

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

▪ Пшеничные блинчики с яйцом, сметаной и зеленью	1/100	140 рублей
▪ Блинчик с курицей и орехами	1/80	160 рублей
▪ Блинчик с лососем и мягким сыром	1/80	210 рублей
▪ Картофельный гратен с трюфельным маслом	1/100	240 рублей
▪ Картофельные драники с грибами и беконом	1/150	270 рублей
▪ Овощи на гриле	1/100	280 рублей
▪ Половина баклажана, запеченного с томатами и моцареллой	1/150	290 рублей
▪ Хрустящий волован с грибами и сливочным соусом	1/200	300 рублей

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

▪ Домашние соленья	1/80	120 рублей
▪ Профитроли с паштетом из куриной печени (2 шт.)	2/60	140 рублей
▪ Профитроли с творожным сыром и зеленью (2 шт.)	2/60	140 рублей
▪ Свежие овощи с молодым сыром	1/150	210 рублей
▪ Баклажанные рулетики с мягким сыром и грецкими орехами	1/80	230 рублей
▪ Карпаччо из томатов с авокадо и базиликовым соусом	1/80	260 рублей
▪ Печеная тыква с медом и фермерская рикотта	1/100	270 рублей
▪ Рулетики с ветчиной и сырным соусом (2 шт.)	2/50	180 рублей
▪ Куриный рулет с омлетом и паприкой, с черносливом и курагой	2/80	290 рублей
▪ Печеный свиной окорок, маринованный с клюквой и мёдом	1/100	310 рублей
▪ Английский ростбиф с яблочной горчицей	1/100	340 рублей
▪ Сливочный куриный и утиный паштет с клюквенно- имбирным соусом	1/120	390 рублей
▪ Тартар из говядины на овощном сене	1/80	440 рублей
▪ Итальянская доска (пармский окорок, маринованные томаты, гигантские оливки и брускетта	1/150	490 рублей
▪ Мясная тарелка (английский ростбиф, перечная буженина и два вида куриного рулета)	1/150	560 рублей
▪ Подкопчённая сельдь с картофелем стоун, маринованным луком и ржаными тостами	1/150	280 рублей
▪ Тонкие пшеничные блины с тремя видами икры, сметаной и зеленью	1/150	360 рублей
▪ Тартар из лосося и гребешка с муссом из авокадо	1/80	460 рублей
▪ Рыбная тарелка (красная рыба слабой соли, масляная рыба холодного копчения и форшмак с бородинскими тостами)	1/100	610 рублей

САЛАТЫ

▪ Греческий салат	100	210 рублей
▪ Классический салат Оливье с курицей	100	210 рублей
▪ Салат из куриной грудки и жареных грибов	100	230 рублей
▪ Рисовый салат с белой рыбой и паприкой	100	230 рублей
▪ Салат с говяжьим языком и вяленными томатами	100	240 рублей
▪ Салат со свеклой, грушей и козьим сыром	100	260 рублей
▪ Деревенский салат с ростбифом	100	270 рублей
▪ Салат с тунцом, картофелем и зеленой фасолью	100	290 рублей
▪ Цезарь с курицей	100	340 рублей
▪ Жареный салат с осьминогом, картофелем и вялеными томатами	100	360 рублей
▪ Цезарь с креветками	100	380 рублей

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

▪ Куриное филе со шпинатом и пюре из сельдерея	100/150/30	420 рублей
▪ Утиная грудка с капустой по- чешски и ягодным соусом	100/150/30	460 рублей
▪ Стейк Томагавк из свинины с печеным картофелем и томатным соусом с черносливом	150/100/30	480 рублей
▪ Котлета по- киевски с грушей, брусникой и картофелем фри	150/150	560 рублей
▪ Филе трески с тыквенным птитим и соусом фенхель	100/150/30	460 рублей
▪ Запеченное филе кижуча со стручковой фасолью и соусом берблан	100/150/30	540 рублей
▪ Филе лосося в панцире из перца и зелени с пюре из сельдерея с овощами	100/150	600 рублей
▪ Бефстроганов из говядины с картофельным пюре	150/150	600 рублей
▪ Филе-миньон и картофельный гратен	150/100/30	760 рублей
▪ Чак- ролл с печеным картофелем и соусом Беарнез	150/100/30	700 рублей
▪ Рибай стейк* с овощами на гриле и кукурузой	150/150/30	950 рублей

* Аргентина, зерновой откорм 150 дней

Ресторан

Нож справа, вилка (слева)

НАПИТКИ (фиксированная цена)		350 рублей
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Морс из лесных ягод ▪ Минеральная вода ▪ Чай или кофе 	Без ограничений	

НАПИТКИ (дополнительно)

▪ Морс из лесных ягод	250 мл	100 рублей
▪ Минеральная вода	250 мл	80 рублей
▪ Чай или кофе (на выбор)	150 мл	150 рублей
▪ Лимонад в ассортименте	330 мл	150 рублей
▪ Сок «Я» в ассортименте	1000 мл	350 рублей

ДЕСЕРТЫ

▪ Ассорти сезонных фруктов и ягод	1 кг	450 рублей
▪ Макароны (шт.)		90 рублей
▪ Пирожное «Картошка»		90 рублей
▪ Корзиночка с клубникой и сырным кремом		120 рублей
▪ Ассорти домашнего песочного печенья (курабье, шоколадное, сливочное)	100 гр	160 рублей
▪ Кейк- попсы/ кейк- боллы (шт.)	80 гр	140 рублей
▪ Капкейк с сырным кремом (ванильный, шоколадный, черничный, клубничный, морковный, банановый)	120 гр	160 рублей
▪ Французский эклер (шт.)		160 рублей
▪ «Павлова» с клубникой	120 гр	180 рублей
▪ Панна- котта с клубникой и ягодами	150 гр	240 рублей
▪ Крем- брюлле с ягодами	150 гр	260 рублей
▪ Сырный мусс с черникой	150 гр	320 рублей

ТОРТЫ

▪ Домашний медовик	1 кг	700 рублей
▪ Фирменный бисквитный торт (ванильный, шоколадный, апельсиновый, брусничный, клубничный)	1 кг	750 рублей
▪ «Советский» наполеон	1 кг	800 рублей
▪ «Черный лес» с вишней	1 кг	850 рублей
▪ Морковный торт с сырным кремом	1 кг	850 рублей
▪ Маковый торт с молочным шоколадом	1 кг	900 рублей
▪ Классический Чизкейк	1 кг	950 рублей
▪ Птичье молоко с лимоном	1 кг	950 рублей
▪ Клубничный мусс со сливочным сыром	1 кг	1100 рублей
▪ Черничный мусс со сливочным сыром	1 кг	1100 рублей



Ванильный бисквит с
глазированными ягодами



Морковный торт со свежими
ягодами



Черничный мусс с
ягодами и взбитыми
сливками