

## Шашлық

1. <u>Шашлық из свинины (весовой)</u>	за 100 гр.	250-00
2. <u>Антрекот из баранины</u>	за 100 гр.	260-00
3. <u>Антрекот из свинины</u> (На реберной косточке)	за 100 гр.	230-00
4. <u>Ребрышқи свиные</u>	за 100 гр.	180-00
5. <u>Куриные крылья</u>	за 100 гр.	150-00
6. <u>Люля - Кебаб (весовой) из курицы</u>	за 100 гр.	180-00
7. <u>Шашлық из семги</u>	за 100 гр.	420-00
8. <u>Соус острый</u>	за 100 гр.	140-00
9. <u>Лаваш</u>	1 шт.	30-00

## Горячие закуски

<b><u>1. Креветки «Скампи»</u></b> (Тихоокеанские креветки «Скампи» со специями и поданные с лимоном и зеленью)	100/50/15	330-00
<b><u>2. Шампиньоны фаршированные</u></b> (Шампиньоны запеченные с беконом и грибами, майонезом и сыром)	за 100 гр	160-00
<b><u>3. Тигровые креветки в беконе</u></b> (Тигровые креветки в беконе на углях с соусом)	100/100/15	620-00
<b><u>4. Сыр жареный «Пильзитер»</u></b> (Нежный сыр, запанированный в сухариках и обжаренный в масле)	100/10/15	230-00
<b><u>5. Баклажаны под сыром</u></b> (Баклажаны запеченные под сыром со спелыми томатами в чесночном соусе)	за 100 гр.	170-00
<b><u>6. Мидии в чесночном соусе</u></b>	200/40	650-00

## К пиву

<b><u>1. Суджук сырокопченый</u></b>	100/15	450-00
<b><u>2. Гренки чесночные</u></b>	150/5	120-00

## **Жюльены**

- |  |       |               |
|--|-------|---------------|
| <b>1. <u>Жюльен с мясом цыпленка</u></b><br>(Мясо курочки, шампиньоны, обжаренные с лучком, запеченные с майонезом и сыром)            | 135/5 | <b>300-00</b> |
| <b>2. <u>Жюльен с грибами</u></b><br>(Ароматные шампиньоны, обжаренные лучком, запеченные с майонезом и сыром)                         | 135/5 | <b>280-00</b> |
| <b>3. <u>Жюльен с языком</u></b><br>(Нежный телячий язычок, ароматные шампиньоны, обжаренные с лучком, запеченные с майонезом и сыром) | 135/5 | <b>370-00</b> |
| <b>4. <u>Жюльен с нежными креветками</u></b><br>(Креветки, шампиньоны, запеченные с майонезом и сыром)                                 | 120/5 | <b>380-00</b> |

## Холодные закуски

1. <u>«Икра лососевая»</u>	20/10/10	230-00
2. <u>Блинчики с икрой лосося</u>	80/50/10	450-00
3. <u>Семга малосольная</u> (Подается, обязательно, со сливочным маслицем, оливками, лимоном и зеленью)	100/60/15	450-00
4. <u>Нерка копченая</u>	за 150 гр.	400-00
5. <u>Семга свежая под дижонским соусом</u>	140/35/50/15	550-00
6. <u>Селедочка малосольная с лучком</u>	100/50	200-00
7. <u>Сагудай</u> (Замороженное филе рыбки муксун, подается с маринованным лучком, зеленью и лимоном)	240/30	390-00
8. <u>Закуска мясная</u> (Отборный язычок со свежим помидором, рулет ароматного цыпленка со свежим огурчиком, бекон копченый, приготовленные для настоящих гурманов)	120/60/15	320-00
9. <u>Закуска под водочку</u> (Сало соленое, капуста квашенная, огурцы и помидоры маринованные, грузди, селедка, картофель, брусника, горчица)	420/15	500-00
10. <u>Рулет куриный</u> (Ароматный куриный рулет со свежими овощами и зеленью)	100/60/15	250-00
11. <u>Сало с горчицей</u>	100/30/30	200-00

