



ХОЛОДНЫЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ



АССОРТИ МОРСКИХ РЫБ

Контрастно-насыщенная нерка, кусочки слабосолёной скумбрии и тилапии, брускетты с томатами. Украшена миксом свежей зелени и лимоном.

300 гр./690₽

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА С ТОСТАМИ

Филе тихоокеанской нерки и кунжутом с тостами со сливочным маслом и зеленью. Украшена салатом и овощами 250 гр./600 ₽

СЕВИЧЕ ИЗ СИГА

10 минутный засол северного сига с луком и зеленью 250 гр./**970** ₽

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА С ДРАНИКАМИ

Филе c/c байкальской рыбы, нерки c/c подается с картофельными драниками, творожным сыром, зеленью и кедровым орехом

140/300/70 гр./**730 ₽**

РЫБНОЕ АССОРТИ

Скумбрия х/к, нерка с/с, сельдь с/с, подается с маринованным луком и зеленью 210/50 гр./660 ₽

СЕЛЕДОЧКА ПОД ВОДОЧКУ

Селедочка домашнего посола, с картофелем, маринованным лучком, с чесночными гренками из бородинского хлеба и зеленью 100/150/70 гр./**350 ₽**

люля из щуки

Обжаренные на гриле люля из щучьего фарша в беконе с трио соусов 350 гр./**770 ₽**

ТАР-ТАР ИЗ АТЛАНТИЧЕСКОЙ НЕРКИ В СОЧЕТАНИИ С САГУДАЕМ ИЗ БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБЫ

Подается с творожным сыром 200/150/50 гр./**650 ₽**

КЕСАДИЛЬЯ С ЛОСОСЕМ

Кукурузная лепёшка — тортилья, наполненная филе лосося, с сочным сладким перцем, слегка островатым томатным соусом и сыром.

250 гр./420 ₽



ХОЛОДНЫЕ МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ



МЯСНОЕ АССОРТИ ПО-ДОМАШНЕМУ

Куриный сальтисон, телячий язык, копченая буженина, бекон, горчица и сливочный хрен. Микс из зелени и свежих овощей 300/30/30 гр./980 ₽

ТРИ ВИДА ФЕРМЕРСКОГО САЛА С ТВОРОЖНЫМ МУССОМ

Грудинка соленая, соленое сало, копченое сало, кнели с творогом, чесноком и зеленью. Подается с маринованным лучком, горчицей и чесночными гренками из бородинского хлеба 150/150/60 гр./430 ₽

РУЛЕТ ИЗ СВИНОЙ РУЛЬКИ

Слайсы рульки в сочетании с картофельными шариками, корнишонами и сливочным соусом с анчоусами. Украшается зеленью импорт и перечным соусом 200/100/30 гр./400 ₽

КУПЕЧЕСКИЙ СТОЛ

Язык говяжий, домашняя буженина, куриный запеченный рулет. Соленья: маринованные огурчики и черри. Подается со свежей зеленью 210/100/30 гр./690 ₽

АЗИАТСКИЕ МОТИВЫ

Нежный телячий язык, маринованный в имбирно-кунжутном соусе 200 гр./**900 ₽**

СИБИРСКИЙ РАЗГУЛЯЙ

Домашний холодец, сальтисон, рулька. В сочетании маринованной капусты, хрена васаби, сибирской горчицы 300/100/60 гр./**500 ₽**

РОСТБИФ СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ И ОСТРЫМ ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

Ростбиф из мраморной говядины, приготовленный по рецепту шеф-повара 250 гр./1250 ₽

ФЛАНК -РУЛЕТ С СОУСОМ ПЕСТО И ОВОЩАМИ

Рулет из молодой телятины с начинкой из домашних овощей, соуса Песто и подгарнировкой.

