

кафе-буфет
Маяк
Caffe il Faro

МЕНЮ

Закуски *Starters*



Деревенский салат из свежих овощей
с оливковым маслом или сметаной

(микс салат, огурцы, томаты, редис, сладкий перец) 240 г 350 руб.

*Fresh vegetable country salad with olive oil or sour cream dressing
(a mix of lettuce, cucumbers, tomatoes, radishes, peppers)*

Салат из куриной печени, яблок, белых грибов
и шампиньонов-фламбе с кальвадосом 280 г 600 руб.

*Salad with chicken liver, apples, porcini mushrooms
and mushroom-flambé with Calvados*

Салат из копченой семги с рукколой, огурцами
и маринованным фенхелем 210 г 450 руб.

Salad with smoked salmon with arugula, cucumbers and pickled fennel

Салат с ростбифом

(ростбиф, микс салат, сыр пармезан, цукини, помидоры черри) 220 г 550 руб.

*Roast beef salad (slices of roast beef on the bed of mixed greens
and grilled zucchini, with Parmesan cheese and cherry tomatoes)*

Салат с запеченным в прованских травах сыром бри, жареной грудинкой,
микс салатом, красным луком и томатами 160 г 450 руб.

*Salad with roasted in Provencal herbs Brie cheese, fried bacon,
mixed lettuce, red onion and tomatoes*

Салат из кальмаров, приготовленных на гриле
(кальмары-гриль, руккола, томаты черри, спаржа, мини картофель с соусом
из манго на основе оливкового масла с добавлением чеснока и васаби) 190 г 430 руб.

Squid salad, grilled

Салат с маринованными кусочками утки, пряной грушей
и пикантным сыром (утиное филе, груша, свекла, микс салат,
сыр горгонзола и инжир) 150 г 480 руб.

*Salad with marinated slices of duck, spicy pear and spicy cheese
(duck breast, pear, beets, salad mix, Gorgonzola and figs)*

Салат из овощей гриль (сладкий перец, цукини, микс салат,
шампиньоны, маслины, масло растительное, бальзамик) 200 г 390 руб.

*Grilled Vegetables Salad (grilled sweet pepper,
zucchini and mushrooms with mixed greens)*

Брускетта с лососем 150 г 330 руб.

Bruschetta with salmon

Брускетта с пармской ветчиной и сыром рикотта 230 г 480 руб.

Bruschetta with Parma ham and ricotta cheese

Брускетта с помидорами и фетаки 210 г 250 руб.

Bruschetta with tomatoes and Fetaki

Тар-тар из тунца (маринованные кусочки красного тунца с томатами,
апельсином, сыром пармезан и кинзой под оригинальным соусом) 150 г 480 руб.

*Tartar of tuna marinated slices of red tuna with tomatoes,
oranges, Parmesan cheese and cilantro under the original sauce)*

Карпаччо из говядины по-итальянски 80/50/20 г 550 руб.

Italian-style beef carpaccio

Филе сельди с запеченным картофелем на карпаччо
из маринованной свеклы (филе сельди, красный лук,
картофель, свекла, гренки из черного хлеба) 280 г 320 руб.

Herring filet with baked potatoes and red onion on marinated beet carpaccio

Форшмак с картофелем и соленым огурчиком 150/130 г 350 руб.

Forshmak with potatoes and pickled cucumber

Деревенская закуска (паштет из куриной печени с белыми грибами,
террин пот-о-фё, свиной террин, корнишоны, маслины,
маринованный лук и тосты) 240/140/30 г 600 руб.

*Country-style plate (chicken liver pate with porcini,
terrine pot-au-feu, pork terrine, pickles, olives, marinated onions)*

Холодные мясные закуски (парма, брезаола, шпек, салями Спьяната Романо, и салями Милано) **240/55 г** **1000 руб.**
Meat plate (Parma, Brezola, Shpek, salami Spianata Romano, Finocchiona (fennel) and salami Milano)

Сырное блюдо (пармезан, козий, горгонзола, камамбер, овечий) **200/150 г** ... **1100 руб.**
Cheese plate (Parmesan, Goat cheese, Gorgonzola, Camembert, Feta)

