

ЗАВТРАКИ			
	Овсяная каша	300	60
	Омлет на воде/на молоке с тостом, черри и свежим огурчиком	120/135	90
	Глазунья из трёх куриных яиц с хрустящими тостами, черри и свежим огурчиком	120/135	100
	Домашние сырники	150/50/20	180
	Английский завтрак (кусочки бекона, румяные сосиски, поджаренные шампиньоны, яйцо, фасоль, черри, тосты)	420	290
	Фирменный завтрак (ветчина, яйцо, черри, картофель фри, с/с семга и тосты)	320	310
БЛИНЧИКИ			
	Оладьи «Деревенские»	200	100
	Блинчики тонкие	150	100
	Блинчики с творогом	200	120
ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ЗАВТРАКУ			
	На выбор к омлету или яичнице: ветчина/помидоры/бекон/ шпинат/ шампиньоны/болгарский перец/ брокколи/сыр	50	50
	Сливки	50	20
	Кефир	250	30
	Молоко	250	30
	Сметана	50	30
	Йогурт	125	30
	Ягоды	30	30
	Джем	30	30
	Яблоко	30	30
	Курага	30	30
	Мёд	30	30
	Сгущенное молоко	30	30
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
	Атлантическая сельдь с картофелем по-домашнему	150/100/100	270
	Плато разносолов (огурчики, черри, чеснок, черемша, капуста красная, початки кукурузы, оливки и маслины)	370	290
	Мясное плато (язык телячий, буженина, сало по-фермерски, лучок зеленый, огурчик маринованный, оливки, маслины, соусами хрен и горчица)	330/50	400
	Сырное плато (пармезан, сыр калачаевский, моцарелла, сербская брынза, сырная косичка, мед, орешки.)	250/30/10	410
	Тар-тар из тунца с болгарским перцем и ананасом (подается на листе бамбука и хрустящими тостами)	260/70	450
САЛАТЫ			
	Салат Весенний (сезонное блюдо) (редис, огурец, яйцо отварное, зелень, сметана)	225	120
	Зальцбрусский (колбаски немецкие, картофель отварной, огурчик маринованный, черри, заправка фирменная)	175	200
	Салат с индейкой и лавашем тёплый (нежное филе индейки, свежие огурчики, черри, микс салата, лаваш, перец сладкий)	280	250
	Салат «Оливье» с телячьим языком	240	310
	Салат «Оливье» с лососем и красной икрой	210	400
	Цезарь с цыпленком (сочные и хрустящие листья салата, пшеничные гренки, сыр пармезан, подается с обжаренным на гриле цыпленком, под классической заправкой)	320	370
	Греческий (листья салата, помидоры, томаты вяленые, огурцы, болгарский перец, сладкий лук, брынза, маслины, вяленые томаты, соус греческий)	415	370
	Салат тёплый с куриной печенью (куриная печень в фирменной заправке, микс салата и томаты черри)	300	350
	«Нисуаз» с тунцом (стручковая фасоль, обжаренный картофель, черри зеленый салат и кусочки обжаренного тунца, подается с фирменной заправкой на основе оливкового масла и бальзамического уксуса)	280	450
	Капрезе (моцарелла, черри, соус Песто, кедровый орех, соус – «Бальзамик»)	290	400
	Цезарь с тигровыми креветками (сочные листья салата с хрустящими	320	600

