



## Основное меню

### Блюда на мангале

---

#### Дорадо по предварительному заказу

1 шт

*Морская рыба, жаренная с лимоном до хрустящей корочки.*

**980 Р**

---

#### Лук маринованный по предварительному заказу

1/30 гр

**30 Р**

---

#### Свинина на кости (по весу) по предварительному заказу

1/100 гр

*Сочный кусок свинины, маринованный в прованских травах.*

**310 Р**

---

#### Скумбрия по предварительному заказу

1 шт

*Пикантная скумбрия запеченная до хрустящей корочки с добавлением свежемолотого перца.*

**470 Р**

---

#### Соус шашлычный по предварительному заказу

1/50 гр

**50 Р**

---

#### Зелень по предварительному заказу

1/30 гр

*Бasilik, укроп, петрушка.*

**50 Р**

---

#### Овощи запеченные по предварительному заказу

1/140 гр

*Помидор, перец болгарский.*

**260 Р**

---

#### Сибасс по предварительному заказу

1 шт

*Нежная рыба маринованная в пряных травах и запеченная на углях.*

**980 Р**

---

#### Слоеный лаваш по предварительному заказу

1/200 гр

*Тонкий слоистый лаваш на сливочном масле.*

**220 Р**

---

#### Стейк из семги (по весу) по предварительному заказу

1/100 гр

*Нежный стейк, маринованный лимоном и крупно молотым перцем.*

**620 Р**

---

**Сырный лаваш по предварительному заказу**

1/200 гр

**220 Р**

---

**Шампиньоны на углях по предварительному заказу**

1/150 гр

*Шампиньоны маринованные в пряностях и запеченные на углях.*

**270 Р**

---

**Форель радужная по предварительному заказу**

1 шт

*Речная форель с хрустящей корочкой и лимоном.*

**680 Р**

---

**Шашлык из свинины (по весу) по предварительному заказу**

1/100 гр

*Сочные кусочки свиной шейки, маринованные в ароматных специях.*

**250 Р**

## Итальянская страница

---

### Паста Болоньезе

1/100/140 гр

Спагетти с насыщенным, густым, мясным соусом из свинины, говядины, томатов Пронто и изысканных приправ.

**360 Р**

---

### Паста с морепродуктами

1/220 гр

Спагетти с морепродуктами (мидии, креветки коктейльные, кальмары) тушеными в сливочно-соевом соусе, с добавлением обжаренных грибов и баклажан под стружкой сыра Пармезан.

**530 Р**

---

### Ризотто с морепродуктами

1/190 гр

Рис Арборио, приготовленный с морепродуктами (креветки коктейльные, мидии, осьминоги) и сыром Пармезан.

**560 Р**

---

### Феттучини с семгой

1/210 гр

Плоская и широкая итальянская паста с кусочками семги, приготовленная в нежном сливочном соусе.

**530 Р**

---

### Паста Карбонара

1/220 гр

Спагетти, приготовленные с мелкими ломтиками обжаренного бекона, смешанные с соусом из сливок, сыра Пармезан, свежемолотого черного перца и соли.

**410 Р**

---

### Ризотто с белыми грибами

1/190 гр

Рис Арборио, приготовленный с обжаренными белыми грибами.

**440 Р**

---

### Ризотто с овощами

1/200 гр

Рис Арборио с овощной смесью (перец болгарский, горошек зеленый, спаржа, шпинат) и сыром Пармезан.

**360 Р**

---

### Черная паста Корнуш

1/200 гр

Спагетти подкрашенные чернилами каракатицы с морепродуктами (мидии, осьминоги, креветки тигровые) в сливочно-томатном соусе.

**530 Р**

---

## Холодные закуски

---

### Ассорти благородных сыров

1/160/60 гр

Мини Моцарелла ,Пармезан, Мааздам, Фетакса подается с медом и виноградом.

**640 Р**

---

### Ассорти мясных деликатесов

1/170/20 гр

Куриный рулет с зеленью, домашняя буженина, ростбиф, подается с зернистой горчицей.

**680 Р**

---

### Ассорти солений и квашений

1/280 гр

Капуста квашеная, соленые огурцы и томаты

**390 Р**

---

### Блинчики с красной икрой

1/15/100 гр

**390 Р**

---

### Брускетта с вяленными томатами

1/125 гр

С сливочным сыром и Рукколой.

**440 Р**

---

### Грузди с салатным луком

1/110/30 гр

С маслом или сметаной.

