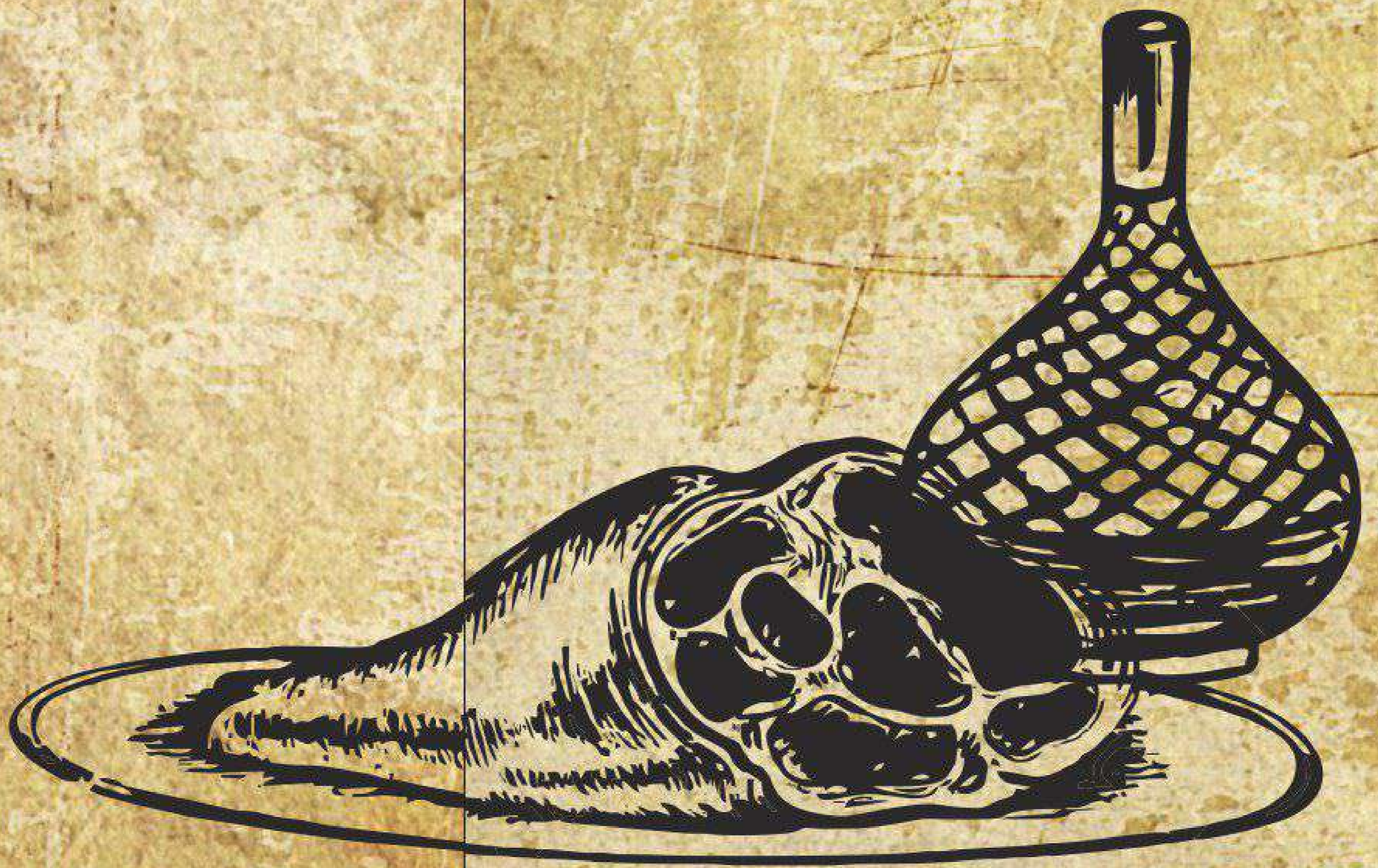


кафе

# История



# Клемя



## Салаты

<b>Салат «История»</b> (микс салата, филе куриное гриль, кукуруза, яблоко, сыр, соус чесночный) 200 гр.	цена 180руб.
<b>Греческий</b> (свежие овощи, брынза, лук репка, салат) 280 гр.	200руб.
<b>Винегрет с селедкой</b> (свекла, картофель, капуста квашеная, огурец, селедка, масло) 220 гр.	190руб.
<b>Салат с телятиной и овощами гриль</b> (телятина, помидоры, перец, баклажаны, цукини) 300 гр.	280руб.
<b>Салат «Цезарь» с курицей</b> 250 гр.	250руб.
<b>Салат «Цезарь» с креветками</b> 200 гр.	270руб.
<b>Салат «Таёжный»</b> (микс салата, телятина отварная, лисички, помидоры, соус песто, кедровый орех) 220 гр.	260руб.
<b>Салат «Московский»</b> (микс салата, соус «Цехтон», помидоры, телятина отварная, язык отварной, грибы) 250 гр.	245руб.
<b>Салат «Оливье» с мясом и языком</b> (картофель, морковь, горошек, огурец с/с, говядина, язык) 300 гр.	250руб.
<b>Салат «Оливье» с курицей</b> (картофель, морковь, горошек, огурец с/с, курица) 280 гр.	240руб.
<b>Салат «Смачный»</b> (помидоры, чеснок, базилик, телятина отварная, маслины) 240 гр.	200руб.
<b>Салат «Русский»</b> (квашеная капуста, телятина отварная, лук маринованный, картофель, масло) 250 гр.	210руб.
<b>Мимоза со слабосоленой семужкой</b> (картофель, морковь, яйцо, семга с/с, яблоко) 260 гр.	240руб.
<b>Сельдь под шубой</b> (селедка, картофель, морковь, свекла, майонез) 300 гр.	220руб.

## Закуски холодные

<b>Ассорти из свежих овощей</b> (помидоры, огурцы, перец болгарский, редиска, лук зеленый. Зелень свежая) 300 гр.	цена 350руб.
<b>Ассорти мясное деликатесное</b> (куриный рулет, буженина, говядина в/к, свинина в/к, язык отварной) 220 гр./100 гр.	495руб.
<b>Ассорти рыбное</b> (семга с/с, масляная х/к, скумбрия х/к, угорь колючий, икра, морская коктейль) 300 гр./100 гр.	550руб.
<b>Ассорти фруктовое</b> (фрукты по сезону) 500 гр.	250руб.
<b>Ассорти из маринованных овощей</b> (капуста квашеная, огурчики с/с, черри маринованные, картошечка, лучок маринованный) 400 гр.	200руб.
<b>Сырная тарелка</b> (пармезан, брынза, костромской, мраморный, моцарелла) 200 гр./50 гр.	320руб.
