

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Языкотварной с хреном</b>	<b>160 руб.</b>
<i>Язык, хрен сливочный, лимон, зелень (100/30 гр.)</i>	
<b>Ассортикопченостей</b>	<b>210 руб.</b>
<i>Бастурма, пармская ветчина, колбаса с/к, корнишоны (100 гр.)</i>	
<b>Сырноеассорти</b>	<b>230 руб.</b>
<i>Дор-блю, пармезан, моцарелла, камамбер, груша, мед (180/30/30 гр.)</i>	
<b>Овощноеассорти</b>	<b>150 руб.</b>
<i>Свежиеогурчики, помидоры, болгарский перчик и сельдерей, соус (180/50 гр.)</i>	
<b>Селедочка к водочке</b>	<b>130 руб.</b>
<i>Сельдьнорвежская, картофелютварной, лучокмаринованный (120/100/30 гр.)</i>	
<b>Ассортиразнослов</b>	<b>180 руб.</b>
<i>Маринованные грибы, корнишоны и помидорки черри, маслины, квашеная капуста (290 гр.)</i>	
<b>Семужкапряногопосола</b>	<b>220 руб.</b>
<i>Сёмга, масло сливочное, оливки, крутоны, зелень (170 гр.)</i>	
<b>Маслины(100 гр.)</b>	<b>80 руб.</b>
<b>Оливки(100 гр.)</b>	<b>80 руб.</b>
<b>Лимон(100 гр.)</b>	<b>50 руб.</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Жульенизкурицы</b>	<b>130 руб.</b>
<i>Куриное филе, грибы, лук, сливки, сыр (150 гр.)</i>	
<b>Жульенизгрибов</b>	<b>130 руб.</b>
<i>Шампиньоны, лук, сливки, сыр (150 гр.)</i>	
<b>Брошетиизлосося</b>	<b>150 руб.</b>
<i>Лосось, микс салатов, лимон (110 гр.)</i>	

<b>Драникикартофельные</b>	<b>100 руб.</b>
<i>Картофель, сливки, яйцо, грибной соус (100/50 гр.)</i>	
<b>Рулетикиизкуриногофиле</b>	<b>150 руб.</b>
<i>Филе куриное, бекон, картофель (160 гр.)</i>	
<b>Рулетикиизнорвежскоголосося</b>	<b>200 руб.</b>
<i>Лосось, бекон, картофель (160 гр.)</i>	

## САЛАТЫ

<b>Теплый салат с лососем</b>	<b>240 руб.</b>
<i>Микс салатов, огурчик, филе лосося, сливочный соус, кедровый орех (250 гр.)</i>	
<b>Теплый салат с цыпленком</b>	<b>220 руб.</b>
<i>Мясо цыпленка, болгарский перец, шампиньоны, стручковая фасоль, кунжут, чеснок, соевый соус, зелень (200 гр.)</i>	
<b>Капрезе</b>	<b>190 руб.</b>
<i>Моцарелла, свежие помидорки, руккола (215 гр.)</i>	
<b>Греческий</b>	<b>180 руб.</b>
<i>Свежие огурчики, перец болгарский, помидоры, салат, сыр «Фета», маслины, зелень, фирменная заправка (230 гр.)</i>	
<b>«Цезарь» с курицей</b>	<b>230 руб.</b>
<i>Помидорки черри, микс салатов, сыр «Пармезан», гренки, куриное филе, фирменная заправка (230 гр.)</i>	
<b>«Цезарь» с креветками</b>	<b>250 руб.</b>
<i>Помидорки черри, микс салатов, сыр «Пармезан», гренки, креветки тигровые, фирменная заправка (220 гр.)</i>	
<b>Приятный собеседник</b>	<b>250 руб.</b>
<i>Буженина, курочка, ветчина, язык говяжий, микс салатов, помидоры черри (270 гр.)</i>	

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

### **Солянка**

**200 руб.**

*солянка мясная сборная на насыщенном говяжьем бульоне с копчёными колбасками. Подаётся с маслинами, лимоном, сметаной и зеленью (300 гр.)*

### **Борщ с говядиной**

**140 руб.**

*традиционное русское блюдо, подаётся со сметаной и зеленью (300 гр.)*

### **Бульон куриный с клелями**

**120 руб.**

*сваренный специально для Вас куриный бульон, подается с яйцом и гренками (300 гр.)*

