



Вкусного аппетита!

Символы в меню, которые расскажут вам о блюде немного больше:



Вегетарианское блюдо: содержит только овощи и молочные продукты



Фитнес: лёгкое, полезное для вашего здоровья и фигуры блюдо



Лидер продаж: блюдо, которое очень популярно у наших гостей



Наш шеф-повар рекомендует



Рекомендации сомелье: это блюдо отлично сочетается с вином



Блюдо, частично или полностью приготовленное из продуктов местных производителей



Блюдо, которое хорошо подходит для детского питания



В составе блюда - деликатесная мраморная говядина



Данная брошюра является рекламным материалом.
Всю интересующую вас информацию о составе, цене и пищевой ценности блюд можно получить у менеджера

Наши ПАШТЕТЫ

Our Pates



АССОРТИ ПАШТЕТОВ

с фруктовым хлебом и
ананасовым конфитюром

*Pâté platter with fruit bread and
pineapple confiture*



115/170g | 450.-

Паштет ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ
с брусничным соусом и семенами
подсолнечника

Chicken liver pâté with bilberry sauce and sunflower seeds

★ 100/60g | 350.-



Паштет ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ
с ряженкой и карамелизированной
яблочной пастой

*Duck liver pâté with ryazhenka (fermented baked milk)
and caramelized apple paste*

👨‍🍳 120g | 370.-





ПАШТЕТ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

с ананасовым конфитюром и палочками гриссини

Turkey paté with pineapple confiture and grissini breadsticks

★ 100/50g | 350.-



ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ИНДЕЙКИ

с баклажановым конфитюром

Turkey liver paté with eggplant confiture

★ 110/50g | 370.-



САЛАТЫ

Salads



**«ЦЕЗАРЬ»
с тигровыми
креветками
и соусом на основе
анчоусов**

*Caesar salad with tiger prawns
and anchovy sauce*

fit
♥

260g | 630.-



Салат
С КАЛЬМАРАМИ,
свежим огурцом
и зелёным горошком

*Calamari salad with fresh
cucumbers and green peas*

☆ 200g | 370.-



Салат «НИСУАЗ»
с обжаренным
тунцом и соусом
«Айоли» с анчоусами

*Niçoise salad with seared tuna
and Anchovy Aioli*

 240g | 550.-

A top-down view of a round, light-colored ceramic bowl with a brown rim. The bowl is filled with a vibrant salad consisting of dark green leafy vegetables, bright red beets, halved cherry tomatoes, and chunks of white goat cheese. The salad is garnished with small pine nuts. In the background, a bottle of olive oil with a red chili pepper and some fresh herbs are visible on a white lace tablecloth.

**Салат
ИЗ СЛАДКОЙ
СВЕКЛЫ**

со свежим
козьим сыром
*Sweet beet salad with
fresh goat cheese*



190g | 430.-

A top-down view of a white ceramic bowl filled with golden-brown, fried eggplant cubes. The eggplants are mixed with halved cherry tomatoes and garnished with small green and purple microgreens. The bowl sits on a white tablecloth with a blue floral pattern. In the background, there is a small bowl of red peppercorns and a bunch of fresh green herbs.

**ХРУСТЯЩИЕ
БАКЛАЖАНЫ
С ТОМАТАМИ**

и соусом
«Сладкий чили»

*Crispy eggplants
with tomatoes and
sweet chili sauce*



210g | 370.-

**«ОЛИВЬЕ»
С ТЕЛЯЧИМ
ЯЗЫКОМ**
и красной икрой

*Beef tongue and
red caviar Olivier salad*



210g | 390.-

**ЗЕЛЁНЫЙ
ГРИЛЬ-САЛАТ**
с авокадо

*Grilled green
salad with avocado*



240g | 530.-

«ЦЕЗАРЬ»
С КУРИЦЕЙ
ГРУДКОЙ

и соусом
на основе
анчоусов

*Caesar salad with
chicken breast and
anchovy-based dressing*



230g | 430.-

«КАПРЕЗЕ»
из моцареллы и
цветных помидоров
с зелёным луком

*Mozzarella and sweet tomato
Caprese with scallions*



260g | 430.-



**Салат С ТЁПЛЫМ
ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ**
и медово-горчичным
соусом

*Warm veal tongue salad
with honey and mustard sauce*



210g | 490.-



Салат «ГРЕЧЕСКИЙ»
с сыром Фета и овощами
Greek salad with feta cheese and vegetables

