

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Устрицы .....	1 шт. / 510 р
Севиче из лосося с грейпфрутом и цитрусовой пудрой .....	170 г / 800 р
Слабосоленый лосось с абсентом .....	100 г / 860 р
Пармский окорок с дыней и мармеладом из инжира .....	170 г / 610 р
Буррата с томатами, рукколой и базиликовым песто .....	200 г / 760 р
Брускетты с копченой рыбой и сливочным сыром .....	180 г / 590 р
Брускетты с разноцветными томатами .....	180 г / 350 р
Брускетты с ростбифом и клубничным чатни .....	180 г / 540 р
Сациви из ореховой пасты и куриного филе .....	250 г / 440 р
Европейские сыры .....	300 г / 1650 р <i>(бри, горганзола, козий, чеддер, сливочный креметта, пармезан грано падано, скаморца, виноград, мед, мята, варенье из фейхоа)</i>
Ассорти сыров Кавказа .....	280 г / 790 р <i>(копченый и молочный сулугуни, брынза, адыгейский сыр, грецкий орех, зелень и варенье из инжира)</i>
Доска мясных деликатесов .....	250 г / 920 р <i>(буженина, рулет из индейки с черносливом, бастурма, говядина сырокопченая, пармская ветчина, помидор черри, имбирный соус)</i>
Домашние разносолы .....	600 г / 550 р <i>(фаршированный помидор, малосольные огурчики, стручковый перец, красная капуста)</i>
Ассорти под водочку .....	400 г / 590 р <i>(три вида домашнего сала, грибочки, огурчики, хлебные крутоны, сливочный хрен, горчица, красный лук)</i>
Овощная грядка с зеленью .....	300 г / 490 р <i>(огурец, помидор, сладкий перец, перец чили, морковь, сельдерей, редис, зелень)</i>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареный сулугуни с бабушкиным вареньем .....	160 г / 390 р
Тигровые креветки в сливочном соусе .....	160 г / 950 р
Креветки на шпажках с соусом .....	150 г / 780 р
Гребешки Сан Жак .....	150 г / 1400 р
Дуэт лангустинов с муссом из сливочного сыра и икры капеллана .....	160 г / 1060 р
Баклажан запеченный в кеци с томатами, говядиной и сыром .....	270 г / 540 р

## САЛАТЫ

Салат «Сенадор» из говяжьей покромки с айсбергом и овощами ..	290 г / 700 р
Салат с рукколой и тигровыми креветками .....	160 г / 690 р
Салат «Баже» с куриным филе и ореховой заправкой .....	260 г / 450 р
Салат из краба с креветками и авокадо .....	250 г / 800 р
Салат из розовой утки с грушей и печеным бэби-картофелем .....	250 г / 720 р
Салат из обжаренного тунца с кокосом и лаймовым крастом .....	270 г / 1100 р
Тайский салат из говяжьей вырезки с кунжутом .....	200 г / 720 р
Теплый салат с морепродуктами в беловинной заправке .....	260 г / 1150 р
Греческий салат .....	250 г / 440 р
Салат из овощей Кавказа .....	280 г / 390 р
Цезарь: с куриным филе .....	250 г / 590 р
с креветками .....	250 г / 790 р



# CENADOR

meat. grill. fish.

## СУПЫ

Зеленый борщ с говядиной и сметаной .....	400 г / 510 р
Куриный бульон с домашней лапшой .....	400 г / 390 р
Буйабес с морепродуктами: сливочный .....	430 г / 1150 р
томатный .....	430 г / 1000 р
Суп из молодого барашка с нутом .....	400 г / 570 р
Крем-суп из шампиньонов .....	300 г / 470 р
Окрошка из говядины на мацони или квасе .....	450 г / 430 р

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Бефстроганов с грибами и картофельным пюре .....	300 г / 890 р
Фланк стейк с соусом из лесных грибов .....	280 г / 1250 р
Медальоны из говяжьей вырезки с соусом чимичурри .....	260 г / 1300 р
Чкмерули .....	250 г / 730 р <i>(обжаренный цыпленок в сливочном соусе с аджикой и специями)</i>
Баранина запеченная с овощами и фасолью .....	400 г / 850 р
Чанах .....	400 г / 630 р <i>(запеченная говядина с овощами и картофелем)</i>
Чахохбили из кролика с овощами и свежими томатами .....	300 г / 980 р
Оджахури: со свининой .....	400 г / 530 р
с индейкой .....	400 г / 560 р <i>(шкварчащая сковородка с мясом и картошкой)</i>