<b>Грибное лукошко</b> (маринованные грузди, опята, лисички, подается с лучком и теплой картошечкой) 200гр./100гр.	200руб.
<b>Филе сельди с горячей картошечкой, икрой, яйцом и зеленью</b> (300гр./50гр.)	230руб.
<b>Рулетики из баклажан и языка с сырной начинкой</b> (200гр./50гр.)	270руб.
<b>Язык отварной с солеными огурчиками и хреном</b> (100гр./70гр.)	210руб.

## Закуски горячие

<b>Жульен с курицей</b> (100 гр.)	цена 165руб.
<b>Жульен с языком</b> (100 гр.)	185руб.
<b>Драники</b> (250 гр.)	150руб.
<b>Драники с мясом</b> (250 гр.)	190руб.
<b>Драники с курицей</b> (250 гр.)	170руб.
<b>Драники с семужкой</b> (250 гр.)	250руб.
<b>Драники с сыром</b> (250 гр.)	190руб.
<b>Оладьи куриные</b> (200 гр.)	200руб.

## Пельмешки ручной работы

(можно отварить, запечь с сыром или пожарить)	
<b>Пельмешки ассорти</b> (мясные, куриные, капустные, грибные) 400 гр.	350руб.
<b>Пельмешки ассорти рыбное</b> (из семги, судака, горбуши, щуки) 400 гр.	380руб.
<b>Пельмешки Уральские</b> (тесто пресное, фарш мясной) 350 гр./200 г.	280/220руб.
<b>Пельмешки с бараниной</b> (тесто пресное, фарш бараний, кинза) 350 гр./200 г.	290/240руб.
<b>Пельмешки Нежные</b> (тесто пресное, фарш куриный) 350 гр./200 г.	230/190руб.
<b>Пельмешки Деликатесные</b> (тесто пресное, фарш куриный, сыр) 350 гр./200 г.	240/190руб.
<b>Пельмешки Деревенское подворье</b> (тесто пресное, фарш куриный, грибы) 350 гр./200 г.	250/200руб.
<b>Пельмешки Волжские</b> (тесто пресное, фарш из судака и палтуса) 350 гр./200 г.	260/200руб.
<b>Пельмешки День и Ночь</b> (тесто пресное, фарш из щуки) 350 гр./200 г.	280/230руб.
<b>Пельмешки Крестьянские</b> (тесто пресное, фарш капустный) 350 гр./200 г.	170/140руб.
<b>Пельмешки Домашние</b> (тесто пресное, фарш из белых грибов) 350 гр./200 г.	250/200руб.
<b>Пельмешки Деревенские</b> (тесто пресное, фарш капустный и грибной) 350 гр./200 г.	200/160руб.
<b>Пельмешки Старорусские</b> (тесто пресное, фарш из редьки) сезонно, 350 гр./200 г.	170/140руб.
<b>Пельмешки из 100% свинины</b> (тесто пресное, фарш свинной) 350 гр./200 г. к пельменям соус бесплатно – сметана, майонез, хрен, уксус, кетчуп, горчица подлива	260/200руб.

