

Шашлыки

<u>1. Шашлык из свинины (весовой)</u>	за 100 гр.	360-00
<u>2. Антрекот из баранины</u>	за 100 гр.	300-00
<u>3. Антрекот из свинины</u> (На реберной косточке)	за 100 гр.	250-00
<u>4. Ребрышки свиные</u>	за 100 гр.	210-00
<u>5. Куриные крылья</u>	за 100 гр.	170-00
<u>6. Люля - Кебаб (весовой) из курицы</u>	за 100 гр.	220-00
<u>7. Люля - Кебаб (весовой) из баранины</u>	за 100 гр.	270-00
<u>8. Шашлык из семги</u>	за 100 гр.	700-00
<u>9. Соус острый</u>	за 100 гр.	140-00
<u>10. Лаваш</u>	1 шт.	45-00

Горячие закуски

<u>1. Креветки «Скампи»</u> (Тихоокеанские креветки «Скампи» со специями и поданные с лимоном и зеленью)	100/50/15	580-00
<u>2. Шампиньоны фаршированные</u> (Шампиньоны запеченные с беконом и грибами, майонезом и сыром)	за 100 гр	260-00
<u>3. Тигровые креветки в беконе</u> (Тигровые креветки в беконе на углях с соусом)	100/100/15	900-00
<u>4. Сыр жареный «Тильзитер»</u> (Нежный сыр, запанированный в сухариках и обжаренный в масле)	100/10/15	290-00
<u>5. Баклажаны под сыром</u> (Баклажаны запеченные под сыром со спелыми томатами в чесночном соусе)	за 100 гр.	250-00
<u>6. Мидии в чесночном соусе</u>	200/40	880-00

К пиву

<u>1. Суджук сырокопченый</u>	100/15	480-00
<u>2. Гренки чесночные</u>	150/5	150-00

Жюльены

- | | | |
|---|--------------|---------------|
| <u>1. Жюльен с мясом цыпленка</u> | 135/5 | 350-00 |
| <i>(Мясо курочки, шампиньоны, обжаренные с лучком, запеченные с майонезом и сыром)</i> | | |
| <u>2. Жюльен с грибами</u> | 135/5 | 330-00 |
| <i>(Ароматные шампиньоны, обжаренные лучком, запеченные с майонезом и сыром)</i> | | |
| <u>3. Жюльен с языком</u> | 135/5 | 440-00 |
| <i>(Нежный телячий язычок, ароматные шампиньоны, обжаренные с лучком, запеченные с майонезом и сыром)</i> | | |
| <u>4. Жюльен с нежными креветками</u> | 120/5 | 460-00 |
| <i>(Креветки, шампиньоны, запеченные с майонезом и сыром)</i> | | |

Холодные закуски

1. <u>«Икра лососевая»</u>	20/10/10	380-00
2. <u>Блинчики с икрой лосося</u>	80/50/10	830-00
3. <u>Семга малосольная</u> (Подается, обязательно, со сливочным маслицем, оливками, лимоном и зеленью)	100/60/15	790-00
4. <u>Нерка копченая</u>	100/30/30/15	520-00
5. <u>Семга свежая под дижонским Соусом</u>	100/35/40/15	730-00
6. <u>Селедочка малосольная с лучком</u>	100/100/50/15	280-00
7. <u>Сагудай</u> (Замороженное филе рыбки муксун, подается с маринованным лучком, зеленью и лимоном)	240/30	430-00
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	450-00
9. <u>Закуска под водочку</u> (Сало соленое, капуста квашенная, огурцы и помидоры маринованные, грузди, селедка, картофель, брусника, горчичка)	420/15	520-00
10. <u>Рулет куриный</u> (Ароматный куриный рулет со свежими овощами и зеленью)	100/60/15	290-00

11. <u>Сало с горчишкой</u>	100/30/30	260-00
12. <u>Язык отварной</u> (Отборной язычок молодого теленка с ароматным хреном и маринованным хрустящим огурчиком)	75/50/30/15	430-00
13. <u>Разносол</u> (Капуста квашенная, огурчики, помидоры соленые)	за 100 гр.	150-00
14. <u>Классическая закуска из свежих овощей</u>	180/50	250-00
15. <u>Помидоры с сыром и чесноком</u>	180/15	250-00
16. <u>Грузди соленые со сметаной</u>	100/30/50/10	520-00
17. <u>Баклажаны «Пикантные»</u>	200/15	320-00
18. <u>«Сырный Букет»</u> (Блюдо из сыров в сочетании с виноградом и оливками)	180/150	510-00
19. <u>Сыр с зеленью и оливками</u>	100/20/15	220-00
20. <u>Зелень</u>	за 100 гр.	100-00
21. <u>Оливки</u>	за 100 гр.	190-00
22. <u>Сыр «Брынза»</u>	150	160-00

