

ЛЕГЕНДА «ДОРФ»

В верхней Австрии есть очень старое и очень маленькое местечко под названием «Дорф». Таких крошечных поселений, со схожим названием, в Европе наверняка десятки – не меньше. Но это – особенное...;

За множество веков деревушка бесчисленное количество раз переходила от Австрии к Германии и обратно от Германии к Австрии. И каждый раз она меняла название. В конце концов, это бесконечное жонглирование именами надоело местным жителям, и они решили раз и навсегда остановиться на названии «Дорф»... – просто деревня. Это решение устроило как Немцев, так и Австрийцев. Хотя, по правде говоря, сами жители Дорфа не знают точно кто они – Австрийцы или Немцы...? Вот так вот издавна и сложилось, что именно в нашем Дорфе находится самый центр переплетения Австрийской и Германской культур. И лучше всего это выражается в традициях и рецептах местной кухни.

Только тут – в Дорфе готовят самые, казалось бы, обыкновенные блюда так, как нигде Европе. Почему...? – спросите вы. Ответ прост – потому что именно здесь соединилось все лучшее из национальных кухонь Германии и Австрии. Немецкая точность и скрупулёзность исполнения в сочетании с Австрийской любовью к роскоши и изобилию – явили на свет неповторимые шедевры гастрономии и пивоварения.

Летописец Филарет Сидоров

Холодные закуски

Овощи с грядки 370/30 гр. <i>(Помидоры, томаты черри, перец болгарский, сладкая морковь, редис. Подается со сметаной и свежей зеленью.)</i>	375 руб.
Разносолы 335/15/3 гр. <i>(Ассорти солений из томатов, соленых огурцов, квашеной капусты, черемши и маринованного чеснока.)</i>	290 руб.
Грибное лукошко 180/2 гр. <i>(Ассорти из маринованных маслят, подосиновиков и груздей.)</i>	360 руб.
Закусон 150/135 гр. <i>(Куриное и утиное филе из собственной коптильни с немецким салатом.)</i>	490 руб.
Раунфлеш 150/100/10 гр. <i>(Ассорти из трех видов мяса, подкопчёного в нашей коптильне на ольхово – яблоневого щепе с домашней маринованной свеклой.)</i>	540 руб.
Сало с копченой грудинкой 250 гр. <i>(Домашнее сало с копчёной грудинкой на тёплых тостах, с соленым огурчиком и красным луком.)</i>	310 руб.
Семужка 100/30/30/15/ гр. <i>(Семужка домашнего посола с тостами, сливочным маслом и лимоном.)</i>	490 руб.
Селёdochка под водочку 100/120/50/ 8 гр. <i>(Подается с запеченным картофелем, маринованным и зеленым луком.)</i>	320 руб.
Красная икра с хлебными тостами 60/30/30/3/15/6/5 гр. <i>(Икра лососевых с тостами, сливочным маслом, лимоном, маслинами и оливками.)</i>	490 руб.

Генеральный директор

Платонов Д.В.

Строганина из муксуна 70/10 гр. <i>(Охлаждённое филе муксуна. Подается со льдом из тимьяна и розмарина.)</i>	490 руб.
Рыбное плато 120/50 гр. <i>(Маринованное филе лосося, скумбрии и муксуна. Подается с хрустящими тостами, сливочным маслом и лимоном.)</i>	790 руб.
Сырное плато 210/20/10 гр. <i>(Сыры Пармезан, Дор Блю, Моцарелла, мягкий сыр Буко, с хлебными тостами, цветочным медом, виноградом и грецким орехом.)</i>	650 руб.
Тарелка копченых сыров 160/30/7 гр. <i>(Сыр Колбасный охотничий нарезка, Сыр Сулугуни нарезка, Сыр Чечил косичка.)</i>	360 руб.
Оливки или Маслины (с косточкой) 70/5 гр.	190 руб.

Салаты

Салат «Альтнау» 170 гр. <i>(Салат с белым редисом, говяжьим языком в сливочно - горчичном соусе.)</i>	360 руб.
Салат «Юлитс» 170 гр. <i>(Руккола, мидии, тигровые креветки ,сыр Пармезан с соево-бальзамической заправкой.)</i>	630 руб.
Салат «Цезарь с курицей» 270 гр. <i>(Салат «Цезарь» с классическим соусом и томленным куриным филе. Подается с перепелиным яйцом и томатами черри.)</i>	460 руб.
Салат «Цезарь» с креветками 210 гр. <i>(Салат «Цезарь» с классическим соусом и королевскими креветками. Подается с перепелиным яйцом и томатами черри.)</i>	530 руб.

Генеральный директор

Платонов Д.В.

