

ТИККАНСААРИ

КАФЕ НА БЕРЕГУ СУХОДОЛЬСКОГО ОЗЕРА

ЗАВТРАКИ

С 9:00 ДО 13:00

КАША МОЛОЧНАЯ

ВКУС ЗНАКОМЫЙ С ДЕТСТВА!
ПИТАТЕЛЬНАЯ КАША С МЯГКИМ
СЛИВОЧНЫМ ВКУСОМ. ПОДАЕТСЯ
С ДЖЕМОМ И ОРЕШКАМИ
- РИСОВАЯ
- ОВСЯНАЯ

280Р | 250/30/15 ГР

ЯИЧНИЦА С БЕКОНОМ

КЛАССИЧЕСКИЙ ЕВРОПЕЙСКИЙ
ЗАВТРАК, КОТОРЫЙ СОЧЕТАЕТ В СЕБЕ
НЕЖНУЮ ГЛАЗУНЬЮ ИЗ ДВУХ ЯИЦ
И ЛОМТИКИ АРОМАТНОГО
ПОДЖАРЕННОГО БЕКОНА

230Р | 300 ГР



ОМЛЕТ С ФОРЕЛЬЮ

ИЗЫСКАННЫЙ ОМЛЕТ С ФИЛЕ
ФОРЕЛИ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА,
ЛИСТЬЯМИ САЛАТА И СЛАЙСАМИ
СВЕЖЕГО ОГУРЦА

610Р | 250 ГР

ОМЛЕТ КЛАССИЧЕСКИЙ

ВКУСНЫЙ ОМЛЕТ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ
С ВОЗДУШНОЙ ТЕКСТУРОЙ,
АРОМАТНОЙ РУККОЛОЙ
И СОЧНЫМИ ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ

330Р | 200 ГР

ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ

НЕЖНЫЙ ОМЛЕТ С ДОБАВЛЕНИЕМ
БРОККОЛИ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

350Р | 260 ГР

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

СЫТНЫЙ ЗАВТРАК
НА ВЕСЬ ДЕНЬ!
ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ ИЗ
ДВУХ ЯИЦ ПОДАЕТСЯ
С СОЧНЫМИ КУРИНЫМИ
КОЛБАСКАМИ, ХРУСТЯЩИМ
БЕКОНОМ, ЧЕСНОЧНЫМИ
КАРТОФЕЛЬНЫМИ
ДОЛЬКАМИ, ФАСОЛЬЮ
И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ

690Р | 380 ГР



БЕНЕДИКТ С ФОРЕЛЬЮ

ЗАВТРАК ДЛЯ ГУРМАНОВ!
НА ХРУСТЯЩЕЙ БУЛОЧКЕ БРИОШ,
СМАЗАННОЙ ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ,
ПОДАЮТСЯ: НЕЖНАЯ ФОРЕЛЬ СЛАБОЙ
СОЛИ, ЯИЦО-ПАШОТ, ЛИСТЬЯ САЛАТА,
СПЕЛЫЕ ПОМИДОРЫ И ЛОМТИКИ
СВЕЖЕГО ОГУРЦА

620Р | 265 ГР



ДРАНИКИ С БЕКОНОМ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ, БЕЗ МУКИ
И ЯИЦА, С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ.
ПОДАЮТСЯ С АРОМАТНЫМ КОЛЧЕНЫМ
БЕКОНОМ, ЛИСТЬЯМИ САЛАТА И
СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

420Р | 240 ГР

СЫРНИКИ

НЕЖНЫЕ ТВОРОЖНЫЕ СЫРНИКИ,
ПОДАЮТСЯ СО СМЕТАНОЙ И ДЖЕМОМ

250Р | 140/60 ГР



БЛИНЧИКИ С НАЧИНКОЙ

ВКУСНЫЕ, СЛАДКИЕ БЛИНЧИКИ
С НАЧИНКОЙ.
ПОДАЮТСЯ СО СМЕТАНОЙ
- С ТВОРОГОМ
- С ЯБЛОКОМ И КОРИЦЕЙ

250Р | 160/30 ГР

ДОМАШНИЕ БЛИНЧИКИ

АЖУРНЫЕ, ТОРКИЕ БЛИНЧИКИ
СО СЛИВОЧНЫМ ВКУСОМ, КОТОРЫЕ
НАВЕВАЮТ ВОСПОМИНАНИЯ ОБ УТРЕ
У БАБУШКИ.
ПОДАЮТСЯ СО СМЕТАНОЙ.
МОЖНО ДОПОЛНИТЬ ТОПЛИНГАМИ
НА ВАШ ВКУС

250Р | 150/30 ГР

ЗАКУСКИ

ПАНИНИ

ИТАЛЬЯНСКИЙ ВАРИАНТ СЭНДВИЧА, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ИЗ ВОЗДУШНОЙ ЧИАБАТТЫ И ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

КАПРЕЗЕ

НАЧИНКА ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ, РУККОЛЫ И СЫРА МОЦАРЕЛЛЫ С СОУСОМ ПЕСТО

490Р | 320 ГР

С КОПЧЕНЫМ ТУНЦОМ

ФИРМЕННЫЙ ТУНЕЦ, ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ, ЛИСТЬЯ САЛАТА, ЛОМТИКИ СВЕЖЕГО ОГУРЦА И СОУС ТАР-ТАР

490Р | 340 ГР



С ФОРЕЛЬЮ

НЕЖНОЕ ФИЛЕ ФОРЕЛИ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА, СОЧНЫЕ ЛИСТЬЯ САЛАТА, СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ И СОУС ТАР-ТАР

490Р | 340 ГР

С КУРИЦЕЙ

ЗАПЕЧЕННОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ, ЛОМТИКИ СЫРА, ЛИСТЬЯ САЛАТА, ПОМИДОРЫ, СОУС ЦЕЗАРЬ

420Р | 365 ГР

С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

ПОДЖАРЕННАЯ ЧИАБАТТА С СЫРОМ, АППЕТИТНОЙ ВЕТЧИНОЙ, ЛИСТЬЯМИ САЛАТА, СОЧНЫМИ ПОМИДОРАМИ И СЫРНЫМ СОУСОМ

420Р | 365 ГР



СЭНДВИЧ С ФОРЕЛЬЮ

НА ТОСТОВОМ ХЛЕБЕ С НЕЖНЫМ ФИЛЕ СЛАБОСОЛЕННОЙ ФОРЕЛИ, ФИРМЕННОГО ПОСОЛА, ЛИСТЬЯМИ САЛАТА, ЛОМТИКАМИ СВЕЖЕГО ОГУРЦА И СОУСОМ ТАР-ТАР

390Р | 230 ГР

СЭНДВИЧ С КОПЧЕНЫМ ТУНЦОМ

ВОЗДУШНЫЙ ТОСТОВЫЙ ХЛЕБ С ТУНЦОМ, ПРЯМИКОМ ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ, ДОПОЛНЕННЫЙ СВЕЖИМ ОГУРЦОМ, ЛИСТЬЯМИ САЛАТА И СОУСОМ ТАР-ТАР

390Р | 230 ГР

СЭНДВИЧ КАПРЕЗЕ

НА ТОСТОВОМ ХЛЕБЕ СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ, РУККОЛОЙ, СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА И СОУСОМ ПЕСТО

390Р | 215 ГР

СЫРНЫЙ СЭНДВИЧ

ХРУСТЯЩИЙ ТОСТОВЫЙ ХЛЕБ С ТРЕМЯ ВИДАМИ ГОРЯЧЕГО СЫРА: ЧЕДДЕРОМ, ПАРМЕЗАНОМ И МОЦАРЕЛЛОЙ

390Р | 210 ГР

СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ

ГОРЯЧИЙ ТОСТОВЫЙ ХЛЕБ, НЕЖНОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ, ЛОМТИКИ СЫРА, СОЧНЫЕ ПОМИДОРЫ И СОУС ЦЕЗАРЬ

360Р | 270 ГР

СЭНДВИЧ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

ПОДЖАРЕННЫЙ ТОСТОВЫЙ ХЛЕБ С ВЕТЧИНОЙ И ТОНУЩИМ СЫРОМ

360Р | 270 ГР



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Классическая закуска французской кухни, приготовлена из высококачественной выдержанной фермерской говядины, нарезанной аккуратными небольшими кубиками. Мясо заправлено ароматным оливковым маслом, идеально гармонирует с солеными каперсами и ялтинским луком.

