

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ



ХОЛОДНЫЕ
ЗАКУСКИ



Налья Муромец



650 руб.

Угорь копчёный Тающее во рту
филе угря с лимоном. 100/20



Форель слабой соли
по старорусскому рецепту



Ломтики нежной форели со сливочным маслом
и лимоном. 100/20/20

380 руб.



Скумбрия холодного
копчения с лимоном



Нежнейшее филе скумбрии
с дольками лимона. 100/20

260 руб.



Икра щуچья



Пикантный деликатес со свежей зеленью,
зелёным луком, яйцом
и растительным маслом. 75/20

370 руб.



390 руб.



Икра лососёвая

Пикантный деликатес со сливочным маслом
и дольками лимона. 75/20

Илья Муромец



Сельдь по-боярски

Нежное филе сельди с отварным молодым картофелем, сладким красным луком и душистым маслом.
75/100

Шпроты с яичным кремом на гренках

Пряные и сочные. Подаются на поджаристых ржанных гренках.
135



250 руб.



Сельдь пряного посола на гренках

Тающее во рту филе сельди с зеленью и сладким красным луком. Подаётся с хрустящими ржаными гренками. 125



230
руб.



Сельдь под шубой из отварных овощей

Нежнейшее филе сельди под майонезом, с молодым картофелем, хрустящим луком, сочной морковью и свёклой. 200



240
руб.



Килечка пряного посола на гренках

С солёным огурчиком, зелёным луком и ароматными ржаными гренками. 120



220
руб.



Селедка маринованная с картофелем Черри

100/130/30

260
руб.



Илья Муромец



460
руб.

Рыбная
палитра 220



440
руб.

Рулетики из сёмги

Нежнейший лосось с сыром
филадельфия. 200



Мясная палитра 250

Илья Муромец



**Язык телячий
отварной
с хреном
и горчицей**

Нежнейшая закуска
с ароматными
приправами. 80

320
руб.

240
руб.

Куриный рулет

Сочное куриное филе с сыром,
чесночком и специями.

100



Ассорти сыров

Пряный дорблю, нежный бри, пикантный козий сыр, чеддер с лёгкой кислинкой и солоноватый пармезан с ароматным мёдом. 150/40/35

500
руб.



270
руб.

Рулетки подольские

Сочная ветчина, яйцо, сыр гауда, майонез. 180

Студень говяжий

150/40/40

290
руб.



Нлья Муромец

Буженина
домашняя,
запечённая
с жирком

80

280
руб.

Колбаса
домашняя

100

230
руб.



Сало солёное
по-домашнему

80



Сало копчёное
с горчицей

80



Илья Муромец



70
руб.

Ассорти сала

Ломтики солёного и копчёного сала со специями. Подаются с молодым чесноком и ароматной горчицей. 150/10/10

Хлеб «Бородинский» со смальцем и луком

100/30

390
руб.





210
руб.

Маслины

100



210
руб.

Оливки

100



130
руб.

Огурцы соленые



100

Огурцы слабой соли

100

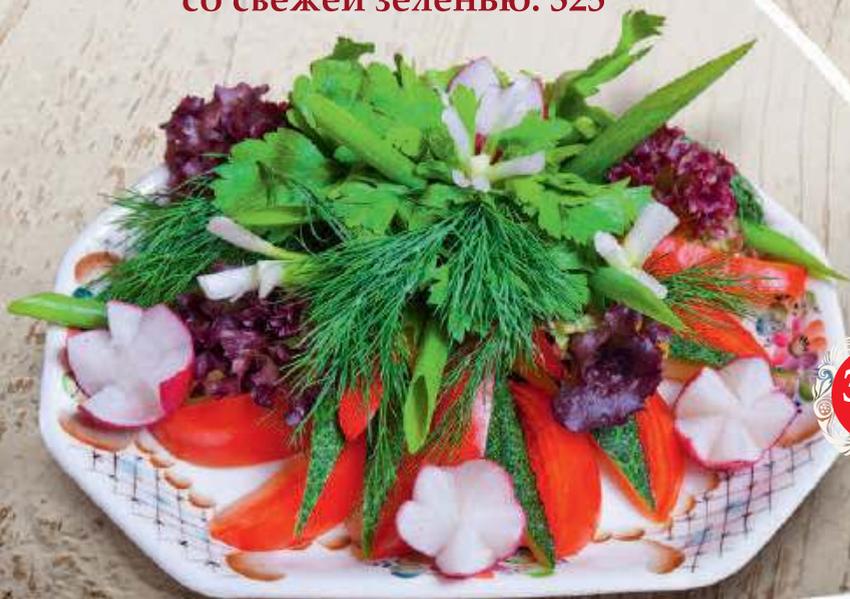


130
руб.

Илья Муромец

 **Ассорти
из свежих овощей**

Ароматные помидоры,
хрустящие огурцы, редис
и болгарский перец
со свежей зеленью. 325



280
руб.



 **Ассорти зелени**

Кинза, петрушка, укроп,
зеленый лук, базилик.
150

390
руб.

**Помидоры
с сыром чесноком
и зеленью**

Свежие помидоры, сыр,
чеснок, майонез. 150



230
руб.



**Завитки
из баклажанов**
Со свежими помидорами,
тёртым сыром, майонезом
и чесночком. 170

250
руб.



ПОСТНОЕ
БЛЮДО

Капуста квашеная с душистым маслом

Сочная и ароматная закуска
по классическому рецепту.
100

120
руб.



ПОСТНОЕ
БЛЮДО

Домашние соленья

Пикантное ассорти

из красных
помидоров,
патиссонов,
квашеной капусты,
солёных и малосольных
огурчиков.

С чесночком, перцем
и черемшой.

500

480
руб.

Илья Муромец



Грузди чёрные со сметаной и зеленью

Ароматные солёные грузди с домашней сметаной,
чесночком и зеленым луком. 100

Грибы белые, солёные

Белые грибочки с чесночком
и зеленым луком . 100

320
руб.