300 гр./850 ₽

БУЖЕНИНА С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДРАНИКАМИ И ЦУКИНИ

Запеченная буженина, картофельные драники, домашние цукини обжаренные до золотистой корочки, картофель, помидоры черри, корейская морковь в слайсах рисовой бумаги
350 гр./580 ₽

КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ

Кукурузная лепёшка— тортилья, наполненная филе курицы с сочным сладким перцем, слегка островатым томатным соусом и сыром, зелень 250/15 гр./420 ₽



ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ



ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

Ассорти из свежих овощей: огурцы, томаты, редис, перец болгарский, морковь, красный лук, маслины, зелень (лук зеленый, укроп, петрушка, базилик, кинза), соус сметанный 590/50 гр./**590 ₽**

МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ

Черри, острый перец Халапеньо, капуста (Кимчи), огурчики 15-ти минутного засола, маринованный чеснок

400 гр./**320 ₽**

СОЛЕНЫЕ ГРУЗДИ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУЧКОМ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ

280/30 гр./**270 ₽**

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАН С СЫРНЫМ МУССОМ

Обжаренные баклажаны с начинкой из сыра с чесноком, слайсы помидоров, микс салатов

300 гр./420 ₽

РУЛЕТИКИ ИЗ ЦУКИНИ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, ЗЕЛЕНЬЮ И ВЕТЧИНОЙ

Тонкие рулетики из цукини, начиненные сыром Cremette и мелко рубленой ветчиной

300 гр./420 ₽

РУЛЕТИКИ ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

Сладость и аромат болгарского перца в сочетании с остротой ореховой начинки и кинзы придают этому блюду неповторимый вкус

300 гр./**550**

РУЛЕТИКИ ИЗ ОГУРЦА С ТВОРОЖНЫМ МУССОМ

300 гр./280 ₽

ТОМАТЫ С МОЦАРЕЛЛОЙ

300 гр./420 ₽

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Четыре сорта домашнего фермерского сыра: фетаки, пармезан, гауда, косичка. На украшение: виноград, мед, грецкий орех и средиземноморская зелень. 300 гр./700 ₽

АССОРТИ ОВОЩНЫХ РУЛЕТИКОВ

Рулетики из баклажан, цукини со сливочным сыром и ветчиной, рулетики из печеного перца с ореховой начинкой и зеленью.

300 гр./470 ₽

МАСЛИНЫ И ОЛИВКИ

Итальянские оливки и маслины "гигант" 100 гр./**260 ₽**



ЗАКУСКИ В СТОЛ



ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

Щука, приготовленная по старинному рецепту "в чулке". Сервируется свежими овощами, зеленью, лимоном, маслинами 1400 гр./**1500 ₽**

ЩУКА, ФАРШИРОВАННАЯ МУССОМ ИЗ СЕМГИ

Подается со свежей зеленью, лимоном, маслинами и свежими овощами 1400 гр./**2600 ₽**

САЗАН В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Хрустящее филе сазана под кисло-сладким соусом с овощами, украшенное свежей зеленью, лимоном и брусникой

1000 гр./2100 ₽

ЦЫПЛЕНОК ЗАПЕЧЕННЫЙ

Нежный фермерский цыпленок запеченный с душистыми травами. Украшается микс салатов 1100 гр./**1150 ₽**



САЛАТЫ



ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ

Салат с семгой, листьями салата в соусе Цезарь, хрустящими гренками, помидорами и сыром пармезан 200 гр./**510 ₽**

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Классический салат с обжаренным куриным филе, листьями салата в соусе Цезарь, хрустящими гренками, помидорами и сыром пармезан 200 гр./390 ₽

САЛАТ "СЕВЕРОБАЙКАЛЬСКИЙ"

Салат из байкальской рыбы холодного копчения с отварным картофелем. Заправляется домашним майонезом и украшается икрой летучей рыбы, зеленью и моченой брусникой. 300 гр./590 ₽

САЛАТ "БОСФОР"

Кальмары, крабовое мясо, огурцы свежие, яйцо, майонез, икра, зелень 250 гр./**400 ₽**

САЛАТ "ВИТИМ"