**390 Р**

---

### Куриный рулет с зеленью

1/130/20 гр

Подается с хреном и горчицей.

**390 Р**

---

### Нарезка из семги слабой соли

1/90/10 гр

Подается с ароматным маслом и имбирем.

**690 Р**

---

### Ассорти из свежих овощей

1/190/20 гр

Огурцы, томаты, перец болгарский, редис, лук зеленый, соус Песто.

**260 Р**

---

### Ассорти рыбных деликатесов

1/150/30 гр

Семга слабой соли, клыкач холодного копчения, форель холодного копчения. Подается с ароматным маслом, имбирем, лимоном.

**890 Р**

---

### Блинные рулетики с семгой

1/170 гр гр

**540 Р**

---

### Брускетта с баклажаном

1/135 гр

С соусом из грецкого ореха.

**275 Р**

---

### Брускетта с семгой

1/120 гр

С сливочным сыром и Рукколой.

**440 Р**

---

### Канопе с красной икрой

1/15/30 гр

**285 Р**

---

### Маслины, оливки

1/80 гр

**190 Р**

---

### Нарезка из телячьего языка

1/100/20 гр

Подается с хреном и горчицей.

**520 Р**

---

---

**Рыжики с салатным луком**

1/110/30 гр

*С маслом или сметаной.*

**390 Р**

---

**Селедочка малосольная**

1/100/100/30 гр

*Подается с отварным картофелем и маринованным луком.*

**260 Р**

---

**Сало с мясной прослойкой**

1/80/40 гр

*Подается с гренками и горчицей.*

**270 Р**

---

**Фаршированные рулетики из баклажан**

1/180 гр

*Рулетики, фаршированные сырно-чесночной и ореховой начинкой.*

**360 Р**

## Салаты

---

### **Оливье с семгой и коктейльными креветками**

1/220 гр

*Семга малой соли, креветки коктейльные, икра лососевая, картофель, морковь, горошек, огурец свежий, яйцо, соус Оливье.*

**570 Р**

---

### **Руккола с тигровыми креветками**

1/160 гр

*Сочные листья Рукколы с обжаренными на гриле креветками, помидорами Черри, кедровыми орешками, заправленные оливковым маслом и бальзамическим соусом.*

**830 Р**

---

### **Салат «Нисуаз»**

1/220 гр

*Консервированный тунец, листья салата, фасоль стручковая, яйцо куриное, томаты Черри, заправляется маслом с добавлением зернистой горчицы.*

**510 Р**

---

### **Салат Греческий**

1/180 гр

*Свежие томаты, огурцы, перец болгарский, маслины сыр Фетакса, листья салата, салатный лук, оливковое масло.*

**350 Р**

---

### **Салат из филе индейки под соусом Айоли**

1/190 гр

*Обжаренное филе индейки в сочетании с томатами Черри, болгарским перцем, сыром Гауда, китайским салатом, с соусом Айоли и чесночными гренками.*

**370 Р**

---

### **Салат Оливье с тремя видами мяса**

1/220 гр

*Традиционный салат с отварной телятиной, курой и говяжьим языком, с зеленым луком, перцем Чили, Рукколой, перепелиным яйцом и горошинами розового перца.*

**450 Р**

---

### **Рашн салат**

1/200 гр

*Отварная телятина, огурец соленый, маринованный лук, болгарский перец, заправляется горчичным соусом.*

**495 Р**

---

### **Салат «Капрезе»**

1/190 гр

*Сочетание сыра Моцарелла и томатов Черри с сочным салатным миксом и пряным соусом Песто с нотками ароматного Базилика.*

**495 Р**

---

### **Салат Алмаз**

1/200 гр

*Обжаренная мякоть свинины и курицы в сочетании со свежими огурцами и болгарским перцем, с нежным горчичным соусом и сыром Пармезан.*

**420 Р**

---

### **Салат из мясных деликатесов**

1/180 гр

*Отварной телячий язык, ветчина, отварная куриная грудка в сочетании с томатами, маслинами, болгарским перцем, салатным луком, маринованными огурцами, китайским салатом. Заправляется горчичным соусом.*

**370 Р**

---

### **Салат овощной**

140/25 гр

*Подается на Ваш выбор с маслом, сметаной или майонезом.*

**250 Р**

---

### **Салат ОТ ШЕФА**

1/180 гр

*Обжаренное куриное филе с сочными листьями салата, томатами и беконом, заправленные острым соусом Неаполитано, подается с чесночными гренками.*

**390 Р**

---

---

### **Салат по-тайски**

1/180 гр

Обжаренные кусочки сочной свинины, болгарский перец, свежий огурец, помидоры Черри, кунжут, заправленные соусом Терияки.

