

**Тони и его семья**

приветствуют Вас

**в ресторане Тони**

Мы постараемся сделать Ваш  
визит в наш ресторан  
незабываемым

## ЗАКУСКИ

### **PRAWN COCKTAIL\***

Отборные креветки сервированные на хрустящих листьях салата-латук под соусом Коктейль

---

### **CORN ON THE COB**

Свежая отварная кукуруза в початке сдобренная сливочным маслом

---

### **AVOCADO WITH SHRIMPS**

Авокадо, фаршированное креветками под соусом Коктейль

---

### **AVOCADO VINAIGRETTE**

Авокадо с соусом Винегрет

---

### **SMOKED SALMON\***

Ломтики копченого лосося

---

### **SMOKED TROUT**

Копченая кипрская форель

---

### **SCALLOPS IN CREAM SAUCE\***

Морские гребешки и креветки, фламбированные бренди, политые сливочным соусом; подаются на подушке из белого риса

---

### **ESCARGOT WITH MUSHROOMS**

Грибы, фаршированные улитками с чесночно-масляным соусом

---

### **GARLIC MUSHROOMS**

Свежие шампиньоны политые сливочным соусом и посыпанные чесноком

---

### **CYPRUS PLATE**

Четыре традиционных кипрских закуски подаются с питой

---

### **TZATZIKI**

Традиционная кипрская закуска из йогурта, свежего тертого огурца, мяты и чеснока

---

### **HIROMERI WITH MELON**

Сыро-копченая кипрская ветчина с дыней

---

### **LOUNTZA AND HALLUMI**

Традиционные кипрские варено-копченая ветчина и сыр, поджаренные на гриле; подаются с питой

---

### **DOLMADES AVGOLEMONO**

---

*\* Блюдо приготовлено из продуктов импортного производства*

ВСЕ НАЛОГИ ВКЛЮЧЕНЫ В СТОИМОСТЬ

Виноградные листья фаршированные мясом и рисом,  
подаются с особым кипрским яично-лимонным соусом

---

**GARLIC BREAD**

Чесночные гренки

---

**CHEESE GARLIC BREAD**

Чесночные гренки с сыром

---

**MUSSELS\***

Мидии в сливочно-чесночном соусе

---

**OCTOPUS**

Осьминог, запеченный на гриле с оливковым маслом  
и лимонным соусом

---

**BARBEQUE SAUCE SPARE RIBS**

Ребрышки с соусом барбекю

---

**SPRING ROLLS SERVED WITH SWEET'N SOUR SAUCE**

Блинчики фаршированные свежими овощами с кисло-  
сладким соусом

---

**BUTTERFLY SCAMPI\***

Креветки в панировке, обжаренные во фритюре,  
подаются с соусом Тартар

---

**CALAMARI\***

Обжаренные кольца кальмаров с соусом Тартар

---

**СУПЫ**

**FRESH SOUP OF THE DAY**

Суп дня

---

**TOMATO SOUP**

Томатный суп

---

**CREAMY LOBSTER SOUP**

Крем-суп из лобстеров

---

*\* Блюдо приготовлено из продуктов импортного производства*

## САЛАТЫ

Как первое блюдо или часть сложного гарнира

### **TOMATO ONION SALAD**

Ломтики помидоров и кольца сладкого лука с оливковым маслом

---

### **HORIATIKI**

Традиционный кипрский салат с сыром Фета, огурцами, помидорами, сладким перцем, листьями салатов, маслинами и оливковым маслом

---

### **CHEF'S SALAD**

Салат по особому рецепту шеф-повара ресторана

---

### **TUNA SALAD**

Тунец с луком, томатами, салатом-латук и огурцами

---

## ПАСТА И БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

### **SPECIAL PIZZA**

Сыр, ветчина, грибы, зеленый перец, оливки, лук и томаты

---

### **LASAGNE AL FORNO**

Паста, запеченная слоями с мясным фаршем, томатным соусом, соусом Бешамель и сыром; подается с салатом

---

### **SPAGHETTI BOLOGNAISE**

Знаменитая паста с мясным соусом Болоньез и сыром Пармезан

---

### **SPAGETTI NAPOLITANA**

Паста с томатным соусом Наполитана

---

### **CANNELLONI ALLA TONY'S**

Паста каннеллони, приготовленная по фирменному рецепту шеф-повара. Подается с салатом

---

### **ANY OMLETTE OF YOUR CHOICE**

Омлет на Ваш выбор. Подается с картофелем-фри и салатом

---

*\* Блюдо приготовлено из продуктов импортного производства*

*ВСЕ НАЛОГИ ВКЛЮЧЕНЫ В СТОИМОСТЬ*

## БЛЮДА НА ГРИЛЕ

### **PORK CHOP HAWAII**

Отбивная свинина на косточке с ананасами, приготовленная на гриле

---

### **LAMB CHOPS**

Нежнейшая баранина отбивная на косточке с мятным соусом, запеченная на гриле

---

### **CHICKEN AMERICAINE**

Цыпленок, приготовленный на гриле и украшенный томатами и беконом

---

### **SIRLOIN STEAK**

Нежнейший стейк из центральной части говяжьей вырезки с запеченными на гриле шампиньонами и томатами

