



«Традиционные рецепты, лучшие сезонные продукты и внимание к деталям — это позволяет создавать вкусные блюда, которыми славится «Паштет!»»

Дмитрий Стволков,
шеф-повар ресторана



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.-

* К ЭТОМУ БЛЮДУ НАШ СОМЕЛЬЕ РЕКОМЕНДУЕТ:

Яйла Кокур, Крым / Yayla Kokur, Crimea



150ml | 390.-



Паштет ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ

под карамельной корочкой
с конфитюром из баклажанов

*Duck liver pâté with caramelized crust and
eggplant confiture*

★ 100/100g | 370.-



Паштет ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

с брусничным соусом и семенами
подсолнечника

Chicken liver pâté with bilberry sauce and sunflower seeds

★ 100/60g | 350.-



Паштет ИЗ СЛАБОСОЛЁНОЙ СЕЛЬДИ

с яйцом, зелёным яблоком и
сливочным маслом

Pâté with slightly salted herring, green apple and butter

120/40g | 340.-



Паштет ИЗ КРОЛИКА

с морковным чатни

Rabbit pâté with carrot chutney

 100% URAL 100/150g | 390.-





ПАШТЕТ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

с ананасовым конфитюром и палочками гриссини

Turkey pâté with pineapple confiture and grissini breadsticks



100/50g | 340.-



Паштет ИЗ ТУНЦА

с томатами черри и бальзамическим соусом

Tuna pâté with cherry tomatoes and balsamic dressing

100/90g | 340.-

Новинка!



Паштет ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ

с луковым конфитюром и бриошью

Veal liver pâté with onion marmalade and brioche

100/120g | 350.-



САЛАТЫ

Salads

«ОЛИВЬЕ»
С ТЕЛЯЧИМ
ЯЗЫКОМ
и раковыми
шейками

*Olivier (Russian) salad
with veal tongue and
crayfish tails*



200g | 390.-

* К ЭТОМУ БЛЮДУ НАШ СОМЕЛЬЕ РЕКОМЕНДУЕТ:

Золотая Балка Балаклава Пино Нуар Брют Розе, Крым
Abrau-Durso Chardonnay, Novorossiysk, Kuban

 150ml | 270.-



**Салат
С КАЛЬМАРАМИ,**
свежим огурцом
и перепелиными
яйцами

*Calamari salad with fresh
cucumbers and quail eggs*

☆ 200g | 350.-



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

*Niçoise salad with seared tuna
and Anchovy Aioli*



240g | 550.-

* К ЭТОМУ БЛЮДУ НАШ СОМЕЛЬЕ РЕКОМЕНДУЕТ:

Абрау-Дюрсо Шардоне, Новороссийск, Кубань
Abrau-Durso Chardonnay, Novorossiysk, Kuban

🍷 150ml | 270.-

Салат
ИЗ СЛАДКОЙ
СВЕКЛЫ

со свежим
козьим сыром

*Sweet beet salad with
fresh goat cheese*



190g | 380.-

КРАБОВЫЙ САЛАТ

с домашним соусом Айоли
и тёплой бриошью

*Crab salad served with home-made
Aioli sauce and a warm brioche*



140g | 520.-

Новинка!



**Салат с КИНОА,
ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ,
авокадо и свежим огурцом**
*Salad with quinoa, tiger shrimps, avocado
and fresh cucumber*

fit
190g | 450.-



**ДОМАШНИЙ
САЛАТ**
со стейком Мачете
и солёными белыми
груздями

*Homestyle salad with
Machete steak and pickled
milk agaric mushrooms*

245g | 420.-

Новинка!

«ЦЕЗАРЬ»
С КУРИНОЙ
ГРУДКОЙ

и соусом
на основе
анчоусов

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



230g | 420.-

«КАПРЕЗЕ»
из моцареллы и
сладких помидоров
с зелёным луком

*Mozzarella and sweet tomato
Caprese with scallions*



260g | 450.-



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

*Warm veal tongue salad
with honey and mustard sauce*



210g | 430.-



«ГРЕЧЕСКИЙ» с сыром фета
и сочными овощами

Greek salad with feta cheese and juicy vegetables

🍷 240g | 360.-



**«СЕЛЬДЬ
ПОД
ШУБОЙ»**

*Dressed herring
with vegetables and
mayonnaise sauce*

160g | 320.-

Наши ЗАКУСКИ

Appetizers

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

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

190g | 370.-

Новинка!



