

МЕНЮ



# ХОЛОДНЫЕ

# ЗАКУСКИ



## Тапас ассорти

хлеб зерновой на закваске с семечками:  
горгонзола, масло сливочное, варенье абрикосовое,  
грецкий орех, курага / томленая телятина,  
томаты вяленые, каперсы, редис свежий, зелень,  
туец консервированный, уксус бальзамический,  
сливки, соус цезарь / грудинка свиная г/к,  
крем из батата, горчица русская, лук зеленый /  
сельдь маринованная, картофель отварной,  
лук маринованный, соус песто

**480 ₺** / 170 гр.

! Внешний вид блюдо может незначительно отличаться от представленного в меню.

## Вителло тоннато

томлёная телятина, соус из тунца: тунец консервированный, желток, масло растительное, горчица, анчоус, пармезан, уксус бальзамический, сливки, томаты черри, вяленые томаты, каперсы, редис, микс салат

**480₽** / 110 гр.



## Овощная закуска с соусом тартар

перец болгарский, сельдерей стебель, огурец свежий, морковь свежая, зелень, соус тартар

**300₽** / 140 гр.



## Сырное плато с сухофруктами и медом

горгонзола, камамбер, пармезан, чеддер, курага, чернослив, мед, соломка, грецкий орех

**580₽** / 120/80 гр.



## Страчателла с вяленой свеклой

сыр сливочный страчателла, сыр фета, крем бальзамик, сельдерей стебель, фенхель свежий, вяленая свекла, салат микс

**450₽** / 130 гр.



## Антипаста

маслины, оливки, томаты вяленые, пармская ветчина, сыр пармезан, соус песто

**570₽** / 120/40 гр.



## Маринованная сельдь с картофелем

сельдь, картофель, лук репчатый, лук зеленый, масло сливочное, соус песто, зелень

**350₽** / 80/100/40 гр.



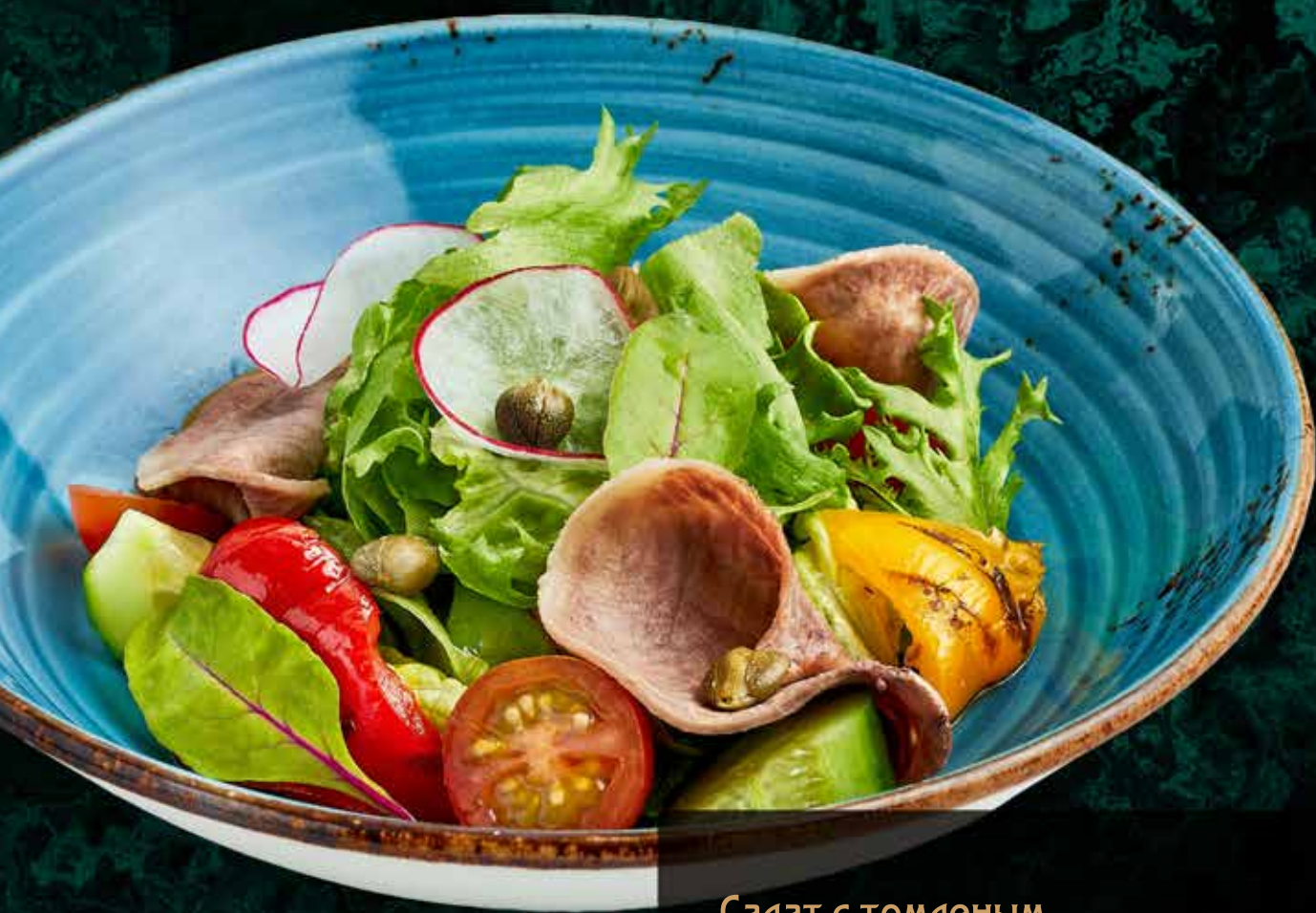
## Паштет из куриной печени с луковым конфитюром