ПОСТНОЕ
БЛЮДО

Кабачки, обжаренные со сметаной

С домашней сметаной,
чесночком
и укропом.
200

395
руб.

220
руб.



230
руб.

Опята солёные из погребка

С чесночком, красным луком
и душистым маслом.
100

ПОСТНОЕ
БЛЮДО



220
руб.

Лисички бочкового посола 100



РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

Нья Муромец

САЛАТЫ

Салат «Дачный»
Хрустящие огурчики с редисом,
яйцом, зелёным луком
и майонезом. 200

210
руб.



210
руб.

**Домашний винегрет
с квашеной капустой
и красной фасолью**

Свежая свёкла с молодым картофелем,
сочной морковью, хрустящим луком,
солёными огурчиками и душистым маслом.

200

ПОСТНОЕ
БАЖАО

Салат «Овощной»

Освежающий летний салат из свежих огурцов с помидорами, болгарским перцем, редисом, зелёным луком и оливковым маслом. 200

210
руб.



230
руб.

Салат из свёклы с черносливом, сыром и грецкими орехами

Нежная свёкла с грецкими орехами, сладким черносливом, тёртым сыром, чесночком и майонезом. 200

Салат из свежей капусты с морковью и душистым маслом

180

130
руб.





Нья Муромец

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

340
руб.

Салат «Витязь»

С говяжьим языком, сочной ветчиной, нежным сыром, свежими огурцами, виноградом и петрушкой. В ароматной заправке из майонеза с апельсиновым соком.

200



рыбное
блюдо

Салат «Лагуна»

Нежнейшие кальмары, сочные креветки и сыр гауда в сочетании со свежими и солёными огурчиками. С майонезом и свежей зеленью.

200

370
руб.



210
руб.

**Салат «Оливье»
из отварных овощей
с ветчиной или курицей**

200



330
руб.

Салат «Русь»

Сытный салат из нежного
телячьего языка,
ветчины, шампиньонов
и свежих огурцов.
С сыром и пикантной
заправкой из горчицы
и майонеза.

200

Илья Муромец

РЕСТОРАН
РУССКОЙ КУХНИ

Салат «Магдалена»

Салат руккола, лист салата,
язык говяжий, помидоры черри,
сыр пармезан, масло оливковое,
соус соевый.

190

420
руб.





Салат с куриным филе, сыром и гренками

320
руб.

Сочное куриное филе,
нежный сыр гауда
и свежие помидоры.
С чесночком, грецкими
орехами, листьями салата,
хрустящими гренками
и майонезом.

200



Салат «Суздальский»

Аппетитный салат
с говяжьим сердцем,
яйцом, луком
и морковью в майонезной
заправке.

260
руб.

200



Салат из жареной говядины

Великолепное
сочетание
говяжьей вырезки
со свежими помидорами,
огурцами, баклажанами
и ароматной кинзой.
С заправкой из оливкового
масла и соевого соуса.

380
руб.

200

Илья Муромец

Салат теплый «Огонек»

Филе куриное, баклажаны, кабачки, перец болгарский, лук репчатый красный, шампиньоны, масло оливковое, соус соевый, микс-салат, лаваш, соус чили. 200

380
руб.