**ПОДЖАРЕННЫЙ
СЫР "ХАЛУМИ"**

с конфитюром
из баклажанов
и палочками
гриссини

*Pan-fried halloumi cheese
served with eggplant jam
and grissini*

Новинка!

fit

150/70g | 420.-

**СЛАБОСОЛЁННЫЙ
ЛОСОСЬ
С НЕЖНЫМ СЫРОМ
СТРАЧАТЕЛЛА**

и оладьями
из молодых кабачков

*Slightly salted salmon with
Stracciatella cheese and marrow pancakes*

fit



230g | 450.-

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ СЛАБОЙ СОЛИ

с форелевой икрой и свежим салатом

Slightly salted salmon tartare with trout caviar and fresh lettuce



120g | 420.-



РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

с тёртым сыром и чесноком

Egg-plant rolls with grated cheese and garlic



150g | 340.-



РАЗНОЕ САЛО:

копчёное, солёное и домашний смалец
с чесноком и зеленью на гренках

*Pork fatback varieties: smoked, salted and
homemade pork fatback with garlic and fresh herb*



55/80g | 240.-



ГРУЗДИ БОЧКОВОГО ПОСОЛА

с зелёным луком
и сметаной

*Barrel salted milk caps
with scallions and
sour cream*



150g | 360.-

КОПЧЁНЫЙ ОМУЛЬ

на толчёном
картофеле
со сметаной
и зелёным луком

*Smoked omul
on crushed potatoes
with sour cream and
scallions*



210g | 390.-

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

с перепелиным яйцом и гренками

Beef tartare with quail eggs and rye croutons



180g | 420.-



РАЗНЫЕ СЫРЫ на ваш выбор:

запечённая рикотта,
молодой козий сыр,
Пармиджано-Реджано,
скаморца с розмарином,
Тет-де-Муан.

Любой сыр подаём с конфитюром
из апельсинов или баклажанов

*Your own selection of cheeses: baked ricotta,
fresh goat cheese, Parmigiano-Reggiano,
scamorza with rosemary, Tête de Moine. Cheese is
served with orange confiture and nuts*



50/50g | 340.-





РЫБНАЯ ДОСКА:

байкальский омуль,
масляная рыба,
лосось слабой соли
и волован с красной икрой

*Fish platter: Baikal omul, oily fish, low-salted
salmon and vol-au-vents filled with red caviar*

220/70g | 870.-



МЯСНАЯ ДОСКА:

куриный рулет
с грибной начинкой,
домашняя буженина,
сочный ростбиф и
паштет из телячьей
печени

*Meat platter: chicken rolls stuffed
with mushrooms, homemade fresh
baked ham, succulent roast beef
and veal liver pâté*



330/75g | 690.-

Наши супы

Soups



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

*Creamy pumpkin soup
with grilled chicken*

fit

300g | 380.-



Сладкая





**КРЕМ-СУП
ИЗ ШПИНАТА**
со сливками
и лососем

*Creamy spinach soup
with cream and salmon*

250g | 380.-

РАССОЛЬНИК

с телятиной и сметаной

*Rassolnik (Picke soup) with veal served
with sour cream*



370g | 290.-

Новинка!



КРАСНЫЙ БОРЩ

с телятиной и ржаной гренкой
с домашним смальцем

*Red Borsch with veal, crouton and
home-made lard*



340/80g | 320.-





УХА
с лососем
и судаком

*Ukha (fish soup)
with salmon and
pikeperch*



400g | 360.-

ГРИБНИЦА

из лесных грибов со сметаной

*Mushroom soup made of wild mushrooms
served with sour cream*

 310g | 340.-



КУРИНЫЙ СУП-ЛАПША
с фрикадельками

Chicken noodle soup with chicken meatballs



300g | 280.-

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 | 870.-

* К ЭТОМУ БЛЮДУ НАШ СОМЕЛЬЕ РЕКОМЕНДУЕТ:

Винодельня Ведерников Сибирьковий, Долина Дона, Ростовская область
Winery Vedernikov Sibirkoviy, Don Valley, Rostov region

