

ЗАКУСКИ / APPETIZERS

160 г.	«Овощное плато» (свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, маслины с пряным оливковым маслом) Fresh vegetables plate (Fresh tomatoes, cucumbers, red pepper served with olive oil)	180 руб.
210 г.	«Домашние соленья» (соленые грибы, огурцы, помидоры «черри», квашеная капуста) Homemade pickles (pickled mushrooms, cucumbers, tomatoes, cabbage)	160 руб.
200 г.	«Рыбное плато» (копченый палтус, лосось и сиг шеф-посола, сельдь слабосоленая масло сливочное) Assorted fish (smoked halibut, salmon, whitefish, salted herring, butter)	350 руб.
120 г.	Сельдь с луком слабосоленая (филе сельди, лук маринованный) Mustard spiced herring (Sliced marinated herring and onion)	140 руб.
140 г.	Сиг шеф-посола (сиг слабосоленый, масло сливочное, лимон) Sig salted (salted whitefish, butter, lemon)	250 руб.
140 г.	Лосось шеф-посола (слайсы малосоленного лосося с долькой лимона и сливочным маслом) The Chef – salted salmon (Sliced soft-salted salmon with lemon and butter)	290 руб.
170г.	«Мясное плато» (буженина собственного приготовления, отварной телячий язык, домашнее сало с чесночком, ароматное филе запеченной говядины, подается с маринованным луком и горчицей) Meat classic (Baked flavor filet of beef, veal tongue, cold boiled pork with lard and mustard)	330 руб.
220г.	«Сырное плато» (Эдам, Моцарелла, Маасдам, Пармезан с ломтиками груши и виноградом) Cheese plate (Edam, Mozzarella, Maasdam, Parmesan with pieces of pear and grape's berries)	280 руб.
500 г.	«Фруктовое плато» (апельсин, банан, яблоко, груша, виноград) Plate of fruits (orange, banana, apple, pear, grapes)	250 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

200 г.	Драники из кабачков со сметаной Draniki pancakes with sour cream	190 руб.
200 г.	«Закуска из баклажан с сыром Фета» (обжаренные баклажаны, ароматный чеснок, сыр «Фета», помидоры, дрессинг) Appetizer of eggplant (fried eggplant, fragrant garlic, feta cheese, tomatoes, balsamic dressing)	190 руб.
170 г.	«Баклажан запеченный с помидорами и сыром» Eggplant baked with tomatoes and cheese	190 руб.
110 г.	Креветки в испанском стиле (хвосты тигровых креветок прогретых в остром соусе «сальса») Spanish-style shrimp (prawns with spicy salsa)	380 руб.
380 г.	«Большая ирландская тарелка» (кусочки сельди с маринованным луком, горячим картофелем, гренками и квашеной капустой) Great Irish dish (Sliced marinated herring and onion with hot potatoes, toast and cabbage)	260 руб.
400г.	«Большая ирландская тарелка с лососем» (шашлычки из лосося, кусочки сельди с маринованным луком, горячим картофелем, гренками и квашеной капустой) Great Irish dish (Sliced marinated herring and onion, Salmon with hot potatoes, toast and cabbage)	400 руб.
130 г.	«Лосось в беконе» Salmon in bacon	290 руб.
200 г.	«Драники картофельные с лососем» Draniki with salmon	190 руб.
Шеф-повар рекомендует:		
310 г.	«Сало по-карельски» (слайсы сала с горячим картофелем, гренками и маринованным луком) Salo in Karelian way (slices of bacon with hot potatoes, toast and pickled onions)	240 руб.
200 г.	«Драники картофельные со шкварками» Draniki with bacon	180 руб.
130 г.	Наггетсы куриные с соусом «Сальса» Chicken nuggets with salsa	200 руб.
230 г.	Куриные крылышки Chicken wings	180 руб.