Салат «Греческий» 210 гр. <i>(Овоцы с маслинами и сыром «Фета», под оригинальной заправкой.)</i>	270 руб.
Салат МейерДорф 250 гр. <i>(Деревенский салат с креветками, кальмарами, подмаринованной семгой, яйцом и грибами, заправленный домашним майонезом. Подается в корзиночке из хрустящего теста.)</i>	430 руб.
Салат Ди Маре 185/3 гр. <i>(Подмаринованная семга, тигровые креветки с заправкой из свежего имбиря на листьях хрустящего салата.)</i>	590 руб.
Салат «ГеррДорф» 235/10 гр. <i>(Фирменный салат из креветок, мяса индейки, отварного языка, сыра и шампиньонов.)</i>	440 руб.
Салат «Капрезе» 275 гр. <i>(Сочные томаты с моцареллой «Гальбани» под соусом «Песто» и кремом «Бальзамик» с кедровыми орешками.)</i>	550 руб.
Салат «Парадайз» 195 гр. <i>(Салат из спелого авокадо, сочных томатов, жареных креветок и белых грибов.)</i>	570 руб.

Горячие закуски

Пивной сырный сет 290/30 гр. <i>(Три вида сыра, обжаренных до хрустящей корочки, с медово перечным соусом.)</i>	390 руб.
Гренки ассорти 150/50 гр. <i>(Ассорти бородинских гренков запеченных с сыром и чесноком.)</i>	190 руб.

Генеральный директор

Платонов Д.В.

Сырные шарики 120/30 гр. <i>(Шарики из сыра, обжаренные до золотистой корочки. Подаются с соусом «Тар-Тар».)</i>	360 руб.
Сырные палочки по-римски 160/30 гр. <i>(Сырные палочки в оригинальной панировке с прованскими травами. Подаются с томатным соусом.)</i>	360 руб.
Дровишки 150/50/3 гр. <i>(Аппетитные золотистые трубочки из лаваша, фаршированные брынзой и сыром. Подаются с фирменным соусом.)</i>	330 руб.
Грибы по-провансальски 250/30 гр. <i>(Шампиньоны в оригинальной панировке с прованскими травами. Подаются с соусом «Тар-Тар».)</i>	360 руб.
Луковые кольца 150/30 гр. <i>(Луковые кольца в золотистой панировке с соусом «Тар-Тар».)</i>	340 руб.
Кольца кальмаров 200/30 гр. <i>(Кольца кальмаров по собственному рецепту. Подаются с соусом «Тар-Тар».)</i>	390 руб.
Креветки к пиву 200/400 гр. <i>(Креветки отварные со специями, креветки жареные «классические» или «по-тайски», на Ваш выбор.)</i>	450/850 руб.
Мидии в белом вине 200/150 гр. <i>(Королевские мидии, припущенные в белом вине и специях.)</i>	495 руб.
Куриные крылышки в южно-американском соусе 250/5гр <i>(Куриные крылышки в южно-американском соусе с миксом болгарского перца и зеленого лука.)</i>	390 руб.
Куриные крылышки 250 гр. <i>(Пикантные или острые - на Ваш выбор.)</i>	380 руб.

Куриные палочки в панировке 200/30/3 гр. <i>(Кусочки куриной грудки в белых сухарях. Подаются с кисло-сладким соусом.)</i>	360 руб.
Свинные ушки 200/2 гр. <i>(Копченые свиные ушки с карбонатом из собственной коптильни, приготовленные на раскаленной сковороде.)</i>	450 руб.
Брокен 150/70/30 гр. <i>(Маленькие пирожки с мясом молодого барашка. Подаётся с рагу из лесных грибов и оригинальным соусом.)</i>	430 руб.
Штрудель грибной 150/30/3 гр. <i>(Подается со сметаной и зеленью.)</i>	210 руб.
Картофельные оладьи с лососем 150/60/30/2 гр. <i>(Приготовленные по старому рецепту с семужкой домашнего посола.)</i>	395 руб.
Пивная тарелка «10 СНЕКОВ» 815 гр. <i>(Ассорти снеков на несколько персон: Гренки чесночные ржанные и пшеничные, Сырные палочки, Сырные шарики, Дровишки, Грибы по-провансальски, Луковые кольца, Кольца кальмаров, Куриные крылья, Куриные палочки.)</i>	1150 руб.

Супы

Бограч 200/200 гр. <i>(Наваристый суп гуляш из телятины в хлебе.)</i>	390 руб.
Лапша куриная 350 гр. <i>(Лапша на наваристом курином бульоне. Подается с голенью и зеленью.)</i>	320 руб.

