

МЕНЮ

Электронная
версия меню



ЗАКУСКИ

ТАРЕЛКА С СЫРАМИ

Ассорти сыров, дополненное ароматным медом и хрустящим крекером.

450. -



ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА С СОУСОМ

Лукочечки, жареные во фритюре. Подаются с Бургер соусом.

280. -



ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ И СЫРОМ

Гренки из черного хлеба с чесночным маслом и сыром Гауда с соусом Тар-тар.

250. -



СЕЛЬДЬ БАЛТИЙСКАЯ С КАРТОФЕЛЕМ

Ломтики слабосоленой балтийской сельди с обжаренным картофелем и маринованным сладким луком.

300. -



ТРАДИЦИОННЫЕ РАЗНОСОЛЫ

Соленые огурчики, маринованные Черри.

250. -



СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

Хрустящие сырные палочки из сыра Моцарелла с соусом из брусники.

450. -



ДРАНИКИ ПО-БЕЛОРУССКИ СО СМЕТАНОЙ

Картофельные драники с беконом. Подаются со сметаной.

300. -



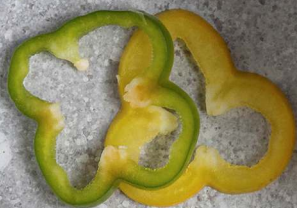
Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

САЛАТЫ

«ЦЕЗАРЬ» С ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА

Листья салата, томаты Черри, соус Цезарь, чипсы из сыра Пармезан, гренки и обжаренное филе цыпленка.

420. -



ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Салат из свежих овощей с маслинами, сыром Фета, красным луком и оливковым маслом.

360. -



«ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ

Листья салата, томаты Черри, соус Цезарь, чипсы из сыра Пармезан, гренки и обжаренные тигровые креветки.

530. -



ОЛИВЬЕ С ВЕТЧИНОЙ

Популярный салат с ветчиной и солеными огурцами, подается с зеленым горошком, томатом Черри и зеленью.

290. -



САЛАТ С ТУНЦОМ

Салат из обжаренного филе тунца, на подушке листьев сочного салата, с добавлением хрустящих овощей и сладких долек апельсина. Заправленный пикантным соусом.

420. -



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ

Обжаренное филе цыпленка, картофель и шампиньоны на подушке из листьев салата с томатами Черри, заправленные кунжутным соусом

380. -



БУРГЕР САЛАТ

Сочный бифштекс на листьях салата со свежими овощами и луковыми кольцами, сервированный в корзинке из сыра Пармезан

490. -



СУПЫ



СОЛЯНКА ПО-ДОМАШНЕМУ

Густой наваристый мясной суп с бужениной, ветчиной и копченой колбасой. Подается со сметаной.

320,-

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЛАПШОЙ

Куриный бульон с мясом цыпленка,
лапшой, перепелиным яйцом и зеленью.
Подается с пшеничными гренками.

250. -



СЫРНЫЙ СУП

Нежный сырный суп
приготовленный на основе
сливок и сыра.
Подается с пшеничными тостами.

350. -



УХА ПО-ФИНСКИ

Национальный финский
сливочный суп
с филе красной рыбы.

370. -



ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

Насыщенный суп из томатов, с добавлением белой рыбы, морского коктейля и тигровых креветок.

450. -



БОРЩ С ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ

Традиционный суп с говядиной, подается со сметаной, чесночными гренками и домашним салом.

320. -



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

ГОРЯЧЕЕ

ЧИЗБУРГЕР

Сочная запеченная под сыром Гауда котлета-гриль с обжаренным беконом, листьями салата и свежими томатами.

550. -



БИФБУРГЕР

Котлета гриль, пшеничная булочка, листья салата, свежие томаты, маринованные огурчики, луковые чипсы и оригинальный соус.

520. -

СТЕЙК «АПРИОРИ»

Стейк из мраморной говядины.
Подается с картофелем «Айдахо»
и соусом из лесных грибов

850. -



БИФШТЕКС

Сочный мясной
бифштекс с яйцом.
Гарнируется зеленой фасолью.

680. -



АВСТРИЙСКИЙ ШНИЦЕЛЬ

Традиционное блюдо
из свинины в панировке.
Подается с салатом
из помидоров, чеснока, зелени
и кисло-сладким соусом.

490. -



КОТЛЕТКА КУРИНАЯ ОБУХОВСКАЯ

Куриная котлетка
в хрустящей корочке
и соусом из белых грибов.

450. -



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

СВИНАЯ КОРЕЙКА НА КОСТИ

Сочный кусок свинины с
томатами Черри и картофелем Фри.
Подается с кисло-сладким соусом.

