

## Специальное предложение от ресторана.

### Стоунгриль

Новая тенденция развития культуры общественного питания.

#### Гриль на раскаленных вулканических камнях.

На специальных, разогретых до 400°C вулканических камнях Stonegrill/Стоунгриль Вы сами сможете приготовить оригинальные блюда из мяса и рыбы. При этом все продукты готовятся на камне без масла и жира, а значит, остаются сочными, полезными, низкокалорийными и сохраняют все свои вкусовые качества. Это идеальный выбор для гурманов, которые следят за своим здоровьем.

|                       | Вес гр. | Цена.    |
|-----------------------|---------|----------|
| ❖ Говядина ( вырезка) | 1/200   | 700 руб. |
| ❖ Свинина ( вырезка)  | 1/200   | 670 руб. |
| ❖ Филе куриное        | 1/200   | 500 руб. |

#### Дополнение к каждому блюду :

##### Гарнир

1/ 25 / 30 / 30

( Фасоль зеленая стручковая, шампиньоны свежие, помидоры «Черри»,)

##### 3 вида соусов:

- Острый томатный
- Барбекю
- Тар - тар

## Холодные закуски

|                                                                                                                                                  | Вес гр.         | Цена.    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------|
| ❖ <b>Икра красная с маслом</b>                                                                                                                   | 1/30/10         | 350 руб. |
| ❖ <b>Лосось слабой соли</b><br>( собственного приготовления)                                                                                     | 1/75            | 320 руб. |
| ❖ <b>Селедочка малосоляная</b><br>( Подается с отварным картофелем, зеленью и луком)                                                             | 1/100/100/30    | 250 руб. |
| ❖ <b>Миноги г/к</b> ( подаются с соусом)                                                                                                         | 1/200/50        | 700 руб. |
| ❖ <b>Ассорти из свежих овощей</b><br>( огурцы, помидоры, перец болгарский, перец острый, зелень)                                                 | 1/130/140/15/15 | 400 руб. |
| ❖ <b>Ассорти солений и маринадов</b><br>( Квашеная капуста, огурцы соленые, помидоры соленые, морковь по-корейски, чеснок маринованный, черемша) | 1/ 270          | 320 руб. |
| ❖ <b>Грибочки соленые</b>                                                                                                                        | 1/180           | 300 руб. |
| ❖ <b>Грибочки маринованные</b>                                                                                                                   | 1/180           | 300 руб. |
| ❖ <b>Буженина по-домашнему</b><br>( Подается с хреном)                                                                                           | 1/100/20        | 350 руб. |
| ❖ <b>Отварной говяжий язык с хреном</b>                                                                                                          | 1/100/30        | 350 руб. |
| ❖ <b>Мясное ассорти</b><br>( Говяжий язык, буженина, рулетики из ветчины с сыром. Подается с хреном)                                             | 1/50/50/50      | 450 руб. |
| ❖ <b>Сало</b><br>( Подается с гренками и чесноком)                                                                                               | 1/50/80         | 180 руб. |
| ❖ <b>Сырная тарелка</b><br>(сыр «Парано», «Блю», «Риджано». Подается с виноградом и джемом)                                                      | 1/150/20/40     | 500 руб. |
| ❖ <b>Моцарелла с помидорами «Черри»</b>                                                                                                          | 1/120/100       | 360 руб. |

## Салаты

|                                                                                                                                                                 | Вес гр. | Цена.    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| ❖ <b>«Греческий»</b><br>(Помидоры « Черри», огурцы, перец болгарский ,китайская капуста, сыр «Фетаки», лук.<br>Заправлен салатной заправкой)                    | 1/200   | 280 руб. |
| ❖ <b>«Морской»</b><br>( Креветки, огурец свежий, перец болгарский.<br>Заправлен салатной заправкой)                                                             | 1/180   | 320 руб. |
| ❖ <b>«Дальневосточный»</b><br>( Мясо краба, отварной картофель, огурец свежий, лук зеленый,морковь, яйцо.<br>Заправлен майонезом, сметаной)                     | 1/250   | 600 руб. |
| ❖ <b>«Цезарь с лососем»</b><br>( Лосось, салат «Ромейн», сухарики, помидор « Черри», сыр « Пармезан»<br>семечки жареные. Заправлен соусом «Цезарь»)             | 1/300   | 450 руб. |
| ❖ <b>«Цезарь с курой»</b><br>( Филе куриное, бекон, салат «Ромейн», сухарики, помидор « Черри», сыр «Пармезан»,<br>семечки жареные. Заправлен соусом «Цезарь» ) | 1/290   | 430 руб. |
| ❖ <b>«Охотничий»</b><br>( Буженина, язык говяжий, ветчина, шампиньоны жареные, огурец свежий,<br>яблоко. Заправлен розовым соусом)                              | 1/210   | 320 руб. |
| ❖ <b>«Столичный»</b><br>( Филе куриное , картофель, морковь, яйцо, огурец, горошек зеленый.<br>Заправлен майонезом)                                             | 1/180   | 280 руб. |