**430 Р**

---

### **Салат Цезарь с обжаренной индейкой**

1/210 гр

Обжаренная индейка, помидоры Черри, салатный микс, сыр Пармезан, чесночные гренки, заправляется соусом "Цезарь".

**430 Р**

---

### **Салат Цезарь с семгой малой соли**

1/210 гр

Семга малой соли, помидоры Черри, салатный микс, сыр Пармезан, чесночные гренки, заправляется соусом "Цезарь".

**660 Р**

---

### **Теплый салат с языком**

1/160 гр

Мгновенно обжаренный говяжий язык, баклажаны, перец болгарский, белые грибы, маслины, кедровые орешки с добавлением соевого соуса и меда на ложе сочного листа салата.

**570 Р**

---

### **Салат с «Ростбифом»**

1/160 гр

Нежный Ростбиф приготовленный до состояния "Medium" в сочетании салатного микса, томатов Черри, кедровых орешков и соуса на основе оливкового масла соуса Терияки и зернистой горчицы.

**750 Р**

---

### **Салат Цезарь с обжаренной куриной грудкой**

1/210 гр

Обжаренная куриная грудка, помидоры Черри, салатный микс, сыр Пармезан, чесночные гренки, заправляется соусом "Цезарь".

**390 Р**

---

### **Салат Цезарь с тигровыми креветками**

1/210 гр

Обжаренные тигровые креветки, помидоры Черри, салатный микс, сыр Пармезан, чесночные гренки, заправляется соусом "Цезарь".

**750 Р**

## Горячие закуски

---

### Блинчики фаршированные мясом

1/140/20 гр

**300 Р**

---

### Жульен с курицей

1/80 гр

*Обжаренное куриное филе, томленное в сливках и запеченное под сыром Гауда.*

**250 Р**

---

### Киш с лососем мидиями и шпинатом

1/160 гр

*Открытый пирог из песочного теста с начинкой из сливок, сыра Гауда, яиц, с семгой мидиями и шпинатом.*

**450 Р**

---

### Штрудель курино-грибной

1/130 гр

*Штрудель из слоеного теста с мясом цыпленка и грибами.*

**280 Р**

---

### Жульен с грибами

1/80 гр

*Обжаренные шампиньоны, запеченные с соусом "Бешамель" и сыром Гауда.*

**230 Р**

---

### Киш с курой и беконом

1/180 гр

*Открытый пирог из песочного теста с начинкой из сливок, сыра Гауда, яиц, с подкопченным беконом, нежным филе цыпленка и томатами Черри.*

**340 Р**

---

### Хрустящие блинчики с ветчиной и сыром

1/200 гр

**280 Р**

---

### Штрудель с рыбой

1/130 гр

*Филе семги и горбуши томленное в соусе бешамель запеченное в слоеном тесте*

**370 Р**

---



## Горячие закуски к пиву

---

### Гренки чесночные

1/120/30 гр

Подаются с соусом Барбекю

**210 Р**

---

### Пивная тарелка № 1

1/420/60 гр

Куриные нагетсы, острые куриные крылья, сырные шарики, гренки чесночные, картофель фри. Подается с двумя соусами: сметанно-чесночным и острым томатным.

**990 Р**

---

### Рыбные нагетсы

1/160/30 гр

Подаются со сметанно-чесночным соусом.

**360 Р**

---

### Кольца кальмаров в кляре

1/130/30 гр

Подаются со сметанно-чесночным соусом.

**390 Р**

---

### Пивная тарелка №2

1/410/60 гр

Сырные палочки, кольца кальмаров, рыбные нагетсы, картофельные дольки, гренки чесночные. Подается с двумя соусами: сметанно-чесночным острым томатным.

**990 Р**

---

### Сырные палочки

1/120 гр

**390 Р**

---

## Первые блюда

---

### **Борщ с пампушкой**

1/270/50 гр

Суп на основе свеклы, приготовленный на наваристом говяжьем бульоне, с добавлением телятины и овощей, подается со сметаной и чесночной булочкой.