## Вареники

<b>С мясом</b> (350 гр./200 г.)	230/180руб.
<b>С капустой</b> (350 гр./200 г.)	145/120руб.
<b>С квашеной капустой</b> (350 гр./200 г.)	160/135руб.
<b>С картофелем и жареным луком</b> (350 гр./200 г.)	145/120руб.
<b>С картофелем и грибами</b> (350 гр./200 г.)	175/140руб.
<b>С творогом</b> (350 гр./200 г.)	150/120руб.
<b>С вишней</b> (350 гр./200 г.)	240/180руб.

## Супы (300 гр.)

<b>Борщ «Украинский»</b> (с телятиной)	цена 150руб.
<b>Борщ «Полтавский»</b> (с курицей)	150руб.
<b>Борщ «Львовский»</b> (с копченостями)	150руб.
<b>Солянка мясная деликатесная</b>	180руб.
<b>Уха царская с семгой и палтусом</b>	230руб.
<b>Рассольник ленинградский</b>	150руб.
<b>Шурпа из баранины</b>	180руб.
<b>Суп гороховый</b>	150руб.
<b>Окрошка мясная</b>	140руб.
<b>Суп-крем грибной с жареными грибочками</b>	180руб.
<b>Суп-крем из шпината со слабосоленой семужкой</b>	180руб.
<b>Суп-крем из цукини с брынзой</b>	180руб.

## Горячие блюда

<b>Отбивная из телятины с картофелем гриль</b> (нежная телячья вырезка, картофель гриль) 100/100 гр.	290руб.
<b>Рожок из телятины с овощами и прованскими травами</b> (нежная телячья вырезка, брокколи, цукини, картофель, сырный соус, прованские травы) 250 гр.	350руб.
<b>Телятина запеченная с грибами под сырной шапкой</b> (нежная телячья вырезка, помидоры, жареные грибочки, сыр, майонез) 150 гр.	260руб.
<b>Эскалоп из свинины</b> (свинина балык, помидоры, чеснок) 140 гр.	230руб.
<b>Конверт из свинины с сыром и ветчиной</b> (свинина балык, ветчина, сыр, огурчики с/с) 200 гр.	290руб.
<b>Свиная корейка на косточке, с овощами под сырной шапкой за 100 гр.</b> (свиная корейка, помидоры, перец, цукини, сыр)	200руб.
<b>Свинина в хрустящей сырной корочке</b> (свинина балык, сыр) 150 гр.	275руб.
<b>Говядина по-строгановски</b> (телячья вырезка, лук, сметана, пюре, огурцы с/с) 150/120/50 гр.	295руб.
<b>Жаркое из баранины</b> (баранина, баклажаны, кинза, перец, помидоры, картофель, сырный соус) 400 гр.	360руб.
<b>Язык говяжий гриль с картофельным пюре</b> 100/150 гр.	290руб.
<b>Горячая мясная сковородка</b> (свинина шея, помидоры, грибы, картофель, лук, соус сырный) 300 гр.	330руб.
<b>Жаркое по-домашнему</b> 350 гр. (говядина, картофель, лук, грибы, соус сырный)	310руб.
<b>Мясо запеченное в сметане</b> (свинина шея, сметана, лук, картофель) 400 гр.	310руб.
<b>Душанина куриная в горшке</b> (курица, картофель, лук, грибы, соус сырный) 400 гр.	275руб.
<b>Шашлычок куриный с овощами гриль</b> (курица, помидоры, грибы, перец) 250 гр.	215руб.
<b>Куриная грудка запеченная с овощами под сыром</b> 150 гр.	195руб.

