

## 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>Зелёный салат с земляникой</b> Летний сезонный салат из авокадо, свежих огурцов, земляники с соусом из лайма и авокадо	130 г	<b>495</b>
<b>Оливье с копчёной курицей</b> Домашний салат из копченой курицы, отварных овощей, заправляется майонезом	150 г	<b>275</b>
<b>Сельдь под шубой</b> Слоёный салат из отварных овощей с сельдью собственного посола	150 г	<b>235</b>

## Супы

<b>Окрошка с говядиной</b> Фирменная окрошка с отварной телятиной и соусом на основе горчицы, сливочного хрена и майонеза, подаётся с квасом	320 г	<b>495</b>
<b>Коллагеновый бульон</b> Насыщенный костный бульон, томлёный на медленном огне, источник силы и здоровья	250 г	<b>395</b>
<b>Солянка с мясными деликатесами</b> Домашняя солянка с мясными деликатесами, оливками, маслинами, лимоном и сметаной	250 г 30г	<b>295</b>
<b>Кукурузный крем-суп</b> Нежный крем-суп из картофеля и кукурузы, подаётся с гренками	225 г	<b>215</b>

## Горячие блюда

<b>Бефстроганов из телятины</b> Нежная телятина с луком, томлёная в сливках	120 г	<b>395</b>
<b>Запечённое куриное филе</b> Куриное филе, запечённое с томатами и сыром	150 г	<b>345</b>
<b>Котлеты из кижуча с соусом тар-тар</b> Котлеты из филе кижуча с соусом тар-тар	90 г	<b>315</b>
<b>Вареники с земляникой</b> Домашние вареники с сезонной земляникой	250 г	<b>715</b>
<b>Чебупели с идейкой</b> Жареные пельмени из индейки с соусом тар-тар	230 г	<b>375</b>

## Гарниры

<b>Картофель по-деревенски</b> Ломтики картофеля, приготовленные во фритюре со специями	130 г	<b>185</b>
<b>Фасоль стручковая</b> Жареная стручковая фасоль	120 г	<b>255</b>
<b>Рис по-гавайски</b> Рис с морковью, луком и кукурузой	120 г	<b>135</b>

## Десерты и выпечка

<b>Печенье с персипаном</b> Нежное печенье из миндальной муки	1 шт	<b>115</b>
<b>Тарталетка с земляникой</b> Песочная тарталетка со сливочным кремом и сезонной земляникой	80 г	<b>395</b>
<b>Анна Павлова</b> Воздушное безе со сливочным кремом и ягодами свежей клубники	80 г	<b>275</b>
<b>Творожный штрудель</b> Нежное слоеное тесто, домашний фермерский творог и ванильный соус	80 г	<b>245</b>