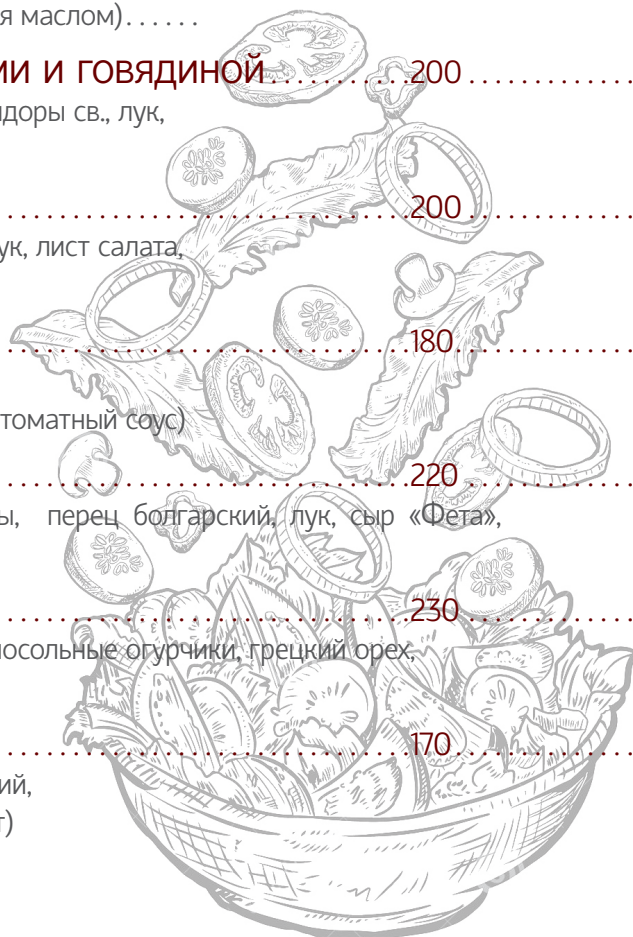


|   |                           |              |
|---|---------------------------|--------------|
| <b>«Греческий»</b> .....  | 190.....                  | <b>320</b> ₺ |
| (свежие помидоры и огурцы ,перец болгарский, красный лук, сыр «Фета» и маслины, заправляется маслом )             |                           |              |
| <b>Салат из морепродуктов с устричным соусом</b> .....  | 210.....                  | <b>470</b> ₺ |
| (осьминожки, мидии, креветки, кальмары, чеснок, свежие огурцы, устричный соус, маслины, лимон)                    |                           |              |
| <b>«Цезарь»</b> .....   | тигровыми креветками..... | 270.....     |
|   | лососем .....             | 270.....     |
|   | курицей .....             | 270.....     |
|   |                           | <b>520</b> ₺ |
|   |                           | <b>370</b> ₺ |
|   |                           | <b>370</b> ₺ |
| <b>«Буржуй»</b> .....   | 200.....                  | <b>370</b> ₺ |
| (уши свиные, огурец св., лук маринованный, чеснок, кунжут, кориандр, заправляется маслом)                         |                           |              |
| <b>«Пикадор»</b> теплый салат.....  | 210.....                  | <b>390</b> ₺ |
| (свиная вырезка, перец болгарский, лук репчатый, огурец св., аджика, соевый соус, заправляется маслом)            |                           |              |
| <b>«Оливье для буржуев»</b> .....   | 220.....                  | <b>410</b> ₺ |
| (говяжий язык, говядина, овощи, яйцо, майонез, сметана)   |                           |              |
| <b>«Татарский»</b> .....  | 210.....                  | <b>410</b> ₺ |
| (говядина, св. помидоры, св. огурцы, болгарский перец, перец острый стручковый, чеснок, заправляется маслом)..... |                           |              |
| <b>Салат с жареными баклажанами и говядиной</b> .....   | 200.....                  | <b>420</b> ₺ |
| (говядина, баклажаны, перец болгарский, помидоры св., лук, чеснок,заправляется бальзамическим соусом)             |                           |              |
| <b>«Гусарский»</b> .....  | 200.....                  | <b>380</b> ₺ |
| (говядина, свежие помидоры, маринованный лук, лист салата, масло растительное)                                    |                           |              |
| <b>«Восточный»</b> .....  | 180.....                  | <b>380</b> ₺ |
| (говядина, перец болгарский, огурцы соленые, помидоры свежие, лук маринованный, острый томатный соус)             |                           |              |
| <b>«Греческая смоковница»</b> .....   | 220.....                  | <b>370</b> ₺ |
| (курица жареная, свежие помидоры и огурцы, перец болгарский, лук, сыр «Фета», маслины, масло раст.)               |                           |              |
| <b>«Малиновка»</b> .....  | 230.....                  | <b>370</b> ₺ |
| (куриное филе - гриль, свежие помидоры, малосольные огурчики, грецкий орех, масло раст.)                          |                           |              |
| <b>Салат с языком по-китайски</b> .....   | 170.....                  | <b>450</b> ₺ |
| (говяжий язык, свежий огурец, перец болгарский, чеснок, лук, соевый соус, острый перец, кунжут)                   |                           |              |



## Строганина из свежемороженой рыбы

|              |                |       |
|--------------|----------------|-------|
| сёмга .....  | 100/20/20..... | 530 ₺ |
| кета .....   | 100/20/20..... | 350 ₺ |
| муksун ..... | 100/20/20..... | 530 ₺ |