Уха рыбацкая 300 гр. <i>(Уха из рыбы, тигровых креветок и фюме из морской форели.)</i>	395 руб.
Крем-суп из шампиньонов 220/20 гр. <i>(Нежный крем-суп из шампиньонов, припущенных в красном крепленом вине и сливках. Подается с гренками из белого хлеба.)</i>	310 руб.
Грибной суп по-тирольски 280/20 гр. <i>(Сливочный суп с лесными грибами, картофелем и луком пореем. Сервируется крутонами из деревенского хлеба.)</i>	340 руб.
Борщ 250/30 гр. <i>(Фирменный борщ с телятиной и сметаной.)</i>	320 руб.
Солянка мясная сборная 250/20/5 гр. <i>(Солянка мясная сборная с каперсами, маслинами, лимоном и сметаной.)</i>	395 руб.

Паста

Паста Карбонара 275 гр <i>(Итальянская паста с беконом, сливочным соусом и перепелиным яйцом.)</i>	420 руб.
Паста с белыми грибами 245 гр. <i>(Домашняя паста с белыми грибами под сливочным соусом и сыром Пармезан.)</i>	450 руб.

Генеральный директор

Платонов Д.В.

Горячие блюда

Бефстроганов 150/120/30 гр. <i>(Подаётся с картофельным пюре и тар-таром из соленого огурца.)</i>	540 руб.
Швайне орен 200/120/30 гр. <i>(Запеченные уши поросенка с пикантным горохом и хреном.)</i>	410 руб.
Телячьи щеки 180/80/50 гр. <i>(Подаются с морковным пюре и перечным соусом.)</i>	690 руб.
Говяжий язык на гриле 90/80/30 гр. <i>(Подаётся с муссом из хрена и чипсами из сельдерея.)</i>	590 руб.
Свиная рулька 800/200/50/20/30 гр. <i>(Запеченная свиная рулька. Подаётся с картофельным пюре, тушёной капустой, соусами: хрен, горчица, Деми Глас.)</i>	890 руб.
Рулька ягненка 265/200/50/3 гр. <i>(Подаётся с печеным картофелем, хреном и горчицей.)</i>	880 руб.
Цыпленок «Табака» 270/40 гр. <i>(Цыплёнок, зажаренный под гнётом, по фирменному рецепту.)</i>	570 руб.
Сковорода по-бременски 315 гр. <i>(Запеченная с овощами свиная корейка и говяжья вырезка под сырной корочкой.)</i>	490 руб.
Телятина «ДюсельДорф» 150/50/110 гр. <i>(Спинка молодого теленка с рагу из овощей под соусом из свежих опят.)</i>	590 руб.

Генеральный директор

Платонов Д.В.

Свиная шейка Фердинанд 150/150/20/30/2 гр. <i>(Сочный кусок свиной шейки, поджаренный до золотистой корочки. Подается с фирменным грибным штруделем.)</i>	490 руб.
Телячьи медальоны «Шафт» 120/75/35 гр. <i>(Телячьи медальоны с картофельным gratin и соусом из свежей клюквы.)</i>	580 руб.
Свиные ребра «Гордон Люкс» 290/120/50/10 гр. <i>(Свиные ребра, томленные в апельсиновом соусе. Подаются с запеченным картофелем, салатом коул слоу)</i>	550 руб.
Котлета из индейки 170/100/80 гр. <i>(Рубленая котлета из домашней индейки с картофельным пюре и хрустящим солёным огурчиком.)</i>	350 руб.
Бургер ДОРФ 290/50 гр. <i>(Бургер с домашней говяжьей котлетой. Подается с салатом коул слоу, корншионами и картофелем фри.)</i>	430 руб.

Мангал (рыба)

Лосось стейк 150/30 гр. <i>(Филе лосося, томленное на углях, по специальному рецепту.)</i>	850 руб.
Сибас на гриле 220/30 гр. <i>(Сибас на мангале с овощами.)</i>	670 руб.
Шашлык Фиш Сет 160/40 гр. <i>(Шашлык из филе лосося, трески, тигровых креветок под соусом из красной икры.)</i>	790 руб.
Шашлык из форели 150/60 гр. <i>(Шашлык из морской форели в оригинальном соусе с печеным лимоном.)</i>	690 руб.

