

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рулет из лосося с яблоками и хреном Слабосоленый лосось, фаршированный свежим яблоком и хреном	480 р.
Греческое плато Сыр фета, маслины, вяленые помидоры, крем из баклажана, анчоусы, руккола и заморская икра	450 р.
Сырное плато Три вида Брынзы, сыр Сулугуни и Каймак в сочетании с ягодным и луковым вареньем	480 р.
Домашнее плато Буженина, отварной говяжий язык, ростбиф, домашнее сало с горчицей и соусом из хрена	520 р.
Рыбное плато Слабосоленая масляная рыба, лосось, скумбрия и сом х/к, копченая форель. Подается с лимоном и сливочным хреном	890 р.
Селедка по-домашнему Маринованная сельдь, сервированная молодой отварной картошкой, кольцами свежего лука, овощами и соусом винегрет	210 р.
Тар-Тар бифштекс Сочная говяжья вырезка с травами и специями	550 р.
Тар-тар из тунца Филе тунца с соевым соусом, кунжутным маслом и рукколой. Подается с мороженым из томатов	480 р.
Тар-тар из лосося Филе свежего лосося с муссом из авокадо и лимонным соусом	520 р.
Ассорти из свежих овощей Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, зеленый лук и зелень	370 р.



ДОМАШНЯЯ ПАСТА И РИЗОТТО

Паста с говядиной и белыми грибами	450 р.
Паста с курицей	420 р.
Паста с лососем и шпинатом	620 р.
Паста с овощами	290 р.
Ризотто с белыми грибами	490 р.
Ризотто с креветками	790 р.
Чёрное ризотто с кальмарами	530 р.

ВЫ ДОЛЖНЫ ЭТО ПОПРОБОВАТЬ

Плато Stage Прошутто (свинина и говядина), пикантная колбаска Кулен. Подаются с сыром Брынза, сливочным кремом Каймак, фасолью «Пребранец» и заморской икрой	900 р.	Паста Stage (зеленая Карбонара с мороженым из бекона)	400 р.
Бургер Stage (Чевапчичи) Сербские национальные колбаски из смешанного говяжье-свиного фарша, жареного на углях, подаются в булочке Сомун	520 р.	Пицца Stage	650 р.

САЛАТЫ

Салат Капрезе Сочетание спелых томатов и сыра моцарелла с соусом из базилика	510 р.
Греческий Классический греческий салат в фирменной подаче с сырным кремом и пастой из маслин	250 р.
«Сицилия» с курицей Теплый Салат из куриной грудки с нежным соусом Цезарь	320 р.
Баскийский салат Салат из ростбифа, свежих шампиньонов и кукурузы с овощами и пикантным соусом	320 р.
Салат с куриной печенью Микс листьев салата с ароматом трюфеля и соте из куриной печени с белыми грибами	480 р.
Руккола с креветками Классический салат из жареных креветок, моцареллы и помидоров конкасе, заправленный соусом песто	520 р.
Салат из свежего тунца Салат из жареного тунца с хрустящими овощами и ароматной мятой	520 р.
Влашки салат Балканский салат из свежих овощей и Брынзы	250 р.
Салат Испанский из кальмаров Салат из овощей и обжаренных на оливковом масле кальмаров	350 р.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пита-Бурек в ассортименте Традиционное южно-европейское блюдо из теста «Фило», сделанного в ручную, с начинкой на ваш выбор: шпинат, сыр, мясо или вишня. Подается со сметаной	260 р.
Шампиньоны на гриле Свежие шампиньоны жареные на углях с рисом и зеленью	270 р.
Креветки на-Бузара Традиционное хорватское блюдо из свежих креветок, тушеных в вине со свежими помидорами	990 р.
Запеченные мидии с овощами и пармезаном	350 р.

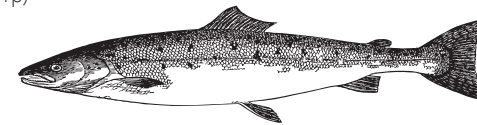
СУПЫ



Теляча Рагу Чорба Нежный суп из телятины с овощами, сервирован сметаной и зеленью	240 р.
Рыбна Чорба Традиционный рыбный суп с берегов Дуная	240 р.
Крем суп из брокколи Нежный сливочный суп из свежего брокколи	210 р.
Суп из барашка Суп из молодой баранины и овощей, заправлен сладким молотым перцем, сервируется брускеттой и зеленым луком	310 р.
Суп лапша из курицы Классическая куриная лапша	190 р.

РЫБА И ДАРЫ МОРЯ

Стейк из речного сома	560 р.
Филе судака в соусе Биск	560 р.
Филе лосося на пару с овощами	850 р.
Форель речная на гриле	690 р.
Тальята из тунца	900 р.
Стейк из стерляди с картофельным салатом	650 р.
Дорадо на гриле Дорадо жареная целиком или филе на выбор	850 р.
Сибас на гриле Сибас жареный целиком или филе на выбор	850 р.
Креветки тигровые на гриле (цена за 100 гр)	550 р.
Кальмары на гриле (цена за 100 гр)	300 р.



ПИЦЦА И ФОКАЧЧА

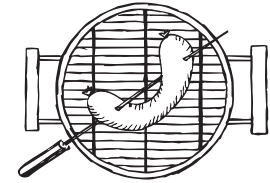
Пицца с лососем	670 р.
Пицца «4 сыра»	430 р.
Пицца Капричоза	450 р.
Пицца Наполитано	360 р.
Пицца Маргарита	290 р.
Пицца Дьяволо	390 р.
Фокачча с вялеными томатами	100 р.
Фокачча с песто	100 р.
Фокачча с пармезаном и чесноком	100 р.