печень куриная, лук репчатый, мед, вино красное, гренки из французской булочки

**300₽** / 50/20 гр.



# САЛАТЫ



## Салат с томленным говяжьим языком и печеным перцем

язык говяжий, томаты черри,  
огурец свежий, микс салат, редис,  
каперсы, перец болгарский печеный,  
соус терияки, соус устричный,  
сладкий чили, масло оливковое,  
уксус бальзамический, сок лайма

**470₽** / 170 гр.

! Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.



## Салат Греческий

томаты свежие, свежий огурец, болгарский перец, микс салат, лук красный, сыр фета, маслины каламата, бальзамический уксус, оливковое масло, соль, сахар

**380 ₺** / 180 гр.

## Салат Цезарь с куриным филе

микс салат, куриная грудка, соус цезарь, гренки, томаты черри, пармезан

**450 ₺** / 170 гр.



## Салат с жареным сыром тофу и медовой заправкой

салат микс, сыр тофу, соевый соус, томаты черри, авокадо, лук красный, медово-масленная заправка

**450 ₺** / 160 гр.

## Салат Цезарь с креветками

микс салат, креветки жареные, соус цезарь, гренки, томаты черри, пармезан

**550 ₺** / 160 гр.



## Салат с форелью шеф-посола и пармезановой вафлей

микс салат, томаты черри, свежий огурец, чипсы из пармезана, оливковое масло, сливочное масло, лук-шалот, форель с/с

**550 ₺** / 170 гр.



Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

# СУПЫ



## Уха со сливками

треска, форель, укроп,  
картофель, лук-порей,  
томаты, сливки, зелень

**320 ₴** / 200 гр.

! Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.



## Борщ домашний со сметаной

говядина, морковь, свекла, картофель, капуста, лук, чеснок, томатная паста, масло растительное, масло сливочное, сахар, уксус столовый, зелень, сметана

**280₽** / 200/20 гр.

# ХЛЕБ

## Хлебная корзина

булочка солодовая,  
булочка французская

**70₽** / 2/40 гр.

## Масло чесночное

масло сливочное,  
чеснок, зелень

**70₽** / 20 гр.



Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.