Мангал (мясо)

Ассорти мясное на мангале 510/60гр. <i>(Шашлычки из телятины, свинины и курицы , люля-кебаб из баранины и телятины. Подается с печеным картофелем и фирменным томатным соусом, сметаной с чесноком и соусом ткемали.)</i>	1450 руб.
Стейк из Оленины 160/110/75 гр. <i>(Подаётся с пюре из сельдерея и грушей, приготовленной на гриле. Рекомендуемая степень прожарки medium rare.)</i>	1200 руб.
Стриплойн 190/50/30 гр. <i>(Тонкий край мраморной говядины, рекомендуемая прожарка medium. Подаётся с перечным соусом и картофелем по деревенски.)</i>	1200руб.
Рибай стейк 190/50/30 гр. или 330/50/30гр <i>(Говядина зернового откорма. Рекомендуется прожарка medium. Подаётся с перечным соусом и картофелем по деревенски.)</i>	1750 руб. / 2700руб.
Стейк из мраморной говядины 240/50/30гр. <i>(Рекомендуемая степень прожарки medium well.)</i>	1150 руб.
Стейк из телятины 200/15 гр. <i>(Рекомендуемая степень прожарки medium well.)</i>	980 руб.
Каре ягненка 200/20гр. <i>(Каре ягненка приготовленное на углях, подается с овощами гриль.)</i>	790 руб.
Утиная грудка на углях 260/30 гр. <i>(Утиная грудка, жаренная на древесных углях с ананасами и легким салатом.)</i>	640 руб.
Корейка молодого кабанчика с овощами по-Августдорфски 180/120 гр. <i>(Корейка молодого кабанчика, жаренная на древесных углях)</i>	480 руб.

Шашлык из курицы 150/90/40 гр. <i>(Шашлык из домашней курочки, маринованный по специальному рецепту. Подается с картофелем, приготовленным на гриле.)</i>	490 руб.
Шашлык из свинины 150/90/40 гр. <i>(Свиная шейка, маринованная в пряных травах, приготовленная на углях.)</i>	490 руб.
Шашлык из телятины 150/90/40 гр. <i>(Телятина, маринованная в пикантных специях.)</i>	560 руб.
Шашлык из баранины 160/90 гр. <i>(Шашлык из мяса молодого барашка.)</i>	750 руб.
Люля-кебаб из молодого барашка и телятины 170/50/30 гр. <i>(Люля-кебаб из телятины и молодого барашка.)</i>	650 руб.

Колбаски

Ассорти из традиционных немецких колбас (на 2 персоны) 490/100/80/60/5 гр. <i>(Ассорти из четырех видов немецких колбас, обжаренных на гриле, с тушеной капустой и пшеничными гренками.)</i>	1450 руб.
Бюргерская колбаска 190/50/200/30/5 гр. <i>(Подкопченая колбаса, по оригинальному рецепту с ароматными специями. Подается с тушеной капустой, картофельным пюре, хрустящими солеными сушками.)</i>	680 руб.
Баранья с розмарином 150/100/5 гр. <i>(Подается с тушеной капустой.)</i>	590 руб.
Свинные с черносливом 155/100/15/20 гр. <i>(Подаются с тушеной капустой.)</i>	520 руб.

Куриные с грибами 150/100/20 гр. <i>(Подаются с картофелем по-деревенски и тушеной капустой.)</i>	490 руб.
Колбаски из оленины 135/120 гр. <i>(Подаются с тушеной капустой.)</i>	590 руб.

Все колбаски подаются с соусами горчица и хрен.

Гарниры

Рис с овощами 100 гр.	130 руб.
Капуста тушеная 100 гр.	130 руб.
Картофель Фри 100 гр.	130 руб.
Картофель по-деревенски 100 гр.	130 руб.
Картофельное пюре 100 гр.	130 руб.
Картофель мини с розмарином и тимьяном 150 гр.	150 руб.
Овощи гриль 310 гр.	310 руб.

Генеральный директор

Платонов Д.В.

Соуса

Соус Перечный 30 гр.	60 руб.
Соус Фирменный томатный 30 гр.	60 руб.
Соус Оригинальный 30 гр.	60 руб.
Соус Барбекю 30 гр.	60 руб.
Соус Ткемали 30 гр.	60 руб.
Соус Наршараб 30 гр.	60 руб.
Соус Тар-Тар 30 гр.	60 руб.
Соус БлюЧиз 30 гр.	60 руб.
Сметана 30 гр.	60 руб.
Майонез 30 гр.	60 руб.
Горчица 30 гр.	60 руб.
Хрен 30 гр.	60 руб.