	гренокми, тигровыми креветками, черри, сыр пармезан и фирменная заправка)		
	Теплый салат из морепродуктов (легкое поурри из осьминога, мидий киви, кальмара, морского гребешка, креветок «лангустин», черри подается с хрустящими листьями салата под тропическим соусом)	520	1300
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
	Драники картофельные со сметаной и зеленью	230/50/20	180
	Драники картофельные с мясом и сметаной	260/50/20	210
	Драники картофельные с грибами и луком пореем	260/50/20	230
	Нежные оладьи из цуккини со сметаной и зеленью	150/50/20	210
	Жульен с цыпленком и шампиньонами	180	210
	Мидии «KIVI» под соусом из вермута, помидорами и свежими травами	450	600
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
	Легкий суп на курином бульоне с домашней лапшой и мясом цыпленка	300	150
	Солянка мясная	300/50	250
	Борщ «Сибирский» (подается с чесночной пампушкой, сметаной и зеленью)	300/50/50	250
	Крем-суп из лесных грибов со сливками (подается с сырными тостами)	250/70	270
	Финский суп (сливочный суп с луком пореем и лососем)	300	250
СТЕЙК - HAUSE BBQ			
	Котлетка «Домашняя» из говядины (классическая котлета из сочного говяжьего филе)	200	250
	Купаты с соусом кебаб и картофелем по-деревенски (сочные, обжаренные до золотистой корочки купаты, подаются под традиционным красным соусом «кебаб»)	170/50/150	270
	Шашлык из курицы (нежнейшее мясо молодого цыпленка, приготовленное на гриле, сервируется набором из овощей-гриль и подается с острым пряным соусом «Паприкаш»)	250/50	270
	Стейк из индейки под апельсиновым соусом (стейк, обжаренный на гриле в прованских травах, сочетается с любым гарниром и подается под сладким апельсиновым соусом, миксом салата и апельсиновыми чипсами)	290/100	350
	Говяжий Язык-гриль (нежнейший говяжий язычок на гриле с гранатовым соусом «Наршараб»)	180/50	380
	Корейка свиная на кости (подается с нашим фирменным соусом «Паприкаш» и золотистым картофелем по-деревенски)	260/190/50	410
	Стейк из тунца с гранатовым соусом (подается с листом салата, томатами черри и соусом «Наршараб»)	За 100 гр.	450
	Рулька свиная (сочная свиная рулька, запеченная до золотистой корочки, подается с золотистым картофелем по-деревенски и соусом «Деми глас».)	600/150/50/90	1100
	Стейк из семги (сочный стейк из семги, подается с хрустящими зелеными листьями салата, сочными томатами «Черри» и гранатовым соусом «Наршараб»)	180/160/30	620
	Ростбиф с картофелем Стоун	260/150	550
	Пепер Стейк (классический перечный стейк подается со спаржей и микс салата) Рекомендуем прожарку «Medium»	240/100	580
	Стейк «Нью-йорк» или «стриплойн», обладает довольно сильно выраженным вкусом говядины (добавлен цуккини и перчик Чили, подается с соусом «Деми глас») Рекомендуем прожарку «Medium»	240/50/70	1300
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА			
	Медальоны из свинины в сливочном соусе (подаются на сковородочке с картофельным пюре)	240/200	300
	Медальоны из телятины (подаются на сковородочке с картофельным	240/200	350

пюре)			
Филе цыпленка в сливочно-грибном соусе	180/100	280	
Филе судака (обжаренное в прованских травах, подается с гратеном из картофеля и сливочным соусом)	180/50/180	500	
Жарёнка «Брянская» (готовится из телячьего языка, вырезки свинины, печени цыпленка, бекона и овощей, подается в фирменном пряном соусе)	440/20	360	
Бостонские свиные ребрышки (готовятся по фирменному рецепту в медовом соусе, подаются с острым соусом, сервируются картофельными чипсами.)	250/120/50	370	
Дорадо запеченная с грушей	260/140	650	
Сибас с прованскими травами и стручковой фасолью	260/80	700	
ПАСТА			
«Карбонара» (приготовленная по классическому рецепту)	300	300	
«Феттучини» с белыми грибами в сливочном соусе	300	300	
«Феттучини» с лососем и черри	300	300	
С курицей и лисичками	265	300	
Ризотто с морепродуктами	380	600	
ГАРНИРЫ			
Картофельное пюре	200	100	
Рис с овощами	230	100	
Картофель «Фри»	200	110	
Картофель жареный с луком	200	110	
Картофель по-деревенски	170	120	
Овощи-гриль	280	250	
Овощи на пару	280	250	
ФИРМЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ			
Фирменные «Домашние» пельмени с мясом из свинины, подаются с зеленью и сметаной	250/50	280	
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА			
Хлеб / батон	1/1	15	
Пампушка чесночная	50	10	
Сэндвич-госты (пшеничные / ржаные/ с отрубями)	65	30	
Фирменная хлебная корзина (багет чесночный, булочка французская, булочка ржаная)	230	150	
СОУСЫ			
Хрен/горчица/майонез/сметана/кетчуп/чесночный/Тар-тар	50	30	
Сацебели/кисло-сладкий/тропический	50	50	
Хреновина	50	80	
Наршараб	50	80	
К ПИВУ			
Арахис	50	100	
Фисташки	50	230	
Гренки с чесночным соусом	200/50	100	
Гренки с сыром	210	100	
Кольца кальмара	150/50	150	
Сырные шарики с соусом Тар-тар	145/50	170	
Куриные крылышки-гриль в домашнем барбекю соусе с миксом салата	270/50/20	270	
Пивная тарелка на компанию (гренки, сырные шарики, кольца кальмара, сыр-косичка, соус Тар-тар, соус чесночный)	850	650	
Фишен Чипс (филе судака, обжаренное в пивном кляре с прованскими травами, подается с соусом Тар-тар)	215/50	400	
Сочные тигровые креветки в коньячном соусе (пикантное лакомство из обжаренных в оливковом масле тигровых креветок, с добавлением прованских пряностей и коньячного соуса.)	240	670	
НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ			
Узвар из фруктов	250	55	
Морс клюквенный	250	60	
Глинтвейн	250	120	
Глинтвейн альпийский	250	170	
Глинтвейн клюквенный	250	190	