САЛАТЫ / SALADS

160 г.	Салат из свежих овощей (легкий салат из свежих овощей с сочными листьями салата Айсберг под оливковым маслом) Vegetable salad (Light salad with fresh vegetables, rich Iceberg salad flavored with olive oil).	160 руб.
150 г.	Салат «Гуакомоле» Salad «Guacamole» with avocado and tomato	190 руб.
230 г.	Салат «Греческий» (классический салат из свежих овощей с сыром Фета, под пряным оливковым маслом) «Greek» salad (Classic salad with fresh vegetables, Feta cheese flavored with spiced olive oil)	220 руб.
160 г.	Салат «Капрезе» (Айсберг, помидоры, моцарелла, соус «Песто») Salad «Caprese» (iceberg, tomatoes, pesto sauce, mozzarella)	240 руб.
200 г.	Салат из квашеной капусты с брусникой (квашеная капуста, красный салатный лук, брусника, «помазанки» из ржаной муки с салом) Salad of pickled cabbage with cranberries (pickled cabbage, red onion , olive oil , pomacanchi with bacon)	160 руб.
210г.	Салат «Цезарь» с тигровыми креветками (листья сочного салата Айсберг, с хрустящими гренками, хвостами тигровых креветок и классическим соусом «Цезарь») «Caesar» salad tiger shrimps (Iceberg salad, pieces of toasted bread, tiger shrimps and Caesar sauce)	380 руб.
<i>Шеф-повар рекомендует:</i>		
190 г.	Тимбал из авокадо и тунца с белой фасолью и «Сальсой» (Острый салат из белой фасоли, авокадо, консервированного тунца, томатов, лука - порей и испанской «Сальсы») «Timbal» salad (White beans, avocado, tuna, tomatoes, leeks, Spanish «Salsa»)	240 руб.
150 г.	Салат – коктейль с ветчиной и сыром (ветчина, сыр, свежие огурцы, картофель, яйцо, майонез) Cocktail - salad with ham and cheese (ham, cheese, cucumber, potato, egg, mayonnaise)	180 руб.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА / FIRST COURSE

250 г.	Суп пюре из брокколи Broccoli cream soup	140 руб.
250 г.	Супчик «Эльфов» (суп из шпината, обжаренных шампиньонов, на сливках, подается в горшочке) Soup «Elves» (Spinach, mushrooms, garlic, cream, spices, cranberries)	180 руб.
300 г.	Суп сырный (суп из натурального сыра с теплыми томатами черри и хрустящими тостами) Cheese soup (made of cheese, cherry tomatoes and crisp toast)	210 руб.
250 г.	Крем – суп с креветками (коктейльные креветки, сливки, специи, сухое белое вино) Cream soup with shrimps (shrimp, cream, spices)	290 руб.
250 г.	Суп с лососем на сливках (филе лосося, картофель, лук, морковь, сливки) Soup with salmon and cream (salmon, potatoes, onions, carrots, cream)	240 руб.
250 г.	«Уха русская» (лосось, треска, картофель, лук, зелень, подается в горшочке с пшеничной лепешкой) Soup with salmon and codfish in the Russian style (salmon, codfish, potatoes, onions, carrots, greens)	240 руб.
330 г.	Борщ с мясом и пампушками Beet-root soup with meat and toasted bread	160 руб.
330 г.	Солянка мясная A thick soup of vegetables and meat («Solyanka»)	190 руб.

ХЛЕБ / BREAD

80 г.	«Малая белая хлебная корзина» Small white bread basket	15 руб.
80 г.	«Малая чёрная хлебная корзина» Small black bread basket	15 руб.
160 г.	«Большая белая хлебная корзина» Big white bread basket	25 руб.
160 г.	«Большая чёрная хлебная корзина» Big black bread basket	25 руб.
20 г.	«Зелёное масло» Green butter	20 руб.
20 г.	«Чесночное масло» Garlic butter	20 руб.

ПАСТА / PASTA

350 г.	Паста «Вегетариано» (паста, помидоры, цукини, лук репчатый, морковь, чеснок, соус томатный) Vegetarian pasta (pasta, vegetables, tomato sauce)	180 руб.
320 г.	Паста с лесными грибами (паста, смесь лесных грибов, чеснок, сливки, яичный желток, специи) Pasta with mushrooms on cream (pasta, mushrooms, cream, egg yolk, spices)	240 руб.
450 г.	Паста с морепродуктами (паста, мидии, креветки, кальмары, томаты, сливки, яичный желток, специи) Pasta with sea foods (pasta, mussels, shrimp, squid, egg yolk, cream, tomato)	380 руб.
350 г.	Паста с лососем Pasta with salmon and cream (pasta, salmon, egg yolk, cream)	320 руб.
300 г.	Паста «Карбонара» (паста, бекон, сливки, специи) Carbonara (Pasta, bacon, cream, egg yolk, spice)	250 руб.
320 г.	Паста со шпинатом (паста, шпинат, чеснок, сливки, яичный желток, специи) Pasta with spinach (pasta, spinach, egg yolk, cream, spices)	210 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ / HOT FISH DISHES