Десерты

Профитроли 80/15 гр. <i>(Профитроли с заварным кремом и шоколадным топпингом.)</i>	250 руб.
Чизкейк классический 185 гр.	250 руб.
Медовик 110/5 гр.	260 руб.
Эстерхази 120/5 гр. <i>(Ореховый торт со сливочно-ореховым соусом в шоколаде.)</i>	340 руб.
Фондан шоколадный 100/30/10 гр. <i>(Подается с мороженым на Ваш выбор.)</i>	250 руб.
Тирамису 130/5 гр. <i>(Нежный десерт на основе сыра «Маскарпоне» и печенья «Савоярди».)</i>	280 руб.
Панакота ванильная с клубничным соусом 100/20/3 гр. <i>(Легкий молочный десерт с клубничным соусом по фирменному рецепту.)</i>	300 руб.
Торт морковный 140/20/5 гр. <i>(Подается со сладким топпингом и физалисом.)</i>	310 руб.
Штрудель Баварский 130/30/20/8 гр. <i>(Яблочный штрудель с шариком мороженого (на Ваш выбор) и веточкой мяты.)</i>	370 руб.
Штрудель Маковый 100/30/20/3 гр. <i>(Подается с ванильным соусом, клубникой и веточкой мяты.)</i>	250 руб.
Мороженое 1 шарик 50/5 гр. <i>(Шарик мороженого на Ваш выбор, со сладким топпингом.)</i>	85 руб.
Сорбет 1 шарик 50/5 гр. <i>(Шарик сорбета на Ваш выбор.)</i>	75 руб.
Сезонные фрукты 100 гр.	150 руб.
Арбуз 100 гр.	60 руб.
Дыня 100 гр.	80 руб.



BAP



Пиво Разливное

Фирменное пиво «Дорф»(светлое)

300 мл	175 руб.
--------	----------

500 мл	260 руб.
--------	----------

Фирменное пиво «Дорф»(тёмное)

300 мл	175 руб.
--------	----------

500 мл	260 руб.
--------	----------

Крушовице Империял (светлое)

300 мл	210 руб.
--------	----------

500 мл	320 руб.
--------	----------

Крушовице Черне (тёмное)

300 мл	210 руб.
--------	----------

500 мл	320 руб.
--------	----------

Шпатен (светлое)

300 мл	245 руб.
--------	----------

500 мл	360 руб.
--------	----------

Тиммерманс Крик (вишнёвое)

300 мл	285 руб.
--------	----------

500 мл	390 руб.
--------	----------

Бланш де Брюссель (светлое нефiltroванное)

300 мл	245 руб.
--------	----------

500 мл	370 руб.
--------	----------

Генеральный директор

Платонов Д.В.

Пауланер (светлое нефiltroванное)

300 мл 235 руб.

500 мл 360 руб.

Францискайнер (светлое нефiltroванное)

300мл 260 руб.

500мл 370 руб.

Лондон Прайд (Эль)

300 мл 245 руб.

500 мл 360 руб.

Боуман (стаут)

250 мл 260руб.

500 мл 390 руб.

Так же возможна подача в литровых кружках и пивных башнях по 3л и 3,5 л.

При заказе башни пива-подарок от заведения.

Пиво Бутылочное

Шоферхофер Грейпфрут 300 мл 250 руб.

Бавария (светлое безалкогольное) 500 мл 270 руб.

Раухбир Мэрцен «Копчёное» 500 мл 315 руб.

Корона 330 мл 330 руб.

Генеральный директор

Платонов Д.В.

Алкобольные напитки

Аперитивы

Мартины Бьянко 80 мл	210 руб.
Мартины Экстра Драй 80мл	210 руб.
Апероль 40мл	280 руб.

Водка

Журавли	
40 мл	120 руб.
500 мл	1500 руб.
Талка	
40 мл	120 руб.
500 мл	1500 руб.
Парламент	
40 мл	140 руб.
500 мл	1750 руб.

Русский стандарт оригинал

40 мл 140 руб.

500 мл 1750 руб.

Финляндия

40 мл 170 руб.

500 мл 2125 руб.

Русский стандарт платинум

40 мл 190 руб.

500 мл 2375 руб.

Белуга

40 мл 250 руб.

500 мл 3125 руб.

Коньяк

Арарат 3* 40 мл 190 руб.

Арарат 5* 40 мл 240 руб.

Кутаиси 40 мл 240 руб.

Курвуазье VS 40 мл 310 руб.

Курвуазье VSOP 40 мл 570 руб.

Хеннесси VS 40 мл 375 руб.

Ремми Мартин VS 40мл 385 руб.

Ремми Мартин VSOP 40мл 495 руб.

Ремми Мартин XO 40мл 1250 руб.

Виски

Сантори Япония 40 мл	210 руб.
Килбегган Ирландия 40 мл	200 руб.
Джемесон Ирландия 40 мл	240 руб.
Джим Бим США 40 мл	220 руб.
Джим Бим Эппл США 40 мл	240 руб.
Джим Бим Рэд Стаг США 40 мл	240 руб.
Джек Дениелс США 40 мл	260 руб.
Феймос Грауз Шотландия 40 мл	210 руб.
Чивас Ригал 12 лет Шотландия 40 мл	390 руб.