## Креветки жареные с кисло-сладким соусом

креветки тигровые, масло оливковое, вино белое сухое, чеснок, уксус бальзамический, ворчестер соус, тимьян, чабатта, сладкий чили, горчица зерновая, томаты черри, микс салат, зелень

**580₽** / 70/30/55 гр.



## Картофель фри

**280₽** / 100 гр.

## Картофель айдахо

**280₽** / 100 гр.



## Жареная ряпушка с соусом тартар

ряпушка, мука, микс салат, томаты черри, огурец свежий, соус тартар

**420₽** / 130/70 гр.



## Рататуй

баклажаны, цукини, томаты, перец болгарский, чеснок, масло оливковое

**450₽** / 220 гр.



## Стрипсы куриные с сырным соусом

куриное филе, яйцо, мука, панировочные сухари, соус: сыр чеддер, пармезан, сливки, ананас, масло сливочное

**420₽** / 160/40 гр.



## Жульен с грибами

шампиньоны, лук репчатый, сливки, сыр гауда, масло сливочное, мука, мускатный орех, томаты черри

**350₽** / 120 гр.



## Крылья куриные

крылья куриные, соевый соус, сладкий чили, аджика, томаты черри, огурец свежий, микс салат, соус сацебели, зелень

**420₽** / 175/85 гр.

## Сырные палочки с соусом сацебели

сулугуни, масло растительное, сацебели, яйцо, мука, сухари панко

**420₽** / 150/50 гр.



Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

ГОРЯЧИЕ

# БЛЮДА

ИЗ МЯСА



## Домашние колбаски с молодым картофелем

фарш свиной, фарш говяжий,  
масло растительное, картофель стоун,  
огурцы свежие, томаты черри,  
соус сацебели, микс салат, зелень

**520 ₺** / 150/80/60 гр.

! Внешний вид блюдо может незначительно отличаться от представленного в меню.

## Медальоны из свиной вырезки с грибным соусом и молодым картофелем

свиная вырезка, тимьян, масло сливочное, грибы шампиньоны, лук репчатый, картофель стоун, томаты черри, соус демиглас, вино красное

**520 ₺** / 120/30/60 гр.



## Куриный шашлык со свежими овощами и соусом сацебели

бедро куриное бескостное, огурцы свежие, томаты черри, микс салат, зелень, соус сацебели:  
томаты в собственном соку, лук репчатый, чеснок, зелень

**520 ₺** / 200/80 гр.



## Биточки из индейки с соусом голландез и томленным шпинатом

филе индейки, бедро куриное, лук репчатый, сухари панировочные, молоко, сливки, шпинат, соль, перец, желток куриный, масло сливочное, сок лимона

**520 ₺** / 120/60/20 гр.



## Томленный телячий язык с жареным картофелем

язык телячий, картофель молодой, соус песто, соус терияки, томаты черри, микрозелень

**720 ₺** / 120/60/30 гр.



ГОРЯЧИЕ

# БЛЮДА

ИЗ РЫБЫ



## Филе судака

филе судака, масло растительное, шпинат, сливки, цветная капуста, томаты черри, микс салат, зелень

**720₽** / 140/50/50/10 гр.

! Внешний вид блюдо может незначительно отличаться от представленного в меню.

## Тельное из рыбы с картофельным пюре и соусом тартар

филе форели, судака и трески, лук репчатый, сливки, сухари панко, масло растительное, масло сливочное, картофель, огурец свежий, томаты черри, зелень, соус тартар: майонез, сметана, корнишон, чеснок, каперсы, зелень

**550 ₺** / 100/60/40/40 гр.



## Треска с кускусом и кокосовым соусом

филе трески, кускус, перец печеный, кокосовое молоко, морковь печеная, имбирь, сахар тростниковый, сладкий вермут

**520 ₺** / 120/50/40 гр.



## Филе форели с булгуром и цитрусами

филе форели, масло растительное, булгур, масло сливочное, лук-шалот, зелень, апельсин, сахар

**1000 ₺** / 130/90 гр.



# СОУСЫ



## Соус сырный

сыр чеддер, сыр пармезан, ананас, масло сливочное, сливки

**100 ₺** / 50 гр.



## Соус тартар

домашний майонез, огурцы маринованные, каперсы, зелень, специи, чеснок

**80 ₺** / 50 гр.



## Сацебели

томаты в собственном соку, лук, чеснок, зелень

**80 ₺** / 50 гр.



## Соус кисло-сладкий

тайский сладкий чили, бальзамический уксус, горчица дижонская

**80 ₺** / 50 гр.



Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

# ДЕСЕРТЫ



Фруктовая тарелка  
по сезону

**380₽** / 300 гр.

⚠ Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.

