

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

Брусничный чай / Черничный чай / Тизан / Зимний мандарин / Вишнёвый с пряностями / Малина с мятой / Чай облепиха-яблоко / Иван-чай	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

Мерло. Красностоп (Россия)	125 мл	395
Анима Аристов игристое брют (Россия)	125 мл	395
Эстеллар Рислинг брют (Россия)	125 мл	395
Совиньон Блан (Испания)	125 мл	495
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

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

Салаты

Овощной салат с ароматным маслом	180 г	355
Огурцы, томаты, болгарский перец, микс салатных листьев, зелень и ароматное масло		
Салат «Полянка»	130 г	245
Слоёный салат из копчёной куриной грудки, отварного картофеля и жареных шампиньонов с луком		
Кижуч с бородинским хлебом	110 г	275
Кижуч собственного посола, с красным репчатым луком и бородинским хлебом		

Супы

Рассольник с курой	250/30 г	275
Домашний рассольник с курицей, огурцами и рассолом, подаётся со сметаной		
Сырный крем-суп	250/30 г	325
Нежный крем-суп из овощей и плавленого сыра, с шампиньонами и гренками		
Окрошка по-Шустовски	300/30 г	595
Фирменная окрошка с говядиной, редисом и свежим огурцом, подаётся со сливочным хреном, квасом и горчицей		

Горячие блюда

Ленивые голубцы	150 г	295
Сочные домашние голубцы в сметанном соусе		
Курица в кисло-сладком соусе	130 г	225
Ломтики куриного филе с болгарским перцем и стручковой фасолью в кисло-сладком соусе		
Судак на пару	100/30 г	395
Филе судака на пару, подаётся со сливочно-луковым соусом		
Паста «Карбонара»	240 г	355
Спагетти в сливочном соусе с беконом и яйцом с сыром Пармезан		
Свинина по-французски	150 г	365
Сочная свиная отбивная под шапкой из майонеза, помидора и сыра		

Гарниры

Пюре картофельное	130 г	145
Воздушное картофельное пюре с молоком и сливками		
Брокколи на пару	100 г	175
Соцветия брокколи, приготовленные на пару		
Греча с грибами	130 г	155
Отварная греча с шампиньонами и луком		

Десерты

Меренговый рулет	80 г	165
Воздушный рулет из белка, с сырным кремом и домашним вишневым вареньем		
Смородиновая панакота	80 г	145
Панакота из смородинового пюре и сливок		