## Блюда из рыбы

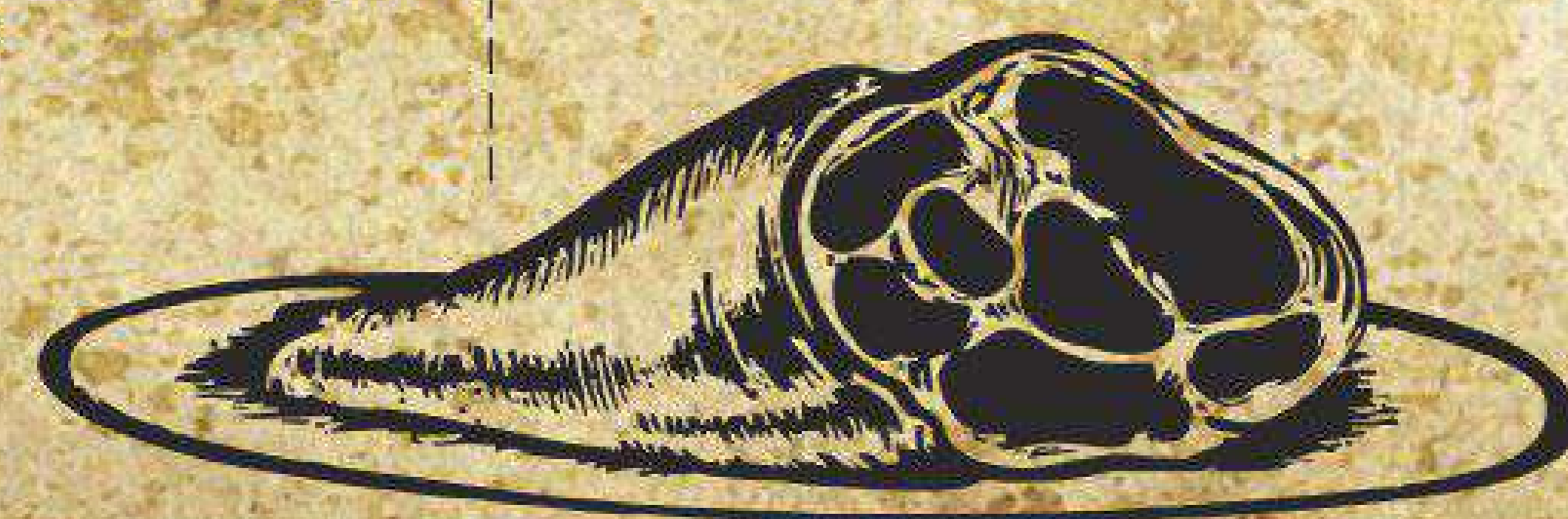
<b>Форель запеченная под сыром</b> за 100 гр.	цена 200руб.
<b>Судак по-киевски</b> (картофель отварной, филе судака, помидоры, сыр, сырный соус) 300 гр.	280руб.
<b>Стейк семги</b> (жареный или отварной) с овощным рататуем за 100 гр.	330руб.
<b>Котлетки из судака с грибной начинкой и овощным рататуем</b> 120/50 гр.	170руб.
<b>Филе судака в сырной шапке</b> 180/50 гр.	250руб.

## Гарниры (150 гр.)

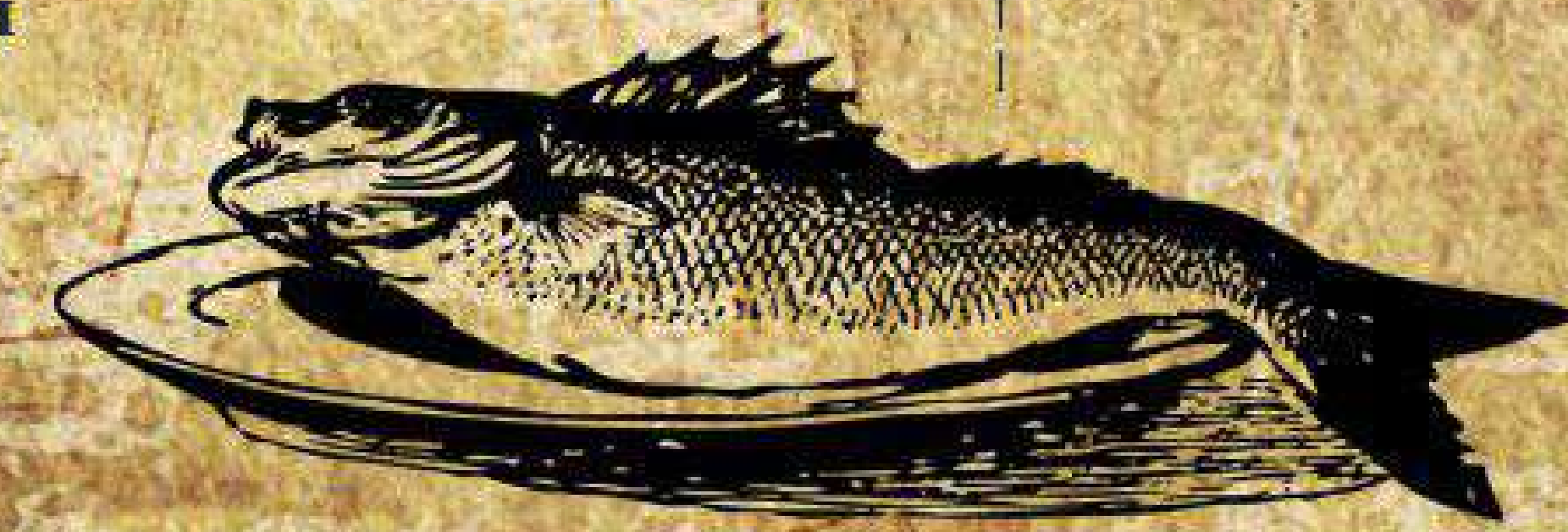
<b>Овощной</b>	100руб.
<b>Цветная капуста</b> (жареная в сухарях или припущенная)	80руб.
<b>Рис с овощами</b>	80руб.
<b>Жареная картошка</b>	80руб.
<b>Жареная картошка с луком</b>	90руб.
<b>Жареная картошка с грибами</b>	150руб.
<b>Пюре</b>	80руб.
<b>Картофель фри</b>	90руб.
<b>Картофель отварной</b> (с маслом и зеленью)	80руб.
<b>Греча отварная с жареным луком и грибочками</b>	100руб.