Односолодовый виски

Охентошн Американ Оак Шотландия 40 мл	350 руб.
Маккалан 12 лет Шотландия 40 мл	590 руб.
Маккалан 18 лет Шотландия 40 мл	990 руб.

Ром

Сантеро Сильвер 40 мл	150 руб.
Бакарди Оакхарт 40 мл	170 руб.

Бакарди Карта Нэгра 40 мл	190 руб.
Бругал Анъехо 40 мл	220 руб.

Текила

Кампо Азул Премиум Бланко 40 мл	180 руб.
Сауза Сильвер 40 мл	210 руб.
Сауза Голд 40 мл	240 руб.

Джин

Бифитер 40 мл	220руб.
----------------------	---------

Кальвадос

Дю Пэр Лэз VS 40 мл	350 руб.
----------------------------	----------

Настойки/ Биттеры

Хреновуха 40 мл	110 руб.
Клюковка 40 мл	110 руб.
Бехеровка 40 мл	190 руб.
Ягермайстер 40 мл	190 руб.
Кампари 40мл	195 руб.
Абсент 40 мл	260 руб.

Генеральный директор

Платонов Д.В.

Ликёры

Персик «Болс» 40 мл	190 руб.
Блю Кюрасао «Болс» 40 мл	190 руб.
Дыня «Болс» 40 мл	230 руб.
Трипл Сек «Болс» 40 мл	190 руб.
Бэйлис 40 мл	230 руб.
Лимончелло 40 мл	190 руб.
Малибу 40 мл	170 руб.
Калуа 40 мл	260 руб.
Самбука 40 мл	190 руб.

Алкогольные коктейли

Коктейли медиум

Космополитен 120 мл	240 руб.
<i>(Водка, ликёр «трипл сек» фреш лимона, клюквенный сок, сироп «гренадин»)</i>	
Джин-тоник 270 мл	360 руб.
<i>(Джин, тоник, лимон)</i>	
Куба Либре 270 мл	330 руб.
<i>(Тёмный ром, кока-кола, лайм)</i>	
Бругал Passion 270 мл	290 руб.
<i>(Ром, лайм, сироп маракуйя)</i>	

Дайкири 105 мл	290 руб.
<i>(Ром,сахарный сироп,сок лайма)</i>	
Джим Бим-кола 270 мл	280 руб.
<i>(Виски джим бим вайт,кока-кола)</i>	
Маргарита классическая 120/20 мл	390 руб.
<i>(Текила,ликёр «трипл сек», сок лайма ,лайм)</i>	

Коктейли лонг

Фирменный коктейль «Дорф» 470 мл	360 руб.
<i>(Пиво,текила, ликёр «трипл сек»,фреш лайма, лайм,сироп маракуйя)</i>	
Отвёртка 270 мл	190 руб.
<i>(Водка,сок на выбор)</i>	
Кровавая мери 270 мл	210 руб.
<i>(Водка,томатный сок,фреш лимона,соус «тобаско»)</i>	
Секс на пляже 400 мл	290 руб.
<i>(Водка,ликёр «пич три» ,сок ананасовый,сок клюквенный,фреш лимона,персиковый сироп)</i>	
Сауза санрайз 400 мл	320 руб.
<i>(Текила,сок апельсиновый,сироп «гренадин»)</i>	
Голубая лагуна 400 мл	320 руб.
<i>(Водка,ликёр «блю кюрасао»,фреш лимона,спрайт)</i>	
Пино колада 400 мл	320 руб.
<i>(Ром,ликёр «малибу» ,сливки,сок ананасовый, кокосовый сироп)</i>	
Фэймос Джой 400 мл	360 руб.
<i>(Виски,сироп клубника,фреш лимона)</i>	

Мохито 400 мл	340 руб.
<i>(Ром,лайм,мята,сахарный сироп,спрайт)</i>	
Мохито клубничный 400 мл	415 руб.
<i>(Ром,лайм,мята,клубничный сироп,спрайт)</i>	
Ирландский поцелуй 400 мл	370 руб.
<i>(Ликёр «бейлис»,ликёр «трипл сек»,сливки,персиковый сок)</i>	
Джангл Джус 400 мл	390 руб.
<i>(Джин,ликёр «мелон»,фреш лимона, сок апельсиновый,сок ананасовый)</i>	
Лонг айленд айс ти 400 мл	530 руб.
<i>(Водка,джин,ром,ликёр «трипл сек»,текила,фреш лимона,кока-кола)</i>	

Коктейли шот

Зелёный мексиканец 60 мл	190 руб.
<i>(Текила,фреш лимона,ликёр «мелон»)</i>	
Бешенный пёс 60 мл	290 руб.
<i>(Бейлис,ягермайстер)</i>	
Б-52 60 мл	330 руб.
<i>(Калуа,бейлис,трипл сек)</i>	
Хиросима 65 мл	340 руб.
<i>(Самбука,бейлис,абсент,гренадин)</i>	
Б-53 60 мл	350 руб.
<i>(Калуа,бейлис,абсент)</i>	
Медуза 65 мл	370 руб.
<i>(Самбука,трипл сек,абсент,бейлис)</i>	

Горячие коктейли

Глинтвейн 200 мл 220 руб.