Байкальская рыба с/с и нерка с/с со свежими огурцами, редисом, листьями салата, красным луком и заправкой из сладкого перца с домашним майонезом. Подается с чипсами из дайкона 300 гр./480 ₽

САЛАТ "ГРЕЧЕСКИЙ"

Средиземноморский салат из сладкого перца, помидоров, огурца, лука, листа салата, сыра Фетаки и маслин, заправленный оливковым маслом 250 гр./330 ₽

САЛАТ "ДОМАШНИЙ" В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ

Огурцы, свинина, пекинская капуста, морковь, фунчоза, кинза, кунжут, красный перец, соевые ростки, чеснок. 400 гр./**550 ₽**

САЛАТ "СЕГУН"

Свежая зелень с малосольной горбушей и коктейльными креветками, томатами и виноградом, под заправкой терияки. Декорируется: яйцом пашот, водорослями чука и икрой летучей рыбы 250 гр./450 ₽

САЛАТ С МЯСНЫМИ ШАРИКАМИ

Лист салата, Айсберг в сочетании с черри, корнишонами, красным луком и болгарским перцем.
Под сметанно-горчичным соусом.
Декорируется: мясными шариками, перепелиными яйцами, сухарями и зеленью

300 гр./450 ₽



САЛАТЫ



"ПЕСНЬ ГЭСЭРА"

Салат с языком теленка, беконом, филе курицы, домашней бужениной, обжаренными шампиньонами и салатным миксом.
Посыпан кедровым орехом и гранатом.
250 гр./**550**

КИТАЙСКИЙ САЛАТ С РУЛЬКОЙ И ОГУРЦАМИ

Китайский салат с обжаренной рулькой и маринованным (битым) огурцом, морковь, лук, кинза. 400 гр./**550**

САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА С СОУСОМ ТЕРИЯКИ МАЙОНЕЗ

Салат с нежным отварным говяжьим языком под соусом Терияки-майонез и добавлением микс салата, черри, свежих огурцов, таёжного кедрового ореха и перепелиных яиц. 200 гр./380 ₽

ОЛИВЬЕ С ПОДКОПЧЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ

300 гр./350 ₽

САЛАТ С МАРИНОВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ И ТАЕЖНЫМ ПАПОРОТНИКОМ С БРУСНИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

Салат из молодого папоротника, мраморной говядины, красного лука, болгарского перца в сочетании с бруснично-майонезной заправкой. 250 гр./590 ₽

САЛАТ С ЦУКИНИ И СЛАЙСАМИ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ

Обжаренные слайсы фермерской говядины, микс листьев салата, томаты, зелень с огорода, обжаренные цукини под кисло-сладкой заправкой и кедровыми орешками 300 гр./600 ₽

САЛАТ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ПЕКИНСКОЙ КАПУСТОЙ

Пекинская капуста, турецкая стручковая фасоль, филе куриной грудки в крахмале под соевой карамелью, черри, сельдерей и арахис. Под кунжутно-имбирной заправкой 300 гр./350 ₽



БУРЯТСКАЯ КУХНЯ



САЛАМАТ

100 гр./120 ₽

АРБИН

Рулет из печени и жира жеребятины. Подается на ледяной глыбе в сочетании красного лука и макал. Подается с азотом 150 гр./**350 ₽**

БУУЗА ИЗ БАРАНИНЫ

50 гр./85₽

БУУЗА ИЗ ГОВЯДИНЫ

70 гр./60₽

ХУШУУР С ОВОЩАМИ

50 гр./40 ₽

ХУШУУР ИЗ БАРАНИНЫ

50 гр./95₽

ХУШУУР ИЗ ГОВЯДИНЫ

50 гр./95₽

АССОРТИ "ВСЯ БУРЯТИЯ"

Буузы классические (6 шт.), буузы из баранины (6 шт.), буузы куриные (6 шт.), буузы из потрошков (3 шт.) хушууры овощные (6 шт.), хушууры мясные (6 шт.). Сервируется подгарнировкой из свежих овощей и зелени 2 кг/2500 ₽

