

Дорогие гости!

*Желаем Вам приятного аппетита и
надеемся, что Вы получите
истинное удовольствие
от нашей кулинарии!*

*Бригитта и Имми Аккунð
и их команда.*



ВИНОТЕКА

В нашем винном погребе хранится более 100 марок вина со всего света.

Лучшие сорта вин подаются как в бутылках, так и в бокалах.

Наши официанты будут рады помочь Вам в подборе вин к заказанным блюдам.

Аперитивы и Лонг дринк

Prosecco из бочки	0,1 л	4.20
Mango Bellini с Prosecco		4.90
Martini	0,04 л	3.90
Cynar	0,04 л	3.90
Campari с содовой		3.90
Campari с апельсиновым соком		4.90
Malibu с апельсиновым соком		4.90
Lassy индийский питьевой йогурт		4.20
Mango Lassy питьевой йогурт с манго		4.90
Gewürz Lassy питьевой йогурт с пряностями		4.90

Чай

Чайничек жасминового чая с кардамоном	3.20
Чайничек чая «Роза Кашмира» с кардамоном	3.20

Австрийская кухня

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

45. Телячьи эскалопы по-Венски (*Венский шницель*) с картофелем и петрушкой. € 15,90
46. Гуляш из телятины со специями € 13,90
47. Эскалопы из индейки с грибным соусом с рисом Басмати и овощами. € 13,90
48. Эскалопы из индейки на гриле с ананасом и горчичным соусом, рисом Басмати и овощами. € 13,90
50. Медальоны из свинины средне прожаренные с картофелем и овощами. € 16,90
51. Говяжье филе на гриле (220 гр.) с овощами и картофелем. € 19,90
52. Варёная говядина по-Венски (*Tafelspitz*) с соусом из шпината и печёным картофелем. € 16,90
53. Отбивная из баранины с овощами и жареным картофелем. € 19,90

ДОМАШНИЕ ДЕСЕРТЫ

401. Сладкий омлет «*Kaiser Schmarren*» (Время приготовления 20 мин.) € 6,90
402. Вишнёвое парфэ (пломбир) со свежими фруктами. € 4,90
404. Коричное парфэ со свежими фруктами. € 4,90
405. Яблочный или Сырный штрудель с взбитыми сливками. € 3,90
433. «Мавр в рубашке» традиционное австрийское пирожное подается подогретым, с взбитыми сливками € 3,90
- 460*
409. «Захер Тортэ» Знаменитый шоколадный торт € 3,90

Австрийская кухня

СУПЫ

- | | |
|---|--------|
| 20. Консомме (мясной бульон) с блинчиками | € 2,90 |
| 21. Чесночный суп-пюре с гренками | € 3,90 |
| 22. Тыквенный суп-пюре с имбирем | € 4,20 |

ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ

- | | |
|--|---------|
| 28. Фермерский салат по-Зальцбургски
с жареным беконом, гренками и козьим сыром. | € 8,50 |
| 29. Копченый лосось <i>SMOKED SALMON</i>
с салатом-ассорти и жареным картофелем | € 9,90 |
| 29. Козий сыр по-средиземноморски
<i>в салате-ассорти с оливковым маслом и луком.</i> | |
| 32. Кусочки индейки на гриле с грибами
<i>в салате-ассорти.</i> | € 11,60 |
| 33. Кусочки филе цыпленка на гриле
с шампиньонами и салатом-ассорти. | € 11,60 |
| 34. Вегетарианская лазанья с тыквенным соусом. | € 10,90 |
| 36. Моццарелла с ломтиками томата. | € 7,90 |
| 37. Печень цыпленка по-Индийски
обжаренная с ананасом, с листьями салата | € 11,90 |
| 54. Жареные сосиски
с картофелем и квашеной капустой | € 10,90 |

САЛАТЫ

- | | |
|---|--------|
| 40. Салат-ассорти <i>Green Salad</i> | € 3,70 |
| 41. Салат из тунца
с сыром Гауда и оливками. <i>Mixed Salad</i> | € 4,70 |
| 42. Салат из морепродуктов
морской язык, креветки, мидии, оливки, зелёный перец, луковый коктейль. | |

Стоимость сервировки

Индийская кухня, (постные блюда)

СУПЫ

300. Крем-суп из шпината. € 3,90

301. Апельсиновый крем-суп. €

302. Томатный суп-пюре с кориандром. € 3,90

**ВСЕ ОСНОВНЫЕ ИНДИЙСКИЕ БЛЮДА
ПОДАЮТСЯ С РИСОМ БАСМАТИ,
ПРИПРАВОЙ ЧАТНИ И ДОМАШНИМ ХЛЕБОМ**

стоимость сервировки

310. «Сабси Тали». € 9,90
(3 различных вегетарианских блюда с рисом басмати).