Салаты

- | | | |
|--|--------|--------|
| 1. <u>Салат «Греческий»</u> (Спелые помидорчики, голландский перчик, тепличные огурчики под сыром и соусом «Винегрет» в сочетании с оливками) | 215 гр | 390-00 |
| 2. <u>Салат «Апатия»</u> (Попробуйте и вам очень понравится этот салатик! Язык молодого теленка, спелая помидорка, свежий огурчик, копченый цыпленок под соусом «Нежный» и сыром «Тельзитер») | 215гр | 440-00 |
| 3. <u>Салат «Болтун»</u> (Об этом салате много говорить не нужно. Классическое соотношение помидора, сыра, чеснока и нежного языка теленка) | 215 гр | 500-00 |
| 4. <u>Салат «Ча - Фан»</u> (Этот салат не нуждается в рекламе. Прекрасное сочетание острых овощей, нарезанных тонкой соломкой с острой жареной телятиной и хрустящим картофелем) | 215 гр | 390-00 |
| 5. <u>Салат «Дракон»</u> (Сочетание острых овощей с обжаренной говядиной и кунжутными семечками) | 215 гр | 390-00 |
| 6. <u>Салат «Каприз»</u> (Аппетитный салатик, в котором свежий огурчик, копченый цыпленок, спелая сочная кукуруза под майонезом и грецким орехом) | 215 гр | 340-00 |
| 7. <u>Салат «Мари»</u> (Креветки в сочетании с мидиями, кальмарами, яблоками, свежим огурчиком, виноградом и заправленные пикантным соусом) | 215 гр | 480-00 |

215 гр 590-00

8. Салат «Дары Нептуна»

(Кальмар, свежий огурчик, мидии, очищенные креветки, кукурузные початки, поданные на листке салата и заправленные соусом «Морской коктейль»)

215 гр 410-00

9. Салат «Обжорка»

(Сытный салатик, в котором таежныегрибочки, жаренная молодая телятина, свежие огурчики под майонезом и пикантными сухариками)

215 гр 440-00

10. Салат «Классический»

(Кальмары, яйцо, оливки, свежие огурцы, майонез, зелень)

215 гр 390-00

11. Салат «Охотничий»

(Традиционный салатик, в котором жареное мясо телянка сочетается с жареными таежными грибочками, маринованными огурчиками, зеленым горошком, яйцом и заправленные «Золотым майонезом»)

215 гр 480-00

12. Салат «Мясной фейерверк»

(Сырокопченный балык, обжаренные с луком филе курицы и говядины, свежие, обжаренные с лучком шампиньоны, запеченный на гриле голландский перчик, соус «Нежный», брусника)

215 гр 340-00

13. Салат «Монако»

(Капуста пекинская, перчик болгарский сладкий, филе цыпленка, язык отварной, огурец свежий)

215 гр 480-00

14. Салат «Таёжный»

(Папоротник, грибы жаренные с луком, говядина жаренная, кедровый орешек)

15. Салат «Азия» (Банкетное блюдо, рассчитанное на компанию из 4-х человек) - 400 гр

740-00

<u>16. Салат «Оригинальный»</u>	215 гр	360-00
<i>(Кальмар со свежим огурчиком , в чесночной подливке, в сочетании с острой морковочкой и голландским перчиком не оставит вас равнодушным)</i>		
<u>17. Салат «Царская трапеза»</u>	215 гр	510-00
<i>(Слабосоленая семга в сочетании со свежими помидорчиками, синим лучком, маслинами и лимончиком, заправленные оливковым маслом)</i>		
<u>18. Салат «Цезарь рыбный»</u>	215 гр	670-00
<i>(Семга слабосоленая со свежими помидорчиками сыром «Пармезан», пикантными сухариками, в сочетании с винным соусом)</i>		
<u>19. Салат «Цезарь с курицей»</u>	215 гр	380-00
<i>(Курочка со свежими помидорчиками сыром «Пармезан», пикантными сухариками, в сочетании с винным соусом)</i>		
<u>20. Салат «Пикантный»</u>	215 гр	380-00
<i>(Балык и копченая курочка в сочетании с маринованными огурчиками и обжаренными грибочками с «Пикантными» сухариками)</i>		

Первые блюда

<u>1. Уха</u> <i>(Форель, муксун, семга с картофелем и кореньями в ароматном бульоне, приготовленные как на костре с ароматным дымком березы)</i>	300/5	500-00
<u>2. Солянка сборная мясная</u> <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>	300/5	410-00
<u>3. Борщ с мясом и сметаной</u>	330/100	380-00
<u>4. Суп «Княжеский»</u> <i>(Филе молодого теленка с цыпленком и копченой постромой, припущенные в сливках и поданные с зеленью)</i>	300/5	560-00
<u>6. Куринный бульон с курочкой, яйцом и сухариками</u>	300/1шт/30/5	150-00
<u>7. Пельмени с бульоном</u>	200/150	250-00
<u>8. Пельмени с маслом</u>	200/30/5	270-00
<u>9. Пельмени со сметаной</u>	200/30/5	270-00