ПОТРОШКИ НА СКОВОРОДЕ С КАРТОФЕЛЕМ

Жареные бараньи потрошки с луком, чесноком и молодым картофелем 350 гр./**700** ₽

ШУДХАГДАНАН ШУНАН

Фермерская кровяная колбаса с маринованным луком 300 гр./**600 ₽**

ЗУТРААН САЙ

Зеленый кирпичный чай с молоком, с добавлением обжаренного курдюка с пшеном 200 мл./**60 ₽**

ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ

Зеленый кирпичный чай с молоком, приготовленный по традиционному рецепту

200 мл./30₽



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



ГОРЯЧЕЕ МОРСКОЕ АССОРТИ

Филе семги, эсколара, тилапии в сочетании сырного соуса и микса салатов 600/100/30 гр./3000 ₽

ГОРЯЧЕЕ РЫБНОЕ АССОРТИ

Филе атлантической скумбрии, тилапии, байкальской рыбы, люля из щуки и шашлычки из горбуши. Подается со сливочным соусом, овощами гриль, рисом и свежей зеленью с овощами 1000/300/100 гр./2800 ₽

БАЙКАЛЬСКАЯ РЫБА В СОУСЕ ИЗ БЕЛОГО ВИНА

Обжаренное филе байкальской рыбы подается с зеленью и сливочным соусом на основе белого вина и сливок 200/30/20 гр./400 ₽

ФИЛЕ НЕРКИ С СОУСОМ КАРРИ

На пару или запеченное 150/30 гр./**480 ₽**

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ

Жареный или на пару 150 гр./**990 ₽**

СКУМБРИЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ ЦЕЛИКОМ С ОВОЩАМИ

Подается с соусом тар-тар и свежей зеленью 130/50 гр./**350 ₽**

КИЖУЧ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ ИЗ БРОКОЛЛИ

150/50 гр./610 ₽

ФИЛЕ ГОРБУШИ, ЗАПЕЧЕННОЕ ПОД СЫРОМ С ОВОЩАМИ

Подается со сливочным соусом 150 гр./**320 ₽**

КОТЛЕТА ИЗ ЩУКИ И СИГА С ТОЛЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

100/150 гр./450 ₽



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА (ОБЩИЕ)



ГУБАДЖОУ

Блюдо приготовлено из свинины, обжаренной в кляре с добавлением карамели, кисло-сладкого соуса с морковью, болгарским перцем и китайскими специями 300 гр./790 ₽

МЯСНОЙ МИКС-ГРИЛЬ

Мини-стейки из свинины, свиные ребрышки, куриные крылья, колбаски куриные, шашлычки из курицы. Подается с запеченнным картофелем в мундире на гарнир и соусами 1000/400/90 гр./2200 ₽

АССОРТИ КЕБАБ

Сочные люля-кебаб из курицы, свино-говяжьи, баранины. Подается с ассорти из зелени, маринованным луком, овощным салатом с грядки, овощами гриль и с двумя соусами 1400/300/150/100 гр./3300 ₽

БАКЛАЖАНЫ С МЯСОМ НА СКОВОРОДЕ

500 гр./660₽

ФАХИТОС ИЗ ГОВЯДИНЫ

Обжаренные кусочки говядины с маринованным луком, болгарским перцем и сыром, фламбированные коньяком. Подается на раскаленной сковороде с лавашом и сметанным соусом. Блюдо при подаче поджигается 600 гр./1950 ₽

ФАХИТОС ИЗ КУРИЦЫ

Обжаренные кусочки курицы с маринованным луком, болгарским перцем и сыром, фламбированные текилой. Подается на раскаленной сковороде с лавашом и сметанным соусом. Блюдо при подаче поджигается 600 гр./1250 ₽

СВИНИНА С ДРЕВЕСНЫМИ ГРИБАМИ

Сочная свинина, обжаренная в традиционном кисло-сладком соусе, овощами и древесными грибами 400 гр./600 ₽