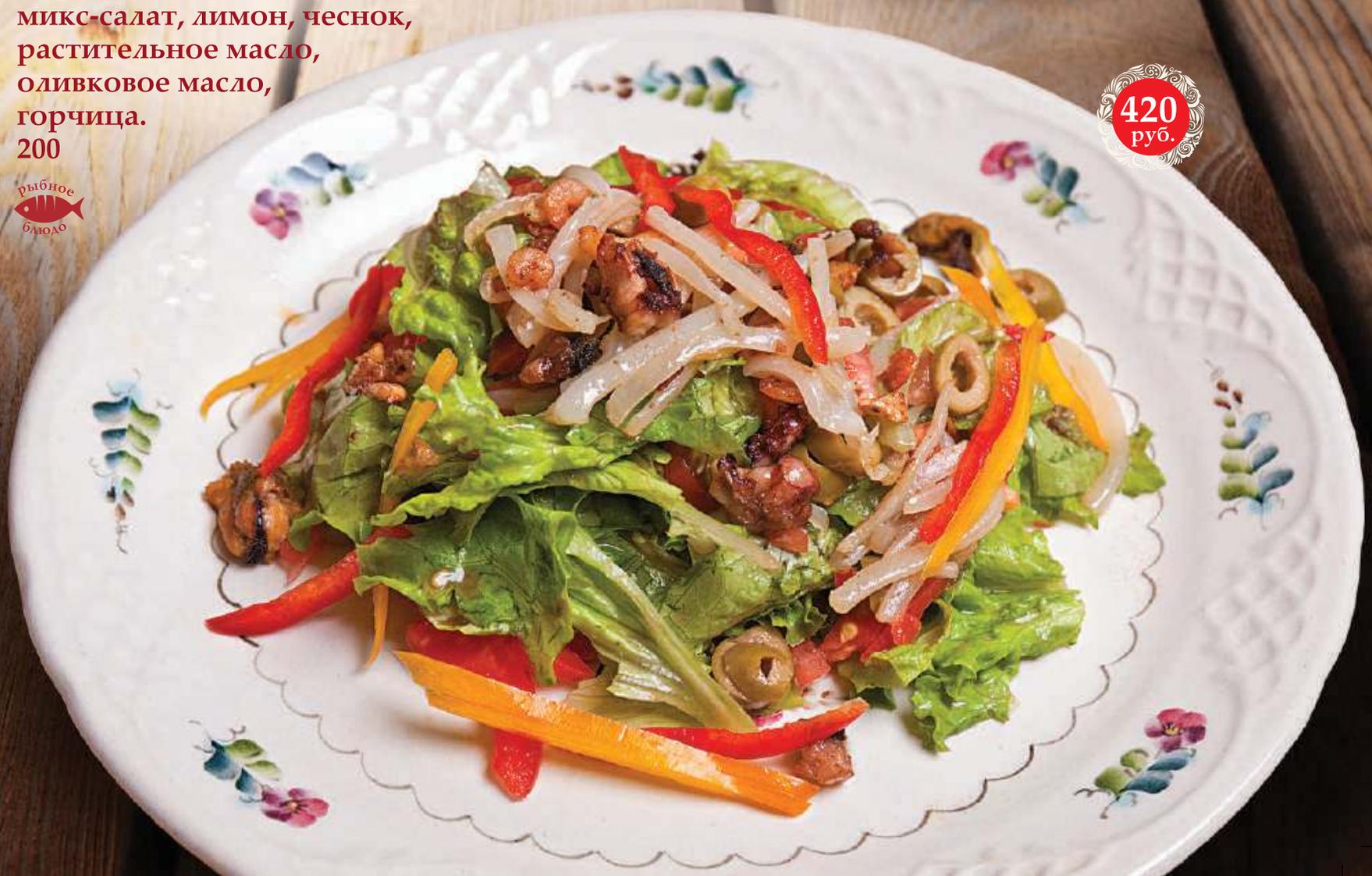


Салат из морепродуктов

Помидоры, перец болгарский, морская коктейль, кальмары, микс-салат, лимон, чеснок, растительное масло, оливковое масло, горчица. 200

420
руб.

Рыбное
блюдо





Салат «Монастырский»

Вырезка говяжья,
помидоры свежие,
сыр гауда, гренки пшеничные,
соус чили, майонез,
укроп, салат китайский.

550
руб.

200

360
руб.

Салат «Деревенский»

Картофель черри молодой,
помидоры черри, салат
Московский, салат Лоло-Росса,
бекон, масло оливковое,
уксус бальзамический.

160



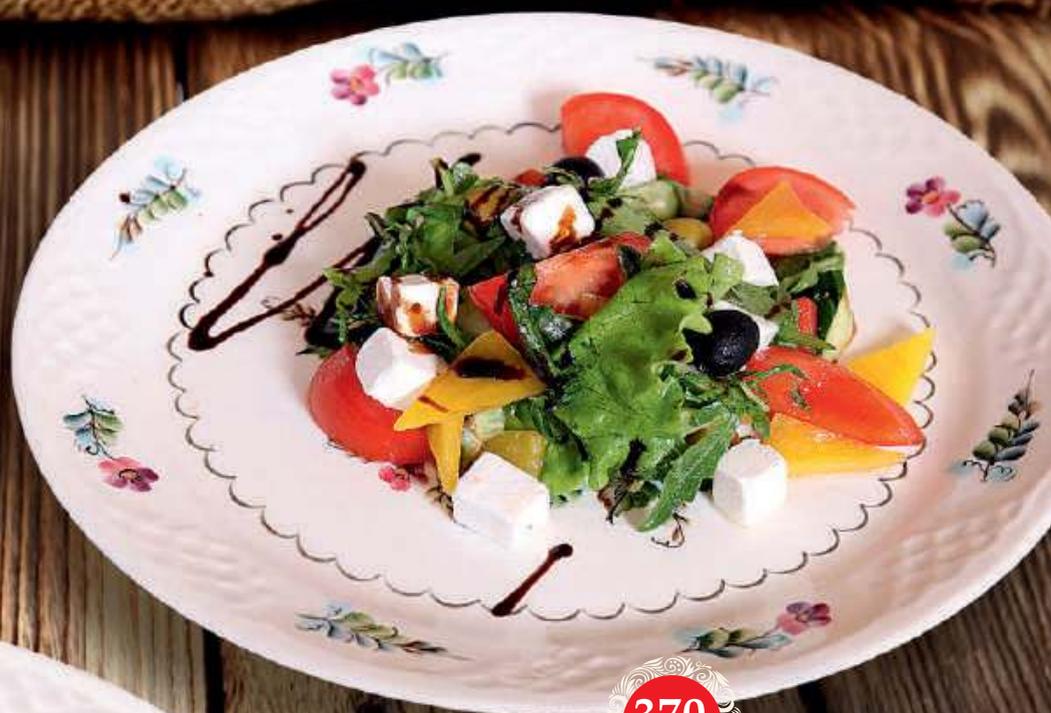
Илья Муромец

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

Салат «Руккола с креветками»

Салат руккола, креветки тигровые, шампиньоны, лук репчатый красный, перец болгарский, перец болгарский, чеснок, масло оливковое, помидоры черри, соус руккола. 180

460
руб.



370
руб.

Салат «Бриз»

Огурцы свежие, помидоры свежие, перец болгарский, микс-салат, оливки, маслины, сыр Фета, уксус бальзамический

250



Салат «Цезарь» с курицей

Салат романо,
салат айсберг, филе
куриное, помидоры черри,
сыр пармезан, гренки
пшеничные, соус цезарь.
210

350
руб.



Салат «Цезарь» с креветками

Салат романо,
салат айсберг,
креветки тигровые,
помидоры черри,
сыр пармезан,
соус цезарь,
гренки пшеничные.
220

460
руб.



Оливье с раковыми шейками и красной икрой

250

470
руб.



РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

Нья Муромец

СУПЫ

**Борщ
красный**
По классическому
рецепту —
на ароматном
мясном бульоне
со свежей свёклой,
фасолью
и зеленью.
250/40/30

280
руб.



360
руб.

Щи Суточные из квашенной капусты с апперитивом

Традиционные кислые щи на ароматном бульоне.

250/40

Илья Муромец



290
руб.

Домашняя лапша

Согревающий суп на ароматном курином бульоне.
Подаётся с хрустящими гренками.

300/20



280
руб.

Борщ зелёный

На наваристом говяжьем бульоне со свежим щавелем. 250/40

Илья Муромец



Ароматная уха из семги и судака

250/50

Уха с расстегаем и канапе с лососевой икрой

460
руб.



Уха с гренками из бородинского хлеба

380
руб.





240
руб.

