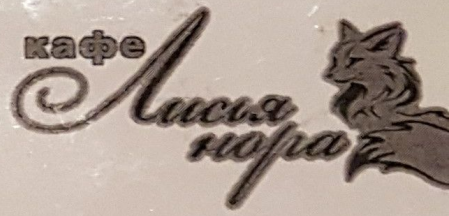


кафе



ЗАКУСКИ К ПИВУ

Свинные рёбра _____	200 руб.
300 гр.	
Три корочки хлеба _____	130 руб.
(Ржаные гренки с чесноком и сыром.)	
150 гр.	
Фисташки солёные _____	130 руб.
60 гр.	
Сырные шарики _____	210 руб.
150 гр.	
Креветки к пиву _____	320 руб.
200 гр.	
Острые крылышки цыплёнка _____	250 руб.
(Запечённые до золотистой корочки крылья цыплёнка, подаются с острым соусом.)	
250/30 гр.	
Креветки жареные в чесночном масле с Чили _____	350 руб.
(Креветки, жареные в оливковом масле с добавлением чеснока и перца Чили.)	
160 гр.	
Чипсы «Лейс» в ассортименте _____	80 руб.
50 гр.	

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Шашлык из свиной шеи _____	330 руб.
200 гр.	
Шашлык свиной на кости _____	390 руб.
350 гр.	
Шашлык из курицы _____	340 руб.
300 гр.	
Сёмга гриль _____	450 руб.

ГАРНИРЫ

<i>Картофель фри</i> _____	80 руб.
150 гр.	
<i>Картофель «по-деревенски»</i> _____	100 руб.
150 гр.	
<i>Картофель отварной с зеленью</i> _____	90 руб.
150 гр.	
<i>Рис «по-гавайски»</i> _____	90 руб.
150 гр.	
<i>Овощи гриль</i> _____	190 руб.
150 гр.	

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<i>Солянка сборная мясная</i> _____	230 р.
350 гр.	
<i>Лапша куриная</i> _____	200
350 гр.	

СОУСЫ

Хрен острый «по-смоленски» 40 гр	50 руб.
Горчица особая 40 гр	50 руб.
Тартар 40 гр	50 руб.
Барбекю 40 гр	50 руб.
Соевый 40 гр	50 руб.
Сырный 40 гр	50 руб.
Сметана 40 гр	50 руб.
Табаско 20 гр	50 руб.

Алиса
шоколад

ДЕСЕРТЫ

<i>Блинчики со сладкими соусами</i>	_____	100 руб.
(Шоколадный карамельный ягодный топпинг, джем или мёд)	200 гр	
<i>Банановый парадокс</i>	_____	120 руб.
(Печёный банан с ягодным топпингом и шариком мороженого)	200 гр	
<i>Мороженое пломбир с топпингом</i>	_____	150 руб.
(Шоколадный карамельный ягодный топпинг)	150 гр	
<i>Мороженое пломбир с орехами</i>	_____	170 руб.
(Подаётся с шоколадной крошкой)	170 гр	
<i>Мороженое пломбир с фруктами</i>	_____	190 руб.
	200 гр	
<i>Круассаны с черносливом и грецким орехом</i>	_____	180 руб.
	180 гр	
<i>Шоколадно-бисквитный десерт</i>	_____	200 руб.
(Подаётся с пломбиром, ананасом или бананом)	200 гр	
<i>Штрудель с яблоком и корицей</i>	_____	230 руб.
(Подаётся с мороженым и топпингом)	200 гр	
<i>Штрудель с бананом и шоколадом</i>	_____	250 руб.
(Подаётся с мороженым и топпингом)	200 гр	
<i>Фирменный «Рыжий пирог»</i>	_____	150 руб.
	170 гр	
<i>Шоколад «Вдохновение»</i>	_____	130 руб.
	100 гр	
<i>Шоколад «Бабаевский»</i>	_____	170 руб.
	90 гр	



Handwritten signature and initials in blue ink.

БЛЮДА НА ГОРЯЧЕЙ СКОВОРОДЕ

- Фахитос** _____ 320 руб.
 (Традиционное мексиканское блюдо из мяса и овощей с соусом Табаско)
- из курицы** _____ 360 руб.
 250 гр
- из говядины** _____
 250 гр
- Свинина с овощами на горячей сковороде** _____ 350 руб.
 (Кусочки сочной свинины с баклажаном, цукини, болгарским перцем подаётся с картофельным пюре)
- Лисички жареные с картофелем** _____ 220 руб.
 (Ароматные лисички в сметане с жареным картофелем.)
- Жаренка картофельная со шкварками** _____ 380 руб.
 (Жаренный картофель с беконом подаётся со сметанным соусом.)
- 300/30 гр