Сыры на выбор *Cheese of your choice:*

Горгонзола 50 г **210 руб.**
Gorgonzola

Пармезан 50 г **250 руб.**
Parmesan

Камамбер 50 г **300 руб.**
Camembert

Козий сыр 50 г **330 руб.**
Goat cheese

Овечий сыр 50 г **320 руб.**
Sheep cheese

Супы *Soups*



Суп-мусс из шампиньонов 250/15 г **330 руб.**
Soup mousse with mushrooms and porcini

Томатный суп с морепродуктами 350 г **390 руб.**
Sea food tomato soup

Куриный бульон с кнедликами и пшеничными хлебцами 380 г **330 руб.**
Knedliks in chicken broth with toasted wheat bread

Том ям 350 г **480 руб.**
Tom yum

Суп «Минестроне» 400 г **330 руб.**
Minestrone Soup

Суп из перловки с телятиной и белыми грибами 350 г **450 руб.**
Pearl barley soup with veal and porcini mushrooms

Паста *Pasta*



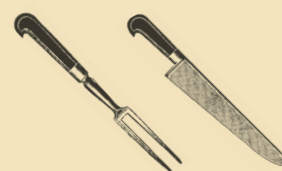
- Пенне с сыром четырёх сортов 320 г 500 руб.
Four cheese penne pasta
- Спагетти «Карбонара» 350 г 450 руб.
Spaghetti Carbonara
- Черные спагетти с креветками и мидиями
в сливочном соусе 290 г 700 руб.
Black spaghetti with shrimp and mussels in a creamy sauce
- Паста с копченым лососем и брокколи
со сливочным соусом 350 г 550 руб.
Pasta with smoked salmon and cream sauce with broccoli
- Паста с пепперони, оливками и артишоками
с томатным соусом 350 г 450 руб.
Pasta with pepperoni, olives and artichokes with tomato sauce
- Паста с морским гребешком и спаржей
со сливочным соусом 320 г 800 руб.
Pasta with scallops and asparagus with cream sauce
- Ризотто с белыми грибами 350 г 600 руб.
Risotto with porcini mushrooms

Горячие блюда *Main courses*



- Котлеты из индейки со сладким перцем-гриль
и картофельным гратеном 200/150/50 г 550 руб.
Turkey patties with roasted sweet pepper and potato gratin
- Язычки ягнят в апельсиновом соусе
на картофельном пюре с васаби 300 г 660 руб.
Lamb tongues in orange sauce with wasabi mashed potatoes
- Заячья печень, тушенная в сливках с портвейном,
белыми грибами и мини картофелем 300 г 660 руб.
*Hare liver stewed in cream sauce with port wine,
porcini mushrooms and mini potatoes*
- Треска в ароматном масле с овощным жульеном 130/140/50 г 580 руб.
(филе трески, масло оливковое, корень сельдерея, морковь, цукини, лимон,
соус «Альфредо», лук порей, соль, мука, вино белое)
Cod in fragrant oil with vegetable julienne

- Утиное филе с медом и черным перцем с соусом из черной смородины и картофелем «салардез» 110/150/50 г 640 руб.
Honey roasted duck fillet with black-currant sauce and potato salardaise
- Бефстроганов с картофельным пюре и брокколи 170/150 г 690 руб.
Beef Stroganoff with mashed potatoes and broccoli
- Телятина по-флорентийски 170/150 г 900 руб.
Florentine-style veal
- Телятина тушеная в красном вине с запеченным картофелем 400 г 600 руб.
Beef braised in red wine with baked potatoes
- Котлеты из щуки со сливочно-икорным соусом 240/50/50 г 600 руб.
Pike patties with red caviar and butter sauce
- Жареные креветки с чесноком, имбирем и перцем чили 200 г 750 руб.
Fried shrimp with garlic, ginger and chili pepper



Гриль *Off the grill*

- Стейк из вырезки говядины 180 г 850 руб.
Grilled beef tenderloin
- Куриное филе с беконом 180 г 450 руб.
Chicken fillet with bacon
- Лосось 150 г 650 руб.
Salmon
- Сибас 250 г 650 руб.
Sea bass
- Дорадо 250 г 650 руб.
Dorado

К блюдам, приготовленным на гриле, – соус на выбор:
Sauce of your choice:



Соус сладкий чили, соус из томатов с чесноком и кинзой, дижонская горчица или с сыром горгонзола 50 г
The sweet chili sauce, tomato sauce with garlic and cilantro, Dijon mustard or Gorgonzola cheese

