|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Холодные закуски*** | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |  | |
| ***Ассорти рыбное*** | | | | | | | | | ***151,500*** | |
| *(ароматные ломтики скумбрии х/к в сочетании с нежным филе семги, масляной подкопченной рыбки, палтусом х/к, кальмаром х/к, лимоном и зеленью)* | | | | | | | | |  | *250/20* | |
| ***Ассорти овощное*** | | | | | | | | | ***53,150*** | |
| *(спелые и сочные томаты с хрустящими огурчиками и ароматным сладким перцем и острым хреном)* | | | | | | | | |  | *300/30* | |
| ***Бутерброд с икрой*** | | | | | | | | | ***46,850*** | |
| *(хрустящая мини-булочка с нежным сливочным маслицем и восхитительной лососевой икоркой)* | | | | | | |  | | | *30/15/5* | |
| ***Сельдь с картофелем*** | | | | | | | | | ***62,900*** | |
| *(нежное филе прибалтийской сельди в сочетании с отварной картошечкой, ароматным маринованным лучком)* | | | | | | |  | | | *200/100/100* | |
| ***Лизень с агурком и хреном*** | | | | | | | | | ***66,200*** | |
| *(нежный язычок с маринованным огурчиком и ядреным хреном)* | | | | | | | | |  | *150/50/20* | |
| ***Ассорти мясное*** | | | | | | | | | ***83,850*** | |
| *(ароматный мясной ряд из нежной ветчины, копченой колбаски и сыровяленого мясца, бекон в сочетании с острым хреном)* | | | | | | | | |  | *200/20* | |
| ***Доска «Панский Лямус»*** | | | | | | | | | ***214,250*** | |
| *(оригинальное сочетание мясных вкусов, собранных на одной доске: строганина из свинины, ароматное сыровяленое мясо и колбаска с/к, нежносоленое сальце, бекон и карбонад, картофелем и маринованным лучком)* | | | | | | | | |  | *570/100/50* | |
| ***Трубочки из ветчины с хреном*** | | | | | | | | | ***43,350*** | |
| *(сочные и ароматные рулетики из ветчины, фаршированные жгучим соусом хрен и нежной сметанкой)* | | | | | | | | |  | *150/10* | |
| ***Малосольный агурок с салам и гренками*** | | | | | | | | | ***80,100*** | |
| *(малосоленый огурчик с домашним сальцем и гренками из черного хлеба)* | | | | | | | | |  | *200/100/50* | |
| ***Грибное лукошко*** | | | | | | | | | ***80,600*** | |
| *(совершенно изумительное сочетание лесных маринованных грибочков: опят, маслят, вешенок и груздей, приправленных салатной заправкой и ароматным лучком)* | | | | | | | | |  | *150/10* | |
| ***Маринованная закуска "Хатняя"*** | | | | | | | | | ***48,200*** | |
| *(замечательное сочетание маринованной капусточки, пряной моркови, помидоров черри, маринованных огурчиков, маринованного перчика)* | | | | | | | | |  | *250* | |
|  | | | | | | | | | |  | |
| ***Салаты*** | | | | | | | | | | *(гр)* | |
|  | | | | | | | | | |  | |
| ***Салат «Барин – Боярин»*** | | | | | | | | | ***80,300*** | |
| *(золотистый, обжаренный картофель с ароматным свежим огурчиком, нежной слабосоленой форелью и отварным яйцом, красной лососевой икоркой, заправленный вкуснейшим майонезом)* | | | | | | | | |  | *220* | |
| ***Салат «Литовский пан»*** | | | | | | | | |  | ***79,400*** | |
| *(восхитительный салат из морепродуктов с рассыпчатым рисом, спелыми овощами, хрустящими листьями салата, семги слабосоленой, заправленный фирменной салатной заправкой)* | | | | | | | | |  | *240* | |
| ***Салат «Купалинка»*** | | | | | | | | |  | ***56,900*** | |