## Закуска из малосольной рыбки с огурчиком домашнего посола

|             |                 |       |
|-------------|-----------------|-------|
| сёмга ..... | 100/100/20..... | 610 ₺ |
| кета .....  | 100/100/20..... | 370 ₺ |
| омуль ..... | 100/100/20..... | 430 ₺ |

## Рыбное ассорти «Рыбный гурман» .....

520/30..... 1950 ₺  
(сёмга и балык кеты х/к, масляная рыба х/к, угорь горячего копчения, рулетики из малосольного лосося с творожным сыром, рулет из балыка кеты с зеленым маслом)

## Рыбное ассорти «Капитан» .....

520/30..... 1950 ₺  
(сёмга х/к, омуль х/к, кета малосольная, рулет «Зебра», рулетики «Люкс», креветки тигровые, лимон, маслины)

## «Рыбное трио» .....

240/20..... 1150 ₺  
(сёмга и омуль малосольные, рулетики «Зебра», лимон, маслины)

## Филе сёмги холодного копчения .....

100/20..... 620 ₺

## Угорь копченый .....

100/20..... 580 ₺

## Рулетики «Люкс» .....

140/20..... 390 ₺

(из малосольного лосося со творожным сыром)

## Сельдь «по-русски» .....

100/75/25..... 320 ₺

(домашнего посола с маринованным лучком и отварным картофелем)

## «Овощной хоровод» .....

240..... 350 ₺

(свежие огурцы и помидоры, болгарский перчик)

## Капуста «Коронная» .....

300..... 170 ₺

(фирменной засолки)

## Грузди солёные .....

120/30..... 350 ₺

(подаются с луком, сметаной или маслом на ваш выбор)

## Грибы белые маринованные .....

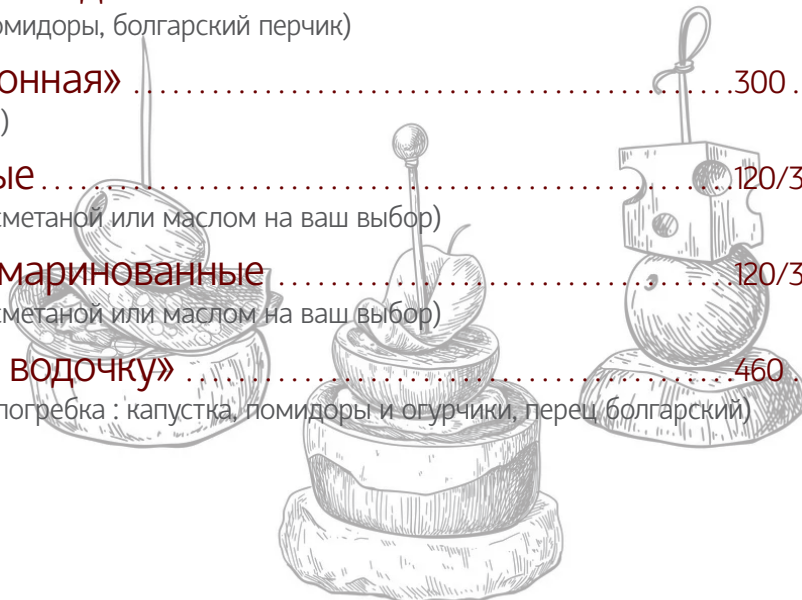
120/30..... 350 ₺

(подаются с луком, сметаной или маслом на ваш выбор)

## Закуска «Под водочку» .....

460..... 470 ₺

(соленья из нашего погребка : капуста, помидоры и огурчики, перец болгарский)



# Холодные закуски

🕒 15-20 мин.

Ассорти «Мясная поляна».....480/30.....1850 ₺

(рулет из говядины, рулет куриный, буженина, грудинка копчёная, язык отварной)

Ассорти «Для друзей – приятелей».....450/30.....1670 ₺

(буженина, пастрома, рулет куриный, язык отварной, сало солёное, сыр твердый)

«Мясная тарелка» (блюдо для двоих).....240/30.....1050 ₺

(язык, рулет куриный, пастрома, грудинка копченая)

Ростбиф маринованный .....150/30 .....850 ₺

(готовится из говяжьей вырезки, средней прожарки)

РЕКОМЕНДУЕТ ШЕФ-ПОВАР

Ассорти из закусок в русском стиле.....700/30.....950 ₺

(капуста «Коронная», огурцы и помидоры домашнего посола, сало солёное и копчёное, сельдь солёная, лук маринованный, грибы солёные, гренки ржаные чесночные, хрен)

Ассорти – сало.....340/50.....650 ₺

(сало солёное, сало копчёное, грудинка копчёная, «Поленица», горчица)