---

### **FILLET STEAK**

Большой говяжий стейк из поясничной части с запеченными на гриле помидорами и грибами

---

### **FILLET STEAK BEARNAISE**

Говяжий стейк из поясничной части с соусом Бернез

---

### **T-BONE STEAK**

Говяжий стейк на косточке из реберной части, особенно сочный и ароматный

---

### **PORK KEBAB ORIENTALE**

Шашлык из свинины подается с рисом, картофелем-фри и салатом

---

### **MIXED GRILL TONY'S STYLE**

Ассорти из приготовленных на гриле кусочков говядины, свинины, баранины, курицы, сейфталия, сыра Халлуми, кипрской копченой ветчины Лунца, шампиньонов и помидоров

---

### **GRILLED GAMMON STEAK**

Медальоны из окорока на гриле подается с ананасами

---

*\* Блюдо приготовлено из продуктов импортного производства*

*ВСЕ НАЛОГИ ВКЛЮЧЕНЫ В СТОИМОСТЬ*

## БЛЮДА КИПРСКОЙ КУХНИ

### **KLEFTIKO**

Кусочки баранины приготовленные традиционным кипрским способом. Подается с салатом и жареным картофелем

---

### **FRESH MOUSSAKA (HOME MADE)**

Запеченные слоями баклажаны, кабачки и картофель, чередующиеся с мясным фаршем и покрытые шапкой из сливочно-сырного соуса

---

### **STIFADO**

Традиционное кипрское блюдо из кусочков маринованной в уксусе и сухом вине говядины, тушеной с луковыми кольцами и ароматными травами

---

### **TAVAS**

Кусочки свинины запеченные в духовке с луком, картофелем и ароматными травами

---

### **SPECIAL ROAST CHICKEN**

Цыпленок, приготовленный традиционным способом подается с салатом и жареным картофелем

---

## МЕЗЕ

*Мезе это традиционная кипрская кулинарная церемония, состоящая из постепенной подачи разнообразных закусок и блюд – по кусочку.*

*Мы рекомендуем экономить аппетит – все Мезе съесть невозможно! В каждом Мезе есть «доля ангела».*

*Мезе обычно заказывают для приятного проведения времени в компании друзей.*

*Мезе это возможность не заботиться о выборе конкретного блюда из меню, а просто сказать – «Хозяин, подавай нам все, что у тебя есть постепенно и понемногу в течении всего вечера! Мы с друзьями хотим провести хорошо время и не думать о еде». Поэтому Мезе и не подается на одного человека, Мезе создано не для насыщения желудка, а для создания атмосферы компании.*

**(Мезе готовится двум и более гостям. Цена на каждого.)**

### **MEAT MEZE**

Мезе мясное

---

### **FISH MEZE**

Мезе рыбное

---

\* Блюдо приготовлено из продуктов импортного производства

ВСЕ НАЛОГИ ВКЛЮЧЕНЫ В СТОИМОСТЬ

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

### **FRESH FISH**

Свежая кипрская рыба

---

### **CALAMARI**

Кольца кальмара с соусом Тартар

---

### **FRESH SWORD FISH**

Приготовленная на гриле рыба-меч с лимонным соусом

---

### **TONY'S SPECIAL PLAICE\***

Обжаренное во фритюре филе камбалы, фаршированное креветками и грибами

---

### **FILLET OF PLAICE\***

Филе камбалы в кляре с соусом Тартар

---

### **FILLET OF COD\***

Филе трески в кляре с соусом Тартар

---

### **BUTTERFLY SCAMPI\***

Креветки во фритюре с соусом Тартар

---

### **SCAMPI PROVENCALE**

Королевские креветки, обжаренные с помидорами, чесноком, луком и петрушкой, подаются на подушке из риса

---

### **DOVER SOLE\***

Морской язык, приготовленный на пару с лимонным соусом

---

### **LOBSTER THERMIDOR** (*Изготовление блюда возможно только по предварительному заказу*)

Отварной лобстер, обжаренный в сливочном масле с луком и грибами, фламбированный бренди, с горчишно-сливочным соусом; подается с рисом и свежими овощами

---

*\* Блюдо приготовлено из продуктов импортного производства*

ВСЕ НАЛОГИ ВКЛЮЧЕНЫ В СТОИМОСТЬ

## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

### **TONY'S SPECIAL STEAK**

Большой стейк из филе говядины, приготовленный по фирменному рецепту Тони

---

### **STEAK DIANE**

Обжаренное в сливочном масле с луком, грибами и горчицей филе говядины, фламбированное бренди, с добавлением капельки сливок в конце

