

## ОБЕДЕННОЕ МЕНЮ с 11:00 до 16:00

### Поздний завтрак

Драник с ветчиной и грибами	250 г	<b>475</b>
Омлет с кальмаром в сливочном соусе	210 г	<b>550</b>

### Авторский чай

Брусничный чай / Черничный чай / Тизан / Зимний мандарин / Вишнёвый с пряностями / Малина с мятой / Чай облепиха-яблоко / Иван-чай	500 мл	<b>295</b>
Чай Ассам / Сенча / Жасмин / Альпийские травы	500 мл	<b>195</b>

### Кофе

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

Эспрессо	50 мл	<b>105</b>
Американо	200 мл	<b>145</b>
Капучино	200 мл	<b>195</b>
Матча Латте	200 мл	<b>145</b>

### Холодные чаи

Жасмин-персик	300 мл	<b>215</b>
Каркаде-личи	300 мл	<b>215</b>
Эрл грей-арбуз	300 мл	<b>215</b>
Альпийские травы дыня-кумкват	300 мл	<b>215</b>

### Вино

Мерло. Красностоп (Россия)	125 мл	<b>395</b>
Анима Аристов игристое брют (Россия)	125 мл	<b>395</b>
Эстеллар Рислинг брют (Россия)	125 мл	<b>395</b>
Совиньон Блан (Чили)	125 мл	<b>495</b>
Санта Каролина розе (Чили)	125 мл	<b>495</b>
Каберне Совиньон (Чили)	125 мл	<b>495</b>
Арести Шардоне (Чили)	125 мл	<b>495</b>

### Прохладительные напитки

Морс облепиховый / брусничный	250 мл	<b>225</b>
-------------------------------	--------	------------



Сет коктейлей  
**APEROL Spritz** **2 550 Р**  
по специальной цене

## Салаты

<b>Салат с фунчозой</b>	130 г	<b>215</b>
Салат из фунчозы с водорослями чука, свежей морковью, огурцом и болгарским перцем, заправляется ореховым соусом		
<b>Салат «Дипломат»</b>	130 г	<b>265</b>
Салат из томатов, крабовых палочек, твёрдого сыра с чесноком и майонезом		
<b>Тёплый салат с говядиной</b>	160 г	<b>495</b>
Тёплый салат из ломтиков говядины, стручковой фасоли, огурца и моркови, в кисло-сладком соусе		

## Супы

<b>Огуречный суп</b>	200 г	<b>315</b>
Летний холодный суп со страчателлой		
<b>Коллагеновый бульон</b>	250 г	<b>395</b>
Насыщенный костный бульон, томлёный на медленном огне, источник силы и здоровья		
<b>Томатный суп с фасолью и копчёностями</b>	250 г 30г	<b>245</b>
Сытный томатный суп из фасоли с картофелем, морковью, луком и ароматными копчёностями		
<b>Куриный суп</b>	250 г	<b>235</b>
Домашний куриный бульон с лапшой собственного приготовления		

## Горячие блюда

<b>Куриная голень</b>	170 г	<b>255</b>
Запечённая куриная голень с ароматными травами и сыром		
<b>Фрикасе из индейки</b>	120 г	<b>295</b>
Ломтики филе индейки с луком в сливочном соусе		
<b>Судак под томатным маринадом</b>	120 г	<b>445</b>
Филе судака под томатным маринадом с луком и морковью		
<b>Домашние котлеты</b>	130 г	<b>295</b>
Нежные домашние котлеты из свинины и говядины со сливочно-грибным соусом		
<b>Фетучини с сёмгой</b>	250 г	<b>625</b>
Паста фетучини с сёмгой и сыром Пармезан		

## Гарниры

<b>Картофельный гратен</b>	150 г	<b>295</b>
Домашний гратен с сыром и сливками		
<b>Кабачки на гриле</b>	120 г	<b>215</b>
Ломтики свежего кабачка, обжаренного на гриле		
<b>Полба с жареным луком</b>	100 г	<b>135</b>
Богатая белком полезная крупа с жареным луком		

## Десерты и выпечка

<b>Печенье с персипаном</b>	1 шт	<b>115</b>
<b>Сметанник со свежими ягодами</b>	160 г	<b>295</b>
Нежный бисквит со сметанным кремом и свежими ягодами		
<b>Маковый рулет</b>	75 г	<b>185</b>
Бисквитный маковый рулет		