

МЕНЮ

АВТОРСКИЕ РЕЦЕПТЫ

ENJOY
РЕСТОРАН

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СТРОГАНИНА ПО-БАЛТИЙСКИ 550
120 / 50 / 30
Если ты не пробовал это блюдо – ты не был в Калининградской области

ЗАПЕЧЕННАЯ СВЕКЛА ИЗ ПЕЧИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ 290
230
в сочетании с солончатой брынзой, сливой, рукколой и шпинатом

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ИЗ ПЕЧИ С НЕЖНЫМ СОУСОМ БЛЮ ЧИЗ 450
245

ВИТЕЛЛО ТОННАТО 120 420
нежные кусочки маринованной телятины с крем соусом из тунца

ТАР ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ 185 530

СЫРНОЕ ПЛАТО С МЁДОМ 110 320
камембер, гауда, дар-бло, моцарелла, виноград

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ХРУСТЯЩИЕ СУХАРИКИ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ 170 230

СЫРНЫЕ ШАРИКИ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ 120 / 30 290

ЗАПЕЧЕННЫЕ КРЫЛЯ СО СПАЙСИ СОУСОМ 200 / 35 340

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ И ДОМАШНЕЙ СМЕТАНОЙ 240 350

ДРАНИКИ ПО-ДРЕВЕНСКИ С ПОДЖАРЕННЫМ БЕКОНОМ 260 280
подаются с воздушной сметаной и свежей зеленью



САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ ФЕРМЕРСКИХ ОВОЩЕЙ С КАРАМЕЛИЗОВАННЫМ СЫРОМ ФЕТА 250 380

ЦЕЗАРЬ С НЕЖНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ 420 280
с хрустящими сухариками бриошь, пармезаном и фермерскими овощами

САЛАТ С ОБОЖЖЕННЫМ ФИЛЕ ТУНЦА 300 420
на основе запеченных овощей со свежими томатами, зеленым салатом, подается с яйцом

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ 220 / 400 240
нежная розовая телятина, томленая в белом вине со спелыми, сладкими томатами, сельдереем, золотистым картофелем и красным луком

САЛАТ С ЛОСОСЕМ И КИНОА 220 / 450 240
сочетание отварного киноа с томатами, огурцом, миксом салатов (романо, шпинат, руккола) и обжаренным лососем

СУПЫ

СКАНДИНАВСКАЯ СЛИВОЧНАЯ УХА С ЛОСОСЕМ 400 470

НАВАРИСТЫЙ БОРЩ ПО-ДОМАШНЕМУ 410 330
подается с ароматным салом и зеленым луком

СУП С ФЕРМЕРСКИМ ЦЫПЛЕНКОМ 380 260



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СОЧНЫЙ БИФШТЕКС ИЗ ВЫРЕЗКИ ГОВЯДИНЫ 430
с картофелем фри, хрустящим салатом коул-слоу и соусом 130 / 80 / 80 / 80

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ 790
с перлотто и сыром пармезан 140 / 120 / 70 / 70

КОТОЛЕТТА АЛЛА МИЛАНЕЗЕ 400
любимое блюдо итальянских гурманов сочное куриное филе с зеленым горошком и фирменным соусом 170 / 120 / 80 / 40

СВИНОЙ ШНИЦЕЛЬ 100 / 120 / 80 / 80 450
с кабачками гриль и соусом руй



КЕНИГСБЕРГСКИЕ КЛОПСЫ 380
с мятым картофелем и зеленью 180 / 100 / 100 / 45

Приготовлены по одному из 107 старинных рецептов Кенигсбергских кулинаров. В мясной фарш добавлен один секретный ингредиент, чтобы клопсы были особенно сочными.

СТЕЙК ФИЛЕ МИНЬОН 130 / 150 / 65 950
нежный говяжий стейк medium-well с овощами гриль и соусом Демиглас

СТЕЙК ПАЛТУСА 100 / 115 / 100 / 80 790
с пюре из цветной капусты и соусом Бер-Блан

ФИЛЕ ЛОСОСЯ 120 / 110 / 85 740
с миксом свежих овощей в цитрусовом медово-горчичном дрессинге

РЫБНЫЙ МИКС 1400 2700
(рекомендуем на 2-3 человека)
креветки тигровые, мидии в раковине, кальмары, лосось, палтус, филе хабанчи, капуста цветная, соус: медово-горчичный, блю чиз

МЯСНОЙ МИКС 1330 1980
(рекомендуем на 2-3 человека)
ребра свиные, шницель кур/свин, купаты свин/гов/бар, колбаски к гливу, запеченный картофель, салат коул-слоу
соусы: барбекю, трюфельный, винегрет, медово-горчичный



ПАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ НА СКОВОРОДКЕ 215 250

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 130 220

ОВОЩИ ГРИЛЬ 190 290



ПАСТА

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА CLASSIC 400 400

ПАСТА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С КУСОЧКАМИ КУРИЦЫ И ПОДЖАРЕННЫМИ ГРИБАМИ 410 440

ФУЗИЛЛИ С ЛОСОСЕМ И СОУСОМ ПЕСТО 380 580

СОУСЫ

БЛЮ ЧИЗ 400 70
сыр Дар-бло и творожный, сливки, винный уксус, перец; добавит во вкус блюда шпатель изысканности

БАРБЕКЮ
классический острый пряный соус с дымом во вкусе; на основе томатов; идеален для блюд, приготовленных на гриле

СПАЙСИ
соус Кинчи, кунжутное масло, чеснок, майонез; добавит блюду жгучую пряную нотку

СВИТ ЧИЛИ
идеально сбалансированный экстраординарный вкус; сладкий и жгуче-острый; сочетается с морепродуктами и птицей

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ ЭСКИМО 300
с картофельным пюре 120 / 100

МАКАРОШКИ С СЫРОМ 150 / 30 250

СОСИСКИ «ВЕНСКИЕ» 140 / 50 250
с картофельной фри

ДЕСЕРТЫ

ДОМАШНИЙ МЕДОВИК 150 / 30 300
с лимонным курдом

ЧИЗКЕЙК САН-СЕБАСТЬЯН 170 280
с молочным шоколадом

КАННОЛИ 90 230
традиционный сицилийский десерт: хрустящая вафельная трубочка с нежным фисташковым кремом

СЫРНИКИ 270
– со сметаной и вишневым вареньем 250
– с шоколадным топленком и орехами 215

МОРОЖЕНОЕ 220
2 шарика: шоколадное и ванильное на выбор
– с рассыпью орехов и шоколадом 120
– с вишневым конфитуром 120

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ
– шоколадный 340 200
– ваниль & карамель 380 200
– клубничный 440 260



ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА 120 / 20 150
домашние булочки, подаются с ароматным маслом и зеленью

БЕЛЫЙ \РЖАНОЙ 40 20

ENJOY
РЕСТОРАН