## Горячие закуски

|                                                                                   | Вес гр.     | Цена.    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|
| ❖ <b>Огоньки</b><br>( Картофельные оладьи с красной икрой. Подаются со сметаной)  | 1/100/20/30 | 320 руб. |
| ❖ <b>Деруны со шкварками</b><br>(Картофельные оладьи, сало. Подаются со сметаной) | 1/210/20/30 | 200 руб. |
| ❖ <b>Картофельные лапоточки</b><br>(Картофель, фаршированный грибным жульеном)    | 1/120/20/30 | 270 руб. |
| ❖ <b>Талисманчики</b><br>( Запеченные баклажаны, помидоры, сыр)                   | 1/100/20/10 | 250 руб. |
| ❖ <b>Жульен грибной</b>                                                           | 1/80/20     | 220 руб. |
| ❖ <b>Перепелиные яйца</b><br>запеченные в шляпках шампиньонов                     | 1/100/20/30 | 250 руб. |
| ❖ <b>Омлет с сыром</b>                                                            | 1/150/30    | 170 руб. |
| ❖ <b>Яичница-глазунья</b> (из 2-х яиц)                                            |             | 120 руб. |

## Первые блюда

|                                                                                                          | Вес гр. | Цена.    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| ❖ <b>Куриный бульон с лапшой</b>                                                                         | 1/250   | 200 руб. |
| ❖ <b>Сырный крем-суп</b><br>(Подается с гренками)                                                        | 1/250   | 350 руб. |
| ❖ <b>Грибной крем-суп</b><br>( белые грибы, сливки. Подается с сухариками.)                              | 1/250   | 350 руб. |
| ❖ <b>Овощной крем-суп</b><br>(цветная капуста, сливки. Подается с сухариками.)                           | 1/250   | 300 руб. |
| ❖ <b>Тыквенный крем-суп</b><br>(Подается с тыквенными чипсами)                                           | 1/250   | 300 руб. |
| ❖ <b>Уха из байкальского омуля</b><br>( омуль, морковь, помидоры «Черри», лук, чеснок, водка.)           | 1/400   | 550 руб. |
| ❖ <b>Уха « Ростовская»</b><br>(лосось, судак, картофель, помидоры «Черри»,лук )                          | 1/300   | 320 руб. |
| ❖ <b>Солянка мясная</b><br>( буженина, ветчина, бекон)                                                   | 1/300   | 280 руб. |
| ❖ <b>Щи «Боярские»</b><br>( Щи из квашеной капусты, в глиняном горшочке под запеченной шляпкой из теста) | 1/300   | 300 руб. |
| ❖ <b>Борщ</b>                                                                                            | 1/450   | 270 руб. |
| ❖ <b>Окрошка на квасе</b>                                                                                | 1/300   | 250 руб. |
| ❖ <b>Холодный борщ</b>                                                                                   | 1/300   | 250 руб. |

## Хлеб

|                                                    |          |
|----------------------------------------------------|----------|
| ❖ <b>Хлебная корзина ( ассорти из 4-х булочек)</b> | 160 руб. |
| ❖ <b>Хлеб в нарезке</b>                            | 20 руб.  |