### **Сливочный крем-суп «Шампань»**

**160 руб.**

*крем-суп из шампиньонов со сливками и гренками (260 гр.)*

### **Лапша грибная**

**120 руб.**

*с шампиньонами, подаётся со сметаной и зеленью (300 гр.)*

### **Норвежский рыбный суп**

**200 руб.**

*из свежей семги и овощей (320 гр.)*

## **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**

***Стейкизговяжьейвырезки*** ***390 руб.***

*с соусомбарбекю (200/50 гр.)*

***Сёмга под соусом из креветок и грибов*** ***360 руб.***

*на «подушке» из отварного картофеля (450 гр.)*

***Бефстроганов*** ***360 руб.***

*с грибами в сливочном соусе и отварным*

*картофелем (430 гр.)*

***Сотеизговядины*** ***350 руб.***

*с свежим салатом (240 гр.)*

***Стейкизлосося*** ***300 руб.***

*с дикимрисом (270 гр.)*

***Стейк из мелко рубленой говядины в беконе*** ***290 руб.***

*с маринованным луком, жареным картофелем*

*по-деревенски и соусом гриль (330 гр.)*

***Стейкизсёмги*** ***280 руб.***

*сгорчичнымсоусом (200/50 гр.)*

<i>Лосось под соусом терьяки</i> <i>с зеленой фасолью (220 гр.)</i>	<i>270 руб.</i>
<i>Судак паровой</i> <i>с овощами под сливочным соусом (250 гр.)</i>	<i>270 руб.</i>
<i>Свиная корейка</i> <i>с жареным картофелем по-деревенски и</i> <i>соусом барбекю (380 гр.)</i>	<i>250 руб.</i>
<i>Куриная грудка</i> <i>с грибами (200 гр.)</i>	<i>250 руб.</i>
<i>Медальоны из свинины</i> <i>в кисло-сладком соусе с картофельным пюре (350 гр.)</i>	<i>240 руб.</i>
<i>Стейки из свинины</i> <i>с соусом барбекю (200/50 гр.)</i>	<i>220 руб.</i>
<i>Куриная ножка «Дижон»</i> <i>с шампиньонами и картофельными крокетами (320 гр.)</i>	<i>190 руб.</i>

## ПАСТА

**Спагетти с томатами черри** 150 руб.

Спагетти, томаты черри, вино,  
прованские травы (200 гр.)

**Спагетти Карбонара** 210 руб.

Спагетти, вино, бекон, сливки, томаты черри, сыр  
«Пармезан» (240 гр.)

**Фетучини с морепродуктами** 230 руб.

Фетучини, мидии, креветки, помидоры, лук, сыр  
«Пармезан» (250 гр.)

**Фетучини с салями** 220 руб.

Фетучини, салями, томаты в с/соку, сыр  
«Пармезан» (250 гр.)

**Спагетти Болоньезе** 190 руб.

Спагетти, говядина, куриное филе, овощи,  
томат (240 гр.)

**Фетучини с грибами в сливочном соусе** 230 руб.

Фетучини, белые грибы, сливочный соус, сыр  
«Пармезан» (220 гр.)

## ПИЦЦА

<b>«Таро»</b>	<b>330 руб.</b>
<i>Филе куриное, буженина, грибы, помидоры (500 гр.)</i>	
<b>«Барбекю»</b>	<b>300 руб.</b>
<i>Колбаса, пеперони, помидоры, бекон, красный лук, два соуса (450 гр.)</i>	
<b>«Четыресьра»</b>	<b>270 руб.</b>
<i>Пармезан, Дор-блю, Моцарелла, Камамбер (350 гр.)</i>	
<b>«Прощутто»</b>	<b>250 руб.</b>
<i>Ветчина, бекон, грибы, помидоры (350 гр.)</i>	
<b>«Примавера»</b>	<b>260 руб.</b>
<i>Колбаса с/к, курица, перец, маслины (400 гр.)</i>	
<b>«Маргарита»</b>	<b>180 руб.</b>
<i>Сыр, томатычерри (350 гр.)</i>	

## ДЕСЕРТ

<b>Штрудель</b>	
<i>вишневый с мороженым (200/120 гр.)</i>	<b>170 руб.</b>
<i>яблочный с миндалем и мороженым (200/120 гр.)</i>	<b>210 руб.</b>
<b>Клубника</b>	<b>150 руб.</b>
<i>фламбированная коньяком, с мороженым (250 гр.)</i>	

*Жареные бананы с шоколадом*

*160 руб.*



этот десерт достоин внимания, так как  
необычайно вкусен (300 гр.)

### **Тирамису**

180 руб.

изысканный итальянский десерт

на основе сыра «Маскарпоне» (170 гр.)