12. <u>Язык отварной</u> (Отборной язычок молодого теленка с ароматным хреном и маринованным хрустящим огурчиком)	75/50/30/15	350-00
13. <u>Разносол</u> (Капуста квашенная, огурчики, помидоры соленые)	за 100 гр.	150-00
14. <u>Классическая закуска из свежих овощей</u>	180/50	220-00
15. <u>Помидоры с сыром и чесноком</u>	180/10	240-00
16. <u>Грузди соленые со сметаной</u>	100/30/50/10	400-00
17. <u>Баклажаны «Пикантные»</u>	200/15	270-00
18. <u>«Сырный Букет»</u> (Блюдо из сыров в сочетании с виноградом и оливками)	245/15	370-00
19. <u>Сыр с зеленью и оливками</u>	100/20/15	180-00
20. <u>Зелень</u>	за 100 гр.	100-00
21. <u>Оливки</u>	за 100 гр.	160-00
22. <u>Сыр «Брынза»</u>	100/15	130-00

## Салаты

- |  |        |        |
|--|--------|--------|
| <b>1. <u>Салат «Греческий»</u></b>   | 190/15 | 300-00 |
| <i>(Спелые помидорчики, голландский перчик, тепличные огурчики под сыром и соусом «Винегрет» в сочетании с оливками)</i>   |        |        |
| <b>2. <u>Салат «Апатия»</u></b>  | 250/15 | 350-00 |
| <i>(Попробуйте и вам очень понравится этот салатик! Язык молодого теленка, спелая помидорка, свежий огурчик, копченый цыпленок под соусом «Нежный» и сыром «Пельзистер»)</i> |        |        |
| <b>3. <u>Салат «Болтун»</u></b>  | 190/15 | 360-00 |
| <i>(Об этом салате много говорить не нужно. Классическое соотношение помидора, сыра, чеснока и нежного языка теленка)</i>  |        |        |
| <b>4. <u>Салат «Ча - Фан»</u></b>  | 200/15 | 350-00 |
| <i>(Этот салат не нуждается в рекламе. Прекрасное сочетание острых овощей, нарезанных тонкой соломкой с острой жареной телятиной и хрустящим картофелем)</i>                 |        |        |
| <b>5. <u>Салат «Дракон»</u></b>  | 250 гр | 330-00 |
| <i>(Сочетание острых овощей с обжаренной говядиной и кунжутными семечками)</i>   |        |        |
| <b>6. <u>Салат «Каприз»</u></b>  | 200/15 | 280-00 |
| <i>(Аппетитный салатик, в котором свежий огурчик, копченый цыпленок, спелая сочная кукуруза под майонезом и грецким орехом)</i>  |        |        |
| <b>7. <u>Салат «Мари»</u></b>  | 220/15 | 400-00 |
| <i>(Креветки в сочетании с мидиями, кальмарами, яблоками, свежим огурчиком, виноградом и заправленные пикантным соусом)</i>  |        |        |

<b>8. Салат «Дары Нептуна»</b> (Кальмар, свежий огурчик, мидии, очищенные креветки, кукурузные початки, поданные на листке салата и заправленные соусом «Морской коктейль»)	215	400-00
<b>9. Салат «Обжорка»</b> (Сытный салатик, в котором таежные грибочки, жаренная молодая телятина, свежие огурчики под майонезом и пикантными сухариками)	200/15	300-00
<b>10. Салат «Классический»</b> (Кальмары, яйцо, оливки, свежие огурцы, майонез, зелень)	170/15	300-00
<b>11. Салат «Охотничий»</b> (Традиционный салатик, в котором жареное мясо теленка сочетается с жареными таежными грибочками, маринованными огурчиками, зеленым горошком, яйцом и заправленные «Золотым майонезом»)	210/15	360-00
<b>12. Салат «Мясной фейерверк»</b> (Сырокопченый балык, обжаренные с луком филе курицы и говядины, свежие, обжаренные с лучком шампиньоны, запеченный на гриле голландский перчик, соус «Нежный», брусника)	190/15	300-00
<b>13. Салат «Монако»</b> (Капуста пекинская, перчик болгарский сладкий, филе цыпленка, язык отварной, огурец свежий)	180/15	300-00
<b>14. Салат «Таежный»</b> (Папоротник, грибы жаренные с луком, говядина жаренная, кедровый орешек)	180/15	350-00
<b>15. Салат «Азия»</b> (Банкетное блюдо, рассчитанное на компанию из 4-х человек)	800 гр	950-00
<b>16. Салат «Оригинальный»</b> (Кальмар со свежим огурчиком, в чесночной подливке, в сочетании с острой морковочкой и голландским перчиком не оставит вас равнодушным)	270 гр	320-00