🍷 240g | 370.-

Наши ЗАКУСКИ

Appetizers

**Картофельные
ДРАНИКИ**
с икрой
из лесных грибов
и сметаной

*Potato pancakes served
with wild mushroom paste
and sour cream*

190g | 390.-



**СЛАБОСОЛЁННЫЙ
ЛОСОСЬ
С НЕЖНЫМ СЫРОМ
СТРАЧАТЕЛЛА**
и оладьями из
молодых кабачков

*Slightly salted salmon with
Stracciatella cheese and
marrow pancakes*

fit ☆ 230g | 570.-

**ПОДЖАРЕННЫЙ
СЫР «ХАЛУМИ»**
с конфитюром
из баклажанов
и ананасов

*Toasted halloumi cheese
with eggplant and
pineapple confit*

fit ♡ 155g | 430.-

A rustic blue and white ceramic bowl filled with finely chopped red beef tartare. It is topped with thin shavings of white parmesan cheese, a small quail egg with a cracked yolk, and garnished with fresh green microgreens. The bowl sits on a wooden board with a patterned napkin underneath. A piece of bread is visible on the left.

**ТАРТАР
ИЗ ГОВЯДИНЫ**
с пармезаном и
перепелиным яйцом

*Beef tartare with parmesan
cheese and quail eggs*



190g | 450.-

A white ceramic plate with a red rim, featuring three salmon forshmak (croquettes) arranged in a row. Each croquette is topped with a slice of avocado, a dollop of red caviar, and garnished with green microgreens and small purple flowers. A silver fork with a white handle is visible in the bottom right corner.

**ФОРШМАК
ИЗ ЛОСОСЯ**
с авокадо и
красной икрой

*Salmon forshmak with
avocado and red caviar*



120g | 450.-

A photograph of a dish featuring a grilled avocado half, topped with a mixture of Kamchatka crab and red caviar. The avocado is served on a bed of white cream, garnished with a drizzle of red sauce and fresh herbs. The dish is presented on a white plate with a red rim, set on a beige tablecloth with a lace doily. A fork with a wooden handle and a tray of microgreens are visible in the background.

**АВОКАДО
ГРИЛЬ**
с камчатским
крабом

*Grilled avocado with
Kamchatka crab*

fit
♥

170g | 690.-

A photograph of a dish featuring light-salted herring fillets served over baked potatoes. The dish is garnished with sliced red onions, fresh herbs, and a dollop of horse radish ice-cream. The plate is decorated with a drizzle of white sauce and a sprinkle of red and black spices. The dish is presented on a white plate with a red rim, set on a beige tablecloth with a lace doily. A wooden box and a pinecone are visible in the background.

**СЛАБОСОЛЕНАЯ
СЕЛЬДЬ** с печеным
картофелем,
красным луком и
мороженым
из хрена

*Light-salted herring with
baked potatoes, red onions and
horse radish ice-cream*

210g | 370.-



РЫБНАЯ ТАРЕЛКА:

байкальский омуль,
масляная рыба,
лосось слабый соли
и блинчик с красной икрой

Fish platter: Baikal omul, oily fish, low-salted salmon and pancake filled with red caviar

220/70g | 870.-



МЯСНАЯ ДОСКА:

копчёная утиная грудка,
сыровяленный окорок,
сочный ростбиф и паштет
из куриной печени

Meat platter: chicken roll, smoked duck breast, juicy roast beef and chicken liver paté

☆ 350/80g | 750.-



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ с тёртым сыром и чесноком

*Egg-plant rolls with
grated cheese and garlic*



150g | 350.-



СЫРНАЯ ДОСКА:

Пармезан, Бюш де Шевр,
Камамберти, Дорблю.
Подаём с ананасовым
конфитюром и фруктовым
хлебом.