311. «Бангали Махли» € 14,90
стейк из лосося под соусом карри и рисом басмати.

312. «Тикка Ботти Масала» € 12,90
филе цыпленка с бомбейским картофелем.

313. «Полк Гхошт» € 13,90
барашек со шпинатом и рисом басмати.

314. «Карри Масала» € 12,90
кусочки цыпленка в соусе Корма Карри и рисом басмати.

316. «Батах Джинджер» € 13,50
*ломтики индейки на гриле
в соусе имбирь-карри и рисом басмати*

317. «Неари Корма» € 14,90
рагу из барашка (острое, горячее блюдо).

318. «Синди Мургх Бирани» CHICKEN € 12,90
кусочки цыпленка с рисом.

350. «Мургх Мулат» € 13,90
филе цыпленка в томатном соусе, карри и рисом басмати.

Итальянская кухня

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

75. «Иль трис а-ля Болонья»

три разных пасты с соусом на две персоны

€ 16,80

СЛЕДУЮЩИЕ БЛЮДА

МОЖНО ЗАКАЗАТЬ НЕБОЛЬШИМИ ПОРЦИЯМИ

77. Спагетти «Наполи»

с томатным соусом.

€ 5,90

78. Спагетти «Карбонара»

со сливочным соусом, ветчиной и яйцом

€ 8,50

79. Спагетти «Путанеска»

с овощами, томатным соусом

€ 7,90

80. Спагетти с чесноком.

с чесноком, пепперони и оливковым маслом

€ 7,50

81. Спагетти «Пескаторе»

с морепродуктами и томатным соусом

€ 10,90

82. Спагетти делла Каза

*с густым сметанным соусом с шашеем,
ветчиной, аспарагусом и грибами.*

€

84. Тортеллини по-домашнему

со шпинатом и травами, томатным соусом.

€ 8,90

85. Тортеллини «Тосканы»

с томатом, грибами, луком и маслом на травах.

€ 8,90

86. Тортеллини

со сливочным соусом.

€ 8,90

Итальянская кухня

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

55. Пармская ветчина с дыней. € 5,90
56. «Антипасти МИСТО», Ассорти из холодных закусок € 5,90

СУПЫ

57. Тосканский рыбный суп. € 6,90
58. Томатный суп-пюре с тортелини. € 3,90
59. «Министоре ди Вердур»
итальянский овощной суп. € 3,90

РЫБНЫЕ БЛЮДА

65. «Каламарий»
печенные кальмары с салатом-ассорти. € 13,60
66. Палтус со шпинатом
жареный с сыром и рисом Басмати. € 12,90
67. Кусочки лосося
со спагетти и крем-соусом песто € 12,90
68. Стейк из лосося
с овощами и картофелем. € 14,90
69. «Скампи а-ля грилья»
креветки на гриле с домашним хлебом
или рисом и салатом-ассорти. € 19,90
70. Филе окуня и щуки
запеченное в шпинате с лимонно-сливочным соусом,
подается с ломтиками картофеля. € 15,90

Итальянская кухня

ПИЦЦА

90. «Маргарита» € 5,40
с томатами, сыром и орегано.
91. «Зингара» € 8,40
с томатами, сыром, чесноком, луком и зеленым перцем.
95. «Болонья» (фирменное блюдо) € 9,60
с томатами, сыром, ветчиной, перцем, пепперони и грибами.
96. «Сицилиана» € 9,60
с томатами, сыром, тунцом, луком и зеленым перцем
98. «Фиорентина» € 9,60
с томатами, сыром, салями и грибами.
99. «Гавайи» € 9,90
с кукурузой, ветчиной, ананасами и слабожгучим пепперони.
101. «Фрутта ди Маре Миста» € 10,90
с томатами, сыром, морепродуктами, филе палтуса и чесноком.
103. «Дьяволо Цум Морен» € 9,90
с томатами, сыром, оливками, чесноком, пикантным пепперони и салями.
104. «Дель Патроне» € 10,90
с томатами, сыром, цыпленком, чесноком, оливками и пепперони.

ДЕСЕРТЫ

432. Тирамису € 4,90
434. Мороженое ассорти с взбитыми сливками. € 4,80
435. «Жаркая любовь». € 5,80
ванильное мороженое с горячим ягодным соусом.
436. «Коуп Дэнмарк». € 5,80
ванильное мороженое с горячим шоколадом.