| *(тонкий вкус пряного салата, приготовленного из куриного филе, пряной моркови, маринованных огурчиков, обжаренных шампиньонов, репчатого лучка, сладкого перчика и сливочного сыра, под оригинальной оливковой заправкой)* | | | | | | | | |  | *190* | |
| ***Салат «Тарасовы басни»*** | | | | | | | | | ***61,600*** | |
| *(изумительное сочетание сочных и спелых овощей с нежным куриным филе, ароматным сыровяленым мясцем, заправленные фирменной салатной заправкой с пикантным репчатым лучком)* | | | | | | | | |  | *230* | |
| ***Салат «Холостяцкий»*** | | | | | | | | |  | ***84,100*** | |
| *(сытный салат, приготовленный из обжаренной говядины, сочных овощей, хрустящего маринованного огурчика, ароматного лучка, сливочного сыра, проростков злаков, заправленный фирменным майонезом и оформленный на оригинальной кукурузной подушке)* | | | | | | | | |  | *250* | |
| ***Салат «Паночка»*** | | | | | | | | |  | ***63,200*** | |
| *(нежный салат, приготовленный из куриного ароматного филе, в сочетании с мясом краба, сухофруктов, консервированного персика, свежего перчика, грецкого ореха, заправленный майонезом)* | | | | | | | | |  | *210* | |
| ***Салат «Еланка»*** | | | | | | | | |  | ***73,000*** | |
| *(сытный мясной салат, приготовленный из куриного филе, ароматной ветчины, нежного язычка, в сочетании с обжаренными шампиньонами, свежими и маринованными огурцами, заправленный майонезом и оформленный тонкой соленой соломкой и маринованным томатом «Черри»)* | | | | | | | | |  | *320* | |
| ***Салат «Овощной с сыром»*** | | | | | | | | | ***39,500*** | |
| *(спелые томаты, хрустящие огурчики и ароматный сладкий перец, заправленные фирменной салатной заправкой с нежным сливочным сыром)* | | | | | | | | |  | *185* | |
| ***Салат «Вершки и корешки»*** | | | | | | | | |  | ***42,800*** | |
| *(легкий овощной салат, приготовленный из сочных томатов, хрустящих огурчиков, ароматного перца, нежной капусты, заправленный фирменной салатной заправкой и оформленный на оригинальной кукурузной подушке)* | | | | | | | | |  | *220* | |
| ***Салат «Каприз»*** | | | | | | | | |  | ***62,150*** | |
| *(изумительное сочетание сочного куриного филе, свининки, ароматной ветчины, маринованных грибных деликатесов, заправленных нежным майонезом)* | | | | | | | | |  | *150* | |
| ***Салат из языка с сыром*** | | | | | | | | |  | ***37,450*** | |
| *(нежный отварной язычок со спелыми сочными томатами, репчатым лучком, майонезом, тертым яйцом и сливочным сыром)* | | | | | | | | |  | *150* | |
| ***Салат «Мечта биндюжника»*** | | | | | | | | |  | ***76,350*** | |
| *(сытный слоеный салат из рассыпчатого риса, нежной печени трески, отварного яйца под майонезом, украшенный королевскими креветками в маринаде)* | | | | | | | | |  | *270* | |
|  | | | | | | |  | |
| ***Супы*** | | | | | | | *(гр)* | |
|  | | | | | | |  | |
| ***Борщ «Деревенский»*** | | | | | | | | | ***40,900*** | |
| *(суп, приготовленный как дома, на мясном бульоне со свеклой, свежей капусточкой, обжаренным лучком и морковочкой. Подается в глиняной чашке с мясом говядины, свинины и нежной сметанкой)* | | | | | | | | |  | *250/30/2* | |
| ***Суп-крем из бабушкиной печки в хлебной чашке*** | | | | | | | | | ***59,600*** | |
| *(изысканный суп-крем, приготовленный в режиме русской печки из куриного филе и сочной свинины, ароматного корня сельдерея и нежного сливочного масла. Подаётся в румяной хлебной чашке собственного производства)* | | | | | | | | |  | *300/250/20* | |
