

Зимняя Веранда

32.05

ЗАВТРАКИ

весь день

| | |
|---|-----------|
| Каша Овсяная с ягодами ДО 23:00 | 280 р. |
| Каша Пшённая с орехами ДО 23:00 | 280 р. |
| Сырники со сметаной и малиновым соусом | 340 р. |
| Яичница глазунья, омлет или скрэмбл | 240 р. |
| из 3-х яиц с помидорами и зеленью с дополнительными | |
| наполнителями: бекон, лосось | 150 р./ед |
| сыр, ветчина, сосиски, конкасе из помидоров, грибы | 50 р./ед |
| Драники картофельные с лососем | 490 р. |

САЛАТЫ

| | |
|---|----------|
| Салат из свежих овощей с побегами подсолнуха | 370 р. |
| со сметаной или оливковым маслом | |
| Азиатский салат с курицей и кунжутом | 440 р. |
| Оливье с копчёной рыбой и мясом краба | 580 р. |
| Салат из овощей гриль с жареным сыром | 580 р. |
| Салат с тёплой куриной печенью и белыми грибами | 580 р. |
| «Цезарь» с курицей | 520 р. |
| положить креветки вместо курицы | + 150 р. |
| Сезонные помидоры с сыром Страчателла | 680 р. |
| Свёкла с мягким сыром | 380 р. |
| Винегрет с груздями | 380 р. |

ЗАКУСКИ

| | |
|--|--------|
| Малосольные огурцы | 340 р. |
| солятся в Сан-Пелегрино, клянёмся | |
| Одесская барабулька | 390 р. |
| Хумус с питой | 370 р. |
| Мезе | 480 р. |
| форшмак, хумус, куриный паштет и ржанные гренки | |
| любой из них отдельно | 200 р. |
| Куриные крылья с соусом Блю-чиз | 490 р. |
| Балтийская килька на ржаной гренке с зеленым луком | 240 р. |
| Ржанные тосты с щучьей икрой | 580 р. |
| Русский тапас: | 320 р. |
| ложка оливье, селёдки под шубой и килька на гренке | |
| Ведро картошки | 270 р. |
| дольки картофеля Айдахо со специями и сметанным соусом | |
| Курица Тори с медово-чесночным соусом | 480 р. |
| Севиче из лосося | 740 р. |
| Жареный камамбер с ягодным соусом | 670 р. |
| Ростбиф со сливочным хреном | 540 р. |
| Форшмак с бородинскими гренками | 320 р. |
| Кучмачи с гранатом | 490 р. |
| Наш выбор сыров: | 890 р. |
| уточните, пожалуйста, у официанта, какие сегодня в меню сыры | |

БРУСКЕТТЫ И СЭНДВИЧИ

| | |
|---|--------|
| Брускетта с куриным паштетом и луковым конфитюром | 280 р. |
| Брускетта с козьим сыром и баклажанами | 280 р. |
| Брускетта с лососем и мягким сыром | 420 р. |
| Клаб-сэндвич с куриной грудкой | 470 р. |
| *мы делаем брускетты и сэндвич на ремесленном хлебе Печорин | |

СУПЫ

| | |
|---------------------------------|--------|
| Суп из белых грибов с перловкой | 390 р. |
| Тыквенный суп с лососем | 460 р. |
| Куриный бульон с зеленью | 280 р. |
| Борщ с телячьим языком | 420 р. |
| Венгерский гуляш со сметаной | 460 р. |
| Свекольник домашний | 280 р. |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Куриные котлеты с домашней аджикой | 390 р. |
| Азиатская лапша в воке с курицей | 460 р. |
| Кролик с ореховым соусом и картошкой | 590 р. |
| Утиная ножка с фруктовой сальсой | 680 р. |
| Бефстроганов с пюре и шпинатом | 650 р. |
| Медальоны из говядины с соусом Порто | 890 р. |
| Тушеные телячьи щёки с феттучини | 600 р. |
| Курица карри с шафрановым рисом | 540 р. |

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Чили кон карне с кукурузными чипсами | 650 р. |
| Нога индейки с зеленой чечевицей | 590 р. |
| Голубцы в томатном море | 420 р. |

ГРИЛЬ JOSPER

| | |
|-------------------------------|--------|
| Чизбургер из говяжьей вырезки | 600 р. |
| Бургер из утки с луком конфи | 600 р. |
| Стейк из подкопченного лосося | 890 р. |
| Люля-кебаб с лавашом | 650 р. |
| Цыпленок | 700 р. |
| Дорадо в пряных травах | 800 р. |
| Филе миньон | 900 р. |

ГАРНИРЫ

| | |
|--|--------|
| Кукуруза-гриль | 250 р. |
| Картофельное пюре | 200 р. |
| Молодая спаржа | 450 р. |
| Шпинат с пармезаном и кедровыми орешками | 350 р. |
| Овощи-гриль | 300 р. |
| Жареный картофель с грибами | 250 р. |
| Картошка фри | 250 р. |