130 г.	Треска жареная с «луковыми чипсами» Roast cod with onion «chips»	240 руб.
250 г.	Треска запеченная с морепродуктами (филе трески, кальмары, креветки, помидоры, сухое белое вино, сыр) Baked cod with seafood (cod fillet, squid, shrimp, tomatoes, dry white wine, cheese)	350 руб.
290 г.	Треска запеченная с картофелем (обжаренное филе трески на подушке из картофеля, запеченное под майонезом с помидорами и сыром) Cod baked with potatoes (roasted fillet of cod on a bed of potatoes, baked with mayonnaise, tomatoes and cheese)	240 руб.
200 г.	Лосось под сливочно – грибным соусом (обжаренное филе лосося, под соусом из лесных грибов и сливок) Salmon with cream - mushroom sauce (grilled fillet of Norwegian salmon with sauce of mushrooms and cream)	390 руб.
210 г.	Лосось по - гречески (филе норвежского лосося запеченное с помидорами, сыром «Фета» и маслинами) Salmon in Greek way (Norwegian salmon fillet baked with tomatoes, feta cheese and olives)	360 руб.
360 г.	Дьявольский лосось (стейк из лосося, обжаренный на гриле в смеси из четырех перцев, подается с картофельным пюре и соусом и соусом «тар – тар») Devilish salmon (fillet of Norwegian salmon, grilled in a mixture of four peppers, served with mashed potatoes and gravy and sauce «tar - tar»)	390 руб.
Шеф-повар рекомендует:		
250 г.	«Дары Нептуна» (Лосось, треска, хвост тигровой креветки, на подушке из жареных цукини с соусом из киви) «Gifts Of Neptune» (Salmon, cod, shrimp, zucchini, kiwi, soy sauce, lemon)	390 руб.
240 г.	«Ужин Ньёрда» (Лосось, треска, хвост тигровой креветки, на подушке из жареных томатов с соусом из французской горчицы и мёда) Njord's dinner (Salmon, cod, shrimp, tomatoes, honey, French mustard, lemon, soy sauce)	400 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА / HOT MEAT DISHES

300г	Стейк из мраморной говядины (Предлагаем три степени прожарки: <i>Medium Rare, Medium, Medium well</i> и соус к мясу на выбор: «Сальса», соус «Сливочный», соус «Перцовый») Marbled beef steak (we propose 3 degrees of roasting and several sauces: «Salsa», sauce «Cream», sauce «Pepper»)	950 руб.
300 г.	Мясо по – таежному (говядина запеченная с картофелем, жареным луком и помидорами под румяной сырной корочкой) Meat in the Taiga way (baked beef with potato fried onion and tomatoes under cheese. Served on frying pan)	370 руб.
350 г.	Жаркое из говядины (кусочки говядины обжаренные с беконом и луком, тушеные в сливках с картофелем и специями) Roast beef (slices of beef sauteed with bacon and onions, braised in cream with potatoes and spices)	340 руб.
270 г.	Фахитос с говядиной Fajitas with veal	340 руб.
200 г.	Свинина с луком по - домашнему (кусочки свинины обжаренные на сковороде с луком и специями) Pork with onions - (pork fried in a pan with onions and spices)	280 руб.
230 г.	Котлета охотника (свинья отбивная, запеченная с грибами, луком, майонезом и сыром) Hunter cutlet (pork baked with mushrooms, onions and cheese)	320 руб.
230 г.	«Кармашек» из свинины (свинина в хрустящей корочке фаршированная обжаренным беконом и луком) «Pocket» of pork (pork stuffed with crisp fried bacon and onion)	320 руб.
290 г.	Фахитос со свиной Fajitas with pork	320 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА / HOT MEAT DISHES

Шеф-повар рекомендует:

