

Сhe-Dor

КУХНЯ

AVLI
MILOS
TAVERN



МОРЕПРОДУКТЫ

Seafood Bar



СОТЕ / ГРИЛЬ

Saute / Grill

КРЕВЕТКИ 13/15 (ГРИЛЬ) Grilled shrimp 13/15, 1 пс.	370 1 шт.	КАЛЬМАР ЛОЛИГО (ГРИЛЬ / СОТЕ) Grilled / Sauteed Loligo Squid	580 100 г
КРЕВЕТКИ 16/20 (ГРИЛЬ) Grilled shrimp 16/20, 1 пс.	220 1 шт.	КАЛЬМАР КОМАНДОРСКИЙ (ГРИЛЬ / СОТЕ) Grilled / Sauteed Commander's Squid	450 100 г
КАМЧАТСКИЙ КРАБ (СОТЕ) Sauteed Kamchatka crab	1650 100 г	ГРЕБЕШОК Grilled / Sauteed scallop	790 100 г
МИДИИ (СОТЕ) Sauteed Mussels	360 100 г	ОСЬМИНОГ (ГРИЛЬ / СОТЕ) Grilled / Sauteed octopus	1250 100 г
ВОНГОЛЕ (СОТЕ) Sauteed Clams	380 100 г		

УСТРИЦЫ И ЕЖИ

Oysters and Sea Urchin

ЁЖ МОРСКОЙ (от 2 шт.)

Sea Urchin (from 2 pcs.)

450

1 шт.

СЕЗОННЫЕ УСТРИЦЫ (от 2 шт.)

Seasonal Oysters (from 2 pcs.)

540

1 шт.

КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ

Shrimp on ice

СЕВЕРНЫЕ КРЕВЕТКИ НА ЛЬДУ С СОУСОМ ТАРТАР

Northern Prawns on Ice with Tartar Sauce

1900

300 г



ЗАКУСКИ

Starters



АЙВАР

Ajvar

Традиционное блюдо балканской кухни – пикантная овощная икра из печёного перца рамиро, баклажана и перца чили.

135/65 г **490**



БАБАГАНУШ

Baba Ganoush

Закуска из рубленых печёных баклажанов с тахини и зёрнами граната.

130/65 г **490**



ГУАКАМОЛЕ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Guacamole with Tiger Prawns

Популярная закуска из мякоти спелого авокадо с креветками, луком и специями.

130/65 г **590**

ДЗАДЗИКИ, ЛОСОСЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ И ЛАБНЕ

Tzatziki, Labneh and Smoked Salmon

Греческая намазка из йогурта, свежего огурца и чеснока, с копчёным лососем, традиционным крем-сыром лабне и трюфельным маслом.

125/65 г **590**

ХУМУС, ТАХИНИ И ЗЁРНА ГРАНАТА

Hummus with Tahini
and Pomegranate Seeds

Традиционна намазка с восточного побережья Средиземного моря.

135/65 г **490**

СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЕ МЕЗЕ

Mediterranean Mezze

Дзадзики с копчёным лососем, айвар, хумус, бабагануш и гуакамолe с креветками.

380/130 г **1650**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters



ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ТРЮФЕЛЬНАЯ ПАСТА
И КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ

740
140 г

Marbled Beef Tartare with Truffle Paste and Potato Chips



[Горячее блюдо]



[от шефа]



ТАРТАР ИЗ ТУНЦА, ГУАКАМОЛЕ
И СОУС ЮДЗУ

890
145 г

Tuna Tartare with Guacamole and Yuzu Sauce



ВИТЕЛЛО ТОННАТО

Vitello Tonnato

130 г 690



ЗАПЕЧЁННЫЙ ПЕРЕЦ РАМИРО, СОУС ВИТЕЛЛО

Roasted Ramiro Pepper with Vitello Sauce

135 г 590



ПЕЧЁНЫЙ БАКЛАЖАН, ТОМАТЫ И СЕРБСКАЯ БРЫНЗА

Roasted Eggplant, Tomatoes
and Serbian Bryndza

250 г 740



СТРАЧАТЕЛЛА С ТОМАТАМИ

Stracciatella
with Tomatoes

160 г **560**

АНТИПАСТИ ПОД БОКАЛ ВИНА

Antipasti for
a glass of wine

Пекорино, тет де муан,
бри, пармская ветчина,
оливки, вяленые томаты,
каперсы и гриссини.

90 г **790**



АНТИПАСТИ ПОД СТОПКУ

Shot Glass Antipasti

Сало, маринованный
огурец, бородинский
хлеб, чеснок и лук.

135 г **480**

АНТИПАСТИ МИКС

Mixed Antipasti

Микс из сырных и мясных закусок, подаётся
со средиземноморскими маринадами и мёдом в сотах.