| ***Щи зеленые из шпината*** | | | | | | | | | ***43,900*** | |
| *(интересный и легкий супчик, приготовленный на курином бульоне со шпинатом, обжаренным лучком, свежим картофелем. Подается в глиняной чашке с яйцом, куриным филе и нежной сметанкой)* | | | | | | | | |  | *250/20/20/10* | |
| ***Уха «Барская»*** | | | | | | | | | ***66,000*** | |
| *(поистине богатая уха, приготовленная из двух видов рыб (семги и хека), в сочетании с картошечкой, помидорчиками, лучком и морковочкой, приправленная красной икоркой)* | | | | | | | | |  | *280/5* | |
|  | | | | | | |  | |
| ***Горячие закуски*** | | | | | | | *(гр)* | |
| ***Блинчики с икрой*** | | | | | | | | | ***156,300*** | |
| *(румяные, тонкие блинчики с великолепной лососевой икоркой, политые при подаче сливочным маслицем)* | | | | | | | | |  | *150/60/10* | |
| ***Блинчики с ветчиной и сыром*** | | | | | | | | | ***57,500*** | |
| *(румяные тонкие блинчики, фаршированные ароматной сочной ветчиной и нежным сливочным сыром, обжаренные на сливочном маслице)* | | | | | | | | |  | *255* | |
| ***Блинчики с грибами и сыром*** | | | | | | | | | ***30,100*** | |
| *(румяные тонкие блинчики, фаршированные ароматными и сочными шампиньонами с обжаренным репчатым лучком и нежным сливочным сыром)* | | | | | | | | |  | *260* | |
| ***Яичница-глазунья с беконом*** | | | | | | | | | ***41,200*** | |
| *(чугунная сковородочка с обжаренным ароматным беконом, запеченным под деревенскими куриными яйцами)* | | | | | | | | |  | *280* | |
| ***Омлет натуральный с беконом*** | | | | | | | | | ***53,100*** | |
| *(нежный омлет из куриных яиц, с ароматным сочным беконом, свежим помидором, приготовленный в режиме русской печки)* | | | | | | | | |  | *330* | |
| ***Пивные закуски*** | | | | | | | *(гр)* | |
| ***Пивная закуска «Завтрак пивовара»*** | | | | | | | | | ***17,100*** | |
| *(чесночно-сырные палочки из солода пивного дробленного с острыми специями)* | | | |  | | | | | | *100* | |
| ***Рыбная тарелочка*** | | | | | | | | | ***79,600*** | |
| *(сочетание нежного подкопченного кальмара и скумбрии х/к)* | | | | | |  | | | | *200/10* | |
| ***Креветки к пиву*** | | | | | | | | | ***116,150*** | |
| *(отварные нежные креветки с ароматными приправами)* | | | | | |  | | | | *150* | |
| ***Куриные чипсы к пиву*** | | | | | | | | | ***66,200*** | |
| *(румяные ломтики куриного филе, маринованные в ароматных специях, томатном соусе и панированные в сухарях)* | | | | | | | | |  | *150* | |
| ***Куриные крылышки, маринованные в остром соусе*** | | | | | | | | | ***72,400*** | |
| *(сочные куриные крылышки, маринованные в остром томатном соусе с добавлением ароматных специй)* | | | | | | | | |  | *350/40/20* | |
| ***Сырные шарики к пиву*** | | | | | | | | | ***58,300*** | |
| *(золотистые сырные шарики, приготовленные с добавлением ароматного чеснока и жгучего красного перца)* | | | | | | | | |  | *200* | |
| ***Пивная закуска «Ассорти из орехов»*** | | | | | | | | |  | ***75,600*** | |
| *(арахис жареный соленый «BEERka», арахис в оболочке «Сыр и лук», фисташки жареные соленые «BEERka»)* | | | | | | | | |  | *186* | |
|  | | | | | | | | |  | |
| ***Горячие блюда из мяса*** | | | | | | | | |  | |
| ***Сковородка мясная*** | | | | | | | | | ***219,400*** | |
