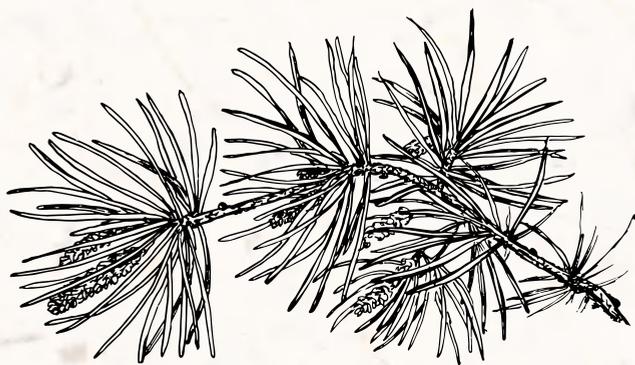


*всё*  
**ЛЕНЬ**

КАФЕ • ПИКНИК

Пикник  
в любое время года





## ЗАКУСКИ

<b>Хумус из запечённого баклажана</b> кедровый орех / Айоли из кинзы / лепешка Ротти	180 г	<b>640.–</b>
<b>Паштет из кролика</b> сосновое варенье из шишек/горгонзола	190 г	<b>780.–</b>
<b>Риет из копчёного Судака</b> мармелад «черри-малина»	190 г	<b>720.–</b>
<b>Тартар из олених вырезки</b> гречневый йоркширский пудинг/соус «Вишня-Шерри»/сено из порея	180 г	<b>970.–</b>
<b>Тоннато Утка</b> Соус «Туна» / солёный папоротник / вяленые томаты	160 г	<b>720.–</b>
<b>Жареный сулгуни</b> соус из пьяной груши и дикой жимолости	180 г	<b>730.–</b>
<b>Малосол</b> муксун / нерка / мочёная брусника	200 г	<b>970.–</b>
<b>Брускетта Ротти «копчёный угорь»</b> сливочный сыр / мочёные яблоки	150 г	<b>720.–</b>
<b>Брускетта Ротти «Утиный Ростбиф»</b> риет из кролика / елово-малиновый соус	150 г	<b>620.–</b>



## СЕТЫ К ВИНУ

**Про сыр** 270 г 1850.–

будонни / качотта с пажитником / горгонзола /  
вяленые томаты / артишоки / греческие оливки /  
свежие фрукты / орехи / варенье из шишек

**Про мясо** 200 г 1900.–

брезаола / утиный ростбиф / парма / мортаделла /  
вяленые томаты / артишоки / греческие оливки /  
каперсы

**Мезе** 200 г 2100.–

паштет из кролика / риег из копчёного судака /  
йогурт «горгонзола» / хумус из запеченного  
баклажана / греческие оливки /  
вяленые томаты / артишоки

**Сет пикник** 550 г 3300.–

будонни / качотта с пажитником / горгонзола /  
брезаола / утиный ростбиф / парма /  
милено вяленые томаты / артишоки

**Сет Брускетт Ротти** 220 г 2100.–

баклажан / копчёный угорь / утка

## САЛАТЫ

ВИШНЯ  
ЗЕЛЕНА  
СВЕЖ

- |   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>Салат с ростбифом из утки</b><br>печёный картофель/перепелиное яйцо/<br>соус «Трюфель» / каперсы | 230 г | 860.– |
| <b>Салат «Микс запеченных корней»</b><br>Пастернак / сельдерей / кейл салат                         | 210 г | 780.– |
| <b>Салат с копченым угрём</b><br>микс салата/сельдерей/трюфельный «Понзу»                           | 180 г | 860.– |
| <b>Салат с люля из оленины</b><br>грузди / шпинат / козий сыр / картофель в мундире                 | 180 г | 860.– |
| <b>Салат с печенью кролика</b><br>микс салата /соус Песто / трюфельный камамбер<br>запеченная айва  | 190 г | 810.– |