## Выпечка

<b>Посикунчики с мясом</b> (тесто пресное, фарш мясной) 6 шт., 250 гр.	140руб.
<b>Посикунчики с бараниной</b> (тесто пресное, фарш бараний, кинза) 8 шт., 250 гр.	180руб.
<b>Чебурек с мясом</b> (тесто пресное, фарш мясной) 150 гр.	90руб.
<b>Чебурек с бараниной</b> (тесто пресное, фарш бараний, кинза) 150 гр.	130руб.
<b>Чебурек с курицей</b> (тесто пресное, фарш куриный) 150 гр.	90руб.
<b>Беляши с мясом</b> (тесто дрожжевое, фарш мясной) 3 шт., 180 гр.	130руб.
<b>Беляши с бараниной</b> (тесто дрожжевое, фарш бараний, кинза) 3 шт., 180 гр.	140руб.
<b>Беляши с курицей</b> (тесто дрожжевое, фарш куриный) 3 шт., 180 гр.	110руб.
<b>Беляши с зеленым луком</b> (тесто дрожжевое, зеленый лук, майонез, яйцо) 3 шт., 180 гр.	110руб.
<b>Беляши с картофелем и жареным луком</b> 3 шт., 180 гр.	110руб.
<b>Пирожки из слоеного теста с капустой</b> (тесто слоеное, капуста) 3 шт., 180 гр.	90руб.
<b>с зеленым луком</b> (тесто слоеное, зеленый лук, яйцо, майонез, 3 шт., 180 гр.)	90руб.
<b>Шанежки картофельные</b> (40 гр.)	15руб.
<b>Трубочки из слоеного теста с курицей и грибами</b> (100 гр.)	60руб.



кафе **И**стория





ню



### Десерты

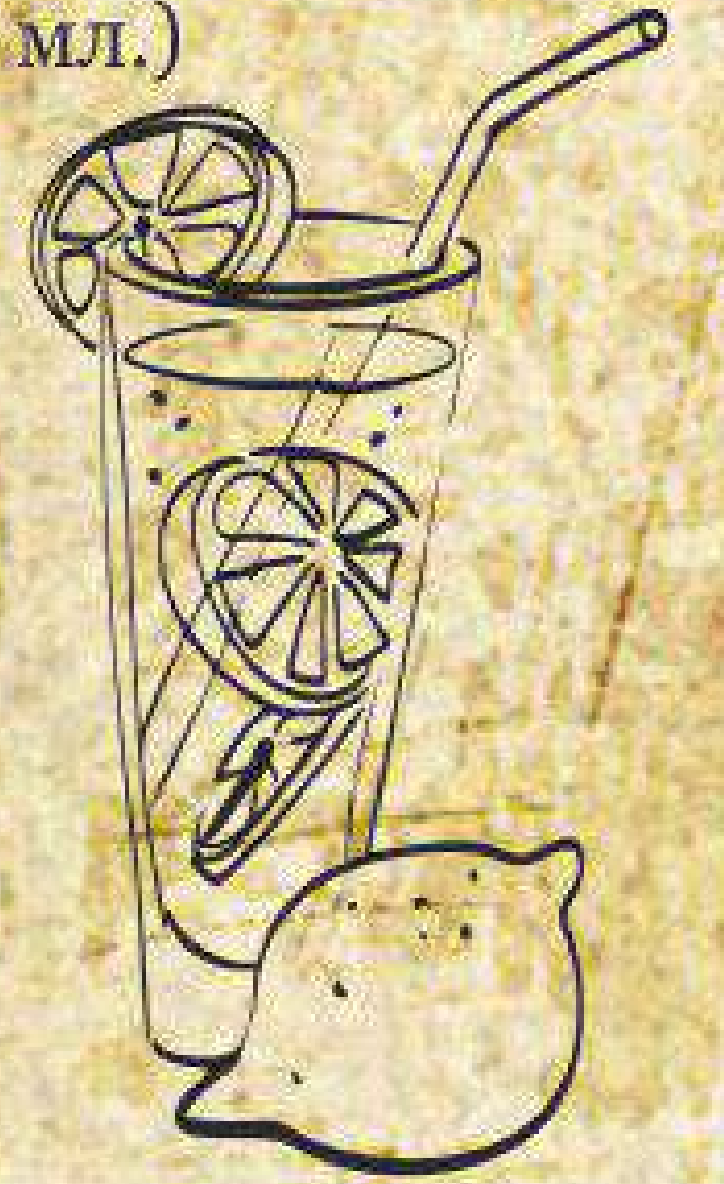
- Штрудель с яблоками** (тесто слоеное, мороженое, топинг) 150/50 гр. время приготовления 20 мин. **175руб.**
- Штрудель с грушей и изюмом** (тесто слоеное, мороженое, топинг) 150/50 гр. время приготовления 20 мин. **175руб.**
- Штрудель с вишней** (тесто слоеное, мороженое, топинг) 150/50 гр. время приготовления 20 мин. **190руб.**
- Яблочный пирог «Нежность»** (тесто песочное, яблоки, корица, мороженое) 150 гр. **155руб.**
- Грушево-банановый** (тесто песочное, сметанный крем, груша, банан, мороженое) 150 гр. **165руб.**
- Сырники с фруктами** 100/100 гр. **165руб.**
- Мороженое с топингом** (на Ваш выбор: клубничный, ягодный, шоколадный, карамельный) 150/30 гр. **165руб.**
- Мороженое с фруктами** 150/50 гр. **165руб.**
- Мороженое с орехами** 150/20 гр. **165руб.**
- Мороженое с шоколадом и орехами** 150/10/10 гр. **165руб.**

