

ЗАВТРАКИ

(ПО БУДНЯМ С 10:00 ДО 12:00, ПО ВЫХОДНЫМ С 10:00 ДО 13:00)

ХОЗЯЮЩКА РЕКОМЕНДУЕТ

- 
- | | |
|--|----------|
| 1. ЗАВТРАК МАРИ VANNA | 720 РУБ. |
| 2. ТЛАЗУЛЬЯ С КОЛБАСОУ И ТОМАТАМИ | 620 РУБ. |
| 3. ОМЛЕТ С РОСТБИФОН И ЛЕЧО | 840 РУБ. |
| 4. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ С ЛОСОСЕМ И ЯУЦОН ПАШОТ | 870 РУБ. |
| 5. БУТЕРБРОД С ДОКТОРСКОУ КОЛБАСОУ, СИРОМ И ЯУЦОН | 650 РУБ. |
| 6. ВАФЛИ ИЗ КАБАЧКА С КРАСНОУ УКРОУ И ТЛАЗУЛЬЕУ <u>ВСЕХ ДЕШ!</u> | 750 РУБ. |

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. ПИРОЖКИ (ПО РЕЦЕПТУ МОЕУ БАБУШКИ!)
С МЯСОМ, С КАПУСТОУ, С ЯБЛОКАМИ ИЛИ С ЯУЦОН И ЛУКОМ
...ТОРЯЧЕНЬКИЕ, ТОЛЬКО ИЗ ПЕЧКИ | 130 РУБ. |
| 2. ОЛИВЬЕ (ВКУС ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА)
- С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И КРАСНОУ УКРОУ
- С ЛОБЯХОВИМ ЯЗЫКОМ
- С ДОКТОРСКОУ КОЛБАСОУ | 890 РУБ.
850 РУБ.
750 РУБ. |
| 3. ВУХЕЛЕТ С ЗАПЕЧЕНОУ СВЕКЛОУ | 650 РУБ. |
| 4. ОВОЩНОУ САЛАТ С ДЕРЕВЕНСКИМ МАСЛОМ | 690 РУБ. |
| 5. БЛУМЧИКИ С КРАСНОУ УКРОУ | 980 РУБ. |
| 6. СЕЛЬДЬ ПОРШУБОУ | 620 РУБ. |
| 7. ФОРШНАК С ТОСТАМИ | 570 РУБ. |

ВЕСЕННЕЕ МЕНЮ ОТ КОЗЯЮШКИ

1. ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ	650 РУБ.
2. КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ СО СКУМБРИЕЙ	520 РУБ.
3. УКРА КАБАЧКОВАЯ С ДЕРЕВЕНСКИМ ХЛЕБОМ	540 РУБ.
4. САЛАТ С СЫРОКОПЧЕНОЙ УТКОЙ И ХАРЕННОЙ СЫР	750 РУБ.
5. СОЛЯНКА РЫБНАЯ С РАКОВИНЫ ШЕЛКАМИ	760 РУБ.
6. ЗАПЕЧЕННЫЕ РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С СЫРОМ	650 РУБ.
7. ЩИЦЕЛЬ ИЗ ПЕРЕТЕЛКИ, АДЖИКА ИЗ АБРИКОСОВ	790 РУБ.
8. ТОПЛЕНАЯ УТИНАЯ КОЖКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ТЮРЕ	750 РУБ.
9. ТРЕСКА ПОД НАРИКАДОМ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ТЮРЕ	750 РУБ.
10. БУТОЧКИ ИЗ БАРАНИНЫ С УКРОМ ИЗ БАКЛАЖАНОВ	750 РУБ.

ЗАВТРАКИ

7. МАННАЯ КАША С ГОЛУБИКОЙ И ПЛОМБИРОМ	650 РУБ.
8. ПШЕННАЯ КАША С КАРАМЕЛИЗОВАННОЙ ТЫКВОЙ	550 РУБ.
9. ПОРНИКИ С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ И СМЕТАНОЙ	450 РУБ.
10. ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С МОЧЕНОЙ БРУСНИКОЙ, СЛИВОЧНО-СЫРНЫМ КРЕМОМ И ЯГОДНЫМ ВАРЕНЬЕМ	750 РУБ.
11. СЫРНИКИ С ФЕРМЕНСКОЙ СМЕТАНОЙ <u>ВСЕГДЕ!</u>	650 РУБ.
12. БЛИНЧИКИ (3шт.) <u>ВСЕГДЕ!</u>	350 РУБ.