 150ml | 370.-

**ПАРОВЫЕ
КОТЛЕТКИ
ИЗ ЩУКИ**
с картофельным
пюре

*Steamed pike patties with
mashed potatoes*

100%
URAL



120/110g | 390.-



ТУНЕЦ и овощи гриль
с зелёным маслом

Tuna and grilled vegetables with herbed butter



90/140g | 550.-



НЕЖНЫЙ ПАЛТУС
с рисом венере
и голландским соусом

*Tender halibut with black venere rice
and hollandaise sauce*



120/120g | 590.-



**КАССЕРОЛЬ
с морепродуктами
и МОЛОДЫМ картофелем**

Seafood and potato casserole



290g | 570.-

**СТЕЙК ЛОСОСЯ
с брокколи и
соусом «Биск»**

*Salmon steak with broccoli
and bisque sauce*



140/110g | 670.-



**ПАРОВОЙ
СУДАК,**
запеченный
под хлебной
корочкой,
со шпинатом,
молодым
картофелем
и морковью

*Steamed pike-perch
baked and top crusted
with bread crumbs;
served with spinach,
new potatoes and
carrots*



170/120g | 520.-



**ФАЛАНГА
КАМЧАТСКОГО
КРАБА**

с соусом «Пеппер»
и топлёным
сливочным маслом

*King crab leg served with
Pepper sauce and melted butter*



150/30/30g | 990.-

Новинка!



Новинка!

ФИЛЕ СИБАСА,
запечённое
с овощами и
ароматными
травами

*Sea bass fillet baked
with vegetables and
fragrant herbs*



280g | 590.-



СТЕЙК ОСЕТРА,
приготовленный
на гриле, подаём
с блинчиком
из кабачков,
сметаной и
томатом конфи

*Grilled sturgeon steak
served with squash crêpes,
sour cream and tomato confit*

**100%
URAL**

140/140g | 790.-

ПТИЦА И КРОЛИК

горячие блюда

Hot fish and seafood



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

*Fillet of Sisert rabbit, cooked
sous-vide in winter vegetables' sauce.*



110/150g | 620.-

* К ЭТОМУ БЛЮДУ НАШ СОМЕЛЬЕ РЕКОМЕНДУЕТ:

Сатера «Эссе» Каберне, Крым
Satera «Esse» Cabernet, Crimea

150ml | 390.-

В 1970-е французский шеф Джордж Пралюс стал готовить фуа-гра в вакууме при постоянной низкой температуре. Технология, названная су-вид, позволяет любому ингредиенту сохранить природный аромат и консистенцию, нежность и сочность.

**ПОЧКИ КРОЛИКА
ПО-СТРОГАНОВСКИ**
с грибами
в сливочном соусе
на картофельном
пюре

*Rabbit kidneys stroganoff
with mushrooms in creamy sauce
on potato purée*

**100%
URAL**

180/90g | 450.-



**ЛАЗАНЬЯ
С УТКОЙ**
по рецепту
нашего друга
Анжело Санти

*Duck Lasagna cooked
with the recipe
of our Italian friend
Angelo Santi*



250g | 420.-



УТИНАЯ ГРУДКА*

с печёной тыквой,
шпинатом и
апельсиновым
соусом

*Duck breast served with
baked pumpkin, spinach
and orange sauce*

100%
URAL

80/160g | 520.-

Новинка!

* К ЭТОМУ БЛЮДУ НАШ СОМЕЛЬЕ РЕКОМЕНДУЕТ:

Шатонеф-дю-Пап Домен Шант Сигаль, Долина Роны, Франция
Chateauneuf-du-Pap Domaine Chante Cigale, Rhone valley, France

150ml | 980.-

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

с картофельным
пюре и грибным
соусом

*Chicken Kiev
served with
mashed potatoes
and mushroom
sauce*

100%
URAL 150/130g | 380.-

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ СУ-ВИД

с зелёной спаржей,
малиновыми сферами
и сливочным соусом

*Sous vide turkey fillet with
green asparagus, raspberry
balls and creamy sauce*



90/130g | 390.-

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.-



* К ЭТОМУ БЛЮДУ НАШ СОМЕЛЬЕ РЕКОМЕНДУЕТ:

Амароне Ардуини Лучиано, Венето, Италия / Amarone Arduini Luciano, Veneto, Italy

 150ml | 840.-

БЕФСТРОГАНОВ
с грибом и сметаной
на картофельном
блинчике

*Beef stroganoff with mushrooms,
served on potato crêpes*

☆ 200/160g | 620.-



СПАГЕТТИ КАРБОНАРА
с беконом и сыром пармезан
*Spaghetti Carbonara with bacon
and Parmesan cheese*

☆ 310g | 420.-



A photograph of a pork neck steak, seared to a golden-brown crust, resting on a wooden cutting board. To the left of the steak is a whole red chili pepper. In the background, there is a white bowl filled with a tomato salad of sliced tomatoes and onions, and a small white ceramic cup containing a vibrant red tomato salsa, garnished with green herbs. A butter knife is placed to the right of the steak. The entire scene is set on a rustic wooden surface with a light-colored cloth in the background.

