

## Холодные закуски

- Семга малосоляная с лимоном и зеленью 200 гр.** .....370 руб.  
(семга м/с собственного посола с апельсинами, подаётся с ломтиком лимона и зеленью)
- Филе тихоокеанской сельди 250гр.** .....250 руб.  
(филе тихоокеанской сельди с отварным картофелем и маринованным красным луком)
- Сырная тарелка 300 гр.** .....400 руб.  
(сыры: «Пармезан», «Дор Блю», «Сулугуни копченый», «Фета», «Мацарелла», орехи и мед)
- Мясная тарелка 300/30/30 гр.**.....550 руб.  
(Буженина, язык говяжий, корейка свиная копченая, «Рулада» (куриный рулет со шпинатом) хрен, зелень)
- Соленья по рецепту 1880 года 250 гр.**.....350 руб.  
(маринованный болгарский перец, кабачок, соленые огурцы, квашеная капуста, чеснок)
- Овощное ассорти 300 гр.**.....300 руб.
- Сало по-деревенски 150 гр.**.....280 руб.  
(крутоны из сала с хлебными тостами)
- Морское ассорти 260 гр.**.....550 руб.  
(отварной кальмар, тигровые креветки, мидии «Киви», морские гребешки в сочетании с соусом тар-тар на фреш салате)
- Грибное Ассорти 200 гр.**.....310 руб.  
(Черные грузди, маслята, опята, шампиньоны)

## *Горячие закуски*

<i>Лосось или Тигровые креветки «Темпура» с соусом тар-тар 150/30 гр.....</i>	<i>350 руб.</i>
<i>Мидии «По-Царски» 250 гр.....</i> <i>(мидии «Киви» запеченные с беконом под сырной корочкой на листе салата)</i>	<i>400 руб.</i>
<i>Гребешки жареные со спаржей в устричном соусе 200 гр.....</i>	<i>420 руб.</i>
<i>Баклажаны в устричном соусе 150 гр.....</i>	<i>250 руб.</i>
<i>Жульен из языка с белыми грибами 150 гр.....</i>	<i>270 руб.</i>
<i>Кокот из морепродуктов 150 гр.....</i> <i>(жульен из морепродуктов в сливочном соусе под сырной корочкой)</i>	<i>300 руб.</i>
<i>Виноградные улитки с чесночным маслом 100 гр.....</i>	<i>350 руб.</i>
<i>Шашлык из морского гребешка в беконе под устричным соусом 280 гр.....</i>	<i>550 руб.</i>

## *Салаты*

**Теплый салат с Куриной печенью 220 гр.....280 руб.**  
(куриная печень, микс салата, томаты черри, маринованные огурцы под крем-бальзамиком)

**Имбирный салат с жареным лососем 200 гр.....330 руб.**  
(маринованный имбирь ,свежей огурец , лосось под соево-имбирной заправкой)

**Салат гриль с бужениной или креветками 220 гр.....380/420руб.**  
(листья салата ,овощи приготовленные на гриле и заправленные перченым соусом)

**Классический Цезарь с курой или креветками 220 гр..... 350/420 руб.**  
(листья салата Айсберг, заправка от Шеф-повара и начинка на ваш выбор:  
куриная грудка или королевские креветки с пшеничными гренками и со стружкой сыра Пармезан)

**Шеф-салат с гребешками и кальмарами  
под соусом из кедровых орехов 200 гр.....420 руб.**  
(Микс салата, кольца кальмара, морской гребешок, томаты черри,  
заправленный соусом из кедровых орехов выложен в сырной корзинке декорирован лаймом )

**Салат с малосоленной форелью  
и морским гребешком 250 гр.....370 руб.**  
(морской гребешок, м/с форель, красная икра, перепелиное яйцо, кукуруза,  
майонез собственного приготовления ,декорировано лимоном и фреш салатом )

**Салат Трещеский 200 гр.....240 руб.**  
(микс из свежих овощей заправленный соусом Песто, с сыром Фета)

**Салат «Аппетитный» из 4-х видов мяса 230гр.....420 руб.**  
( Салат приготовленный из 4х видов мяса с добавлением грибочков ,свежих огурцов, и украшенный заморской красной икрой)

**Фреш-салат с утиной грудкой 220 гр.....420 руб.**  
(утиная грудка «Магре», микс салат, шампиньоны гриль, томаты черри  
с заправкой от шеф-повара)