Рассольник по-домашнему

Наваристый сытный суп
с перловкой, куриными
потрошками и ароматными
приправами. 250/40

Постное
блюдо

320
руб.

Суп из шампиньонов, вешенок и белых грибов

Ароматный грибной суп
с картофелем и свежей
зеленью. 250/40



Илья Муромец

**Густой
гороховый суп**
Пряный суп с копчёностями
и хрустящими гренками.
250/20

230
руб.

Солянка мясная

Пряный сытный суп
с говяжьим языком, сочной говядиной,
почками и ветчиной.
Особенный вкус и аромат
ему придаёт сочетание каперсов,
лука, солёных огурчиков
маслин, оливок
и лимона.
250/40

380
руб.



ПОСТНОЕ
БЛЮДО

Суп чечевичный в бородинском хлебе

Чечевица, чеснок, лук,
морковь, масло растительное,
зелень. 300/20



340
руб.

Илья Муромец

Крем-суп ИЗ ТЫКВЫ

Нежнейший суп
на основе сливок,
с морковью, луком,
чесноком и свежей
зеленью.

250/20

230
руб.



360
руб.

Грибной крем-суп

Аппетитное сочетание
белых грибов, шампиньонов
и вёшенки в сливках.
С чесноком, луком
и свежей зеленью.

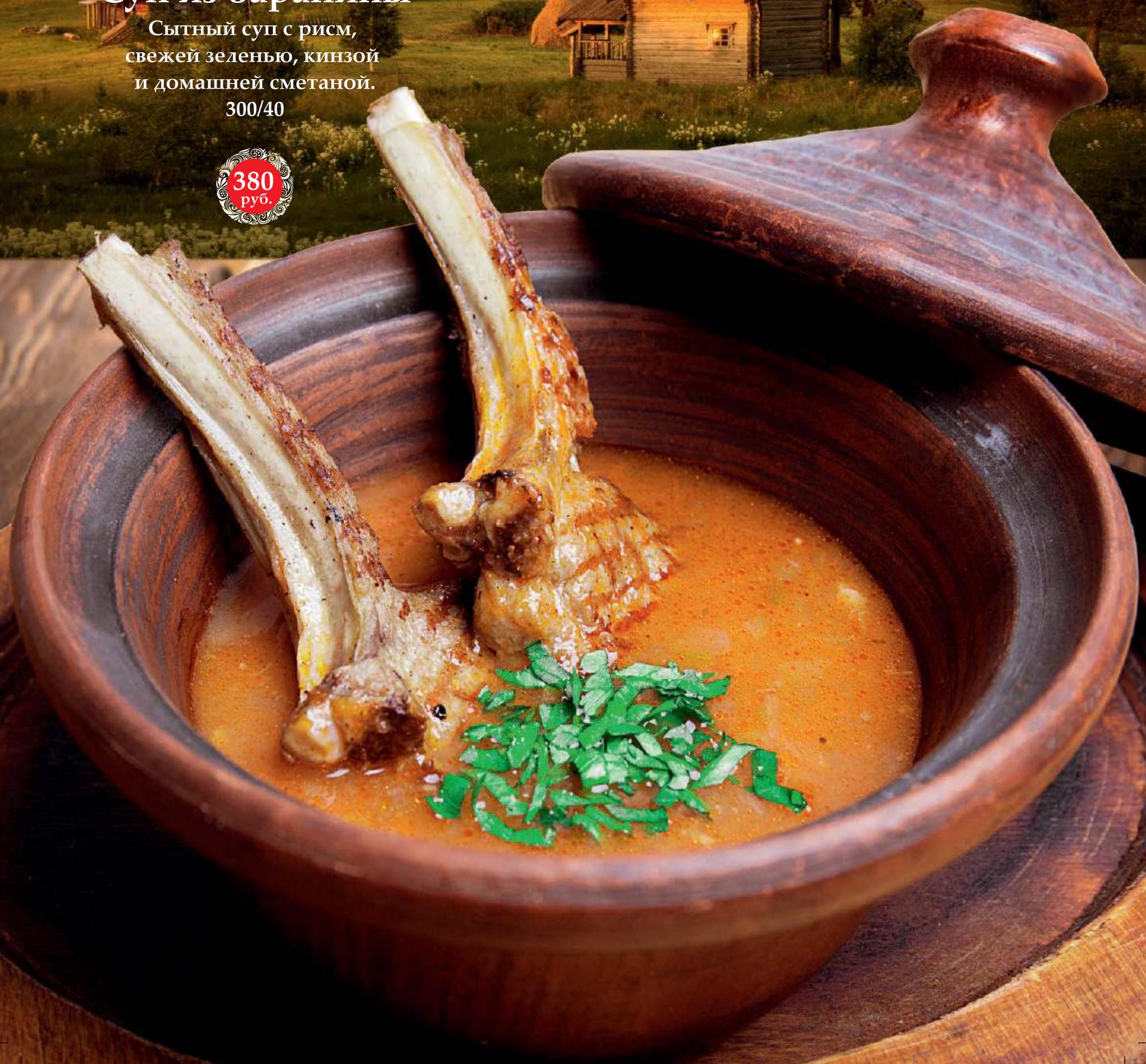
250/20

Суп из баранины

Сытный суп с рисом,
свежей зеленью, кинзой
и домашней сметаной.

300/40

380
руб.



Налья Муромец



СЕЗОННЫЕ СУПЫ



260
руб.

220
руб.

Свекольник



Холодный суп из свежей свёклы с хрустящими огурчиками, молодым картофелем и зелёным луком. Подаётся с укропом, домашней сметаной и долькой лимона. 250/50

Холодный томатный суп



Освежающий суп из свежих помидоров, молодого картофеля и репчатого лука с молотым чёрным перцем. Подаётся с хрустящими гренками и нежной домашней сметаной. 250/30

Окрошка домашняя

На свежем хлебном квасе,
с нежной ветчиной, яйцом,
свежими огурчиками, редисом,
молодым картофелем, зелёным
луком и укропом.

Подаётся с домашней сметаной,
горчицей и хреном.