180 г.	Медальоны из оленины с можжевельными ягодами 460 руб. (кусочки оленины обжаренные с помидорами «Черри», луком – порей с добавлением можжевельных ягод) Medallions of reindeer meat with juniper berries (Venison fillet, tomatoes, onion, juniper berries, greens)
180 г.	Оленина в медово брусничном соусе с красным вином 540 руб. (кусочки оленины в соусе из красного вина, меда, чеснока и ягод брусники) Venison with honey cranberry sauce with red wine (Reindeer meat, honey, cranberry, dry red wine and garlic)
200 г.	Жаркое «Северное Лето» 440 руб. (кусочки оленины, свинины, куриного филе, обжаренные с луком – порей, шампиньонами и чесноком, зеленью и ягодами брусники) «Northern summer» (Reindeer meat, pork, chicken, mushrooms, onion, cranberry and garlic)
200 г.	Шведские фрикадельки с белым соусом 310 руб. (Рубленая оленина и говядина, репчатый лук, сливки, яйцо, булочка) Swedish meatballs with white sauce (Venison, beef, onions, cream, spices, egg)
230 г.	«Обед Живы» 250 руб. (куриное филе отваренное с брокколи, сельдереем, морковью и цуккини, подается с бульоном) «Zywy's lunch» (boiled chicken with vegetables)
300 г.	Фахитос с курицей 290 руб. Fajitas with chicken
150 г.	Куриное филе в сливках с карри 250 руб. Chicken fillet in cream and curry
150 г.	Куриное филе с лисичками и луком 250 руб. Chicken breast with chanterelle and onions
220 г.	Печень жареная в соевом соусе 240 руб. (жареная печень телятины, с соломкой лука и соевым соусом.) Liver fried in soy sauce (fried veal liver with onion straws and soy sauce.)

ГАРНИРЫ / SIDE DISHES

150 г.	Овощи свежие Fresh vegetables	160 руб.
150 г.	Овощи на гриле Grilled vegetables	160 руб.
150 г.	Картофель жареный Fried potatoes	70 руб.
150 г.	Картофель запеченный Baked potatoes	70 руб.
150 г.	Картофельное пюре Mashed potatoes	70 руб.
150 г.	Картофель жареный с грибами Fried potatoes with mushrooms	160 руб.
150 г.	Капуста брокколи Broccoli	70 руб.

СОУСЫ (SAUCES)

Предлагаем дополнить Ваше блюдо соусом на выбор:

30 г.	Сальса (<i>salsa</i>)	30 руб.
30 г.	Тар – тар (<i>tar-tar</i>)	30 руб.
30 г.	«Цезарь» (<i>Caesar</i>)	30 руб.
30 г.	Майонез (<i>mayonnaise</i>)	30 руб.
30 г.	Сметана (<i>sour cream</i>)	30 руб.
30 г.	Кетчуп (<i>ketchup</i>)	30 руб.
30 г.	Хрен (<i>horseradish</i>)	30 руб.
30 г.	Горчица (<i>mustard</i>)	30 руб.
30 г.	Соус соевый (<i>soy sauce</i>)	30 руб.
30 г.	Масло оливковое (<i>olive oil</i>)	30 руб.

БЛИНЫ / PANCAKES

120/30г.	Блины с красной икрой Pancakes with red caviar	220 руб.
120/30г.	Блины с малосоленной форелью Pancakes with soft-salted trout	190 руб.
210 г.	Блины с лисичками и курицей Pancakes with chanterelles and chicken	190 руб.
210 г.	Блины с мясом и сметаной Pancakes with meet and sour cream	190 руб.
200г.	Блины с ветчиной и сыром Pancakes with ham and cheese	160 руб.
120/30г.	Блины со сметаной Pancakes with sour cream	90 руб.
120/30г.	Блины со сгущенным молоком Pancakes with condensed milk	90 руб.
120/30г.	Блины с вареньем Pancakes with jam	120 руб.
120/30г.	Блины с медом Pancakes with honey	120 руб.
<i>Шеф-повар рекомендует:</i>		
210 г.	Блинчики с малиной и сыром маскарпоне <i>(подаются в виде рулетиков, с ароматным малиновым парфе)</i> Pancake with raspberry and mascarpone <i>(served as rolls with flavored raspberry parfait)</i>	240 руб.