## РЫБА НА ГРИЛЕ

Стейк из Норвежского лосося .....	100 г / 890 р
Стейк из красного тунца Блю-фин .....	100 г / 890 р
Тигровые креветки Лангустины .....	100 г / 1050 р
Дорадо .....	100 г / 400 р
Радужная форель .....	100 г / 390 р
Соте из морепродуктов в сливочном соусе с пшеничной чаабаттой .....	350 г / 1400 р
Соте из морепродуктов в томатном соусе с солодовой чаабаттой .....	350 г / 1300 р

## СВЕЖИЙ ЧЕРНОМОРСКИЙ УЛОВ

Камбала (калкан) .....	100 г / 1200 р
Барабулька .....	100 г / 450 р
Сарган (рыба игла) .....	100 г / 440 р
Черноморские мидии с причала №1 в сливочном соусе .....	270 г / 760 р
в томатном соусе .....	270 г / 690 р
в соусе Дор Блю .....	270 г / 860 р
Черноморские Рапаны с соусом .....	220 г / 1400 р
Дегустация черноморских гадов .....	625 г / 2400 р <i>(мидии, рапаны, барабулька, ставрида, сарган)</i>

## ГРИЛЬ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕН НА ДРЕВЕСНОМ ХОСПЕРЕ

Нью-Йорк стейк (prime) .....	100 г / 890 р
Стейк Рибай (prime) .....	100 г / 1200 р
Филе Миньон .....	100 г / 530 р
Шатобриан .....	100 г / 530 р
Каре ягненка (Новая Зеландия) .....	100 г / 1450 р
Свинные ребрышки в карамельном барбекю .....	300 г / 750 р

## МАНГАЛ МЕНЮ НА УГЛЯХ

Шашлык из фермерской свинины .....	100 г / 300 р
Шашлык из мякоти барашка .....	100 г / 570 р
Шашлык из корейки барашка .....	100 г / 930 р
Шашлык из говяжьей вырезки .....	100 г / 730 р
Шашлык из филе индейки .....	100 г / 370 р
Шашлык из куриного филе .....	100 г / 290 р
Люля с лавашом и пряным луком из курицы .....	100 г / 290 р
из говядины .....	100 г / 370 р
из баранины .....	100 г / 400 р

## ПАСТА

Карбонара .....	300 г / 550р
Болоньезе .....	300 г / 650р
Спагетти Нери с морепродуктами .....	300 г / 850 р
Феттучини с курицей и грибами .....	350 г / 500 р
Тальятелле с тигровыми креветками .....	270 г / 730 р
Ризотто с креветками и рукколой .....	300 г / 890 р
Ризотто с куриным филе .....	300 г / 720р

## ПИЦЦА

Пицца 4 сыра кватро формаджи .....	400 г / 830 р
Пицца BBQ .....	500 г / 750 р
Пицца курица со шпинатом .....	450 г / 750 р
Пицца с грушей .....	450 г / 870 р
Супер Пепперони .....	450 г / 650 р
Пицца Маргарита .....	450 г / 650 р
Пицца Болоньезе .....	450 г / 960 р
Пицца с морепродуктами .....	450 г / 1650 р
Пицца пармским окороком и рукколой .....	450 г / 1150 р

## БУРГЕРЫ

Чикенбургер на белой чаабатте .....	270 г / 560 р
Бургер «Сенадор» на черной булке со стейком .....	300 г / 820 р
Бургер «Разбойник» на белой чаабатте .....	370 г / 680р

## К ПИВУ

Сет для любителей пивных посиделок .....	210 г / 490 р <i>(орехи с перцем, чипсы из тортильи, суджук, копченый сыр, пряные сухарики)</i>
Чесночные гренки из бородинского хлеба с сырным соусом .....	100/50 г / 320 р
Суджук .....	50 г / 220 р
Бастурма .....	50 г / 220 р
Малолетние креветки: вареные .....	100 г / 580 р
жареные .....	100 г / 650 р

## ГАРНИРЫ

Шпинат бланшированный .....	150 г / 520 р
Спаржа на гриле .....	100 г / 420 р
Картофель фри .....	170 г / 220 р
Бэби-картофель .....	200 г / 220 р
Овощи гриль .....	200 г / 350 р
Пюре картофельное .....	200 г / 220 р

## ХЛЕБ

Фокачча с пармезаном / с песто / с розмарином / с вялеными томатами .....	200 г / 290 р
Хлебная корзина .....	270 г / 380 р
Лаваш .....	150 г / 140 р
Чаабатта .....	70/140 г / 80/190 р

## СОУСЫ

Аджика домашняя / сацебели / ранч / перечный / сырный / имбирный / тар-тар / чимичурри .....	50 г / 90 р
----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------



# CENADOR

meat. grill. fish.

