

ОСЕННЕЕ МЕНЮ

КУХНЯ

САЛАТ ЯЗЫКОВЫЙ С МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЧИКАМИ

Салат с отварным говяжьим языком, с маринованными огурчиками, чесноком в майонезном соусе

160 г 360

САЛАТ С РИКОТТОЙ И КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

Салат в имбирном соусе с сыром Рикотта, копченым лососем, свеклой и мини-картофелем. Украшается грецким орехом и тыквенными семенами

180 г 380

СУП ИМБИРНО-ТЫКВЕННЫЙ

Суп-пюре из мякоти тыквы, с добавлением имбиря. Подается с пшеничной гренкой и слабосоленой семгой. Украшается тыквенными семенами

250/25 г 250

КЮРЗА СО ШПИНАТОМ

Самолепные пельмени, начиненные шпинатом и творогом. Подаются на подушке из творожного сыра с печеным баклажаном и чесноком

170/90 г 380

ПЛОВ В ТЫКВЕ С ПОДКОПЧЕННЫМ ЛОСОСЕМ

Тыква Батернат, рис, грецкий орех, семга

565 г 520

БУГЛАМА ИЗ ГОЛЕНИ ЯГНЕНКА

Томленая голень ягненка с овощами и травами. Подается под крышкой из теста

400 г 580

БАР

ГЛИНТВЕЙН КЛАССИЧЕСКИЙ

Красное вино, апельсин, лимон, яблоко, сахар, корица, анис, гвоздика, кардамон, мускатный орех

250 мл 350

ГЛИНТВЕЙН НА БЕЛОМ ВИНЕ

Белое вино, апельсин, лимон, яблоко, грейпфрут, карамель, корица, анис, гвоздика, кардамон, мускатный орех

250 мл 350

ГЛИНТВЕЙН НЕВИННЫЙ

Вишневый сок, апельсин, лимон, яблоко, корица, анис, гвоздика, кардамон

250 мл 280

ЛИМОНАД КИВИ - ЯБЛОКО

Пюре киви, яблочный сироп, лимонный фреш, содовая

450/1000 мл 320/500

ГРАНАТОВЫЙ ТИНИ

Водка, соус "Наршараб", лимонный фреш, сахарный сироп

120 мл 320

ЭПЛТИНИ С КОКОСОМ

Водка, яблочный сок, лимонный фреш, кокосовый сироп

150 мл 320

СПАЙСИ МАНГО

Пряный ром, ликер амаретто, пюре манго, лимонный фреш, перец чили, 7up

450 мл 450