250/50/30/30

230
руб.



230
руб.

Окрошка на кефире

С нежной ветчиной, яйцом, свежими огурчиками и редисом.
Подаётся с укропом и зелёным луком. 250/30/30

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

Няля Муромец

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пивная закуска

Крылышки куриные, кольца кальмаров, сырные палочки, луковые кольца, гренки чесночные. 750/40

1100
руб.





250
руб.

Жульен грибной

Свежие шампиньоны и вёшенки
с луком в сливочном соусе
под сыром гауда.

110

260
руб.

Жульен куриный

Сочное куриное филе
в сливочном соусе
с шампиньонами и луком
под сыром гауда.

120

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

Налья Муромец



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
ИЗ МЯСА



Ножка
ягненка
томленая
с овощами

320

980
руб.



Каре
ягненка,
обжаренное
на гриле
с ароматными
травами

Нежнейшее мясо ягнёнка
на рёбрышках,
с душистым луком,
розмарином
и тимьяном.
200/40

950
руб.



Илья Муромец

Бараньи язычки
в грибном соусе

200

790
руб.





580
руб.

Жаркое в горшочке из баранины с картофелем и специями

Кусочки баранины, запечённые в собственном соку с ароматным картофелем, морковью, луком, болгарским перцем, сладкими помидорами черри, свежей зеленью и чесночком. 260

Илья Муромец

Бифштекс из нежной говядины

Пряная и сочная
говядина,
приготовленная
на гриле. 180/40

650
руб.



Жаркое в горшочке из говяжьего филе в собственном соку

Кусочки сочной
говядины с ароматным
картофелем, душистым
луком, морковью,
болгарским перцем,
помидорами, чесночком
и свежей зеленью.

260

530
руб.





460
руб.

Почки по-русски

В нежной домашней сметане с томатной пастой, лучком, сочной морковью, солёными огурчиками, чесноком и зеленью.

220



620
руб.

Ромштекс из говядины

Нежная говядина, обжаренная в сухарях до румяной корочки.

150/40

Нья Муромец

Домашние котлеты из говядины,
обжаренные в сухарях

180/40

390
руб.



Домашние
котлеты
из свинины,
обжаренные
в сухарях

180/40

380
руб.

Домашние
голубцы,
приготовленные
в ароматном
бульоне
с ароматными
травами

Нежный фарш из телятины
и свинины в капустных
листьях с рисом,
сочной морковью
и душистым луком.
Подаются с домашней
сметаной.

320/40

420
руб.



Телячья печень по-строгановски

В сливочном соусе с солёными огурчиками,
шампиньонами и душистым луком. 220

440
руб.



Телятина на картофельных чипсах

Тающая во рту говядина в сливочно-сметанном соусе
с душистым луком и зеленью. 160/60

670
руб.



Илья Муромец

Свиная отбивная

Сочная свинина, жаренная
на гриле с чесночком.

200/40

520
руб.



Свинина богатырская

Запечённая с нежной
ветчиной, сыром
и майонезом.

250

550
руб.



Баранья лопатка

С картофелем, ароматными травами
и соусом из запеченных овощей.
700/250/235

2200
руб.



На 2 персоны



Илья Муромец



Свинина
на кости
250

650
руб.

Говядина
по-купечески
265/40

670
руб.





Бефстроганов из телятины
240/100

630
руб.

Няня Муромец

Ребрышки
свинные
запеченные

300/60/30

580
руб.



Рулька свиная
запеченная
с прованскими
травами

800/100

1300
руб.



Картофель,
обжаренный
на сале с пряной
домашней
колбасой
и глазуньей
200/40

340
руб.



Колбаса
домашняя
с картофелем
и грибами
Пикантная колбаса
с картофелем
черри и нежными
шампиньонами.
300/40

520
руб.



РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

Илья Муромец

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Утиная грудка под
клюквенным соусом

210

780
руб.





Куриные потрошка, томлёные в сметане

Ароматные
куриные желудочки,
печень и сердце в сметане
с грибами, специями
и душистым луком.
270

410
руб.



370
руб.

Домашние котлеты из куриного филе

180/40

Нья Муромец



Котлета по-киевски

Нежное куриное филе
со сливочным маслом
и сыром в хрустящей
корочке из панировочных
сухарей. 190/40

380
руб.

Куриное филе на гриле

180

370
руб.





620
руб.

Цыпленок
табака,
зажаренный
до хрустящей
корочки

250/40



740
руб.

Перепелки
табака

200/40

Нья Муромец



Утка, запечённая с яблоками
(1/2) 700/50/40/40

1050
руб.



430
руб.

Шашлычки из куриного филе с овощами

Куриное филе, перец болгарский,
кабачки, баклажаны,
шампиньоны, лук маринован-
ный, лист салата, аджика.

150/40/40

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

Няля Муромец

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Стейк морской форели
на гриле

180/40/30

620
руб.



Палтус
жареный

170/40/30

740
руб.



Котлеты
из щуки

180/40

380
руб.

Стейк семги
на гриле / на пару

140/40/30

640
руб.



Нья Муромец



460
руб.

**Форель речная,
запечённая
с ароматными
травами и лимоном**

Тающая во рту форель
с петрушкой, укропом
и дольками лимона. 170/40

Сибас на гриле

250/40/30

680
руб.





1200
руб.

Ледяная рыба жареная

250/40/30

Нья Муромец



Муксун северный
на гриле

170/40/30

760
руб.

Нельма северная
на гриле

Филе нельмы, лист
салата ,зелень, лимон.

180/40/30



875
руб.



Стейк карпа, обжаренный до хрустящей корочки

200/40/30

480
руб.



Илья Муромец



560
руб.

Судак по-ростовски

Филе судака, шампиньоны, помидоры, сыр гауда, майонез, петрушка. 200/30



Стерлядь
в сливочно-икорном
соусе

450/210

2100
руб.

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

Нья Муромец

ГАРНИРЫ

Овощи на гриле / на пару

150

260
руб.