<p><b><u>17. Салат «Царская трапеза»</u></b>  (Слабосоленая семга в сочетании со свежими помидорчиками, синим лучком, маслинами и лимончиком, заправленные оливковым маслом)</p>	260/40	430-00
<p><b><u>18. Салат «Цезарь рыбный»</u></b>  (Семга слабосоленая со свежими помидорчиками и огурчиками, с сыром «Пармезан», пикантными сухариками, в сочетании с винным соусом)</p>	290 гр	450-00
<p><b><u>19. Салат «Цезарь с курицей»</u></b>  (Куричка со свежими помидорчиками и огурчиками, с сыром «Пармезан», пикантными сухариками, в сочетании с винным соусом)</p>	290 гр	380-00
<p><b><u>20. Салат «Пикантный»</u></b>  (Балык и копченая куричка в сочетании с маринованными огурчиками и обжаренными грибочками с «Пикантными» сухариками)</p>	260/15	300-00

## Первые блюда

<b><u>1. Уха</u></b>	300/5	360-00
<i>(Форель, муксун, семга с картофелем и кореньями в ароматном бульоне, приготовленные как на костре с ароматным дымком березы)</i>		
<b><u>2. Солянка сборная мясная</u></b>	250/20/5	300-00
<i>(Изысканное блюдо русской кухни. Нежный телячий язычок, копченая колбаска, деликатесная ветчина, сосиски, бекончик, приготовленные на бульоне из копченостей и поданная с деревенской сметаной и зеленью)</i>		
<b><u>3. Борщ с мясом и сметаной</u></b>	500/50/5	300-00
<b><u>4. Суп «Княжеский»</u></b>	300/5	400-00
<i>(Филе молодого теленка с цыпленком и копченой постромой, припущенные в сливках и поданные с зеленью)</i>		
<b><u>5. Суп грибной</u></b>	500/20/5	350-00
<i>(Грибы белые, сваренные на бульоне из телятины с морковочкой, репчатый лук и поданный с деревенской сметаной и укропом)</i>		
<b><u>6. Куринный бульон с курочкой, яйцом и сухариками</u></b>	500/1шт/30/5	150-00
<b><u>7. Пельмени с бульоном</u></b>	200/5	210-00
<b><u>8. Пельмени с маслом</u></b>	200/30/5	230-00
<b><u>9. Пельмени со сметаной</u></b>	200/30/5	230-00

## Горячие блюда

<b><u>1. Свинина, запеченная в тесте</u></b>	220/60/15	420-00
<i>(Свиная корейка, запеченная с грибами, соусом майонез в слоенном тесте и поданная со свежим огурчиком)</i>		
<b><u>2. Свинина по – Нормандски</u></b>	100/75/15	450-00
<i>(Мякоть свиной корейки, припущенная в сливках с обжаренными грибочками и помидорчиками)</i>		
<b><u>3. Свинина в сыре</u></b>	200/50/50/15	470-00
<i>(Обжаренные грибочки с беконом составляют начинку свиной корейки, которая панируется в мягком сыре и обжаривается в раскаленном масле. В качестве гарнира подаются соленые грузди и соленые огурцы)</i>		
<b><u>4. Свинина в кисло-сладком соусе</u></b>	220/15	400-00
<b><u>5. Язык «Тикантний»</u></b>	250/15	550-00
<i>(Шлеячий язычок, припущенный в сливках с обжаренными на сливочном масле лучком, спелыми помидорами, обжаренными шампиньонами и поданный с грецким орехом)</i>		
<b><u>6. Язык «по - Арагонски»</u></b>	200/50/15	510-00
<i>(Язык молодого теленка, запеченный в духовке с обжаренными шампиньонами, «Золотым» майонезом и сыром, и поданный со свежими овощами и грецким орехом)</i>		
<b><u>7. Лангет</u></b>	160/150/15	750-00
<i>(Сочная мякоть говяжьей вырезки, обжаренная на сковороде подается с овощами и сыром)</i>		
<b><u>8. Стейк из говядины</u></b>	240/80	850-00
<b><u>9. Жаркое по – таежному</u></b>	350/5	480-00
<i>(Традиционное русское блюдо, приготовленное в глиняных горшочках, в которых обжаренная свинина, картошечка, морковь, белые сушеные грибочки припускаются в грибном отваре и сливках «Петмол»)</i>		