Горячие блюда

1. <u>Свинина, запеченная в тесте</u>	270	540-00
<i>(Свиная корейка, запеченная с грибами, соусом майонез в слоенном тесте и поданная со свежим огурчиком)</i>		
2. <u>Свинина по – Нормандски</u>	230	490-00
<i>(Мякоть свиной корейки, припущенная в сливках с обжаренными грибочками и помидорчиками)</i>		
3. <u>Свинина в сыре</u>	200/50/50/15	630-00
<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>		
4. <u>Свинина в кисло-сладком соусе</u>	220/15	450-00
5. <u>Язык «Пикантный»</u>	250/15	680-00
<i>(Телячий язычок, припущенный в сливках с обжаренными на сливочном масле лучком, спелыми помидорами, обжаренными шампиньонами и поданный с грецким орехом)</i>		
6. <u>Язык «по - Арагонски»</u>	200/50/15	610-00
<i>(Язык молодого теленка, запеченный в духовке с обжаренными шампиньонами, «Золотым» майонезом и сыром, и поданный со свежими овощами и грецким орехом)</i>		
7. <u>Лангет</u>	160/120	780-00
<i>(Сочная мякоть говяжьей вырезки, обжаренная на сковороде подается с овощами и сыром)</i>		
8. <u>Стейк из говядины</u>	240/80	960-00
9. <u>Жаркое по – таежному</u>	260	510-00
<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>	150/50/15	420-00
<i>(Куриное филе, обжаренное на масле в нежном тесте и поданное с консервированным ананасом)</i>		
11. <u>Семга «Шортье»</u>	180/50	1100-00
<i>(Нежное филе семги, припущенное в сливках с икрой лосося)</i>		
12. <u>Семга со сливками</u>	220/30/15	1100-00
<i>(Нежное филе семги, припущенное в сливках с обжаренными шампиньонами и помидорками)</i>		
13. <u>«Муксун по – Ангарски»</u>	250/15	540-00
<i>(Муксун припущенный в сливках с кедровыми орешками, картофелем и морковочкой)</i>		
14. <u>Форель речная</u>	за 100 гр	350-00
<i>(Запеченная под соусом, поданная с жареным картофелем)</i>		
15. <u>Судак в сметане на подушке из картофельного пюре</u>	120/120/30	410-00
16. <u>Драники со сметаной</u>	150/50/15	250-00
17. <u>Драники с икрой</u>	150/10	400-00
18. <u>Крестьянские картофельные оладьи с мясом</u>	310/90	650-00
<i>(Свинина, говядина и филе цыпленка, запеченные в картофельных оладьях, и поданных со сливочным соусом)</i>		

19. Царские оладьи с семгой и 320/90/15 икорным соусом 1030-00

(Филе семги, запеченное в картофельных оладьях, и поданные со сливочно-икорным соусом)

<u>20. Котлеты щучьи</u>	120/130	450-00
<u>21. Котлеты по-домашнему</u>	120/60/10	430-00
<u>22. Филе куриное под грибным соусом</u>	180/130/10	450-00
<u>23. Картофель жареный с луком</u>	150/5	150-00
<u>24. Картофель жареный с грибами</u>	200/5	250-00
<u>25. Картофель жареный со свининой</u>	200/5	280-00
<u>26. Картофель жареный с говядиной</u>	200/5	290-00

Гарниры

1. <u>Рис отварной с овощами</u>	150/15	160-00
2. <u>Рис отварной с грибами</u>	150/15	160-00
3. <u>Папоротник жаренный, с луком</u>	100/15	160-00
4. <u>Картофель по домашнему</u>	150/15	120-00
5. <u>Картофель фри</u>	100/15	190-00
6. <u>Картофель отварной со сметаной</u>	100/15	130-00
7. <u>Печеный баклажан</u>	за 100	180-00
8. <u>Печеный помидор/перец</u>	за 100	160-00

Соусы

1. <u>Соус «Винегрет»</u>	1/50	90-00
	1/50	90-00
2. <u>Сметана деревенская</u>		
3. <u>Соус «Нежный»</u>	1/50	90-00
4. <u>«Хрен»</u>	1/50	70-00
5. <u>Соус «Пикантный»</u>	1/50	70-00
6. <u>Горчица</u>	1/50	70-00
7. <u>Майонез</u>	1/50	70-00
8. <u>Соус чесночный</u>	1/50	70-00
9. <u>Соус «Лагуна»</u>	1/50	70-00
10. <u>Масло сливочное</u>	1/50	70-00
11. <u>Сырный соус (с чесноком)</u>	1/50	70-00
12. <u>Соус гранатовый</u>	1/50	140-00