## СУПЫ

- |   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>Лесные грибы</b><br>клёцки / копчёная сметана / шалфей /<br>трюфельное масло | 300 г | 690.– |
| <b>Пряный рыбный суп</b><br>раковый биск / нерка / судак / каперсы /<br>сливки  | 300 г | 710.– |
| <b>Копчёный крем-чеддер</b><br>опалённый брокколи / бекон                       | 300 г | 710.– |
| <b>Похлёбка из перепелки</b><br>томлёный каштан / перлотто / виноградный листик | 300 г | 740.– |
| <b>Томатный суп с козлёнком и овощами</b><br>баклажан / сельдерей / нут         | 300 г | 690.– |
| <b>Корзинка с хлебом</b>  | 160 г | 280.– |





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Лингвини с тартаром из опаленного осетра</b> сливочный «Биск» / гранат / мочёное яблоко	280 г	<b>1260.–</b>
<b>Птитим с лесными грибами</b> страчателла / трюфельное масло	250 г	<b>880.–</b>
<b>Ризони с козлёнком</b> соус «Оссобукко» / нут	300 г	<b>1080.–</b>
<b>Кролик Су-вид</b> запеченная тыква/брокколи/ сливочный соус «Бузина»	280 г	<b>1100.–</b>
<b>Муксун с цветной капустой</b> лист черной смородины / трюфельный камамбер	250 г	<b>1710.–</b>
<b>Гусь и Лось</b> кюфта/мусс из цветной капусты / кейл салат / соус «Прованс»	300 г	<b>1180.–</b>

<b>Филе судака с протёртым копчёным бататом</b> грибной Демиглас/лимонное варенье	300 г	<b>1120.–</b>
<b>Солсберийский стейк из оленины</b> грузди в сметане / свекольно-малиновый соус	300 г	<b>1060.–</b>
<b>Утка на огне</b> ризотто / грушевая «Мостарда»	300 г	<b>1110.–</b>
<b>Стейк Миньон с жжённым картофелем</b> перец на огне / соус «Порто» из голубики	300 г	<b>1830.–</b>
<b>Томлёная косуля в ореховом пиве</b> перлотто / мочёная брусника	300 г	<b>1450.–</b>
<b>Люля из щуки</b> кукурузная полента / облепиховый соус / «Айоли» из кинзы	280 г	<b>1130.–</b>
<b>Чёрный кабан</b> тыквенный хашбраун / соус из ферментированных грибов	300 г	<b>1480.–</b>



## БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

**Пикник в лесу** 1100 г **5400.–**

утиная грудка / филе кролика/  
телячья вырезка / люля из оленины/чёрный кабан/  
бэби картофель / свекольно-малиновый соус /  
ферментированные грибы / черничный Демиглас

**Пикник на берегу** 1000 г **6200.–**

судак / муксун / лангустины / люля из щуки /  
трюфельный Понзу / лимонное варенье /  
соус «малина-ёлка»