| *(восхитительная мясная сковородка для большой компании, сочетающая в себе широкий мясной ряд из стейков свинины на косточке, куриных крылышек, колбаски от Панаса, печеночной колбаски и припущенной цветной капусты с брокколи)* | | | | | | | | |  | *600* | |
| ***Великий «Разколбас»*** | | | | | | | | | ***199,700*** | |
| *(изумительные колбаски собственного производства для дружной компании. Вас порадуют своим вкусом колбаски из говядины, свинины, свинины с куриным филе, куриной печени, картофельные с сальцем)* | | | | | | | | |  | *600* | |
| ***Тещин чугунок*** | | | | | | | | | ***114,800*** | |
| *(превосходное блюдо, приготовленное в чугунке с картофелем, сочной свининой и говядиной, лисичками, обжаренным лучком и нежным соусом)* | | | | | | | | |  | *400* | |
| ***Мясное угощенье тетки Авдотьи*** | | | | | | | | | ***170,650*** | |
| *(мясной горшочек, приготовленный с говядиной, нежным куриным филе, ароматной ветчиной, спелыми овощами и отварным картофелем, томленный в сметанке под нежным сливочным сыром)* | | | | | | | | |  | *600* | |
| ***Мясо по – Барски*** | | | | | | | | | ***96,950*** | |
| *(нежный и сочный стейк из говядины, запеченный под ароматными шампиньонами, обжаренным лучком, спелыми томатами с нежным белым соусом и сливочным сыром, гарнированное спелыми, сочными овощами)* | | | | | | | | |  | *220/75* | |
| ***Медальон из говядины*** | | | | | | | | | ***91,550*** | |
| *(нежный и сочный стейк из говядины, маринованный в ароматных специях, горчице и цветочном меде, обжаренный до румяной корочки)* | | | | | | | | |  | *140/10* | |
| ***Стейк из свинины на косточке*** | | | | | | | | | ***107,150*** | |
| *(румяный свиной стейк на косточке, маринованный в ароматных специях и обжаренный до хрустящей корочки, гарнированный хрустящим огурчиком и сочным томатом)* | | | | | | | | |  | *190/40* | |
| ***Свинина «Смакота»*** | | | | | | | | | ***119,900*** | |
| *(медальоны из корейки маринованные и обжаренные в ароматных специях, меде и горчице в сочетании с тушенной маринованной капусточкой. Медальоны подаются с пикантным луковым соусом и золотистым картофелем по-деревенски)* | | | | | | | | | *200/150/50* | |
| ***Шницель из свинины «Сиротская доля»*** | | | | | | | | | ***212,200*** | |
| *(сочная отбивная из свинины в золотистой панировке с картофельными чипсами, приправленными чесночком. Блюдо подается с острым соусом к мясу и свежими овощами)* | | | | | | | | | *400/100/50* | |
| ***Говядина с вишневым соусом*** | | | | | | | | | ***171,500*** | |
| *(сочный говяжий медальон в сочетании с томлеными баклажанами, под ароматным вишневым соусом и эффектно поданный в пламени горящего коньяка)* | | | | | | | | |  | *400* | |
| ***«Тещин язык»*** | | | | | | | | | ***115,800*** | |
| *(нежный говяжий язычок, припущенный в благородном красном вине, на подушке из обжаренных томатов с картофелем пай и обожженный в пламени коньяка)* | | | | | | | | |  | *350* | |
| ***«Пастушья сумка»*** | | | | | | | | | ***96,200*** | |
| *(нежная начинка из овощей, грибов, домашней колбаски и бекона, завернутая в омлетные блинчики, подается в чугунной сковородке)* | | | | | | | | |  | *530* | |
|  | | | | | | |  | |
| ***Блюда из птицы*** | | | | | | |  | |
|  | | | | | | |  | |
| ***Соседская курочка в слоеном конвертике*** | | | | | | | | | ***94,600*** | |