Подается с хрустящим тостом

1550Р | 200/30 гр

ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

Нежная текстура воздушного мусса из авокадо и мелко рубленного филе лосося идеально сочетается с пикантным красным луком, болгарским перцем и нотками апельсина. Подается с хрустящими тостами

1450Р | 200/30 гр



ЖЮЛЬЕН

Горячая закуска: грибы, курица и лук, томленные в сливочном масле с нежным соусом бешамель, а после запеченные под сырной шапкой. Подаются в кокотнице с хрустящими тостами

390Р | 130 гр

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти из благородных сыров с фруктами, орехами, крекерами и медом

950Р | 320 гр

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти из сыровяленых мясных деликатесов, подается с маслинами и горчицей

1100Р | 320 гр

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Маринованные огурцы и помидоры, квашеная капуста с растительным маслом, морковь по-корейски

350Р | 230 гр

НАРЕЗКА ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Свежий огурец, болгарский перец, спелые помидоры и ароматная зелень

350Р | 220 гр

ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

Ароматный паштет собственного приготовления, из куриной печени, деликатесная закуска с нежной текстурой, ароматным томленным луком и сладковатой морковью, приправленная сливочным маслом.

Подается с хрустящими тостами

380Р | 125/55 гр



САЛАТЫ

ГРЕЧЕСКИЙ

ЯРКИЙ САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ: ОГУРЦА, ПОМИДОРА, БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА, САЛАТА АЙСБЕРГ И ЯЛТИНСКОГО ЛУКА, С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛИН, СЫРА ФЕТА, ЗАПРАВЛЕН ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ, СОКОМ ЛИМОНА И АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ

620Р | 250 ГР

БАКИНСКИЙ

ВКУС СЛАДКОВАТЫХ СПЕЛЫХ БАКИНСКИХ ПОМИДОРОВ ДОПОЛНЕН ЯЛТИНСКИМ ЛУКОМ И ПРЯНОЙ КИНЗОЙ В СОЧЕТАНИИ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

380Р | 200 ГР



САЛАТ ЦЕЗАРЬ

ОСНОВУ СОСТАВЛЯЮТ: ХРУСТЯЩИЕ ЛИСТЬЯ САЛАТА АЙСБЕРГ, ОРИГИНАЛЬНАЯ ЗАПРАВКА ЦЕЗАРЬ, СУХАРИКИ, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ И НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС ТЕРТОГО ПАРМЕЗАНА

- С КУРИНЫМ ФИЛЕ

620Р | 290 ГР

- С СОЧНОЙ КРЕВЕТКОЙ

760Р | 290 ГР

- С НЕЖНЫМ ЛОСОСЕМ

760Р | 290 ГР

САЛАТ ТИККА

ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ АЛЬ ДЕНТЕ СОЧЕТАЮТСЯ С НЕЖНОЙ СЕЛЬДЬЮ, ОТВАРНЫМ ЯИЦОМ И СМЕТАНОЙ. ДОПОЛНЕН ПИКАНТНЫМ ДУЭТОМ ИЗ КРАСНОГО И ЗЕЛЁНОГО ЛУКА

650Р | 350 ГР

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

СПЕЛЫЕ ПОМИДОРЫ, НЕЖНЫЙ КРЕМ-СЫР И БАКЛАЖАНЫ В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ, С ЗЕЛЁНЬЮ КИНЗЫ, СВЕЖЕЙ МЯТОЙ И СЕМЕНАМИ ПОДСОЛНЕЧНИКА. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ САЛАТ СОУСОМ СЛАДКИЙ ЧИЛИ, ЧТО ПРИДАЕТ ЕМУ ЛЕГКУЮ ОСТРИНКУ

690Р | 310 ГР



САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ

СОЧНОЕ УТИНОЕ ФИЛЕ, ПОДАЕТСЯ НА ПОДУШКЕ ИЗ РУККОЛЫ, С ДОБАВЛЕНИЕМ ДОЛЕК АПЕЛЬСИНА И СЛАДКИХ ПОМИДОРОВ ЧЕРРИ, ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ФИРМЕННЫМ АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ И КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ НАРШАРАБ

690Р | 280 ГР

САЛАТ С ЛОСОСЕМ

ЯРКИЙ САЛАТ С ПИКАНТНЫМ ВКУСОМ. НЕЖНОЕ ФИЛЕ ЛОСОСЯ СОБСТВЕННОГО ЛОСОЛА, В СОЧЕТАНИИ С ХРУСТЯЩИМ САЛАТОМ АЙСБЕРГ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ, ДОЛЬКАМИ ГОРЬКО-СЛАДКОГО ГРЕЙПФРУТА, ЗАПРАВЛЕННЫЙ МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ И КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ НАРШАРАБ

760Р | 280 ГР

САЛАТ КАПРЕЗЕ

ИЗЫСКАННАЯ ЗАКУСКА ИЗ ПОМИДОРОВ ЧЕРРИ И НЕЖНОГО СЛИВОЧНОГО СЫРА МОЦАРЕЛЛА С ДОБАВЛЕНИЕМ СВЕЖЕЙ РУККОЛЫ И ПИКАНТНОГО СОУСА ПЕСТО. УКРАШАЕТСЯ СОУСОМ БАЛЬЗАМИК

620Р | 230 ГР



СУПЫ

ФИНСКИЙ СУПЧИК

НАСЫЩЕННЫЙ РЫБНЫЙ БУЛЬОН С ЛОСОСЕМ И КРЕВЕТКАМИ. ИМЕЕТ СЛИВОЧНЫЙ ВКУС, ПРИПРАВЛЕН ЛУКОМ ПОРЕЙ

645Р | 300 ГР

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

ЛЕГКИЙ БУЛЬОН С ДОБАВЛЕНИЕМ ПОЛОВИНКИ ЯЙЦА И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ

250Р | 310 ГР



СОЛЯНКА МЯСНАЯ ПО-ДОМАШНЕМУ

НАСЫЩЕННЫЙ МЯСНОЙ СУП С КОПЧЕНЫМИ КОЛБАСКАМИ, ГРИДИНКОЙ И БЕКОНОМ, С ДОБАВЛЕНИЕМ КАРТОФЕЛЯ, ПЕРЕТЕРТЫХ ТОМАТОВ, КИСЛО-СОЛЕННЫХ ОГУРЧИКОВ И ПИКАНТНЫХ МАСЛИН. ПОДАЕТСЯ СО СМЕТАНОЙ И ДОЛЬКАМИ ЛИМОНА

390Р | 330 ГР

БОРЩ ДОМАШНИЙ

ВКУСНЫЙ, АРОМАТНЫЙ И КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ БУЛЬОН, НА ОСНОВЕ МЯСА, С ПРОТЕРТЫМИ ТОМАТАМИ, КАПУСТОЙ И СВЕКЛОЙ. ЯРКИМ ДОПОЛНЕНИЕМ СЛУЖИТ ЧЕРНЫЙ РЖАНОЙ ТОСТ С КУСОЧКОМ НЕЖНОГО САЛА

370Р | 330 ГР

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКАМИ

СЛИВОЧНЫЙ, СЛАДКО-ПРЯНЫЙ ВКУС ДАРЯТ ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ: ТЫКВА, ЛУК, СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ И ПОМИДОРЫ, ПЕРЕБИТЫЕ В НЕЖНЫЙ МУСС С ДОБАВЛЕНИЕМ СЛИВОК И СПЕЦИЙ. ИЗЮМИНКА ЭТОГО СУПА – КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ И СЕМЕЧКИ ТЫКВЫ. ПОДАЕТСЯ С ХРУСТЯЩИМИ ТОСТАМИ

