

ОБЕДЕННОЕ МЕНЮ с 11:00 до 16:00

Поздний завтрак

Драник с ветчиной и грибами	250 г	475
Омлет с кальмаром в сливочном соусе	210 г	550

Авторский чай

Зимний мандарин / Малина с мятой / Вишнёвый с пряностями	500 мл	295
Чай Ассам / Сенча / Жасмин / Альпийские травы	500 мл	195

Кофе

Молоко на выбор: коровье, фундучное, безлактозное, овсяное, миндальное, кедровое

Эспрессо	50 мл	105
Американо	200 мл	145
Капучино	200 мл	195
Матча Латте	200 мл	145

Вино

Совиньон Блан (Испания)	125 мл	495
Игристое вино (Россия)	125 мл	395
Санта Каролина розе (Чили)	125 мл	495
Каберне Совиньон (Чили)	125 мл	495
Арести Шардоне (Чили)	125 мл	495

Прохладительные напитки

Морс облепиховый / брусничный	250 мл	225
-------------------------------	--------	------------

Смузи

Авокадо-петрушка-мёд	250 мл	255
Ананас-маракуйя	250 мл	255
Груша-руккола-овсяное молоко	250 мл	255
Чёрная смородина-клубника-малина	250 мл	255

Салаты

Оливье с колбасой	150 г	235
Традиционный салат из отварного картофеля, моркови, огурца, колбасы и зелёного горошка, заправляется майонезом		
Овощной салат с ароматным маслом	180 г	275
Свежий помидор, огурец, болгарский перец, укроп, зелёный лук, заправляется ароматным маслом		
Крудо из морского окуня	100 г	365
Морской окунь в фирменном маринаде со свежим авокадо и щучьей икрой		

Супы

Гороховый крем-суп с копчёностями	250/20 г	245
Нежный крем-суп из гороха с ароматными копчёностями, подаётся с гренками		
Уха с судаком по-домашнему	250 г	355
Наваристый бульон с нежным судаком, морковью, картофелем и яйцом		

Горячие блюда

Азу из телятины	120 г	295
Ломтики телятины, тушёные с маринованными огурцами в собственном соку		
Кижуч запечённый с овощами	120 г	415
Филе кижуча под шапкой из болгарского перца, моркови и лука		
Оладьи куриные с соусом тар-тар	150 г	245
Румяные оладьи из куриного филе с соусом тар-тар		
Шашлык из свиной шеи	100/30/30 г	255
Сочный и нежный шашлык, подается с квашеной капустой и томатно-болгарским соусом		
Котлета из кролика на пару	90/30 г	325
Нежная котлета из кролика, приготовленная на пару, подается со сливочным соусом		

Гарниры

Картофельное пюре	130 г	145
Воздушное сливочное картофельное пюре		
Капуста тушеная	130 г	175
Домашняя тушёная капуста с морковью и луком		
Фасоль стручковая на пару	100 г	255
Стручковая фасоль, приготовленная на пару		

Десерты

Медовик	80 г	165
Домашний медовый бисквит со сливочным кремом		
Эклер с сырным кремом	60 г	145
Эклер из заварного теста с нежным сырным кремом		