
Напитки

Чай Сенча или Английский завтрак /200мл	90.-
Кофе Эспresso / Американо 50/200мл	90.-
Кофе Капучино /200мл	150.-

Поздний завтрак

Яйцо Бенедикт с лососем и цукини /180г	490.-
Блинчик с мясом и рисом /100г	270.-
Каша гречневая с грибами и грибным кремом /270г	490.-
Сырники со сметаной и толченой земляникой /200г	450.-
Блинчики с карамельным соусом /150г	190.-

Холодные закуски

Салат с тигровыми креветками и томатами черри /120г	390.-
Тартар из лосося с огурцом и перепелиным яйцом /120г	490.-
Салат «Нисуаз» классический /190г	390.-
«Сельдь под шубой» из печёных овощей /190г	250.-
Салат «Зимний» по-домашнему /190г	250.-
Говяжий холодец с горчицей /150г	270.-
Салат «Цезарь» с грудкой цыплёнка /190г	490.-
Винегрет с горчичным маслом /190г	250.-
Салат из свежих овощей с ароматным маслом /150г	250.-

Супы

Уха из лосося /250г	390.-
Щи со сметаной /300г	390.-
Суп-крем из шампиньонов /250г	250.-
Тыквенный суп-пюре с соцветиями брокколи /250г	250.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Полдюжины креветок с чесночным соусом /100г	490.-
Треска в соусе из мидий /150г	570.-
Туец-гриль с кунжутно-соевым соусом /100г	490.-
Сибас жареный с соусом из лимонной травы /120г	650.-
Котлеты из лосося с грибным кремом /120г	550.-
Тефтели из щуки в соусе «Бешамель» /150г	390.-
Медальоны из говядины со сливочно-горчичным соусом /130г	670.-
Бефстроганов /150г	690.-
Котлеты в соусе «Фюме» /150г	370.-
Пельмени из говядины со сметаной /200г	470.-
Говяжий язык в грибном соусе /130г	470.-
Шницель из цыпленка с соусом «Бешамель» /120г	290.-

Гарниры

Овощи на пару /130г	250.-
Картофельное пюре /130г	130.-
Беби-картофель в пряных травах /150г	150.-
Овощи на гриле /150г	290.-
Рис с овощами /130г	150.-
Гречневая каша с луком /130г	130.-

Десерты

Торт «Птичье молоко» с черничным сиропом /50г	150.-
Пирожное «Эстерхази» с брусничным взваром /50г	190.-
Медовое пирожное с карамельным соусом /50г	150.-
Эклер с заварным кремом /50г	150.-
Домашнее мороженое с толченой земляникой /60г	150.-

*Если у вас есть непереносимость
определенных продуктов, просим заранее
сообщить об этом официанту.*



*Фото блюд вы можете
посмотреть, наведя камеру
смартфона на QR код*