



ОСЕННЕЕ МЕНЮ

AUTUMN MENU



ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ И ГРЕНКАМИ
Chicken liver pate with lingonberry sauce and croutons

120 г **460 ₺**



САЛАТ «МИМОЗА»
Salad Mimosa

220 г **450 ₺**



КОПЧЕНЫЙ ПАЛУС С ТЕПЛЫМ МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ
Smoked halibut with warm early potatoes

220 г **540 ₺**



ТЫКВЕННЫЙ СУП С СЫРОМ С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ
Pumpkin soup with blue cheese

310 г **390 ₺**

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания.
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products.

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания.
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products.



ЖАРЕНАЯ ЩУКА С ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА И СОУСОМ НА ТОПЛЕННЫХ СЛИВКАХ 280 г **690 ₺**
Fried pike with green pea puree and melted cream sauce



КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПАШТЕТОМ ИЗ СОЛЕНИЙ 293 г **590 ₺**
Potato patties with pate of pickles



УТИНАЯ НОЖКА В МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ С КУСКУСОМ И ПЕЧЕНЫМ ЯБЛОКОМ 280 г **950 ₺**
Duck leg in honey glaze with couscous and baked apple



СЛИВОВЫЙ ПИРОГ С БРУСНИЧНЫМ КРЕМОМ 120/40/5 г **350 ₺**
Plum pie with lingonberry cream

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания.
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products.

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания.
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products.

2016 RIESLING TBA - ALMA VALLEY

TBA (Trockenbeereauslese) – белое сладкое вино, которое производится из винограда сорта рислинг позднего сбора.

2016 Riesling TBA - Alma Valley

TBA (Trockenbeereauslese) Sweet white wine, made from late harvest Riesling

375 мл **5600 ₺**

2016 КРАСНОСТОП РЕЗЕРВ – СОБЕР БАШ

100% Красностоп (русский автохтон). 93/100 WS

2016 Krasnostop Reserve – Sober Bash

100% Krasnostop (native grape). 93/100 WS

750 мл **3900 ₺**

1994 ПОРТВЕЙН «СЕВАСТОПОЛЬ» – ИНКЕРМАН

Жемчужина коллекции, крепленое вино длительной (более 20 лет) выдержки в дубовых бочках

1994 White Port “Sevastopol” – Inkerman

Pearl of the collection, fortified wine, more than 20 years, aged in oak barrels

75/750 мл **510/5100 ₺**



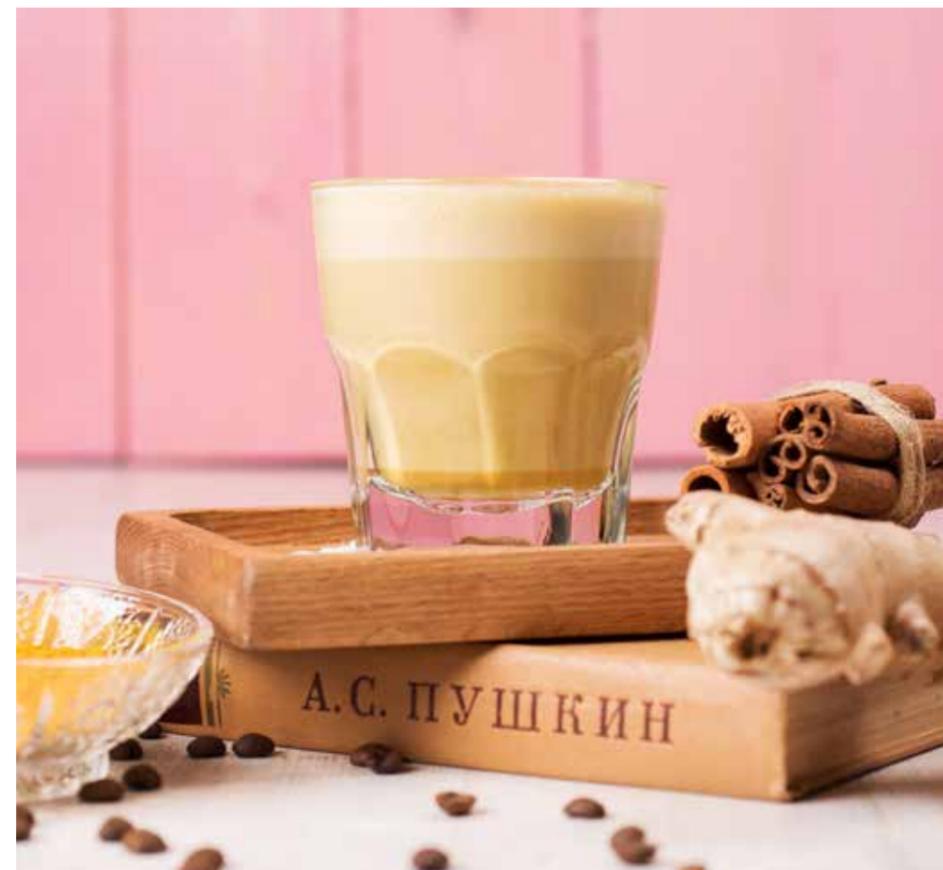
ОБЛЕПИХОВЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Розовое вино, облепиха, имбирный фреш, мед, донник, корица, бадьян, гвоздика

Sea buckthorn mulled wine

Rose wine, sea buckthorn, ginger fresh, melilot honey, cinnamon, star anise, clove

165 мл **350 ₺**



РАФ-КОФЕ С КУРКУМОЙ

Эспрессо, сливки, молоко, цветочный мед, куркума, имбирный фреш, соль, ванильный сахар

Raf coffee with turmeric
Espresso, cream, milk, honey, turmeric, ginger fresh, salt, vanilla sugar

200 мл **250 ₺**



СБИТЕНЬ ХЛЕБНЫЙ

Выпаренный квас, водка, лимонный фреш, гречишный мед, имбирный фреш, вода. Сверху украшается пеной из кваса

Bread sbiten

Evaporated kvass, vodka, lemon fresh, buckwheat honey, ginger fresh, water. Decorated with kvass foam on top

220 мл **350 ₺**

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания.
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products.

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания.
Please, tell your waiter if you have any food allergy to certain products.



Оплата производится в рублях или основными картами. Более подробную информацию о выходе блюд и калорийности вы можете узнать у официанта.

Payment in rubles or via primary bank cards. Please ask your waiter for information about output weight and energy value of the meals.