### Напитки собственного производства

- Квас ржаной** 200 мл/ 1 л. (Домашний, живого брожения. Возможно содержание алкоголя до 2%) **30/150руб.**
- Море клюквенный** 200 мл/ 1 л. **40/200руб.**
- Море облепиховый** 200 мл/ 1 л. **40/200руб.**
- Компот фруктовый** 200 мл/ 1 л. **40/200руб.**
- Какао с молоком** (200 мл.) **50руб.**
- Какао с шариком мороженого** (200 мл.) **70руб.**

### Свежие соки (200 мл.)

- Грейпфрутовый** **140руб.**
- Апельсиновый** **140руб.**
- Яблочный** **120руб.**
- Морковный** **110руб.**



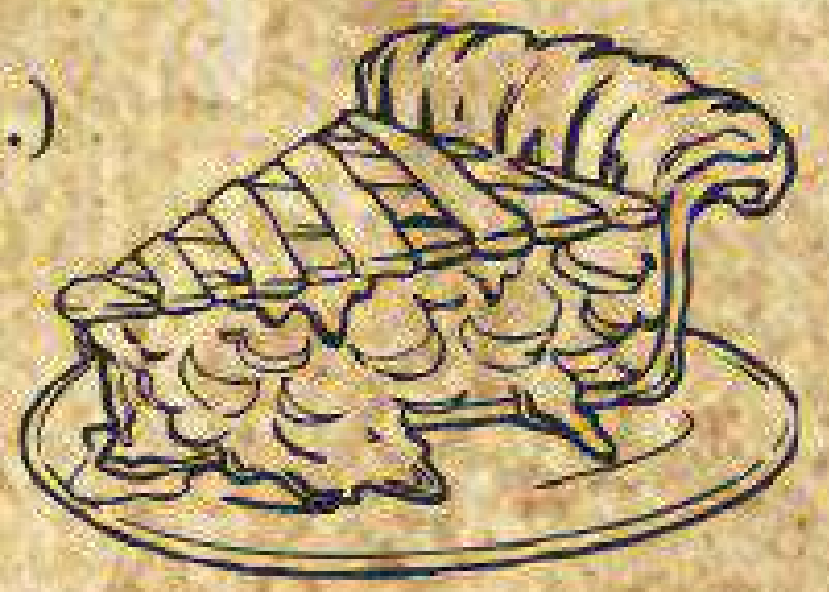
### Особые соки

- Особый сок № 1** Рекомендуется после тяжелого трудового дня (апельсин (130), грейпфрут (50), лимон (20)) **140руб.**
- Особый сок № 2** От простуды и для поддержания здоровья (яблоко (100), киви (70), минеральная вода без газа (30)) **130руб.**
- Особый сок № 3** Для поддержания спортивной формы (грейпфрут (100), зеленое яблоко (50), киви (50)) **140руб.**
- Особый сок № 4** Один из лучших соков для здоровья (морковь (100), яблоко (70), свекла (30)) **120руб.**
- Особый сок № 5** Высокоэнергетический сок (морковь (120), капуста (50), свекла (30), петрушка (2)) **120руб.**

кафе **И**стория

### Кофе

- Эспрессо** (60 мл.) **70руб.**
- Американо** (120 мл.) **80руб.**
- Капучино** (150 мл.) **95руб.**
- Латте** (250 мл.) **115руб.**
- Гляссе** (250 мл.) **120руб.**