ПАСТА

- Паста «Карбонара» со свиной и грибами в сливках** _____ 330 руб.
 300 гр
- Паста «Сальмоне» с сёмгой** _____ 370 руб.
 250 гр
- Паста «Марино» с креветкой и кальмаром** _____ 390 руб.
 250 гр
- Паста «Пульчино» с нежным куриным филе и грибами** _____ 300 руб.
 300 гр



Handwritten signature

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

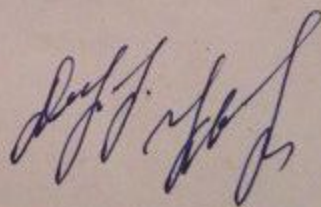
- Лисья лапа** _____ 350 руб.
 (Сочная свинина запечённая под сыром, фаршированная ананасом.)
 200 гр
- Пельмени по-сибирски** _____ 230 руб.
 (Пельмени ручной лепки с сочной начинкой из говядины и свинины со сметаной.)
 200/25 гр
- Пельмени по-княжески** _____ 270 руб.
 (Пельмени ручной лепки, томлённые в горшочке с грибами, сыром и сметаной.)
 250/25 гр
- Фирменная рулька «Лисья нора»** _____ 650 руб.
 (Маринованная рулька запечённая до хрустящей корочки, подаётся с картофельным пюре и квашеной капустой.)
 1000 гр
- Медальоны из свинины «Три поросёнка»** _____ 390 руб.
 (Медальоны из свиной вырезки, подаются со свежими овощами.)
 250 гр
- Томлёный язык с запечённым картофелем** _____ 370 руб.
 300 гр
- Цыплёнок «Лакомка»** _____ 340 руб.
 (Цыплёнок запечённый в медовой корочке, подаётся с дольками картофеля и пикантным соусом.)
 300/130/30 гр
- Жаркое в горшочке** _____ 330 руб.
 (Горшочек со свининой, картофелем, грибами и сметаной.)
 300 гр
- «Ловись рыбка.....»** _____ 330 руб.
 (Микс красной и белой морской рыбы с томатами и сыром, подаётся в горшочке.)
 250 гр
- «Карп-рыба осторожная»** _____ 300 руб.
 (Карп запечённый с картофелем на луковой подушке.)
 300 гр
- Круассаны с сёмгой** _____ 330 руб.
 (Круассаны с сочной сёмгой и сыром, подаются с соусом Тар-тар.)
 230/30 гр



Handwritten signature

САЛАТЫ

- Греческий** _____ 260 руб.
 (Лёгкий овощной салат с сыром Фета листьями салата «Айсберг»
 заправлен оливковым маслом.)
 230 гр
- Цезарь** _____ 320 руб.
 (Микс салатов помидоры Черри пшеничные чипсы сыр пармезан соус «Цезарь».)
 200 гр
- с курицей* _____ 370 руб.
- с сёмгой* _____
- Русский лапоть** _____ 280 руб.
 (Классический оливье подаётся в печёном картофельном лапте.)
 210 гр
- Нежность** _____ 320 руб.
 (Нежный салатик из куриной грудки ветчины и онят под майонезной заправкой.)
 220 гр
- Сезон охоты** _____ 370 руб.
 (Говядина курица помидоры огурцы сладкий перец под майонезом.)
 280 гр
- Салат «На привале»** _____ 330 руб.
 (Тёплый салат с колбасками беконом корнишонами и картофелем под сырным соусом.)
 240 гр
- Рыбка в «мехах»** _____ 300 руб.
 (Слоёный салатик с сёмгой слабосолёной и отварными овощами под майонезом.)
 200 гр




ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Овощное ассорти** _____ 220 руб.
(Ассорти из свежих помидоров, огурцов, болгарского перца, зелени и маслин.)
200/30 гр
- Сырная тарелка** _____ 350 руб.
(Ассорти сыров подаётся с мёдом.)
180/90 гр
- Мясное ассорти** _____ 390 руб.
(Буженина, телячий язык, куриный рулет, подаётся с горчицей и хреном.)
210/50 гр
- Рыбное ассорти** _____ 430 руб.
(Масляная рыба, розовый лосось, сёмга собственного посола подаётся с соевым соусом.)
210/40 гр
- Соленья** _____ 230 руб.
(Капуста квашенная, маринованные корнишоны, томаты черри и опята.)
280 гр
- Сало по домашнему** _____ 240 руб.
(Сало, сенки из ржаного хлеба, горчица.)
90/4 гр
- Сельдь в подливке** _____ 250 руб.
(Филе сельди с кольцами сочного лука и тёплым картофелем.)
100/140 гр
- Сёмга малосолёная, собственного посола** _____ 340 руб.
100 гр
- Язык телёнка** _____ 280 руб.
(Отварной говяжий язык подаётся с хреном и свежей зеленью.)
100/30 гр
- Оливки/Маслины** _____ 130 руб.
100 гр
- Нарезка лимона** _____ 70 руб.
50 гр



Handwritten signatures and initials.