590Р | 330 ГР



ОВОЩНОЙ КРЕМ-СУП

ЛЕГКИЙ ОВОЩНОЙ КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, С НЕЖНЫМИ НОТКАМИ СОУСА ПЕСТО

430Р | 300 ГР

ОКРОШКА

ХОЛОДНЫЙ РУССКИЙ СУП С РУБЛЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ, ОТВАРНЫМ МЯСОМ И ЯЙЦОМ. СВЕЖЕСТЬ БЛЮДУ ПРИДАЕТ ОГУРЕЦ И СОЧНАЯ ЛЕТНЯЯ ЗЕЛЕНЬ:
- НА КВАСЕ
- НА КЕФИРЕ

390Р | 350 ГР

ХОЛОДНЫЙ БОРЩ

ОТВАРНАЯ ГОВЯДИНА, КАРТОФЕЛЬ, СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ И ЯЙЦО. ЗАПРАВЛЕН ХОЛОДНЫМ СВЕКОЛЬНЫМ ОТВАРОМ С ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ. ПОДАЕТСЯ СО СМЕТАНОЙ

390Р | 350 ГР



АЛЬТЕРНАТИВА СЫТНЫМ И ГОРЯЧИМ СУПАМ - ХОЛОДНЫЕ. ОТЛИЧНЫЙ ВЫБОР В ЖАРКИЙ ЛЕТНИЙ ДЕНЬ - ОСВЕЖАЕТ И ПРЕКРАСНО НАСЫЩАЕТ!

ПАСТА

АЛЬФРЕДО

ПАСТА ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С СОЧНОЙ КУРИЦЕЙ, ГРИБАМИ И ТЕРТЫМ ПАРМЕЗАНОМ. БАРХАТНЫЙ СОУС БЕШАМЕЛЬ ПРИДАЕТ БЛЮДУ УТОЧНЕННЫЙ СЛИВОЧНЫЙ ВКУС, ЧТО ПОНРАВИТСЯ ВСЕМ ЦЕНИТЕЛЯМ ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ

660Р | 340 ГР

КАРБОНАРА РИМСКАЯ

СПАГЕТТИ, НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС БЕКОНА И СЫРА ПАРМЕЗАН, СОЧЕТАЮТСЯ С СОУСОМ ИЗ ЯИЧНОГО ЖЕЛТКА, АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ. В КЛАССИЧЕСКОМ РЕЦЕПТЕ КАРБОНАРЫ НЕ ИСПОЛЗУЮТ СЛИВКИ

640Р | 330 ГР

КУРОЧКА ПЕСТО

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ОБЖАРЕННЫМ КУРИНЫМ ФИЛЕ В НЕЖНОМ СЛИВОЧНОМ СОУСЕ, С ДОБАВЛЕНИЕМ АРОМАТНОГО ПЕСТО И ТЕРТОГО ПАРМЕЗАНА, СОЗДАЮТ ГАРМОНИЮ ВКУСА В ЭТОМ БЛЮДЕ

650Р | 350 ГР



КРЕВЕТКА-ЦУКИНИ

ПАСТА ТАЛЬЯТЕЛЛЕ В СОЧЕТАНИИ С КРУПНЫМИ СОЧНЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ХРУСТЯЩИМИ ДОЛЬКАМИ ЦУКИНИ, ПРИГОТОВЛЕННЫМИ ДО ЛЕГКОЙ ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ, В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН

650Р | 330 ГР

СИЦИЛИЯ

НЕЖНЕЙШАЯ ОВОЩНАЯ ПАСТА: СПАГЕТТИ С СОЛОМКОЙ ИЗ ЦУКИНИ И БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА, В АВТОРСКОМ ТОМАТНОМ СОУСЕ, НАСЫЩЕННОСТЬ БЛЮДУ ДОБАВЛЯЮТ ПАРМЕЗАН И МОЦАРЕЛЛА

620Р | 350 ГР



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

МЕДАЛЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ ПОД СОУСОМ ДЕМИГЛАС

НЕЖНЕЙШЕЕ МЯСО ИЗ ВЫДЕРЖАННОЙ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ, ЦЕНИТСЯ ЗА СОЧНОСТЬ, МЯГКОСТЬ И ПОЧТИ ПОЛНОЕ ОТСУТСТВИЕ ЖИРОВОЙ ПРОСЛОЙКИ. ВКУС МЯСА ПОДЧЕРКИВАЕТ СОУС ДЕМИГЛАС С ВИШНЕЙ, НОТКАМИ СУХОГО КРАСНОГО ВИНА И РОЗМАРИНА.

2250Р | 380 ГР

БЕФСТРОГАНОВ

МЯСО ПРИГОТОВЛЕНО ИЗ ОТБОРНОЙ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ, С ТОМЛЕННЫМ ЛУКОМ И НЕЖНЫМИ СЛИВКАМИ. ПОДАЕТСЯ С АРОМАТНЫМ ПЮРЕ И МАРИНОВАННЫМ ОГУРЧИКОМ.

590Р | 330 ГР

СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

МЯСО ДЛЯ НАСТОЯЩИХ ЦЕНИТЕЛЕЙ, ТАЕТ ВО РТУ! ПОДАЕТСЯ С ПЕРЕЧНО-СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ.

2650Р | 380 ГР

ТИККАНСААРИ

ТОМЛЕНАЯ ГОВЯДИНА С НОТКАМИ РОЗМАРИНА И МОЖЖЕВЕЛОВОЙ. ЯГОДЫ: ИЗЫСКАННОСТЬ И ЯРКОСТЬ ВКУСУ ДОБАВЛЯЮТ. КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЕ ЯБЛОКО, СЕЛЬДЕРЕЙ И СОУС ИЗ БРУСНИКИ. ПОДАЕТСЯ С ОБЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ, СОУСОМ ДЕМИГЛАС И ЯГОДАМИ БРУСНИКИ.

970Р | 380 ГР

РИС ПО-ТАЙСКИ 🔥

В ЭТОМ БЛЮДЕ СОЧЕТАЮТСЯ СРАЗУ 4 ВКУСА: ОСТРЫЙ, КИСЛЫЙ, СЛАДКИЙ И СОЛЕННЫЙ. РИС ГОТОВИТСЯ В СОУСЕ ТОМ-ЯМ, С ЛОСОСЕМ И КРЕВЕТКАМИ, ОБЖАРЕННЫМ СИНИМ ЛУКОМ И БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ.

660Р | 330 ГР



РУБЛЕННЫЕ КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С ПЮРЕ

БЛЮДО ПОЛУЧИЛО ОДОБРЕНИЕ НАШИХ ГОСТЕЙ, НО ОСОБЕННО ПОПУЛЯРНО СРЕДИ ДЕТЕЙ. КОТЛЕТКИ ИЗ РУБЛЕНОГО КУРИНОГО ФИЛЕ ПОДАЮТСЯ С АРОМАТНЫМ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ.

450Р | 330 ГР

ПЕЛЬМЕНИ ПО-ДОМАШНЕМУ

БЛЮДО РУССКОЙ КУХНИ, ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА С НАЧИНКОЙ ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ. ПОДАЕТСЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ.

390Р | 245 ГР

ОТБИВНАЯ ПОД СЫРОМ

НЕЖНОЕ И СОЧНОЕ МЯСО ЗАТЕКАЕТСЯ ПОД СЫРНОЙ ШУБКОЙ И ПОДАЕТСЯ С ХРУСТЯЩЕЙ КАРТОШКОЙ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ.

- ИЗ СВИНИНЫ

450Р | 340 ГР

- ИЗ КУРИЦЫ

430Р | 340 ГР



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РЫБНЫЙ СТЕЙК

НЕЖНЫЙ СТЕЙК В АРОМАТНОМ МАРИНАДЕ, ОБЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ ДО КРАСИВОЙ ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ.
ПОДАЕТСЯ С ПЕРЕЧНО-СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ, КОТОРЫЙ ПОДЧЕРКИВАЕТ ЕСТЕСТВЕННУЮ СОЧНОСТЬ РЫБЫ И ПРИДАЕТ БЛЮДУ УТОНЧЕННЫЙ ВКУС.