Сало солёное .....120.....250 ₺

Рулетики из языка.....190.....550 ₺

Язык с хреном.....100/30.....390 ₺

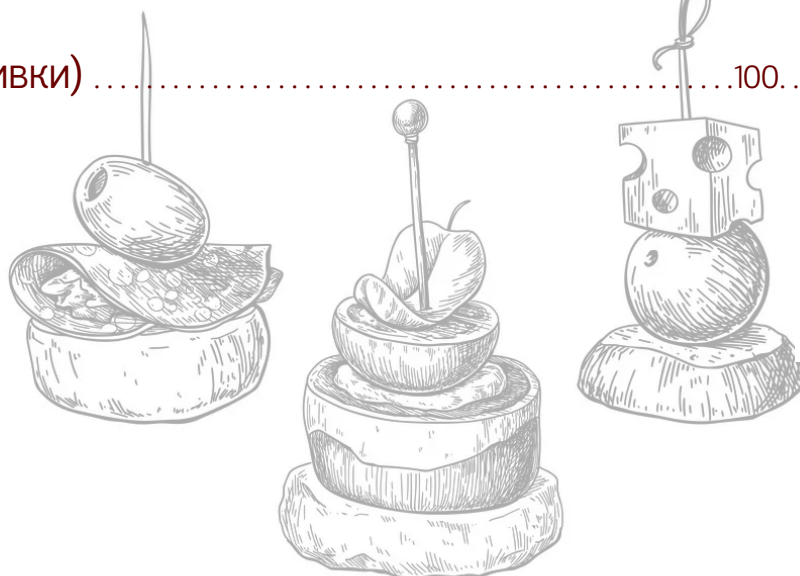
Сырная тарелка «6 сыров».....240/170.....850 ₺

(пармезан, песто, ореховый, ламбер, фета, сыр с плесенью, мёд, грецкий орех, чипсы, виноград)

Рулетики из баклажанов.....230/50.....420 ₺

с острым сыром и свежими помидорами (по предзаказу)

Маслины (оливки) .....100.....300 ₺



## Горячие блюда

🕒 30-50 мин.

|  |                 |              |       |
|--|-----------------|--------------|-------|
| Судак на картофельной подушке .....  | 300/70/50 ..... | 570 ₺        |       |
| (жареное филе судака в хрустящей корочке, подаётся на картофельном дранике с соусом «Тар-тар») |                 |              |       |
| Лосось запечённый с грибами.....   | 140/70 .....    | 450 ₺        |       |
| Рыба в сырной корочке .....  | сёмга .....     | 140/70 ..... | 750 ₺ |
|  | судак .....     | 140/70 ..... | 490 ₺ |
| Говядина по-славянски .....  | 150/70 .....    | 490 ₺        |       |
| (запечённая с белыми грибами)  |                 |              |       |
| Куриное филе запечённое с овощами .....  | 220/70.....     | 430 ₺        |       |
| Мясо по-испански .....   | 350 .....       | 530 ₺        |       |
| (говядина запечённая с луком, сыром и картофелем, подаётся на сковороде)                       |                 |              |       |
| Свинина «Богатырская» .....  | 280/70.....     | 530 ₺        |       |
| (отбивная из свиной шеи, запечённая под сыром с пастромой, шампиньонами и помидорами)          |                 |              |       |
| Мясо жареное с картофелем (подаётся на сковороде)  |                 |              |       |
|  | говядиной ..... | 360 .....    | 570 ₺ |
|  | со свиной ..... | 360 .....    | 490 ₺ |
| Картофель жареный с белыми грибами.....  | 300 .....       | 420 ₺        |       |



Шницель по-венски .....180/150/30 .....470 ₽

(тонко отбитая свинина в хрустящей корочке, подается с лимоном и жареными картофельными дольками)

Свинина «Таёжная» .....45/70 .....570 ₽

(свиная шея фаршированная грибами с кедровыми орешками и клюквой)

Свинина «Боровичок» .....170/30 .....490 ₽

(отбивная из свинины запечённая с белыми грибами, луком, свежими помидорами и кедровым орехом)

«Мясной сундучок» .....280/30 .....470 ₽

(отбивная из свинины запечённая в слоёном тесте с белыми грибами и копчёным мясом)

«Толстячок» .....320/30 .....470 ₽

(отбивные из свинины и курицы, с грибным жульеном, обжаренные в картофельной корочке)

Филе индейки жареное с овощами .....170/30 .....470 ₽

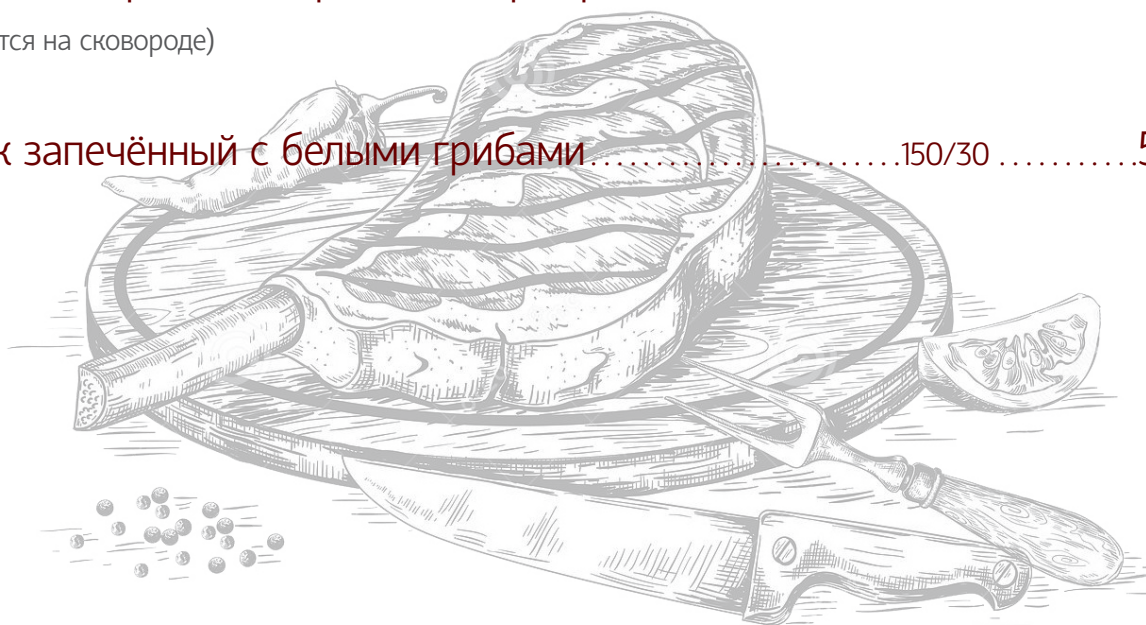
Курочка «Деликатес» .....180/30 .....430 ₽