1850

230 г

ОЛИВКИ
Olives

390
100 г

ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ
Sun-dried tomatoes

390
80 г

ПЕКАРИНО
Pecorino

290
30 г

ТЕТ-ДЕ-МУАН
Tete de Moine

390
30 г

ГРАНА ПАДАНО
Grana Padano

240
30 г

ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА
Parma ham

390
30 г

**ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ
ПЕЧЕНИ С ЛУКОМ КОНФИ**
Chicken liver pate with onion confit

450
120/40 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot starters



ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН, КАМЧАТСКИЙ КРАБ СВИТ ЧИЛИ

Crispy Eggplant with Kamchatka Crab and Sweet Chili

190 г 750



ОСЬМИНОГ ГРИЛЬ
И ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ

Grilled Octopus with
Sun-dried Tomatoes

100 г 740



ОСЬМИНОГ ПО-ГАЛИСИЙСКИ,
ПЕЧЕНЬИЙ КАРТОФЕЛЬ

Galician-style Octopus

Осьминог с молодым картофелем
и копчёной паприкой.

1200
180 г



ГИРОС С ЯГНЁНКОМ

Gyros with lamb

230 г **790**



ГИРОС С ЦЫПЛЁНКОМ

Chicken Gyros

230 г **690**



ГИРОС С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ

Gyros with tiger shrimp

230 г **790**

**КАЛЬМАР СВИТ ЧИЛИ
НА ГРИЛЕ, ЛИСТЬЯ САЛАТА**

Grilled sweet chili squid,
lettuce with mixed lettuce

180 г **650**



БУРЕК С СЫРОМ

Burek with Cheese

490

170 г

Популярное блюдо балканской кухни — жареные пирожки из тонкого лаваша с начинкой из каймака и творога.

САЛАТЫ

Salads



СТЕЙК-САЛАТ С МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНОЙ, ПЕКОРИНО
И ГОРЧИЧНЫЙ ВИНЕГРЕТ

Marbled Beef Steak Salad
with Pecorino and Mustard Vinaigrette

250 г 940



САЛАТ С КАМЧАТКИМ
КРАБОМ И АВОКАДО

Salad with Kamchatka Crab and Avocado

1450
240 г



«НИСУАЗ» С ТУНЦОМ

Tuna Niçoise

890
300 г



«ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ

Crispy Chicken Caesar Salad

230 г **690**



«ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКОЙ

Crispy Shrimp Caesar Salad

195 г **840**



ШОПСКИЙ САЛАТ

Shopska Salad

Салат из свежих овощей и запечённого болгарского перца с брынзой.

240 г **790**



**САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ
И ЗАПЕЧЁННЫМ ПЕРЦЕМ (НА ДВОИХ)**

Salad with Seafood and Baked Peppers

240 г **1190**

**ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ
(НА ДВОИХ)**

Greek Salad

330 г **890**



САЛАТ С КОПЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ И ДЗАДЗИКИ

Salad with smoked salmon and tzatziki

780

200 г

СУПЫ

Soups



ПОХЛЁБКА С МЯСОМ
ЗАПЕЧЁННОГО ЯГНЁНКА

Baked Lamb Meat Soup

350 г 690



РЫБАЦКАЯ ПОХЛЁБКА
С МОРЕПРОДУКТАМИ
НА ТОМАТНОМ БУЛЬОНЕ

Fisherman's Seafood Stew
with tomato broth

Гребешок, мидии, вонголе, кальмар, креветка.

330 г 890



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПТИТИМОМ

Chicken Broth with Ptitim

450

300 г



ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Tom yum with seafood

790

350/100 г



[от шефа]



[пряное блюдо]



РЫБАЦКАЯ ПОХЛЁБКА С МОРЕПРОДУКТАМИ

Fisherman's Seafood Stew

Гребешок, мидии, вонголе, кальмар, креветка.

890

330 г

КРЕМ-СУП ИЗ БАТАТА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Creamy Sweet Potato Soup with Stracciatella

550

350 г



КРЕМ-СУП ИЗ БАТАТА С КРЕВЕТКАМИ

Creamy Sweet Potato Soup with Shrimps

690

350 г



[от шефа]



[пряное блюдо]

ГРИЛЬ

Grilled Dishes

ПЛЕСКАВИЦА (ГОВЯДИНА-СВИНИНА)

Pljeskavica (Beef and Pork)

Круглая плоская котлета, популярная в Сербии, готовится на сербском гриле из мясного фарша с набором традиционных ароматных специй.

240 г 690



СТЕЙК РИБАЙ С ТРЮФЕЛЬНЫМ «ЖЮ» (от 100 г)

Ribeye steak with truffle au Truffle Jus

980

100 г
(сырого мяса)



ЯЗЫЧКИ ЯГНЁНКА, ТРЮФЕЛЬНЫЙ «ЖЮ»

Lamb Tongues with Vegetables
and Truffle Jus

160/40 г **780**



КЕБОБС ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Pork Neck Kebobs with Vegetables
and Tomato Sauce

Сочные шашлычки из свиной шеи
с овощами и томатной сальсой.