**250 Р**

---

### **Окрошка мясная**

1/250/30 гр

(холодный суп на основе кваса с добавлением деревенской сметаны, приготовленный из свежих огурцов и редиса, ароматной зелени, отварной телятины и куриных яиц)

**250 Р**

---

### **Суп - лапша с курицей**

1/250 гр

Насыщенный куриный бульон, мясо курицы, домашняя яичная лапша, лук, морковь, зелень.

**170 Р**

---

### **Суп - гуляш из баранины**

1/250 гр

Корейка барашка томленая в сливках с овощами и пряными травами.

**490 Р**

---

### **Шурпа с бараниной**

1/300 гр

Наваристый суп из бараньей корейки с добавлением крупно нарезанного картофеля, моркови, лука и сладкого перца.

**490 Р**

---

### **Крем - суп с белыми грибами**

1/250/30 гр

Густой суп из белых грибов с добавлением сливок, подается с хрустящими пшеничными гренками.

**400 Р**

---

### **Солянка сборная мясная**

1/250/30 гр

Суп с мясом телятины, языка говяжьего, грудинки, карбонада копченого, подается со сметаной.

**380 Р**

---

### **Суп сливочный из лосося и мидий**

1/250 гр

Легкий сливочный суп с кусочками лосося и мидиями, с добавлением картофеля и лука.

**470 Р**

---

### **Уха**

1/250 гр

Наваристый рыбный суп с семгой и судаком, с добавлением картофеля, моркови и лука.

**360 Р**

---

### **Шурпа с говядиной**

1/300 гр

Ароматный суп из телятины со сладким перцем, томатами, картофелем, морковью, луком и чесноком.

**450 Р**

---

## Блюда из рыбы

---

### Радужная форель

1/120/60 гр

*Под сливочно-горчичным соусом.*

**890 Р**

---

### Сибас на гриле

1/180/70 гр

*Пластованный Сибас, обжаренный на гриле, с соусом Деми Гласс, подается с Рукколой, пластинками чеснока и кедровыми орешками.*

**990 Р**

---

### Стейк из семги

1/100 гр

*по весу*

**640 Р**

---

### Филе дорадо со спаржей и мидиями

1/80/90 гр

**890 Р**

---

### Филе скумбрии с овощами Барбекю

1/110/100 гр

*Филе скумбрии обжаренное до золотистой корочки и томленные в соусе Барбекю и Терияки томаты Черри, салатный лук, чеснок, болгарский перец, лимон и веточка тимьяна.*

**490 Р**

---

### Филе трески с томатами

1/190 гр

*Филе трески запеченное с томатами и сыром.*

**470 Р**

---

### Семга с икорным соусом

1/90/65 гр

**890 Р**

---

### Сибас под соусом Дор-Блю

1/75/130 гр

*Блюдо подается на подушке из овощей гриль.*

**890 Р**

---

### Треска в грибном соусе

1/140 гр

*Филе трески томленное в сливках с грибами.*

**470 Р**

---

### Филе камбалы с морепродуктами

1/160/60 гр

*Нежное филе камбалы обжаренное до золотистой корочки под сливочным соусом "Бешамель" с добавлением коктейльных креветок и мидий.*

**690 Р**

---

### Филе трески на картофельных дерунах

1/80/145 гр

*Подается с соусом из шпината.*

**470 Р**

---

## Блюда из птицы

---

### Куриное филе с ананасом

1/100/100 гр

Под сливочно-медовым соусом.

**495 Р**

---

### Куриное филе с шпинатом

1/210/30 гр

Куриное филе фаршированное шпинатом и сыром Гауда, с добавлением чеснока. Панированное в кунжутных зернах и обжаренное до золотистой корочки. Подается салатом из рукколы.

**520 Р**

---

### Ножка индейки с гранатовым соусом

1/550/80 гр

Ножка индейки маринованная в ароматных травах и запеченная до золотистой корочки с добавлением гранатового соуса и зернистой горчицы. Подается с томатами Черри.

**690 Р**

---

### Филе индейки в миндальной крошке с клюквенным соусом

1/130/30 гр

Филе индейки с панированное в миндально-сухарной крошке и обжаренное до золотистой корочки под клюквенным соусом

**520 Р**

---

### Куриное филе с томатами и сыром

1/200 гр

Куриное филе с томатами под хрустящей корочкой.

**440 Р**

---

### Курица в миндальной корочке

1/140/30 гр

Куриная грудка запеченная в миндальной корочке подается с сырным соусом.

**495 Р**

---

### Рубленный куриный стейк

1/120/50 гр

Подается под сливочно-грибным соусом.

