



«Паштет» - это ресторан про любовь к традициям вкусной домашней еды. Я хочу, чтобы, выбрав любое блюдо из нашего меню, будь то наваристый борщ или нежнейший паштет из куриной печени, вы вспомнили самые лучшие моменты в жизни. Мы готовим по рецептам традиционной домашней кухни из привычных всем продуктов. Тут вы всегда найдете вкус, знакомый вам с детства

Виталий Ущাপовский – шеф-повар ресторана «ПАШТЕТ»



## 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

**100%  
URAL**

Блюдо, частично или полностью приготовленное из продуктов местных производителей



Блюдо, которое хорошо подходит для детского питания



В составе блюда - деликатесная мраморная говядина

*Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту*

## ЛЮБИМАЯ ЕДА В ОДНОМ ПРИЛОЖЕНИИ



# Наши ПАШТЕТЫ

Our Pates



*Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту*







**БОЛЬШОЕ  
АССОРТИ ПАШТЕТОВ**

с фруктовым хлебом  
и конфитюром

*Big pâté platter with fruit bread  
and confiture*

  195/245g | 790.-

ИДЕАЛЬНО С





МАССАНДРА



**Паштет ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ**

с ряженкой и карамелизированной  
яблочной пастилой

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

  150g | 490.-



APPELLATION



Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту



### ПАШТЕТ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

с ананасовым конфитюром и  
палочками гриссини

*Turkey pâté with pineapple confiture  
and grissini breadsticks*

★ 150g | 490.-



### ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

с брусничным соусом  
и семенами  
подсолнечника

*Chicken liver pâté with bilberry  
sauce and sunflower seeds*

★ 200g | 470.-





**САЛАТ  
С ХРУСТЯЩИМ  
ЛОСОСЕМ**  
и половинкой авокадо  
*Crispy salmon and avocado salad*

☆ 220g | 1050.-



# САЛАТЫ


Salads

**Салат  
С КАЛЬМАРАМИ,**  
свежим огурцом  
и зелёным горошком  
*Calamari salad with fresh  
cucumbers and green peas*

☆ 200g | 630.-







**ТЕПЛЫЙ САЛАТ  
С ТИГРОВЫМИ  
КРЕВЕТКАМИ,  
КАЛЬМАРАМИ**

и сыром страчателла

*Warm salad with tiger prawns,  
calamari and stracciatella cheese*

fit  
♥

230g | 990.-



**«ЦЕЗАРЬ»  
С КУРИЦЕЙ  
ГРУДКОЙ**

и соусом  
на основе  
тунца

*Caesar salad with  
chicken breast and  
tuna-based sauce*

☆

230g | 670.-

*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*



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

*Beef tongue and red caviar Olivier salad*

☆ 210g | 570.-



**ХРУСТЯЩИЕ  
БАКЛАЖАНЫ  
С ТОМАТАМИ**

*и соусом  
«Сладкий чили»*


*Crispy eggplants  
with tomatoes and  
sweet chili sauce*



210g | 470.-







**ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ**  
с муссом  
из сыра фета

*Crispy eplants  
with tomatoes and  
sweet chili sauce*



290g | 590.-



**ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ**  
с авокадо и вялеными томатами

*Salad greens with avocado and sun-dried tomatoes*



200g | 730.-

*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*



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

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

220g | 490.-



**Наши  
ЗАКУСКИ**  
*Appetizers*



**ОЛАДЬИ  
ИЗ КАБАЧКОВ  
С СЫРОМ  
СТРАЧАТЕЛЛА  
и красной икрой**

*Zucchini pancakes  
with stracciatella cheese  
and red caviar*

☆ 185g | 570.-





**ЛОСОСЬ  
СЛАБОЙ СОЛИ  
С МАСЛОМ НУАЗЕТТ  
и палочками гриссини**

*Lightly salted salmon with noisette  
butter and grissini sticks*

fit ☆ 135g | 990.-

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

*Salmon forshmak with avocado and red caviar*

chef ☆ 120g | 790.-



ИДЕАЛЬНО С




МАССАНДРА

Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту



**МУКСУН  
СЛАБОЙ СОЛИ**  
на тостах из  
бородинского хлеба

*Lightly salted muksun  
on rye bread toasts*

 170g | 550.-



**ТАРТАР  
ИЗ ГОВЯДИНЫ**  
с сорбе из горчицы

*Beef tartare with mustard sorbet*

  220g | 730.-







**РУЛЕТКИ ИЗ  
БАКЛАЖАНОВ**  
с тёртым сыром  
и чесноком

*Egg-plant rolls with  
grated cheese and garlic*



150g | 430.-



**ГРУЗДИ БОЧКОВОГО  
ПОСОЛА** с зелёным  
луком и сметаной

*Barrel salted milk mushrooms  
with scallions and sour cream*

100%  
URAL



150g | 630.-



### РЫБНАЯ ДОСКА:

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

*Fish platter: Baikal omul,  
butterfish, light-salted salmon  
and a pancake with red caviar*