КАРЕ БАРАШКА С КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩАМИ

Каре молочного ягненка на гриле, подается с обжаренным до золотистой корочки картофелем и овощами гриль. Политое соусом Демиглас 400/300/150 гр./3900 ₽

БУЖЕНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ
В БЕКОНЕ С ГАРНИРОМ
ИЗ БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТЫ,
МИНИ МОРКОВИ
И КАРТОФЕЛЬНЫХ ШАРИКОВ
600/250 гр./2150 ₽

ТУШЕНАЯ СВИНАЯ РУЛЬКА С КАРТОФЕЛЕМ

Свиная рулька, приготовленная в пиве, и запеченная в медовой глазури до золотистой корочки с картофельными дольками, огурцами корнишон, томатами, ассорти зелени и соусом Демиглас 700/400/35/40 гр./1700 ₽

ГОВЯДИНА "ВЕЛЛИНГТОН"

Мраморная говядина, запеченная до золотистой корочки в слоеном тесте, с грибами и дижонской горчицей. Подается со спаржей, томатами, картофельными шариками, свежей зеленью и соусами 1000/500/60/50 гр./3400 ₽



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА (ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ) •



СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ

Стейк из сочной свинины, сохранивший весь свой аромат, обжаренный на гриле 150/30 гр./480 ₽

СВИНАЯ КОРЕЙКА НА КОСТИ

Кусок отборной, сочной свинины на кости подается с миксом из свежих овощей и зелени 150/30 гр./480 ₽

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ВВQ

150/30 гр./**320 ₽**

ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ

Обжаренная в хрустящей панировке свинина 120/30 гр./**320 Р**

СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Приготовленный на гриле. Стейк из сочной телятины 150 гр./**650 ₽**

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ С СОУСОМ ИЗ КОПЧЕНОЙ СМЕТАНЫ И ЯРКИМ ОБЛЕПИХОВЫМ СОУСОМ

Подается со свежей зеленью, редисом и томатами 120/50 гр./**380 ₽**

КУРИНАЯ ГРУДКА В БЕКОНЕ

Подается с морковным соусом и свежей зеленью 150/30 гр./**410 ₽**

КУРИНАЯ ГРУДКА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СОУСОМ САЛЬСО

и сыром гауда 200 гр./**450 ₽**



ГАРНИРЫ



ОВОЩИ ГРИЛЬ

Баклажан, кабачки, лук, томаты и сыром пармезан 150 гр./**200 ₽**

ПАРОВЫЕ ОВОЩИ

Брокколи, морковь беби 150 гр./**130 ₽**

РИС КАРРИ

Рис, карри, лук, морковь 150 гр./**80 ₽**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 гр./150₽

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ150 гр./**250** ₽

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

С МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

150 гр./85₽

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ

150 гр./90₽

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150 гр./95₽

НАПИТКИ

МОРС БРУСНИЧНЫЙ

1 л./180 ₽

МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ

1 л./180₽

КАРКАДЭ 1 л./**110 ₽**

ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ

200 гр./15 ₽

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

КОРЗИНА С ВЫПЕЧКОЙ

Бичурские пирожки с капустой и яйцом, расстегай с сомом, пирожки с рябчиком и грибами. Хлеб злаковый, с отрубями, белый, украинский 12 шт./150 гр./650 ₽

BAPKA HAПИТКА 30 ₽

ВАРКА БАРАНА 1500 ₽



КАНАПЕ С СИГОМ Х/К

50 гр./150 ₽

МИНИ-БУТЕРБРОД С КИВИ И СЕЛЬДЬЮ

Бородинский батон, сельдь, киви, сливочный сыр, помидор и зелень 60 гр./**55 Р**

МИНИ-БУТЕРБРОД С МУССОМ ИЗ ГОРБУШИ

45 гр./45₽

БУТЕРБРОДЫ С СЕМГОЙ

Батон французский, филе малосольного лосося, масло сливочное, зелень 60 гр./**190 ₽**