**СТЕЙК
ИЗ СВИНОЙ ШЕИ**
с салатом из помидоров
и томатной сальсой

*Pork neck steak with tomato salad
and tomato salsa*

☆ 200/150g | 450.-

A photograph of two golden-brown veal patties served in a white, scalloped-edge bowl. The patties are placed on a bed of smooth, yellow mashed potatoes. A creamy mushroom sauce is visible at the bottom of the bowl. The dish is garnished with a halved cherry tomato, a slice of radish, and fresh green herbs. A silver fork is positioned to the left of the bowl. The background features a light-colored cloth and some fresh vegetables.

ТЕЛЯЧЬИ КОТЛЕТКИ
с картофельным пюре
и грибным соусом

*Veal patties with mashed potatoes
and mushroom sauce*

😊 150/200g | 420.-

ЯЗЫЧКИ ЯГНЁНКА

с хрустящими
баклажанами и
соусом «Сладкий чили»

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



120/110g | 550.-

Новинка!



МЯСО НА ГРИЛЕ

Grilled meat dishes

МАЧЕТЕ СТЕЙК

с соусом чимичурри
из чеснока, чили перца
и зелени

*Skirt strip steak with Chimichurri garlic,
chili and herb sauce*

   * 220/50g | 790.-

* К ЭТОМУ БЛЮДУ НАШ СОМЕЛЬЕ РЕКОМЕНДУЕТ:

Сан Феличе Кьянти Классико, Тоскана, Италия
San Felice Chianti Classico, Tuscany, Italy

 150ml | 480.-

ФИЛЕ-МИНЬОН
с перечным соусом

Filet Mignon with peppercorn sauce

100%  URAL 150/20g | 670.-



**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 | 550.-

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 | 550.-



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 | 480.-



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.-



**ЖАРЕННЫЙ
КАРТОФЕЛЬ**
с луком и
грибами

*Fried potatoes with
onion and mushrooms*

180g | 200.-

**СПАРЖА,
припущенная
на оливковом
масле**

*Asparagus simmered
in olive oil*

100g | 200.-



**ОЛАДЫ
из кабачков**
Squash flapjacks

150g | 200.-



ГРЕЧОТТО
Buckwheat risotto

150g | 150.-

Пельмени и вареники

Pelmeni and Vareniki
(russian dumplings)

УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТРЁХ ВИДОВ МЯСА -

говядины, свинины и баранины;
подаём в бульоне с русской горчицей,
хреновиной или сметаной на выбор

*Ural Pelmeni stuffed with beef, pork and lamb;
served in broth, with Russian mustard,
Khrenovina (horseradish sauce) or sour-cream -
at your choice*

★ 100% URAL 200/30g | 350.-

**ВАРЕНИКИ С
КАРТОФЕЛЕМ,**
обжаренные
с салом и
луковыми
шкварками

*Potato Vareniki
roasted with pork fat and
onion cracklings*

**100%
URAL**

240/40g | 320.-

**ПЕЛЬМЕНИ С ЛОСОСЕМ
И СУДАКОМ** в сливочном
соусе с красной икрой

*Salmon and pikeperch Pelmeni in cream sauce;
served with red caviar*

200/60g | 450.-

ВАРЕНИКИ С ЯБЛОКАМИ

и изюмом из черёмухового теста
с соусом на основе сгущённого
молока

*Apple and raisin Vareniki made from black cherry dough,
served with sweetened condensed milk sauce*

🍷 ☆ 230/100g | 320.-

**ВАРЕНИКИ
С ВИШНЯМИ,**
вишнёвым
киселём и
сметаной

*Sour cherry Vareniki with
cherry Kissel (jelly-like
dessert) and sour-cream*

🍷 😊

240/30g | 320.-

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

Homemade pastry

ПИРОЖКИ:

Pirojki (russian pasties)

расстегай с сёмгой
rasstegai with salmon
50g | 100.-

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

с зелёным сливочным
маслом

Freshly baked bread with herbed butter

340g | 100.-

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

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



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 | 320.-



**ФИСТАШКОВЫЙ
ЧИЗКЕЙК**

Pistachio cheesecake



170g | 350.-

Новинка!