- ИЗ ФОРЕЛИ

1350Р | 350 ГР

- ИЗ ЛОСОСЯ

1650Р | 350 ГР

ТИККАЛА

СОЧНАЯ КОТЛЕТА ИЗ ТРЕСКИ, ПРИГOTOВЛЕННАЯ НА ПАРУ, СО СЛИВОЧНЫМ ВКУСОМ.
ПОДАЕТСЯ НА ПОДУШКЕ-ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ И ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА
С ДОБАВЛЕНИЕМ СЛИВОК. НЕЖНУЮ ТЕКСТУРУ КОТЛЕТЫ И ПЮРЕ ПОДЧЕРКИВАЕТ АРОМАТНАЯ САЛЬСА ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

850Р | 380 ГР



ДОРАДО ЗАПЕЧЕННАЯ

ВКУСНАЯ, ПОЛЕЗНАЯ МОРСКАЯ РЫБА ПРЕМИУМ-КЛАССА С БЕЛЫМ ПЛОТНЫМ МЯСОМ И МАЛЫМ КОЛИЧЕСТВОМ КОСТЕЙ.
МАРИНУЕТСЯ С ЛИМОНОМ, ТИМЬЯНОМ, БЕЛЫМ ВИНОМ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ.
БЛАГОДАРЯ БЫСТРОМУ ПРИГОТОВЛЕНИЮ, РЫБА СОХРАНЯЕТ ВСЕ ПОЛЕЗНЫЕ И ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА! ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С НАШИМ АВТОРСКИМ СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ.

1750Р | 400 ГР



ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ

РЫБА, В АРОМАТНОМ МАРИНАДЕ, ЗАПЕКАЕТСЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ.
ПОДАЕТСЯ С ЗЕЛЕНЬЮ, ЛИМОНОМ И НЕЖНЫМ ПЕРЕЧНО-СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ.

3800Р | 1000 ГР

СКУМБРИЯ ПОД СОУСОМ ПЕСТО

ОДНА ИЗ НАИБОЛЕЕ ВКУСНЫХ И ПОЛЕЗНЫХ РЫБ. ЗАПЕКАЕТСЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ И ПОДАЕТСЯ СО СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ И ЛИМОНОМ, ТАК ОНА ПОЛУЧАЕТСЯ СОЧНОЙ И НЕЖНОЙ!

850Р | 470 ГР

МАНГАЛ-МЕНЮ

ШАШЛЫК

НЕПОВТОРИМЫЙ ЗАПАХ ДЫМКА И НАТУРАЛЬНЫХ УГЛЕЙ, ЖАРЕНОГО СОЧНОГО МЯСА С ВОСТОЧНЫМИ СПЕЦИЯМИ, ТИМЬЯНОМ, ЛИМОННОМ, ГУСТЫМ КРАСНЫМ СОУСОМ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ - ИДЕАЛЬНЫЙ НАТЮРМОРТ ДЛЯ ИСТИННЫХ ЦЕНИТЕЛЕЙ МЯСА!

- ШАШЛЫК СВИНОЙ

550Р | 340 ГР

- ШАШЛЫК КУРИНЫЙ

520Р | 340 ГР

НАБОР "МАЛЕНЬКАЯ КОМПАНИЯ"

АССОРТИ ИЗ КУРИНОГО И СВИНОГО ШАШЛЫКА НА ТОРТИЛЬЕ, СВЕЖИЕ ОВОЩИ, КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ С ЧЕСНОКОМ, МАРИНОВАННЫЙ ЛУК И СОУС САЛЬСА

3500Р | 1800 ГР

НАБОР "БОЛЬШАЯ КОМПАНИЯ"

БОЛЬШОЕ БЛЮДО, НА КОТОРОМ ПОДАЮТСЯ КУРИНЫЙ И СВИНОЙ ШАШЛЫК, ПИВНЫЕ РЕБРЫШКИ, КРЫЛЫШКИ-ГРИЛЬ, СВЕЖИЕ ОВОЩИ, ЧЕСНОЧНЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ, МАРИНОВАННЫЙ ЛУК И ТРИ ВИДА ИДЕАЛЬНО ДОПОЛНЯЮЩИХ СОУСОВ: САЛЬСА, ЮЖНЫЙ И БАРБЕКЮ

9800Р | 5200 ГР



МЫ НЕ ОГРАНИЧИВАЕМСЯ МЯСОМ! ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА МАНГАЛЕ РЫБА - НАСТОЯЩИЙ ПРЕДМЕТ ГОРДОСТИ НАШЕГО КАФЕ!



ФОРЕЛЬ НА УГЛЯХ

БОЛЬШАЯ СОЧНАЯ ФОРЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ НА МАНГАЛЕ. ПОДАЕТСЯ С ЗЕЛЕНЬЮ И ЛИМОНОМ

3800Р | 1000 ГР

ДОРАДО НА МАНГАЛЕ

ПЛОТНАЯ БЕЛАЯ РЫБА С ЯРКИМ ВКУСОМ И МАЛЫМ КОЛИЧЕСТВОМ КОСТЕЙ. ЗАПЕКАЕТСЯ НА УГЛЯХ С ДУШИСТЫМИ ТРАВАМИ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

1750Р | 440 ГР

ШАШЛЫК ИЗ СКУМБРИИ

КУСОЧКИ СЫТНОЙ СКУМБРИИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА МАНГАЛЕ СО СПЕЦИЯМИ. ВЫ УДИВИТЕСЬ, НАСКОЛЬКО ЭТО ВКУСНО!

610Р | 440 ГР

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

СОЧНЫЕ, АРОМАТНЫЕ, ОБЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ С ДОБАВЛЕНИЕМ СПЕЦИЙ И ОЛИВКОВОГО МАСЛА.

390Р | 245 ГР

СТЕЙК НА МАНГАЛЕ

СТЕЙК НА ОГНЕ, МАРИНОВАННЫЙ В ПРОВАНСКИХ ТРАВАХ С СОЕВЫМ СОУСОМ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

- ИЗ ЛОСОСЯ

1650Р | 350 ГР

- ИЗ ФОРЕЛИ

1350Р | 350 ГР



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КОМБО ФРИ

СЕТ ИЗ ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК:
РЖАНЫЕ ГРЕНКИ, ХРУСТЯЩАЯ КАРТОШЕЧКА ФРИ, АРОМАТНЫЕ ЛУКОВЫЕ
КОЛЬЦА И КУРИНЫЕ СТРИПСЫ. ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С ПЕНЫМ!

950Р | 410 ГР



ГРЕНКИ

ХЛЕБНЫЕ ЛОМТИКИ, ОБЖАРЕННЫЕ
В МАСЛЕ. ИХ ПОДАЮТ КАК ЗАКУСКУ
К ПИВУ И ДОПОЛНЕНИЕ К СУПАМ
ИЛИ САЛАТАМ.

- С СЫРОМ
- С ЧЕСНОКОМ
- С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ

320Р | 150 ГР

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

ОТЛИЧНЫЙ ВЫБОР ДЛЯ ПЕРЕКУСА!
УГОДНЫЙ СОУС ИДЕАЛЬНО
СОЧЕТАЕТСЯ С ЖАРЕННЫМ СЫРОМ

420Р | 150 ГР



КРЕВЕТКИ ФРИ

ХРУСТЯЩАЯ ПАНИРОВКА
И СОЧНАЯ КРЕТКА ВНУТРИ.
ДОПОЛНЯЕТСЯ ПИКАНТНЫМ
СОУСОМ СЛАДКИЙ ЧИЛИ

540Р | 6 ШТ



КУРИНЫЕ СТРИПСЫ

НЕЖНОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ
В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ – СЫТНАЯ
МЯСНАЯ ЗАКУСКА. ПРИДЕТСЯ
ПО ВКУСУ И ВЗРОСЛЫМ, И ДЕТАМ!