220/60g | 1630.-



### МЯСНАЯ ДОСКА:

копчёная утиная грудка,  
ростбиф, сыровяленый окорок  
и копчёная грудинка

*Meat board: smoked duck breast,  
roast beef,  
dry-cured ham and smoked brisket*

★ 290g | 1490.-



*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*



# Наши супы

Soups



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

*Creamy pumpkin soup  
with grilled chicken*

fit ☆

300g | 450.-



Супы.ру





**КРАСНЫЙ БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ**  
и гренкой с домашним смальцем

*Red Borsch with veal and a crouton with homemade lard*

★ 100% URAL 340/100g | 490.-



**УХА**

с лососем  
и судаком

*Ukha fish soup  
with salmon and  
pikeperch*



400g | 690.-



*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*






**ДОМАШНЯЯ  
СОЛЯНКА**  
на копчёном  
ребре

*Homemade solyanka  
with smoked rib*

★ 100%  
URAL


360g | 590.-



**ГРИБНИЦА  
ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ**  
с картофелем и сметаной

*Forest mushroom soup  
with potatoes and sour cream*

  340g | 430.-



**КУРИНЫЙ СУП**  
с домашней пастой  
и фрикадельками

*Chicken noodle soup  
with chicken meatballs*

 100%  
URAL

300g | 390.-



# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



горячие блюда Hot fish and seafood




**ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ  
НА ГРИЛЕ С БАТАТОМ ФРИ  
и соусом пармезан**

*Grilled tiger shrimp with butternut fries  
and "Parmesan" sauce*



90/150g | 1350.-





**ОБЖАРЕННЫЕ  
ГРЕБЕШКИ С  
КАРТОФЕЛЬНЫМ  
ПЮРЕ, БЕЛЫМИ  
ГРИБАМИ**

и соусом из шпината

*Stir-fried scallops with mashed  
potatoes, porcini mushrooms  
and spinach sauce*