Картофель отварной с укропом

Картофель, укроп,
масло топленое.
150

160
руб.



Картофель жареный по-домашнему

С луком
и морковью.
150

190
руб.

Картофель жареный с опятами

150

210
руб.



Илья Муромец

Картофельное пюре с зеленью

Картофельное пюре, укроп. 150

160
руб.



190
руб.

Картофель черри отварной с укропом

150



Картофель фри

150

130
руб.



Драники картофельные

Тёртая молодая картошечка,
обжаренная в масле
до хрустящей корочки.

200/40

260
руб.



Картофель жареный с белыми грибами

200

320
руб.

Картофельные половинки с грибами

300

420
руб.



Илья Муромец

Запеканка картофельная

290/40

260
руб.





120
руб.

Рис
отварной
150



140
руб.

Капуста
тушёная
150



260
руб.

Картофель
черри
с грибами
в сметане
200

Илья Муромец



120
руб.

Гречка
с маслом

150



250
руб.

Овощное рагу

Ароматное ассорти из кабачков, баклажанов, моркови, помидоров и болгарского перца, тушённое в растительном масле с чесночком и душистым луком. 150

Каша перловая с ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

Обжаренная на сливочном масле
с репчатым луком. 150

380
руб.



220
руб.

Каша гречневая с грибами

Обжаренная
с шампиньонами,
сочной морковью
и репчатым луком.
150

Фасоль стручковая с помидорами черри и бальзамическим уксусом 150

220
руб.

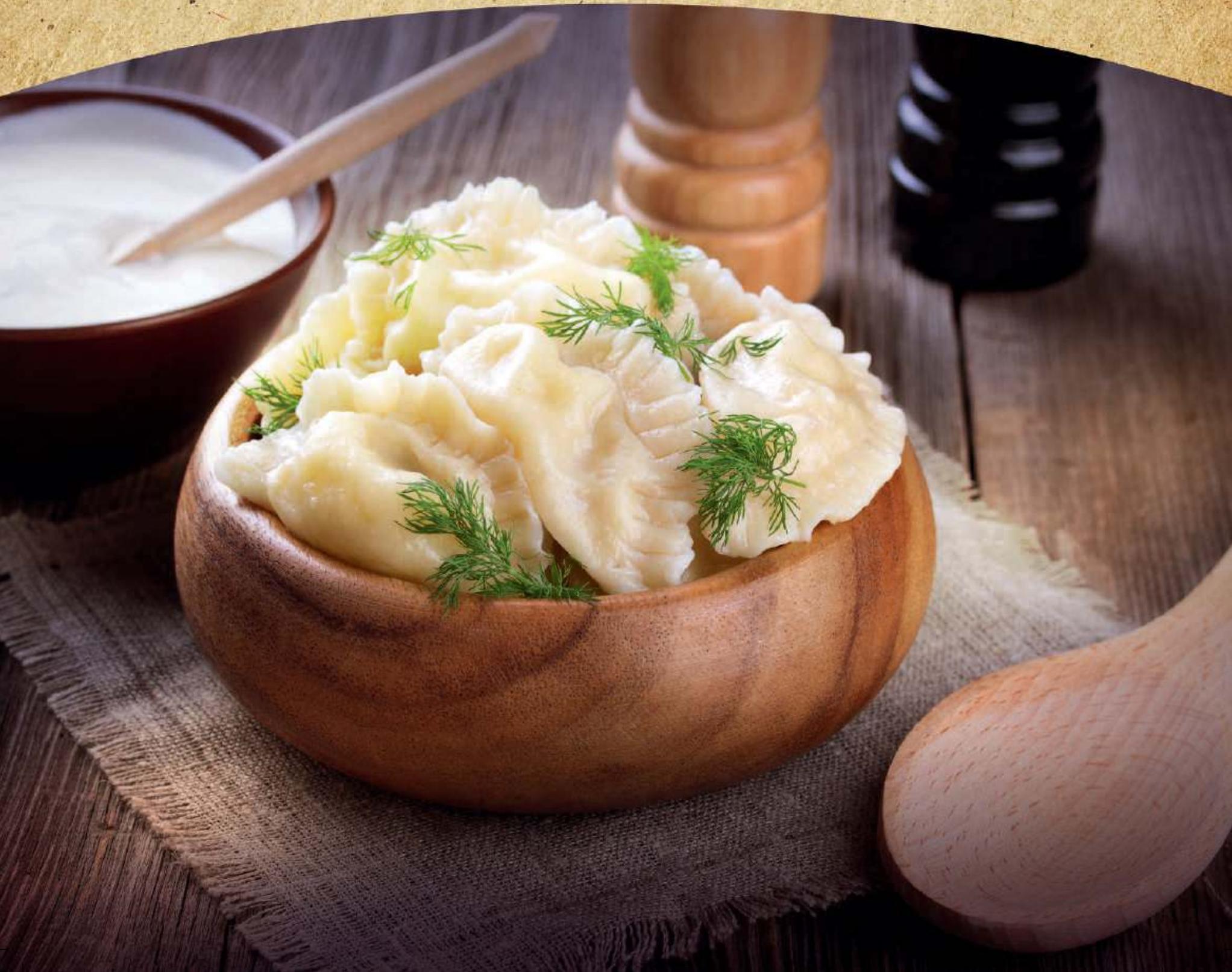


РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

Няля Муромец



ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ





Пельмени «Сибирские»

С начинкой из сочной свинины и говядины
с чесночком и душистым луком.
Подаются с домашней сметаной.

200/40

290
руб.



Пельмени «Уральские»

С нежной и сочной
телятиной, душистым
луком и мускатным орехом.
Подаются с домашней
сметаной.

200/40

350
руб.

Налья Муромец



340
руб.

Пельмени с бараниной

С начинкой из сочной баранины со специями и душистым луком. Подаются с домашней сметаной.
200/40



280
руб.

