

## Сезонные блюда:

Суп грибной из сушеных боровиков и подосиновиков 1/(280)	<b>350</b>
Зубатка запеченная с гарниром из зеленой фасоли 1/(130/150)	<b>480</b>
Цыпленок “корнишон” кукурузного откорма Рекомендуется для 2 персон. Эко-мясо. 1/(430/100)	<b>890</b>
Глазированный свиной окорок, гарнирован белой фасолью 1/(150/130)	<b>530</b>
Буррито с говядиной 1/(200/50)	<b>480</b>
Блинчики, фаршированные творогом и бананом 1/(200)	<b>280</b>
Блинчики, фаршированные творогом и изюмом 1/(200)	<b>280</b>



## Сезонные напитки:

Имбирный чай 1/(200)	150
Какао 1/(200)	140
Сбитень медовый 1/(200)	90
Чайный напиток "Иван-Чай" 1 порц.(1-2 персоны)/ 1 порц. (3-5 персон)	250/380
Пунш безалкогольный 1/(1л.)	220
Шампанское "Моет" Франция. 1бут./0,2л.	1400
Глинтвейн 1/(200)	320
Романтичная зима, напитки с ромом:	
Грог "Ароматный" 1/(180)	320
Коктейль "Дайкири" 1/(100)	140
Коктейль "Пина Колада" 1/(200)	360
Ром-мороженое 1/(200)	210



## Холодные закуски

Домашние соленья (овощи выращены в экологически чистом частном приусадебном хозяйстве Тамбова) 1/(150)	<b>210</b>
Оливки порционно 1/(100)	<b>220</b>
Закуска из баклажан (баклажаны запеченные на гриле с базиликом, фаршированные сыром Маскарпоне, грецким орехом и чесноком) 1/(180)	<b>390</b>
Сырная «тарелка» 1/(150)	<b>770</b>
Филе семги шеф-посола 1/(100)	<b>440</b>
Мясное ассорти (буженина, ростбиф, язык говяжий) 1/(50/50/50)	<b>680</b>

## Салаты

Салат Греческий 1/(180)	<b>320</b>
Салат с семгой домашнего копчения 1/(70/100)	<b>490</b>



## Салаты

Авокадо фаршированное (куриная грудка, креветки, бананы, сливочный соус) 1/(170/20)	<b>410</b>
Теплый салат с королевскими креветками 1/(165)	<b>490</b>
Салат из печеных овощей и сыра 1/(150)	<b>390</b>
Салат мясной – фирменная интерпретация «Оливье» («Рекон») 1/(140)	<b>370</b>
Салат с копченой утиной грудкой (салатный микс, утиная грудка, помидоры черри, соус «Песто») 1/(140)	<b>490</b>
Салат «Цезарь» (с куриной грудкой) 1/(140)	<b>390</b>
Салат из разварной говядины (говядина, черемша, зеленая фасоль и свежие овощи) 1/(140)	<b>380</b>



## Горячие закуски

Жульен из шампиньонов с филе цыпленка 1/(100)	<b>380</b>
Закуска из жареного сыра (сулугуни, лапландский “скрипучий” сыр, сулугуни копченый) 1/(120/30/30)	<b>360</b>
Тортилья с семгой домашнего копчения 1/(170/30)	<b>420</b>
Запеченная лепешка с пресным сыром и зеленью 1/(280)	<b>370</b>
Картофельные котлетки с грибным соусом 1/(180/15)	<b>370</b>

## Супы

Суп куриный с домашней лапшой 1/(300)	<b>340</b>
Мясная солянка с чесночными тостами 1/(300)	<b>360</b>
Рыбная похлебка «по-швабски» 1/(300)	<b>370</b>



## Горячие блюда

Тажин с деликатесными морепродуктами 1/(300)	<b>1200</b>
Средиземноморская дорада, запеченная целиком (подается с брокколи) 1/(1 шт. ок. 250 г.) <b>Цена указана за 100 г. )</b>	<b>280</b>
Форель, запеченная с королевскими креветками 1/(180)	<b>790</b>
Судак с овощами на пару (подается с брокколи, мини-морковью) 1/(110/150)	<b>640</b>
Филе судака в пивном кляре 1/(170/100)	<b>580</b>
Паста с креветками и лососем 1/(300)	<b>680</b>
Спагетти болоньезе 1/150/160)	<b>490</b>
Паровые котлетки из птицы 1/(130/50)	<b>470</b>
Индейка с рисовой лапшой, овощами и грибами в паназиатском стиле 1/(200)	<b>460</b>
Куриные крылышки барбекю замечательное сопровождение к пиву 1/(6шт. ок.300г.)	<b>420</b>



## Горячие блюда

Медальоны из свинины (подается с печеным картофелем) 1/(150)	540
Свиная шейка, гарнируется картофелем 1/(130/120)	520
Стейк из мраморной говядины "Рибай" 1/(200)	1200
Мясо косули на косточке (подается с брусничным соусом) 1/(200)	1250
Ягнятина на косточке с гранатовым соусом «Наршараб» 1/(120/40)	1100
Утиная грудка «Магрэ» с золотистым луком 1/(200)	1200

Жареная говяжья печень (подается с пюре, золотистым луком и запеченным яблоком) 1/(110/150)	390
---	-----