(отбивная запечённая с ломтиками языка и свежими помидорами)

Куриные сердечки жареные с картофелем .....350 .....430 ₽

(подается на сковороде)

Язык запечённый с белыми грибами .....150/30 .....590 ₽





## Гарниры

|                                       |          |       |
|---------------------------------------|----------|-------|
| Гарнир из свежих овощей.....          | 160..... | 120 ₺ |
| Картофель отварной с маслом.....      | 170..... | 100 ₺ |
| Картофель отварной обжаренный.....    | 150..... | 100 ₺ |
| Картофель запечённый под сыром.....   | 150..... | 100 ₺ |
| Картофель «фри».....                  | 120..... | 180 ₺ |
| Фасоль стручковая с помидорами.....   | 150..... | 120 ₺ |
| Рис отварной с маслом.....            | 150..... | 90 ₺  |
| Цветная капуста запечённая.....       | 160..... | 150 ₺ |
| (с шампиньонами и свежими помидорами) |          |       |

## Соусы

|  |         |      |
|--|---------|------|
| Масло сливочное.....                     | 20..... | 50 ₺ |
| Майонез, Кетчуп.....                     | 50..... | 70 ₺ |
| Сметана.....                             | 50..... | 70 ₺ |
| Сырный, соевый, хрен столовый.....       | 30..... | 50 ₺ |
| «Южный», «Тар-тар», «Барбекю».....       | 50..... | 70 ₺ |
| Гранатовый.....                          | 30..... | 70 ₺ |
| Аджика корейская.....                    | 30..... | 70 ₺ |
| Хлеб (домашний).....                     | 25..... | 7 ₺  |
| Хлебная булочка (пшеничная, ржаная)..... | 40..... | 12 ₺ |



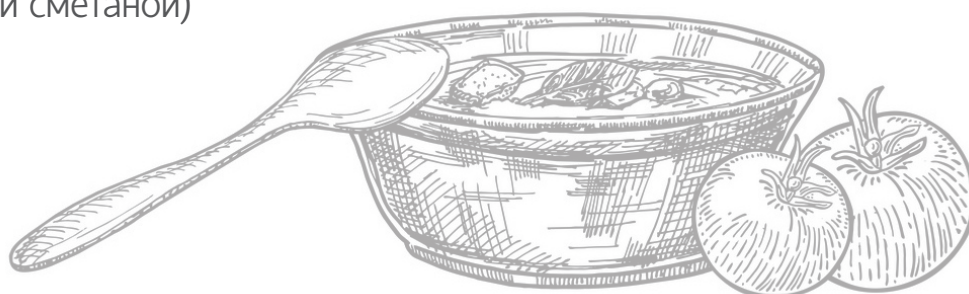
|  |          |       |
|--|----------|-------|
| Шашлычки из тигровых креветок<br>(подаются с соусом) | 70/50/30 | 750 ₺ |
| Жюльен из креветок                                   | 130      | 350 ₺ |
| Жюльен из белых грибов                               | 130      | 320 ₺ |
| Жюльен из курицы с грибами                           | 130      | 320 ₺ |
| Драники с мясом<br>(подаются со сметаной)            | 280/50   | 450 ₺ |
| Драники с лососем<br>(подаются со сметаной)          | 280/50   | 420 ₺ |
| Драники со сметаной                                  | 150/50   | 350 ₺ |

## Супы

🕒 30-50 мин.

Подаются в горшочке

|   |            |       |
|---|------------|-------|
| Уха «Двойная»<br>(из семги и судака)  | 300        | 350 ₺ |
| Солянка сборная мясная  | 300/20/20  | 350 ₺ |
| Суп-гуляш «Мужской»<br>(ОСТРЫЙ ГУСТОЙ СУП из обжаренной свинины, с помидорами и болгарским перцем)      | 400        | 350 ₺ |
| Пельмени «Домашние»<br>(собственного приготовления, подаются в горшочке, с грибным бульоном и сметаной) | 220/100/50 | 350 ₺ |



## Блюда для большой компании

🕒 50-60 мин.

**«Барские забавы»** .....1400/100 .....2800 ₺

(стейки из лосося, горка жареных тигровых креветок, острые шашлычки из кальмаров, филе судака жареное, подаётся с дольками лимона, свежими помидорами, маринованным луком и соусом «Тар-тар»)

**«Настоящий полковник»** .....2300/150/90 ...2500 ₺

(свиная рулька запечённая под острым соусом, ароматная домашняя буженина, острый тёплый салат из свиных ушек, фирменные колбаски из свинины в натуральной оболочке, подаётся с маринованными овощами из нашего погребка, картофелем «Фри», острым перчиком и соусами: «Южный», кетчуп, горчица)

**«Большой расколбас»** .....1000/150/90....2400 ₺

целый килограмм наших «Фирменных» колбасок (жареных на открытом огне, подаются с картофелем «Фри» и соусами: «Барбекю», «Южный», «Чили»)