## COLD STARTERS

Oysters.....	1 piece / 510 rub
Salmon ceviche with grapefruit and citrus powder.....	170 g / 800 rub
Low salt salmon with absinthe liqueur.....	100 g / 860 rub
Parma ham with melon and fig marmalade.....	170 g / 610 rub
Burrata with tomatoes, arugula and basil pesto.....	200 g / 760 rub
Bruschetta with smoked fish and cream cheese.....	180 g / 590 rub
Bruschetta with colorful tomatoes.....	180 g / 350 rub
Bruschetta with roast beef and strawberry chanty.....	180 g / 540 rub
Satsivi of nut paste and chicken fillet.....	250 g / 440 rub
European cheeses.....	300 g / 1650 rub <i>(brie, gorgonzola, goat, cheddar, creamy cremetta, parmesan grano padano scamorza, grapes, honey, mint, feijoa jam)</i>
Assorted Caucasian cheeses.....	280 g / 790 rub <i>(smoked and dairy suluguni, brynza, Adyghe cheese, walnuts, herbs and fig jam)</i>
Plate of meat delicacies.....	250 g / 920 rub <i>(pork, turkey roll with prunes, basturma, smoked beef, gf ham, cherry tomato, ginger sauce)</i>
Homemade pickles.....	600 g / 550 rub <i>(stuffed tomatoes, lightly salted cucumbers, capsicum, red cabbage)</i>
Assorted snacks for vodka.....	400 g / 590 rub <i>(three types of homemade lard, mushrooms, cucumbers, bread croutons, creamy horseradish, mustard, red onion)</i>
Vegetable garden with herbs.....	300 g / 490 rub <i>(cucumber, tomato, sweet pepper, chili pepper, carrot, celery, radish, herbs)</i>

## HOT STARTERS

Fried suluguni with grandmother's jam.....	160 g / 390 rub
Tiger prawns in cream sauce.....	160 g / 950 rub
Shrimps on skewers with sauce.....	150 g / 780 rub
Scallops San Jacques.....	150 g / 1400 rub
Duet of langoustines with cream cheese mousse and capellan caviar.....	160 g / 1060 rub
Baked eggplant in ketsi with tomatoes, beef and cheese.....	270 g / 540 rub

## SALADS

Salad "Senador" of beef cut with iceberg and vegetables.....	290 g / 700 rub
Salad with arugula and tiger prawns.....	160 g / 690 rub
Salad "Baghe" with chicken fillet and nut dressing.....	260 g / 450 rub
Crab salad with shrimps and avocado.....	250 g / 800 rub
Pink duck salad with pear and baked baby potatoes.....	250 g / 720 rub
Grilled tuna salad with coconut and lime crust.....	270 g / 1100 rub
Thai beef tenderloin salad with sesame seeds.....	200 g / 720 rub
Warm salad with seafood in a white vine dressing.....	260 g / 1150 rub
Greek salad.....	250 g / 440 rub
Salad of vegetables of the Caucasus.....	280 g / 390 rub
Caesar:	
with chicken fillet.....	250 g / 590 rub
with shrimps.....	250 g / 790 rub

## SOUPS

Green borscht with beef and sour cream.....	400 g / 510 rub
Chicken broth with homemade noodles.....	400 g / 390 rub
Bouillabaisse:	
with seafood cream.....	430 g / 1150 rub
with seafood tomato.....	430 g / 1000 rub
Young lamb soup with chickpeas.....	400 g / 570 rub
Cream soup of champignons.....	300 g / 470 rub
Okroshka from beef on matzoni or kvass.....	450 g / 430 rub

## HOT DISHES

Beef stroganoff with mushrooms and mashed potatoes.....	300 g / 890 rub
Flank steak with wild mushroom sauce.....	280 g / 1250 rub
Beef tenderloin medallions with chimichurri sauce.....	260 g / 1300 rub
Chkmeruli.....	250 g / 730 rub <i>(fried chicken in cream sauce with adjika and spices)</i>
Lamb baked with vegetables and beans.....	400 g / 850 rub
Chanakh.....	400 g / 630 rub <i>(baked beef with vegetables and potatoes)</i>
Chakhokhbili from rabbit with vegetables and fresh tomatoes.....	300 g / 980 rub
Ojahuri with pork.....	400 g / 530 rub
with turkey.....	400 g / 560 rub <i>(spiting frying pan with meat and potatoes)</i>