## Рыбные яства

|                                                                                                                                        | Вес гр.   | Цена.    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
| ❖ <b>Форель « По – императорски»</b><br>( Припущена в белом вине. Подается с картофелем «Шато»,<br>красной икрой и голландским соусом) | 1/120/100 | 650 руб. |
| ❖ <b>Лосось на гриле</b><br>( Подается с соусом «Тар-Тар» )                                                                            | 1/120/70  | 580 руб. |
| ❖ <b>Лосось печеный в фольге с овощами</b><br>( Подается со сливками и красной икрой )                                                 | 1/100/100 | 600 руб. |
| ❖ <b>Стейк из семги</b><br>( Подается с соусом «Тар-Тар» )                                                                             | 1/200/50  | 850 руб. |
| ❖ <b>Судак запеченный с картофелем</b>                                                                                                 | 1/230/50  | 450 руб. |
| ❖ <b>Судак « Орли»</b><br>( Кусочки судака в кляре, подается с соусом « Тар-Тар» )                                                     | 1/100/50  | 420 руб. |
| ❖ <b>Рыбная котлета</b><br>( Подается с картофелем фри и соусом« Тар-Тар» )                                                            | 1/150/150 | 420 руб. |

## Мясные яства

|                                                                            | Вес гр.      | Цена.     |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
| ❖ <b>Стейк «Рибай » из мраморной говядины</b>                              | 1/200/50/50  | 1300 руб. |
| ( Подается со свежими овощами, початком кукурузы и острым томатным соусом) |              |           |
| ❖ <b>Голень ягненка с овощами</b>                                          | 1/350        | 800 руб.  |
| ❖ <b>Филе из говядины с грибами</b>                                        | 1/180        | 550 руб.  |
| ( медальон из говяжий вырезки в беконе с грибами)                          |              |           |
| ❖ <b>Свинная отбивная с беконом</b>                                        | 1/190        | 550 руб.  |
| ( Подается с перечно - чесночным соусом)                                   |              |           |
| ❖ <b>Рулька свиная</b>                                                     | 1/700/150/50 | 800 руб.  |
| (Подается с капустой квашеной тушеной и горчичным соусом )                 |              |           |
| ❖ <b>Шницель «По - пастушьи» на гриле</b>                                  | 1/180/100    | 650 руб.  |
| ( Говядина в сырной лепешке, подается с морковью по-корейски)              |              |           |
| ❖ <b>Бефстроганов</b>                                                      | 1/170/150    | 580 руб.  |
| (Подается с отварным картофелем )                                          |              |           |
| ❖ <b>Жаркое «Полесье»</b>                                                  | 1/300        | 480 руб.  |
| ( Тушеная свинина с картофелем, жареными грибами и овощами)                |              |           |
| ❖ <b>Поджарка «Любительская»</b>                                           | 1/270        | 480 руб.  |
| ( Тушеная в сливках свинина с белыми грибами)                              |              |           |
| ❖ <b>Котлета «Киевская»</b>                                                | 1/120        | 450 руб.  |
| ❖ <b>Котлета «Пожарская»</b>                                               | 1/150/100/30 | 450 руб.  |
| ( подается с молодым картофелем и грибным соусом)                          |              |           |
| ❖ <b>Котлета домашняя</b>                                                  | 1/150/150    | 450 руб.  |
| ( свинина, говядина. Подается с картофелем фри)                            |              |           |
| ❖ <b>Индейка жареная с ананасом и рисом</b>                                | 1/120/100    | 450 руб.  |
| ❖ <b>Кусочки куриного филе жареного в сливках</b>                          | 1/ 150/100   | 400 руб.  |
| ( подается с картофелем фри)                                               |              |           |
| ❖ <b>Спагетти с мясным соусом</b>                                          | 1/150/70     | 380 руб.  |
| ( свинина, говядина)                                                       |              |           |
| ❖ <b>Пельмени домашние</b>                                                 | 1/250/50     | 350 руб.  |
| (Отварные пельмени. Подаются со сметаной)                                  |              |           |

## Дичь

|                                                                                                        | Вес гр.      | Цена.    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|
| ❖ <b>Перепела пряженные</b><br>( Тушеные в сливках, обернуты в беконе, подаются с картофелем «Айдахо») | 2 шт.        | 800 руб. |
| ❖ <b>Утиный окорок в медовой глазури</b><br>( Подается с квашеной капустой)                            | 1/150/150    | 550 руб. |
| ❖ <b>Кролик тушеный</b><br>( Подается с гречей)                                                        | 1/150/150    | 550 руб. |
| ❖ <b>Котлета из мяса медведя</b><br>( Подается с картофелем по-деревенски и брусничным соусом)         | 1/160/100/50 | 970 руб. |
| ❖ <b>Котлета из мяса кабана</b><br>( Подается с тушеной капустой)                                      | 1/160/100    | 800 руб. |
| ❖ <b>Котлета из мяса оленя</b><br>( Подается с картофелем «Айдахо» и кисло-сладким соусом)             | 1/160/100/50 | 700 руб. |
| ❖ <b>Котлета из мяса лося</b><br>( Подается с молодым картофелем и соусом «Барбекю»)                   | 1/180/150/50 | 600 руб. |