*Cheese platter: Parmesan,
Buche de Chevre, Camambert, Dorblu.
Served with honey and nuts.*

100%
URAL



200/90g | 790.-

ГРУЗДИ БОЧКОВОГО ПОСОЛА

с зеленым луком
и сметаной

*Barrel salted
milk mushrooms
with scallions and
sour cream*

100%
URAL



150g | 370.-



РАЗНОЕ САЛО:

копченое,
соленое и
домашний
смаец
с чесноком
и зеленью
на ржаном хлебе
с зеленым луком

*Cured pork fat plate:
smoked, salted and
homemade lard with
garlic and herbs on
rye bread with
green onion*

100%
URAL

55/80g | 250.-



Наши супы

Soups



**КРЕМ-СУП
ИЗ ТЫКВЫ
с цыплёнком
гриль**

*Creamy pumpkin soup
with grilled chicken*

fit  

300g | 370.-



Cucurbita



**КРАБОВЫЙ
КРЕМ-СУП**

с копченым
молоком

*Creamy crab soup
with smoked milk*



270g | 410.-

УХА

с лососем
и судаком

*Ukha fish soup
with salmon and
pikeperch*



400g | 430.-



ГРИБНОЙ СУП-КРЕМ с трюфельным муссом и обжаренными вешенками

*Creamy mushroom soup with truffle mousse
and seared oyster mushrooms*



320g | 350.-



КУРИНЫЙ СУП с домашней пастой и фрикадельками

Chicken noodle soup with chicken meatballs



300g | 290.-



КРАСНЫЙ БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ и гренкой с домашним смальцем

Red Borsch with veal and a crouton with homemade smaltz



340/80g | 330.-

РЫБА и МОРЕПРОДУКТЫ



горячие блюда Hot fish and seafood

**ОСЬМИНОГ И
КАЛЬМАРЫ,**
приготовленные
по-средиземноморски,
с томатами, кабачками
и шпинатом

*Mediterranean style octopus and
baby calamari with tomatoes,
squash and spinach*



240g | 970.-



**ПАРОВЫЕ
КОТЛЕТКИ
ИЗ ЩУКИ**
с картофельным
пюре

*Steamed pike patties with
mashed potatoes*

100%
URAL 

120/110g | 390.-

НЕЖНЫЙ ПАЛТУС

с зеленой гречкой
и печёными
сладкими перцами

*Tender halibut with green buckwheat
and baked sweet peppers*

 **fit**
chef 

120/120g | 690.-

**КОТЛЕТЫ
ИЗ КРЕВЕТОК**
с овощным киноа
и соусом «Берблан»

*Prawn cutlets with
vegetable quinoa and
beurre blanc sauce*



130/160g | 570.-



СТЕЙК ЛОСОСЯ
с брокколи
и соусом «Биск»

*Salmon steak with broccoli
and bisque sauce*



140/110g | 670.-



МУРМАНСКАЯ ТРЕСКА

с базиликовым пюре, каперсами и томатами черри

Murmansk cod with basil puree, capers, and cherry tomatoes



120/150g | 630.-

ФИЛЕ СИБАСА,
запечённое
с овощами и
ароматными
травами

*Sea bass fillet baked
with vegetables and
fragrant herbs*



280g | 590.-

ФИЛЕ СУДАКА
в хрустящей корочке
с соусом «Берблан»,
картофелем
и оливками

*Crispy-crusted
pike-perch fillet
in beurre blanc sauce
with potatoes and olives*



110/160g | 570.-

**ТОМЛЁНЫЕ
МИДИИ**
В СЛИВОЧНОМ
соусе с голубым
сыром

*Steamed mussels in cream
sauce with blue cheese*



300g | 590.-

Новинка!

**ТИГРОВЫЕ
КРЕВЕТКИ,**
обжаренные
с томатами черри
и каперсами
в сливочном соусе
с белым вином

*Tiger prawns sautéed
with cherry tomatoes and
capers in creamy white
wine sauce*