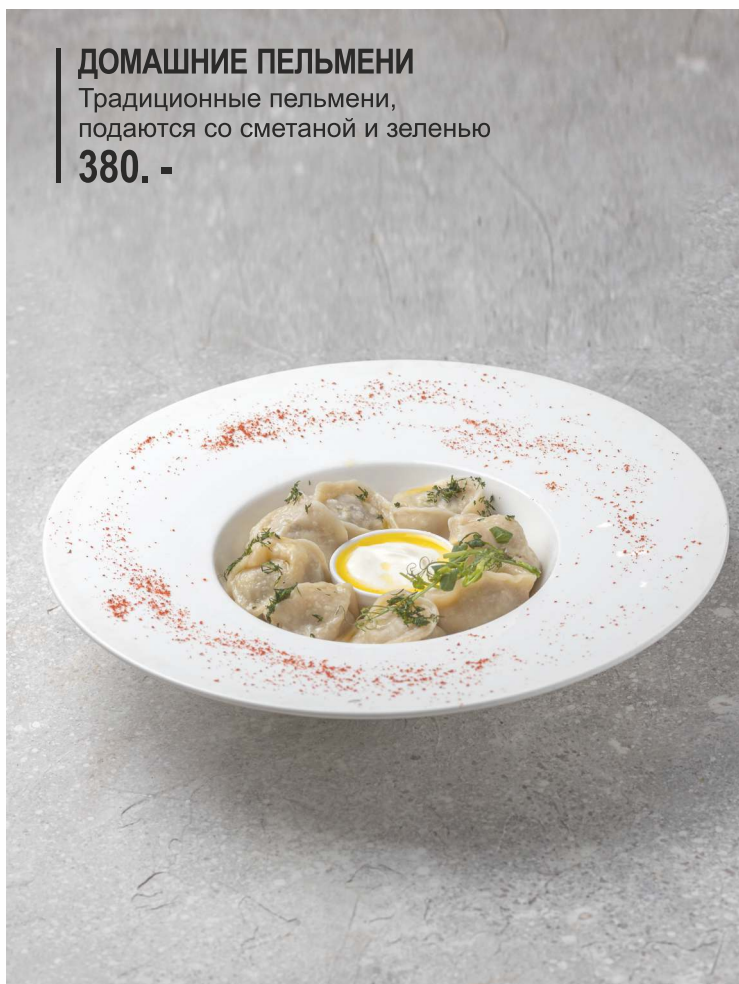
650. -



ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ

Традиционные пельмени,
подаются со сметаной и зеленью

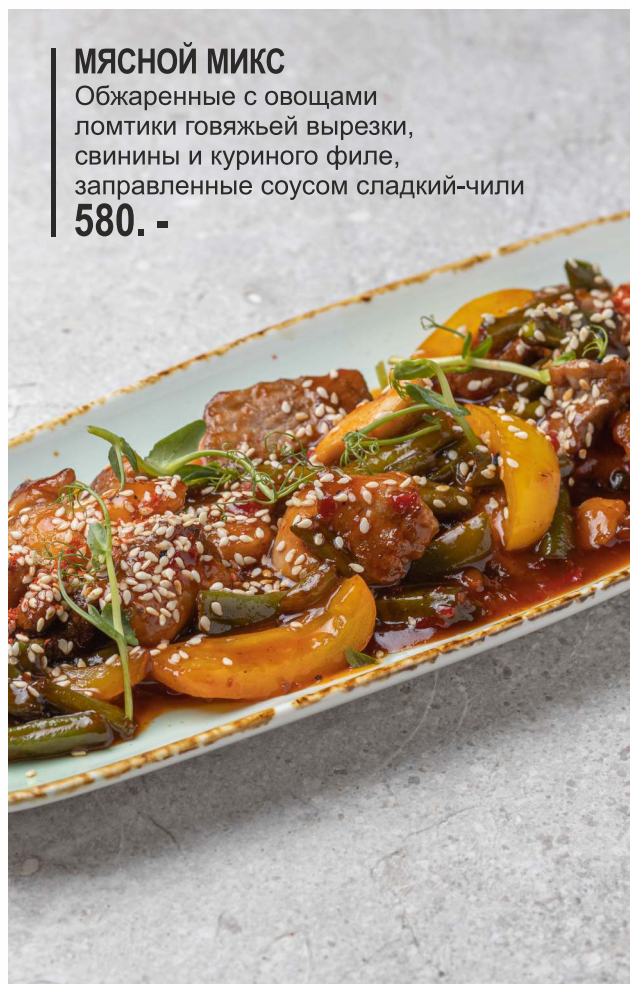
380. -



МЯСНОЙ МИКС

Обжаренные с овощами
ломтики говяжьей вырезки,
свинины и куриного филе,
заправленные соусом сладкий-чили