| *(изумительное куриное филе, фаршированное нежным сливочным сыром, ароматными шампиньонами, обжаренным лучком, сливочным маслицем, завернутое в слоеное тесто и запеченное до румяной корочки)* | | | | | | | |  | *340* | |
| ***Филе птицы под белым соусом*** | | | | | | | | | ***53,850*** | |
| *(сочная и нежная куриная грудка, тонко нарезанная и обжаренная на сливочном масле с золотистым лучком и запеченная под белым соусом и сливочным сыром)* | | | | | | | |  | *170* | |
| ***Филе «Андрэевы прысмаки»*** | | | | | | | | | ***93,950*** | |
| *(сочное куриное филе в сочетании с ароматным беконом и спелыми овощами, запеченное в фольге с добавлением соевого соуса)* | | | | | | | |  | *300* |
| ***Куриная грудка по-воеводски*** | | | | | | | | | ***105,900*** | |
| *(оригинальное сочетание куриной грудки с ароматным беконом, шампиньонами, спелыми овощами, тушенные в деревенском чугунке и запеченные под сливочным сыром)* | | | | | | | | | *420* | |
|  | | | | | | |  | |
| ***Блюда из рыбы*** | | | | | | |  | |
|  | | | | | | |  | |
| ***Рыбка в чугунке «Тихая затока»*** | | | | | | | | | ***71,200*** | |
| *(нежное филе хека, обжаренное в специях, ароматный лучок и морковочка, припущенная цветная капусточка, томленные в белом соусе и запеченные под сырно-яичной массой с грецкими орехами)* | | | |  | | | | | *400* | |
| ***Стейк из семги*** | | | | | | | | | ***127,200*** | |
| *(восхитительный стейк из семги, приготовленный в ароматных специях и маринованный с добавлением сока лимона, гарнируется свежим огурцом и долькой лимона)* | | | |  | | | | | *175/20/10* | |
| ***Рыбные рулетики рыбака Захара*** | | | | | | | | | ***95,300*** | |
| *(сочные рулетики из филе хека с ароматными специями, фаршированные обжаренными луком и морковью, нежными шампиньонами, сливочным сыром. Подаются с ореховым соусом и долькой лимона)* | | | | | | | | | *310/70/20* | |
| ***Рыба «Ужин латышского контрабандиста»*** | | | | | | | | | ***84,950*** | |
| *(запеченная тушка скумбрии с оливковым маслом и душистыми специями. Подается с долькой лимона)* | | | | | | | | | *250/20* | |
|  | | | | | | |  | |
| ***Горячие блюда из картофеля*** | | | | | | | *(гр)* | |
|  | | | | | | |  | |
| ***Бабка картофельная в чугунке*** | | | | | | | | | ***94,650*** | |
| *(восхитительная картофельная бабка, приготовленная с ароматными лисичками, обжаренным лучком и свиными шкварками с добавлением нежной сметанки)* | | | | | | | |  | *450* | |
| ***Клецки с мясом*** | | | | | | | | | ***90,150*** | |
| *(сочные картофельные клецки, фаршированные ароматными свиными шкварками с обжаренным лучком, приготовленные на водяной бане. Подаются со шкварками и нежной сметанкой)* | | | | | | | |  | *360/60/100* | |
| ***Драники со шкварками*** | | | | | | | | | ***69,250*** | |
| *(золотистые картофельные оладушки, приготовленные с сочными шкварками из свинины, подаются с нежной сметанкой)* | | | | | | | |  | *280/100* | |
| ***Драники «Шляхецкие» с форелью*** | | | | | | | | | ***76,400*** | |
| *(золотистые картофельные оладушки, уложенные слоями с золотистым лучком, обжаренной слабосоленой форелью и пропитанные оригинальным соусом)* | | | | | | | |  | *500* | |
| ***Драники «Куркуля»*** | | | | | | | | | ***128,450*** | |
| *(сочная отбивная из свинины в картофельных оладьях с сыром, томатом и сметаной)* | | | | | | | |  | *450/100* | |
| ***«Гаспадарская ежа»*** | | | | | | | | | ***97,450*** | |
