

Закуски

LVL



Пикантные свиные рулетики со сладко – острой ананасовой папайей, с сальсой чили подается с салатом рокет

3.90

Elefant рекомендует

750ml

Barton&Guestier Rose d`Anjou 2005

13.00



Тар – тар из лосося с овощами каламата свежими листьями салата и хлебными тостами

7.50

Elefant рекомендует

750ml

Thomas Barton Reserve Graves Blanc 2005

22.50



Хрустящие креветочные корзиночки с овощами в чили и икрой лосося

4.40

Elefant рекомендует

750ml

Kendermanns Classic Riesling Pfalz 2007

13.50



Смесь мягких и твердых сыров со свежими фруктами и орехами

6.50





Elefant рекомендует

750ml

Simonsig Chardonnay 2006

19.00

Салаты

	LVL
 Салат из утки со свежими листьями салата , манго – лаймовым соусом и помидорами черри	5.25
<i>Elefant rekomendует</i>	750ml
<i>Barton&Guestier Cabernet Sauvignon Reserve 2007</i>	12.50
 Овощной салат со свежими листьями салата с соусом из слив, имбиря и, обжареными в чесночном масле, тигровыми креветками	5.45
<i>Elefant rekomendует</i>	750ml
<i>Malesan Bordeaux Medium Sweet</i>	15.00
 Салат из тунца - гриль с вареным яйцом крутонами из белого хлеба с чесноком, свежими салатными листьями в соусе из горчицы и кориандра	6.40
<i>Elefant rekomendует</i>	750ml
<i>Santa Carolina Reserva Chardonnay 2007</i>	14.00
 Смесь листьев салата с крутонами из белого хлеба, соусом из анчоусов и горчицы и сыром парма подаётся с:	
▪ хрустящим беконом	4.25
▪ куриной грудкой гриль	4.50
▪ запечёными в чесночном масле тигровыми креветками	4.95
▪ пикантным лососем	4.70
▪ кусочками тунца, маринованными в соке лайма	5.50
<i>Elefant rekomendует</i>	150ml/750ml
<i>Barton&Guestier Chardonnay Reserve</i>	3.00/15.00

Горячие закуски

LVL



Куриный жульен с креветками в сырном – кокосовом соусе с тостом из кунжутной булочки

3.50

Elefant рекомендует

750ml

Jacob`s Creek Chardonnay

13.50



Пикантная свинина - чили на шпажках в кориандровой корзинке с имбирно – манговым чатни

3.10

Elefant рекомендует

150ml/750ml

Simonsig Cabernet Sauvignon Shiraz 2006

3.00/12.00



Морские гребешки в глазури из лайма с чили соусом и ананасовой сальсой

9.50

Elefant рекомендует

750ml

Thomas Barton Reserve Graves Blanc 2005

22.50



Кусочки курицы чили с соусом из лайма и хрустящей рисовой лапшой

4.50

Elefant рекомендует

150ml/750ml

Santa Ana Sauvignon Blanc 2005

2.00/10.00



Зелёные мидии тихоого океана, сушёные помидоры в смеси зелени с соусом из кинзы

4.70






Elefant рекомендует

750ml

Rene Barbier Blanco Semidulce

12.50

Супы

		LVL
	Крем- суп из кокосового молока с тигровыми креветками и жареными овощами в сезаме	4.90
	<i>Elefant рекомендует</i>	750ml
	<i>Santa Ana Character Chardonnay Chenin Blanc 2005</i>	10.00
	Суп из кокосового ореха с фасолью, кусочками баранины и сухариками	3.50
	<i>Elefant рекомендует</i>	750ml
	<i>Trapiche Oak Cask Syrah 2007</i>	14.50
	Пикантный куриный кари - суп со сладким картофелем и рисовой лапшой	3.20
	<i>Elefant рекомендует</i>	750ml
	<i>Canaletto Pinot Grigio Delle Venezie</i>	12.00
	Тотамный крем -суп из кориандра с копчёным лососём и морскими гребешками, жареными в чесночном масле	3.75
	<i>Elefant рекомендует</i>	750ml
	<i>Chateau Ste. Michelle Semillon 2005</i>	18.00
	Вегетарианский овощной суп с рисовой лапшой, грибами шитаки и свежим зелёным луком	2.50
	<i>Elefant рекомендует</i>	150ml/750ml
	<i>Simonsig Chenin Blanc 2008</i>	3.00/11.50