210g | 1230.-

ИДЕАЛЬНО С



МАССАНДРА



**МУРМАНСКАЯ  
ТРЕСКА**

с базиликовым пюре

*Murmansk cod with basil puree*



110/150g | 970.-

*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*



**ОБЖАРЕННЫЕ КОТЛЕТЫ  
ИЗ ЩУКИ**

с лесными грибами

*Pike cutlets with forest mushrooms*

100%  110/190g | 590.-



**ОБЖАРЕННОЕ  
ФИЛЕ СУДАКА**

с молодым  
картофелем

*Pan-fried pander fillet  
with baby potatoes*

120/190g | 870.-





**МОРСКОЙ ОКУНЬ,  
запечённый с травами,  
с картофельным пюре  
и томатами**

*Sea bass baked with herbs, served  
with mashed potatoes and tomatoes*

90/180g | 730.-



**СТЕЙК ЛОСОСЯ  
С ПТИТИМОМ,  
ТЫКВЕННЫМ  
ПЮРЕ  
и пармезаном**

*Salmon steak with pititim pasta,  
pumpkin puree and parmesan*

fit ☆

120/170g | 1350.-



*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*



**УТИНАЯ ГРУДКА**  
с пюре из сельдерея  
и соусом порто

*Duck breast with celery puree  
and Porto sauce*

100%  
URAL 

110/135g | 830.-

**ПТИЦА**

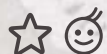


горячие блюда

*Hot poultry*

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

*Chicken cutlets with  
mashed potatoes and  
mushroom caviar*



120/150g | 530.-



**ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ**  
с картофельным пюре  
и грибным рагу

*Veal cutlets with mashed potatoes  
and mushrooms*

🍷 150/200g | 750.-



**МЯСО**



горячие блюда  
*Hot meat dishes*



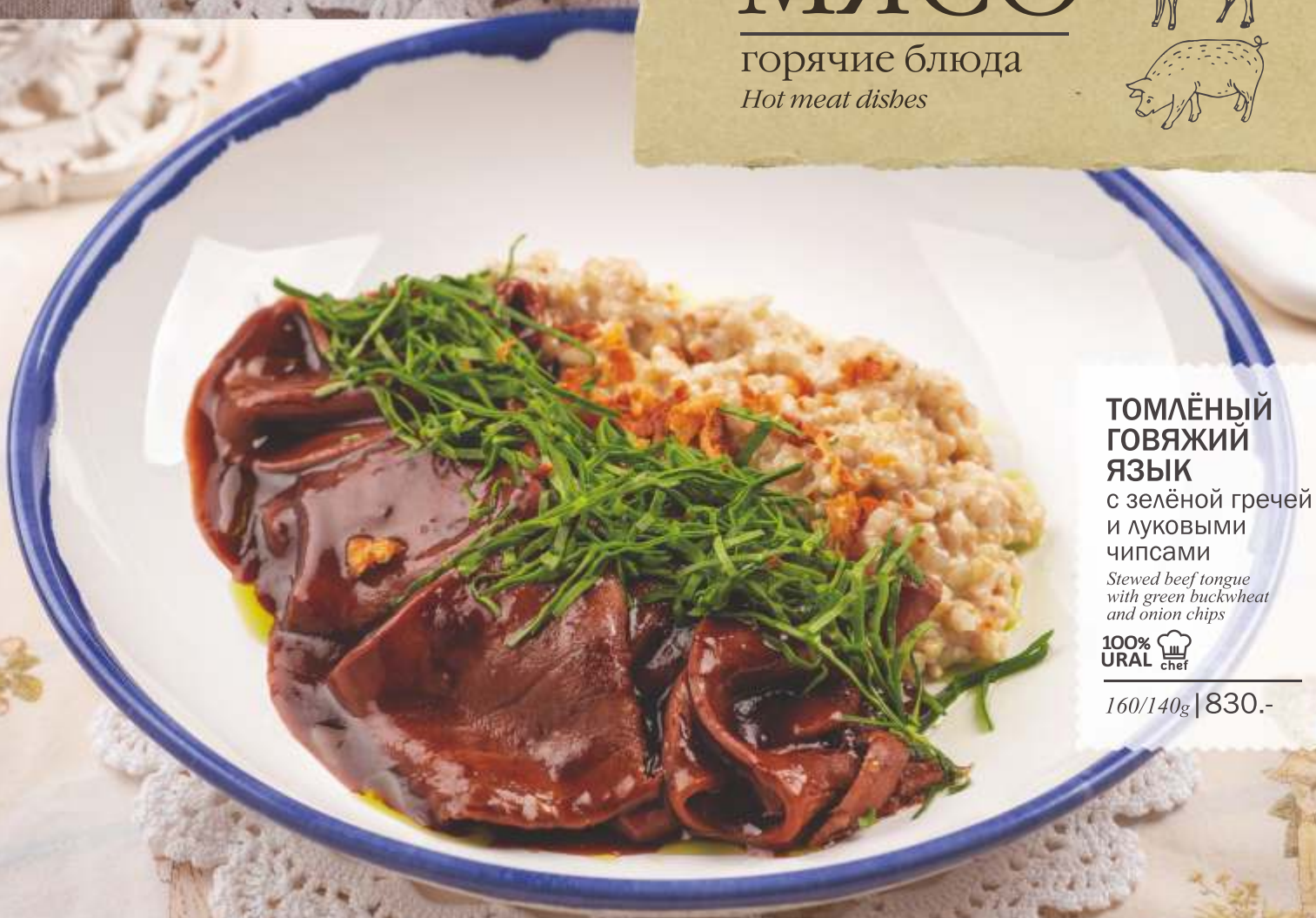
**ТОМЛЁНЫЙ  
ГОВЯЖИЙ  
ЯЗЫК**

с зелёной гречей  
и луковыми  
чипсами


*Stewed beef tongue  
with green buckwheat  
and onion chips*

100%  
URAL  
chef

160/140g | 830.-







**БЕФСТРОГАНОВ  
С ГРИБАМИ**

и картофельным пюре  
*Beef Stroganoff with mushrooms  
and mashed potato*



180/150g | 950.-

ИДЕАЛЬНО С



МАССАНДРА



**ТАРТИФЛЕТ**

с сыром камамбер  
и фермерской телятиной

*Tartiflette with camembert  
cheese and veal*



100/220g | 1150.-



**ТОМЛЁНЫЙ ЯГНЁНОК**


с молодым картофелем  
и томатами

*Stewed lamb with baby potatoes  
and tomatoes*




330g | 790.-






**ФИЛЕ МИНЬОН  
С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ**  
и картофельными  
оладьями со шпинатом  
*Fillet mignon with pepper sauce  
and hash browns with spinach*

100% **fit**  
**URAL**  145/140g | 1350.-

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА Grilled **НА ГРИЛЕ** hot dishes



**ФЛАНК СТЕЙК**  
с обжаренными  
вешенками и  
трюфельным  
пюре


*Flank steak with  
sauteed oyster  
mushrooms and  
truffle puree*



160/240g | 1550.-

*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*





**СТЕЙК  
РИБАЙ**  
с соусом  
порто

*Rib-eye steak  
with port wine  
sauce*



260/50g  
2900.-



**КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**  
с сыром подаём с овощами  
и томатным соусом

*Veal and cheese kebab served with vegetables  
and tomato sauce*

100%  
URAL



190/230g | 890.-

*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*





**КЕБАБ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО  
БАРАШКА** подаём с овощами  
и томатным соусом

*Farm lamb kebab served with vegetables  
and tomato sauce*



**100% URAL** 190/230g | 870.-



*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*

**КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ**  
подаём с овощами  
и томатным соусом

*Chicken kebab served with vegetables  
and tomato sauce*

**100% fit URAL**   190/230g | 730.-



## КЕБАБ ИЗ КРЕВЕТОК

с сыром подаём с зелёным салатом и соусом пармезан

*Prawn and cheese kebab served with green salad and parmesan sauce*



150/120g | 990.-



## ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ

с брокколи и цукини

*Salmon skewer with broccoli and zucchini*

100% URAL

170/135g | 1750.-



Если у вас есть  
неопределенные вопросы,  
просим заранее обратиться  
об этом по телефону