ПИЦЦА / PIZZA

570 г.	«Бегемот» (салами, ростбиф, ветчина, бекон, томаты, соус для пиццы, сыр) «Behemoth» (salami, roast beef, ham, bacon, tomatoes, pizza sauce, cheese)	380 руб.
570 г.	«Царская» (буженина, язык, ветчина, бекон, огурцы соленые, перец сладкий, оливки, соус для пиццы, сыр) «Royal» (bacon, baked ham, tongue, ham, pickles, peppers, olives, pizza sauce, cheese)	380 руб.
540 г.	«Четыре сыра» (Эдам, Фета, Маасдам, копченый сыр, чеснок, соус для пиццы, сыр) «Four cheese» (Edam, Feta, Maasdam, Smoked cheese, garlic, pizza sauce, cheese)	360 руб.
520 г.	«Баварская» (салами, огурцы соленые, каперсы, маринованный лук, соус для пиццы, сыр) «Bavarian» (salami, pickles, capers, pickled onions, pizza sauce, cheese)	360 руб.
480 г.	«Жар-пицца» (ростбиф, салами, огурцы соленые, перец моченый, соус для пиццы, сыр) «Fire-pizza» (roast beef, salami, pickles, peppers soaked, pizza sauce, cheese)	360 руб.
470 г.	«Пепперони» (ростбиф, перец соленый, перец сладкий, маринованный лук, шампиньоны, соус для пиццы, сыр) «Pepperoni» (roast beef, mushrooms, peppers soaked, peppers, pickled onions, pizza sauce, cheese)	340 руб.
540 г.	«Микеланджело» (ветчина, шампиньоны, оливки, томаты, соус для пиццы, сыр) «Michelangelo» (ham, mushrooms, olives, tomatoes, pizza sauce, cheese)	320 руб.
540 г.	«Деревенская» (буженина, грибы маринованные, картофель, лук маринованный, соус для пиццы, сыр) «Derevenskaya» (baked ham, potatoes, marinated mushrooms, pickled onions, pizza sauce, cheese)	320 руб.
470 г.	«Гавайская» (куриное филе, ананас, соус для пиццы, сыр) «Hawaiian» (chicken, pineapple, pizza sauce, cheese)	290 руб.
540 г.	«Грибная» (шампиньоны, грибы маринованные, лук маринованный, соус для пиццы, сыр) «Mushroom» (mushrooms, marinated mushrooms, pickled onions, pizza sauce, cheese)	290 руб.
570 г.	«Вегетарианская» (шампиньоны, томаты, кабачки, сельдерей, перец болгарский, соус для пиццы, сыр) «Vegetarian» (mushrooms, tomatoes, onions, celery, bell pepper, pizza sauce, cheese)	290 руб.
510 г.	«Маргарита» (в неё можно добавить любые ингредиенты на Ваш вкус оливки, томаты, соус для пиццы, сыр) «Margarita» (olives, tomatoes, pizza sauce, cheese)	260 руб.

ДЕСЕРТЫ / ICE CREAM

50 г.	Мороженое «Сливочное»	60 руб.
50 г.	Мороженое «Бельгийский шоколад»	60 руб.
50 г.	Мороженое «Азуро»	60 руб.
50 г.	Мороженое «Банан с шоколадом»	60 руб.
50 г.	Мороженое «Грецкий орех и карамель»	60 руб.
50 г.	Мороженое «Фисташковое»	60 руб.
50 г.	Мороженое «Лесные ягоды»	60 руб.
50 г.	Мороженое «Черносмородиновое со сливками»	60 руб.

ТОПИНГИ (TOPPINGS)

30 г.	Орехи грецкие, взбитые сливки, мед (на выбор) Walnuts, whipped cream, honey	40 руб.
30 г.	Шоколадный соус, клубничный соус (на выбор) Chocolate sauce, strawberry sauce	40 руб.
30 г.	Сгущенное молоко Condensed milk	40 руб.
15 г.	Тертый шоколад Grated chocolate	40 руб.
250 г.	Молочный коктейль (на выбор) (Молочный, мятный, клубничный, шоколадный, малиновый, банановый) Milk shake (Chocolate, mint, strawberry, raspberry, banana)	140 руб.
250 г.	Молочный коктейль с авокадо	150 руб.
250 г.	Молочный коктейль с карельским бальзамом	180 руб.