**390 Р**

---

### Хрустящий шницель из филе цыпленка

1/155 гр

Филе цыпленка обжаренное в сухарях.

**350 Р**

---

## Блюда из мяса

---

### Баранина томленная с томатами и зеленью

1/170 гр

**960 Р**

---

### Бифштекс из телятины с яйцом Пашот

1/120/80 гр

Сочный бифштекс из телятины в сочетании с яйцом Пашот, пряной Рукколой и томатами Черри.

**590 Р**

---

### Корейка барашка в корочке из Пармезана

1/160/30 гр

Нежная мякоть баранины, обжаренная до золотистой корочки, подается со сливочно-горчичным соусом.

**960 Р**

---

### Мясо и овощи гриль

1/90/110 гр

Кусочки сочной телятины и сладкий лук на подушке красного перца под сливочным соусом с хреном.

**820 Р**

---

### Рулет из свинины с сыром и зеленью

1/180 гр

Рулет из свинины с сыром и зеленью, панированный в сухарях и запеченный до золотистой корочки.

**450 Р**

---

### Свинина на кости (по весу)

1/100 гр

**320 Р**

---

### Стейк из свинины в лентах бекона

1/115/45 гр

Обжаренный на гриле стейк из свинины в лентах бекона, подается с луковым кольцом и соусом Деми Гласс.

**490 Р**

---

---

### Бефстроганов из телятины

1/150 гр

Телятина, томленная в сливках с белыми грибами.

**820 Р**

---

### Запеченная телятина

1/190 гр

Телятина, запеченная с грибами, ветчиной и сыром.

**820 Р**

---

### Медальоны из свинины с грибами

1/165 гр

Подается под соусом Карбонара.

**490 Р**

---

### Рулет из свинины с карбонатом

1/170/40 гр

Сочная свинина, запеченная с сыром "Гауда" и копченым карбонатом под сливочным соусом с добавлением болгарского перца.

**550 Р**

---

### Свинина запеченная с сыром

1/230 гр

Сочная свинина с сладким болгарским перцем, томатами и грибами под сырной шапкой.

**520 Р**

---

### Свинина с овощами в пряном соусе

1/180 гр

Кусочки свинины, обжаренные с болгарским перцем, стручковой фасолью, томатами Черри, приправленные соевым соусом, медом и кунжутом.

**450 Р**

---

### Стейк из телятины с вишневым дрессингом

1/100/40 гр

Рекомендованная степень прожарки Medium.

**880 Р**

---

---

**Стейк из телятины с облепиховым соусом**

1/100/100 гр

Подается с запеченной кукурузой. Рекомендованная степень прожарки *Medium*.

**880 Р**

---

**Стейк из телятины с салатом из Рукколы**

1/100/60 гр

Рекомендованная степень прожарки *Medium*.

**880 Р**

---

**Телятина в сливочно - коньячном соусе с добавлением шампиньонов**

1/170 гр

**820 Р**

## Гарниры

---

### Белый

1/40 гр

*Сметана, майонез, чеснок, зелень, оливки.*

**70 Р**

---

### Картофель запеченный

1/150 гр

**160 Р**

---

### Картофельное пюре

1/150 гр

**130 Р**

---

### Овощи, тушёные в сливках

1/140 гр

*Капуста цветная, брюссельская, брокколи, спаржа.*

**290 Р**

---

### Смесь риса Жасмин с диким рисом

1/150 гр

**210 Р**

---

### Соус сырно - сливочный

1/40 гр

**70 Р**

---

### Ткемали

1/40 гр

**90 Р**

---

### Бейби Фри

1/100 гр

**100 Р**

---

### Картошечка - Хаврошечка

1/120 гр

*Картофельное пюре со сливками.*

**100 Р**

---

### Спагетти со сливочным маслом

1/130 гр

**100 Р**

---

### Картофель жаренный с грибами

1/150 гр

**160 Р**

---

### Картофель фри

1/130 гр

**150 Р**

---

### Наршараб

1/40 гр

**90 Р**

---

### Песто

1/40 гр

**90 Р**

---

### Сметана

1/40 гр

**70 Р**

---

### Спаржа с запеченными томатами Черри

1/120 гр

**290 Р**

---

### Цветная капуста в сухарях

1/160 гр

**220 Р**

---

### картофельные шарики

1/100 гр

**200 Р**

---

### Макароны Бантики

1/130 гр

**100 Р**

---

## Хлеб

---

### Булочка

1/50 гр

*Сырная, бородинская, ржаная, пшеничная.*

**25 Р**

### Хлеб

1/20 гр

**8 Р**



## Десерты

---

### Блинчики

1/100/20 гр

На ваш выбор подаются с джемом, медом или сметаной.