### Черный чай (330 мл/ 500 мл.)

- Ассам Блэк** Традиционный черный чай из Индии. Исключительно насыщенный во вкусе, с сильным ароматом и солодовыми оттенками. **70/100руб.**
- Эрл Грэй** Эрл Грей - один из самых известных сортов ароматизированного черного чая. Отличается характерным вкусом и запахом бергамота - сорта цитрусовых. Классический купаж, сочетающий в себе насыщенный вкус черного чая и деликатные цитрусовые оттенки бергамота. **70/100руб.**
- Летние травы** Традиционный черный чай с целебной мятой и лепестками чайной розы для любителей исконно русского чаепития. Мягкий, успокаивающий напиток для вечера. **70/100руб.**

- Клубничный мусс** Композиция из отборных сортов черного чая, сочных ягод клубники и воздушных сливок. **70/100руб.**

### Зеленый чай (330 мл/ 500 мл.)

- Сенча Классик** Пикантный японский чай из листьев раннего сбора, с ярко выраженным травянисто-морским ароматом. **70/100руб.**
- Серебряный жасмин** Классика чайного искусства в сочетании свежего весеннего чая и воздушного аромата белого жасмина. **70/100руб.**
- Марракеш Найт** Превосходный купаж китайского чая Ганпаудер и свежей душистой мяты. Бодрящий напиток для жаркого лета. **70/100руб.**

- Молочный Улун** Необычный полуферментированный чай с долгим сливочным послевкусием и многогранным медово-цветочным букетом. **70/100руб.**

### Фруктовый чай (330 мл/ 500 мл.)

- Золотая лагуна** Необыкновенная композиция тропических ароматов, цитрусовой свежести и легкой кислинки рубинового каркаде. **70/100руб.**
- Ягодный коктейль** Тонизирующий микс из спелых садовых и лесных ягод. Сладкий летний аромат в сочетании с освежающей кислинкой каркаде. **70/100руб.**

### Глинтвейн

- «Застольный»** Красное сухое вино, специи, фрукты. **160руб.**
- «Зимний»** Сочетание белого и красного сухого вина с пряностями и фруктами. **180руб.**

### Травяные сборы (500 мл.)

- Ароматный чабрец** Чабрец, душица, лимон. **120руб.**
- Чабрец и мята** Черный чай с чабрецом и освежающей мятой. **120руб.**
- Летняя поляна** Листья земляники, мята, зверобой и цветки ромашки. **120руб.**
- Общеукрепляющий** Листья земляники, черной смородины, чабреца, зверобой и липы. **120руб.**

кафе

**И**стория

Все



## ПОНЕДЕЛЬНИК

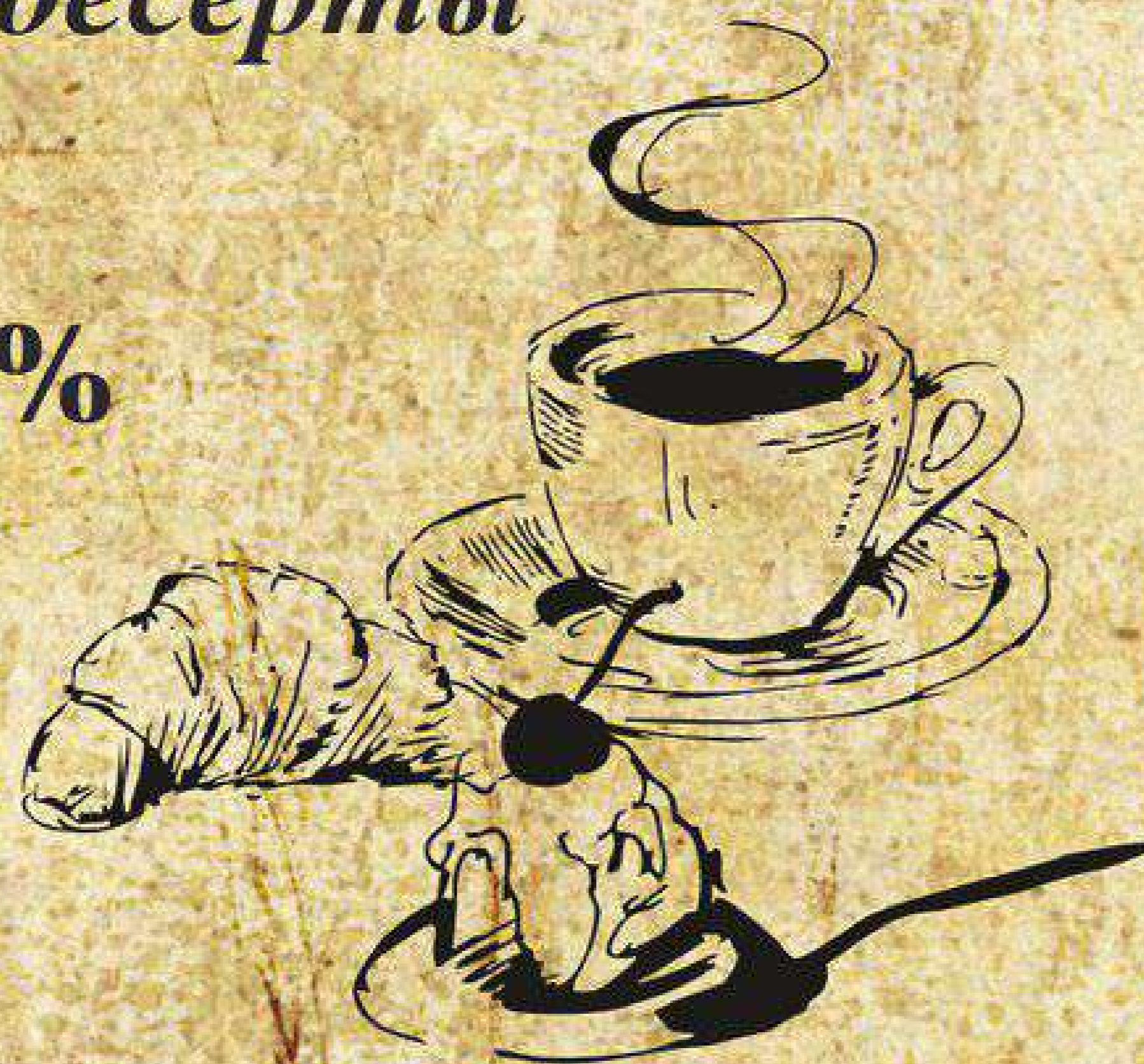
При заказе горячего блюда из мяса бокал красного вина (150 мл) в подарок.