## Горячие блюда

### из свежайшего мяса с фермы

Домашние колбаски из птицы 1/(150/100)	420
Домашние колбаски из свинины 1/(150/100)	540
Домашние колбаски из баранины 1/(150/100)	590
Ребрышки молодого бычка (на гарнир - картофель) 1/(360/120)	630
Антрекот на косточке (подается с картофелем) 1/(200/120)	650
Люля-кебаб (подается на дольках запеченного картофеля) 1/(200)	690



## Гарниры

Овощи-гриль (баклажаны, цуккини, помидоры, перец сладкий) 1/(150)	240
Картофель «Айдахо» 1/(110)	130
Печеный картофель 1/(150)	130
Картофельное пюре 1/(110)	120
Хлеб выпечной 1 (1 шт. ок. 20 г)	30





# Десерты

Сладкая коллекция (Макарон, зефир и печенье собственного приготовления) 1/(80/30/40)	<b>330</b>
Торт шоколадный «от Шеф-повара» 1 кус. (ок. 100 г)	<b>300</b>
Домашний чиз-кейк 1/(100)	<b>280</b>
Груша запеченная в сливочном соусе Маскарпоне 1 шт. (ок. 150 г)	<b>290</b>
Молочный коктейль 1/(200)	<b>230</b>
Банановые рогалики 1/(150)	<b>260</b>
Аффогато (итальянский десерт на основе бискотти, крема, кофе и мороженого) 1/(140/50)	<b>240</b>
Мороженое в ассортименте 1/(100)	<b>150</b>



## Пиво в розлив

Черновар Чехия. Светлое 0,33 л/0,5 л	<b>190/280</b>
Либенвайс Германия. Нефильтрованное светлое 0,33 л/0,5 л	<b>180/270</b>
Бургонь де Фландер Бельгия. Темное 0,33 л/0,5 л	<b>220/330</b>

## Пиво в бутылках

Вичвуд Джинджа Биад (имбирное пиво, Англия, 4,2% об.) 1 бут.0,5л.	<b>360</b>
Шленкерла Раухбир Мерцен (пиво, копченое на буке, Германия, 7% об.) 1 бут.0,5л.	<b>360</b>
Шленкерла Айхе Допельбок (пиво, копченое на дубе, Германия, 7% об.) 1 бут.0,5л.	<b>360</b>
Кастель Руж (вишневое пиво, Бельгия, 8% об.) 1 бут.0,33л.	<b>320</b>
Пиво безалкогольное 1 бут. (0,33 л)	<b>180</b>



## Напитки

Свежевыжатый сок (апельсин, грейпфрут, яблоко, морковь) 1 порция (ок. 200 мл)	<b>220</b>
Свежевыжатый сок (апельсин, грейпфрут, яблоко, морковь с добавкой сельдерея) 1 порция (ок. 200 мл)	<b>320</b>
Сок и нектар в ассортименте 200 мл/1л	<b>70/190</b>
Морс клюквенный собственного приготовления 200 мл/1 л	<b>90/220</b>
Перье 1 бут. (0,33 л)	<b>160</b>
Эвиан 1 бут. (0,33 л)	<b>160</b>
Нарзан 1 бут. (0,5 л)	<b>90</b>
Ключевая вода 1 бут. (0,5 л)	<b>50</b>
Напитки производства «Кока-Кола» 1 бут. (0,25 л)	<b>90</b>
Кофе «Капуччино» 1 порция (ок. 150 мл)	<b>160</b>
Кофе «Эспрессо» 1 порция (ок. 30 мл)	<b>140</b>
Кофе «Американо» 1 порция (ок. 150 мл)	<b>140</b>
Горячий шоколад 1 порция (ок. 100 мл)	<b>230</b>



## Чайная карта

Зеленый ароматизированный чай “Мадагаскар” 1 порц.(1-2 персоны)/ 1 порц. (3-5 персон)	<b>250/380</b>
Зеленый чай “Мечта китайского любовника” 1 порц.(1-2 персоны)/ 1 порц. (3-5 персон)	<b>250/380</b>
Черный чай “Бабушкин пирог” 1 порц.(1-2 персоны)/ 1 порц. (3-5 персон)	<b>250/380</b>
Черный чай “Ирландский виски” 1 порц.(1-2 персоны)/ 1 порц. (3-5 персон)	<b>250/380</b>
Фруктовый чай “Колесо Фортуны” 1 порц.(1-2 персоны)/ 1 порц. (3-5 персон)	<b>250/380</b>
Черный чай в чайнике 1 порц. (1-2 персоны) / 1 порц. (3-5 персон)	<b>230/350</b>
Черный чай “Английский завтрак” 1 порц.(ок.200мл)	<b>90</b>
Черный чай “Дарджилинг” 1 порц.(ок.200мл)	<b>90</b>
Черный чай “Эрл Грей” 1 порц.(ок.200мл)	<b>90</b>
Зеленый чай “Восточная Сенча” 1 порц.(ок.200мл)	<b>90</b>
Тизан “Шиповник и Гибискус” 1 порц.(ок.200мл)	<b>90</b>



## Коктейли

Коктейль “Мохито” 1/(200)	<b>350</b>
Коктейль “Космополитен” 1/(100)	<b>340</b>
Коктейль “Маргарита” 1/(100)	<b>300</b>
Коктейль “Лонг-Айленд” 1/(350)	<b>370</b>