Вторые блюда

	Лосось в глазури из кисло - сладкого чили с мешочками дикого риса с огуречно - манговым чатни	LVL 8.50
	<i>Elefant rekomendует</i>	150ml/750ml
	<i>Hardy`s Stamp o f Australia Chardonnay</i>	3.50/16.00
	Гриль - баранина с васоби в корзинке и маринаде из лайма с диким рисом и жареными овощами на сезамовом масле , подаётся со сливово -ромовым соусом	12.50
	<i>Elefant rekomendует</i>	750ml
	<i>Simonsig Frans Malan Reserve 2004</i>	36.00
	Сладкий стэйк из говяжьего филе в острой глазури с Гриль- овощами подаётся с соусом из красного вина	10.50
	<i>Elefant rekomendует</i>	150ml/750ml
	<i>Jacob`s Creek Shiraz Cabernet</i>	3.00/12.50
	Говяжье филе - гриль в полинезийском стиле с жареным сладким картофелем со свежими листьями салата -подаётся со сладко – кислым чили, BBQ соусом	11.75
	<i>Elefant rekomendует</i>	750ml
	<i>Chateau La Commanderie 2006</i>	35.00
	Хрустящая утиная грудка в кориандро – апельсиновом соусе с жареной в масле спаржей и, приготовленным на пару, красным рисом	12.50
	<i>Elefant rekomendует</i>	750ml
	<i>Thomas Barton Reserve Saint Emilion 2005</i>	26.00
	Тигровые креветки в кисло – сладком соусе подаётся с красным рисом и салатом из свежих овощей	9.75
	<i>Elefant rekomendует</i>	150ml/750ml
	<i>Rioja El Coto Rosado</i>	3.00/12.00

Вторые блюда

	Полинезийская паста с кусочками свинины с соусом из сушёных помидоров подаётся с сыром парма	LVL 4.50
	<i>Elefant рекомендует</i>	750ml
	<i>Canaletto Montepulciano d`Abruzzo DOC</i>	12.00
	Запечёное в печи дорадос в маринаде из цитрусов имбиря с тушёными овощами в сладком соусе	10.90
	<i>Elefant рекомендует</i>	750ml
	<i>Simonet Febvre Chablis2008</i>	24.50
	Куриная грудка фаршированная ананасами и миндалём в кисло – сладком соусе подаётся с кориандром кари – рисом и зеленью	6.50
	<i>Elefant рекомендует</i>	150ml/750ml
	<i>Louis Latour Bourgogne Chardonnay</i>	3.00/15.00
	Свиной карбонад с косточкой, обжареный на гриле с ананасами, в роме и сладким, запечёным в печи, картофелем	7.50
	<i>Elefant рекомендует</i>	750ml
	<i>Santa Carolina Reserva Carmenere 2004</i>	15.00
	Овощи в масле сезама обжаренные на гриле с побегами бамбука, рисовой лапшой и сушёными помидорами	4.75
	<i>Elefant рекомендует</i>	750ml
	<i>Paul Zinck Riesling Prestige 2007</i>	20.00

Десерты

LVL



**Манго – лаймовый суп с ванильным мороженым,
цукатами из ананасов в хрустящей кокосовой корзиночке**

2.90



**Экзотическое ассорти из мороженого с шоколадным
соусом и карамелизированными орехами**

3.90



**Сырный торт с клубничным соусом и тропической
фруктовой сальсой**

3.50



**Шоколадной – имбирный торт со свежей фруктовой
сальсой и кокосовым соусом**

4.50



**Горячие банановые флауты с ванильным мороженым
и шоколадно – ромовым соусом**

2.90

Elefant рекомендует

750ml

Chateau de La Roulerie Coteaux du Layon

25.00