(Красное вино, мёд, корица, гвоздика, яблок, апельсин)

Грог вишнёвый 190 мл 320 руб.

(Тёмный ром, мёд, вишнёвый сок, корица)

Безалкогольные коктейли

Мамайка 280 мл 160 руб.

(яблочный сок, клюквенный морс, грейпфрут, Маракуйя)

Мохито клубничный б/а 400 мл 240 руб.

(лайм, мята, клубничный сироп, спрайт)

Коктейли молочные

Милк шейк с сиропом 300 мл 190 руб.

(молоко, мороженое, сливки, сироп на выбор)

Карта Вин

Игристые Вина

Альфабето дольче полусладкое *Италия*

750 мл 780 руб.

150 мл 156 руб.

Альфабето брют *Италия*

750 мл 780 руб.

150 мл 156 руб.

Ламбруско дель Эмилия бьянко полусладкое *Италия*

750 мл 1380 руб.

Проссеко сухое *Италия*

750 мл 2100 руб.

Асти Спуманте сладкое *Италия*

750 мл 2100 руб.

Белые Вина

Белград Бордо Блан сухое *Франция*

750 мл 2200 руб.

150 мл 440 руб.

Тускулум Бьянко полусладкое <i>Италия</i>		
750 мл		1400 руб.
Пино Гриджио деле Венеции полусухое <i>Италия</i>		
750 мл		1600 руб.
Гави сухое <i>Италия</i>		
750 мл		2500 руб.
Тьерра Наталь сухое <i>Испания</i>		
750 мл		1150 руб.
150 мл		230 руб.
Верано Бланко полусладкое <i>Испания</i>		
750 мл		1150 руб.
150 мл		230 руб.
Шардоне/Совиньон Блан Централ Вэлли полусухое <i>Чили</i>		
750 мл		1500 руб.
Шардоне Централ Вэлли полусухое <i>Чили</i>		
750 мл		1700 руб.
Алазанская Долина полусладкое <i>Грузия</i>		
750 мл		1600 руб.
Цинандали сухое <i>Грузия</i>		
750 мл		1600 руб.
Кокур « Солнечная долина» сухое <i>Крым</i>		
750 мл		1600 руб.
150 мл		320 руб.

Красные Вина

Селексьон де Шато де Бордо сухое *Франция*

750 мл 1900 руб.

Шато Пьер-Лебад сухое *Франция*

750 мл 5300 руб.

Канти Россо сухое *Италия*

750 мл 1250 руб.

150 мл 250 руб.

Тускулум Россо полусладкое *Италия*

750 мл 1300 руб.

Кьянти Фонтегайа сухое *Италия*

750 мл 2600 руб.

Вальполичелла Санте Риве сухое *Италия*

750 мл 2600 руб.

Тьерра Наталь сухое *Испания*

750 мл 1150 руб.

150 мл 230 руб.

Верано Тинто полусладкое *Испания*

750 мл 1150 руб.

150 мл 230 руб.

Каберне Совиньон Мерло Централ Вэлли полусухое *Чили*

750 мл 1500 руб.

Карменер Винья Майпо сухое *Чили*

750 мл 2100 руб.

Алазанская Долина полусладкое *Грузия*

750 мл 1600 руб.

Саперави сухое *Грузия*

750 мл 1850 руб.

Розовые вина

Фрескелло Розато полусухое *Италия*

750 мл 1300 руб.

Портвейн

Грэмс Файн Уайт белый *Португалия*

750 мл 2900 руб.

100 мл 390руб.

Грэмс Файн Руби красный *Португалия*

750 мл 2900 руб.

100 мл 390 руб.

Напитки собственного приготовления

Квас 200 мл	90 руб.
Морс клюквенный 250 мл	160 руб.
Лимонад фирменный «Дорф» 1000 мл <i>(Лайм, лимон, мята, базилик, тоник)</i>	420 руб.
Лимонад ягодный микс 1000 мл <i>(Ягоды малины, смородины, морс клюквенный, содовая, спрайт.)</i>	420 руб.
Лимонад цитрусовый микс 1000 мл <i>(Грейпфрут, сок грейпфрута, спрайт)</i>	420 руб.