**160 Р**

---

### Мороженое

1/100/20 гр

На Ваш выбор: Тирамису, Клубничное, Бабл Гам, Ванильное, Шоколадное, Малина с зефиром, Сливочное с кленовым сиропом и грецким орехом.

**230 Р**

---

### Пирожное «Прага»

1/140/30 гр

Шоколадный десерт с масляным кремом.

**365 Р**

---

### Творожный крамбл

1/150/20 гр

Нежный горячий десерт с творожно-ванильным пудингом под хрустящей корочкой песочного теста, подается с шариком мороженого.

**310 Р**

---

### Шоколадный брауни с грецким орехом

1/100/80 гр

Шоколадный десерт с добавлением грецких орехов подается с горячим шоколадом и шариком мороженого.

**450 Р**

---

### Штрудель с бананом и шоколадом

1/150/50 гр

**350 Р**

---

### Штрудель с творогом и клубникой

1/120/70 гр

**280 Р**

---

### Блины БАБУШКИНЫ СКАЗКИ

1/100/20 гр

Блинчики с джемом.

**130 Р**

---

### Десерт «Павлова»

1/195/20 гр

Хрустящее безе с мороженым, воздушными сливками и свежими фруктами.

**330 Р**

---

### Пирожное «Красный Бархат»

1/120/30 гр

Нежный бисквит с творожным кремом.

**365 Р**

---

### Сироп, шоколад, грецкий орех

1/20 гр

**50 Р**

---

### Чизкейк

1/100/20 гр

Лакомство с нежным сливочным вкусом и бархатистой структурой. Предлагаем на ваш выбор: Нью-Йорк, клубничный, шоколадный, "Орео".

**380 Р**

---

### Шоколадный брауни с малиной

1/100/80 гр

Нежный шоколадный десерт подается с горячим малиновым соусом и шариком мороженого.

**450 Р**

---

### Штрудель с грушей

1/120/70 гр

**280 Р**

---

### Штрудель с яблоком и корицей в тесте Фило

1/100/65 гр

**280 Р**

---

### ЛЕДНИКОВЫЙ ПЕРИОД

1/100 гр

Мороженое на выбор клубничное, шоколадное, ванильное, сливочное.

**160 Р**

---

---

## **ФРУКТОВЫЙ ПЕРЕПОЛОХ**

1/140 гр

*Груша, апельсин, киви, яблоко, виноград под воздушными сливками.*

**150 Р**

---

## **ФРУКТОВЫЙ РОЛЛ**

1/160 гр

*Пшеничные блинчики с начинкой из свежих фруктов и взбитых сливок.*

**160 Р**

---

## **ХОЛОДНЫЙ ЗАМОК**

1/180 гр

*Мороженное, киви, клубника со взбитыми сливками.*

**180 Р**

## Фрукты

---

### Ананас

1 шт

*По предварительному заказу.*

**500 Р**

---

### Банан

1 шт

*По предварительному заказу.*

**60 Р**

---

### Груша

1/100 гр

**50 Р**

---

### Лимон

1/100 гр

**50 Р**

---

### Яблоко

1/100 гр

**50 Р**

---

### Апельсин

1/100 гр

**50 Р**

---

### Виноград

1/100 гр

**80 Р**

---

### Киви

1/100 гр

**50 Р**

---

### Мандарин

1/100 гр

**50 Р**

---

## Чайный лист

---

### ВИШНЕВЫЙ ПУНШ

0.7 л

Фруктовая смесь с гибискусом, клюквы, вишни и ягодами смородины.

**190 Р**

---

### ЧАЙ АПЕЛЬСИН -КОРИЦА

0.7 л

Черный чай в сочетании со сладким апельсином, сладкой грушей и ароматной корицей.

**260 Р**

---

### ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ ЖАСМИН

0.7 л

**150 Р**

---

### ЧАЙ МОЛОЧНЫЙ УЛУН

0.7 л

Китайский крупнолистовой чай, обладает нежным ароматом и мягким молочным вкусом.

**220 Р**

---

### ЧАЙ ОБЛЕПИХА- ГРУША

0.7 л

Черный чай в сочетании с пряной облепихой, сладкой грушей и ароматным медом.