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

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

☆ 230g | 380.-

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 | 290.-

МИЛЬФЕЙ

со свежими ягодами,
клубничным соусом
и кремом из взбитых
сливок

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

☆ 170g | 380.-

КРЕМ-БРЮЛЕ с карамельной корочкой

*Crème brûlée
with caramel crust*

120g | 220.-

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

с шариком
мороженого и
ягодным соусом

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

☆ 😊 🍷

100/80g | 250.-

**ЧЕРЁМУХОВЫЙ
ТОРТ с желе
из чёрной
смородины
и сметанным
кремом**

*Bird cherry cake with
blackcurrant jelly and
whipped sour cream*

**100%
URAL** 

190g | 270.-

**Пряный
МОРКОВНЫЙ ТОРТ
со сметанным кремом**

*Ice cream pop with fresh berries,
in white chocolate glaze*

**100%
URAL** 

135g | 250.-

Новинка!

«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 | 280.-

МЕДОВИК со сметанным кремом

*Honey cake with
whipped sour cream*



120/20g | 250.-

«НАПОЛЕОН» с заварным кремом

*Napoleon cake layered
with custard*

★ 120/30g | 250.-



ОРЕХОВАЯ НУГА

с муссом
из белого
шоколада и
мягкой
карамели

*Nut nougat with
white chocolate mousse
and soft caramel*

 150g | 270.-

Новинка!



«ЖЕНСКИЙ ИДЕАЛ»

с клубничным конфином
и сметанным кремом

*Feminine Ideal dessert with strawberry
confit and whipped sour cream*

 160g | 250.-

Новинка!



ШАРИК МОРОЖЕНОГО:

баварский
шоколад,
фисташка,
пломбир
на сливках

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

 50g | 120.-



Домашие лимонады

Home-made lemonades

Новинка!

АПЕЛЬСИНОВЫЙ с бананом

Orange lemonade with banana

400ml | 240.-

1000ml | 420.-

СМОРОДИНОВЫЙ с бананом

Black currant lemonade with banana

400ml | 240.-

1000ml | 420.-

ГРУШЕВЫЙ с киви

Pear lemonade with kiwi

400ml | 240.-

1000ml | 420.-

КЛУБНИЧНЫЙ с грушей

Strawberry lemonade with pear

400ml | 240.-

1000ml | 420.-

КЛЮКВЕННО- БРУСНИЧНЫЙ МОРС

Cranberry and cowberry mors

250ml | 100.-

1000ml | 340.-

ОБЛЕПИХОВЫЙ КОМПОТ с яблоком

Sea-buckthorn compote with apple

250ml | 100.-

1000ml | 340.-

Свежевыжатые соки

Freshly squeezed juice

Ананас Pineapple

200ml | 450.-

Апельсин Orange

200ml | 200.-

Грейпфрут Grapefruit

200ml | 200.-

Яблоко Apple

200ml | 200.-

Груша Pear

200ml | 200.-

Морковь Carrot

200ml | 150.-

Томат с сельдереем

Tomato and celery

200ml | 400.-

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 | 340.-

Сан Пелегрино

San Pellegrino

250ml | 190.-

750ml | 340.-

Ессентуки №4

Essentuki #4

540ml | 210.-

Виттель Vittel

330ml | 160.-

Аква Русса

Aqua Russa

500ml | 180.-

Кока-Кола, Спрайт, Швепс

Coca-Cola, Sprite, Schweppes

250ml | 150.-



ВАРЕНЬЕ К ЧАЮ

Berries jam for tea

из лесной земляники

wild strawberry jam

50ml | 120.-



КОФЕ

Coffee

Эспрессо

Espresso

40ml | 120.-

Американо

Americano

160ml | 120.-

Капучино

Cappuccino

200ml | 190.-

Латте

Latte

300ml | 190.-

Имбирный кофе

Ginger coffee

300ml | 190.-

Апельсиновый кофе

Orange coffee

300ml | 190.-

Сливки Cream 50ml | 30.-

Молоко Milk 100ml | 30.-

ЧАЙ С ЯГОДАМИ, И ФРУКТАМИ

Tea with berries and fruits

ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ

на ягодном пюре

Branded tea with berry pure

250ml | 250.-

БРУСНИЧНЫЙ ЧАЙ

с чабрецом и мёдом

Branded tea with berry pure

800ml | 320.-

ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ ЧАЙ

со свежей мятой

Black currant tea with fresh mint

800ml | 320.-

Новинка!

ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ

с маракуйей

Sea-buckthorn tea with passionfruit

800ml | 320.-

Новинка!

ЯБЛОЧНЫЙ ЧАЙ

с корицей

Apple tea with cinnamon

800ml | 320.-

Новинка!

ИМБИРНЫЙ ЧАЙ

с лаймом и мятой

Ginger tea with lime and mint

800ml | 320.-

КИТАЙСКИЙ ЧАЙ

Chinesse tea

Чёрный Black tea

Красный Red tea

Зелёный Green tea

Белый White tea

800ml | 270.-

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

Herbal tea

Ромашковый с мятой

Camomile with mint

Чёрный чай с чабрецом

Black tea with thyme

Лавандовый

Lavender tea

Тундровый

Tundra tea

Иван-чай

Willow-herb tea

800ml | 220.-

МОЛОЧНЫЕ ШЕЙКИ

Milkshakes

ГРУШЕВЫЙ

Pear milkshake

300ml | 250.-

БАНАНОВЫЙ

Banano milkshake

300ml | 250.-

«НА ПОСОШОК»

TRADITIONAL NALIVKI
russian home-made liqueurs



выдержанная в дубе
Amber Nalivka
50ml | **90.-**



Hrenovuha (Horseradish Vodka)
50ml | **90.-**



Cranberry
50ml | **90.-**



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

РАЗЛИВНОЕ ПИВО DRAUGHT BEER

Кромбахер Хель, Германия
Krombacher Hell, Germany

0,25L | **200.-** 0,5L | **380.-**

Тёмное домашнее пиво, Россия
Housebeer dark, Russia

0,25L | **150.-** 0,5L | **240.-**

Светлое домашнее пиво, Россия
Housebeer light, Russia

0,25L | **150.-** 0,5L | **240.-**

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

BOTTLED BEER

Хейнекен, Россия | *Heineken, Russia*

0,33L | **150.-**

Бекс безалкогольное, Германия
Beck's non-alcoholic, Germany

0,330L | **250.-**

Эдельвейс
пшеничное нефильтр., Россия
Edelweiss Weissbier 0,5L | **250.-**

ВЕРМУТ

(Италия)
VERMOUTH

Мартини Бьянко
Martini Bianco

0,1/1L | **260/2600.-**

Мартини Экстра Драй
Martini Extra Dry

0,1/1L | **260/2600.-**

Мартини Россо
Martini Rosso

0,1/1L | **260/2200.-**

КОНЬЯК

(Франция)
COGNAC

Мартель VS *Martell VS*

0,05/0,7L | **460/6440.-**

Мартель VSOP *Martell VSOP*

0,05/0,7L | **660/9240.-**

КОНЬЯКИ ИЗ ГАММЫ АРАРАТ (Армения)

ARARAT brandy (Armenia)

Арарат 5 лет *Ararat 5 y.o.*
0,05/0,5L | **280/2800.-**

Ахтамар 10 лет *Akhtamar 10 y.o.*
0,05/0,5L | **390/3900.-**

ГРАППА (Италия)

GRAPPA

Фриулана Нонино
Friulana Nonino

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

ОДНОСОЛОДОВЫЙ ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

SINGL MALT SCOTCH WHISKY

Гленlivet 12 лет *The Glenlivet 12 y.o.*
0,05/0,7L | **450/6300.-**

Макаллан 12 лет Файн Оак
Macallan 12 years Fine Oak
0,05/0,7L | **590/8260.-**

CHIVAS REGAL

Чивас Ригал 12 лет
Chivas Regal 12 y.o.
0,05/0,7L | **410/6720.-**

ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

BLEND SCOTCH WHISKY

Баллантайнс Файнест
Ballantines Finest
0,05/0,7L | **300/4200.-**

Баллантайнс 12 лет
Ballantines 12 y.o.
0,05/0,7L | **450/6300.-**

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

Бифитер, Великобритания
Beefeater
0,05/0,7L | **250/3500.-**

ТЕКИЛА

(Мексика)