10. <u>Филе куриное «Нежное»</u> (Куриное филе, обжаренное на масле в нежном тесте и поданное с консервированным ананасом)	150/50/15	350-00
11. <u>Семга «Шортье»</u> (Нежное филе семги, припущенное в сливках с икрой лосося)	160/45/10	650-00
12. <u>Семга со сливками</u> (Нежное филе семги, припущенное в сливках с обжаренными шампиньонами и помидорками)	220/30/15	600-00
13. <u>«Муксун по – Ангарски»</u> (Муксун припущенный в сливках с кедровыми орешками, картофелем и морковочкой)	250/15	500-00
14. <u>Форель речная</u> (Запеченная под соусом, поданная с жареным картофелем)	за 100 гр	300-00
15. <u>Судак в сметане на подушке из картофельного пюре</u>	120/120/30	300-00
16. <u>Драники со сметаной</u>	150/50/15	250-00
17. <u>Драники с икрой</u>	150/30/15	350-00
18. <u>Крестьянские картофельные оладьи с мясом</u> (Свинина, говядина и филе цыпленка, запеченные в картофельных оладьях, и поданных со сливочным соусом)	400/150/5	550-00
19. <u>Царские оладьи с семгой и икорным соусом</u> (Филе семги, запеченное в картофельных оладьях, и поданные со сливочно-икорным соусом)	400/150/15/5	690-00

20. <u>Котлеты щучьи</u>	120/80/10	350-00
21. <u>Котлеты по-домашнему</u>	120/60/10	380-00
22. <u>Филе куриное под грибным соусом</u>	180/130/10	340-00
23. <u>Картофель жареный с луком</u>	150/5	120-00
24. <u>Картофель жареный с грибами</u>	200/5	220-00
25. <u>Картофель жареный со свиной</u>	200/5	230-00
26. <u>Картофель жареный с говядиной</u>	200/5	240-00

## Гарниры

1. <u>Рис отварной с овощами</u>	150/15	130-00
2. <u>Рис отварной с грибами</u>	150/15	140-00
3. <u>Папоротник жаренный, с луком</u>	100/15	130-00
4. <u>Картофель по домашнему</u>	150/15	100-00
5. <u>Картофель фри</u>	100/15	120-00
6. <u>Картофель отварной со сметаной</u>	100/15	110-00
7. <u>Печеный баклажан</u>	за 100	130-00
8. <u>Печеный помидор/перец</u>	за 100	130-00

## Соусы

1. <u>Соус «Винегрет»</u>	1/50	70-00
2. <u>Сметана деревенская</u>	1/50	70-00
3. <u>Соус «Нежный»</u>	1/50	60-00
4. <u>«Хрен»</u>	1/50	30-00
5. <u>Соус «Пикантный»</u>	1/50	60-00
6. <u>Горчица</u>	1/50	30-00
7. <u>Майонез</u>	1/50	50-00
8. <u>Соус чесночный</u>	1/50	60-00
9. <u>Соус «Лагуна»</u>	1/50	60-00
10. <u>Масло сливочное</u>	1/50	45-00
11. <u>Сырный соус (с чесноком)</u>	1/50	70-00
12. <u>Соус гранатовый</u>	1/50	100-00