390Р | 190 ГР

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КОМБО "МЕЖДУ НАМИ, ДЕВОЧКАМИ!"

СЕТ ВКЛЮЧАЕТ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ:
СОЧНЫЕ КРЕВЕТКИ ФРИ, ХРУСТЯЩИЕ КОЛЬЦА ЛУКА И КАЛЬМАРА, РЖАНЫЕ
ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ И ТЯНУЩИЕСЯ ЖАРЕННЫЕ СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ.
ПОДАЕТСЯ С ТРЕМЯ ВИДАМИ СОУСОВ: ТАР-ТАР, ЯГОДНЫЙ И СЛАДКИЙ ЧИЛИ

1600₽ | 800 ГР



ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

АРОМАТНЫЙ ЛУК В ЗОЛОТИСТОЙ
ПАНИРОВКЕ. ВЕЛИКОЛЕПНАЯ
ЗАКУСКА К ПИВУ!
ПОДАЕТСЯ СИДЕАЛЬНО
СОЧЕТАЮЩИМСЯ СОУСОМ ТАР-ТАР

390₽ | 170 ГР



КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

ОБЖАРЕННЫЕ В ПАНИРОВКЕ
НЕЖНЫЕ КОЛЬЦА КАЛЬМАРА,
ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ ТАР-ТАР

490₽ | 170 ГР



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

ВКУСНЫЕ, ОБЖАРЕННЫЕ БРУСОЧКИ
КАРТОФЕЛЯ - МЯГКИЕ ВНУТРИ
И АППЕТИТНО ХРУСТЯЩИЕ СНАРУЖИ.

270₽ | 180 ГР

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

СОЧНЫЕ КУСОЧКИ КАРТОФЕЛЯ,
ОБЖАРЕННЫЕ ДО ХРУСТЯЩЕЙ
ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ
С УДИВИТЕЛЬНЫМ АРОМАТОМ
ЧЕСНОКА И ОТМЕННОМ ВКУСОМ!

270₽ | 180 ГР

НАБОР СЫРНЫЙ ФРИ

ГОРЯЧИЕ СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ,
КУРИНЫЕ СТРИПСЫ, КАРТОШКА
ФРИ И СЫРНЫЙ СОУС - ПОНРАВИТСЯ
КАК ВЗРОСЛЫМ, ТАК И ДЕТОМ!

500₽ | 270 ГР



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

РЕБРЫШКИ, ТОМЛЕННЫЕ В ПИВЕ 🍷

АРОМАТНЫЕ, С КОПЧЕНОЙ НОТКОЙ, РЕБРЫШКИ, ТОМЯТСЯ В ПИВНОМ МАРИНАДЕ, ОТЧЕГО ПОЛУЧАЮТСЯ НЕЖНЫМИ И СОЧНЫМИ. С ИМБИРНО-ЧЕСНОЧНЫМ ВКУСОМ. ПРИ ПОДАЧЕ ПОЛИВАЮТСЯ СОУСОМ СЛАДКИЙ ЧИЛИ.

900Р | 260 ГР

КОЛБАСКИ ГРИЛЬ

ПОДКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСКИ, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ. ПОДАЮТСЯ С ЮЖНЫМ СОУСОМ.

520Р | 280 ГР

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

АППЕТИТНЫЕ, ХРУСТЯЩИЕ СНАРУЖИ И СОЧНЫЕ ВНУТРИ. ПОДАЮТСЯ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА, СОУСОМ САЦЕБЕЛИ И УКРАШАЮТСЯ СЛАДКОЙ ПОМИДОРКОЙ ЧЕРРИ.

520Р | 260 ГР



ПИВНОЕ КОМБО

АРОМАТНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ, НЕЖНЫЕ КРЫЛЫШКИ И КОПЧЕНЫЕ ЖАРЕНЫЕ КОЛБАСКИ. ПОДАЕТСЯ С СОУСАМИ САЦЕБЕЛИ И ЮЖНЫЙ

1500Р | 550 ГР

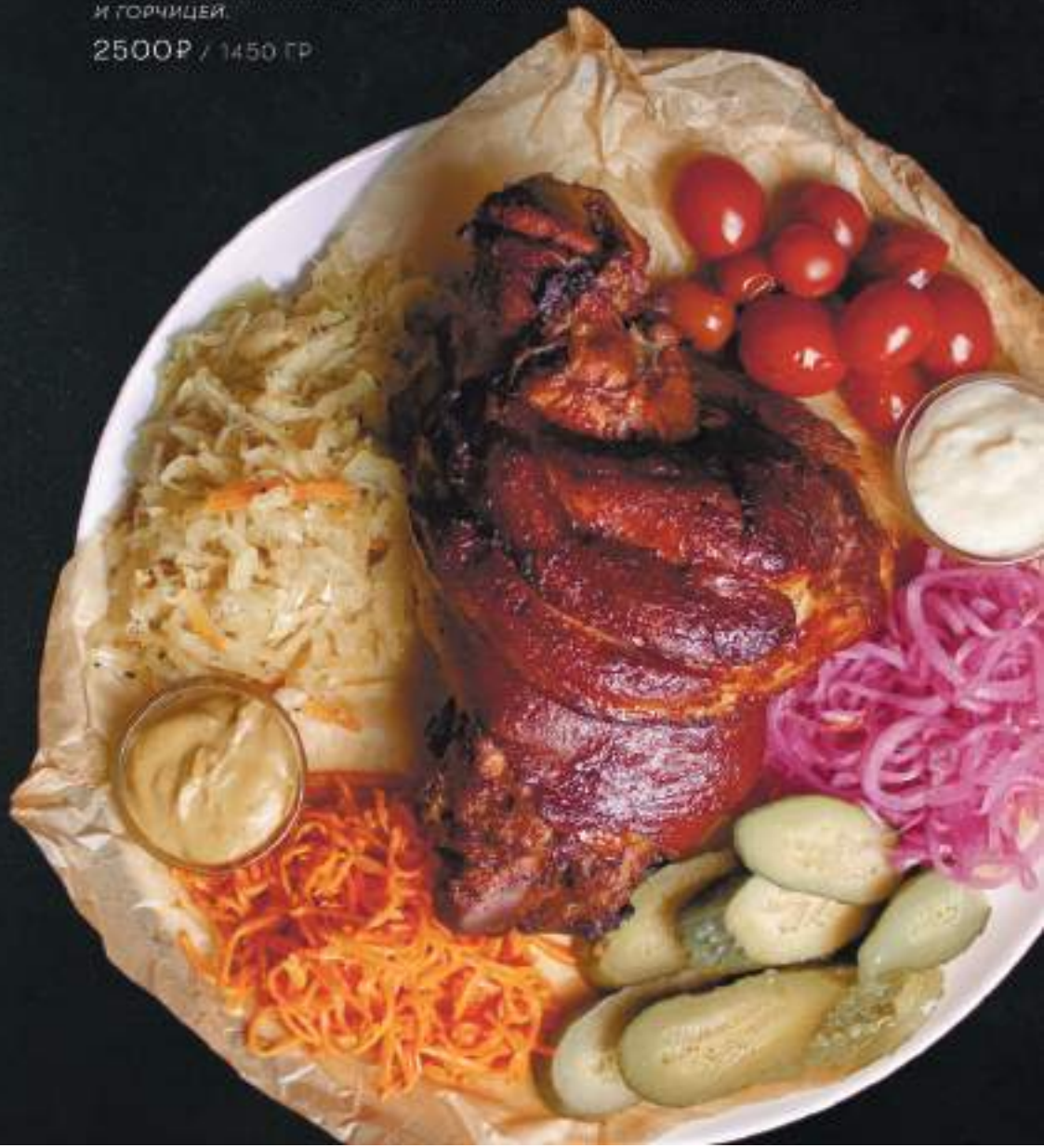


ПИВНАЯ РУЛЬКА

КОРОЛЕВА НАШЕГО МЕНЮ!