**КУСОЧКИ  
СВИНОЙ ШЕЙКИ,**  
маринованные с  
базиликом, подаём с  
овощами и томатным  
соусом

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

**100%  
URAL**

200/230g | 770.-

**ФИЛЕ ФЕРМЕРСКОГО  
БАРАШКА**

подаём с овощами  
и томатным соусом

*Farm lamb fillet served  
with vegetables and tomato sauce*

**100%  
URAL** 200/230g | 1250.-







**МОЛОДОЙ  
КАРТОФЕЛЬ,**  
обжаренный  
с розмарином  
*Young potatoes fried  
with rosemary*

🍷 200g | 230.-

**ГАРНИРЫ  
И ОВОЩНЫЕ БЛЮДА**  
*Side dishes and vegetables*



**ОВОЩИ  
ГРИЛЬ**  
*Grilled vegetables*

🍷 150g | 330.-



**КАРТОФЕЛЬНОЕ  
ПЮРЕ**  
*Mashed potatoes*

🍷 150g | 230.-



Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту



**КАРТОФЕЛЬ ФРИ  
С ПАРМЕЗАНОМ**

и трюфелем

*French fries with parmesan  
and truffle*

  140g | 390.-

**ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ  
с луком и грибами**


*Potatoes fried with onions and mushrooms*

 180g | 430.-



**ОЛАДЫ  
ИЗ КАБАЧКОВ**

*Zucchini pancakes*

 150g | 330.-





## УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

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

*Ural dumplings with beef, pork  
and chicken filling; served in broth  
with Russian mustard, horseradish  
sauce or sour cream (choose from the list)*