Глинтвейн медовый	250	190
СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ		
Апельсин	250	120
Яблоко	250	120
Морковь	250	130
Грейпфрут	250	140
Груша	250	160
ЛИМОНАДЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ		
Мохито (безалкогольный)	300	250
Апельсиновый	300	150
Бабл Гам	300	150
Витаминный заряд	300	150
Грушевый	300	150
Клубничный	300	150
Мятный	300	150
Яблочный	300	150
Классический	300	150
Добавка к классическому лимонаду: арбуз, черника, абрикос, ананас, имбирь, клубника	30	20
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ		
Сок Rich в ассортименте	250/1л	50/200
Coca-cola стекло	250	110
Fanta стекло	250	110
Sprite стекло	250	110
Schweppes лимон стекло	250	110
Coca-cola пластик	500	100
Bern	330	130
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА		
Новотёрская стекло газ.	500	80
Von Aqua пластик газ./негаз.	500	100
Нарзан	500	130
Боржоми	500	150
Lurisia газ.	330	200
МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ		
Амаретто	250	170
Ванильный	250	170
Гренадин	250	170
Манго-корица	250	170
Сливочный	250	170
Ягодный	250	170
Шоколадный	250	170
ЧАЙНАЯ КАРТА		
Зеленый	400/800	100/200
Золотой Юннань	400/800	100/200
Китайский жасмин	400/800	100/200
Молочный улун	400/800	120/200
Клубника со сливками	400/800	100/200
Нахальный фрукт	400/800	100/200
Дикая вишня	400/800	100/200
С чабрецом	400/800	100/200
Черный цейлонский	400/800	100/200
Эрл грей	400/800	100/200
КОФЕЙНАЯ КАРТА		
Горячий шоколад	200	150
Эспрессо / Двойной эспрессо	50/100	80/120
Амеркано	150	80
Капучино	150	100
Латте	200	100

	Мокко эспрессо с горячим шоколадом и взбитыми сливками	200	120
	Глясе черный кофе с добавлением мороженого	200/50/30	150
ДОПОЛНИТЕЛЬНО К НАПИТКАМ			
	Сироп в ассортименте	10	30
	Корица	5	10
ШОКОЛАД			
	Конфеты Фереро-Роше (4шт.)	37,5	130
	Шоколад Альпен Голд в ассортименте	100	150
	Шоколад Бабаевский	100	160
	Шоколад Риттер Спорт	100	160
	Конфеты Рафаэлло	80	300
МОРОЖЕНОЕ			
	Мороженное в ассортименте	50	80
	Топинг в ассортименте	30	20
ФИРМЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ			
	«Сладкая парочка» (три шарика нежнейшего пломбира, персик, ананас, взбитые сливки, вафельная палочка, абрикосовый топпинг.)	280	170
	«Пьяная вишня» (шоколадное мороженое, свежая вишня, шоколадный топпинг, ликёр, шоколадная стружка, мята.)	220	210
	«Розовая пантера» (три шарика ароматного клубничного мороженого, воздушный фруктовый зефир, клубника, взбитые сливки.)	280	210
ДЕСЕРТЫ			
	Торт «Медовик»	150	130
	Торт «Наполеон»	150	130
	Торт «Принц»	150	130
	Торт «Отелло»	150	130
	Штрудель классический, подается с шариком ванильного мороженого	150/50	230
ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ			
	Туборг безалкогольное	500	130