150гр	180р.
Сорбет "Клубничный" 150гр	180р.

# Фрукты & Ягоды

Запеченное Яблоко 250р.

Медовая Груша 250р.

Фруктовый салат 250р.

Фруктовая ваза 1 500р.

"Ананас, виноград белый и красный, яблоко, груша, мандарин, апельсин, киви, ягоды"  
Подается в нарезанном виде

Варенье и Джем в ассортименте 180р.