НЕЖНОЕ И СОЧНОЕ МЯСО РУЛЬКИ, ПРОПИТАННОЕ МАРИНАДОМ НА ОСНОВЕ ТЕМНОГО ПИВА, ДОПОЛНЯЕТСЯ МНОГООБРАЗИЕМ СПЕЦИЙ И ИМБИРНЫМИ НОТКАМИ. ЧТОБЫ ВЫ ОЦЕНИЛИ ЭТОТ ДЕЛИКАТЕС, ТРЕБУЕТСЯ НЕСКОЛЬКО ДНЕЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. БЛЮДО ПОДАЕТСЯ С АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ, ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ, МОРКОВЬЮ ПО-КОРЕЙСКИ, МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ, ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ.

2500Р | 1450 ГР



ГАРНИРЫ

ОВОЩИ НА ПАРУ

НИЧЕГО ЛИШНЕГО: КАЛУСТА, БРОККОЛИ, СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ И ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ АЛЬ-ДЕНТЕ. ИДЕАЛЬНОЕ ДОПОЛНЕНИЕ К РЫБЕ И МЯСУ!

350P | 180 ГР

ОВОЩИ ГРИЛЬ

НАСЛАДИТЕСЬ СОЧНЫМ СОЧЕТАНИЕМ ОБЖАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ НА ГРИЛЕ С НАСЫЩЕННЫМ КИСЛО-СЛАДКИМ ВКУСОМ СОУСА БАЛЬЗАМИК.

420P | 250 ГР



СПАГЕТТИ

СПАГЕТТИ ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ, СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, БЕЗ ЛИШНИХ СПЕЦИЙ. ИДЕАЛЬНО ДЛЯ ДЕТЕЙ!

220P | 150 ГР

РИС ОТВАРНОЙ

РАССЫПЧАТЫЙ РИС С НЕЖНЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ. ОТЛИЧНО ПОДХОДИТ ДЛЯ РЫБЫ!

190P | 150 ГР

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

ВОЗДУШНОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ НА МОЛОКЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ.

190P | 150 ГР

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

ХРУСТЯЩАЯ КАРТОШЕЧКА С РУМЯНОЙ КОРОЧКОЙ И НЕЖНОЙ МЯГКОЙ СЕРЕДИНКОЙ.

220P | 150 ГР

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

АРОМАТНАЯ ПРЯНАЯ ОБЖАРЕННАЯ КАРТОШЕЧКА С ЧЕСНОКОМ.

220P | 150 ГР

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

СЫТНЫЕ ТОППИНГИ

- СЫР
- БЕКОН
- ВЕТЧИНА
- АРАХИС
- ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ
- КОНСЕРВИРОВАННАЯ ФАСОЛЬ

90P | 25 ГР

СОУСЫ

- САЛЬСА
- ЮЖНЫЙ
- САЦЕБЕЛИ
- НАРШАРАБ
- ЯГОДНЫЙ
- КЕТЧУП
- СЫРНЫЙ
- ЦЕЗАРЬ
- ТАР-ТАР

80P | 30 ГР



СЛАДКИЕ ТОППИНГИ

- ДЖЕМ
- ШОКОЛАД
- КАРАМЕЛЬ
- СГУЩЕННОЕ МОЛОКО
- СМЕТАНА

80P | 25 ГР



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

ТРИ МЯГКИЕ ФРАНЦУЗСКИЕ БУЛОЧКИ ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОГО, БЕЛОГО, РЖАНОГО ТЕСТА И ПРЯНОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ.

160P | 120 ГР

ХЛЕБ

БЕЛЫЙ ИЛИ ЧЕРНЫЙ, НА ВАШ ВЫБОР

20P | 20 ГР

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

- БЕЗ ДОБАВОК
- ПРЯНОЕ, С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

110P | 35 ГР

ДЕСЕРТЫ

АННА ПАВЛОВА

ВОЗДУШНОЕ БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ
КРЕМОМ И АРОМАТНЫМИ ЯГОДАМИ
МАЛИНЫ

380P | 60 GR

ЭКЛЕР

ТОНКОЕ ЗАВАРНОЕ ТЕСТО
С БАВАРСКИМ КРЕМОМ
И ГЛАЗУРЬЮ

250P | 45 GR

ПИРОЖНОЕ МАНГО-МАРАКУЙЯ

НА КОРЖЕ ИЗ КОКОСОВОЙ СТРУЖКИ
МУСС ИЗ МАНГО С СЕРЕДИНОЙ
ИЗ НЕЖНОГО СЛИВОЧНОГО СУФЛЕ
И КИСЛО-СЛАДКОЙ МЯКОТИ
МАРАКУЙИ С КОСТОЧКАМИ

390P | 140 GR

ЧИЗКЕЙК

КЛАССИЧЕСКИЙ ДЕСЕРТ С НЕЖНЫМ
СЛИВОЧНЫМ ВКУСОМ

265P | 125 GR

ДОМАШНИЙ БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ

ВОЗДУШНЫЙ БИСКВИТ И СОЧНЫЕ
ЯГОДЫ. ПОДАЕТСЯ ХОЛОДНЫМ
ИЛИ ГОРЯЧИМ, НА ВАШ ВКУС.
ИДЕАЛЬНО В СОЧЕТАНИИ
С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО

320P | 180 GR



ТАРТАЛЕТКА

КОЗЯНИЧКА ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА
С НЕЖНЫМ КРЕМОМ И СВЕЖИМИ
ЯГОДАМИ
МАЛИНОВАЯ
ШОКОЛАД-ВИШНЯ

300P | 120 GR

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАДНЫЙ
КЕКС С ТВЕРДОЙ ХРУСТЯЩЕЙ
ОБОЛОЧКОЙ И ЖИДКИМ
ШОКОЛАДНЫМ ЦЕНТРОМ.
ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ
С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО

365P | 100 GR



ПИРОЖНОЕ КАРАМЕЛЬ-ОРЕХ

СЛАДКО-СОЛЕННЫЕ ОРЕШКИ,
МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД,
СЛИВОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ МЕЖДУ
ДВУМЯ СЛОЯМИ МЯГКИХ БРАУНИ

320P | 125 GR

ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ДЕСЕРТАМ:

- + ШАРИК МОРОЖЕНОГО 75P
- + ТОПЛИНГ: ШОКОЛАД,
КАРАМЕЛЬ ИЛИ КЛУБНИКА 75P



ЛИМОННЫЙ С МЕРЕНГОЙ

ЛЕГКИЙ ОСВЕЖАЮЩИЙ ТОРТ
НА ОСНОВЕ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА,
ЛИМОННОГО КРЕМА
И ВОЗДУШНОЙ МЕРЕНГИ

350P | 92 GR

МОРОЖЕНОЕ В КРЕМАНКЕ

НЕЖНЫЙ ВАНИЛЬНЫЙ ВКУС
ЗНАКОМЫЙ С ДЕТСТВА

250P | 150 GR



ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ:

АССАМ ЗОЛОТОЙ ЦВЕТОК

ЧЁРНЫЙ ЧАЙ

300Р | 600 мл

ЭРЛ ГРЕЙ

ЧЁРНЫЙ ЧАЙ С БЕРГАМОТОМ

320Р | 600 мл

МИШКИ ГАММИ

ЧЁРНЫЙ ЧАЙ С ФРУКТАМИ И ЯГОДАМИ

320Р | 600 мл

МАСАЛА

ПРЯНЫЙ ЧЁРНЫЙ ЧАЙ С МОЛОКОМ

380Р | 600 мл

ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ

ЧЁРНЫЙ ЧАЙ С ПЮРЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ

380Р | 600 мл

ХРАМ НЕБА

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ

300Р | 600 мл

КИТАЙСКИЙ ЖАСМИНОВЫЙ

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ С ЖАСМИНОМ

320Р | 300 мл

МОЛОЧНЫЙ УЛУН

СО СЛИВОЧНЫМ ВКУСОМ

320Р | 600 мл

НАХАЛЬНЫЙ ФРУКТ

КРАСНЫЙ ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

300Р | 600 мл

СИЛА И ЗДОРОВЬЕ

ТРАВЯНОЙ СБОР

320Р | 600 мл

ПРЯНЫЙ АПЕЛЬСИН

ЧАЙ РОЙБОС

380Р | 600 мл

ИВАН ЧАЙ

С ЯГЕЛЕМ, ЦВЕТКОМ ВЕРЕСКА
И ОСНОВОЙ ШИШКОЙ

380Р | 600 мл

ГРЕЧИШНЫЙ ЧАЙ

320Р | 600 мл

ЧАЙ В ЧАШКЕ:

