

## 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>

### 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 (Испания)	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>
Домашний морс из ягод шиповника	250 мл	<b>175</b>

### Смузи

Ананас-персик / Черничный	200 мл	<b>285</b>
Чёрная смородина-клубника-малина / Авокадо-петрушка-мёд / Ананас-маракуйя / Груша-руккола-овсяное молоко /	250 мл	<b>255</b>

## Салаты

<b>Овощной салат с ароматным маслом</b> Огурцы, томаты, болгарский перец, микс салатных листьев, зелень и ароматное масло	180 г <b>325</b>
<b>Мимоза с сёмгой</b> Слоёный салат из слабосолёной сёмги собственного посола, отварных овощей и перепелиного яйца	170 г <b>435</b>
<b>Цезарь с курицей</b> Салатный микс, курица в соусе терияки, домашние гренки, сыр Пармезан и томаты черри под фирменным соусом «Цезарь»	200 г <b>495</b>

## Супы

<b>Окрошка с говядиной</b> Фирменная окрошка с говядиной, редисом и свежим огурцом, подаётся со сливочным хреном, квасом и горчицей	300/30 г <b>595</b>
<b>Коллагеновый бульон</b> Насыщенный костный бульон, томлёный на медленном огне, источник силы и здоровья	250 г <b>395</b>
<b>Крем-суп гороховый с копчёностями</b> Нежный крем-суп из гороха с ароматными копчёностями, подаётся с гренками	250/30 г <b>245</b>
<b>Куриный суп с лапшой</b> Суп на курином бульоне с лапшой собственного приготовления	250 г <b>195</b>

## Горячие блюда

<b>Фрикасе из индейки</b> Ломтики индейки с луком, томлёные в сливках	120 г <b>245</b>
<b>Шашлык из свиной шеи</b> Сочный и нежный шашлык, подаётся с квашеной капустой и томатно-болгарским соусом	100/30/30 г <b>295</b>
<b>Кижуч в кляре</b> Нежный кижуч, приготовленный в кляре, подаётся со сливочным соусом	110/30 г <b>355</b>
<b>Паста карбонара</b> Спагетти в сливочном соусе с беконом и яйцом, с сыром Пармезан	240 г <b>355</b>
<b>Нежные телячьи щёчки</b> Томлёная телячья щёчка со сливочно-мясным соусом	130 г <b>595</b>

## Гарниры

<b>Рис по-гавайски</b> Длиннозёрный рис с кукурузой и морковью	120 г <b>135</b>
<b>Стручковая фасоль</b> Нежная жареная фасоль	100 г <b>185</b>
<b>Картофель по-деревенски с розмарином</b> Румяные дольки картофеля с хрустящей корочкой, приготовленные с розмарином	130 г <b>165</b>

## Десерты и выпечка

<b>Блинчики масляные со сметаной</b> Нежные, ароматные блинчики, подаются со сметаной	130 г <b>175</b>
<b>Чиа-пудинг на кокосовом молоке</b> Нежный пудинг из семян чиа на кокосовом молоке	85 г <b>165</b>
<b>Трубочка с кремом и сгущёнкой</b> Хрустящая и румяная вафельная трубочка с нежным кремом и сладкой сгущёнкой	80 г <b>155</b>