Соки

- | | | |
|--|--|----------|
| 1. Апельсиновый свежевыжатый |  | 480 руб. |
| 2. Трехфруктовый свежевыжатый | | 480 руб. |
| 3. Морковный свежевыжатый | | 480 руб. |
| 4. Яблочный свежевыжатый | | 480 руб. |
| 5. Сельдерей свежевыжатый | | 480 руб. |
| 6. Сок «Rich 0,2» (вишневый, яблочный, томатный) | | 300 руб. |

Домашние настойки, 40 мл

на выбор:



лимонная водка

Хреновуха, смородиновка, малиновка...
...клюковка, вишневка, облепиховка



410 руб.

450 руб.

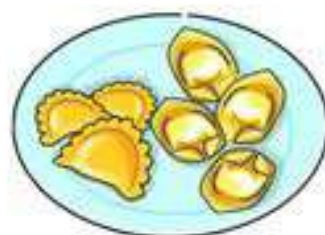
Пиво

- | | |
|----------------------------------|----------|
| Хузчлевское (0,45л) светлое | 500 руб. |
| Айрвудлер Вайсбир (0,5л) светлое | 750 руб. |
| Айрвудлер Шварцбир (0,5л) темное | 750 руб. |
| Хузчули (0,45л) Б/А светлое | 400 руб. |



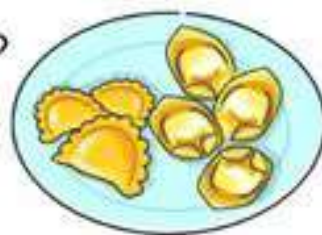
ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

- | | |
|--|----------|
| 1. ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЛОСОСЯ | 980 РУБ. |
| 2. ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ | 850 РУБ. |
| 3. ПЕЛЬМЕНИ «СИБИРСКИЕ»...
...ИЗ СВИНИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ | 800 РУБ. |
| 4. ПЕЛЬМЕНИ ИЗ БАРАНИНЫ С АРХИКОУ И ПРЯНЫМИ СПЕЦИЯМИ | 800 РУБ. |
| 4. ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И СО ШКВАРКАМИ | 650 РУБ. |
| 5. ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ | 600 РУБ. |



ПОЛУФАБРИКАТЫ ОТ МАРИ YANNA ЗАМОРОЖЕННЫЕ

- | | |
|--|-----------|
| 1. ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЛОСОСЯ (500 г) | 2100 РУБ. |
| 2. ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ (500 г) | 1600 РУБ. |
| 3. ПЕЛЬМЕНИ «СИБИРСКИЕ»... (500 г)
...ИЗ СВИНИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ | 1500 РУБ. |
| 4. ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ... (500 г)
... И СО ШКВАРКАМИ | 900 РУБ. |
| 5. ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ (500 г) | 950 РУБ. |



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- | | |
|---|----------|
| 1. КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С ТЮРЕ | 770 РУБ. |
| 2. КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ С РИСОМ
— ПО ОСОБОМУ РЕЦЕПТУ | 870 РУБ. |
| 3. КОТЛЕТЫ ЩУЧЬИ С ТЮРЕ...
... И СОУСОМ ИЗ УКРЫ ПАЛТУСА | 870 РУБ. |
| 4. КОТЛЕТЫ ПОХАРСКИЕ...
...С КАРТОФЕЛЕМ НА УТЛЯК И ТРУБНЫМ СОУСОМ | 870 РУБ. |
| 5. КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ТЮРЕ...
... И МОЧЕНОУ БРУСНИКОУ | 820 РУБ. |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- | | |
|--|-----------|
| 6. ГОЛУБЦЫ С ПЕРЕЧНОУ САЛЬСОУ | 890 РУБ. |
| 7. БЕФСТРОГАНОВ С ТРУБАМИ И ТЮРЕ | 970 РУБ. |
| 8. ТОМЛЁНАЯ ЛОВЯХЬЯ ЩЕКА, КРЕМ ИЗ МОРКОВИ | 990 РУБ. |
| 9. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ В СЛИВОЧНО-ТРУБНОМ СОУСЕ | 720 РУБ. |
| 10. КАРТОШЕЧКА НА СКОВОРОДОЧКЕ
С БЕЛЫМИ ТРУБАМИ И ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ | 770 РУБ. |
| 11. СТЕУК ЛОСОСЬ, СПАЖЕТТИ ИЗ КАБАЧКА...
... СОУС ОБЛЕПИХА | 1550 РУБ. |
| 12. СТЕУК ЛОВЯХИУ С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ | 1450 РУБ. |