*Сладкий*

## ВТОРНИК

Скидка на десерты из меню

**-50%**



## СРЕДА

*Романтические  
Часы*

С 15:00 до 19:00  
Скидка на всё меню

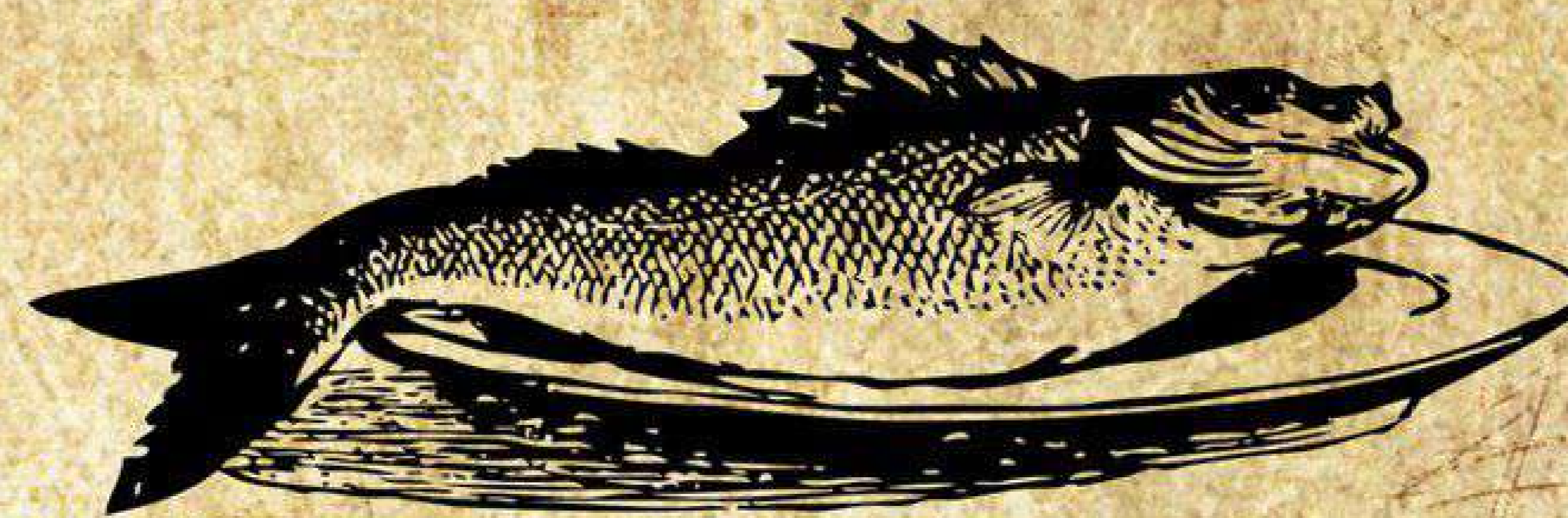
**-20%**



## ЧЕТВЕРГ

*Рыбный день*

При заказе горячего блюда из рыбы угощаем бокалом белого вина (150 мл).



## ПЯТНИЦА

*Мужской день*

При заказе бутылки водки (0,5л) сельдь с горячей картошкой в подарок.



## СУББОТА

*Блинное  
объедение*

Две порции блинов по цене одной.



*Вкусное*

## ВОСКРЕСЕНЬЕ

При заказе семейного обеда, молочный коктейль ребёнку в подарок.