## Десерты

1. <u>Коктейли</u> (Мороженое, сироп, сливки, шоколад)	150/100/20/5	200-00
2. <u>Фруктовый салат с йогуртом</u> (Груша, банан, клубника и киви под сливочным йогуртом)	50/50/30/40/125	150-00
3. <u>Сырный торт «Чизкейк»</u> (Сырный торт в ассортименте)	100/30	310-00
4. <u>Горячий шоколадный пирог с шариком из мороженого</u>	50/50/10	200-00
5. <u>Чернослив фаршированный грецким орехом со взбитыми сливками</u>	150/150	350-00
6. <u>Грецкий орех с медом</u>	100/50	280-00
7. <u>Брусника с медом</u>	150/50	230-00

## Фрукты

1. <u>Киви, виноград</u>	100 гр.	80-00
2. <u>Апельсины, груша, яблоки, мандарины</u>	100 гр.	80-00
3. <u>Бананы</u>	100 гр.	60-00
4. <u>Ананас</u>	100гр.	80-00
5. <u>Лимоны</u>	100гр.	70-00

## Мороженое

1. <u>Мороженое сливочное</u>	100	150-00
2. <u>Мороженое шоколадное</u>	100	150-00
3. <u>Мороженое клубничное</u>	100	150-00
4. <u>Сироп</u>	10 гр	30-00

## Напитки безалкогольные

1. <u>Минеральная вода «Хан-Куль»</u>	1 л	70
2. <u>Минеральная вода «Нарзан»</u>	0,5	140
3. <u>Минеральная вода «Perrier»</u> (газир., лайм, лимон)	0,33	250
4. <u>Питьевая вода «ВопАqua»</u> (без газа, газир.)	0,33	130
5. <u>Соқ в ассортименте</u> (яблоко, томат, персик, вишня, апельсин, грейпфрут, ананас)	1 л	270
6. <u>Соқ в Rich</u>	0,2	90
7. <u>Соқ свежесжатый:</u>		
- <u>морковный</u>	0,3	150
- <u>яблочный</u>	0,3	250
- <u>апельсиновый</u>	0,3	300
- <u>грейпфрут</u>	0,3	360
8. <u>Напиток брусничный, облепиховый</u>	1 л	220
9. <u>«Coca-Cola»</u>	0,330 0,5	150 150
10. <u>«Red Bull»</u>	0,250	200
11. <u>Пиво безалкогольное «Stella»</u>	0,5	240
12. <u>Schweppes</u>	0,5	150

## **Чай листовой ALTHAUS**

**(500 мл.) –200 руб.**

### **Черный чай**

#### **Чай черный классический**

*Классический утренний чай, купаж цейлонских и индийских сортов. Бодрящий ароматный напиток с выразительным букетом.*

#### **Чай с бергамотом**

*Купаж из лучших индийских и цейлонских сортов с элегантными цитрусовыми нотками бергамота.*

### **Зеленый чай**

#### **Чай зеленый классический**

*Ароматный зеленый индийский чай, обладающий полным цветочным вкусом, легкой терпкостью и освежающей кислинкой в послевкусии.*

### **Травяной чай**

#### **Чай с имбирем**

*Освежающий травяной купаж с имбирем, созданный в традициях Аюрведы, дарит заряд сил и жизненной энергии*

## **Чай на чашку ALTHAUS**

**60 руб.**

### **Черный чай**

#### **Инглиш Брекфаст**

*Классический утренний чай, насыщенный и крепкий.*

### **Зеленый чай**

#### **Сенча Сенпай**

*Классический японский зеленый чай.*

## **Кофе марки SAMARDO**

**Эспрессо** **100 руб.**

*Крепкий, тонизирующий кофе.*

**Допио** **150 руб.**

*Двойная порция эспрессо.*

**Американо** **100 руб.**

*Мягкий вариант эспрессо.*

## **Кофе с молоком**

**Капучино** **130 руб.**

*Кофе с нежной молочной пеной*

**Латте классический** **150 руб.**

*Нежный, слоеный напиток с большим количеством молочной пены.*

**Латте с сиропом** **170 руб.**

*Латте с добавлением сиропа на выбор ваниль, карамель, шоколад, орех, кокос.*

# ВИННАЯ КАРТА