ДЕСЕРТЫ

| | |
|--|--------|
| Блинчики 32.05 с апельсиновым соусом | 280 р. |
| Яблочный татен | 350 р. |
| * блинчики и татен готовятся не менее 20 минут | |
| Шоколадный торт | 360 р. |
| Лимонный торт | 210 р. |
| Эстерхази | 250 р. |
| Ванильная панакота с клубникой | 350 р. |
| Медовик | 280 р. |
| Лимонный мусс | 280 р. |
| Пирог с грушей | 280 р. |
| Десерт «Чиз-кейк» | 290 р. |
| Флорентийское печенье (2 шт) | 150 р. |
| Торт с рикоттой и ягодным соусом | 310 р. |
| Вафли с шоколадом | 290 р. |

Маленькие конфеты к кофе:

| | |
|----------------------|--------|
| Шоколадная брошка | 100 р. |
| Чернослив в шоколаде | 100 р. |
| Имбирная конфета | 100 р. |

| | |
|--|--------|
| Мороженое, сорбеты | 120 р. |
| в приготовлении этого мороженого и сорбетов участвуют только | |
| натуральные ингредиенты и милейшие люди | |
| Фруктовая тарелка 700 г. | 750 р. |
| сезонные ягоды и фрукты | |

ЗЕЛЕНОЕ МЕНЮ

Меню здорового образа жизни, придуманное энтузиастом ЗОЖ
Викторией Ефимовой-Шестаковской. Блюда не содержат сахара,
глютена, лактозы и животных белков.

| | |
|--|--------|
| Табуле | 310 р. |
| полба, зелень, мякоть помидоров, специи | |
| Холодный детокс-суп с авокадо и огурцом | 450 р. |
| Тыквенный суп на кокосовом молоке со спаржей | 380 р. |
| Салат из зеленой чечевицы с овощами | 290 р. |
| Брокколи с чили и лаймом | 340 р. |
| Гречневая лапша в воке с овощами | 450 р. |
| Облепиховый торт | 450 р. |
| Пудинг из кокосового молока с семенами чиа | 450 р. |

Мы принимаем к оплате только рубли РФ. В помещении ресторана есть банкомат и наши официанты с удовольствием проводят Вас к нему.
Данное меню является рекламным проспектом. Информацию о выходах блюд и напитков в граммах и миллилитрах и их калорийности, Вы можете посмотреть в папке потребителя. | ДО 23:00 — недоступно в ночное время.

| НАПИТКИ БЕЗААЛКОГОЛЬНЫЕ | |
|--|--------|
| 250 Ред Булл (энергетический напиток) | 250 р. |
| 750 Сан Пелегрино | 490 р. |
| 750 Аква Панна без газа | 490 р. |
| 250 Байкал (с газом или без) | 120 р. |
| 250 Кока-кола, кока-кола лайт, спрайт, тоник | 120 р. |
| биттер лимон, джинджер эль | |
| 250 Апельсиновый, грейпфрутовый | 120 р. |
| яблочный, ананасовый, вишнёвый, томатный, персиковый сок | |
| 250 Клюквенный морс | 120 р. |

| СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ | |
|---------------------|--------|
| 250 мл | |
| Апельсиновый | 300 р. |
| Грейпфрутовый | 300 р. |
| Морковный | 250 р. |
| Яблочный | 300 р. |
| Сельдереевый | 300 р. |

| КОФЕ | |
|--|--------|
| 20 Ристретто | 130 р. |
| 40 Эспresso | 130 р. |
| 40 Эспresso макиато | 150 р. |
| 40 Кофе с кардамоном | 210 р. |
| 60 Лунго | 130 р. |
| 80 Двойной эспresso | 250 р. |
| 150 Американо | 130 р. |
| 250 Капучино | 270 р. |
| 250 Флэт Уйат | 300 р. |
| 300 Латте | 300 р. |
| 300 Мятный латте | 320 р. |
| 300 Какао | 250 р. |
| 300 Раф кофе | 270 р. |
| 300 Раф кофе с лавандой | 320 р. |
| * мы можем приготовить любой кофе на основе безкофеинового | |

| | |
|----------------------------|--------|
| Возьмите к кофе конфету: | |
| Шоколадная брошка | 100 р. |
| Чернослив в шоколаде | 100 р. |

| СМУЗИ | |
|------------------------------------|--------|
| 300 мл | |
| Киви, огурец, груша, базилик | 300 р. |
| Сельдерей, клубника | 300 р. |
| * оба без сахара | |
| Манго, персик | 300 р. |
| Банан, черника | 300 р. |
| Грейпфрут, клубника | 300 р. |

| ЧАЙ ЛАТТЕ | |
|---|--------|
| 300мл | |
| Чёрный с ванилью | 350 р. |
| Чёрный со специями | 350 р. |
| Молочный улун с мёдом и сливками | 350 р. |
| Чёрный с манго | 350 р. |
| * мы можем приготовить любой чай латте со льдом | |