**Салат из черных груздей с жареным цыпленком 220 гр.....350 руб.**  
(молодой картофель с хрустящими черными груздями и золотистым луком, заправленный Прованским соусом)

## *Супы*

*Борщ «Украинский» с чесночными пампушками 300гр.....260 руб.  
(борщ на говяжьем бульоне, подаём со сметаной, мясом и зеленью)*

*Солянка мясная 300гр.....270 руб.  
(томатный суп из пяти видов мяса и копченостей с добавлением оливок и каперсов, солёных огурцов и овощей. Подается с зеленью и жирными сливками.)*

*Суп-крем из шампиньонов и белых грибов 250 гр.....220 руб.  
(крем из сливок и жаренных на сливочном масле грибов с луком)*

*Уха «Дальневосточная» 300 гр.....280 руб.  
(лосось, судак, креветки, томаты, свежие овощи)*

*Щи «Похмельные Преображенского полка» 300 гр.....250 руб.*

*Тыквенный крем-суп со спаржей и креветками 300 гр.....300 руб.*

*Латшевик с куриными клнеями ,зеленью и сметаной 300гр..... 240руб.*

## *Мясная страница*

*Шашлык из свинины с соусом барбекю 250/50гр..... 370 руб.*

*Шашлык из куриного филе с соусом барбекю 250/50 гр..... 340 руб.*

*Шашлык из баранины с баклажанами и томатным соусом  
220/100/50 гр..... 440 руб.*

*Ягненок жареный с Ананасом и креветками 300гр..... 650 руб.*

*Ягнятина в сливках с черносливом 280 гр..... 550 руб.*

*Бифштекс с яйцом и картофелем Фри  
с томатным соусом 200/100/30 гр..... 400 руб.*

*Пельмени домашние из телятины 250/30 гр..... 320 руб.*

*Филе миньон с соусом красное вино 200/50 гр..... 600 руб.*

*Телятина «по- Английски» 300 гр..... 400 руб.  
( Филе телятины маринованное в «Дижонской» горчицей под сливочно-грибным соусом, с  
добавлением томатов)*

*Свинина по-Сицилийски под соусом «Дети-гласе» 270 гр..... 380 руб.*

*Каре ягненка под соусом из грецкого ореха  
на веере из баклажан 150/100/50 гр..... 650 руб.*

*Бефстроганов с белыми грибами и картофельным пюре  
130/120/30 гр..... 500руб.  
(говядина Рибай тушеная с луком, белыми грибами, чесноком и сливками. Бефстроганов подаётся с  
картофельным пюре и солёными огурцами)*

## *Рыбная страница*

*Стейк из семги под шпинатным соусом 250 гр.....420 руб.*

*Палтус запеченный с жульеном из лисичек на подушке из зеленой спаржи с соусом «Пар-Пар» 150/100/50 гр.....600 руб.*

*Форель морская запеченная под сливочно-каперсовым соусом  
350 гр.....550 руб.*

*Судақ «По-Питерски» 250 гр.....400 руб.  
(судақ запеченный с белыми грибами под сырной корочкой)*

*Щучьи котлеты с запеченным картофельным пюре  
150/100 гр.....360 руб.*

*Плуец гриль с гранатовым соусом и жареной спаржей 260/40гр.....600 руб.*

## **Пасты**

**Фетучини с белыми грибами и беконом 300 гр.....420 руб.**  
(макаронны Фетучини со сливочно-грибным соусом, чесноком, беконом и сыром)

**Пальятелле с морепродуктами 300 гр.....400 руб.**  
(макаронны Пальятелле с морепродуктами в сливочно-сырном соусе)

**Пальятелле с телятиной 300 гр.....400 руб.**  
(макаронны Пальятелле с телятиной, с томатами пронто и праванскими травами)

**Фарфалле острые с лососем под сырным соусом 300 гр.....400 руб.**  
(макаронны Фарфалле с лососем и беконом в сливочном соусе)