Десерты

1. <u>Коктейли</u> (Мороженое, сироп, сливки, шоколад)	150/100/20/5	300-00
2. <u>Фруктовый салат с йогуртом</u> (Груша, банан, клубника и киви под сливочным йогуртом)	50/50/30/40/125	230-00
3. <u>Сырный торт «Чизкейк»</u> (Сырный торт в ассортименте)	100/30	350-00
4. <u>Горячий шоколадный пирог с шариком из мороженого</u>	50/50/10	230-00
5. <u>Чернослив фаршированный грецким орехом со взбитыми сливками</u>	150/150	490-00
6. <u>Грецкий орех с медом</u>	100/50	320-00
7. <u>Брусника с медом</u>	150/50	260-00

Фрукты

1. <u>Киви, виноград</u>	100 гр.	110-00
2. <u>Апельсины, груша, яблоки, мандарины</u>	100 гр.	80-00
3. <u>Бананы</u>	100 гр.	70-00
4. <u>Ананас</u>	100гр.	130-00
5. <u>Лимоны</u>	100гр.	70-00

Мороженое

1. <u>Мороженое сливочное</u>	100	230-00
2. <u>Мороженое шоколадное</u>	100	230-00
3. <u>Мороженое клубничное</u>	100	230-00
4. <u>Сироп</u>	10 гр	40-00

Напитки безалкогольные

<u>1. Минеральная вода «Хан-Куль»</u>	1 л	70
<u>2. Минеральная вода «Нарзан»</u>	0,5	150
<u>3. Минеральная вода «Perrier»</u> (газир., лайм, лимон)	0,33	260
<u>4. Питьевая вода «ВонАква»</u> (без газа, газир.)	0,33	150
<u>5. Сок в ассортименте</u> (яблоко, томат, персик, вишня, апельсин, грейпфрут, ананас)	1 л	390
<u>6. Сок свежевыжатый:</u>		
<u>-морковный</u>	0,3	150
<u>-яблочный</u>	0,3	300
<u>-апельсиновый</u>	0,3	400
<u>-грейпфрут</u>	0,3	450
<u>7. Напиток брусничный,облепиховый</u>	1 л	240
<u>8. «Coca-Cola»</u>	0,330	170
	0,5	150
<u>9. «Red Bull»</u>	0,250	200

Чай листовой ALTHAUS

500мл – 240 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.

Клубника со сливками

Это нежный купаж в сочетании со спелыми ягодами клубники, нотками сливок и натурального черного цейлонского листового чая.

Зеленый чай

Чай зеленый классический

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

Молочный Улун

Необычный полуферментированный чай с долгим сливочным послевкусием и многогранным медово-цветочным букетом.

Манон

Неповторимое сочетание классической Сенчи, многогранных фруктовых ароматов и красочных цветочных лепестков.

Жасмин Тинг Юань

Замечательный зеленый чай, украшенный полупрозрачными цветами Мягкий напиток с древесно-цветочным вкусом и элегантным ароматом.

Фруктовый чай

Красный фруктовый чай

По-летнему теплая композиция из садовых ягод и гибискуса с ароматом домашнего варенья.

Травяной чай

Чай с имбирем

Освежающий травяной купаж с имбирем, созданный в традициях

Аюрведы, дарит заряд сил и жизненной энергии

Баварская Мята

Великолепная мята с ярким освежающим вкусом. Традиционный успокаивающий напиток.

Чай облепиховый

Очень вкусный горячий напиток. Насыщенный, оранжевый цвет, а также, неповторимый аромат.

Чай с чабрецом

Маленький полукустарник с тоненькими веточками, покрытыми зелеными листочками и фиолетовыми цветками. Чабрец обладает тончайшим приятным ароматом.

Травяной крем-карамель

Чай на чашку ALTHAUS

200мл – 80 руб.

Черный чай

Инглиш Брекфаст

Классический утренний чай, насыщенный и крепкий.

Зеленый чай

Сенча Сенпай

Классический японский зеленый чай.

Кофе марки CAMARDO

Эспрессо 120 руб.

Крепкий, тонизирующий кофе.

Допио 170 руб.

Двойная порция эспрессо.

Американо 120 руб.

Мягкий вариант эспрессо.

Кофе с молоком

Капучино 150 руб.

Кофе с нежной молочной пеной

Латте классический 170 руб.

Нежный, слоеный напиток с большим количеством молочной пены.

Латте с сиропом 190 руб.

Латте с добавлением сиропа на выбор ваниль, карамель, шоколад, орех, кок