В АССОРТИМЕНТЕ

120Р | 300 мл

ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ

- МАНГО-МАРАКУЙЯ
- ИМБИРЬ-ЛИМОН
- ОБЛЕПИХА-АПЕЛЬСИН
- БРУСНИКА-КАРКАДЕ
- ГЛИНТВЕЙН

180Р | 300 мл

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

МОРОЖЕНОЕ, МОЛОКО И СИРОП

- КЛАССИЧЕСКИЙ
- ШОКОЛАДНЫЙ
- КЛУБНИЧНЫЙ
- АРБУЗ-МЯТА
- МАЛИНА-БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

250Р | 300 мл

МОРС ЯГОДНЫЙ

120Р | 200 мл

500Р | 1000 мл

КВАС РАЗЛИВНОЙ

150Р | 500 мл

СОК

В АССОРТИМЕНТЕ

150Р | 200 мл

ЛИМОНАДЫ:

ВКУС СОЛНЦА

ПЮРЕ МАНГО, ПЮРЕ МАРАКУЙЯ,
ЛИМОННЫЙ СОК, СОДОВАЯ, ЛЕД

МАЛИНА-ГРЕЙПФРУТ

ДОЛЬКИ ГРЕЙПФРУТА, СОДОВАЯ,
ЛИМОННЫЙ СОК, СИРОП МАЛИНА,
СИРОП ГРЕЙПФРУТ, СИРОП КЛУБНИКА
И ЛЕД

АРБУЗ-МЯТА

СОДОВАЯ, МЯТА, СИРОП АРБУЗ,
СИРОП МЯТА, ЛЕД

МЯТНЫЙ ОГУРЕЦ

ДОЛЬКИ ЛИМОНА, ОГУРЕЧНЫЙ СЛАЙС,
ЛИМОННЫЙ СОК, СОДОВАЯ, СИРОП
МЯТА, ОГУРЕЧНЫЙ СИРОП, ЛЕД

290Р | 300 мл

890Р | 1000 мл



ЭСПРЕССО:

150Р | 40 мл

АМЕРИКАНО:

150Р | 40 мл

ФЛЭТ УАЙТ:

180Р | 180 мл

КАПУЧИНО:

220Р | 200 мл

280Р | 300 мл

ЛАТТЕ:

280Р | 300 мл

РАФ:

300Р | 300 мл

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

- НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ МОЛОКЕ +100Р
- МОЛОКО К КОФЕ +50Р
- СЛИВКИ К КОФЕ +80Р
- СТАКАН МОЛОКА +120Р
- СИРОПЫ +50Р
- ЛИМОН +35Р

АВТОРСКИЙ КОФЕ:

КЕДРОВЫЙ КАПУЧИНО

КАПУЧИНО С ШОКОЛАДНЫМ СИРОПОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

350Р | 300 мл

ЛАВАНДОВЫЙ РАФ

РАФ С ЛАВАНДОВЫМ СИРОПОМ И ВЕТОЧКАМИ ЛАВАНДЫ

350Р | 300 мл

КАРАМЕЛЬНЫЙ РАФ

РАФ С КАРАМЕЛЬНЫМ СИРОПОМ И ПОЛОВИНКОЙ БЕЛЬГИЙСКОЙ ВАФЛИ

350Р | 300 мл

МАЛИНОВЫЙ РАФ

РАФ С МАЛИНОВЫМ СИРОПОМ, БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ И КУСОЧКАМИ МАЛИНЫ

350Р | 300 мл

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ:

АЙС-ЛАТТЕ ШОКОЛАД

ЛАТТЕ, ШОКОЛАДНЫЙ СИРОП, ЛЕД

350Р | 300 мл

АЙС-ЛАТТЕ СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ

ЛАТТЕ, СИРОП СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ, ЛЕД

350Р | 300 мл

АЙС-ЛАТТЕ МЯТНЫЙ АРБУЗ

ЛАТТЕ, МЯТНЫЙ СИРОП, СИРОП АРБУЗ, ЛЕД

350Р | 300 мл

ГРАНАТОВЫЙ ЭСПРЕССО-ТОНИК

ЭСПРЕССО, ТОНИК, ГРАНАТОВЫЙ СИРОП, ЛЕД

350Р | 300 мл

АПЕЛЬСИНОВЫЙ БАМБЛ

ЭСПРЕССО, КАРАМЕЛЬНЫЙ СИРОП, АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК, ЛЕД

350Р | 300 мл

КОФЕЙНЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

ЭСПРЕССО, МОРОЖЕНОЕ, МОЛОКО, СИРОП НА ВЫБОР

380Р | 300 мл

ГЛЯСЕ

ЭСПРЕССО С МОЛОКОМ И ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО

350Р | 300 мл

АФФОГАТО

МОРОЖЕНОЕ В ЧАШКЕ С ГОРЯЧИМ ЭСПРЕССО

350Р | 300 мл



- ГАЗИРОВАННАЯ
- НЕГАЗИРОВАННАЯ

BORJOMI

250Р | 500 мл

- ЧЕРНЫЙ
- ЗЕЛЕНый

180Р | 500 мл

АПЕЛЬСИН

180P | 440 МЛ

ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ НАЛИТОК

250Р | 440 МЛ

HOEGAARDEN

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ, СВЕТЛОЕ
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ

130P | 330 мл

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ, СВЕТЛОЕ
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ.

ВАСИЛЕОСТРОВСКАЯ ПИВОВАРНЯ

200Р | 450 мл

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ, СВЕТОЕ
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ. БОЧКАРИ

150P | 440 МЛ

- КОЛА
- КОЛА ВАНИЛЬ
- КОЛА БЕЗ САХАРА
- ЛИМОН- АПЕЛЬСИН

150Р | 330 мл

- КОПА
- ЛИМОН
- АПЕЛЬСИН

180P | 500 мл

- КОЛА
- БАЙКАЛ
- ТАРХУН
- ДЮШЕС

180Р | 500 мл

- БАРБАРИС
- КРЕМ-СОДА
- ТАЕЖНЫЙ СБОР
- ТАРХУН
- ДЮШЕС

160Р | 500 мл

- АПЕЛЬСИН
- ЯБЛОКО
- ВИШНЯ

150P | 200 ML



РАЗЛИВНЫЕ НАПИТКИ:

КВАС

РАЗЛИВНОЙ, MEDOVARUS

150P | 500 МЛ

КАРЕЛЫЧ ЧЕШСКОЕ ТЁМНОЕ

ПЛОТНЫЙ, ТЕМНЫЙ СОЛОДОВЫЙ
ЧЕШСКИЙ ПАГЕР.
ВОТТОВААРА, 4,1%

250P | 500 МЛ

ВЕПСКОЕ

СВЕТЛОЕ, ФИЛЬТРОВАННОЕ
ПИВО НИЗОВОГО БРОЖЕНИЯ.
ЕГО ЦЕНЯТ ЗА БОГАТЫЙ
СОЛОДОВЫЙ АРОМАТ И МЯГКИЙ
ВКУС. ВОТТОВААРА, 4,8%

220P | 500 МЛ

НЕМЕЦКИЙ КЕЛЬШ

НЕМЕЦКОЕ ПИВО ВЕРХОВОГО
БРОЖЕНИЯ. ВО ВКУСЕ ЧУВСТВУЕТСЯ
И ЗЕРНОВАЯ СЛАДОСТЬ, И ХМЕЛЕВАЯ
ГОРЕЧЬ. ВОЗМОЖНЫ НЮАНСЫ МЕДА,
ХЛЕБА, ПРЯНОСТЕЙ, ЦВЕТОВ, ТРАВ.
ВОТТОВААРА, 4,5%