230g | 870.-

ПТИЦА И КРОЛИК

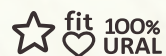
горячие блюда

Hot fish and seafood



**ФИЛЕ
СЫСЕРТСКОГО
КРОЛИКА,**
приготовленное
су-вид, в соусе
с овощами

*Fillet of Sisert rabbit, cooked
sous-vide with sauce and
vegetables*



110/150g | 650.-



**ГОЛУБЦЫ
ИЗ КРОЛИКА**
с копченой сметаной

*Rabbit cabbage rolls with
smoked sour cream*

100% 
URAL

300g | 490.-



**КУРИНЫЕ
КОТЛЕТКИ**
с картофельным
пюре и грибной
икрой

*Chicken cutlets
with mashed
potatoes and
mushroom
caviar*

100%  *120/160g* | 390.-



ЛАЗАНЬЯ С УТКОЙ
Duck Lasagna

★  250g | 430.-

**ПЕРЕПЕЛКА,
ФАРШИРОВАННАЯ
ПОЛБОЙ**

с грибным соусом
и шпинатом

*Quail stuffed with spelt served
with mushroom sauce and spinach*

100%
URAL 

200/85g | 550.-

УТИНАЯ ГРУДКА

с пюре из батата,
печёной свеклой,
печёной морковью
и апельсиновым
соусом

*Duck breast with mashed
sweet potatoes, baked beetroot,
baked carrots and orange sauce*

100% 
URAL *

100/200g | 630.-

МЯСО

горячие блюда

Hot meat dishes



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ТЕЛЯТИНЫ

с грибами, шпинатом
и томатным соусом

*Tender farm-raised veal medallions with
mushrooms, spinach and tomato sauce*



150/150g | 790.-





БЕФСТРОГАНОВ с грибом и сметаной на картофельном блинчике

*Beef stroganoff with mushrooms,
served on potato crêpes*

★ 200/160g | 630.-



ТОМЛЁНЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

с картофельным
пюре и чипсами
из топинамбура

*Stewed beef tongue with
mashed potatoes and
sunchoke chips*

100%
URAL  chef

160/140g | 590.-

КОРЕЙКА СВИНИНЫ
на косточке, обжаренная
на мангале, с томатами
и красным луком

*Charcoal grilled bone-in pork brisket
with tomatoes and red onions*

190/130g | 470.-



ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ
с картофельным пюре
и грибным соусом

*Homemade meat patties with
mashed potatoes and mushroom sauce*

😊 150/200g | 430.-



**ГОВЯЖЬЯ ЩЕКА
ПО-БУРГУНДСКИ**

с полбой и луковым
муссом

*Beef cheek bourguignon with
spelt and onion mousse*



160/160g | 590.-

ЯЗЫЧКИ ЯГНЁНКА

с хрустящими
баклажанами и
соусом «Сладкий чили»

*Lamb tongue served wit
crispy eggplant and Sweet Chili sauce*



120/110g | 630.-

МЯСО НА ГРИЛЕ

Grilled meat dishes



ФЛАНК СТЕЙК
с обжаренными
вешенками и
трюфельным
пюре

*Flank steak with
sauteed oyster
mushrooms and
truffle puree*



160/240g | 870.-

ФИЛЕ-МИНЬОН
с перечным соусом

Filet Mignon with peppercorn sauce

100% **fit**
URAL  150/20g | 690.-



**СТЕЙК
РИБАЙ**
с соусом
Порто

*Rib-eye steak
with port wine
sauce*



260/50g
1650.-





КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

подаём со
свежими овощами
и томатным соусом

*Chicken kebab served with
fresh vegetables and tomato sauce*

100% **fit**
URAL   190/200g | 450.-



ФИЛЕ ФЕРМЕРСКОГО БАРАШКА

подаём со свежими
овощами и томатным
соусом

*Farm lamb fillet,
served with fresh vegetables
and tomato sauce*

100%
URAL

200/200g | 590.-



КУСОЧКИ СВИНОЙ ШЕЙКИ,

маринованные
с базиликом,
подаём со свежими
овощами и томатным
соусом

*Basil marinated pork neck
cuts served with fresh
vegetables and tomato
sauce*

100%
URAL

200/200g | 480.-



МЯСО БАРАШКА НА КОСТОЧКЕ

подаём со свежими овощами
и томатным соусом

*Grass fed rack of lamb served with fresh vegetables
and tomato sauce*



100%
URAL

210/200g | 570.-



КЕБАБ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО БАРАШКА

подаём
со свежими
овощами и
томатным
соусом

*Grass fed lamb kebab
served with fresh vegetables
and tomato sauce*

100%
URAL

190/200g | 490.-



КАРТОФЕЛЬ,
обжаренный
с розмарином
и чесноком
*Potatoes roasted
with rosemary and garlic*