## Блюда на мангале

|                                                                                           | Вес гр.             | Цена.            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|
| ❖ <b>Радужная форель</b>                                                                  | <b>1/350/70</b>     | <b>600 руб.</b>  |
| ( Приготовленная на решетке- гриль целиковая речная форель, подается с соусом «Тар-тар» ) |                     |                  |
| ❖ <b>Шашлык из корейки ягненка</b>                                                        | <b>1/180/70/50</b>  | <b>1300 руб.</b> |
| ( Подается с помидорами, огурцами, болгарским перцем и острым томатным соусом)            |                     |                  |
| ❖ <b>Свиные ребра с соусом « Барбекю»</b>                                                 | <b>1/550/75/50</b>  | <b>700 руб.</b>  |
| ( Подаются с помидорами) <b>Блюдо на двоих</b>                                            |                     |                  |
| ❖ <b>Шашлык свиной на кости</b>                                                           | <b>1/280/100/50</b> | <b>550 руб.</b>  |
| ( Подается с помидорами, огурцами, болгарским перцем и острым томатным соусом)            |                     |                  |
| ❖ <b>Шашлык из свиной шеи</b>                                                             | <b>1/200/100/50</b> | <b>450 руб.</b>  |
| ( Подается с помидорами, огурцами, болгарским перцем и острым томатным соусом)            |                     |                  |
| ❖ <b>Шашлык куриный</b>                                                                   | <b>1/200/100/50</b> | <b>380 руб.</b>  |
| ( Подается с помидорами, огурцами, болгарским перцем и острым томатным соусом)            |                     |                  |

## Гарниры

|                                                                 | Вес гр. | Цена.    |
|-----------------------------------------------------------------|---------|----------|
| ❖ Картофель « По-деревенски» (с салом)                          | 1/150   | 170 руб. |
| ❖ Картофель фри жареный со сливками                             | 1/120   | 150 руб. |
| ❖ Картофель фри                                                 | 1/100   | 130 руб. |
| ❖ Картофель отварной с зеленью                                  | 1/150   | 120 руб. |
| ❖ Овощи гриль<br>( баклажан, помидор, болгарский перец, чеснок) | 1/170   | 250 руб. |
| ❖ Овощи в сливках                                               | 1/150   | 150 руб. |
| ❖ Капуста цветная жареная                                       | 1/150   | 120 руб. |
| ❖ Капуста квашеная тушеная                                      | 1/100   | 150 руб. |
| ❖ Греча отварная                                                | 1/150   | 120 руб. |
| ❖ Рис отварной с овощами                                        | 1/120   | 120 руб. |

## Соусы

|                                         | Вес гр. | Цена.    |
|-----------------------------------------|---------|----------|
| ❖ Аджика                                | 1/100   | 100 руб. |
| ❖ Соус «Барбекю»                        | 1/100   | 100 руб. |
| ❖ Соус « Тар-Тар» ( майонез, корнишоны) | 1/100   | 75 руб.  |
| ❖ Острый томатный соус с травами        | 1/100   | 75 руб.  |
| ❖ Кетчуп                                | 1/100   | 60 руб.  |
| ❖ Хрен                                  | 1/100   | 60 руб.  |
| ❖ Горчица                               | 1/100   | 40 руб.  |

## Дополнения к блюдам

|                   | Вес гр. | Цена.    |
|-------------------|---------|----------|
| ❖ Варенье         | 1/150   | 150 руб. |
| ❖ Джем            | 1/100   | 70 руб.  |
| ❖ Шоколад         | 1/100   | 100 руб. |
| ❖ Мед             | 1/100   | 150 руб. |
| ❖ Лимон           | 1/75    | 30 руб.  |
| ❖ Сливки          | 1/50    | 50 руб.  |
| ❖ Молоко          | 1/50    | 30 руб.  |
| ❖ Масло сливочное | 1/20    | 20 руб.  |
| ❖ Сметана         | 1/100   | 60 руб.  |
| ❖ Маслины         | 1/50    | 150 руб. |