**Паста «Карбонара» 300 гр.....250 руб.**  
(спагетти со сливочно-сырным соусом «Карбонаре» и беконом)

## **Гарниры**

<b>Рис отварной с маслом 150 гр.</b> .....	<b>100 руб.</b>
<i>(рассыпчатый рис со сливочным маслом и зеленью)</i>	
<b>Овощи гриль 150 гр.</b> .....	<b>220 руб.</b>
<i>(морковь, лук репчатый, брокколи, цуккини, сладкий перец)</i>	
<b>Отварной молодой картофель со сливочным маслом 150 /10гр.</b> .....	<b>120 руб.</b>
<b>Картофель печеный с розмарином 150 гр.</b> .....	<b>140 руб.</b>
<b>Картофель со шкварками 150 гр.</b> .....	<b>150 руб.</b>
<b>Острые картофельные дольки 150 гр.</b> .....	<b>120 руб.</b>
<i>(картофельные дольки в специях с острым перцем)</i>	
<b>Картофель фри 150 гр.</b> .....	<b>120 руб.</b>
<b>Капуста брокколи в беконе 150 гр.</b> .....	<b>150 руб.</b>
<b>Капуста цветная жареная с яйцом 150 гр.</b> .....	<b>150 руб.</b>
<b>Спаржа жаренная с чесноком 150 гр.</b> .....	<b>250 руб.</b>



## Соусы

**Говяжий соус «Дети-гласе» 50 гр..... 60 руб.**

*(составляющие этого соуса томятся на медленном огне, тем самым достигается насыщенный мясной аромат с овощными нотками, рекомендуется ко всем видам мяса)*

**Зелёный соус «Песто» 50 гр..... 60 руб.**

*(этот соус мы готовим из кедровых орехов, свежих листьев зелёного базилика и оливкового масла первого отжима, рекомендуем к рыбе и овощам)*

**Сырно-сливочный соус 50 гр..... 60 руб.**

*(рекомендуем к овощам, рыбе и светлому мясу)*

**Горчичный соус 50 гр..... 60 руб.**

*(этот соус сочетается с овощами и свининой)*

**Томатный соус 50 гр..... 60 руб.**

*(спелые томаты томлёные с травами и специями на итальянский манер, соус универсален)*

**Сальса из томатов и ананаса 50 гр..... 60 руб.**

*(тар-тар из томатов, ананаса, лука, в меру острый, рекомендуем к жареному мясу и рыбе)*

**Устричный соус 50 гр..... 60 руб.**

*(этот соус сочетается с овощами и рыбными блюдами)*

**Майонез домашний 30 гр..... 60 руб.**

**Сметана 50 гр..... 60 руб.**

**Кетчуп «Hainz» 50 гр..... 60 руб.**

## *Закуски под пиво*

<i>Кольца кальмара жареные в сухарях с чесночным соусом 130/30гр.....</i>	<i>300 руб.</i>
<i>Хрустящие куриные крылья с соусом «Чили» 200/50 гр.....</i>	<i>300 руб.</i>
<i>Чесночные гренки с зеленью и сыром 120 гр.....</i>	<i>180 руб.</i>
<i>Сыр под пиво 100 гр.....</i> <i>(копченый сыр косичка, пармезан)</i>	<i>250 руб.</i>
<i>Палтус в пивном кляре с соусом тар-тар 150/30 гр.....</i>	<i>370руб.</i>
<i>Сырные шарики с чесночным соусом 120/30 гр.....</i>	<i>270 руб.</i>

## Десерты

*Чиз-кейк с сыром Филадельфия 150 гр.....180 руб.*

*(сырный крем филадельфия, с пикантным вкуса лимона на кусочке хрустящего теста)*

*Кремовый пирог с брусничной начинкой 117 гр.....250 руб.*

*(венский пирог с брусничной начинкой и начинкой из взбитых сливок)*

*Пирамису Маскарпоне 110 гр.....260 руб.*

*(два слоя крем сыра маскарпоне на печенье Savoiardi, пропитаны кофе, и украшены какао)*

### *Шоколадный кекс*

*с шариком сливочного мороженого 70/12 гр.....270 руб.*

### *Штрудель яблочный*

*с шариком сливочного мороженого 120/40гр.....250 руб.*

*Фруктовая тарелка 600 гр.....500 руб.*

*Варенье в ассортименте 50 гр.....50 руб.*

## *Мороженое*

*Бурбонская Ваниль 50 гр.....75 руб.*

*Бельгийский шоколад 50 гр.....75 руб.*

*Клубника 50 гр.....75 руб.*

## Чай «Гринфилд»

Чай зеленый 150 мл.....60 руб.  
Чай черный 150 мл..... 60 руб.

