

**НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА**                      **ВЫХОД, гр.**                      **ЦЕНА, руб.**

***Холодные закуски***

<i>Рыбное ассорти</i>	230	600
<i>Мясное ассорти</i>	180/50/10	500
<i>Солёные хрустящие грузди</i>	150	400
<i>Ассорти благородных сыров</i>	190/20/20/10	400
<i>Ассорти овощное</i>	330	350
<i>Ассорти домашних разносолов</i>	330	300
<i>Ассорти фруктов</i>	500	300
<i>Слабосолёная селёdochка</i>	250	200

<i>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА</i>	<i>ВЫХОД, гр.</i>	<i>ЦЕНА, руб.</i>
<b><i>Салаты</i></b>		
<i>Салат «Цезарь» с курицей</i>	225	400
<i>Салат «Цезарь» с креветками</i>	215	400
<i>Салат с вяленой говядиной «Брезаола»</i>	190	400
<i>Салат с обжаренным на гриле тунцом</i>	280	400
<i>Салат «Кайсо»</i>	180	370
<i>Тёплый мясной салат</i>	240	320
<i>Оливье с тремя видами мяса</i>	230	300
<i>Салат «Греческий»</i>	230	300
<i>Салат «Капрезе»</i>	205	300
<i>Сельдь под шубой</i>	215	250
<i>Винегрет с тар-таром из кильки</i>	180/40/20	200

**НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА**                      **ВЫХОД, гр.**                      **ЦЕНА, руб.**

***Горячие закуски***

<i>Ассорти колбасок</i>	<i>1470</i>	<i>1600</i>
<i>Купаты свиные дачные</i>	<i>815</i>	<i>680</i>
<i>Колбаски охотничьи</i>	<i>516</i>	<i>500</i>
<i>Колбаски knobи с сыром</i>	<i>575</i>	<i>480</i>
<i>Пивная тарелка</i>	<i>450</i>	<i>450</i>
<i>Клаб-сэндвич</i>	<i>280</i>	<i>450</i>
<i>Сосиски баварские</i>	<i>406</i>	<i>420</i>
<i>Жульен с грибами</i>	<i>120</i>	<i>360</i>
<i>Жульен с цыплёнком</i>	<i>120</i>	<i>310</i>

**Супы**

<i>Суп кокосовый с креветками</i>	250	300
<i>Крем-суп из садового молодого зеленого горошка</i>	300	300
<i>Похлебка из белых грибов</i>	350	300
<i>Солянка сборная мясная</i>	280	300
<i>Суп-пюре из кукурузы</i>	300	250
<i>Борщ украинский со сметаной и пампушками</i>	250/20/35/2	250
<i>Уха по-царски с расстегаем</i>	250/40/2	250
<i>Крем-суп из тыквы</i>	300/5/10	250
<i>Французский луковый суп</i>	300/50	200
<i>Бульон куриный с перепелиным яйцом</i>	280	150

**НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА**

**ВЫХОД, гр. ЦЕНА, руб.**

***Горячие мясные блюда***

<i>Стейк Рибай из мраморной говядины</i>	<i>300/80</i>	<i>1200</i>
<i>Каре ягненка с горчичным соусом</i>	<i>180/60/50</i>	<i>1100</i>
<i>Медальоны из говядины под соусом из белых грибов</i>	<i>180/100/80</i>	<i>600</i>
<i>Цыпленок кукурузный</i>	<i>210/140/80</i>	<i>500</i>
<i>Свинина в медово-горчичном маринаде</i>	<i>155/60</i>	<i>450</i>

**НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА**                      **ВЫХОД, гр.**                      **ЦЕНА, руб.**

***Горячие рыбные блюда***

<i>Сибас на гриле</i>	<i>350</i>	<i>700</i>
<i>Дорадо с запеченным картофелем</i>	<i>400/100</i>	<i>700</i>
<i>Лосось под сливочно-икорным соусом</i>	<i>200/100/50</i>	<i>700</i>
<i>Палтус и гратен из фенхеля</i>	<i>160/200/15/2</i>	<i>650</i>

**НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА**

**ВЫХОД, гр. ЦЕНА, руб.**

***Паста \ Pasta***

<i>Паста с морепродуктами</i>	<i>350</i>	<i>550</i>
<i>Пенне с белыми грибами</i>	<i>340</i>	<i>400</i>
<i>Фетучини с курицей и сыром горгонзола</i>	<i>350</i>	<i>350</i>
<i>Пельмени в горшочке</i>	<i>300</i>	<i>350</i>

**НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА**                      **ВЫХОД, гр.**                      **ЦЕНА, руб.**

***Гарниры***

<i>Картофель жареный с грибами</i>	<i>150</i>	<i>110</i>
<i>Картофельные дольки</i>	<i>150</i>	<i>110</i>
<i>Картофель фри</i>	<i>150</i>	<i>110</i>
<i>Картофель отварной</i>	<i>150</i>	<i>110</i>
<i>Овощи на пару</i>	<i>150</i>	<i>110</i>
<i>Овощи гриль</i>	<i>150</i>	<i>110</i>
<i>Рис припущенный</i>	<i>150</i>	<i>110</i>

**НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА**

**ВЫХОД, гр.**

**ЦЕНА, руб.**

***Десерты***

<i>Шоколадное искушение</i>	<i>130</i>	<i>500</i>
<i>Штрудель вишневый</i>	<i>120/50/60/8</i>	<i>400</i>
<i>Штрудель грушевый</i>	<i>120/50/60/9</i>	<i>400</i>
<i>Чизкейк</i>	<i>120/6/15</i>	<i>350</i>
<i>Тирамису</i>	<i>120</i>	<i>350</i>
<i>Мильфей</i>	<i>130</i>	<i>350</i>
<i>Наполеон</i>	<i>130</i>	<i>300</i>
<i>Мороженое в ассортименте с соусом</i>	<i>90/30</i>	<i>200</i>
<i>Пти-фурь</i>	<i>20</i>	<i>50</i>

**НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА**                      **ВЫХОД, гр.**      **ЦЕНА, руб.**

***Кофейная карта***

<i>Ристретто</i>	<i>25/5</i>	<i>100</i>
<i>Эспрессо</i>	<i>50/10</i>	<i>100</i>
<i>Двойной эспрессо</i>	<i>100/10</i>	<i>180</i>
<i>Американо</i>	<i>200/10</i>	<i>120</i>
<i>Капуччино</i>	<i>180/10</i>	<i>150</i>
<i>Латте</i>	<i>130/20</i>	<i>170</i>
<i>По-ирландски</i>	<i>175</i>	<i>300</i>
<i>Мокко</i>	<i>130/20/10</i>	<i>170</i>
<i>По-венски</i>	<i>130/25/10</i>	<i>300</i>
<i>Какао</i>	<i>200</i>	<i>100</i>
<i>Горячий шоколад</i>	<i>170</i>	<i>300</i>

***Чайная карта***

***Черные и черные ароматизированные чаи***

<i>Мокалбари</i>	<i>350/20/10</i>	<i>200</i>
<i>Эрл грей</i>	<i>350/20/10</i>	<i>200</i>
<i>Пу-эр селекционный</i>	<i>350/20/10</i>	<i>200</i>
<i>Английский завтрак</i>	<i>350/20/10</i>	<i>200</i>
<i>Ирландский виски</i>	<i>350/20/10</i>	<i>200</i>

***Зеленые и зеленые ароматизированные чаи***

<i>Гринлиф</i>	<i>350/20/10</i>	<i>200</i>
<i>Моргентау</i>	<i>350/20/10</i>	<i>200</i>
<i>Жасмин голд</i>	<i>350/20/10</i>	<i>200</i>
<i>Улун “Огненный цветок с молочным ароматом”</i>	<i>350/20/10</i>	<i>200</i>

**НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА**

**ВЫХОД, гр.**

**ЦЕНА, руб.**

**Постные Фруктовые и экзотические чай**

<i>Чилл аут</i>	<i>350/20/10</i>	<i>200</i>
<i>Миндальные сны</i>	<i>350/20/10</i>	<i>200</i>
<i>Травы с имбирем</i>	<i>350/20/10</i>	<i>200</i>
<i>Мороканская мята</i>	<i>350/20/10</i>	<i>200</i>

**НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА**

**ВЫХОД, гр.**

**ЦЕНА, руб.**

***Напитки***

*Домашний клюквенный морс /  
брусничный морс* 500 120

*Сок пакетированный* 200 60

***Сок свежесжатый***

*Апельсиновый* 200 210

*Ананасовый* 200 300

*Грушевый* 200 210

*Яблочный* 200 210

*Грейпфрутовый* 200 210

*Лимонный* 200 210

*Овощной томатный* 200 210

*Овощной морковный* 200 210

*Овощной огуречный* 200 210

*Овощной сок сельдерея* 200 300

**НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА**                      **ВЫХОД, гр.**      **ЦЕНА, руб.**

***Минеральная вода***

<i>Минеральная вода «Аква Панна»</i>	<i>250</i>	<i>150</i>
<i>Минеральная вода «Сан Пелегрино»</i>	<i>250</i>	<i>150</i>
<i>Минеральная вода «Нарзан»</i>	<i>500</i>	<i>160</i>
<i>Пепси, Пепси Лайт, 7up, Эвервес тоник</i>	<i>250</i>	<i>110</i>
<i>Ред булл</i>	<i>250</i>	<i>200</i>

*Уважаемые гости!*

*По всем интересующим вопросам относительно  
блюдов, их состава и пищевой ценности,  
Вы можете обратиться  
к технологу ресторана  
Н.К. Гайсиной  
по тел. 310-00-20 с 10<sup>00</sup> до 18<sup>00</sup>.*

*Технолог ресторана  
Н.К. Гайсина*

*Бухгалтер ресторана  
А.Ю. Шумилова*

*Dear Guests!  
If you have any questions about the dishes,  
their composition and food value,  
You can apply to  
Restaurant works manager  
N.R. Gaisina  
By phone 310-00-20  
From 10 am till 6 pm*

*Restaurant works manager  
N.R. Gaisina*

*Accountant  
Alena Shumilova*

*Уважаемые гости!*

*Блюда в нашем ресторане готовятся  
в течение 30 минут*

*Холодные закуски и десерты – в течение  
15 минут*

*Dear Guests!*

*The preparation time of dishes  
is 30 minutes.*

*The preparation time of cold appetizers and  
desserts is 15 minutes*