Пельмени с куриным филе и сыром

С сочным куриным филе, нежным сыром гауда и душистым луком. Подаются с домашней сметаной.
200/40

Пельмени «Чёрный Бык»

С премиальной говядиной Блэк Ангус, сливочным маслом и репчатым луком.

Подаются с домашней сметаной.

200/40

420
руб.



Пельмени «Знатные», запечённые в сметанном соусе

С начинкой из ароматной и сочной телятины, нежным сыром и репчатым луком.

Подаются с домашней сметаной.

250

380
руб.



Налья Муромец



Пельмени «Итальянские»

Начинка – ассорти знаменитых итальянских сыров.

Тающая во рту моцарелла, пикантный пармезан и нежнейшая гауда.

Подаются с тертым сыром и сметаной.

190

340
руб.



Пельмени «Рыбка»

С нежным филе судака и семги, репчатым луком, красной икрой и сливочным соусом.

190

480
руб.

САМЫЕ ЛУЧШИЕ
ПЕЛЬМЕНИ
В МОСКВЕ

Вареники
с брынзой и шпинатом

200/40

220
руб.



Нлья Муромец

260
руб.

Вареники с картофелем
и грибами 200/40

220
руб.

Вареники с картофелем
и зеленым луком 200/40

220
руб.

Вареники с квашеной
капустой 200/40

250
руб.

Вареники
с вишней 200/40



250
руб.

Вареники с творогом 200/40



320
руб.

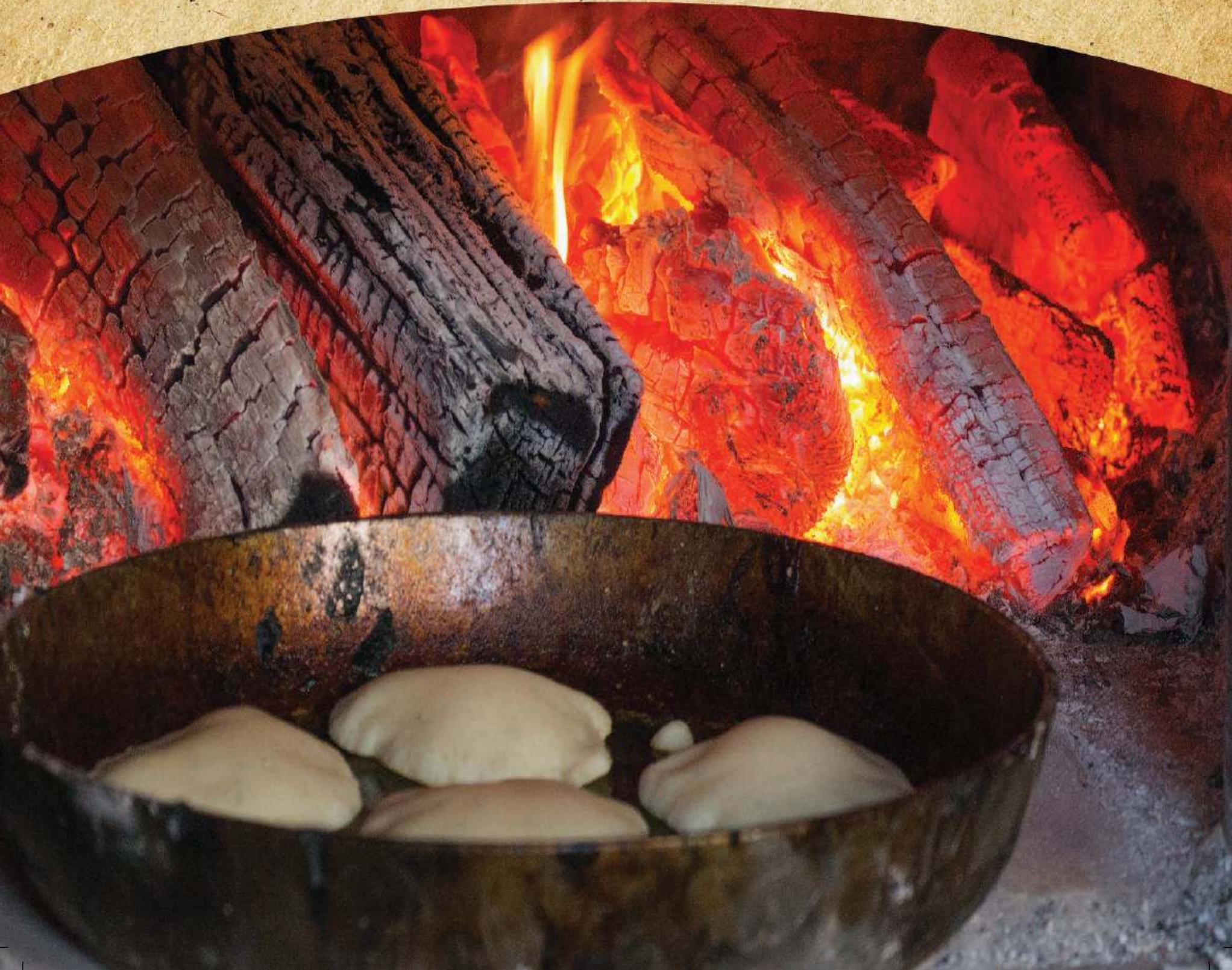
Вареники с вишней и молочным шоколадом
Подаются с ванильным мороженым. 8 шт.

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

Нья Муромец



ВЫПЕЧКА



50
руб.

Пирожок
с яблоком 40

50
руб.

Пирожок
с картошкой 30

60
руб.

Пирожок
с мясом и луком
40

Пирожок
с вишней 40

50
руб.

Пирожок
с жареной
капустой
35

50
руб.

50
руб.

Пампушка 40 (2 шт.)

50
руб.

Пирожок с грибами 35

70
руб.

Расстегай
с семгой 50

50
руб.

Пирожок с яйцом
и зелёным луком 30

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

Налья Муромец

СОУСЫ



Тартар 40

40
руб.

Сладкий чили 40

40
руб.

Кетчуп 40

40
руб.

Горчица 40

40
руб.