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

← ИЗ БОЧКИ

- | | |
|---|----------|
| 8. СЕЛЕРЬ С КАРТОФЕЛЕМ | 550 РУБ. |
| 9. КОЛОРЕЦ МЯСНОУ | 680 РУБ. |
| 10. ТРУБИ БЕЛЫЕ ИЗ БОЧКИ | 770 РУБ. |
| 11. РУХИКИ СО СМЕТАНОУ И ЛУКОМ | 770 РУБ. |
| 12. СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ | 610 РУБ. |
| 13. САЛО АССОРТИ С БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ | 800 РУБ. |
| 14. ТОВАХИУ ЯЗЫК С КРЕМОМ | 800 РУБ. |
| 15. СЕМЛА СЛАБОСОЛЕНАЯ | 800 РУБ. |
| 16. САЛАТ С РОСТБУТОМ И НЕДОВО-ТОРЧИФОУ ЗАПРАВКОУ | 850 РУБ. |
| 17. УКРА БАКЛАХАНАЯ
(ПОДРОБНЕЩА) | 610 РУБ. |

СУПЫ

- | | |
|---|----------|
| 1. КУРИЦЮ СУП С ДОМАШНЕУ ЛАПШОУ
- С ТУРОХКОМ | 600 РУБ. |
| 2. БОРЩ С ПАМПУШКАМИ (ЧЕСНОКА НЕ ПОХАЛЕЛА!) | 750 РУБ. |
| 3. ЦАВЕЛЕВЮ СУП | 600 РУБ. |



ΚΟΦΕ

1. ΕΣΤΡΕССΟ	320 ΡΥΒ.
2. ΔΒΟΥΗΟΥ ΕΣΤΡΕССΟ	400 ΡΥΒ.
3. ΑΜΕΡΙΚΑΝΟ	350 ΡΥΒ.
4. ΛΑΤΤΕ	430 ΡΥΒ.
5. ΚΑΤΥЧНО	390 ΡΥΒ.
6. Τ ΛΑΨΕ	460 ΡΥΒ.
7. ΚΟΦΕ СО СΛΙΒΟΥЧНЫМ ΛΙΚЁΡΟМ	560 ΡΥΒ.
8. ΦΛЭТ ΥΑΪΤ	450 ΡΥΒ.



ΗΑΠΥΤΚΙ, САΜΑ ΒΑΡЦЛА

1. ΜΟΨ ΚΛΙΟΚΒΕΚΗΪ, ΟΒΛΕΠΥΧΟΒΪΪ, ЧЕРНОСНОРОДУΒΟΒΪΪ	350 ΡΥΒ.
2. ΚΟΗΨΟΤ ΙΖ СΥΧΟΦΡΥΚΤΟΒ	250 ΡΥΒ.
3. ΚΒΑС ΚΛΕΒΗΪΪ ΧΙΒΟΪΪ	400 ΡΥΒ.