★ 100%  
URAL 200/30g | 430.-

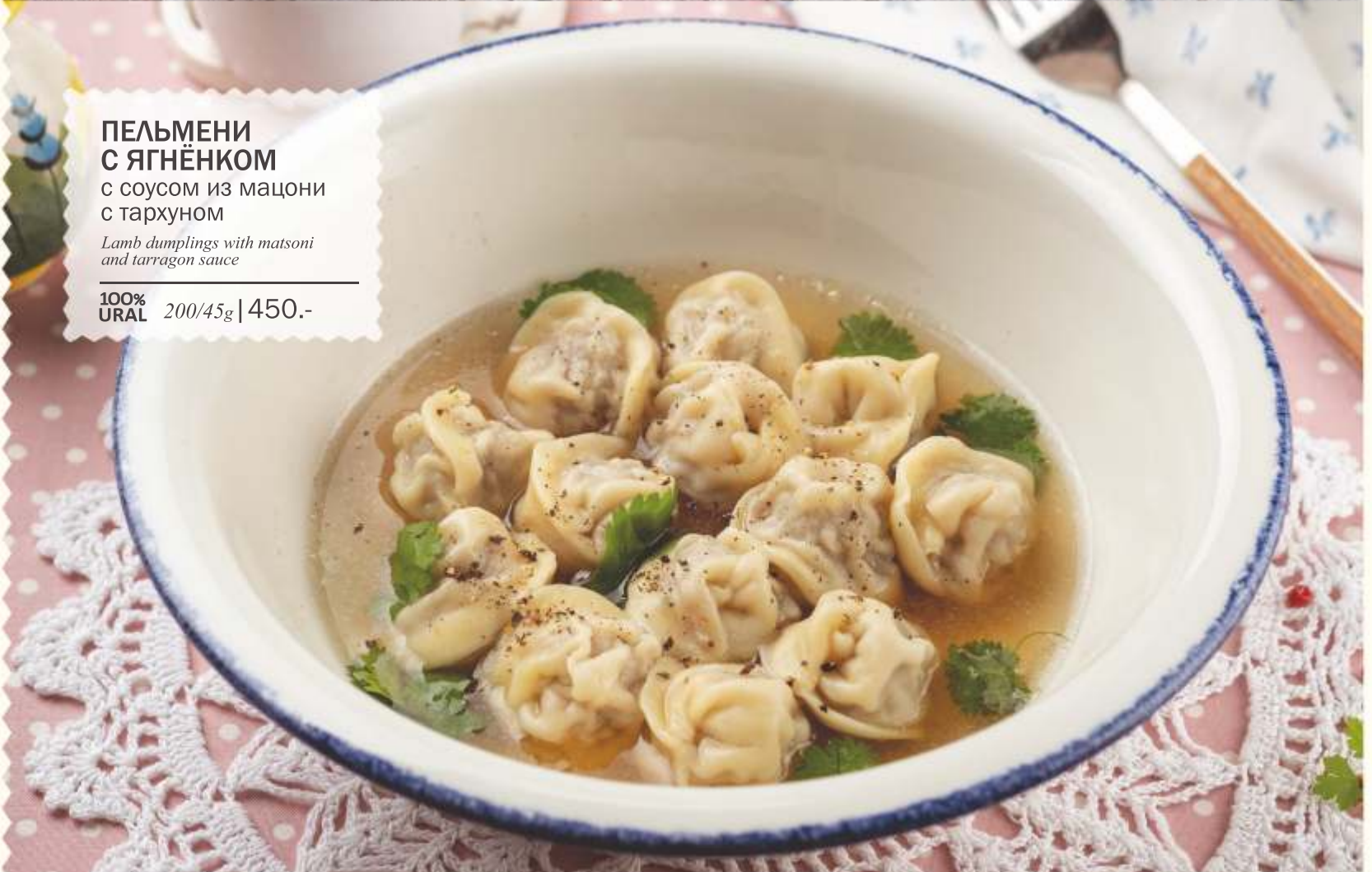


## ПЕЛЬМЕНИ С ЯГНЁНКОМ

с соусом из мацони  
с тархуном

*Lamb dumplings with matsoni  
and tarragon sauce*

100%  
URAL 200/45g | 450.-








**ПЕЛЬМЕНИ  
С ЛОСОСЕМ  
и красной икрой**

*Salmon dumplings  
with red caviar*



190g | 830.-



**ВАРЕНИКИ ИЗ  
ЧЕРЕМУХОВОГО  
ТЕСТА С ЯБЛОКАМИ,  
ИЗЮМОМ**

**и соусом на основе  
сгущенного молока**

*Cherry dough dumplings with apple  
and raisins filling and condensed  
milk sauce*

**100%  
URAL** 260g | 470.-

*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*



# ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

Homemade pastry

## ПИРОЖКИ:

Pirojki (russian pasties)

расстегай с сёмгой  
*salmon turnover pie*  
50g | 230.-

с картофелем и грибами  
*with potatoes and mushrooms*  
50g | 110.-

с луком и яйцом  
*with green onion and egg*  
50g | 110.-

с капустой и яйцом  
*with cabbage and egg*  
50g | 110.-

СВЕЖИЙ ХЛЕБ  
с трюфельным  
сливочным маслом  
*Freshly baked bread with butter*  
240g | 250.-

Бородинский

Таёжный с клюквой

Пшеничный белый





### МИЛЬФЕЙ

со свежими ягодами,  
клубничным соусом  
и кремом из взбитых  
сливок

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

★ 170g | 590.-

## ДЕСЕРТЫ DESSERTS



### ГОРЯЧИЙ ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ

с пряным мороженым

*Hot pear pie with spicy ice cream*

145g | 470.-

*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*



**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 | 570.-



**ШОКОЛАДНО-  
ГРУШЕВЫЙ ТОРТ**  
из белого и тёмного  
шоколада с грушевым  
пюре и ореховым  
кранблом

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

👨🍳 ☆ 150/60g | 530.-





### «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 | 430.-

ИДЕАЛЬНО С



МАССАНДРА

### ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

с шариком мороженого и ягодным соусом

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



100/90g | 450.-

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту



## ЧЕРЁМУХОВЫЙ МЕДОВИК

с кремом  
из варёного  
сгущённого молока  
и с томлёными  
вишнями

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

100%  
URAL  

120/70g | 410.-



## МЕДОВИК со сметанным кремом и ягодным соусом

*Honey cake with sour  
cream and berry sauce*



120/20g | 390.-





**"НАПОЛЕОН"**  
с заварным кремом  
и соусом из вишен

*"Napoleon" cake with custard  
and cherry sauce*

☆ 120/30g | 390.-

Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту

**КРЕМ-БРЮЛЕ**  
с карамельной  
корочкой

*Crème brûlée  
with caramel crust*

120g | 430.-

**ШАРИК  
МОРОЖЕНОГО:**  
шоколад, фисташка,  
пломбир, лайм,  
манго - маракуйя

*A scoop of ice-cream:  
chocolate, pistachio,  
plombiere, lime,  
mango & passion fruit*