🌿 180g | 150.-

ГАРНИРЫ И ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

Side dishes and vegetables



**ОВОЩИ
ГРИЛЬ**
Grilled vegetables

🌿 150g | 270.-



**КАРТОФЕЛЬНОЕ
ПЮРЕ**
Mashed potatoes

🌿 150g | 150.-

**ОЛАДЫ
из кабачков**
Squash flapjacks

☼ 150g | 230.-

ГРЕЧОТТО
Buckwheat risotto

150g | 150.-

**ЖАРЕННЫЙ
КАРТОФЕЛЬ**
с луком и
грибами
*Fried potatoes with
onion and mushrooms*

☼ 180g | 250.-

УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

из трех видов мяса -
говядины, свинины и
баранины; подаются
в бульоне с русской
горчицей, хреновиной
или сметаной - на выбор

*URAL PELMENI
stuffed with beef, pork and lamb;
served in broth with Russian mustard,
horseradish sauce or sour cream
(choose from the list)*

★ 100% URAL 200/30g | 370.-



ПЕЛЬМЕНИ и ВАРЕНИКИ

Pelmeni and Vareniki (russian dumplings)

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ и белыми грибами

*Potato and porcini
dumplings*

☁ 250/60g | 370.-





**ПЕЛЬМЕНИ
С ЛОСОСЕМ
И СУДАКОМ**

В сливочном соусе
с красной икрой

*Pelmeni with salmon and pike perch
with creamy sauce and red caviar*

☆ 260g | 590.-

**ПЕЛЬМЕНИ
С КРЕВЕТКАМИ**
с муссом из
пармезана

*Shrimp dumplings
with Parmesan Mousse*

fit
♥ 170g | 570.-



**ВАРЕНИКИ
С ВИШНЯМИ**
и ягодным сорбе

*Cherry dumplings
and berry sorbet*



260g | 330.-



ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

Homemade pastry

ПИРОЖКИ:

Pirojki (russian pasties)

расстегай с сёмгой
rasstegai with salmon
50g | 120.-

с картофелем и грибами
with potatoes and mushrooms
50g | 70.-

с луком и яйцом
with green onion and egg
50g | 70.-

с капустой и яйцом
with cabbage and egg
50g | 70.-

СВЕЖИЙ ХЛЕБ

СО СЛИВОЧНЫМ
МАСЛОМ

Freshly baked bread with butter

340g | 120.-

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Любимый десерт
с витрины
после 20⁰⁰
вы можете
заказать с собой
со скидкой
50%



МИЛЬФЕЙ

со свежими ягодами,
клубничным соусом
и кремом из взбитых
сливок

*Mille-feuille with fresh berries,
strawberry sauce and whipped cream*

☆ 170g | 390.-

**ШОКОЛАДНЫЙ
ТРЮФЕЛЬ**
со сливочно-
карамельным кремом
и малиновым соусом

*Chocolate truffle with
caramel cream and
raspberry sauce*



Новинка!

120/30g | 330.-

**БАНАНОВО-
ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ**
с прослойкой из миндального
бисквита и с соусом из манго

*Banana-cottage cheese dessert with layers
of almond biscuit and mango sauce*

☆😊 230g | 390.-



**МУСС ИЗ
МАРАКУЙИ
и зелёного яблока
с мятой**

*Passionfruit and
green apple
mousse with mint*



100/40g | 290.-



**ЯБЛОЧНЫЙ
ШТРУДЕЛЬ
с шариком
сливочного
мороженого**

*Apple strudel with
a scoop of ice cream*

120/70g | 310.-

**ШОКОЛАДНЫЙ
ФОНДАН**
с шариком
мороженого и
ягодным соусом

*Chocolate fondant with
a scoop of ice-cream
and berry sauce*



100/80g | 270.-



КРЕМ-БРЮЛЕ
с карамельной
корочкой

*Crème brûlée
with caramel crust*

120g | 250.-



Новинка!

ЧЕРЁМУХОВЫЙ МЕДОВИК

с кремом
из варёного
сгущённого молока
и томлёными
вишнями

*Bird cherry honey cake
with dulce de leche
and stewed cherries*

100%
URAL



120/70g | 310.-



ШОКОЛАДНО- ГРУШЕВЫЙ ТОРТ

из белого и темного
шоколада с грушевым
пюре и ореховым
кранблом

*Chocolate pear cake with white
and dark chocolate, pear puree
and crunchy nut crumbles*



120/40g | 290.-



A cylindrical dessert made of light mousse, topped with fresh raspberries and a drizzle of red cherry sauce. It is garnished with a sprig of mint and small pastries with cherries on a white plate. In the background, there is a cup of tea and autumnal decorations.

