

ЧАЙ

чайник 400 мл

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Черный — Ассам › Эрл Грей            | 300 |
| Зеленый — Жасмин, Грюн Матинэ, Сенча | 300 |
| Травяной сбор                        | 350 |
| Фруктовые чаи                        | 350 |

КОФЕ

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Эспрессо › 40 мл   | 160 |
| Американо › 150 мл | 160 |
| Капучино › 250 мл  | 250 |
| Латте › 250 мл     | 300 |
| (кокос / миндаль)  | 370 |

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| Домашний морс из облепихи › 200 мл     | 200 |
| Домашний морс из клюквы › 200 мл       | 200 |
| Апельсиновый FRESH › 250 мл            | 350 |
| Сок в ассортименте (стекло) › 200 мл   | 200 |
| Вода Tassay (газ / негаз) › 500 мл     | 250 |
| Вода TASSAY EXCELLENT (негаз) › 750 мл | 550 |
| Coca-cola › 330 мл › ж/б               | 250 |

СТАРТЕРЫ

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| Закусочные сеты на ржаном хлебе:               |     |
| с форелью слабой соли, пикантным крем-чиз      | 400 |
| с сельдью слабой соли, запеченной свеклой      | 280 |
| с ростбифом, грибным соусом и бейби картофелем | 350 |
| с подкопченной индейкой, паприкой, пармой      | 350 |
| Тартары:                                       |     |
| из лосося с авокадо                            | 980 |
| из говядины с кремом из артишока               | 650 |

САЛАТЫ

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Хрустящие баклажаны                 | 490 |
| с томатами и соусом свит-чили       |     |
| Запеченная свекла                   | 420 |
| с листьями рукколы, творожным сыром |     |
| Греческий салат с печеным перцем    | 420 |
| Салат с индейкой и хурмой           | 580 |
| с сыром дорблю, микс салатом        |     |
| Салат с ростбифом                   | 580 |
| с листьями ромейна, огурцами кимчи  |     |
| Цезарь с королевской креветкой      | 590 |
| с листьями ромейна                  |     |
| Цезарь с цыпленком                  | 550 |
| с листьями ромейна                  |     |

СУПЫ

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Томатный суп со страчателлой | 550 |
| и домашним песто             |     |
| Суп с куриными фрикадельками | 350 |
| и домашней лапшой            |     |
| Крем суп с белыми грибами    | 420 |
| и трюфельным маслом          |     |
| Тыквенный суп                | 420 |
| с креветками и имбирем       |     |

МЯСО И КУРИЦА

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| Фланк стейк с зеленым салатом                     | 980 |
| (200гр)                                           |     |
| Индейка с овощами и перечным соусом               | 950 |
| Томленая говядина с птитимом                      | 760 |
| Бедро цыпленка с грибами                          | 760 |
| *** к любому горячему блюду можно добавить гарнир |     |
| картофель стоун                                   | 180 |
| картофель по-деревенски                           | 180 |

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Соте из мидий                        | 790 |
| в сливочно-шпинатном бульоне (400гр) |     |
| Кальмар с лапшой                     | 800 |
| из цукини и сальсой из томатов       |     |
| Стейк форели с овощами               | 980 |
| Котлеты из форели                    | 790 |
| с дорблю и картофелем по-деревенски  |     |

ПАСТА

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Казаречче с говядиной                | 800 |
| Фетучини с индейком и белыми грибами | 750 |
| Фетучини с форелью и брокколи        | 750 |
| Спагетти с морепродуктами            | 650 |
| (креветка, кальмар, мидии)           |     |
| Казаречче томат-базилик              | 520 |
| Паста карбонара                      | 520 |

РИЗОТТО

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| четыре сыра с креветками             | 700 |
| сливочное с белыми грибами и клюквой | 650 |
| пикантное с пармской ветчиной        | 750 |
| сыром дорблю и грушей су-вид         |     |

ХЛЕБ И МАСЛО

|                   |    |
|-------------------|----|
| Булочка пшеничная | 50 |
| Булочка солодовая | 50 |
| Сливочное масло   | 50 |

ДЕСЕРТЫ

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Десерт Хюгге                      | 450 |
| фирменный                         |     |
| Чизкейк банановый                 | 490 |
| Шоколадный фондан                 | 390 |
| с мороженым                       |     |
| Итальянский яблочный пирог        | 390 |
| с мороженым                       |     |
| Мороженое, шарик                  | 100 |
| ванильное, клубничное, крем-брюле |     |