## GRILLED FISH

Norwegian salmon steak.....	100 g / 890 rub
Blue fin red tuna steak.....	100 g / 890 rub
Tiger prawns Langoustines.....	100 g / 1050 rub
Dorado.....	100 g / 400 rub
Rainbow trout.....	100 g / 390 rub
Spicy seafood saute in cream sauce with wheat ciabatta.....	350 g / 1400 rub
Seafood saute in tomato sauce with malt ciabatta.....	350 g / 1300 rub

## FRESH BLACK SEA CATCH

Flounder (kalkan).....	100 g / 1200 rub
Barabulka.....	100 g / 450 rub
Sargan (needle fish).....	100 g / 440 rub
Black Sea mussels from pier No. 1 in cream sauce.....	270 g / 760 rub
in tomato sauce.....	270 g / 690 rub
in dor blue sauce.....	270 g / 860 rub
Black Sea Rapana with sauce.....	220 g / 1400 rub
Tasting of Black Sea reptiles.....	625 g / 2400 rub <i>(mussels, rapana, barabulka, horse mackerel, sargan)</i>

## THE GRILL MENU IS PREPARED ON A WOOD JOSPER

New York steak (prime).....	100 g / 890 rub
Rib Eye steak (prime).....	100 g / 1200 rub
Filet Mignon.....	100 g / 530 rub
Chateaubriand.....	100 g / 530 rub
Lamb Square (New Zealand).....	100 g / 1450 rub
Pork ribs in a caramel barbecue.....	300 g / 750 rub

## GRILL MENU ON COALS

Shashlik of farm pork.....	100 g / 300 rub
Shashlik of Lamb meat.....	100 g / 570 rub
Shashlik of Lamb loin.....	100 g / 930 rub
Shashlik of beef filets.....	100 g / 730 rub
Shashlik of turkey.....	100 g / 370 rub
Shashlik of chicken fillet.....	100 g / 290 rub
Luleh kebab with lavash and spicy onion:	
chicken.....	100 g / 290 rub
beef.....	100 g / 370 rub
lamb.....	100 g / 400 rub

## PASTA

Carbonara.....	300 g / 550 rub
Bolognese.....	300 g / 650 rub
Spaghetti Neri with seafood.....	300 g / 850 rub
Fettuccine with chicken and mushrooms.....	350 g / 500 rub
Tiglatelle with tiger prawns.....	270 g / 730 rub
Risotto with rucola and shrimps.....	300 g / 890 rub
Risotto with chicken fillet.....	300 g / 720 rub

## PIZZA

Pizza 4 cheese quatro formaggi.....	400 g / 830 rub
BBQ pizza.....	500 g / 750 rub
Pizza chicken with spinach.....	450 g / 750 rub
Pizza with pears.....	450 g / 870 rub
Super Pepperoni.....	450 g / 650 rub
Pizza Margarita.....	450 g / 650 rub
Pizza Bolognese.....	450 g / 960 rub
Pizza with seafood.....	450 g / 1650 rub
Pizza with parma ham and arugula.....	450 g / 1150 rub

## BURGERS

Chicken burger on white ciabatta.....	270 g / 560 rub
Burger "Senador" on a black bun with steak.....	300 g / 820 rub
Burger "Robber" on white ciabatta.....	370 g / 680 rub

## FOR BEER

Set for lovers of beer gatherings.....	210 g / 490 rub <i>(nuts with pepper, tortilla chips, sujuk, smoked cheese, spicy crackers)</i>
Garlic croutons from Borodino bread with cheese sauce.....	100/50 g / 320 rub
Sujuk.....	50 g / 220 rub
Basturma.....	50 g / 220 rub
Baby shrimp:	
boiled.....	100 g / 580 rub
fried.....	100 g / 650 rub

## SIDE DISHES

Blanched spinach.....	150 g / 520 rub
Grilled asparagus.....	100 g / 420 rub
French fries.....	170 g / 220 rub
Baby potatoes.....	200 g / 220 rub
Grilled vegetables.....	200 g / 350 rub
Mashed potatoes.....	200 g / 220 rub

## BREAD

Focaccia with parmesan / with pesto / with rosemary / with dried tomatoes.....	200 g / 290 rub
Bread basket.....	270 g / 380 rub
Lavash.....	150 g / 140 rub
Ciabatta.....	70/140 g / 80/190 rub

## SAUCES

Home-made adjika / satsebeli / ranch / pepper / cheese / ginger / tar-tar / chimichurri.....	50 g / 90 rub
----------------------------------------------------------------------------------------------	---------------