«ТВОРОЖНАЯ ШКАТУЛКА»

лёгкий мусс из фермерского творога с вишнёвым желе и соусом из вишен

Cottage Cheese Box: light mousse made from cottage cheese, with sour cherry jelly and cherry sauce



120/60g | 290.-

A triangular slice of a multi-layered honey cake with a golden-brown crust, dusted with powdered sugar. It is garnished with fresh raspberries, a chocolate shavings garnish, and small green microgreens on a white plate.

МЕДОВИК

со сметанным кремом

Honey cake with whipped sour cream



120/20g | 250.-

ПРОФИТРОЛИ

с мороженым
из белого шоколада
и с орехами пекан

*Profiteroles with white chocolate
ice-cream and pecans*



240g | 330.-

«НАПОЛЕОН»
с заварным
кремом

*Napoleon cake layered
with custard*



120/30g | 250.-

ШАРИК
МОРОЖЕНОГО:
шоколад,
фисташка,
пломбир

*A scoop of ice cream:
chocolate,
pistachio,
rich ice cream*



50g | 120.-



ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

Домашние лимонады

Home-made lemonades

ГРУШЕВЫЙ с киви

Pear lemonade with kiwi

400ml | 270.-

1000ml | 420.-

МАЛИНОВЫЙ с клубникой

Raspberry lemonade

with strawberry

400ml | 270.-

1000ml | 420.-

ОБЛЕПИХОВЫЙ с апельсином

Sea buckthorn lemonade

with oranges

400ml | 270.-

1000ml | 420.-

АНАНАСОВЫЙ

Pineapple lemonade

400ml | 270.-

1000ml | 420.-

ИЗ ЛИМОНОВ и ЛАЙМОВ

Lemon and lime

lemonade

400ml | 270.-

1000ml | 420.-

КЛЮКВЕННЫЙ МОРС

Cranberry and cowberry mors

250ml | 110.-

1200ml | 370.-

Свежевыжатые соки

Freshly squeezed juice

Ананас Pineapple

200ml | 450.-

Апельсин Orange

200ml | 250.-

Грейпфрут Grapefruit

200ml | 250.-

Яблоко Apple

200ml | 250.-

Груша Pear

200ml | 250.-

Морковь Carrot

200ml | 210.-

Томат с сельдереем

Tomato and celery

200ml | 450.-

Соки Juice

Апельсин, Яблоко, Персик,

Томат, Вишня, Грейпфрут,

Ананас

Orange, Apple, Peach, Tomato, Cherry,

Grapefruit, Pineapple

250ml | 100.-

1000ml | 360.-

Минеральная вода и газированные напитки

Mineral water and
carbonated soft drinks

Аква Панна

Aqua Panna

250ml | 190.-

750ml | 350.-

Сан Пеллегрино

San Pellegrino

250ml | 190.-

750ml | 350.-

Виттель Vittel

330ml | 170.-

Ессентуки №4

Essentuki #4

540ml | 210.-

Айс Маунтин

Ice Mountain

500ml | 190.-

Кока-Кола, Спрайт

Coca-Cola, Sprite

330ml | 170.-

Швепс Schweppes

250ml | 150.-

ВАРЕНЬЕ К ЧАЮ

Berries jam for tea

из лесной земляники

wild strawberry jam

50ml | 90.-



КОФЕ

Coffee

Эспрессо

Espresso

40ml | 120.-

Американо

Americano

160ml | 120.-

Капучино

Cappuccino

200ml | 190.-

Латте

Latte

250ml | 190.-

Ванильный раф

Vanilla raf

250ml | 250.-

Ореховый кофе

с клубничным зефиром

Nut coffee with marshmallows

250ml | 250.-

ЧАЙ С ЯГОДАМИ, И ФРУКТАМИ

Tea with berries and fruits

ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ

на ягодном соборе

Branded tea with berry pure

250ml | 250.-

БРУСНИЧНЫЙ ЧАЙ

с облепихой и малиной

Cowberry tea with sea buckthorn

and raspberry

700ml | 320.-

ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ ЧАЙ