**«Мачо-гриль»** .....1000/300 .....2200 ₺

(шашлычки из свинины, курицы, куриных сердечек, рубленого мяса, рёбрышки-гриль, крылышки-гриль, овощи-гриль, подается с маринованным луком и острым соусом)

**Ребра свиные жареные с луком** .....1000/150/50....2400 ₺

(целый килограмм жаренных ребрышек, подаются с салатом из свежей капусты и соусом «Южным»)

**Крылышки «Взлётные»** .....1000/150/100... 1700 ₺

(крылышки маринованные в остром соусе, обжаренные на мангале, подаются с картофелем «фри» и соусом «Барбекю»)

**«Серьёзное предложение»** .....650/350/60 .... 1500 ₺

(свинина-барбекю, колбаски-гриль, ребрышки свиные, крылышки-гриль, подаются с картофелем, запеченным в фольге с овощами )

**«На двоих»** .....530/100/50 .... 1200 ₺

(шашлычки из свинины с овощами и наши «Фирменные» куриные колбаски, подаются с овощами и соусом «Барбекю».)

**Свиная шея** .....цена за 100 гр .....320 ₺

(блюдо на заказ, вес блюда от 1 до 1,5 кг)

(свиная шея запекается с ароматными специями и травами, подается с 1 кг запеченного картофеля)



Стейк из говядины средней прожарки ..... 200/100 ..... 750 ₺  
 подается со свежими овощами

Стейк из свинины вырезка или шея ..... 200/100 ..... 470 ₺  
 подается со свежими овощами

Стейк из индейки ..... 150/100 ..... 420 ₺  
 (филе индейки маринованное в масле с прованскими травами)  
 подается со свежими овощами

Стейк из курицы ..... 150/100 ..... 370 ₺  
 (куриное филе, маринованное в масле с прованскими травами)  
 подается со свежими овощами

Стейк из рыбы ..... сёмга ..... 180/20 ..... 950 ₺  
 кета ..... 180/20 ..... 550 ₺

Рыба-гриль (филе)..... кета ..... 150/20 ..... 520 ₺  
 судак ..... 150/20 ..... 520 ₺

Рёбрышки-гриль со свежими овощами..... 250/100..... 550 ₺

Крылышки-гриль ..... 300..... 390 ₺

Шашлык из кальмаров со свежими овощами ..... 130/100 ..... 420 ₺

Шашлык из свинины вырезка или шея со свежими овощами ... 130/100 ..... 350 ₺

Шашлык из курицы со свежими овощами..... 130/100 ..... 320 ₺

Язык гриль со свежими овощами ..... 150/100 ..... 670 ₺

Овощи - гриль: ..... цена за 100гр.

на ваш выбор ..... баклажан ..... 150 ₺  
 ..... цукини ..... 120 ₺  
 ..... грибы шампиньоны ..... 150 ₺  
 ..... помидор ..... 120 ₺  
 ..... сладкий перец ..... 120 ₺  
 ..... лук ..... 50 ₺

|  |             |     |   |
|--|-------------|-----|---|
| Креветки королевские в панцире отварные.....   | 180/20      | 490 | ₽ |
| Рыбка вяленая (щука, минтай, на ваш выбор).....  | 100         | 320 | ₽ |
| Мясное ассорти к пиву.....   | 200/130/130 | 750 | ₽ |
| (куриные крылышки, говядина фри, куриные наггетсы, подается с соусом «Тар-тар»)  |             |     |   |
| «Пивное раздолье».....   | 360         | 870 | ₽ |
| (рыбка вяленая, кальмары копчёные, свинина копчёная, фисташки, сыр копчёный, сухарики фирменные, чипсы «Лэйс»)                                     |             |     |   |
| Копчёная хижина.....   | 350/30      | 920 | ₽ |
| (свинина копчёная, колбаса сырокопченая, колбаски копчёные, 2 вида копчёного сыра, сырные крекеры, чипсы «Лэйс», чесночные гренки, соус «Тар-тар») |             |     |   |
| «Пивная горка».....  | 360/30      | 890 | ₽ |
| (филе кеты, рыбка вяленая, свинина копчёная, колбаса сырокопченая, сыр копчёный, чипсы «Лэйс», чесночные гренки, соус «Тар-тар»)                   |             |     |   |
| Ассорти из копчёных колбасок и сыра.....   | 280         | 630 | ₽ |
| (4 вида колбасок и сыр копчёный «Хрустящий бочонок», чипсы)  |             |     |   |
| Копченая свинина к пиву.....   | 70          | 250 | ₽ |
| Казы (конина по-домашнему).....  | 70          | 350 | ₽ |
| Креветки тигровые в темпуре.....   | 110/30      | 750 | ₽ |
| (подаются с соусом)  |             |     |   |
| Хрустящие кальмары к пиву.....   | 120/30      | 470 | ₽ |
| (кальмары в сухарной корочке, жареные во фритюре, подаются с соусом «Тар-тар»)   |             |     |   |
| Говядина фри.....  | 130         | 350 | ₽ |
| (кусочки говядины в панировке, обжаренные во фритюре)  |             |     |   |
| Крылышки острые к пиву.....  | 6 шт/400 гр | 540 | ₽ |
| Куриный «Хворост» к пиву (наггетсы).....   | 200/30      | 370 | ₽ |
| (подаются с соусом «Южный»)  |             |     |   |
| Сырные шарики (подаются с соусом «Тар-тар»).....   | 100/30      | 350 | ₽ |
| Сырные палочки (подаются с соусом «Барбекю»).....  | 100/30      | 320 | ₽ |
| Поленница (чесночные гренки).....  | 100         | 250 | ₽ |
| Сыр копчёный «Косичка».....  | 70          | 220 | ₽ |
| Сыр копчёный «Хрустящий бочонок».....  | 70          | 220 | ₽ |
| Хлебный хворост к пиву (собственное производство).....   | 60          | 100 | ₽ |
| Сухарики фирменные (пшеничные, ржаные).....  | 60          | 100 | ₽ |