Гарнир *Side dishes*



| | |
|--|----------|
| Картофельное пюре 150 г | 180 руб. |
| <i>Mashed potatoes</i> | |
| Гратен из картофеля 150 г | 240 руб. |
| <i>Potato gratin</i> | |
| Спаржа 60 г | 400 руб. |
| <i>Asparagus</i> | |
| Обжаренные овощи 200 г | 300 руб. |
| <i>Grilled vegetables</i> | |
| Картофель, запеченный с розмарином 150 г | 200 руб. |
| <i>Potatoes baked with rosemary</i> | |
| Шпинат на оливковом масле 150 г | 350 руб. |
| <i>Spinach with olive oil</i> | |
| Дикий рис 150 г | 180 руб. |
| <i>Wild rice</i> | |

Десерт *Desserts*



| | |
|---|----------|
| Мильфей с нежным сливочным кремом с клубникой и персиком 170 г | 300 руб. |
| <i>Mille-feuille with custard with strawberries and peach</i> | |
| Панна-кота под соусом из красных фруктов 170 г | 320 руб. |
| <i>Panna-cota with red fruits sauce</i> | |
| Крем-каталонь 140 г | 330 руб. |
| <i>Cream Catalone</i> | |
| Тирамису 150 г | 410 руб. |
| <i>Tiramisu</i> | |
| Штрудель яблочный 150/80/10 г | 420 руб. |
| <i>Apple strudel</i> | |
| Сырники с карамельно-ванильным соусом 150/80/10 г | 350 руб. |
| <i>Cottage cheese pancakes with vanilla and caramel sauce</i> | |
| Фисташковое парфе с белым шоколадом 130 г | 300 руб. |
| <i>Pistachio parfait with white chocolate</i> | |
| Фруктовая тарелка (груша, виноград, ананас, клубника, апельсин) 450 г | 550 руб. |
| <i>Fruit plate (pears, grape, pineapple, strawberries, orange)</i> | |
| Мороженое в ассортименте (1 шарик) 50 г | 100 руб. |
| <i>Ice cream of your choice</i> | |
| Корзина хлеба 4 булочки | 60 руб. |
| <i>Basket of bread</i> | |

Напитки *Drinks*



Стакан сока

Glass of juice

Апельсиновый, Яблочный, Вишневый, 200 мл 100 руб.
Ананасовый, Грейпфрутовый, Томатный
Orange, Apple, Cherry, Pineapple, Grapefruit, Tomato

Свежевыжатый сок

Freshly squeezes juice



Апельсиновый, яблочный, грейпфрутовый, 200 мл 300 руб.
морковный, морковно-яблочный, сельдереевый
Orange, apple, grapefruit, carrot, carrot-apple, celery

Ананасовый 200 мл 400 руб.
Pineapple

Гранатовый 200 мл 600 руб.
Pomegranate

Безалкогольные напитки *Soft drinks*



Пепси, Пепси лайт 250 мл 120 руб.
Pepsi, Pepsi Lite

Севен Ап 250 мл 120 руб.
Seven Up

Имбирный Эль 250 мл 120 руб.
Ginger Ale

Тоник 250 мл 120 руб.
Tonic Water

Аква Минерале газированная 250 мл 120 руб.
Acqua Minerale

Витель 330 мл 150 руб.
Vitel

Перье 330 мл 170 руб.
Perrier

Феррарелле 750 мл 250 руб.
Ferrarelle

Морс собственного приготовления 200 мл 100 руб.
Berry Juice

Энергетические напитки *Energy drink*

Ред Булл 250 мл 250 руб.
Red Bull

Чашка кофе *Cup of coffee*

Эспрессо 35 мл **120 руб.**
Espresso

Двойной эспрессо 70 мл **190 руб.**
Double espresso

Американо 150 мл **120 руб.**
Americano

Латте 200 мл **200 руб.**
Latte

Капучино 150 мл **200 руб.**
Cappuccino

Чайник чая 350 мл **250 руб.**
Pot of tea

Чёрный
Black

Чёрный с бергамотом
Black with bergamot

Чёрный фруктовый
Fruit black

Зелёный
Green

Зелёный с жасмином
Green with jasmine

Зелёный фруктовый
Fruit green

Каркадэ
Hibiscus tea

Молочный улун 350 мл **270 руб.**
Colong tea

Пуэр 350 мл **270 руб.**
Pu-erh tea