### **Фруктовый салат**

100 руб.

совзбитыми сливками (300 гр.)

### **Мороженое**

120 руб.

вассортименте (150 гр.)

## Чай

### (заваривается в чайниках по 450 мл. и 950 мл.)

#### **Чай чёрный «Кения Марнин»**

120 руб.

150 руб.

Чай с кенийского высокогорья с золотыми  
типсами. Традиционный способ обработки.  
Типичный, пикантный вкус.

#### **Чай чёрный ароматизированный**

150 руб.

220 руб.

#### **«Сауасеп - Сметанное яблоко»**

Необычайный экзотический фрукт сауасеп  
придает чёрному чаю неповторимый вкус  
и аромат, отлично освежает.

#### **Чай чёрный ароматизированный**

150 руб.

220 руб.

#### **«Клубника и ягоды Годжи»**

Эти необычные ягоды – тибетский барбарис,  
растущий в Гималаях, имеющий в своём  
составе наибольшее количество  
питательных веществ.

#### **Чай зелёный «Сенча»**

120 руб.

150 руб.

Сенча высшего качества из листьев первого  
сбора. Превосходный чай со свежим нежным  
вкусом и сильным послевкусием.

#### **Чай зелёный ароматизированный**

150 руб.

220 руб.

#### **«Грейпберри»**

Неповторимый чай на основе Сенчи с  
лепестками розы, почками подсолнечника  
и цветами просвирника.

**Чай зелёный ароматизированный 150 руб. 220 руб.**

### *«Китайский жасмин»*

Шаинственный вкус цветов жасмина придаёт нежному чаю незабываемый вкус и аромат.

*Чай фруктовый ароматизированный 150 руб. 220 руб.*

### *«Лесные ягоды»*

Цветы гибискуса, кусочки яблока, шиповник, смородина, ягоды бузины, кусочки малины, ежевики, клубники и кислой вишни.

*Чай травяной «Имбирь-Лимон» 150 руб. 220 руб.*

Мята, имбирь, лимонные корочки.

*Чай травяной «Мята» 150 руб. 220 руб.*

Резаные листья мяты. Освежающий нежный мятный чай.

*Чай южно-африканский «Ройбош» 150 руб. 220 руб.*

Классический южно-африканский ройбош в сочетании с кусочками земляники.

*Чай пакетированный 50 руб.*

Чёрный, зелёный.

### *Кофе*

*Эспрессо 75 мл.*

*руб.*

50

*Американо 150 мл.*

*60 руб.*

*Эспрессо с большим количеством вводы*

*Капучино 150 мл.*

*90 руб.*

*Романо 75 мл.*

*60 руб.*

*Эспрессо с кусочками лимона*

*Гляссе Эспрессо 200 мл.*

*110 руб.*

*Эспрессо с добавлением мороженого*

*Латте 200 мл.*

*110 руб.*

*Эспрессо с молочной пеной.*

*Латте Макиато 200 мл.*

*120 руб.*

*Эспрессо с молочной пеной и сиропом*

*Кофе по-венски 100 мл.*

*80 руб.*

*Эспрессо взбитый с сливками*

### Соки и напитки

<b>Сок свежесжатый</b> 0,2 л. Апельсин, яблоко, грейпфрут, морковь со сливками.	<b>150 руб.</b>
<b>Соки в ассортименте</b> 0,2л. 1,0л.	<b>50 руб. 200 руб.</b>

### Минеральная вода

<b>В ассортименте газ., н/газ.</b> 0,5л.	<b>60 руб.</b>
<b>Кока-кола</b> 0,25л.	<b>100 руб.</b>

### ПРЕДЛОЖЕНИЕ К ПИВУ

<b>Сет к пиву</b>	<b>500 руб.</b>
Говядина, семга, куриное филе, жареные во фритюре, гренки, три соуса (600 гр.)	
<b>Сендвич с бужениной</b>	<b>130 руб.</b>
Хлеб, буженина, сыр, салат, заправка (140 гр.)	
<b>Сендвич с курицей</b>	<b>110 руб.</b>
Хлеб, куриное филе, помидор, салат, заправка (140 гр.)	
<b>Сендвич с семгой</b>	<b>120 руб.</b>
Хлеб, семга, свежий огурец, салат, заправка (140 гр.)	
<b>Крылья BBQ</b>	<b>150 руб.</b>
Крылья куриные, соус BBQ, рис, лук красный (270 гр.)	
<b>Острый жареный сыр</b> (160 гр.)	<b>170 руб.</b>
<b>Гренки с чесноком</b> (130 гр.)	