Чесночный 40

40
руб.

40
руб.

Аджика 40

40
руб.

Наршараб 40

40
руб.

Хрен 40

40
руб.

Соевый 40

40
руб.

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

Нья Муромец

БЛИНЫ

Блины фирменные

С соусом на выбор. 150/40

180
руб.



Блины
с красной
икрой

150/30

370
руб.



Блины
с курицей,
жареным
луком
и зеленью

240/40

270
руб.



Нья Муромец



220
руб.

Домашние
блинчики
с жареной капустой,
луком и яйцом

200/40

Блинный
мешочек
с грибами

Блинное тесто,
шампиньоны,
сыр, сливки, лук,
петрушка.

300/30

370
руб.



Домашние блинчики
с мясом, жареным
луком и яйцом

200/40

340
руб.

Домашние
блинчики
с творогом
и ванильным
соусом

200/50

260
руб.



320
руб.

Сырники

150/40/40



РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

Нья Муромец

ДЕСЕРТЫ

ВЫПЕЧКА К ЧАЮ

Торт «Сырный» 160

320
руб.





Торт «Наполеон» 180

250
руб.



Нья Муромец



Торт
«Сметанный»

120/20

260
руб.

Штрудель
яблочный
с мороженым

100/40

310
руб.



Штрудель вишнёвый

120/20

340
руб.



Нья Муромец

Десерт
клубничный 200

350
руб.



Эклер
домашний

2 шт. 70

140
руб.



Нья Муромец

Яблоко
запеченное



150

220
руб.



Груша
запеченная



170

220
руб.





140
руб.

Мороженое в ассортименте

(ванильное, клубничное,
фисташковое, шоколадное) 50

Сорбет в ассортименте

(манго, лайм-лимон, чёрная
смородина) 50

140
руб.



Фруктовая тарелка

Апельсин, виноград, яблоко,
груша, клубника, киви, банан
и ананас. 1500

1200
руб.



320
руб.

Фруктовый салат

Киви, банан, виноград, яблоко, груша, клубника
и апельсин со взбитыми сливками. 220

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ

Нья Муромец



НАПИТКИ



МОРСЫ

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ

250	150 руб.
500	260 руб.
1400	650 руб.

МОРС БРУСНИЧНЫЙ

250	150 руб.
500	260 руб.
1400	650 руб.

МОРС ЧЕРНИЧНЫЙ

250	150 руб.
500	260 руб.
1400	650 руб.

МОРС ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

250	140 руб.
500	240 руб.
1400	650 руб.

МОРС МАЛИНОВЫЙ

250	140 руб.
500	240 руб.
1400	650 руб.

КВАС ХЛЕБНЫЙ

250	90 руб.
500	140 руб.
1400	350 руб.



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА И ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Боржоми с/г

500	260 руб.
-----	----------

Волжанка с/г, б/г

500 / 750	180 / 280 руб.
-----------	----------------

Гоччия

ди Карниа с/г, б/г 750 450 руб.
Goccia di Carnia Still Water

Кока-кола

250	150 руб.
-----	----------

Фанта, Спрайт

250	150 руб.
-----	----------

Тоник

250	150 руб.
-----	----------



Налья Муромец

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

МОРКОВНЫЙ	300	190 руб.
	500	280 руб.
ЯБЛОЧНЫЙ	300	230 руб.
	500	350 руб.
ЯБЛОЧНО- МОРКОВНЫЙ	300	260 руб.
	500	370 руб.
АПЕЛЬСИНОВЫЙ	300	240 руб.
	500	370 руб.
АНАНАСОВЫЙ	300	380 руб.
	500	610 руб.
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	300	230 руб.
	500	350 руб.
ЛИМОННЫЙ	300	240 руб.
	500	350 руб.
ТОМАТНЫЙ	300	300 руб.
	500	480 руб.

СОКИ И НЕКТАРЫ

Соки в ассортименте (апельсин, грейпфрут, вишня, яблоко, виноград, ананас, томат)	300	100 руб.
---	-----	----------





ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ



Сенча	300	120 руб.
	600	210 руб.

Жасминовая	300	150 руб.
Жемчужина	600	260 руб.

Молочный Улун	300	150 руб.
	600	260 руб.

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ



Цейлон	300	120 руб.
	600	180 руб.

Эрл Грей	300	120 руб.
	600	180 руб.

Индия Асам Бехора	300	120 руб.
	600	180 руб.

ДОБАВКИ К ЧАЮ



Мед	40	50 руб.
Варенье из черной смородины	50	40 руб.
Варенье брусничное	50	40 руб.
Варенье из клюквы	50	40 руб.
Варенье из черники	50	40 руб.
Лимон	25	30 руб.
Мята	15	40 руб.
Чабрец	10	40 руб.

Налья Муромец

ФРУКТОВЫЙ И ТРАВЯНОЙ ЧАЙ



Вишневый Пунш	600 / 300	200 / 120 руб.
Ройбуш Ваниль	600 / 300	200 / 120 руб.
Вечерний	600 / 300	200 / 120 руб.
Наглый Фрукт	600 / 300	200 / 120 руб.
Облепиховый	600 / 300	260 / 150 руб.
Чабрец	600 / 300	90 / 60 руб.
Чай из мяты	600 / 300	90 / 60 руб.

КОФЕ



Эспрессо	50	95 руб.
Двойной эспрессо	70	160 руб.
Ристретто	25	95 руб.
Американо	150	95 руб.
Капучино	150	180 руб.
Латте	250	180 руб.
Гляссе	250	180 руб.
Айриш с бейлис	250	320 руб.
Айриш с виски	250	320 руб.
Раф кофе	250	280 руб.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



Клубничный	300	220 руб.
Ванильный	300	220 руб.
Снегурочка	300	220 руб.
Мохито	300	220 руб.
Шоколадный	300	220 руб.
Банановый	300	220 руб.
Кокосовый	300	220 руб.
Вишневый	300	220 руб.
Персиковый	300	220 руб.
Малиновый	300	220 руб.