😊 50g | 230.-





## ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

### Домашние лимонады

Home-made lemonades

#### ГРУШЕВЫЙ с киви

*Pear lemonade with kiwi*

400ml | 370.-  
1000ml | 630.-

#### КЛУБНИЧНЫЙ с базиликом

*Strawberry lemonade with basil*

400ml | 370.-  
1000ml | 630.-

#### ОБЛЕПИХОВЫЙ с апельсином

*Sea buckthorn lemonade  
with oranges*

400ml | 370.-  
1000ml | 630.-

#### ИЗ ЛИМОНОВ И ЛАЙМОВ

*Lemon and lime lemonade*

400ml | 370.-  
1000ml | 630.-

#### МАНДАРИНОВЫЙ с апельсином

*Tangerine lemonade with orange*

400ml | 370.-  
1000ml | 630.-

#### ЯГОДНЫЙ МОРС

*Berry mors*

250ml | 190.-  
1200ml | 630.-

### Свежевыжатые соки

Freshly squeezed juice

#### Апельсин *Orange*

200ml | 430.-

#### Грейпфрут *Grapefruit*

200ml | 450.-

#### Яблоко *Apple*

200ml | 390.-

#### Груша *Pear*

200ml | 430.-

#### Морковь *Carrot*

200ml | 350.-

### СОКИ Juice

Апельсин,  
Яблоко, Персик,  
Вишня, Ананас

*Orange, Apple, Peach,  
Cherry, Pineapple*

250ml | 190.-  
1000ml | 590.-

### Минеральная вода и газированные напитки

Mineral water and  
carbonated soft drinks

#### Боржоми, Грузия

*Borjomi, Georgia*

500ml | 390.-

#### Даусуз, Россия

*Dausuz, Russia*

275ml | 310.-

850ml | 470.-

#### Айс Маунтин, Россия

*Ice Mountain, Russia*

500ml | 290.-

Лимонад "Шалфей  
и можжевельник", Россия  
*Lemonade "Sage & Juniper", Russia*

330ml | 350.-

Лимонад "Малина  
и имбирь", Россия

*Lemonade "Raspberry & Ginger", Russia*

330ml | 350.-





## ЧАЙ С ЯГОДАМИ, И ФРУКТАМИ

Tea with berries and fruits

**ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ**  
со свежими ягодами  
*Branded tea with berry puree*  
250ml | **430.-**

**БРУСНИЧНЫЙ ЧАЙ**  
с облепихой  
*Cowberry tea with sea buckthorn*  
500ml | **450.-**

**ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ ЧАЙ**  
со свежей мятой  
*Black currant tea with fresh mint*  
500ml | **450.-**

**ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ**  
с маракуйей  
*Sea-buckthorn tea with passionfruit*  
500ml | **450.-**

**ИМБИРНЫЙ ЧАЙ**  
с лаймом и мятой  
*Ginger tea with lime and mint*  
500ml | **450.-**

## ВАРЕНЬЕ К ЧАЮ

Berries jam for tea

**уточните у вашего официанта**  
*check with your waiter*  
50ml | **230.-**

## ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

Herbal tea

**"Саган Дайля"**  
с апельсином,  
лимоном и перцем  
*"Sagan Dailya" with orange,  
lemon and pepper*  
500ml | **350.-**

**"Альпийские травы"**  
с бутонами роз, васильком,  
мятой и календулой  
*"Alpine herbs" with rosebuds,  
cornflower, mint and calendula*  
500ml | **350.-**

**"Тонизирующий сбор"**  
с чабрецом, шалфеем,  
лавандой, душицей  
*"Tonic collection" with thyme,  
sage, lavender, oregano*  
500ml | **350.-**