## Чай заварной

Зелёный Сенча 400 мл.....150 руб.  
Цветок Жасмина 400 мл.....150 руб.  
Молочный Улун 400 мл.....150 руб.  
Эрл Грей 400 мл.....150 руб.  
Чай черный с чебрецом 400 мл.....170 руб.

## Кофе

Эспрессо 30 мл.....120 руб.  
Американо 100 мл.....120 руб.  
Капучино 100/20 мл.....150 руб.  
Латте 110/30 мл.....150 руб.  
Гляссе 110/50 мл.....180 руб.  
Ирландский кофе 110/30/30/20 мл.....300 руб.

## Напитки

Перье 0,33 л.....	150 руб.
Витель 0,25 л.....	150 руб.
Шоник 0,25 л.....	120 руб.
Пепси 0,25 л.....	120 руб.
Севи ап 0,25 л.....	120 руб.

## Свежевыжатые соки

Яблочный 200 мл.....	180 руб.
Яблочный + Сельдерей 200 мл.....	180 руб.
Морковный 200 мл.....	180 руб.
Апельсиновый 200 мл.....	180 руб.
Яблочный + Морковный 200 мл.....	180 руб.

## Соки в ассортименте

200 мл.....	80 руб.
-------------	---------

## Соки «Swell» Premium в ассортименте

250 мл.....	100 руб
-------------	---------

## Пиво

### Разливное:

Heineken 0,3 л.....150 руб.  
0,5 л.....180 руб.

### Бутылочное:

Edelweiss 0,5 л.....180 руб.

Guinness 0,5 л.....200руб.

Karlove светлое 0,5 л.....230руб.

Zlaty Bazan б/а 0,5 л.....130 руб.

## Алқогольные напитки:

### Вермут:

	<i>бутылка</i>	<i>порция</i>
Мартини «Бьянқо»	2000р	100р
Мартини «Россо»	2000р	100р

### Виски:

Дюарс <i>White Label</i>	3800р	190р
Джек Дениелс	5500р	275р
Джемесон	4800р	240р
Чивас Ригал 12 лет	8400р	420р

### Водка:

«Хаски»	900р	90р
Эристофф	2500р	125р
Царская	2200р	110р
Белуга	4000р	200р

### Бренди:

Киновский 3*	1600р	160р
Старый город 5 лет	1950р	195р
Бардине VSOP	3020р	151р

### Коньяк:

Хенеси VS	11300р	565р
Курвуазье VSOP	9100р	650р

### Текила:

Қамино Реал Бланқо	2500р	165р
Қамино Реал Голд	2800р	185р

## Алқоғольные напитки:

<u>Ром:</u>	бутылқа	порция
Бақарди Супериор	3000р	150р
Бақарди Блэк	4000р	200р
<u>Аперитив:</u>		
Джин «Бифитр»	4300р	215р
Кампари	2900р	145р
<u>Ликеры:</u>		
Ягермастер	3500р	175р
Бейлиз		200р
Калуа		290р
Куантро		280р

## Винная карта:

<u>Игристые вина:</u>	0,75л	
Ламбруско Дель Эмилия	950	
Кантина Вилла Джанна Сефора Мальвазия	1100	
<u>Вино красное:</u>	0,75л	0,15гр
Пини Монтепульчано Д*Абруццо DOC 2012	1050	210
Кьянти Фонтегайа 2012	1200	
Бордо *Барон Филипп де Ротшильд 2011	1500	
<u>Вино белое:</u>		
Пини Преббьяно ди Романья 2012	1050	210
Пино Гриджио Деле Венецие 2012	1300	
Бордо *Барон Филипп де Ротшильд 2011	1500	



*Cold starters*

*Salted salmon with lemon and herbs 150 gr. .... 350 rubles.*  
*(Salmon m / s own ambassador to oranges, served with a slice of lemon and herbs)*

*Pacific herring fillets 100/100 gr. .... 190 rubles.*  
*(Fillet of Pacific herring with boiled potatoes and pickled red onions)*

*Cheese plate 250 gr. .... 350 rubles.*  
*(Cheese "Parmesan", "Blue Door," "smoked Suluguni", "feta", "mozzarella", nuts, and honey)*

*Meat plate 250/30/30 g ..... 350 rubles.*  
*(Boiled pork, beef tongue, smoked pork loin, "roulades" (chicken roll spinach), horseradish, parsley)*