**260 Р**

---

### ЧАЙ С ИМБИРЕМ

0.7 л

Черный, зеленый.

**170 Р**

---

### ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ

0.7 л

Черный, зеленый.

**155 Р**

---

### ЛАВАНДОВЫЙ

0.7 л

Ароматная лаванда в сочетании с розмарином и имбирем с добавлением чая Ассам.

**190 Р**

---

### ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ

0.7 л

**140 Р**

---

### ЧАЙ КЛЮКВЕННЫЙ

0.7 л

Черный чай в сочетании с пряной клюквой, мятой и медом.

**190 Р**

---

### ЧАЙ НОЧНОЙ ПРИБОЙ

0.7 л

Черный чай с лепестками василька и пряными травами.

**190 Р**

---

### ЧАЙ ОБЛЕПИХОВЫЙ

0.7 л

Черный чай в сочетании с облепихой, медом, имбирем и мятой.

**190 Р**

---

### ЧАЙ С МЯТОЙ

0.7 л

Черный, зеленый.

**155 Р**

---

### ЧАЙ ЧЕРНЫЙ АССАМ

0.7 л

**140 Р**

---

## Кофейная карта

---

### Американо

1/140/12 мл

**120 Р**

---

### Какао

1/258/8 мл

Напиток с приятным шоколадным ароматом, с добавлением горячего молока, шоколадного сиропа и маршмеллоу.

**150 Р**

---

### Кофе со сливочным ликером

1/170 мл

Ароматный Американо с добавлением сахарного сиропа и ликера Голд Милл

**250 Р**

---

### Латте

1/270/10 мл

Горячий напиток, состоящий из горячего кофе, молока, сахарного сиропа и густой молочной пены.

**180 Р**

---

### Мокко ванильный

1/280 мл

Крепкий Американо с добавлением ванильного сиропа, горячего молока и маршмеллоу.

**170 Р**

---

### Эспрессо

1/40/10 мл

**90 Р**

---

### Гляссе

1/160/6 мл

Шарик мороженого, приправленный ароматным эспрессо и ароматным шоколадным сиропом.

**250 Р**

---

### Капучино

1/265/10 мл

Напиток на основе кофе с добавлением молока, молочной пенки и корицы.

**180 Р**

---

### Кофе Фрапуччинно

1/265/10 мл

Холодный ароматный Американо с добавлением молока, шоколада, ванильного мороженого и молотого льда.

**220 Р**

---

### Латте «Пахлава»

1/175 мл

Мед, нежное ореховое молоко, пряности и классический эспрессо.

**180 Р**

---

### Сливки

1/10 гр

**30 Р**

---

### Эспрессо двойной

1/80/10 мл

Крепкий ароматный кофе.

**180 Р**

---

## Напитки

---

### Апельсиновый сок

1/200 мл

**270 Р**

---

### Грушевый сок

1/200 мл

**270 Р**

---

### Кувака

0.5 л

*Стекло.*

**130 Р**

---

### Морс клюквенный

1 л

**380 Р**

---

### Сок J7

1/920 мл

*Апельсин, томат, яблоко, вишня, мультифрукт.*

**300 Р**

---

### Яблочный сок

1/200 мл

**230 Р**

---

### Грепфрутовый сок

1/200 мл

**270 Р**

---

### Кока-кола

0.33 л

*Стекло.*

**150 Р**

---

### Морковный сок

1/200 мл

*На Ваш выбор масло или сливки.*

**230 Р**

---

### Морс облепиховый

1/1000 мл

**380 Р**

---

### Спрайт

0.5 л

**130 Р**

---

## Безалкогольные коктейли

---

### ВАНИЛЬНЫЙ МИЛКШЕЙК

1/300 мл

Мороженое, молоко, ванильный сироп.

**180 Р**

---

### ДУШИСТЫЙ ПЕРСИК

1/870 мл

Лимон, мята, персиковый сок, апельсиновый сок, минеральная вода, сироп Блю Кюрасао.

**270 Р**

---

### КЛАССИЧЕСКИЙ ЛИМОНАД

1/720 мл

Лимон, сахарный сироп, мята, Швепс, лед.

**250 Р**

---

### КОКОСОВЫЙ МИЛКШЕЙК

1/300 мл

Мороженое, молоко, кокосовый сироп.