МИНИ-ЗАКУСКА С БАЙКАЛЬСКОЙ МАЛОСОЛЬНОЙ РЫБОЙ

60 гр./130 ₽

КРЕКЕР С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И СЕМГОЙ

Крекер, семга с\с, творожный сыр, зелень 30 гр./**120 ₽**

БАЙКАЛЬСКАЯ РЫБА С/С НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ

50 гр./95₽

МИНИ-ЗАКУСКА С СЕЛЬДЬЮ

Классическое сочетание соленой сельди, картофеля и укропа 50 гр./**45** ₽

КАНАПЕ С СЕМГОЙ И ИКРОЙ ТОБИКО

Багет, огурцы, сыр "Виола", семга с/с, икра Тобико, зелень 50 гр./**130 ₽**

САЛАТ В МИНИ-БОКАЛАХ

Авокадо, семга малосольная, чечевица, микс салатов, с легким соусом Цетронет 60 гр./190 ₽

РУЛЕТИК ИЗ НОРВЕЖСКОГО ЛОСОСЯ

Семга, огурец свежий, сыр 35 гр./**105 ₽**

МИНИ-РУЛЕТЫ ИЗ СЕМГИ С СЫРОМ ФИТАКИ И ОЛИВКАМИ НА ТОСТЕ

Семга с/с, сыр Фетаки, оливки, хлеб тостовый

55 гр./170 ₽

КРЕВЕТКИ С СЫРНЫМ КРЕМОМ И МАСЛИНАМИ НА СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

Креветки тигровые, сыр "Виола", маслины, зелень

35 гр./160₽

КАНАПЕ С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ

В шотах: тигровая креветка, помидоры черри, сыр пармезан, соус 60 гр./**190 ₽**

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ ФЛАМБЕ

Тигровые креветки, фламбированные коньяком

25 гр./200 ₽

МИДИИ "КИВИ", ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ

30 гр./200₽

МИНИ-ТАРТАЛЕТКИ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

30 гр./130₽



БЛИНЧИКИ "РОМАНОВСКИЕ"

Блины, сливочное масло, нерка с/с, зеленый лук, икра лососевая 3 шт./80 гр./**250 ₽**

БУТЕРБРОД С ИКРОЙ

Батон французский, икра лососевая, масло сливочное 60 гр./**270** ₽

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ТЕЛЕНКА

Подается на слайсе из багета с черри и зеленью 50 гр./**60 ₽**

МИНИ-ЦЕЗАРЬ

Батон французский, копченая куриная грудка, сыр пармезан, листья салата, черри, соус "Цезарь" 50 гр./**70 ₽**