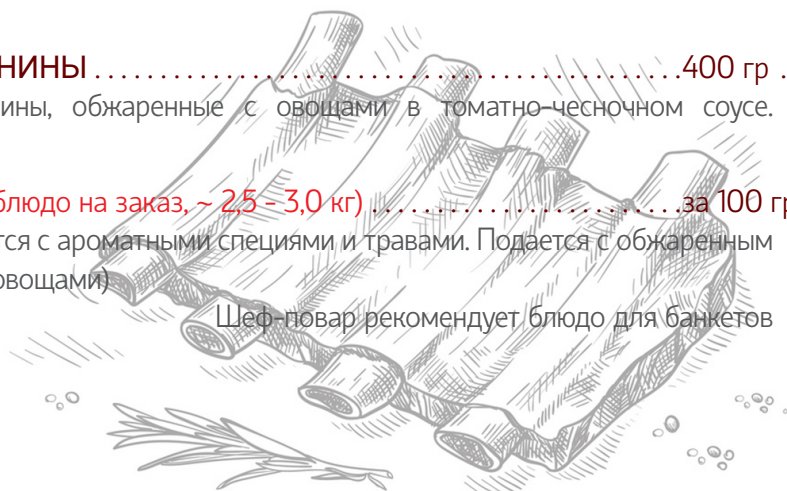
|  |             |     |   |
|--|-------------|-----|---|
| Креветки королевские в панцире отварные.....   | 180/20      | 490 | ₽ |
| Рыбка вяленая (щука, минтай, на ваш выбор).....  | 100         | 320 | ₽ |
| «Пивное раздолье».....   | 360         | 870 | ₽ |
| (рыбка вяленая, кальмары копчёные, свинина копчёная, фисташки, сыр копчёный, сухарики фирменные, чипсы «Лэйс»)                                     |             |     |   |
| Копчёная хижина.....   | 350/30      | 920 | ₽ |
| (свинина копчёная, колбаса сырокопченая, колбаски копчёные, 2 вида копчёного сыра, сырные крекеры, чипсы «Лэйс», чесночные гренки, соус «Тар-тар») |             |     |   |
| «Пивная горка».....  | 360/30      | 890 | ₽ |
| (филе кеты, рыбка вяленая, свинина копчёная, колбаса сырокопченая, сыр твёрдый, сыр копчёный, чипсы «Лэйс», чесночные гренки, соус «Тар-тар»)      |             |     |   |
| Ассорти из копчёных колбасок и сыра.....   | 250         | 630 | ₽ |
| (4 вида колбасок и сыр копчёный «Хрустящий бочонок», чипсы)  |             |     |   |
| Копченая свинина к пиву.....   | 70          | 250 | ₽ |
| Казы (конина по-домашнему).....  | 70          | 350 | ₽ |
| Креветки тигровые в темпуре.....   | 110/30      | 750 | ₽ |
| (подаются с соусом)  |             |     |   |
| Хрустящие кальмары к пиву.....   | 120/30      | 470 | ₽ |
| (кальмары в сухой корочке, жареные во фритюре, подаются с соусом «Тар-тар»)  |             |     |   |
| Крылышки острые к пиву.....  | 6 шт/400 гр | 540 | ₽ |
| Куриный «Хворост» к пиву (наггетсы).....   | 200/30      | 370 | ₽ |
| (подаются с соусом «Южный»)  |             |     |   |
| Сырные шарики (подаются с соусом «Тар-тар»).....   | 100/30      | 350 | ₽ |
| Сырные палочки (подаются с соусом «Барбекю»).....  | 100/30      | 320 | ₽ |
| Поленница (чесночные гренки).....  | 100         | 250 | ₽ |
| Сыр копчёный «Косичка».....  | 70          | 220 | ₽ |
| Сыр копчёный «Хрустящий бочонок».....  | 70          | 220 | ₽ |
| Хлебный хворост к пиву (собственное производство).....   | 60          | 100 | ₽ |
| Сухарики фирменные (пшеничные, ржаные).....  | 60          | 100 | ₽ |



- Свиная рулька (по весу)** .....100/100/30..... **130 ₺**  
 (запечённая до золотистой корочки, подается с салатом из свежей капусты и соусом «Южным»)
- Свинные уши (по весу)** .....100/100/30..... **150 ₺**  
 (запечённые под острым соусом, подаются с салатом из свежей капусты и соусом «Южным»)
- «Кухтеринский двор»** .....150/150/30 ..... **550 ₺**  
 (стейк из свиной шеи, маринованный в специях, со свежими овощами на сковороде)
- «Лукоморье»** .....320 ..... **550 ₺**  
 (кусочки лосося, обжаренные с морепродуктами и овощами в чесночном масле, подаются на сковороде)
- Колбаски-гриль из свинины** .....200/100/50/30 .... **570 ₺**  
 (наши фирменные колбаски в натуральной оболочке, подаются с картофелем фри и салатом из свежей капусты, соусом «Барбекю»)
- Колбаски-гриль из курицы** .....200/100/50/30 .... **570 ₺**  
 (наши фирменные колбаски в натуральной оболочке, подаются с картофелем фри и салатом из свежей капусты, соусом «Барбекю»)
- Шашлык из рубленой говядины** .....150/80/30 гр ..... **470 ₺**  
 (Сочное рубленое мясо молодого бычка, приправленное ароматными специями, обжаренное на углях. Подается со свежими помидорами, маринованным лучком и соусом «Барбекю»)