## КРАФТОВЫЕ КАЛЬЦОНЕ

«Кролик/моцарелла/виноград» 300 г **790.–**

«Телятина/чоризо/халапеньо» 300 г **790.–**

«Трюфельный камамбер/будонни/  
пармезан / гаргонзола » 300 г **790.–**

«Оленина/чеддер/сулугуни» 300 г **810.–**

«Осётр/гранат/тыква» 300 г **980.–**



## ДЕСЕРТЫ



**Страчателла с запеченной айвой** 200 г **710.–**  
ромашка / мёд

**Ленивый мильфей с хурмой** 140 г **690.–**  
мусс «белый шоколад» / пыль из белых грибов

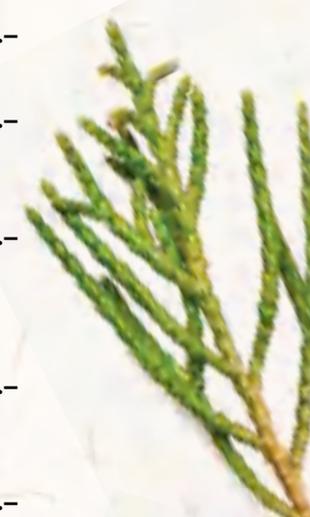
**Захер с облепихой** 150 г **480.–**

**Яблочные рёшти** 160 г **490.–**  
ржаное мороженое/лесной орех/ягодный конфитюр

**Сырники тэмпура** 150 г **410.–**  
домашний творог/лавандовая сметана/  
ягодный чатни

**Панакота из ряженки** 120 г **510.–**  
Варенье «морoshка-облепиха»

**Мороженое (1 шарик)** 65 г **280.–**  
белые грибы / ржаное / таёжный сбор





## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

### ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ

700 мл 560.–

- **Яблоко-корица**  
ароматный напиток с тимьяном, ломтиками яблока и корицей
- **Имбирь-лайм**  
тонизирующий имбирный настой с цитрусовой кислотой
- **Облепиха-тимьян**  
целебный облепиховый сбитень с душистым тимьяном
- **Хвоя-розмарин**  
согревающий отвар с розмарином и молодыми сосновыми шишками
- **Малина-смородина**  
насыщенный напиток из садовых ягод малины и смородины
- **Шиповник-лемонграсс**  
терпкий напиток на основе лимонграсса и черного чая с бергамотом

### ЧАЙ ЛИСТОВОЙ

Подается с ароматным мёдом в сотах 700 мл 450.–

- **Чёрный**  
Ассам/Эрл Грей/Пуэр/Дикая вишня/Чёрная смородина
- **Зелёный**  
Голубое Небо/Молочный Улун/Сенча/Жасмин/  
Женьшень «Полёт дракона»
- **Фруктовый**  
Земляника-бузина/Манго-Ананас-Чили/Фруктовый Пунш
- **Травяной**  
Ромашковый/Луговой Сбор/Липовый сад/  
Ройбуш Клубника со сливками

## КОФЕ

<b>Капучино</b> конопля-халва/еловая мята	200/300 мл	<b>330/410.–</b>
<b>Раф</b> куркума/лесной орех/конопля-халва/еловая мята	300 мл	<b>450.–</b>
<b>Флет уайт северная ягода</b>	200 мл	<b>380.–</b>
<b>Эспрессо-тоник</b>	200 мл	<b>260.–</b>
<b>Лесной шмель</b> эспрессо/апельсиновый сок/сироп карамель	200 мл	<b>300.–</b>
<b>Ореховый латте</b>	250 мл	<b>350.–</b>
<b>Эспрессо/Американо</b>	30/150 мл	<b>150.–</b>
<b>Альтернативное молоко</b>		<b>100.–</b>

## СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

<b>Глинтвейн б/а</b> сок вишня/апельсин/лимон/специи	300 мл	<b>320.–</b>
<b>Глинтвейн красный/золотой</b> сухое вино/апельсин/лимон/специи	300 мл	<b>370.–</b>
<b>Лесной грог б/а</b> морс/сок вишня/варенье из шишки/сок лимона/травы	300 мл	<b>320.–</b>
<b>Ромашковый глинтвейн</b>	300 мл	<b>370.–</b>
<b>Лесной грог</b> сухое белое вино/морс/варенье из хвои/сок лимона/травы	300 мл	<b>410.–</b>
<b>Сливочное пиво</b> пряный ром/сироп карамель/молоко/мороженое	270 мл	<b>510.–</b>
<b>Апельсиновый грог</b> Ром/Апельсин/Фреш лимона/ Цветочный мёд/ яблоко/курага/чернослив/корица	300 мл	<b>570.–</b>
<b>Черносмородиновый грог</b> настойка смородина/ром белый/сок апельсин/ сок лимона/апельсин/мята	300 мл	<b>570.–</b>
<b>Яблочный пунш /бузина/тимьян/</b>	550 мл	<b>470.–</b>

## ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

### ЛИМОНАДЫ

<b>Лимонад алоэ-бузина</b>	1000 мл	<b>730.–</b>
<b>Эстрагон-лимон-лайм</b>	1000 мл	<b>730.–</b>
<b>Лемонграсс-лайм</b>	1000 мл	<b>730.–</b>

### КОКТЕЙЛИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

<b>Ореховое молоко</b> Фундучное молоко/кокосовое молоко/ гранатовый сок/ягодная пена	200 мл	<b>340.–</b>
<b>Эстрахито</b> домашний сироп тархун/содовая/лайм	300 мл	<b>340.–</b>
<b>Черносмородиновый слинг</b>	300 мл	<b>340.–</b>
<b>Облепихово-имбирный слинг</b>	300 мл	<b>340.–</b>
<b>Малиновый слинг</b>	300 мл	<b>340.–</b>

### БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

<b>Морс из садовых ягод</b>	300/1000 мл	<b>250/550.–</b>
<b>Вода «Cristelle»</b>	330/750 мл	<b>260/480.–</b>
<b>Вода «Petroglyph»</b>	375/750 мл	<b>400/600.–</b>
<b>Кока-Кола «Рич»</b>	330 мл	<b>300.–</b>
<b>Тоник</b>	250 мл	<b>300.–</b>
<b>Сок «IL»</b> Апельсин/Яблоко/Вишня/Томат	200 мл	<b>280.–</b>
<b>Сок свежавыжатый</b>	200 мл	<b>390.–</b>

## АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

**Виски Сауэр на фундуке  
с елью и шишками** 200 мл 570.–

**Пряная маргарита с северными ягодами** 150 мл 650.–  
текила/трипл сек/сироп из северных ягод/  
тобаско

**Лемонграсс дайкири** 150 мл 420.–  
белый ром/лемонграсс/сок лайма

**Лорен и три медведя** 120 мл 630.–  
водка/сок алоэ/лимон /варенье хвоя /белок /шишки

**Северные ягоды** 200 мл 550.–  
водка/северная ягода/молоко

**Ёлка в тропиках** 250 мл 640.–  
виски/маракуйи/фундучный оршад/фундучная пена

**Пьяный мишка** 200 мл 530.–  
джин/малина/фундучный оршад/розмарин

**Негрони классик** 120 мл 820.–  
джин/красный битер/бордовый вермут

**Розовый негрони японская вишня** 150 мл 840.–  
вермут / джин сакура / белый биттер

## СПРИЦЫ

**Зеленый апероль** 300 мл 690.–  
просекко/верде аперетив/алоэ/  
розмарин

**Хвойный сприц** 250 мл 690.–  
джин/хвоя/яблоко/сухой сидр/

**Вечер в лесу** 300 мл 690.–  
джин/бузина/зира/просекко/ягодная пена



## ПИВО



### КРАФТОВОЕ

**Nut Butter браун эль** 400 мл **450.–**

Бритиш Браун Эль (Россия) 5,5%

В аромате чувствуются ириски, лесной орех и легкие ноты шоколада. Сладковатый, но не приторный вкус, раскрывается умеренной горчинкой и переходит в ореховый шлейф с карамельно-солодовыми тонами.

**Heidegger Hell** 400 мл **450.–**

Светлое пиво низового брожения (Россия) 4,7%

Пиво небольшой крепости, соломенно-освежающее, бодрящее, с деликатным, чистым вкусом. Лёгкая солодовая сладость и утонченная приятная хмелевая горчинка.

**Blue Monkey Wheat Ale** 400 мл **450.–**

Пшеничный эль (Россия) 5,4%

Пшеничный эль с нотами пшеницы, свежего сена, цитрусов и ванили. Вкус богатый, с приятной кислинкой и едва заметной хмелевой горчинкой. Послевкусие мягкое, нежное, сладковатое.

### БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

**Брейнсторм АПА** 300 мл **365.–**

АПА (Россия)

Освежающее пиво с великолепным вкусом. Несмотря на отсутствие крепости, пиво отличается полным, насыщенным, выразительным вкусом и ярким ароматом, присущим стилю АРА.

**Майзелс** 500 мл **575.–**

Пшеничное нефiltroванное (Германия)

Это пиво сохранило все качества традиционного пшеничного пивоварения, но не содержит алкоголя. Имеет замечательный пшеничный пряно-фруктовый вкус.

## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

### КОНЬЯК/БРЕНДИ

**«Арарат 3 звезды»** 40 мл **430.–**  
(Армения)

**«Торрес 10»** 40 мл **510.–**  
Бренди(Испания)

**Баш-Габриэльсен VS** 40 мл **750.–**  
(Франция)

**Баш-Габриэльсен Американ ОАК** 40 мл **850.–**  
(Франция)

**Samus VS** 40 мл **900.–**  
(Франция)

### ВИСКИ/БУРБОН

**Гленгэрри** 40 мл **350.–**  
Виски (Шотландия)

**Баллантайнс** 40 мл **530.–**  
(Шотландия)

**Джек Дэниэлс Тэннеси** 40 мл **580.–**  
Тенесси Виски (США)

**Джим Бим** 40 мл **580.–**  
Бурбон (США)

**Хатозаки** 40 мл **590.–**  
Виски (Япония)

**Акентошан американ ОАК** 40 мл **800.–**  
Виски (Шотландия)

**Ламас Нимбус** 40 мл **1050.–**  
Виски (Бразилия)

## РОМ

<b>Ром Кападос</b> (Соединённое королевство)	40 мл	<b>350.–</b>
<b>Оакхарт</b> (США)	40 мл	<b>380.–</b>
<b>Барселло Аньехо</b> (Доминиканская Республика)	40 мл	<b>480.–</b>
<b>Гавана клуб</b> (Куба)	40 мл	<b>510.–</b>

## ТЕКИЛА

<b>Хосе Куэрво Эспесьяль</b> (Мексика)	40 мл	<b>450.–</b>
<b>Камино реал золотая</b> (Мексика)	40 мл	<b>510.–</b>

## ДЖИН

<b>Саут Бэнк</b> (Соединённое Королевство)	40 мл	<b>290.–</b>
<b>Дж. Дж. Уитли розовая вишня</b> (Россия)	40 мл	<b>290.–</b>
<b>Гордонс</b> (Великобритания)	40 мл	<b>440.–</b>

## НАСТОЙКИ/ЛИКЁРЫ

<b>Абсент</b> (Чехия)	40 мл	<b>460.–</b>
<b>Самбука</b> (Италия)	40 мл	<b>470.–</b>
<b>Ягермейстер»</b> (Германия)	40 мл	<b>550.–</b>

## АВТОРСКИЕ ШОТЫ

<b>Груша ромашка</b>	40 мл	<b>320.–</b>
<b>Бурбон на облепихе</b>	40 мл	<b>390.–</b>
<b>Брусника с розмарином</b>	40 мл	<b>320.–</b>
<b>Бурбон на кураге</b>	40 мл	<b>390.–</b>
<b>Бурбон на черносливе</b>	40 мл	<b>390.–</b>
<b>Клюквенный с базиликом</b>	40 мл	<b>320.–</b>
<b>Кедровый с сосновыми шишками</b>	40 мл	<b>320.–</b>
<b>Малиновый с имбирём</b>	40 мл	<b>320.–</b>
<b>Смородиновый с мятой</b>	40 мл	<b>320.–</b>
<b>Джин на малине и базилике</b>	40 мл	<b>390.–</b>
<b>Бурбон на вишне</b>	40 мл	<b>390.–</b>

## ВОДКА

<b>Белое Золото Премиум</b> (Россия)	40 мл	<b>260.–</b>
<b>Мамонт</b> (Россия)	40 мл	<b>300.–</b>
<b>Онегин</b> (Россия)	40 мл	<b>400.–</b>
<b>«Грей Гус</b> (Франция)	40 мл	<b>690.–</b>



## КРАСНЫЕ ВИНА

<b>Терре Аллегре Санджовезе</b>	125 мл	<b>490.–</b>
(Италия) полусладкое	750 мл	<b>2800.–</b>

Рубиново-красный цвет, тонкий фруктовый аромат с нотами вишни и малины, округлое с ягодными оттенками во вкусе.

<b>«Ионос»</b>	125 мл	<b>510.–</b>
(Греция) сухое	750 мл	<b>2900.–</b>

Вкус вина сбалансированный, с бархатными танинами, плотной структурой и приятным фруктовым послевкусием.

<b>Асьенда Лопес де Аро «Темпранильо»</b>	125 мл	<b>580.–</b>
(Испания) сухое	750 мл	<b>3300.–</b>

Ручной сбор винограда с 22 сентября по 16 октября. Проводят мезерацию в течение 10 дней и контролируемую ферментацию при температуре 28°C. Перед бутелированием вино выдерживают в дубовых бочках второго и третьего пассажа.

<b>Кьянти Серростори</b>	125 мл	<b>670.–</b>
(Италия) сухое	750 мл	<b>3800.–</b>

Блестящий рубиновый цвет сопровождается ароматами спелой сливы, лесных ягод и кофе. Элегантное, с шелковистой текстурой, нежными танинами и оттенками вишни в послевкусии.