220P | 500 МЛ

PRIMATOR PREMIUM

СВЕТЛЫЙ ЧЕШСКИЙ ПИЛСНЕР,
ОБЛАДАЮЩИЙ НАСЫЩЕННЫМ
ВКУСОМ С ТОНКОЙ, ВЫРАЗИТЕЛЬНОЙ
ГОРЧИНКОЙ АРОМАТНОГО ХМЕЛЯ,
МЕДЛЕННО УГАСАЮЩЕЙ
В ПОСЛЕВКУСИИ.
PIVOVAR NACHOD, ЧЕХИЯ, 5%

550P | 500 МЛ

ВИШНЕВЫЙ KRIEK

НАСЫЩЕННЫЙ ТЕРПКИЙ ВКУС СЛЕПОЙ
ВИШНИ, ОРИГИНАЛЬНОЕ ДОЛГОЕ
ПОСЛЕВКУСИЕ С ПРИЯТНОЙ
КИСЛИНКОЙ И ЛЕГКИМ МИНДАЛЬНЫМ
ОТТЕНКОМ.
MEDOVARUS, 5,5%

350P | 500 МЛ

СИДР ЯБЛОЧНЫЙ

ИЗЫСКАННЫЙ И МЯГКИЙ ВКУС
СО СВЕЖИМ АРОМАТОМ ЯБЛОК
И ПРИЯТНЫМ КИСЛО-СЛАДКИМ
ПОСЛЕВКУСИЕМ.
MEDOVARUS, 4,9%

280P | 330 МЛ

МЕДОВУХА ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ ЛАМБИК

ОБЛАДАЕТ ПЛОТНОЙ ПРИЯТНОЙ
ТЕКСТУРОЙ, ЯРКИМ ВКУСОМ
И СМОРОДИНОВЫМ ЦВЕТОМ.
MEDOVARUS, 4,8%

250P | 330 МЛ

ВАСЬКА & ВОЛК СЛИВОВЫЙ ПОРТЕР

СВАРЕН С ДОБАВЛЕНИЕМ
ЧЕРНОСЛИВА, ТОНА СЛИВЫ
В ОБРАМЛЕНИИ КАРАМЕЛЬНЫХ
И СОЛОДОВЫХ ОТТЕНКОВ.
ВАСИЛЕОСТРОВСКАЯ
И ВОЛКОВСКАЯ
ПИВОВАРНИ, 7%

280P | 450 МЛ

ПУАРЕ ГРУШЕВЫЙ

СЛАДКИЙ СИДР, СОЗДАННЫЙ
ИЗ СБРОЖЕННОГО СОКА СПЕЛЫХ ГРУШ.
ВАСИЛЕОСТРОВСКАЯ ПИВОВАРНЯ, 4,7%

550P | 750 МЛ

CIDRE BRUT

ИГРИСТЫЙ СУХОЙ СИДР, ОБЛАДАЕТ
ИЗЫСКАННЫМ ВКУСОМ И СОЧНЫМИ
ЯБЛОЧНЫМИ ТОНАМИ.
ВАСИЛЕОСТРОВСКАЯ ПИВОВАРНЯ, 5%

600P | 750 МЛ

CIDRE SEMI-SWEET

ТРАДИЦИОННЫЙ СИДР ИЗ ЯБЛОЧНОГО
СОКА ПРЯМОГО ОТЖИМА, В МЕРУ
СЛАДКИЙ И КИСЛЫЙ.
ВАСИЛЕОСТРОВСКАЯ ПИВОВАРНЯ, 4,5%

600P | 750 МЛ

ВАСЬКА ВИШНЕВЫЙ ЛАГЕР

ЯРКИЙ ЛАГЕР С СОЧНЫМ ВИШНЕВЫМ
ВКУСОМ.
ВАСИЛЕОСТРОВСКАЯ ПИВОВАРНЯ, 4,5%

250P | 450 МЛ



КЕР САРИ

СВЕТЛОЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ ПИВО, С ОСВЕЖАЮЩИМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ, БУКЕТ ЧУВАШИИ, 5,3%

150Р | 450 МЛ

ВАСЬКА & ВОЛК ЛАГЕР

СВЕТЛОЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ, ИМЕЕТ ЯРКОЕ ХМЕЛЕВОЕ ПОСЛЕВКУСИЕ, ВАСИЛЕОСТРОВСКАЯ ПИВОВАРНЯ, 4,5%

290Р | 450 МЛ

WEIZENFELD PILS

СВЕТЛОЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ, В КЛАССИЧЕСКОМ НЕМЕЦКОМ СТИЛЕ ПИЛСНЕР, СО СДЕРЖАННОЙ ХМЕЛЕВОЙ ГОРЕЧЬЮ, ВАСИЛЕОСТРОВСКАЯ ПИВОВАРНЯ, 5%

190Р | 450 МЛ

ГИРВАС

СВЕТЛОЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ, ИМЕЕТ ТОНКИЕ ПРЯНЫЕ, ЦВЕТОЧНЫЕ НОТКИ И УВЕРЕННУЮ ГОРЕЧЬ, ВОТТОВААРА 6%

350Р | 500 МЛ

ЧЕРТОВ СТУЛ

СВЕТЛОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ, НАСЫЩЕННЫЙ ЭЛЬ С ЦИТРУСОВО-ЦВЕТОЧНЫМИ НОТАМИ, ВОТТОВААРА, 6%

350Р | 500 МЛ

БЕСОВ НОС

СВЕТЛОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ, ОСВЕЖАЮЩИЙ ЭЛЬ С БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ АМЕРИКАНСКОГО ХМЕЛЯ, ВОТТОВААРА, 5,6%

350Р | 500 МЛ

WEIZENFELD WEISSBIER

СВЕТЛОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ, ПШЕНИЧНОЕ ПИВО, ВАСИЛЕОСТРОВСКАЯ ПИВОВАРНЯ, 4,5%

190Р | 450 МЛ

DUNKEL BERG

ТЕМНОЕ ПИВО С СОЛОДОВЫМ ВКУСОМ И КАРАМЕЛЬНО-КОФЕЙНЫМ ПОСЛЕВКУСИЕМ, БОЧКАРИ, 4,3%

190Р | 440 МЛ

IPA

ТЕМНОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ В ЕГО ВКУСЕ ЦВЕТОЧНЫЕ И ТРАВЯНЫЕ НОТЫ, А В ПОСЛЕВКУСИИ – ГОРЕЧЬ И ЦИТРУСОВАЯ АРОМАТИКА, ВАСИЛЕОСТРОВСКАЯ ПИВОВАРНЯ, 5,8%

310Р | 450 МЛ

КУРКИЕКИ

ТЕМНОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ, ИМЕЕТ МЯГКИЙ АРОМАТ ЖАРЕННОГО ЗЕРНА С НОТКАМИ КОФЕ И ШОКОЛАДА, ВОТТОВААРА, 4,7%

350Р | 500 МЛ

ROUGE DE LUTIN

ТЕМНОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ С БОГАТЫМ, НАСЫЩЕННЫМ, ФРУКТОВО-ВИННЫМ ВКУСОМ, КОТОРЫЙ ДОСТИГАЕТСЯ ДОБАВЛЕНИЕМ НАТУРАЛЬНОГО, ТЕРПКОГО СОКА ВИШНИ, ВАСИЛЕОСТРОВСКАЯ ПИВОВАРНЯ, 8%

550Р | 750 МЛ

СИНЯЯ БОРОДА

ТЕМНОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ ЭЛЬ ДВОЙНОГО БРОЖЕНИЯ С ДОБРАЖИВАНИЕМ В БУТЫЛКЕ, ПРИ ВАРКЕ ИСПОЛЬЗОВАЛОСЬ 4 СОРТА СОЛОДА, ВАСИЛЕОСТРОВСКАЯ ПИВОВАРНЯ, 8%

550Р | 750 МЛ

