

ЗАКУСКИ

Хумус с редькой	340
Форшмак из сельди	310
Сельдь с картофелем и салом на Бородинском хлебе	390
Сет домашних солений	390
Печеные перцы с муссом из Феты	280
Сет к пиву	590

ЗАКУСКИ – К ВИНУ –

Сырная тарелка с виноградом и трюфельным медом	990
Запеченный камамбер с виноградом и трюфельным медом	780
Брускетта с томатами и домашним песто	200
Брускетта с окороком Ala Parta и грушей	240
Брускетта с форелью с/с и печеным перцем	330
Брускетта с печеным перцем и соусом Тоннатом	230
Брускетта с паштетом из куриной печени и кремом из кураги	280
Вяленые томаты	290
Оливки	260

САЛАТЫ

Салат с печеной свеклой горгонзолой и малиной	410
Салат с пряными баклажанами с томатами, луком и соусом Чимичури	450
Салат Греческий	470
Грузинский салат	320
Салат из капусты и копченым лососем	450
Салат Цезарь • с курицей • с креветками	560 690
Оливье с копченым цыпленком	380
Салат с куриной печенью яблоком и малиновым соусом	410
Салат с цыпленком и тигровыми креветками	390
Салат с кальмаром и вьетнамским соусом	470

Хлебная корзина 210

СУПЫ

Бульон из домашней курицы с лапшой, яйцом и зеленым луком	330
Тыквенный суп-крем с профитролями	420
Томатный суп со страчателлой	410
Борщ с Бородинским хлебом и салом	490
Крем-суп из лосося с копченой сметаной	570
Солянка мясная	510

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Куриные котлеты с картофельным пюре и панцанеллой	460
Грудка цыпленка с вишневым соусом	490
Кесадилья с цыпленком и соусом Айоли	530
Котлета по-киевски с кускусом и брусничным соусом	640
Утиная ножка конфи с брусничным соусом и луковым марнеладом	780
Говяжий язык в соусе Унаги	890
Томленые говяжьи щечки с пюре и вялеными томатами	760
Бефстроганов с пюре и малосольным огурцом	660
Медальоны из свинины с картофелем фри и устричным соусом	580
Стейк «Нью-Йорк»	1220
Картофельные драники с лососем и красной икрой	790
Треска с шампиньонами и Голландским соусом	560
Форель в сахарной корочке с картофельным пюре и шпинатом	830
Филе форели на пару с овощами	770

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре с топленным маслом	150
Печеный картофель	170
Картофель Фри	190
Овощи гриль с соусом песто	330

ПАСТА – РИЗОТТО –

Казаречче «Четыре сыра»	470
Фетучини с цыпленком кунжутным соусом и грибами	510
Спагетти карбонара и домашним песто	530
Черные лингвини с морепродуктами, каперсами и сливочным соусом	690
Лазанья Болоньезе под корочкой из сулугуни	670
Желтое ризотто с тигровыми креветками и лимонным муссом	680
Фетучини с копченой форелью	550

*По вашему желанию мы можем
заменить один вид пасты
на другой, но рекомендуем
именно эти сочетания

*Только
для вас с любовью!
Шеф-повар Александр «Таси»
Сергей Кондратов*

Напитки к завтраку

Тосты
ресторан-кондитерская

КОФЕ И КАКАО

Эспрессо	160 / 240
Американо	160 / 240
Капучино	220 / 330
Латте	240 / 360
Капучино на альтернативном молоке	290 / 360
Латте на альтернативном молоке	340 / 410
Раф	230
Флэт Уайт	310

Карибский горький какао	300 / 390
Горячий шоколад горький / молочный	310



КЛАССИКА в ЧАЙНИКЕ

900 мл 460 / 600 мл 290



- Чай Ассам
- Черный чай с бергамотом
- Чай зеленая сенча
- Чай грецкий орех
- Зеленый чай с жасмином
- Чай «Сердце Алтая»

ДОМАШНИЙ ЧАЙ в ЧАЙНИКЕ

900 мл / 580

Чай имбирно-лимонный

согревающий чай на основе чабреца с медом, имбирем и лимоном

Чай Масала

традиционный горячий индийский напиток масала – черный чай со специями и молоком

Чай зеленый Марокканский

зеленый чай с лаймом, корицей, бадьяном и мятой

Малиновый

черный чай с мятой и малиной

Чай японский фруктовый

зеленый чай с жасмином, мятой, клубникой и медом

Чай облепиховый таежный

черный чай с облепихой, имбирем, розмарином и медом

Черносмородиновый

черный чай с листьями черной смородины и домашним вареньем

Свежевыжатый сок в ассортименте 300

Завтраки



БЛИНЫ

Блины с начинкой на выбор 240

- сметана
- варенье
- сгущенное молоко

Блины с красной икрой 540

КАШИ

Каша овсяная 190
с вишневым вареньем

Каша кукурузная 260
с пармезаном и яйцом пашот

СЫРНИКИ

Сырники 310

Добавки на выбор:

- сметана 50
- варенье 50
- сгущенное молоко 50

– ЗАВТРАКИ –

Московский 480

Яичница, стручковая фасоль, бекон, черри и чиабатта

Ленинградский 570

Яйца пашот, лосось слабой соли, творожный сыр, авокадо и мини-круассаны

Бакинский 460

Омлет с помидорами, брынза, мед и лаваш

Сэндвич на домашней чиабатте 390
с тунцом, зеленым луком и соусом айоли

ВАФЛИ

С клубничным вареньем 270

Со сливочным сыром и лососем слабой соли 480

Домашние круассаны с добавкой на выбор: 160

- масло сливочное 50
- шоколад 50
- мед 50
- варенье 50

Домашний круассан с грудкой цыпленка 390
моцареллой, авокадо, шпинатом и домашним песто

