## Холодные закуски

Разносол из бочкиквашеная капуста, соленые огурчики, маринованные помидоры, перец и красный чеснок	1/200	230,-
Маринованные грузди со сметаноймаринованные грузди с кольцами красного лука и со сметаной	1/190	240,-
Селедочка с обжаренным картофелемсочное филе сельди с картофелем, обжаренным до золотистой корочки, красным луком и корнишо		250,-
Тарелка бутербродов с сельдью и свеклойсочное филе сельди с салатом из свеклы с чесноком и майонезом на ржаной булочке	1/220	250,-
Сало с хреномсало домашнего посола с хрустящими ржаными гренками и ядреным хреном	1/180	290,-
Домашняя буженинаароматная буженина собственного приготовления	1/150	345,-
Лосось фирменного посоланежное филе слабосоленого лосося с лимоном и маслинами	1/150	590,-
Супы		
Саратовтыквенный крем-суп с креветками и сливками	1/270	330,-
Суп-лапша с курицей традиционный супчик с курицей	1/270	250,-
Борщ по-домашнемулюбимый домашний суп с говядиной, подается со сметаной	1/270	310,-
Уха сборная наша фирменная уха из нескольких видов рыбы	1/270	330,-
Горячие закуски		
Кесадийя с курицей	1/280	310,-
пшеничная тортилья, запечённая с куриным филе, болгарским перчиком, кабачком, красной фасол луком и сыром	1ью,	
Васильсурсксыр сулугуни, обжаренный в сухарях. подается с медово-горчичным соусом	1/250	370,-
Мясная лепешкапшеничная тортилья, запеченная с рубленной говяжьей вырезкой, болгарским перчиком и сыром	1/300	390,-
Камамбер запечённый с медом и орехамимягкий сыр камамбер, запеченный с медом, черносливом, розмарином и грецкими орехами в хрустящей корзиночке из пшеничной тортильи	1/150	470,-

## Салаты

Отмельсалат из свежих овощей с сыром фета, красным луком и маслинами	1/200	250,-
Салат «Русский» филе сельди, отварной картофель, яйца, зеленый лук, майонез	1/200	290,-
Салат «Регата» свежие помидоры, моцарелла, руккола, соус песто с оливковым маслом	1/200	340,-
Салат «Кракен» кальмары, свежие огурцы, яйцо, кукуруза, зеленый салат и пикантный соус	1/200	340,-
Салат «Столичный» с говядинойотварная говядина с картофелем, соленым огурцом, зеленым горошком, яйцом и майонезом	1/220	340,-
Салат с медальонами из говяжьей вырезкитеплый салат с нежной говяжьей вырезкой, овощами гриль, листьями салата, томатами черри, семенами подсолнечника и соусом на основе оливкового масла, свежего базилика и мяты		370,-
Салат «Цезарь» с курицей / креветками / лососем1/200 классический вариант салата Цезарь на выбор с запечённым филе куриной грудки, королевски креветками или филе слабосоленого лосося		),-/410,-
Паста		
Маринараспагетти с классическим итальянским томатным соусом Маринара и сыром Пармезан	1/280	290,-
Карбонараспагетти с копченой грудинкой в сливочном соусе с сыром Пармезан	1/300	320,-
С курицей и грибамиспагетти с куриной грудкой, шампиньонами и белыми грибами в сливочном соусе с пармезано		350,-
Спагетти с песто и креветками Спагетти с креветками и сливочным соусом песто из свежего базилика, чеснока и кедровых ор на оливковом масле	1/300 ешков	430,-
Сэндвичи		
С курицей и салатом Цезарьв пшеничной тортилье, с картофелем фри и салатом колслоу	1/270	290,-
С беконом, ветчиной и помидорамина белом хлебе для тостов, с картофелем фри и салатом колслоу	1/270	310,-
С лососем и сливочным сыромна белом хлебе для тостов, с картофелем фри и салатом колслоу	1/270	330,-