TEQUILA

Ольмека Белая
Olmeca Blanco
0,05/0,7L | **320/4480.-**

Ольмека Золотая
Olmeca Gold
0,05/0,7L | **360/5040.-**

РОМ ГАВАНА КЛУБ

(Куба)

RUM HAVANA CLUB

Гавана Клуб Аньехо 3 года
Havana Club Anejo 3 Anos
0,05/0,7L | **350/4900.-**

Гавана Клуб Аньехо Эспесияль
Havana Club Anejo Especial
0,05/0,7L | **320/4480.-**

Гавана Клуб Аньехо 7 лет
Havana Club Anejo 7 Anos
0,05/0,7L | **450/6300.-**

АБСОЛЮТ ВОДКА (Швеция)

ABSOLUT VODKA

Абсолют *Absolut*
0,05/0,5L | **260/2600.-**

ВОДКА (Россия)

RUSSIAN VODKA

Белая Берёзка
White Birch
0,05/0,5L | **190/1900.-**

Белая Березка
Морозная Клюква
White Birch Frosty Cranberry
0,05/0,5L | **190/1900.-**

Борщевка
Borshevka
0,05/0,5L | **210/2100.-**

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

Мамонт
Mamont
0,05/0,7L | **250/3500.-**

Онегин
Onegin
0,05/0,7L | **270/3780.-**

ЛИКЁРЫ и БИТТЕРЫ

Liqueur's & Bitter's

Бехеровка, Чехия
Beherovka
0,05/1L | **220/4400.-**

Калуа, Мексика
Kahlua
0,05/0,7L | **350/4900.-**

Кэролайнз
Айриш Крим, Ирландия
Carolans Irish Cream
0,05/0,7L | **290/4060.-**

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

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

Аперол, Италия
Aperol
0,05/0,7L | **220/3080.-**

Барберо Гран Самбука
ди Канале, Италия
Barbero Gran Sambuca di Canale
0,05/0,7L | **290/4060.-**

АБСЕНТ

ABSINTH

Абсент Ксента, Испания
Absinth Xenta
0,05/0,7L | **320/4480.-**



АПЕРИТИВНЫЕ КОКТЕЙЛИ

APERITIF COCKTAILS

МАРТИНИ РОЯЛЕ

Martini Royale
вермут Мартини Бьянко,
Мартини Просекко, сок лайма, мята
230ml | **390.-**

•

МАРТИНИ-ТОНИК

Martini-Tonic
вермут Мартини Бьянко, тоник, лайм
250ml | **340.-**

•

СПРИТЦ

Spritz
Мартини Просекко, биттер,
содовая, апельсин
230ml | **340.-**

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

CLASSIC COCKTAILS

СТАРЫЙ ДОБРЫЙ МОХИТО

Good old Mojito
ром Гавана Клуб Аньехо 3 года, лайм,
мята, содовая, сахарный сироп, лёд
350ml | **350.-**

•

ПИНЯ КОЛАДА

Pinja colada
ром Гавана Клуб Аньехо 3 года,
кокосовый сироп, ананасовый сок,
мороженое
400ml | **400.-**

•

КУБА ЛИБРЕ

Cuba Libre
ром Гавана Клуб Аньехо 3 года,
Кока-Кола, лёд
260ml | **350.-**

ДЖИН-ТОНИК

Gin Tonic

водка, джин Бифитер, лимон, лёд

270ml | **380.-**

•

ДАЙКИРИ

Daiquiri

ром Гавана Клуб Аньехо 3 года,
сахарный сироп, сок лайма, лайм

120ml | **360.-**

•

МАРГАРИТА

Margarita

текила Ольмека Белая, ликёр трипл-сек,
сахарный сироп, сок лайма, соль, лайм

140ml | **370.-**

•

Б-52

B-52

ликёры Калуа, трипл-сек, сливочный ликёр

45ml | **300.-**

•

КОСМОПОЛИТЕН

Cosmopoliten

водка, клюквенный морс,
ликёр трипл-сек, лимонный сок

120ml | **300.-**

•

КРОВАВАЯ МЭРИ

Bloody Mary

водка, томатный сок,
сок лимона, соус табаско

255ml | **250.-**

•

ЛОНГ-АЙЛЕНД АЙС ТИ

Long Island Ice Tea

водка, ликёр трипл-сек,
текила Ольмека Белая,
ром Гавана Клуб Аньехо 3 года,
джин Бифитер, Кока-Кола,
сок лайма

330ml | **450.-**



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