## Блюда из баранины

- Шашлык из рубленой баранины** .....150/80/30 гр ..... **550 ₺**  
 (Сочное рубленое мясо молодого барашка, приправленное ароматными специями, обжаренное на углях. Подается со свежими помидорами, маринованным лучком и соусом «Барбекю»)
- Жаркое из баранины** .....400 гр ..... **470 ₺**  
 (Кусочки сочной баранины, обжаренные с овощами в томатно-чесночном соусе. Подается в горшочке.)
- Баранья ножка (блюдо на заказ, ~ 2,5 - 3,0 кг)** ..... за 100 гр ..... **250 ₺**  
 (Баранья ножка запекается с ароматными специями и травами. Подается с обжаренным картофелем и свежими овощами)





## Десерты

|   |        |          |   |
|---|--------|----------|---|
| Ассорти фруктовое.....<br>(яблоки, апельсин, киви, виноград)  | 600    | 750      | ₽ |
| Мороженое сливочное.....<br>(добавки на ваш выбор)  | 150    | 250      | ₽ |
| Мороженое «Осенний поцелуй».....<br>(с брусникой, сгущённым молоком, кедровым орехом и апельсинами) | 190    | 320      | ₽ |
| Мороженое «День и ночь».....<br>(с шоколадным соусом и грецком орехом)                              | 200    | 320      | ₽ |
| Ягода с сахаром / мёдом.....<br>(клюква или брусника)   | 120/30 | 150/ 200 | ₽ |
| Лимон с сахаром.....  | 35/10  | 50       | ₽ |

### Добавки к десертам

|                       |    |    |   |
|-----------------------|----|----|---|
| Орех грецкий.....     | 10 | 50 | ₽ |
| Орех кедровый.....    | 10 | 80 | ₽ |
| Шоколад.....          | 10 | 50 | ₽ |
| Мёд.....              | 50 | 80 | ₽ |
| Шоколадный соус.....  | 30 | 70 | ₽ |
| Сгущённое молоко..... | 50 | 70 | ₽ |

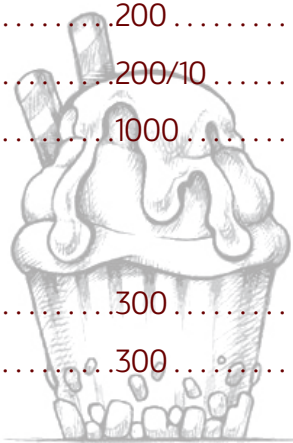
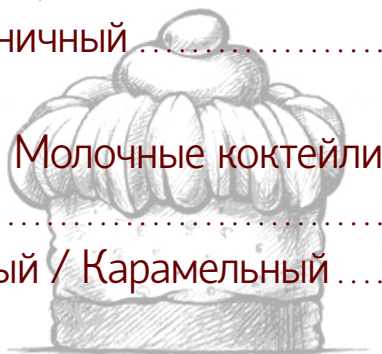
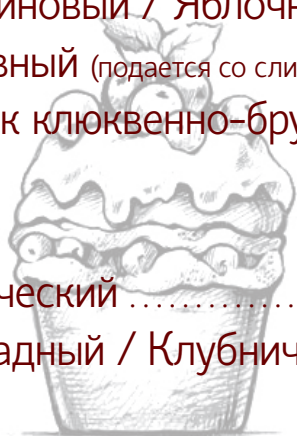
### Фрукты

|                               |      |     |   |
|-------------------------------|------|-----|---|
| Апельсины, Яблоки, Лимон..... | 100  | 70  | ₽ |
| Виноград.....                 | 100  | 120 | ₽ |
| Киви.....                     | 1шт. | 70  | ₽ |

### Свежевыжатые соки

|                                       |        |     |   |
|---------------------------------------|--------|-----|---|
| Апельсиновый / Яблочный.....          | 200    | 300 | ₽ |
| Морковный (подаётся со сливками)..... | 200/10 | 200 | ₽ |
| Напиток клюквенно-брусничный.....     | 1000   | 300 | ₽ |

|  |     |     |   |
|--|-----|-----|---|
| Молочные коктейли                          |     |     |   |
| Классический.....                          | 300 | 150 | ₽ |
| Шоколадный / Клубничный / Карамельный..... | 300 | 180 | ₽ |





# Чайная карта

## Чай в чайнике «Черный» 500 мл

«Golden Ceylon» (Голден Цейлон) ..... 250 ₺

(классический цейлонский чай с ярким благородным ароматом и изысканным вкусом, подается с молоком)

Чай в чайнике с чабрецом ..... 250 ₺

Чай в чайнике «Эрл Грей» с бергамотом ..... 250 ₺

## Чай в чайнике «Зелёный» 500 мл

«Flying Dragon» (Флаинг Драгон) ..... 250 ₺

(освежающий китайский зеленый чай)

«Jasmine Dream» (Жасмин Дрим) ..... 250 ₺

(благородный вкус зеленого чая с ароматом лепестков жасмина)

«Milky Oolong» (Милки Олонг) ..... 250 ₺

(нежный вкус зеленого чая с молочно-сливочными нотами)