*Pickles on prescription in 1880 ..... 200 g 250 rubles.*  
*(Marinated bell peppers, zucchini, cucumber, cabbage, garlic)*

*Vegetable 300g ..... 240 rubles.*

*Country-style bacon 150g ..... 280 rubles.*  
*(Croutons bacon with bread toasts)*

*Marine assorted 260 g ..... 550 rubles.*  
*(Boiled squid, prawns, mussels, "Kiwi", scallops combined with tartar sauce on fresh salad)*

*Hot Snacks*

*Salmon or prawns "Tempura"*

*with tartar sauce 150/30 g ..... 250 rubles.*

*Mussels "royally" 250 g ..... 300 rubles.  
(Mussels "Kiwi" with bacon baked under a cheese crust on a piece of lettuce)*

*Fried scallops with asparagus in oyster sauce 180 g ..... 380 rubles.*

*Eggplant in Oyster Sauce 150g ..... 200 rubles.*

*Julienne tongue with mushrooms 150g ..... 250 rubles.*

*Kokot seafood 150g ..... 300 rubles.  
(Julienne of seafood in a creamy sauce topped with cheese crust)*

*Grape snails with garlic butter 100g ..... 350 rubles.*

*Skewers of scallops wrapped in bacon*

*by oyster sauce 160/30 g ..... 460 rubles.*

### *Salads*

*Warm salad with chicken liver 220 g ..... 230 rubles.  
(Chicken liver, mixed lettuce, cherry tomatoes, pickled cucumbers under cream balsamic vinegar)*

*Ginger salad with grilled salmon 200g ..... 270 rubles.  
(Pickled ginger, cucumber, salmon with soy-ginger dressing)*

*Warm salad with seafood flambé 200g ..... 260 rubles.  
(Seafood scalded brandy, fresh leaf lettuce, cherry tomatoes, garlic, dressing with olive oil and balsamic vinegar)*

*Classic Caesar 220 g ..... 300 rubles.  
(Iceberg lettuce, dressing from the Chef and the filling of your choice: chicken or prawns with wheat croutons and shavings of Parmesan cheese)*

*Chef salad with scallops and calamari sauce and pine nuts 200 g ..... 380 rubles.  
(Mix salad, squid rings, scallops, cherry tomatoes, seasoned sauce of pine nuts is laid out in a cheese basket decorated with lime)*

*Salad with salted trout and scallop 200/30 g ..... 320 rub.  
(Scallops, m / s trout, red caviar, quail egg, corn, homemade mayonnaise, decorated with lemon and fresh salad)*

*Greek Salad 200g ..... 200 rubles.  
(Mix of fresh vegetables seasoned with pesto sauce with feta cheese)*

*Tiger shrimp with arugula and cherry tomatoes 170 g ..... 320 rub.  
(Shrimps, rukkkoly leaves, cherry tomatoes, cheese parmedzhano padano,  
balsamic cream)*

*Fresh salad with duck breast 220 g ..... 380  
rubles.  
(Duck breast "Magra" mix salad, grilled mushrooms, cherry tomatoes  
dressed with the chef)*

#### *Soups*

*Borsch "Ukrainian" with garlic fritters 300g ..... 200 rubles.  
(Beef broth for soup, served with sour cream, meat and greens)*

*Halophyte meat 300g ..... 200  
rubles.  
(Tomato soup with five meats and smoked with the addition of olives and capers  
pickles and vegetables. Served with greens and fatty cream.)*

*Cream of mushroom and mushroom 250g ..... 200 rubles.  
(Cream of the cream and fried in butter, mushrooms and onions)*

*Ear "Far East" 300g ..... 280 rubles.  
(Salmon, perch, shrimp, tomatoes, fresh vegetables)*

*Soup "Hangover Preobrazhensky Regiment" 300g ..... 200 rubles.*

*Pumpkin cream soup with asparagus and prawns 250g ..... 280  
rubles.*

*Green soup with egg "Po - Old Russian" 250 g ..... 260 rubles.*

*Meat page*

*Pork with barbecue sauce 200/50gr ..... 310 rub.*

*Skewers of chicken with barbecue sauce 200/50 g ..... 290 rub.*

*Steak with egg and French fries*

*with tomato sauce 200/100/30 g ..... 350 rubles.*

*Dumplings homemade veal 250/30 gr ..... 290 rub.*

*Beef roast with vegetables 220 g ..... 300 rubles.*

*(Puff pastry with beef, broccoli, bell peppers and mushrooms, fried with spices and garlic)*