180/40 г **650**



УШТИПКИ ГУРМЕ, ТОМАТНАЯ САЛЬСА, ЛАБНЕ

Uštipci Gourmet, Tomato Sauce, Labneh

Сербские котлетки из говядины
и свинины, приготовленные на сербском
гриле, с добавлением ароматных трав
и специй и сыром гауда внутри.

260 г **740**





**СКЁРТ-СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ, ЧИМИЧУРРИ,
ТРЮФЕЛЬНЫЙ «ЖЮ»**

Marbled Beef Skirt Steak,
Chimichurri, Truffle jus

175/40 г **1190**

**ЧЕВАПЧИЧИ С ТОМАТНОЙ
САЛЬСОЙ И СОУСОМ ЛАБНЕ**

Cevapcici with tomato
salsa and labneh sauce

260 г **690**



**ЗАПЕЧЁННЫЙ ЯГНЁНОК, СОУС ЛАБНЕ,
ТОМАТНАЯ САЛЬСА**

Roast lamb, labneh sauce, tomato salsa

1250
250 г



**РАЖНИЧИ ЛОСОСЬ-БЕКОН,
ТРЮФЕЛЬНЫЙ СОУС**

Raznichi salmon-bacon, truffle sauce

1250

190 г



[от шефа]



[пряное блюдо]



КАРЕ ЯГНЁНКА

Char Grilled Rack of Lamb

1490

240 г



**БУРГЕР С ЗАПЕЧЕННЫМ ЯГНЁНКОМ,
ВЁШЕНКАМИ И ЛУКОМ КОНФИ**

Burger with baked lamb, oyster mushrooms
and confit onions

890

270 г





СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ, ШПИНАТ, ДЗАДЗИКИ

Salmon Steak, Spinach, Tzatziki

1490

260 г



**ДОРАДО,
ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО
С ПЕТРУШКОЙ**

Dorado, garlic butter with parsley

250/40 г **980**



**СТЕЙК ИЗ ТУНЦА,
ГУАКАМОЛЕ,
ЧИМИЧУРРИ**

Tuna Steak, Guacamole,
Chimichurri Sauce

200 г **960**



**ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА
В СОУСЕ ИЗ ПЕЧЁНОЙ
ПАПРИКИ И ТОМАТОВ
(ОТ 250 Г)**

Octopus tentacles with Roasted
Paprika and Tomato Sauce
(250 g minimum)

100/90 г **1450**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Hot Dishes



РЁБРА BBQ

BBQ Ribs

370 г 980



БЕФСТРОГАНОВ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Beef Stroganoff
with truffle puree

330 г 790



ЯЗЫЧКИ ЯГНЁНКА С ПЕРЛОВКОЙ,
ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ «ЖЮ»

Lamb tongues with pearl barley,
mushrooms and truffle au jus sauce

850
330 г



ЦЫПЛЁНОК «ПАРМИДЖАНО»

Chicken Parmigiano

Сочное куриное бедро с сыром моцарелла в хрустящей панировке с томатным соусом.

250 г 650



УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ, КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ, ВЁШЕНКИ

Confit Duck Leg, Potato Cream,
Oyster Mushrooms

350 г 890



ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ С ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ХРЕНА

Beef cheeks with mashed potatoes
and horseradish

320 г 740



УЖИН РЫБАКА

Fisherman's Dinner, Spinach,
Potato Cream and Tomato Sauce

Обжаренные гребешки, кальмар лолиго,
креветки, дорадо и мидии на подушке
из картофельного крема, со шпинатом
и средиземноморским томатным соусом.

500 г 1590



ДОРАДО, ЗАПЕЧЁННАЯ В СРЕДИЗЕМНОМОРСКОМ СТИЛЕ

Mediterranean-Style
Roasted Sea Bream

670 г 1580



**ФИЛЕ ДОРАДО, ШПИНАТ,
ВЁШЕНКИ, ТОМАТЫ**

Sea Bream Fillet, Spinach,
Oyster Mushrooms, Tomatoes

990
330 г



[от шефа]



[пряное блюдо]