| *(золотистые картофельные блинчики в сочетании с ароматными сочными колбасками и свининкой, под нежным белым соусом с шампиньонами и обжаренным лучком)* | | | | | | | |  | *300/150/80* | |
| ***Большой дерун с мясной прижанной*** | | | | | | | | | ***123,550*** | |
| *(огромный картофельный драник, с изумительной мясной начинкой: приготовленной из сочной свинины, ароматной колбаски, нежного куриного филе, с добавлением шампиньонов, золотистого лучка; запеченный под сметаной)* | | | | | | | |  | *640* | |
| ***Картофель, жаренный со шкварками*** | | | | | | | | | ***53,350*** | |
| *(румяный картофель, жаренный с сочными свиными шкварками с добавлением ароматных специй, гарнированный спелыми томатами, хрустящими огурчиками и ароматным сладким перцем)* | | | | | | | |  | *150/50/75* | |
| ***Бульба-пицца с беконом*** | | | | | | | | | ***101,600*** | |
| *(изумительно нежная картофельная основа, запеченная с сочным перчиком и ароматным беконом, с добавлением обжаренного лучка и шампиньонов, под сливочным сыром)* | | | | | | | |  | *550* | |
| ***Бульба-пицца с домашней колбаской*** | | | | | | | | | ***120,400*** | |
| *(изумительно нежная картофельная основа, запеченная с самодельной колбаской, сочным перчиком и шампиньонами, под сливочным сыром)* | | | | | | | |  | *550* | |
| ***Бульба-пицца с салями*** | | | | | | | | | ***103,050*** | |
| *(ароматная бульба-пицца, приготовленная из нежной картофельной основы, запеченная с сочным перчиком, ароматной колбаской, спелым томатом, шампиньонами, под сливочным сыром)* | | | | | | | |  | *550* | |
| ***Бульба-пицца с грибами*** | | | | | | | | | ***104,550*** | |
| *(изумительно нежная картофельная основа, запеченная с сочными и спелыми овощами и шампиньонами, под сливочным сыром)* | | | | | | | |  | *550* | |
|  | | | | | | |  | |
| ***Гарниры*** | | | | | | | *(гр)* | |
|  | | | | | | |  | |
| ***Картофель, запеченный в фольге*** | | | | | | | | | | ***50,450*** | |
| *(запеченный в фольге отварной картофель, приправленный ароматными специями и нежным сливочным маслом с сыром, гарнируется спелыми томатами, хрустящими огурчиками и ароматным сладким перцем)* | | | | | | | | |  | *360/75* | |
| ***Картофель фри*** | | | | | | | | | | ***41,500*** | |
| *(золотистая картофельная соломка, обжаренная в растительном масле, гарнированная спелыми томатами, хрустящим огурчиком и ароматным сладким перцем)* | | | | | | | | |  | *200/75* | |
| ***Картофель жареный по – деревенски*** | | | | | | | | | | ***44,300*** | |
| *(румяные картофельные дольки в кожуре, приправленные ароматными специями, обжаренные в растительном масле и гарнированные спелыми томатами, хрустящими огурчиками и сладким перцем)* | | | | | | | | |  | *250/75* | |
| ***Картофель жареный с луком и грибами*** | | | | | | | | | | ***52,500*** | |
| *(румяный картофель, жаренный с шампиньонами и репчатым лучком. Подается со спелыми томатами, огурчиками и сладким перцем)* | | | | | | | | |  | *300/75* | |
| ***Овощной букет*** | | | | | | | | | | ***31,200*** | |
| *(спелые и сочные овощи, крупно нарезанные и заправленные фирменной салатной заправкой и репчатым луком)* | | | | | | | | |  | *150* | |
| ***Овощи запеченные*** | | | | | | | | | | ***66,100*** | |
| *(оригинальный набор запеченных в сладком перце овощей, заправленных салатной заправкой и соевым соусом)* | | | | | | | | |  | *280* | |