---

### **PEPPER STEAK**

Филе говядины обильно сдобренное черным перцем, обжаренное в сливочном масле и фламбированное бренди

---

### **FILLET STEAK ROQUEFORT**

Стейк с соусом из благородного сыра Рокфор

---

### **PICCATA A LA FUNGHI**

Медальоны из свинины с грибами, томатами, паприкой и сливочным соусом

---

### **TOURNEDOS ROSSINI**

Обжаренное филе говядины, сервированное на тосте с паштетом из печени

---

### **CHICKEN CURRY**

Карри из курицы подается с рисом и картофелем-фри

---

### **GARLIC STEAK**

Филе говядины под соусом из чеснока, ароматных трав, вина и сливок

---

### **CHICKEN A LA CREME**

Курица в сливочном соусе

---

### **OSTRICH STEAK**

Филе страуса с перечным соусом или соусом Диана

---

### **CHICKEN KIEV**

Котлета по-киевски

---

### **PORK A LA CREME**

Свинина в сливочном соусе с грибами

---

*\* Блюдо приготовлено из продуктов импортного производства*

*ВСЕ НАЛОГИ ВКЛЮЧЕНЫ В СТОИМОСТЬ*



## ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

### VEGETARIAN SPRING ROLLS

Блинчики, фаршированные свежими овощами с кисло-сладким соусом

---

### VEGETARIAN CURRY

Вегетарианское карри

---

### VEGETARIAN MOUSAKKA

Вегетарианская мусака

---

### VEGETARIAN LASAGNE

Вегетарианская лазанья

---

### VEGETARIAN PIZZA

Вегетарианская пицца

---

### VEGETARIAN PLATE

Шампиньоны со сливочно-чесночным соусом, рисом, овощами и картофелем

---

### SPAGHETTI NAPOLITANA

Спагетти с томатным соусом Наполитана

---

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

SCAMPI & CHIPS / КРЕВЕТКИ И ЧИПСЫ

---

OMLETTE & CHIPS / ОМЛЕТ И ЧИПСЫ

---

MINI PIZZA & CHIPS / МИНИ-ПИЦЦА И ЧИПСЫ

---

EGS, SAUSAGE & CHIPS / ЯЙЦА, СОСИСКИ И ЧИПСЫ

---

MINI STEAK & CHIPS / МИНИ-СТЕЙК И ЧИПСЫ

---

BEEFBURGER & CHIPS / БУРГЕР И ЧИПСЫ

---

FISH FINGERS & CHIPS / РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ И ЧИПСЫ

---

SPAGHETTI BOLOGNAISE / СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

---

CHICKEN NUGGETS / КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

---

PORK KEBAB / СВИНОЙ ШАШЛЫЧОК

---

CHICKEN KEBAB / КУРИНЫЙ ШАШЛЫЧОК

---

*\* Блюдо приготовлено из продуктов импортного производства*

*ВСЕ НАЛОГИ ВКЛЮЧЕНЫ В СТОИМОСТЬ*

## ДЕСЕРТЫ

### YOGHURT WITH HONEY

Йогурт с медом

---

### CYPRUS CAKE

Кипрские торт (со взбитыми сливками или мороженым)

---

### APPLE PIE

Яблочный пирог (со взбитыми сливками или мороженым)

---

### CHEESE CAKE BLACKCURRANT

Черносмородиновый Чизкейк

---

### CHOCOLATE CAKE

Шоколадный торт

---

### COUPE ROMANOFF

Ванильное мороженное со взбитыми сливками и клубникой

---

### BANANA SPLIT

Банана-сплит

---

### MIXED ICECREAM

Мороженное ассорти

---

### PANCAKES

Блинчики (с мороженым, джемом или медом на выбор)

---

### CREAM CARAMEL

Крем-карамель

---

### BANANA FRITTERS

Банановые оладьи (со взбитыми сливками или мороженым)

---

### PINEAPPLE FRITTERS

Ананасовые оладьи (со взбитыми сливками или мороженым)

---

### APPLE FRITTERS

Яблочные оладьи (со взбитыми сливками или мороженым)

---

### FRESH FRUIT

Свежие фрукты

---

### CHEESE PLATE

---

*\* Блюдо приготовлено из продуктов импортного производства*

*ВСЕ НАЛОГИ ВКЛЮЧЕНЫ В СТОИМОСТЬ*

Сырная тарелка

---

**FRUIT SALAD**

Фруктовый салат (со взбитыми сливками или мороженым)

---

**CYPRUS SWEETS**

Кипрские сладости

---

**CREPE SUZETTE (FLAMBE)**

Блинчики с апельсиновым соусом, фламбированные бренди

---

*\* Блюдо приготовлено из продуктов импортного производства*

*ВСЕ НАЛОГИ ВКЛЮЧЕНЫ В СТОИМОСТЬ*