580. -



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

**АССОРТИ ИЗ
НЕМЕЦКИХ КОЛБАСОК**

Ассорти из немецких колбасок,
с картофелем Айдахо и
тушеной квашеной капустой
и горчицей

690. -



**КОЛБАСКИ-ГРИЛЬ
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Колбаски из говядины
Подаются с картофелем
Фри и горчицей

590. -



**КОЛБАСКИ-ГРИЛЬ
ИЗ СВИНИНЫ**

Колбаски из свинины.
Подаются с картофелем
Фри и горчицей

550. -



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

ЖАРКОЕ ИЗ ИНДЕЙКИ

Филе индейки с картофелем, цуккини, болгарским перцем, морковью и луком, подается в горшочке под сыром

480. -



ПАСТА КАРБОНАРА

Спагетти, бекон, сливочный соус, сыр Пармезан, перепелиное яйцо, чесночное масло.

390. -



СЛИВОЧНАЯ ПАСТА С ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА И ШАМПИньОНАМИ

Спагетти, филе цыпленка, шампиньоны, сливки, томаты черри, сыр Пармезан

390. -



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

ФИЛЕ ТУНЦА НА ГРИЛЕ

Филе тунца, слегка обжаренное на гриле, обрамленное сочными томатами Черри, подается с печеными овощами, заправленными чесночным соусом.

790. -



ЗАПЕЧЕННОЕ ФИЛЕ СУДАКА

Запеченное филе судака. Подается с овощами WOK или с любым гарниром на Ваш выбор

650. -



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

Приготовленное на гриле филе лосося, с оригинальным сливочным соусом из шпината

890. -



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

Подается с томатным соусом

180. -



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

180. -



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

180. -



ОВОЩИ WOK

Морковь, болгарский перец, томаты Черри, шампиньоны, кунжутное масло, кунжут, соевый соус.

300. -

СОУСЫ

	30 гр
БРУСНИЧНЫЙ	80.-
ТАР-ТАР	80.-
ГРИБНОЙ	80.-
МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ	80.-
СЫРНЫЙ	80.-
СМЕТАНА / МАЙОНЕЗ	80.-
ГОРЧИЦА / ХРЕН	80.-
КЕТЧУП / САЛЬСА / АДЖИКА	80.-

ХЛЕБ

ХЛЕБ	30.-
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С МАСЛОМ	130.-

ДЕСЕРТЫ

ЭКЛЕР

Эклер с начинкой из заварного крема и взбитых сливок

150. -



МУСС ТРИ ШОКОЛАДА

Воздушный мусс из молочного шоколада и шоколадный бисквит, покрытый темным шоколадом

300. -



МЕДОВИК

Классический многослойный торт с ароматным медом

300. -



ТИРАМИСУ МАСКАРПОНЕ

Два слоя крем-сыра на печенье Савоярди

300. -



МАЛИНОВАЯ ТАРТАЛЕТКА

Корзиночка, наполненная легким сливочным кремом, украшенная малиной

300. -



МАНГО МАРАКУИЯ

На корже из кокосовой стружки - нежнейшее суфле из манго с ароматной начинкой из маракуйи

300. -



ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

Классический яблочный штрудель, подается с шариком мороженого

300. -



КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК

Классический сливочный чизкейк.

300. -



МОРОЖЕНОЕ

	50 гр
ПЛОМБИР КЛУБНИЧНЫЙ	100.-
ПЛОМБИР ШОКОЛАДНЫЙ	100.-
ПЛОМБИР КРЕМ-БРЮЛЕ	100.-
ПЛОМБИР КЛАССИЧЕСКИЙ	100.-

ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ

	400 мл
АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК	180.-
ЭРЛ ГРЕЙ	180.-
ЧЕРНЫЙ С ЧАБРЕЦОМ	180.-
ЦВЕТЫ ЖАСМИНА	180.-
ЗЕЛЕНАЯ СЕНЧА	180.-
МОЛОЧНЫЙ УЛУН	180.-
ТРОПИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ	180.-
	200 мл
ЧАЙ ПАКЕТИРОВАННЫЙ / ЧАШКА	100.-

К ЧАЮ

ЛИМОН	50.-
МЕД	100.-
МОЛОКО	50.-
СЛИВКИ	50.-

КОФЕ

АМЕРИКАНО	100.-
ЭСПРЕССО	100.-
ЛАТТЕ	150.-
КАПУЧИНО	150.-

НАПИТКИ

ВОДА НЕГАЗИРОВАННАЯ 500 мл	100.-
ВОДА ГАЗИРОВАННАЯ 500 мл	100.-
ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ VOIJOVI 500 мл	220.-
ЛИМОНАД 330 мл	150.-
СОК 200 мл	90.-
МОРС 200 мл	90.-