| ***Рис с запеченными овощами*** | | | | | | | | | | ***60,900*** | |
| *(рассыпчатый рис в сочетании с запеченными овощами в сладком перце, заправленный соевым соусом)* | | | | | | | | |  | *300* | |
|  | | | | | | | | |  |  | |
| ***Хлебобулочные изделия***   |  |  | | --- | --- | | ***Мини-булочка с чесночной начинкой*** | ***8,800*** | |  | *55* | | ***Мини-булочка*** | ***5,600*** | |  | *45* | | ***Хлеб ржаной*** | ***4,400*** | |  | *50* | | ***Хлебушек с кунжутом*** | ***6,400*** | |  | *65* | | ***Слоеный пирожок с яблочной начинкой*** | ***14,650*** | |  | *85* |   ***Соусы*** | | | | | | | | | | | |
| ***Хрен «Боярский»*** | | | | | | | | | | ***9,400*** | |
|  | | | | | | | | | | *50* | |
| ***Соус к мясу*** | | | | | | | | | | ***14,700*** | |
| *(оригинальное сочетание майонеза, кетчупа, с тонким вкусом свежей зелени и чеснока)* | | | | | | | | | | *50* | |
| ***Соус к птице*** | | | | | | | | | | ***19,600*** | |
| *(нежный белый соус с маринованными огурчиками, пикантным перчиком, с тонким вкусом свежей зелени и майонеза)* | | | | | | | | | | *50* | |
| ***Соус к рыбе*** | | | | | | | | | | ***22,700*** | |
| *(ароматная оливковая заправка с нежной сметанкой и майонезом, с добавлением сока лимона, маринованного огурчика и с тонким вкусом свежей зелени и чеснока)* | | | | | | | | | | *50* | |
| ***Соус сырный*** | | | | | | | | | | ***26,600*** | |
| *(ароматная оливковая заправка, с нежным сливочным сыром и душистой зеленью)* | | | | | | | | | | *50* | |
| ***Соус чесночный*** | | | | | | | | | | ***10,800*** | |
| *(восхитительно нежный майонез со жгучим чесночком и ароматной свежей зеленью)* | | | | | | | | | | *50* | |
| ***Горчица Баварская*** | | | | | | | | | | ***4,950*** | |
|  | | | | | | | | | | *50* | |
| ***Кетчуп томатный*** | | | | | | | | | | ***3,200*** | |
|  | | | | | | | | | | *50* | |
| ***Майонез 62% Люкс*** | | | | | | | | | | ***5,900*** | |
|  | | | | | | | | | | *50* | |
| ***Сметана 24%*** | | | | | | | | | | ***10,300*** | |
|  | | | | | | | | | | *100* | |
| ***Масло сливочное*** | | | | | | | | | | ***13,350*** | |
|  | | | | | | | | | | *50* | |
| ***Сладкие блюда*** | | | | | | | | | | | |
| ***Мороженое пломбир*** | | | | | | | ***29,800*** | | | |
|  | | | | | | | *150* | | | |
| ***Ассорти из мороженого*** | | | | | | | ***29,800*** | | | |
| *(интересное сочетание вкусов мороженого с клубникой, мороженого с шоколадом и мороженого с ванилью. По желанию можно заказать сироп)* | |  | | | | *150* | | | |
| ***Мороженое белое с темным горячим шоколадом*** | | | | | | | ***42,500*** | | | |
| *(ароматное ванильное мороженое, политое горячим темным шоколадом)* | |  | | | | *160* | | | |
| ***Мороженое «Зимняя вишня»*** | | | | | | | ***29,700*** | | | |
| *(нежное мороженое пломбир с ванилином в сочетании с ароматным вишневым соусом, посыпанное грецким орехом)* | |  | | | | *140* | | | |
| ***Мороженое «Клубничная фантазия»*** | | | | | | | ***27,800*** | | | |
| *(клубничное мороженое в сочетании с ароматным клубничным соусом и целыми ягодками клубники)* | |  | | | | *150* | | | |
| ***Мороженое шоколадное с черносливом*** | | | | | | | ***24,200*** | | | |
| *(оригинальное сочетание шоколадного мороженого с черносливом)* | |  | | | | *120* | | | |
| ***Фруктовый каприз с клубничным соусом*** | | | | | | | ***31,400*** | | | |