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

125 г.	Тирамису Tiramisu	190 руб.
120 г.	Торт «Муравейник» Anthill pie	140 руб.
150 г.	Банан по-кубински Banana in Cuban way	140 руб.
130/50 г.	Английский яблочный пирог English apple cake	160 руб.
90/50 г.	Трюфель шоколадный Chocolate truffle	160 руб.
150/50 г.	Штрудель яблочный Apple strudel	160 руб.
150/50 г.	Штрудель вишневый Cherry strudel	160 руб.
150/50 г.	Штрудель грушевый Pear strudel	160 руб.
200 г.	Горячий шоколад с мороженым Hot chocolate with ice cream	140 руб.
300 г.	Горячий шоколад с фруктами Hot chocolate with fruits	180 руб.

НОВИНКА

150 г.	Vanoffi pai <i>Приготовлен по английским традициям из песочного теста, бананов, нежных сливок и варёной сгущенки.</i>	140 руб.
--------	---	----------

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ РЕМЕЙК / CULINARY REMAKE

210 г. **«Домашние соленья»** 160 руб.
(соленые грибы, огурцы, помидоры «черри», квашеная капуста)
Homemade pickles (pickled mushrooms, cucumbers, tomatoes, cabbage)

120 г. **Салат овощной «Лайт»** 160 руб.
(легкий салат из яблок, сельдерея, свежей моркови, огурца, заправленный соком лимона и растительным маслом)
Vegetable salad «Light» (Apples, celery, cucumber, carrot, lemon juice with olive oil)

160 г. **Салат «Постный» с сельдереем** 160 руб.
(Постный салат из сельдерея, помидоров, лука – порея, моркови, огурца, заправленный соком лимона и растительным маслом)
Vegetable salad with celery (Celery, tomatoes, leeks, carrots, cucumber with olive oil)

250 г. **Суп «Рататуй»** 160 руб.
(шампиньоны, цукини, томаты, сладкий перец, лук – порей и зелень)
Soup «Ratatouille» (mushrooms, zucchini, tomatoes, peppers, leeks, greens)

250 г. **Томатный суп с мятой** 160 руб.
(Мята, томаты, картофель, лук и зелень)
Tomato soup with mint (Mint, tomatoes, potatoes, onions and herbs, greens)

Шеф-повар рекомендует:

230 г. **«Обед Живы»** 240 руб.
(куриное филе отваренное с брокколи, сельдереем, морковью и цукини, подается с бульоном)
«Zywy's lunch» (boiled chicken with vegetables)

210 г. **«Греча с овощами»** 160 руб.
(Отварная греча с луком, морковью, сладким перцем, томатами, зеленью и чесноком)
«The buckwheat with vegetables» (The buckwheat with onions, carrots, sweet peppers, tomatoes, greens and garlic)

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ РЕМЕЙК / CULINARY REMAKE

200 г. **«Брокколи запеченная с томатом и сыром»** 180 руб.
(Капуста брокколи, соевый соус, томат, сыр, зелень и чеснок)
«Broccoli baked with tomato and cheese» (Broccoli, soy sauce, tomato, cheese, greens and garlic)

150г. **Картофель жареный с грибами** 160 руб.
Fried potatoes with mushrooms

300 г. **Картофельные котлетки с шампиньонами под грибным соусом** 200 руб.
(Картофель, репчатый лук, шампиньоны, специи, зелень)
« Potato cutlets with mushroom sauce « (Potatoes, onions, mushrooms, spices, greens)

320 г. **Паста со шпинатом** 200 руб.
(паста, шпинат, чеснок, сливки, яичный желток, специи)
Pasta with spinach (pasta, spinach, egg yolk, cream, spices)

200 г. **«Капоната»** 190 руб.
(Баклажаны тушеные с оливками, сельдереем, томатами, зеленью и чесноком)
«Kaponata» (Eggplant stewed with olives, celery, tomatoes, herbs and garlic)

Шеф-повар рекомендует:

200 г. **«Шведские фрикадельки с белым соусом»** 290 руб.
(Рубленая оленина и говядина, репчатый лук, сливки, яйцо, булочка)
Swedish meatballs with white sauce (Venison, beef, onions, cream, spices, egg)

500 г. **«Фруктовое плато»** 250 руб.
(апельсин, банан, яблоко, груша, виноград)
Plate of fruits (orange, banana, apple, pear, grapes)