<b>Мальбек Ла Линда</b>	125 мл	<b>710.–</b>
(Аргентина) сухое	750 мл	<b>4100.–</b>

Вино обладает глубоким рубиново-красным цветом. Насыщенный аромат раскрывается тонами спелой вишни, специй и дуба. Яркое, сочное, с выраженными танинами во вкусе и нотами тёмного шоколада в гармоничном послевкусии.



## ИГРИСТЫЕ ВИНА

**Бруни Кюве Дольче** 125 мл 510.–  
(Италия) белое, сладкое 750 мл 2950.–

**Кава Капель Льорд** 125 мл 580.–  
(Испания) брют 750 мл 3250.–

**Мартини Асти** 750 мл 6100.–  
(Италия) белое, сладкое

## БЕЛЫЕ ВИНА

**Терре Аллегре Треббьяно Апулия** 125 мл 490.–  
(Италия) полусладкое 750 мл 2800.–

Лёгкое, освежающее не выдержанное в дубе. Блестящий соломенно-желтый цвет. Элегантный цветочный аромат, свежий вкус и гармоничное послевкусие.

**Ионос** 125 мл 510.–  
(Греция) сухое 750 мл 2900.–

Аромат с тонами сочных тропических фруктов, белых цветов, меда и цитрусовых. Легкое, освежающее вино с тонами тропических фруктов, деликатной кислотностью и цветочно-фруктовым послевкусием.

**Кейп Ориджинал** 125 мл 530.–  
(Южная Африка) сухое, органик 750 мл 3000.–

Аромат с тонами сочных тропических фруктов, белых цветов, меда и цитрусовых. Легкое, освежающее вино с тонами тропических фруктов, деликатной кислотностью и цветочно-фруктовым послевкусием.

**Урбан Рислинг Мозель** 125 мл 610.–  
(Германия) полусухое 750 мл 3550.–

Вино бледно-жёлтого цвета с ароматами спелых жёлтых фруктов и пронзительной минеральностью. Дымные специи и спелые цитрусовые в долгом послевкусии.

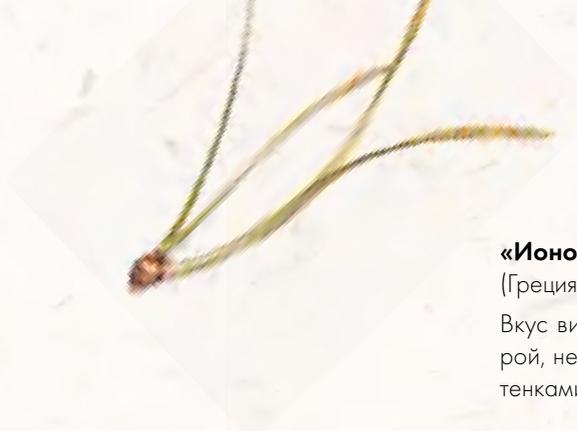
**Пино Гриджо Новапальма** 125 мл 660.–  
(Италия) полусухое 750 мл 3800.–

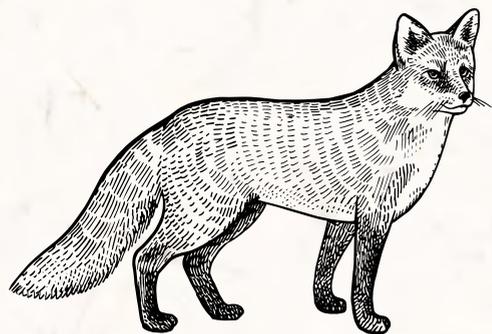
В аромате раскрываются фруктово-цветочные оттенки с доминирующими тонами полевых цветов и яблок. Прекрасно сбалансировано, хорошая кислотность и продолжительное послевкусие с фруктовыми нюансами.

## РОЗОВОЕ ВИНО

**«Ионос»** 125 мл 510.–  
(Греция) сухое 750 мл 2900.–

Вкус вина привлекательный и гармоничный, обладает мягкой текстурой, необычайно освежающей, яркой кислотностью и фруктовыми оттенками.





Приходите снова!

