

МЕНЮ

АВТОРСКИЕ РЕЦЕПТЫ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СТРОГАНИНА ПО-БАЛТИЙСКИ 590
120 / 50 / 30

Если ты не пробовал это блюдо - ты не был в Калининградской области

**ЗАПЕЧЕННАЯ СВЕКЛА ИЗ ПЕЧИ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ** 320

в сочетании с солонатовой брынзой, сливой, руколой и шпинатом

**ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ИЗ ПЕЧИ
С НЕЖНЫМ СОУСОМ БЛЮ ЧИЗ** 245 490

ВИТЕЛЛО ТОННАТО 120 520

нежные кусочки маринованной телятины с крем соусом из тунца

**ТАР ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ** 185 580

СЫРНОЕ ПЛАТО С МЁДОМ 110 350

камамбер, гауда, дор-блю, моцарелла, виноград

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

МИДИИ В СТВОРКАХ 270 / 65 490
В СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

**КРУАССАН ПО-ФРАНЦУЗСКИ
В ХРУСТЯЩЕМ БЕКОНЕ** 220 390

с богатой начинкой нежного сыра поджаренного бекона, зелени, запеченных вяленых томатов

**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ
С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ
И ДОМАШНЕЙ СМЕТАНОЙ** 240 390

**ДРАНИКИ ПО-ДРЕВЕНСКИ
С ПОДЖАРЕННЫМ БЕКОНОМ** 260 310

подаются с воздушной сметаной и свежей зеленью

**ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ
С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ** 255 590

подаются с нежным сливочным сыром и свежей зеленью

ENJOY
РЕСТОРАН

ЗАКУСКИ К ПИВУ

**ХРУСТЯЩИЕ СУХАРИКИ
С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ** 170 250

**СЫРНЫЕ ШАРИКИ
С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ** 120 / 30 320

**ЗАПЕЧЕННЫЕ КРЫЛЬЯ
СО СПАЙСИ СОУСОМ** 200 / 35 370

САЛАТЫ

**САЛАТ ИЗ ФЕРМЕРСКИХ ОВОЩЕЙ
С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ
СЫРОМ ФЕТА** 250 420

ЦЕЗАРЬ С НЕЖНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ 450

с хрустящими сухариками бриошь, пармезаном и фермерскими овощами 280

**САЛАТ С ОБОЖЖЕННЫМ ФИЛЕ
ТУНЦА** 300 470

на основе запеченных овощей со свежими томатами, зеленым салатом, подается с яйцом

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ 220 450

нежная розовая телятина, томленая в белом вине со специями, спелыми томатами, сельдереем, золотистым картофелем и красным луком

САЛАТ С ЛОСОСЕМ И КИНОА 220 490

сочетание отварного киноа с томатами, огурцом, миксом салатов (романо, шпинат, рукола) и обожженным лососем

ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯЧЬИМИ ЩЕЧКАМИ 210

свежий взгляд на вечную классику. 350
Уточненная версия традиционного салата с нежными телячьими щечками

БАЛТИЙСКИЙ САЛАТ 190

с карамелизированными фруктами, горгонзолой, орехами и облепиховым дрессингом 340

СУПЫ

СКАНДИНАВСКАЯ СЛИВОЧНАЯ
УХА С ЛОСОСЕМ 470

НАВАРИСТЫЙ БОРЩ
ПО-ДОМАШНЕМУ 410

подается с ароматным салом и зеленым лучком

СУП С ФЕРМЕРСКИМ
ЦЫПЛЕНКОМ 380



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

СОЧНЫЙ БИФШТЕКС ИЗ ВЫРЕЗКИ
ГОВЯДИНЫ 480

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

РЕБРЫШКИ 230/120/90 590

в глазури барбекю, томленные в квасе,
с чесночной свеклой и картофелем фри

КОТОЛЕТТА АЛЛА МИЛАНЕЗЕ 440

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

СВИНОЙ ШНИЦЕЛЬ 100 / 120 / 80 / 80 490

с кабачками гриль и соусом руй



КЕНИГСБЕРГСКИЕ КЛОПСЫ 420

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 / 80 850

с пюре из цветной капусты и соусом Бер Блан

ФИЛЕ ЛОСОСЯ 120 / 110 / 55 790

с миксом свежих овощей в цитрусовом
медово-горчичном дрессинге

ФИЛЕ СУДАКА 290 490

с хрустящим картофелем и
ароматными грибами

РЫБНЫЙ МИКС 1400 2970

(рекомендуем на 2-3 человека)

креветки тигровые, мидии в раковине, каль-
мары, лосось, палтус филе, кабачки, капуста
цветная, соусы: медово-горчичный, блю чиз

МЯСНОЙ МИКС 1330 2200

(рекомендуем на 2-3 человека)

ребра свиные, шницель кур./свин., купаты
свин./гов./бар., колбаски к пиву, запеченный
картофель, салат коул слоу
соусы: барбекю, трюфельный винегрет,
медово-горчичный



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый
С ГРИБАМИ НА СКОВОРОДКЕ 280 215

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 130 220

ОВОЩИ ГРИЛЬ 190



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
РАВИОЛЛИ С БАЛТИЙСКОЙ ТРЕСКОЙ И ШПИНАТОМ ОБЛЕПИХОВОМ СОУСЕ 230	360

СОУСЫ 30 70

БЛЮ ЧИЗ

сыры Дор блю и творожный, сливки, винный укус, перец; добавит во вкус блюда щепотку изысканности

БАРБЕКЮ

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

СПАЙСИ

соус Кимчи, кунжутное масло, чеснок, майонез добавит блюду жгучую пряную изюминку

СВИТ ЧИЛИ

идеально сбалансированные экстремальные вкусы: сладкий и жгуче-острый, сочетается с морепродуктами и птицей

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ ЭСКИМО с картофельным пюре 120 / 100	300
МАКАРОШКИ С СЫРОМ 150 / 30	250
СОСИСКИ «ВЕНСКИЕ» 140 / 50 с картошечкой фри	250

ДЕСЕРТЫ

ДОМАШНИЙ МЕДОВИК 150 / 30 с лимонным курдом	320
ЧИЗКЕЙК САН-СЕБАСТЬЯН 170 с молочным шоколадом	300
КАННОЛИ 90 традиционный сицилийский десерт хрустящая вафельная трубочка с нежным фисташковым кремом	250
КАННОЛИ 120 с фисташковым кремом, облепиховой пастилой и лимонным курдом	270
СЫРНИКИ 270 - со сметаной и вишневым вареньем 250 - с шоколадным топпингом и орехами 215	
МОРОЖЕНОЕ 220 <i>2 шарика: шоколадное и ванильное на выбор:</i> - с россыпью орехов и шоколадом 120 - с вишневым конфитюром 120	
МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ - шоколадный 340 220 - ваниль & карамель 380 220 - клубничный 440 260	
ДЕТОКС КОКТЕЙЛЬ 440 290 на основе янтарной кислоты, с нежным цитрусовым вкусом и ароматом лесного ореха	



ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА 120 / 20 домашние булочки, подаются с ароматным маслом и зеленью	150
БЕЛЫЙ \ РЖАНОЙ 40	20

ENJOY
РЕСТОРАН