## Блюда из рыбы

Щука тушеная в сметанно-луковом соусе с гарниром из дикого риса	1/280	340,-
Хрустящее филе трески в кляре с картофельными дольками и салатом Кол	іслоу	340,-
Щучьи котлеты с соусом тартар и гарниром из картофельных долек и свежих овощей		390,-
Филе судака под золотистой корочкой из шпината и пармезана, с гарнирог из толченого картофеля с зеленью и маслинами		490,-
Морской окунь гриль со свежими овощами и соусом терияки	1/300	490,-
Стейк лосося на коже на гриле, с рукколой, шампиньонами и красным перцем	1/250	610,-
Блюда из мяса и птицы		
Медальоны из индейки на гриле с сезонными овощами и апельсиновым соусом	1/230	410,-
Бифштекс рубленный с жареным яйцом, картофельными дольками и соус барбекю		420,-
Отбивная из свиной шейки, маринованной в пиве с ароматными травами, з белыми грибами и картофелем		я с 450,-
Бефстроганов из говяжьей вырезки с грибами и сливками, подается с картофельным пюре и корнишонами	1/300	470,-
Свиная рулька для двоих, запеченная в медовом соусе с гарниром из свеж		й 770,-
Гарниры		
Картофель фри	1/120	140,-
Картофельное пюре	1/140	170,-
Картофельные дольки	1/120	170,-
Салат свежий	1/100	160,-
Дикий рис	1/120	170,-
Овощи гриль	1/120	210,-
Coyca		
Сметана Соус в ассортиментекетчуп томатный, соус барбекю, соус тартар, сырный соус, медово-горчичный соус		40,- 50,-

## К пиву

Ребрышки свиные с соусом барбекю	1/250	310,-
Крылья куриные в пикантном соусе	1/250	250,-
Луковые кольца с соусом барбекю	1/180	270,-
Уши свиные в остро-сладком соусе	1/120	230,-
Картофель Фри с томатным кетчупом	1/180	190,-
Гренки ржаные с сырным соусом	1/150	150,-
Рыба вяленая в ассортиментеза	а 100 гр	150,-
Собери свою доскувыберите на свой вкус любые три пивные закуски и два соуса		610,-
Десерты		
Печенье к чаю		70,-
Пирожное Эклер Классическое французское пирожное с нежным масляным кремом и шоколадной глазурью		85,-
Штрудель с мороженымГорячий штрудель с ванильным мороженым и сливочно-карамельным соусом		210,-
Брауни с карамелью и орехамимороженым и сливочно-карамельным соусого		210,-
<b>Наполеон</b> Почувствуй себя Суворовым! Воздушные хрустящие коржи из слоеного теста с нежным сливочны		. 240,-
Красный бархат		240 -
Сочетание сочных и бархатистых шоколадных коржей тёмно-красного цвета с нежным и гладким сливочным кремом		ZTU,
<b>Чизкейк</b> Нежный мусс из сливочного сыра, украшенный сверху ягодами или молочной карамелью		240,-
Тирамису		240
Божественное сочетание печенья савоярди с кофейной пропиткой, нежного крема из маскарпоне шоколада		,
Мороженое		
Фирменное «Волга»голубое мороженое Azuro с соусом из белого шоколада и вафельными трубочками		210,-
Мороженое 50 грванильное, шоколадное, клубничное		60,-
Мороженое голубое премиум 40 гр		75,-

Сорбет 40 гргруша, черная смородина		75,-
Топпинг в ассортименте		30,-
Кофе и чай		
Эспрессо 40 мл		80,-
Американо 150 мл		90,-
Капучино 200 мл		140,-
Латте 300 мл		170,-
Латте Пралине 300 мл		190,-
Раф 300 мл		210,-
Сырный раф 300 мл		230,-
Морковный раф 300 мл		230,-
Кофе по-ирландски 250 мл		270,-
виски, кофе, взбитые сливки Горячий шоколад 200 мл		130,-
Чай в чайнике 450 мл(ассортимент уточните у официанта)		160,-
Напитки		
Лимонад в ассортиментедюшес, барбарис, крем-сода, саперави, вишня	500 мл	140,-
Лимонад в ассортиментебайкал, тархун	330 мл	110,-
Минеральная вода «Сарова» газ / негаз	500 мл	90,-
Морс ягодный	200 мл/1 л	70,-/270,-
Соки апельсин, ананас, томат, вишня, яблоко	200/950 мл	85,-/310,-
Свежевыжатый сок 200 млапельсин, грейпфрут, яблоко, морковь		290,-
<b>Молочные коктейли</b> 350 млваниль, шоколад, клубника, черная смородина, с печеньем Oreo, морковный		270,-