*Veal "in English" 250 gr ..... 350 rubles.*

*(Veal fillet marinated in "Dijon" mustard and cream-mushroom sauce, with the addition of tomato)*

*Pork Sicilian sauce «Demi-glace» 200/30 gr ..... 280 rubles.*

*Rack of lamb with sauce of walnuts*

*on a fan of eggplant 150/100/50 g ..... 650 rubles.*

*Ribeye steak with peppers burned under  
Sauce «Demi-glace» 180/100/50 g ..... 660 rubles.*

*(We can offer different degrees of roasting: rare; medium rare; medium; medium well; well done)*

*Giblets chicken with ratatouille 200g ..... 280 rubles.*

*(Chicken giblets, fresh vegetables from the Provence herbs)*

*Beef stroganoff with mushrooms and mashed potatoes  
130/120/30*

*(Beef Ribeye stew with onions, mushrooms, garlic and cream. Stroganoff served with mashed potatoes and pickles)*

*Fishing page*

*Salmon steak a spinach sauce 180/50 g ..... 390 rubles.*

*Roasted halibut with sauce "Tartar" 180/50 g ..... 550 rubles.*

*Seafood fried rice with 260 g ..... 360 rubles.*

*Walleye "In Petersburg" 250g ..... 370 rubles.*

*(Perch baked with mushrooms under a cheese crust)*

*Pike cutlets with baked mashed potatoes  
150/100 rub.*

*Bream baked on a bed  
fried spinach 200/100 gr ..... 450 rubles.*

*Seafood fried with pineapple 280g ..... 450 rubles.  
(Salmon, squid, mussels, "Kiwi", tiger shrimp, bell pepper, pineapple,  
a garlic-basil sauce)*

*Pastes*

*Fettuccine with mushrooms and bacon 300g ..... 260 rubles.  
(Fettuccine pasta with creamy mushroom sauce, garlic, bacon and cheese)*

*Tagliatelle with seafood 300g ..... 310 rub.  
(Tagliatelle pasta with seafood in a creamy cheese sauce)*

*Tagliatelle with veal 300g ..... 280 rubles.  
(Pasta tagliatelle with veal with tomatoes and Pronto pravanski herbs)*

*Farfalle with salmon spicy cheese sauce 300g ..... 330 rubles.  
(Pasta Farfalle with salmon and bacon in a creamy sauce)*

*Pasta "Carbonara" 300g ..... 250  
rubles.*

*(Spaghetti with cream-cheese sauce "Carbonara" and bacon)*

*Garnish*

*Boiled rice with butter 150g ..... 80 rubles.*

*(Crisp rice with butter and herbs)*

*Grilled vegetables 150 g ..... 150 rubles.*

*(Carrots, onions, broccoli, zucchini, sweet peppers)*

*Boiled potatoes with dill 150g ..... 100 rubles.*

*Baked potato with rosemary 150g ..... 120 rubles.*

*Fried spinach with garlic 100g ..... 150 rubles.*

*Spicy potato wedges 150g ..... 120 rubles.*

*(Potato slices in spices with hot pepper)*

*Broccoli 150g ..... 120 rubles.*



*(Broccoli fried or boiled)*

*French fries 150 g ..... 120 rubles.*

*Sauces*

*Beef sauce «Demi-glace» 50g ..... 50 rubles.  
(Components of this sauce languishing on low heat, thereby achieving rich meat flavor with hints of vegetables is recommended to all types of meat)*

*Green sauce "Pesto" 50g ..... 50 rubles.  
(We are preparing the sauce of pine nuts, fresh green basil leaves and extra virgin olive oil, be sure to fish and vegetables)*

*Cheese and cream sauce 50 g ..... 50 rubles.  
(Recommended for vegetables, fish, meat and bright)*

*Mustard 50g ..... 50 rubles.*

*(This sauce is combined with vegetables and pork)*

*Tomato sauce 50 grams ..... 50 rubles.*

*(Ripe tomatoes stewed with herbs and spices in the Italian style, the sauce is universal)*

*Salsa of tomato and pineapple 50g ..... 50 rubles.*

*(Tartar tomato, pineapple, onion, moderately spicy, be for grilled meat and fish)*