Безалкогольные напитки

Тоник 500 мл	150 руб.
Кока-кола 250 мл	190 руб.
Кока-кола Zero 250 мл	190 руб.
Фанта 250 мл	190 руб.
Спрайт 250 мл	190 руб.
Бёрн 330 мл	190 руб.

Минеральная вода

БонАква 500 мл	110 руб.
Витель 250 мл	230 руб.
Перье 330 мл	270 руб.

Генеральный директор

Платонов Д.В.

Свежевыжатый сок

Яблочный 200 мл	250 руб.
Морковный 200 мл	250 руб.
Апельсиновый 200 мл	250 руб.
Яблочно - морковный 200 мл	250 руб.
Яблочно - морковно – сельдереевый 200 мл	260 руб.
Яблочно - сельдереевый 200 мл	290 руб.
Грейпфрутовый 200 мл	290 руб.
Сельдереевый 200 мл	300 руб.

Пакетированный сок

Сок «Rich» 250/1000 мл 100/400 руб.

(Апельсиновый, ананасовый, вишнёвый, грейпфрутовый, персиковый, томатный, яблочный)

Генеральный директор

Платонов Д.В.

Чайная коллекция

Ассам 400 мл <i>(Чай чёрный байховый индийский листовой. Пряный аромат чайного листа и медовая сладость вкуса.)</i>	225 руб.
Цейлонский с чабрецом 400 мл <i>(Душистая композиция крепкого цейлонского чая с пряным листом горного чабреца.)</i>	225 руб.
Эрл Грэй 400 мл <i>(Классический купаж чёрного чая с ароматом бергамота.)</i>	225 руб.
Сенча 400 мл <i>(Зелёный байховый китайский крупнолистовой чай.)</i>	225 руб.
Жасмин 400 мл <i>(Чай зелёный байховый китайский крупнолистовой с жасмином. Утончённый аромат цветов жасмина в сочетании со свежестью зелёного чая.)</i>	225 руб.
Молочный Улун 400 мл <i>(Мягки китайский чай с ярким цветочным ароматом и сливочной нотой во вкусе.)</i>	225 руб.
Фруктовый пунш 400 мл <i>(Ягодный микс на основе листа гибискуса. Отличается сбалансированным вкусом и бархатным вишнёвым послевкусием. В составе чая кусочки плодов шиповника, папайи, сушёных яблок, ягоды смородины, кислой вишни, малина, клубника, гибискус.)</i>	225 руб.

Генеральный директор

Платонов Д.В.

Чай собственного приготовления

Облепиховый с имбирём 600 мл 300 руб.
(Облепиха, имбирь, сок апельсина, сок лимона, мёд.)

Яблочно-цитрусовый 600 мл 300 руб.
(Апельсин, Лайм, яблочный сок, имбирь, мёд.)

Клюква с грейпфрутом 600 мл 300 руб.
(Грейпфрут, морс клюквенный, сок лимона, гвоздика, корица.)

Холодный чай

Холодный чёрный чай 300 мл 225 руб.
(Освежающий напиток на основе черного байхового чая , апельсина и сахарного сиропа.)

Холодный зелёный чай 300 мл 225 руб.
(Освежающий напиток на основе зелёного чая , лимона и сиропа «гренадин»)

Генеральный директор

Платонов Д.В.

Добавки к чаю

Варенье 50 гр <i>(Клубника, вишня.)</i>	80 руб.
Мёд 50 гр <i>(Гречишный, цветочный)</i>	110 руб.
Лимон 30 гр	30 руб.
Лайм 30 гр	40 руб.
Мята 3 гр	40 руб.

Кофе от компании «Julius Meinl»

Ристретто 20 мл	130 руб.
Эспрессо 30 мл	130 руб.
Американо 120 мл	130 руб.
Кофе «по-венски» 140 мл	180 руб.
Двойной эспрессо 60 мл	200 руб.
Латте 150 мл	205 руб.
Капучино 180 мл	210 руб.
Кофе гляссе 200 мл	240 руб.
Кофе «по-ирландски» 200 мл	270 руб.
Горячий шоколад 120 мл	250 руб.

Генеральный директор

Платонов Д.В.

Добавки к кофе

Молоко 50 мл	30 руб.
Сливки 50 мл	50 руб.
Сироп «Monin» 30 мл <i>(Вишнёвый, ванильный, гренадин, карамельный, клубничный, кленовый, фисташковый, шоколадный.)</i>	60 руб.

Генеральный директор

Платонов Д.В.