| ЧАЙ ЛИСТОВОЙ | |
|---|------------|
| 350/900 мл | |
| Ассам Махалуксми | 200/400 р. |
| индийский чай, лёгкое медовое послевкусие | |
| Пуэр Императорский | 200/400 р. |
| состаренный китайский чай с оригинальным ароматом | |
| Эрл Грей | 200/400 р. |
| классический чёрный чай с цветками бергамота | |
| Лесные ягоды | 200/400 р. |
| цветки гибискуса, яблoк, шиповника, бузины, черники, малины, ежевики и клубники | |
| Молочный Улун | 200/400 р. |
| ароматизированный китайский зелёный чай | |
| Китайская Сенча | 200/400 р. |
| зелёный чай с ярким ароматом и мягким сладковатым вкусом | |
| Альпийские луга | 200/400 р. |
| соцветия ромашки, лимонграсс, мята, гибискус, корочки | |
| Китайский жасмин | 200/400 р. |
| классический китайский зелёный чай с цветами жасмина | |
| Чабреџ | 200/400 р. |
| о его свойствах спросите у любой бабушки | |
| Иван-чай | 200/400 р. |

| ЧАЙ 32.05 | |
|--|--------|
| 900 мл | |
| Чай липовый с кленовым сиропом | 500 р. |
| липа, кленовый сироп, тимьян, зеленое яблоко | |
| Чай с чабрецом и брусникой/облепихой | 500 р. |
| настой чабреца, мёд, брусничный джем, лимонный сок, брусника/облепиха | |
| Чёрный чай с малиной | 500 р. |
| чай чёрный, сироп малины, лимонный сок, малина, мята | |
| Чай из ромашки и клюквы | 500 р. |
| настой ромашки, мёд, клюква, яблоко | |
| Чай черносмородиновый | 500 р. |
| чай цветочно-травяной, смородина, лист лайма, апельсин, сироп черной смородины | |
| Чай имбирный полезный №1 | 500 р. |
| чай зелёный, имбирь, мёд, натуральный сироп имбиря, лайм, мята | |
| Чай имбирный полезный №2 | 500 р. |
| апельсин, имбирь, сироп карамель, сок лимона, имбирный фреш | |

| ТРАВЯНОЙ ЧАЙ | |
|--|--------|
| 900 мл | |
| Масала чай | 400 р. |
| корица, зеленыйкардамон, черный кардамон, гвоздка кориандр, мускатный орех, семя укропа, немного чабреца, черный чай, апельсин | |
| Кориандровый | 400 р. |
| кориандр, немного можжевельника, железница крымская (лимонник), крапива, бессмертник песчаный, лист шиповника, лист малины/ежевики, цвет примулы, барбарис, цедра лимона | |
| Общеукрепляющий | 400 р. |
| листья малины, лепесток подсолнуха, мята, лист липы, душица, лимонник, дикие яблоко | |
| * все чаи собраны вручную нашим другом Верой Логиновой | |

| ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ | |
|---|--------|
| 300 мл | |
| Нутелла с молоком | 350 р. |
| нутелла, молоко, корица | |
| Ягодный чай | 350 р. |
| свежая малина, клубника, ежевика, мед | |
| Горячий апельсин | 350 р. |
| апельсиновый свежавыжатый сок, мед, лимон, корица, гвоздика, имбирь | |
| Шалфей с малиной | 350 р. |
| шалфей, малина, лайм, мёд | |
| Груша с имбирем и малиной | 350 р. |
| груша, малина, имбирь, лайм, сироп малины | |
| Глинтвейн вишневый без вина | 350 р. |
| вишневый сок, морс, апельсин, яблоко, лимон, специи, мед | |
| Сладкое молоко | 200 р. |
| молоко, корица, кокосовый или ванильный сироп | |

| ЛИМОНАДЫ СО ЛЬДОМ | |
|--|------------|
| 500/1000 мл | |
| Классический | 250/500 р. |
| цитрусовые, сироп маракуйя, содовая, лёд | |
| Гуава Грейпфрут Клубника | 250/500 р. |
| сок гуавы, грейпфрут, клубника, лимон, сироп клубники, лёд, содовая | |
| Банановый с черникой | 250/500 р. |
| банановый сок, черника, лимонный фреш, лист лайма, сироп черники, содовая, лёд | |

| БЕЗААЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ СО ЛЬДОМ | |
|---|--------|
| 400 мл | |
| Милк Шейк | 350 р. |
| ванильный/ малиновый / клубничный/ банановый/ карамельный/ сникерс | |
| мороженое ванильное, молоко, сливки | |
| Милк Шейк Орео | 400 р. |
| мороженое ванильное, печенье Орео, молоко, сливки, орахисовая паста | |