**180 Р**

---

### ЛИМОННО-ОГУРЕЧНЫЙ

1/870 мл

Лимон, огурец свежий, сахарный сироп, мята, Спрайт, лед.

**270 Р**

---

### ОБЛЕПИХОВЫЙ ЛИМОНАД

1/870 мл

Ароматная облепиха, тимьян, сочный апельсин, Кувака, сироп сахарный, сироп облепиховый.

**250 Р**

---

### СМОРОДИНОВЫЙ МИЛКШЕЙК

1/300 мл

Мороженое, молоко, смородиновый сироп.

**180 Р**

---

### ЦИТРУС-ИМБИРЬ

1/870 мл

Сок апельсиновый, лимон, грейпфрутовый сок, имбирь, сахарный сироп, минеральная вода.

**250 Р**

---

### ГОЛУБЫЕ ГАВАЙИ

1/190 мл

Сироп Блю Кюрасао, сливки, ананасовый сок, лимон.

**190 Р**

---

### ИЛЛЮЗИЯ

1/250 мл

Мороженое, молоко, сок персиковый, корица.

**190 Р**

---

### КЛУБНИЧНЫЙ МИЛКШЕЙК

1/350 мл

Мороженое, молоко, ягоды клубники, сироп.

**180 Р**

---

### КОКТЕЙЛЬ РУБИН

1/300 мл

Сироп Гренадин, сок вишневый, мороженое, клубника.

**210 Р**

---

### МОХИТО

1/350 мл

Лимон, сахарный сироп, Спрайт, мята, лимон.

**210 Р**

---

### СМОРОДИНОВЫЙ

1/870 мл

Яблочный сок, сироп смородины, сахарный сироп, мята, минеральная вода.

**250 Р**

---

### ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

1/210 мл

Кофе, молоко, ванильный сироп.

**150 Р**

---

### ШОКОЛАДНЫЙ МИЛКШЕЙК

1/300 мл

Мороженое, молоко, шоколадный сироп.

**180 Р**

---

## Супы

---

### **СУП АБВГДейка**

1/200 гр

*Суп с мясом курицы и макаронным алфавитом.*

**140 Р**

---

### **СУП СТАРИЧОК - БОРОВИЧОК**

1/200/20 гр

*Сливочный крем-суп с шампиньонами, подается с хрустящими гренками.*

**180 Р**

---

### **Суп ВЕСЕЛЫЕ ПОПЛАВКИ**

1/200 гр

*Нежный суп с куриными фрикадельками, картофелем и зеленым горошком.*

**150 Р**



## Горячие блюда

---

### **ЗОЛОТАЯ РЫБКА**

1/125 гр

Запеканка из филе трески со сливками с сырной корочкой.

**330 Р**

---

### **Мини ПЕЛЬМЕШКИ с курочкой (подаются со сметанкой)**

1/140/20 гр

**170 Р**

---

### **Нагетсы Цыпленок Цыпа**

1/120/30 гр

куриное филе в хрустящей панировке с сырным соусом

**260 Р**

---

### **Паста ПРИНЦЕССА**

1/180 гр

Спагетти в ветчиной в сливочном соусе.

**200 Р**

---

### **Пицца МАРГАРИТА**

1/180 гр

Пицца с сыром Гауда, сыром Фетакса и томатами Черри.

**240 Р**

---

### **СОЛНЫШКО**

1/90/60 гр

Котлета из филе цыпленка и свинины с картофелем фри.

**210 Р**

---

### **Шашлычок ГУСЕНИЦА**

1/80/40 гр

Шашлык из филе семги с помидорой Черри.

**350 Р**

---

### **Курочка Ряба**

1/140 гр

куриное филе запеченное с томатами и сыром

**250 Р**

---

### **МЫШКА - НОРУШКА**

1/130 гр

Ассорти из сырных палочек и сырных шариков.

**250 Р**

---

### **ОМЛЕТ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ**

1/120 гр

**140 Р**

---

### **Пицца БОМБИНО**

1/200 гр

Пицца с белым сливочным соусом, обжаренной куриной грудкой, свежим болгарским перцем и томатами ерри, сыром Гауда на тонком тесте.

**250 Р**

---

### **Пицца ПИППОЛИНО**

1/180 гр

Пицца на слоеном тесте с помидорами Черри, болгарским перцем, ветчиной и сыром Гауда.

**230 Р**

---

### **Шашлычок БАБОЧКА**

1/80/50 гр

Шашлычок из филе цыпленка со свежим огурцом.

**200 Р**

---