МИНИ-СЭНДВИЧ С БУЖЕНИНОЙ, МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ

Томаты черри, буженина, слайсы огурца 50 гр./**80 ₽**

БУТЕРБРОД С ПОЛУКОПЧЕННОЙ КОЛБАСОЙ

Батон французский, колбаса полукопченная 60 гр./60 ₽

РУЛЕТИКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ

Ветчина, сыр, зелень, чеснок и майонез 30 гр./**40 Р**

РУЛЕТИКИ ИЗ РОСТБИФА

Подается с дайконом, свежим огурцом и папоротником с к/с соусом 40 гр./**120 ₽**

ТАРТАЛЕТКИ С НЕМЕЦКИМ САЛАТОМ

70 гр./110 ₽

КАНАПЕ ЯЗЫК СО СВЕЖИМ ОГУРЦОМ И КРЕМОМ ИЗ ХРЕНА

50 гр./110 ₽

КАНАПЕ С ЧЕРНОСЛИВОМ И БЕКОНОМ

Бекон с/к, чернослив, черри 50 гр./**75 ₽**

НЕЖНАЯ ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, РУККОЛА, И КУНЖУТ ПОД ОРИГИНАЛЬНОЙ ЗАПРАВКОЙ СТРАЧЕТТИ

40 гр./180 ₽

БРУСКЕТТА СО СВИНИНОЙ

Багет французский, свинина, опята, соус устричный 60 гр./**85 Р**

МИНИ-ЗАКУСКА С ЯЗЫКОМ, СЫРОМ ГАУДА, КОНСЕРВИРОВАНЫМ АНАНАСОМ В ОГУРЧИКЕ

40 гр./65₽

БРУСКЕТТА С КУРИЦЕЙ

Грудка куриная копченая, томаты, зелень, французский багет 60 гр./**70 ₽**

РЕГАТТО С ЯЗЫКОМ

Язык отварной, огурцы, сыр, маслины 50 гр./**100 ₽**



БРУСКЕТТА С ГОВЯДИНОЙ

Говядина, опята, французский багет, устричный соус 60 гр./**100 ₽**

мини-сэндвич

Хлеб тостовый, сыр ветчина, овощи, зелень 50 гр./**45** ₽

РУЛЕТИК ИЗ ЦУКИНИ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ

40 гр./55₽

РУЛЕТИК ИЗ БАКЛАЖАНОВ

40 гр./45₽

СОЛОМКА ИЗ МОРКОВИ, ОГУРЦА, СЕЛЬДЕРЕЯ "КОЛД КАТС" С СОУСОМ "ДОР-БЛЮ"

60 гр./60₽

МИНИ ГРЕЧЕСКИЙ

Батон французский, огурцы свежие, томаты, перец болгарский, сыр Фитаки 60 гр./60 ₽

КАНАПЕ ИЗ СОЧНОГО ОГУРЧИКА, СЛАДКОГО ПЕРЦА, ПОМИДОРОВ ЧЕРРИ, ЛИСТЬЕВ САЛАТА, КУБИКОВ ТОФУ С ОЛИВКОЙ

45 гр./60₽

БУТЕРБРОД С СЫРОМ

Батон французский, сыр Гауда 70 гр./**60 ₽**

КАНАПЕ С СЫРОМ

Сыр, грецкий орех и виноград 50 гр./**90 ₽**

КАНАПЕ С САЛЯМИ, СЫРОМ ГАУДА И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ

Хлеб бородинский, сыр гауда, салями, помидоры черри, зелень 65 гр./**120** ₽

КАНАПЕ С БЕКОНОМ, ОБЖАРЕННЫМ ЖЕМЧУЖНЫМ ЛУЧКОМ НА ДОЛЬКЕ СЫРА КАМАМБЕР

40 гр./**160 ₽**

ФРУКТОВОЕ КАНАПЕ

Банан, киви, мандарин, виноград, коктейльная вишня 65 гр./**95** ₽

ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ

40 гр./45 ₽

ПИРОЖОК С ЛИВЕРОМ

40 гр./45 ₽

пирожок с рисом и яйцом

40 гр./45 ₽

ПИРОЖОК С ВИШНЕЙ

40 гр./45 ₽

КАНАПЕ БАНАН В ШОКОЛАДЕ

Банан, шоколад, грецкий орех, вареная сгущенка 70 гр./**90 ₽**

КОКОСОВЫЕ ШАРИКИ

Сгущенка, кокосовая стружка 50 гр./**60 Р**

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

50 гр./65₽

мини трайфл

30 гр./40₽



СИБИРСКИЙ ДЕСЕРТ

Брусника, облепиха, мед, кедровый орех

35 гр./**85** ₽

ТИРАМИСУ

50 гр./**70 ₽**

КРАСНЫЙ БАРХАТ

50 гр./60₽

КАПКЕЙКИ С КРЕМОМ

50 гр./65₽

СЛОЙКА С ВИШНЕЙ

30 гр./**65 ₽**

СЛОЙКА С КИВИ

30 гр./**45 ₽**

СЛОЙКА С АНАНАСОМ

20₽

200 мл.

30 гр./**45 ₽**

НАПИТКИ

ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ

Молоко, сахар, лимон

КОФЕ 3 в 1 200 мл. **50 ₽**