со свежей мятой

Black currant tea with fresh mint

700ml | 320.-

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЧАЙ

с брусникой и мятой

Orange tea with cowberry and mint

700ml | 320.-

ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ

с маракуйей

Sea-buckthorn tea with passionfruit

700ml | 320.-

ИМБИРНЫЙ ЧАЙ

с лаймом и мятой

Ginger tea with lime and mint

700ml | 320.-

ЧАЙ

Tea

Шу Пуэр *Shu Puer*

Ассам *Assam*

Те Гуаньинь

Te Guanyin

Цветок жасмина

Jasmine Blossom

700ml | 270.-

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

Herbal tea

Ромашковый с мятой

Camomile with mint

Чёрный чай с чабрецом

Black tea with thyme

Иван-чай

Willow-herb tea

700ml | 230.-

Ореховый кофе с клубничным зефиром

Nut coffee with marshmallows

«НА ПОСОШОК»

TRADITIONAL NALIVKI
russian home-made liqueurs



Перцовка

Pertsovka (Pepper Vodka)
50ml | **110.-**



Хреновуха

Hrenovuha (Horseradish Vodka)
50ml | **110.-**



Клюквенная

Cranberry
50ml | **90.-**



Облепиховая

Seabuckthorn Nalivka
50ml | **90.-**

ПРОЧИЕ НАПИТКИ

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

DRAUGHT BEER

Байрейтер Хель, Германия
Bayreuther Hell, Germany

0,25L | **190.-** 0,5L | **330.-**

Леффе Брюн, Бельгия
Leffe Brune, Belgium

0,25L | **190.-** 0,5L | **330.-**

Светлое домашнее пиво,
Россия
Housebeer light, Russia

0,25L | **150.-** 0,5L | **250.-**

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

BOTTLED BEER

Хейнекен, Россия | *Heineken, Russia*
0,33L | **210.-**

Хейнекен 0.0 безалкогольное, Россия
Heineken 0.0 non-alcoholic, Russia
0,330L | **210.-**

Бланш де Намур, Бельгия
Blanche de Namur, Belgium 0,33L | **350.-**

Крикен Бир, Бельгия
Kriekenbeer, Belgium 0,25L | **290.-**

Эдельвейс
пшеничное нефильтр., Россия
Edelweiss Weissbier 0,5L | **290.-**

ВЕРМУТ

(Италия)
VERMOUTH

Мартини Бьянко
Martini Bianco
0,1/1L | **290/2900.-**

Мартини Экстра Драй
Martini Extra Dry
0,1/1L | **290/2900.-**

Мартини Россо
Martini Rosso
0,1/1L | **290/2900.-**

Коньяк

(Франция)
COGNAC

Барон Отард VS *Baron Otard VS*
0,05/0,7L | **470/6580.-**

Барон Отард VSOP *Baron Otard VSOP*
0,05/0,7L | **630/8820.-**

Армянские Коньяки

ARMENIAN BRANDY

Арарат 3* *Ararat 3**
0,05/0,5L | **270/2700.-**

Арарат 5* *Ararat 5**
0,05/0,5L | **330/3300.-**

ГРАППА (Италия)

GRAPPA

Векия Граппа Каффо
Vecchia Grappa Caffo
0,05/0,7L | **330/4620.-**

Односолодовый Шотландский Виски

SINGL MALT SCOTCH WHISKY

Аберфелди 12 лет *Aberfeldy 12 y.o.*
0,05/0,7L | **590/8260.-**

Макаллан 12 лет Файн Оак
Macallan 12 years Fine Oak
0,05/0,7L | **630/8820.-**

CHIVAS REGAL

Чивас Ригал 12 лет
Chivas Regal 12 y.o.
0,05/0,7L | **430/6020.-**

Шотландский Виски

BLEND SCOTCH WHISKY

Дюарс Уайт Лэйбл
Dewar's White Label
0,05/0,7L | **280/3920.-**

Дюарс 12 лет
Dewar's 12 y.o.
0,05/0,7L | **430/6020.-**

ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

IRISH WHISKEY

Джемесон *Jameson*
0,05/0,7L | **350/4900.-**

ТЕННЕССИ ВИСКИ (США)