## Десерты

|                                                                             | Вес гр.     | Цена.    |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|
| ❖ « Тирамису»                                                               | 1/125       | 250 руб. |
| ❖ Чизкейк « Монтероза»                                                      | 1/100       | 250 руб. |
| ❖ Чизкейк « Нью - Йорк»                                                     | 1/100       | 250 руб. |
| ❖ Торт «Профитроль белый»                                                   | 1/90        | 250 руб. |
| ❖ Пирожное «Шоколадное»                                                     | 1/65        | 300 руб. |
| ❖ Пирожное «Хрустящий шоколад и карамель»                                   | 1/90        | 250 руб. |
| ❖ « Черный принц»<br>( Чернослив в шоколаде, фаршированный орехами и медом) | 1/125       | 300 руб. |
| ❖ « Фруктовая горка»<br>( Яблоки, апельсин, киви, виноград)                 | 1/1000      | 500 руб. |
| ❖ « Южная ночь»<br>( Мороженое с шоколадом и сливками)                      | 1/100/10/35 | 250 руб. |
| ❖ « Русский букет»<br>( Мороженое с фруктами)                               | 1/100/70    | 220 руб. |
| ❖ Мороженое ванильное                                                       | 1/100       | 200 руб. |
| ❖ Мороженое шоколадное                                                      | 1/100       | 200 руб. |
| ❖ Мороженое « Облепиха с калиной и<br>вересковым медом»                     | 1/100       | 200 руб. |
| ❖ Мороженое « Лен с васильковым медом<br>на березовом соке»                 | 1/100       | 200 руб. |
| ❖ Мороженое « Черная смородина с брусникой и<br>медом белой акации»         | 1/100       | 200 руб. |
| ❖ Мороженое «Пралине»                                                       | 1/100       | 200 руб. |
| ❖ Мороженое « Ромовое с изюмом»                                             | 1/100       | 200 руб. |
| ❖ Мороженое «Фисташково-миндальное»                                         | 1/100       | 200 руб. |
| ❖ Мороженое «Грецкий орех в кленовом сиропе»                                | 1/100       | 200 руб. |

## Блинный стол

|                                           | Вес гр.     | Цена.    |
|-------------------------------------------|-------------|----------|
| ❖ Блинные гнезда с красной икрой          | 1/100/20/25 | 370 руб. |
| ❖ Блинчики с медом                        | 1/100/75    | 150 руб. |
| ❖ Блинчики с вареньем ( малина, клубника) | 1/100/75    | 150 руб. |
| ❖ Блинчики с джемом (абрикос)             | 1/100/75    | 150 руб. |
| ❖ Блинчики с брусникой                    | 1/100/75    | 150 руб. |
| ❖ Блинчики со сметаной                    | 1/100/50    | 130 руб. |
| ❖ Блинчики с маслом                       | 1/100/30    | 130 руб. |
| ❖ Блинчики со сгущенкой                   | 1/100/75    | 130 руб. |

## Горячие напитки

|                                                                                                                                                          | Объем   | Цена.    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| ❖ Кофе Эспрессо Классический                                                                                                                             | 60 мл.  | 130 руб. |
| ❖ Кофе Американо                                                                                                                                         | 200 мл. | 130 руб. |
| ❖ Кофе Капучино с корицей                                                                                                                                | 200 мл. | 160 руб. |
| ❖ Кофе «Латте»<br>( эспрессо, горячее молоко)                                                                                                            | 250 мл. | 200 руб. |
| ❖ Кофе «Мокко»<br>( эспрессо, горячее молоко ,шоколадный сироп, взбитые сливки)                                                                          | 250 мл. | 250 руб. |
| ❖ Кофе «Гляссе»<br>(американо, мороженое, взбитые сливки)                                                                                                | 250 мл. | 250 руб. |
| ❖ Бейлис кофе<br>( ликер, американо, взбитые сливки)                                                                                                     | 250 мл. | 350 руб. |
| ❖ Чай черный (заварной)                                                                                                                                  | 500 мл. | 150 руб. |
| ❖ Чай « Эрл Грей» (заварной)<br>( черный, среднелистовой, с ароматом бергамота)                                                                          | 500 мл. | 150 руб. |
| ❖ Чай « Земляника со сливками» (заварной)                                                                                                                | 500 мл. | 150 руб. |
| ❖ Чай « Черника в Йогурте» (заварной)                                                                                                                    | 500 мл. | 150 руб. |
| ❖ Чай « 1001 ночь» (заварной)<br>( смесь черного и зеленого крупнолистового чаев, с лепестками роз, лепестками подсолнуха, лепестками цветка апельсина ) | 500 мл. | 150 руб. |
| ❖ Чай зеленый (заварной)                                                                                                                                 | 500 мл. | 150 руб. |
| ❖ Чай зеленый с ароматом жасмина (заварной)                                                                                                              | 500 мл. | 150 руб. |