ΗΑΠΥΤΚΙ

1. ΒΟΔΑ САН-БЕНЕДЕТТО 0.25/0.75	460/760 ΡΥΒ.
2. ΒΟΔΑ ТАССΑΪ 0.25/0.75	350/650 ΡΥΒ.
3. ΒΟΔΑ ΒΑΪΚΑΛ 0.53/0.75	550/700 ΡΥΒ.
4. ΤΑΡΧΥН/ ДЮШЕС ...ΛΙΜΟΝΑД ΙΖ ΔΕΤСТВА!	310 ΡΥΒ.
5. ΔΟΒΡΪΪ: ΚΟΛΑ, ΚΟΛΑ ΖΕΡΟ, ΦΑΝΤΑ, СТРΑΪΤ, ТОНΙΚ-ΛΙΜΟΝ	350 ΡΥΒ.



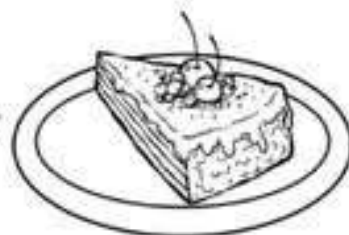
ЗАПЕЧЕНОЕ

- | | |
|---|----------|
| 1. ЗАПЕЧКА С ЛУКОМ И МОРКОВЬЮ | 350 РУБ. |
| 2. КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | 350 РУБ. |
| 3. КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ | 350 РУБ. |
| 4. ОВОЩИ НА ЗАПЕЧКЕ | 490 РУБ. |
| 5. ЗАПЕЧКА КАРТОШКА
— С ЛУКОМ! | 350 РУБ. |
| 6. РУС | 300 РУБ. |
| 7. ВИТАМИННЫЙ САЛАТ | 200 РУБ. |
| 8. ЗАПЕЧКА АССОРТИ С МАСЛОМ, ЗАПЕЧКА...
— И ЗАПЕЧКА САЛОМ С ЧЕСНОКОМ | 490 РУБ. |



ДЕСЕРТЫ

- | | |
|---------------------------------|----------|
| 1. ЗАПЕЧКА КАРТОШКА | 490 РУБ. |
| 2. НАПОЛЕОН | 550 РУБ. |
| 3. ПТИЧЬЕ МОЛОКО (ВКУС ДЕТСТВА) | 550 РУБ. |
| 4. МЕДОВИК | 550 РУБ. |
| 5. ОРЕШКИ С ЗАПЕЧКАЮ СЛАДОМ | 490 РУБ. |
| 6. СМЕТАНИК | 520 РУБ. |
| 7. ТЕПЛОЕ ТЫКВЕННОЕ ПИРОЖ | 450 РУБ. |



ДЕСЕРТЫ

8. ВАРЕНЬЕ «ПЯТИМИНУТКА»:

– ВИШНЕВОЕ, МАЛИНОВОЕ

100г / 250 руб.

200г / 470 руб.

9. ВАРЕНЬЕ ИЗ ПОТРЕБА:

– ВАРЕНЬЕ ИЗ ШИШЕК

100г / 340 руб.

200г / 650 руб.

10. ШАРИК МОРОЖЕНОГО:

– ВАНИЛЬНОЕ

– СОРБЕТ КЛУБНИКА-МАЛИНА

270 руб.



11. МЁД С ПАСЕКИ К ЧАЮ:

– ЛИПОВЫЙ

– ГОРНЫЙ

50 г / 180 руб.

200г / 500 руб.

ЧАЙ

ЧАЙНИК ЧАЯ – 500 руб.

1. ЧЁРНЫЙ

– ЭРА ТРЕЙ

– ПУЭР

– АССАМ

– ЧЕРНЫЙ С ЧАБРЕЦОМ

2. ЗЕЛЁНЫЙ

– С ХАСМИНОМ

– МОЛОЧНЫЙ УЛУН

– СЕНЧА

– ТЕЛУАРИНЬ

– ХЕНЬШЕНЕВЫЙ УЛУН



3. ТРАВЯНОЙ

– ИВАН-ЧАЙ

– САЛАН ДАЙЛА

– ТРЕЧУШНЫЙ

– ТРАВЯНОЙ С ЛИПЫ

– УСТОКОУТЕЛЬНЫЙ СБОР

– ВИТАМИННЫЙ СБОР

4. ФРУКТОВЫЙ

– НАТЛЫЙ ФРУКТ

– ОБЛЕПИХОВЫЙ

– ИМБУРНЫЙ