Блины с вареньем

**200₽** / 150/40 гр.



Торт шоколадный

**250₽** / 100 гр.



Торт медовик

**250₽** / 142 гр.



Чизкейк Нью-Йорк

**250₽** / 125 гр.



Мороженое  
с топпингом

клубничный,  
шоколадный,  
карамель



Макаронс

**70₽** / 18 гр.



**200₽** / 100/20 гр.

ХОЛОДНЫЕ

# НАПИТКИ



## Соки свежевыжатые

Апельсиновый  
Грейпфрутовый  
Морковный  
Яблочный

**280 ₺** / 200 мл.

## Морс ягодный домашний

**150 ₺** / 200 мл.





# КОФЕ

Эспрессо	30 мл.	<b>150 Р</b>
Американо	200 мл.	<b>150 Р</b>
Капучино	200 мл.	<b>200 Р</b>
Латте	250 мл.	<b>200 Р</b>
Горячий шоколад	150 мл.	<b>250 Р</b>
Раф Кокосовый сироп кокос, кофе, молоко, сливки	290 мл.	<b>300 Р</b>
Холодный кофе Аршат кофе, сироп миндальный, молоко	240 мл.	<b>300 Р</b>
Фрутино Апельсиновый Холодный кофе, сахарный сироп, сок апельсиновый	230 мл.	<b>300 Р</b>
Мадам Кофе сливочный ликер, кофе, сливки, сироп ванильный	220 мл.	<b>350 Р</b>
Молоко	50 мл.	<b>50 Р</b>

КАРТА

# ЧАЙНАЯ



## Бруснично-апельсиновый чай

брусника, апельсин,  
мед, чай ассам

**450** руб. / 600 мл.

## Молочный Улун

Самым распространенный напиток во всем мире. Его настой имеет приятный желтовато-лимонный оттенок, от того он кажется полупрозрачным.

600 мл. **450 ₹**

## ТеГуаньИнь

Вкус и аромат чая ТеГуаньИнь запомнится благодаря необычным вкусовым свойствам и неповторимому запаху.

600 мл. **450 ₹**

## Чжень Чжу

Изысканный зеленый чай, ароматизированный цветами жасмина. Чай дает золотистый цвет настоя и ненавязчивый нежный аромат жасмина.

600 мл. **450 ₹**

## Юй Лун Тао

Чайные листья свернуты в форме бутона, который при заваривании "распускается". Чай обладает нежным цветочным ароматом и мягким вкусом.

600 мл. **450 ₹**

## Шу Пуэр с Чайной Розой

Лепестки розы придают напитку неповторимый и, как может показаться, очень знакомый фруктовый аромат. Роза оказывает согревающий эффект.

600 мл. **450 ₹**

## Шу Пуэр с цветами коричневого дерева

Благодаря добавлению ароматных цветков идеально подойдет для всех, кому не очень нравится слегка землянистый аромат обычного пуэра.

600 мл. **450 ₹**

## Шу Пуэр с Кофе

Прекрасный бодрящий напиток, мягкий вкус пуэра дополняется кофейными нотками. Настой имеет густой коньячный цвет.

600 мл. **450 ₹**

## Травяной микс душистых трав

Состав сбора: листья малины, брусники, земляники, смородины, орегано, мяты, чабреца, облепихи, корень солодки и листья крапивы.

600 мл. **450 ₹**

## Иван-чай

Многогранный вкус, сочетающий в себе чистоту воздуха, ароматы поля и все краски лета.

600 мл. **450 ₹**

## Ассам

Сорт классического черного крупнолистового чая из провинции Ассам в Индии.

600 мл. **450 ₹**

## Имбирно-ягодный чай

брусника, малина, ежевика, имбирь, мед, чай ассам

600 мл. **450 ₹**

## Облепиха с апельсином

облепиха, апельсин, мед, чай ассам

600 мл. **450 ₹**

## Полезные добавки к чаю

корица / гвоздика / шиповник / мята / чабрец / имбирь

5 гр. **50 ₹**

## Мед

30 мл. **50 ₹**

## Лимон / лайм

15 гр. **50 ₹**



Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.