**Ромашковый с мятой**  
*Camomile with mint*  
500ml | **350.-**

**Чёрный чай с чабрецом**  
*Black tea with thyme*  
500ml | **350.-**

**Иван-чай**  
*Willow-herb tea*  
500ml | **350.-**

*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*

## ЧАЙ

Tea

**Шу Пуэр** *Shu Puer*  
500ml | **330.-**

**Ассам** *Assam*  
500ml | **330.-**

**Те Гуаньинь** *Te Guanyin*  
500ml | **330.-**

**Цветок жасмина**  
*Jasmine Blossom*  
500ml | **330.-**

## КОФЕ

Coffee

**Эспрессо**  
*Espresso*  
40ml | **190.-**

**Американо**  
*Americano*  
160ml | **190.-**

**Аффогато**  
*Affogato*  
200ml | **330.-**

**Капучино**  
*Cappuccino*  
200ml | **290.-**

**Кофе по-ирландски**  
*Irish coffee*  
250ml | **470.-**

**Флэт Уайт**  
*Flat White*  
250ml | **350.-**

**Латте**  
*Latte*  
300ml | **290.-**

**Лавандовый латте**  
с кокосом  
*Lavender latte with coconut*  
300ml | **410.-**

**Матча**  
на банановом молоке  
*Banana milk matcha latte*  
300ml | **390.-**

**Сливки** *Cream 50ml* | **90.-**

**Молоко** *Milk 50ml* | **70.-**

**Альтернативное молоко**  
*Alternative milk*  
50ml | **110.-**





## «НА ПОСОШОК»

### На посошок

Traditional nalivki

#### ЛИКЕР МАЛИНОВЫЙ на джине с сосновыми шишками

Raspberry liqueur on gin with pine cones  
50ml | 490.-

#### ВИШНЯ НА КОНЬЯКЕ

Cherry on cognac  
50ml | 330.-

#### КЕДРОВАЯ с розмарином

Cedar & rosemary  
50ml | 230.-

#### Перцовка

Pepper brandy  
50ml | 250.-

#### Хреновуха

Hrenovuha  
50ml | 250.-

#### Клюквенная

Cranberry  
50ml | 230.-

#### Облепиховая

Sea Buckthorn  
50ml | 230.-

### РАЗЛИВНОЕ ПИВО Draught beer

Стинбрюгге Блонд, Бельгия  
Steenbrugge Blond, Belgium

0,25L | 390.- 0,5L | 690.-

Светлое домашнее пиво, Россия

Housebeer light, Russia

0,25L | 210.- 0,5L | 350.-

### БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО И СИДР

BOTTLED BEER AND CIDER

#### Сидр Абрау Дюрсо

яблочный, сухой, Россия  
Abrau Durso apple cider, dry, Russia

0,75L | 990.-

#### Нова Пака Подкрконоски

Специальное Тмавы, Чехия  
Nova Paka Podkrkonosky Special Tmavy, Czech

0,5L | 630.-

#### Виль-Брау Вайцен,

безалкогольное, Германия  
Will Brau Weisse Alholfrei, Germany

0,5L | 650.-

#### Либенвайс Хефе-Вайсбир

нефильтрованное, Германия  
Liebenweiss Hefe-Weissbier, Germany

0,5L | 670.-

### ВЕРМУТ (Италия)

VERMOUTH

#### Мартини Фиеро

Martini Fiero

0,1/1L | 330/3300.-

#### Мартини Бьянко

Martini Bianco

0,1/1L | 330/3300.-

#### Мартини Экстра Драй

Martini Extra Dry

0,1/1L | 330/3300.-

#### Мартини Россо

Martini Rosso

0,1/1L | 330/3300.-

### КОНЬЯК

(Франция)  
COGNAC

#### Рулле ВС

Roulet VS

0,05/0,7L | 650/9100.-

#### Реми Мартан VSOP

Remy Martin VSOP

0,05/0,7L | 1430/20020.-

### Армянские

### КОНЬЯКИ

ARMENIAN BRANDY

#### Арагат 3\*

Ararat 3\*

0,05/0,5L | 390/3900.-

#### Арагат 5\*

Ararat 5\*

0,05/0,5L | 430/4300.-



## ГРАППА (Италия)

GRAPPA

Граппа Вилла Джусти

*Grappa "Villa Giusti"*

0,05/0,5L | **530/5300.-**

## ОДНОСОЛОДОВЫЙ ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

SINGL MALT SCOTCH WHISKY

Лох Ломонд Сингл Молт 12 лет

*Loch Lomond Single Malt 12 years old*

0,05/0,7L | **890/12460.-**

## CHIVAS REGAL

Чивас Ригал 12 лет

*Chivas Regal 12 y.o.*

0,05/0,7L | **790/11060.-**

## ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

BLEND SCOTCH WHISKY

Дюарс Уайт Лэйбл

*Dewar's White Label*

0,05/0,7L | **330/4620.-**

Дюарс 8 лет Джапаниз Смуз

*Dewar's Japanese Smooth 8 Years Old*

0,05/0,7L | **390/5460.-**

Баллантайнс Файнест

*Ballantine's Finest*

0,05/0,7L | **470/6580.-**

## ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

IRISH WHISKEY

Джемесон *Jameson*

0,05/0,7L | **590/8260.-**

Бушмилз Ориджинал

*Bushmills the Original*

0,05/0,5L | **530/5300.-**

## ТЕННЕССИ ВИСКИ (США)

TENNESSEE WHISKEY

Джек Дэниелс

*Jack Daniels*

0,05/0,7L | **690/9660.-**

## РОССИЙСКИЙ ВИСКИ

RUSSIAN WHISKEY

Вильям Лоусонс

*William Lawson's*

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

## ДЖИН

GIN

Бомбей Сапфир.