Чай в чайнике «Красный» (Каркаде) ..... 250 ₺

Чай в чайнике «Наглый фрукт» (фруктовый) ..... 250 ₺

## Кофе приготовленный из зёрен высшего сорта

Американо ..... 11/120/10 ..... 120 ₺

Эспрессо ..... 11/60/10 ..... 120 ₺

Двойной американо ..... 16/120/10 ..... 150 ₺

Капучино ..... 11/60/100/10 ..... 150 ₺

Латте ..... 11/60/200/10 ..... 180 ₺

## Чай пакетированный 1/200/20

«Premium Assam» (Премиум Ассам) ..... 50 ₺

(черный классический чай)

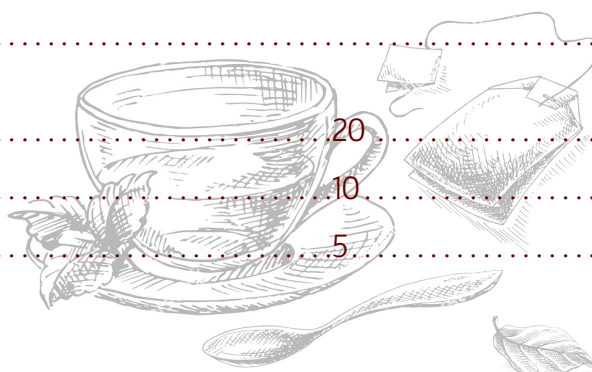
«Flying Dragon» (Флаинг Драгон) ..... 50 ₺

(зеленый классический чай)

Лимон к чаю ..... 10 ₺

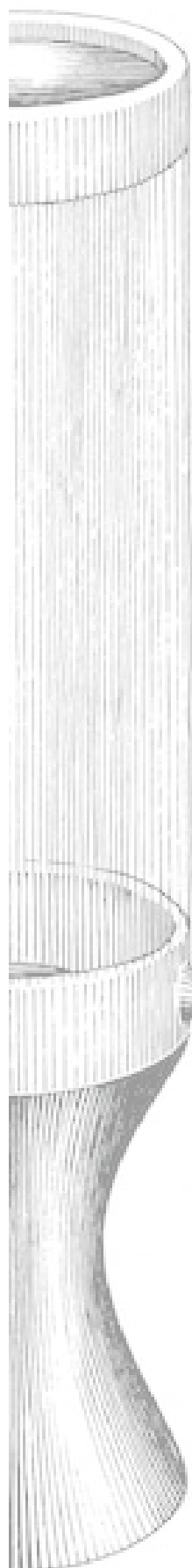
Сливки ..... 20 ₺

Сахар ..... 5 ₺



3.5 литра

## 20 сортов разливного пива



|   |   |                 |
|---|---|-----------------|
|    | Штигль Голдбрау светлое (Австрия).....        | 2940 р          |
|   | Плотность: 12% Алкоголь: 4,9% об.             |                 |
|    | Эстрелла Дамм светлое (Испания).....          | 2660 р          |
|   | плотность 11,8%, крепость 4,6% об             |                 |
|    | Шпатен светлое (Россия).....                  | 2660 р          |
|   | плотность 12,6%, крепость 5,3% об             |                 |
|    | Бакалар светлое (Чехия).....                  | 2660 р          |
|   | Плотность: 12,7% Алкоголь: 5,2% об.           |                 |
|    | Черновар темное (Чехия).....                  | 2660 р          |
|   | плотность 11,4%, крепость 4,5% об.            |                 |
|    | Черновар светлое (Чехия).....                 | 2660 р          |
|   | плотность 11,7%, крепость 4,9% об.            |                 |
|    | Крушовице темное (Россия).....                | 1960 р          |
|   | плотность 10%, крепость 3,8% об               |                 |
|   | Крушовице светлое (Россия).....               | 1960 р          |
|   | плотность 11,7%, крепость 5,0% об.            |                 |
|  | Амстел светлое (С-Петербург).....             | 1750 р          |
|   | плотность 11%, крепость 4,8% об.              |                 |
|  | Балтика «Helles» светлое (Россия).....        | 1750 р          |
|   | плотность 11%, крепость 4,8% об               |                 |
|  | Жигули барное светлое (Россия).....           | 1750 р          |
|   | плотность 11,5%, крепость 4,8% об.            |                 |
|  | Сибирская корона светлое (г. Клин).....       | 1750 р          |
|   | плотность 12%, крепость 4,8% об.              |                 |
|  | Черниговское (Россия).....                    | 1750 р          |
|   | белое, нефильтованное, пшеничное              |                 |
|   | плотность 12%, крепость 4,6% об               |                 |
|  | Бланш Бир (Россия).....                       | 1750 р          |
|   | белое, нефильтованное. пшеничное              |                 |
|   | плотность 12%, крепость 4,8% об.              |                 |
|  | Нефильтрофф (г. Томск).....                   | 1750 р          |
|   | плотность 12%, крепость 4,2% об.              |                 |
|  | Крюгер светлое, фильтрованное (г. Томск)..... | 1750 р          |
|   | плотность 12%, крепость 5% об.                |                 |
|  | Фирменное светлое (Россия).....               | 1750 р          |
|   | плотность 11,5%, крепость 4,5% об             |                 |
|  | IPA (г. Нижний Новгород) (крафт).....         | НОВИНКА. 2240 р |
|   | плотность 14,5%, крепость 5,9% об             |                 |