САЧ ТУШЕНОЕ НА УГЛЯХ МЯСО

Аутентичное блюдо Юга Европы из мяса и овощей, запеченное в специальной посуде на углях

Телятина	800 р.
Ягненок	750 р.



ГРИЛЬ

NEW

Рыбный гриль на 4 персоны	5400 р.
Мясной гриль на 4 персоны	3500 р.

Плескавица Сербский национальный бургер из смешанного говяжье-свиного фарша	490 р.
---	--------

Гурманска Плескавица Сербский национальный бургер из смешанного говяжье-свиного фарша с беконом, сыром и Чили перцем	590 р.
--	--------

Чевап фаршированный сыром Фета в беконе Фирменный фарш в беконе с добавлением сыра Фета	590 р.
---	--------

Корейка Свиная	490 р.
-----------------------	--------

Вешалица фаршированная в беконе Фаршированная свиная отбивная с сыром и свиным прошутто	640 р.
---	--------

Куриная грудка на гриле Маринованная куриная грудка, жареная на гриле	420 р.
---	--------

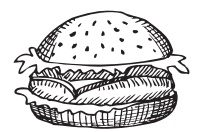
Фаршированная куриная грудка Куриное филе фаршированное ветчиной и сыром Гауда	510 р.
--	--------

Традиционные Балканские колбаски с фирменными приправами	
- из говядины	590 р.
- из баранины	590 р.
- из индейки	520 р.

БУРГЕРЫ

Бургер из индейки Котлета из рубленого мяса индейки	450 р.
---	--------

Бургер из ягненка Котлета из мяса ягненка с луком и помидорами	490 р.
--	--------



МЯСО

Рулька барашка	640 р.
Филе индейки с ньокками в сырном соусе	540 р.
Шницель лесника Шницель с грибами, сырокопченым беконом и помидорами	450 р.
Индейка с млинцима Традиционное хорватское блюдо из домашнего теста и мяса индейки со сливками	540 р.
Утиная ножка с имбирной грушей	480 р.

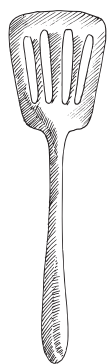


ГАРНИРЫ К БЛЮДАМ

Овощи на гриле	250 р.
Овощи на пару	200 р.
Картофель фри	200 р.
Домашняя паста с соусом песто	200 р.
Шпинат припущенный	200 р.
Мини спаржа (на гриле или на пару)	350 р.
Далматинский Картофель отварной, шпинат свежий, масло оливковое, белое вино	200 р.

БЛЮДА К ПИВУ

Свинные ребра Маринованные свиные ребра на углях	600 р.
Куриные крылышки Маринованные куриные крылышки на углях	350 р.
Кольца кальмаров Кальмаров панированные в кляре и жареные во фритюре с соусом тар-тар и долькой лимона	300 р.
Шницель по-венски	450 р.
Рулька свиная	1000 р.
Шашлык из креветок	690 р.
Фирменные гренки из черного хлеба	170 р.
Жареный сыр с салатом из помидоров	360 р.



АУТЕНТИЧНЫЕ БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ДРОВАХ

Жаркое из говядины Традиционное русское блюдо из говядины, картошки и овощей, тушеное в горшочке в печи	430 р.
Жаркое из баранины Традиционное славянское блюдо из баранины, картошки и овощей, тушеное в горшочке в печи	490 р.
Цыпленок Табака Цыпленок-корнишон на гриле	580 р.

СТЕЙКИ

Стейк из говяжьей вырезки	990 р.
Стейк из толстого края говядины	1300 р.
Свиной стейк XXL Все стейки подаются с ароматным картофелем фри, острым томатным соусом и соусом гратен	990 р.



ДЕСЕРТЫ

Теплая груша с сорбетам и шоколадно-карамельной крошкой Теплая груша с «землей» из шоколада и карамели с лаймовым, банановым и дынным сорбетам	360 р.
Профитроли в ванильном соусе	280 р.
Клубника-базилик Муссовое пирожное с миндальным бисквитом и необычным сочетанием клубники и базилика	210 р.
Панакота в ассортименте (малина, маракуйя) Классический итальянский сливочный десерт, дополненный ягодным/фруктовым конфи	180 р.
Штрудель с грушей и вишней Австрийский мучной десерт в виде рулета из слоеного теста с вишнево-грушевой начинкой, дополненный вишневым соусом и шариком ванильного мороженого	180 р.
Три шоколада Изумительное сочетание трех видов шоколада	290 р.
Медовик Классический медовый торт со сметано-сливочным кремом	170 р.
Наполеон Знаменитый слоеный торт со сливочным кремом, дополненный ягодным компоте	230 р.
Черемуховый торт Нежный торт с неповторимым вкусом и ароматом черемухи, дополненный соусом из голубики	200 р.
Манго-маракуйя Нежное муссовое пирожное, сочетающее легкую кислинку маракуйи со сладостью манго	200 р.
Павлова Меренга с сырным кремом и малиновым конфи	350 р.
Тыквенный крамбл Песочное тесто, тыквенный джем и нежные сливки	170 р.
Мороженое в ассортименте	100 р.
Домашний сорбет в ассортименте	100 р.



Рекламный буклет. Все цены указаны в рублях с НДС.
Контрольное меню у менеджера ресторана.

STAGE

ОСНОВНОЕ МЕНЮ