| *(оригинальное сочетание сочных и спелых фруктов с ванильным мороженым под ароматным клубничным соусом)* | |  | | | | *170* | | | |
| ***Яблоки, запеченные с медом*** | | | | | | | ***25,700*** | | |
| *(изумительная пара вкусов в одном десерте: яблоко, запеченное с вишней и медом. Шарм десерту придает посыпка из сахарной пудры)* | |  | | | | *250* | | |
| ***Десерт «Фруктовая слойка» со вкусом корицы*** | | | | | | | ***28,200*** | | |
| *(воздушное слоеное тесто с ароматной фруктовой начинкой из винограда, груши и яблока с добавлением корицы)* | |  | | | | *160* | | |
| ***Молочные коктейли*** | | | | | | | | |
| ***Коктейль молочный с сиропом «Curacao Blue»*** | | | | | | | ***22,050*** | | | |
| ***(мороженое, молоко, сироп «Curacao Blue»)*** | |  | | | | *300* | | | |
| ***Коктейль молочный с сиропом «Grenadine»*** | | | | | | | ***20,750*** | | | |
| ***(мороженое, молоко, сироп «Grenadine»)*** | |  | | | | *300* | | | |
| ***Коктейль молочный с сиропом «Кокос»*** | | | | | | | ***22,050*** | | | |
| ***(мороженое, молоко, сироп «Кокос»)*** | |  | | | | *300* | | | |
| ***Клубничный коктейль*** | | | | | | | ***24,900*** | | | |
| ***(мороженое, молоко, соус клубничный)*** | |  | | | | *300* | | | |
| ***Вишневый коктейль*** | | | | | | | ***22,650*** | | | |
| ***(мороженое, молоко, соус вишневый)*** | |  | | | | *300* | | | |
| ***ЧАЙНАЯ КАРТА*** | | | | | | |  | | | |
|  | | | | | | |  | | | |
| ***Чай черный байховый «Гармония»*** | | | | | | | ***29,650*** | | | |
|  | | | | | | | *9/800* | | | |
| ***Чай черный байховый «Гармония» (френч – пресс)*** | | | | | | | ***13,200*** | | | |
|  | | | | | | | *4/350* | | | |
| ***Чай «Перечная мята»*** | | | | | | | ***39,100*** | | | |
|  | | | | | | | *9/800* | | | |
| ***Чай «Перечная мята» (френч – пресс)*** | | | | | | | ***17,400*** | | | |
|  | | | | | | | *4/350* | | | |
| ***Чай черный со вкусом бергамота*** | | | | | | | ***23,300*** | | | |
|  | | | | | | | *9/800* | | | |
| ***Чай черный со вкусом бергамота (френч – пресс)*** | | | | | | | ***10,350*** | | | |
|  | | | | | | | *4/350* | | | |
| ***Чай фруктовый «Красный дракон»*** | | | | | | | ***30,900*** | | | |
|  | | | | | | | *9/800* | | | |
| ***Чай фруктовый «Красный дракон» (френч – пресс)*** | | | | | | | ***13,700*** | | | |
|  | | | | | | | *4/350* | | | |
| ***Чай черный цейлонский*** | | | | | | | ***31,600*** | | | |
|  | | | | | | | *9/800* | | | |
| ***Чай черный цейлонский (френч – пресс)*** | | | | | | | ***14,050*** | | | |
|  | | | | | | | *4/350* | | | |
| ***Чай зеленый китайский*** | | | | | | | ***38,900*** | | | |
|  | | | | | | | *9/800* | | | |
| ***Чай зеленый китайский (френч – пресс)*** | | | | | | | ***19,400*** | | | |
|  | | | | | | | *4/350* | | | |
| ***Чай зеленый с жасмином*** | | | | | | | ***36,950*** | | | |
|  | | | | | | | *9/800* | | | |
| ***Чай зеленый с жасмином (френч – пресс)*** | | | | | | | ***16,400*** | | | |
|  | | | | | | | *4/350* | | | |
| ***Чай зеленый «Ароматы Востока»*** | | | | | | | ***28,200*** | | | |
|  | | | | | | | *9/800* | | | |
| ***Чай зеленый «Ароматы Востока» (френч – пресс)*** | | | | | | | ***12,550*** | | | |
|  | | | | | | | *4/350* | | | |
|  | | | | | | |  | | | |
|  | | | | | | |  | | | |
|  | | | | | | |  | | | |
|  | | | | | | |  | | | |