ГАРНИРЫ И ХЛЕБ

Side dishes and bread

ШПИНАТ, ПРИПУЩЕННЫЙ В БЕЛОМ ВИНЕ	450 80 г	ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ	380 150 г
Wilted Spinach with White Wine		Rosemary Potatoes	
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	450 150 г	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	350 150 г
Mashed Potatoes with Parmesan and Truffle oil		Mashed Potatoes	
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	450 130 г	ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ	390 150/30 г
French Fries with Parmesan and Truffle oil		Grilled Champignons	
		Подаются с соусом из каймака.	
КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ	450 130/40 г	ХЛЕБ ДОМАШНИЙ	320 200 г
French Fries with Ketchup		Homemade Bread	
		Подаётся с сербской пастой урнебес.	
ОВОЩИ ГРИЛЬ	550 190 г	ПИТА С СЕРБСКОЙ БРЫНЗОЙ	320 150 г
Grilled Vegetables		Pita with Serbian Brynza	

СОУСЫ

Sauce

ТРЮФЕЛЬНЫЙ «ЖЮ»	160 50 г	СМЕТАНА	90 50 г
Au jus truffle sauce		Sour Cream	
ТАРТАР	90 50 г	КЕТЧУП	90 50 г
Tartare		Ketchup	
СЫРНЫЙ СОУС	90 50 г	ТОМАТНЫЙ СОУС	90 50 г
Cheese Sauce		Tomato Sauce	
БАРБЕКЮ	90 50 г	МАЛИНОВЫЙ СОУС	140 50 г
Barbecue		Raspberry Sauce	
МАЙОНЕЗ	90 50 г		
Mayonnaise			

ПАСТА

Pasta

В любое блюдо из меню вы можете добавить:

ПАРМЕЗАН 120
Parmesan 6 г

**ЛИНГВИНИ
«КАРБОНАРА»
С ГРАНА ПАДАНО**

Linguine Carbonara
with grana padano

350 г **650**



**ЛИНГВИНИ «КАЧО-Э-ПЕПЕ»
С МРАМОРНЫМ СКЁРТ-СТЕЙКОМ И ПЕКОРИНО**

Spaghetti Cacio e Pepe with Marbled Skirt Steak and Pecorino

890
300 г



**ЛИНГВИНИ С КРЕВЕТКАМИ,
СОУС БИСК**

Shrimp and bisk linguine

310 г **890**

**ПТИТИМ
С КАМЧАТСКИМ
КРАБОМ И ЦУКИНИ**

Ptitim with Kamchatka
crab and zucchini

320 г **1100**



КОНКИЛЬОНИ «БОЛОНЬЕЗЕ» СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Conchiglioni Stuffed with Bolognese and Stracciatella

790

410 г



**ПТИТИМ
С КРЕВЕТКАМИ
И КАЛЬМАРОМ**

Shrimp and Squid Ptitim

340 г **850**



**ЛИНГВИНИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ**

Seafood Spaghett with Tomato Sauce

Тигровые креветки, вонголе,
кальмар и мидии.

400 г **990**

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Sharing Plates



МЯСНОЙ СЕТ НА ГРИЛЕ

Grilled Meat Platter

Каре ягнёнка, кёфте, кебобс из свиной шеи, шашлычок из язычков ягнёнка, овощи на гриле, буреки, картофель фри и томатный соус.

2650

700/40 г

МОРСКОЕ ПЛАТО

Seafood platter

3900

4/4/300/55 г

Сезонные устрицы 4 шт., салат с морепродуктами, тартар из тунца и лосося, северные креветки, камчатский краб, желток перепелиный и три соуса: понзу, соус к устрицам и цитронет





МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

Grilled Seafood

Кальмар лолого, креветки 13/15, гребешок, тунец, кальмар командорский и цитрусовый соус.

400/40 г 2950



СОТЕ ИЗ МИДИЙ В СОУСЕ ИЗ БЕЛОГО ВИНА

Sauteed mussels
in white wine sauce

470 г 1160



СОТЕ ИЗ МИДИЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Sauteed mussels in tomato sauce

980
470 г



СОТЕ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ В СОУСЕ БЕР БЛАН

Sauteed Seafood in Beurre Blanc Sauce

2950

640/65 г

Гребешок, кальмар лолиго, креветки 13/15, мидии, вонголе, кальмар командорский, лимон и ароматный домашний хлеб.

ДЕСЕРТЫ

Desserts



ВАФЕЛЬНАЯ ТРУБОЧКА
С КРЕМОМ МАСКАРПОНЕ
И ВАРЁНАЯ СГУЩЁНКА, 1 ШТ.

Waffle Cone with with Mascarpone Cream
and Boiled Condensed Milk, 1 pc.

120 г **340**



МЕДОВИК

Honey cake (Medovik)

530

150 г



ЯГОДНЫЙ ТАРТ

Berry tart

580

120 г

**БАСКСКИЙ
ЧИЗКЕЙК**

Basque
cheesecake

540

160 г



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С МОРОЖЕНЫМ

Chocolate fondant with ice cream

560

120/40 г

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ (1 шарик)

Assorted Ice Cream (1 scoop)

240

50 г



I VLA
ZOJIM
Taverna



MILOS

MILOS