## ЧАЙ ВО ФРЕНЧ- ПРЕССЕ

|                                                              |        |          |
|--------------------------------------------------------------|--------|----------|
| ❖ Облепиховый чай<br>(Чай черный, облепиха, мед, мята)       | 600 мл | 350 руб. |
| ❖ Имбирный чай<br>(Чай черный, имбирь, лимон, апельсин, мед) | 600 мл | 350 руб. |
| ❖ Малиновый чай<br>(Чай черный, малина, мята)                | 600 мл | 390 руб. |
| ❖ «Лесные ягоды»<br>(Чай черный, ежевика, мята)              | 600 мл | 390 руб. |
| ❖ Брусничный чай<br>(Чай черный, брусника, мед, мята)        | 600 мл | 250 руб. |

## Прохладительные напитки

|                                                                  | Объем.  | Цена.    |
|------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| ❖ <b>Perrie</b> (газ)                                            | 330 мл. | 190 руб. |
| ❖ <b>Jermuk</b> (газ)                                            | 500 мл. | 120 руб. |
| ❖ <b>Рычал - Су</b> (газ)                                        | 500 мл. | 120 руб. |
| ❖ <b>Evian</b> (негаз)                                           | 330 мл. | 190 руб. |
| ❖ <b>Сок свежесжатый</b><br>( Апельсиновый; Яблочный; Морковный) | 200 мл. | 200 руб. |
| ❖ <b>Сок «Я»</b><br>( Апельсин; Грейпфрут; Яблоко; Вишня; Томат) | 200 мл. | 70 руб.  |
| ❖ <b>Coca-cola</b>                                               | 250 мл. | 120 руб. |
| ❖ <b>Sprite</b>                                                  | 250 мл. | 120 руб. |
| ❖ <b>Schweppes</b>                                               | 250 мл. | 120 руб. |
| ❖ <b>Лимонад</b> в ассортименте                                  | 500 мл. | 120 руб. |
| ❖ <b>Адреналин</b>                                               | 250 мл. | 150 руб. |
| ❖ <b>Морс клюквенный</b>                                         | 200 мл. | 100 руб. |
| ❖ <b>Молочный коктейль</b>                                       | 300 мл. | 180 руб. |

### Закуски к пиву

|                                                     | Вес гр. | Цена.    |
|-----------------------------------------------------|---------|----------|
| ❖ Раки                                              | 1/500   | 700 руб. |
| ❖ Охотничьи колбаски<br>( Подаются с острым соусом) | 1/250   | 280 руб. |
| ❖ Гренки с сыром                                    | 1/120   | 200 руб. |
| ❖ Гренки с чесноком                                 | 1/120   | 150 руб. |

### Пиво разливное

|                                                                       | Объем 0.3 | Объем 0.5 |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| ❖ Приматор ( полутемное) ( Чехия)<br>(содержание алкоголя: 5% Vol)    | 150 руб.  | 250 руб.  |
| ❖ Паулайнер ( светлое) ( Германия)<br>(содержание алкоголя: 4.9% Vol) | 170 руб.  | 280 руб.  |

### Пиво бутылочное

|                                                                     | Объем 0.3 |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| ❖ «Appler Cider» (яблочный сидр)<br>(содержание алкоголя: 4.2% Vol) | 160 руб.  |
| ❖ «Heineken» (светлое)<br>(содержание алкоголя: 5% Vol)             | 180 руб.  |
| ❖ « Клаусталер» ( бутылочное безалкогольное)                        | 150 руб.  |
| ❖ Балтика 0 0,5                                                     | 150 руб.  |

**Фирменные спички ресторана «Охотничья Усадьба»** 200 руб.

При покупке, в качестве комплимента от ресторана, Вы получаете сигареты в подарок

**Парламент** ( в ассортименте)

**Кент** ( в ассортименте)

**Вог** ( в ассортименте)

**Мальборо** ( в ассортименте)