Домашний круассан с лососем 450
слабой соли, кремом из рикотты, свежими огурцами, салатом ромейн и соусом Цезарь



Омлет из двух яиц 160

Яичница из двух яиц 130

Яйца пашот 130

Добавки на выбор:

- огурец свежий 40
- помидоры 60
- свежий шпинат 40
- ветчина 90
- бекон 90
- лосось с/с 220
- сыр пармезан 110
- сыр сливочный 70
- чиабатта 50
- хлеб ржаной 30
- мини круассан 70



ресторан-кондитерская



ПИРОЖНЫЕ ТОРТЫ / ПИРОГИ

- Грушевый «Наполеон»** 390
с манговым соусом
- Горячий брауни** 370
с ванильным мороженым
- Эклер** 220
с заварным кремом
и молочным ганашем
- Лаймовый пай** 320
с черникой и сырным кремом
- Десерт «Три шоколада»** 270
без глютена
- Домашний медовик** 320
с клубничным соусом
и сливочным кремом
- Булочка Шу** 160
- Десерт «Анна Павлова»** 370
с малиновым кули
- Пирожное «Картошка»** 170
с карибским какао
- Чизкейк манго-маракуйя** 380
с соусом манго, без глютена
- Классический тирамису** 280
- Шарлотка** 310
с ванильным соусом
и карамельным мороженым
- Вишневый сметанник** 380

Десерты

ДОМАШНИЕ КОНФЕТЫ

- Соленая карамель** 110
- Маракуйя
и молочный шоколад** 65
- Темный шоколад** 65
с кофейной начинкой
- Шоколадный трюфель** 65
с сыром горгонзола



– МОРОЖЕНОЕ –

- Ванильное** 90
- Карамельное** 90
- Шоколадное** 90



Горячие напитки

КОФЕ / КАКАО

Эспрессо	160 / 240
Американо	160 / 240
Капучино	220 / 330
Латте	240 / 360
Капучино на альтернативном молоке	290 / 360
Латте на альтернативном молоке	340 / 410
Карибский горький какао	230
Горячий шоколад горький / молочный	310
Раф	300 / 390
Флэт Уайт	310



КЛАССИКА В ЧАЙНИКЕ

Чай Ассам	900 мл / 460 600 мл / 290
Черный чай с бергамотом	
Чай зеленая сенча	
Чай грецкий орех	
Зеленый чай с жасмином	
Чай «Сердце алтая»	



ДОМАШНИЙ - ЧАЙ - В ЧАЙНИКЕ

900 мл / 580

Чай имбирно-лимонный
согревающий чай на основе чабреца с медом, имбирем и лимоном

Чай Масала
традиционный горячий индийский напиток масала – черный чай со специями и молоком

Чай облепиховый таежный
черный чай с облепихой, имбирем, розмарином и медом

Чай зеленый Марокканский
зеленый чай с лаймом, корицей, бадьяном и мятой

Чай японский фруктовый
зеленый чай с жасмином, мятой, клубникой и медом

Малиновый
черный чай с мятой и малиной

Черносмородиновый
черный чай с листьями черной смородины и домашним вареньем

Детское меню

Овощная тарелочка 170
помидор, огурец, морковь

СУПЫ

Борщик 220
со сметаной

Куриный супчик 210

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Котлетки 220
куриные

Фарфале 250
с ветчиной

Наггетсы 240

Сосиски 180

Бургер 260
с куриной котлеткой

ГАРНИРЫ

Картофель Фри 100

Пюре картофельное 100

Макароны 100
со сливочным маслом

Гречка 100
со сливочным маслом

НА ДЕСЕРТ

Мороженое 1 шарик 90

Молочный коктейль 200 мл 190

Морс 150 мл 120

Кейк-попс 140

Наших маленьких гостей
приглашаем в детскую комнату.
Место настоящих эмоций!





ресторан-кондитерская

Понедельник

Салаты

Цезарь с курицей
С кальмаром

Супы

Щи из молодой капусты
Бульон с фрикадельками

Горячее

Лазанья мясная
Куриная печень в сметане
с картофельным пюре

Среда

Салаты

Табуле
Грузинский с говядиной

Супы

Уха
Харчо

Горячее

Фарфале с овощами и цыпленком
Свинина в китайском стиле с рисом

Пятница

Салаты

Винегрет
С печенью трески

Супы

Гороховый с гренками
Грибной со сметаной

Горячее

Домашние биточки с рисом
Куриные рулетки с овощами

Вторник

Салаты

С фасолью и копченым цыпленком
Овощной

Супы

Борщ
Суп крем из кукурузы с гренками

Горячее

Картофельная запеканка
Куриная котлета с панцанеллой

Четверг

Салаты

С тунцом
Курица с черносливом

Супы

Фасолевый
Солянка

Горячее

Медальон из свинины
Котлета по-киевски

Напитки

Морс брусничный/облепиховый

Чай

Бокал домашнего вина
200 руб.

ОБЕДЫ | 400 РУБ. – 2 БЛЮДА
В «ГОСТЯХ» | 500 РУБ. – 3 БЛЮДА