*Oyster sauce 50g ..... 50 rubles.*

*(This sauce is combined with vegetables and fish dishes)*

*Homemade mayonnaise 30g ..... 50 rubles.*

*Sour 50 rub.*

*Ketchup «Hainz» 50g ..... 50 rubles.*

*Snacks for beer*

*Fried squid rings*

*in breadcrumbs with garlic sauce 130/30gr ..... 240 rubles.*

*Crispy chicken wings with sauce "Chile" 200/50 g ..... 220 rubles.*

*Garlic bread with herbs and cheese 120g ..... 120 rubles.*

*Cheese with beer 100g ..... 170 rubles.*

*(Smoked cheese braid, parmesan)*

*Plate with pickled herring  
red onion 150/30 g ..... 150 rubles.*

*Perch in beer batter with tartar sauce 150/30 grams ..... 240 rubles.*

*Cheese balls with garlic sauce 120/30 g ..... 190 rubles.*

#### *Desserts*

*Cheesecake with Philadelphia cheese 150g ..... 250 rubles.*

*(Philadelphia cream cheese, spicy taste with lemon on a piece of crispy pastry)*

*Cream pie with cranberry stuffing 117 g ..... 210 rubles.*

*(Viennese cake with cranberry stuffing and filling of whipped cream)*

*Tiramisu Mascarpone 110g ..... 240 rubles.*

*(Two layers of mascarpone cream on a cookie Savoirdi, saturated with coffee, cocoa and decorated)*

*Chocolate cake  
with a scoop of ice cream 50/12 gr ..... 270  
rubles.*

*Apple strudel  
with a scoop of ice cream 120/40gr ..... 220  
rubles.*

*Smetannikov with melted chocolate 150/30 g ..... 210  
rubles.*

*Fruit Platter 600g ..... 400 rubles.*

*Jam in the range 50 g ..... 50 rubles.*

*Ice cream*

*Bourbon Vanilla 50g ..... 75 rubles.*

*Belgian chocolate 50g ..... 75  
rubles.*

*Strawberries 50 rub.*

*Tea "Greenfield"*

*Green Tea 150 ml ..... 55 rubles.*

*Black Tea 150 ml ..... 55 rubles.*

*Brewed Tea*

*Sencha Green 400 ml ..... 150 rubles.*  
*Jasmine Flower 400 ml ..... 150 rubles.*  
*Milk Oolong Tea 400 ml ..... 150 rubles.*  
*Earl Grey 400 ml ..... 150 rubles.*  
*400 ml festive ..... 200 rubles.*

### *Coffee*

*Espresso 30 ml ..... 120 rubles.*  
*US 100ml ..... 120 rubles.*  
*Cappuccino 100/20 ml ..... 150 rubles.*  
*Latte 110/30 ml ..... 150 rubles.*  
*Iced 110/50 ml ..... 180 rubles.*  
*Irish coffee 110/30/30/20 ml ..... 300 rubles.*

### *Drinks*

*Perrier 0,33 ..... 150 rubles.*  
*Vittel 0.25 liters ..... 150 rubles.*  
*Tonic 0,25 ..... 100 rubles.*  
*Pepsi 0,25 l ..... 100 rubles.*  
*Seven Up 0.25 l ..... 100 rubles.*

### *Fresh Juices*

*Apple 200 ml ..... 150 rubles.*  
*Apple Celery + 200 ml ..... 150 rubles.*  
*Carrot 200 ml ..... 150 rubles.*  
*Orange 200 ml ..... 150 rubles.*  
*Apple + Carrot 200ml ..... 150 rubles.*

*Juices 'I'*

*Apple 200 ml ..... 70 rubles.*  
*Orange 200 ml ..... 70 rubles.*  
*200 ml tomato ..... 70 rubles.*  
*Pineapple 200ml ..... 70 rubles.*  
*Grapefruit 200 ml ..... 70 rubles.*  
*Cherry 200 ml ..... 70 rubles.*

*Beer*

*Draught:*

*Heineken 0,3 l ..... 140 rubles.*  
*0.5 liter ..... 160 rubles.*

*Bottled:*

*Edelweiss 0,5 l ..... 160 rubles.*  
*Guinness 0,5 l ..... 180 rubles.*

*Zlaty Bazan bright 0.5 liters ..... 140 rubles.*

*Zlaty Bazan 6 / a 0.5 liter ..... 140 rubles.*