TENNESSEE WHISKEY

Джек Дениелс
Jack Daniels
0,05/0,7L | **390/5460.-**

ДЖИН

GIN

Бомбей Сапфир,
Великобритания
Bombay Sapphire, UK
0,05/0,7L | **350/4900.-**

ТЕКИЛА

(Мексика)
TEQUILA

Патрон Сильвер
Patron Silver
0,05/0,75L | **400/6000.-**

Камино Реал Бланко
Camino Real Blanco
0,05/0,7L | **260/3640.-**

РОМ (Куба)

RUM

Бакарди Карта Бланка
Bacardi Carta Blanca
0,05/0,7L | **250/3500.-**

Бакарди Карта Нэгра
Bacardi Carta Negra
0,05/0,7L | **270/3780.-**

ВОДКА

VODKA

Русский Стандарт
Ориджинал, Россия
Russian Standard Original
0,05/0,5L | **190/1900.-**

Русский Стандарт
Платинум, Россия
Russian Standard Platinum
0,05/0,5L | **220/2200.-**

Грей Гуз Ориджинал
Франция
Grey Goose Original
0,05/0,7L | **250/3500.-**

Мамонт, Россия
Mamont
0,05/0,7L | **260/3640.-**

Онегин, Россия
Onegin
0,05/0,7L | **290/4060.-**

ЛИКЁРЫ и БИТТЕРЫ

LIQUEUR'S & BITTER'S

Бехеровка, Чехия
Beherovka
0,05/1L | **250/5000.-**

Фруко Шульц
Сливочный, Чехия
Fruko Schulz Cream
0,05/0,7L | **290/4060.-**

Ягермайстер, Германия
Jagermeister
0,05/1L | **280/5600.-**

Лимончино
Дель Изола, Италия
Limoncino dell'Isola
0,05/0,7L | **270/3780.-**

Кампари Биттер, Италия
Campari Bitter
0,05/0,7L | **200/2800.-**

Люксардо
Аперитиво, Италия
Luxardo Aperitivo
0,05/0,75L | **220/3300.-**

АПЕРИТИВНЫЕ КОКТЕЙЛИ

APERITIF COCKTAILS

МАРТИНИ-ТОНИК
Martini-Tonic
вермут Мартини Бьянко/Россо,
тоник, лайм
250ml | **350.-**

СПРИТЦ
Spritz
игристое вино, биттер,
содовая, апельсин
230ml | **350.-**

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

CLASSIC COCKTAILS

ДАЙКИРИ
Daiquiri
ром Бакарди Карта Бланка,
сахарный сироп, сок лайма, лайм
120ml | **370.-**

МОХИТО
Mojito
ром Бакарди Карта Бланка,
лайм, мята, содовая,
сахарный сироп, лёд
250ml | **350.-**

КУБА ЛИБРЕ
Cuba Libre
ром Бакарди Карта Бланка,
Кока-Кола, лёд
250ml | **350.-**

ДЖИН-ТОНИК
Gin Tonic
джин Бомбей Сапфир, лимон, лёд
250ml | **430.-**

ПИНЬЯ КОЛАДА
Pinja colada
ром Бакарди Карта Бланка,
кокосовый сироп,
ананасовый сок, мороженое
400ml | **410.-**

МАРГАРИТА
Margarita
текила Камино Реал Бланко,
ликёр трипл-сек, сахарный сироп,
сок лайма, соль, лайм
140ml | **370.-**

Б-52
B-52
ликёр кофейный, сливочный ликёр,
ликёр апельсиновый
45ml | **290.-**

КОСМОПОЛИТЕН
Cosmopoliten
водка, клюквенный морс,
ликёр трипл-сек, лимонный сок
120ml | **310.-**

ЛОНГ-АЙЛЕНД АЙС ТИ
Long Island Ice Tea
водка, ликёр трипл сек,
текила Камино Реал Бланко,
ром Бакарди Карта Бланка,
джин Бомбей Сапфир,
Кока-Кола, сок лайма
250ml | **390.-**



Данный буклет
носит рекламный характер.
Полная информация о составе
и энергетической ценности блюд
находится в уголке потребителя
и предоставляется по первому
требованию.