Великобритания

*Bombay Sapphire, UK*

0,05/0,7L | **430/6020.-**

## ТЕКИЛА

TEQUILA (Мексика)

Эспесьяль Ньютон Бланко

*Especial Newton Blanco*

0,05/0,75L | **350/5250.-**

Лей 925 Бланко

*Ley 925 Blanco*

0,05/0,75L | **530/7950.-**

## РОМ

RUM

Вьехо де Кальдас, Колумбия

*"Viejo de Caldas" Roble Blanco*

0,05/0,7L | **330/4620.-**

Оакхарт Ориджинал, Италия

*Oakheart Original*

0,05/0,7L | **330/4620.-**

## ВОДКА

VODKA

Белая Сова Классическая

от Белуга Групп, Россия

*White Owl Classic by Beluga Group*

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

Грей Гуз Ориджинал

Франция

*Grey Goose Original*

0,05/0,7L | **430/6020.-**

Белуга Нобл, Россия

*Beluga Noble*

0,05/0,5L | **370/3700.-**

Онегин, Россия

*Onegin*

0,05/0,7L | **410/5740.-**

## ЛИКЁРЫ и БИТТЕРЫ

LIQUEUR'S & BITTER'S

Мартини Ризерва

Биттер

*Martini Riserva Bitter*

0,05/0,7L | **370/5180.-**

Бехеровка, Чехия

*Beherovka*

0,05/1L | **450/9000.-**

Фруко Шульц

Сливочный, Чехия

*Fruko Schulz Cream*

0,05/0,7L | **310/4340.-**

Ягермайстер, Германия

*Jagermeister*

0,05/1L | **490/9800.-**

Лимончелло

Францини, Италия

*Limoncello Franzini, Italy*

0,05/0,7L | **370/5180.-**

Апероль

*Aperol*

0,05/1L | **310/6200.-**



# КОКТЕЙЛИ COCKTAILS

## MARTINI

ВКУС ИТАЛЬЯНСКОЙ  
ЖИЗНИ



## MARTINI FIERO & TONIC SET\*

3 коктейля  
Martini Fiero & Tonic\* **780.-**

1 коктейль  
Martini Fiero & Tonic\* **390.-**

\*Мартини Фиеро и Тоник Сет, Мартини Фиеро и Тоник

### СПРИТЦ

*Spritz*  
Игристое вино, биттер,  
содовая, апельсин  
450ml | **530.-**

### СМОРОДИНОВЫЙ КОСМО

*Currant Cosmo*  
Водка, сок персиковый,  
сорбе из чёрной смородины,  
сироп из маракуйи, сок лимона  
120ml | **390.-**

### МОХИТО

*Mojito*  
Ром белый, лайм, мята,  
содовая, сахарный сироп, лед  
250ml | **430.-**

### ПИНЯ КОЛАДА

*Pinja colada*  
Ром белый, кокосовый сироп,  
ананасовый сок, мороженое  
400ml | **590.-**

### ОАКХАРТ-КОЛА

*Oakheart & Cola*  
Ром Оакхарт, кола, лайм  
250ml | **430.-**

### БЕЛУГА НОБЛ ЭСПРЕССО

*Beluga Noble Espresso*  
Водка Белуга Нобл, кофейный ликёр,  
кофе эспрессо, сахарный сироп  
120ml | **450.-**

### БОМБЕЙ-ТОНИК

*Bombay & Tonic*  
Джин Бомбей Сапфир,  
тоник, лайм, лед  
450ml | **470.-**

### МАРТИНИ НЕГРОНИ

*Martini Negroni*  
Мартини Россо, Мартини Ризерва  
Биттер, джин  
200ml | **550.-**

### ДАЙКИРИ

*Daiquiri*  
Ром белый, сахарный сироп,  
сок лайма, лайм  
120ml | **450.-**

### КОСМОПОЛИТЕН

*Cosmopoliten*  
Водка, клюквенный морс,  
ликёр трипл-сек, лимонный сок  
120ml | **390.-**

### ЛОНГ-АЙЛЕНД АЙС ТИ

*Long Island Ice Tea*  
Водка, ликер трипл сек,  
текила, ром белый, джин,  
кола, сок лайма  
250ml | **470.-**

### ФРЕНЧ 75

*French 75*  
Игристое вино, джин,  
фреш лимона  
100ml | **430.-**

### КРЕСТНЫЙ ОТЕЦ

*Godfather*  
Виски, ликер Амаретто  
200ml | **630.-**

### МАЛИНА-ПОРТВЕЙН

*Raspberry-port wine*  
Ликер малиновый на джине,  
портвейн, вишневый сок  
130ml | **390.-**

## Горячие новинки в ресторане Паштет

### Горячий яблочный сидр с шалфеем

*Hot Apple Cider with Sage*  
Сидр яблочный, виски,  
сок апельсиновый, пюре грушевое,  
гвоздика, корица, мускатный орех,  
шалфей  
250ml | **590.-**

### Чай с бренди и портвейном

*Tea with brandy and port*  
Чай глинтвейн, бренди,  
портвейн, клубничное пюре  
250ml | **590.-**

### Глинтвейн Классический

*Classic Mulled Wine*  
Вино домашнее, мед,  
гвоздика, корица, бадьян,  
лимон, апельсин, яблоко  
250ml | **550.-**