



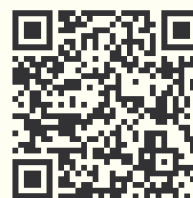
*Вкусного аппетита!*



Пацтет  
ресторан

# ДОРОГИЕ ГОСТИ, ПЛАНИРУЕТЕ ОСОБЕННЫЙ ПОДАРОК?

Напоминаем о возможности приобрести подарочную карту.  
Мы искренне верим, что лучший подарок - это вкусный и запоминающийся,  
а значит поход в ресторан "Паштет" будет идеальным



## Символы в меню, которые расскажут вам о блюде немного больше:



Вегетарианское блюдо: содержит только овощи и молочные продукты



Рекомендации сомелье: это блюдо отлично сочетается с вином



Фитнес: лёгкое, полезное для вашего здоровья и фигуры блюдо



Блюдо, частично или полностью приготовленное из продуктов местных производителей



Лидер продаж: блюдо, которое очень популярно у наших гостей



Блюдо, которое хорошо подходит для детского питания



Наш шеф-повар рекомендует

*Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту*

# ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА ШЕФА

The chef's favorite dishes

## БОЛЬШОЕ АССОРТИ ПАШТЕТОВ

с фруктовым хлебом и конфитюром  
*Big pâté platter with fruit bread and confiture*

195/245g | 850.-

## МУКСУН СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА

на тостах из бородинского хлеба  
*Lightly salted muksun on rye bread toasts*

170g | 590.-

## РАССОЛЬНИК С ТЕЛЯТИНОЙ

и белыми груздями  
*Pickle soup with veal and white milk mushrooms*

290g | 550.-

## ОБЖАРЕННЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ

с лесными грибами  
*Pike cutlets with forest mushrooms*

110/190g | 630.-

## ФЕРМЕРСКИЙ КРОЛИК

с кедровой кашей  
и еловым маслом  
*Farm rabbit with cedar porridge and spruce oil*

195g | 850.-

**ПЕЛЬМЕНИ С ОЛЕНИНОЙ,**  
подаются в бульоне с русской горчицей  
*Venison dumplings served in broth with Russian mustard*

260g | 470.-

**ВАРЕНИКИ С ВИШНЯМИ**  
и соусом из сосновых шишек  
*Dumplings with cherries and pine cone sauce*

200g | 490.-

**ЧЕРЁМУХОВЫЙ МЕДОВИК**  
с кремом из варёного гущённого  
молока и с томлёнными вишнями  
*Bird cherry honey cake with dulce de leche and stewed cherries*

120/70g | 430.-

ЛЮБИМАЯ ЕДА  
В ОДНОМ ПРИЛОЖЕНИИ



## БОЛЬШОЕ АССОРТИ ПАШТЕТОВ

с фруктовым хлебом  
и конфитюром

*Big pâté platter with fruit bread  
and confiture*



195/245g | 850.-

ИДЕАЛЬНО С



МАССАНДРА

## СОПРОВОЖДЕНИЕ

Рита М Виньо Верде

Португалия, белое полусухое вино

*Rita M Vinho Verde*

0,150L | 530.-

Примасоле Примитиво

Италия, красное полусухое вино

*Primasole Primitivo*

0,150L | 660.-

# Наши Our Pates ПАШТЕТЫ

## ПАШТЕТ ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ

с ряженкой и карамелизированной  
яблочной пастилой

*Duck liver pâté with ryazhenka (fermented baked milk)  
and caramelized apple paste*

★ 150g | 490.-



Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту



### ПАШТЕТ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

с ананасовым конфитюром и  
палочками гриссини

*Turkey pâté with pineapple confiture  
and grissini breadsticks*

★ 150g | 490.-



### ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

с брусничным соусом  
и семенами  
подсолнечника

*Chicken liver pâté with bilberry  
sauce and sunflower seeds*

🍷 200g | 490.-



**САЛАТ  
С ХРУСТЯЩИМ  
ЛОСОСЕМ**  
и половинкой авокадо  
*Crispy salmon and avocado salad*

☆ 220g | 1150.-

ИДЕАЛЬНО С



МАССАНДРА



# САЛАТЫ

Salads

## СОПРОВОЖДЕНИЕ

Кава Вибрасьонс Брют  
Испания, белое сухое вино  
*Cava Vibracions Brut*  
0,150L | 650.-

Кон Ун Пар Розе  
Испания, розовое сухое вино  
*Con Un Par Rose*  
0,150L | 530.-

**Салат  
С КАЛЬМАРАМИ,**  
свежим огурцом  
и зелёным горошком  
*Calamari salad with fresh  
cucumbers and green peas*


☆ 200g | 630.-



**САЛАТ С ОБЖАРЕННЫМИ  
КРЕВЕТКАМИ,**

романо и имбирным соусом

*Salad with fried prawns,  
romaine and ginger dressing*

fit  250g | 890.-

**ВИНЕГРЕТ**

с тугуном  
малого посола

*Vinaigrette salad with  
lightly salted tugun*

180g | 650.-



**УРАЛ  
100%**

*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*

**«ЦЕЗАРЬ»  
С КУРИНОЙ  
ГРУДКОЙ**

и соусом  
на основе  
тунца

*Caesar salad with  
chicken breast and  
tuna-based sauce*



230g | 690.-



**«ОЛИВЬЕ» С ТЕЛЯТИНОЙ  
и красной икрой**

*Beef tongue and red caviar Olivier salad*



210g | 590.-



**ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ**  
с муссом из сыра фета

*Greek salad with feta cheese mousse*

  250g | 670.-



**ХРУСТЯЩИЕ  
БАКЛАЖАНЫ С ТОМАТАМИ**  
и соусом «Сладкий чили»




*Crispy eggplants with tomatoes and sweet chili sauce*

  210g | 530.-



**ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ**  
с авокадо и вялеными томатами

*Salad greens with avocado and sun-dried tomatoes*

   200g | 870.-

*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*

## Картофельные ДРАНИКИ

с икрой  
из лесных грибов  
и со сметаной

*Potato pancakes served  
with wild mushroom paste  
and sour cream*

☆ 220g | 590.-



## СОПРОВОЖДЕНИЕ

Инкерман Рислинг

Россия, белое полусухое вино  
*Inkerman Riesling*

0,150L | 450.-

Санта Каролина Пино Нуар

Чили, красное сухое вино  
*Santa Carolina Pinot Noir*

0,150L | 630.-

# Наши *Appetizers* ЗАКУСКИ



## ОЛАДЫ ИЗ КАБАЧКОВ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА и красной икрой

*Zucchini pancakes  
with stracciatella cheese  
and red caviar*

fit  
♥ 185g | 650.-



**ЧЕБУРЕКИ  
С ЛОСОСЕМ  
И СУДАКОМ**  
*Salmon and pike-perch  
chebureki*

---

 150/50g | 590.-



**ФОРШМАК ИЗ ЛОСОСЯ  
с авокадо и красной икрой**  
*Salmon forshmak with avocado and red caviar*

---

 120g | 830.-



Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту

**МУКСУН  
СОБСТВЕННОГО  
ПОСОЛА**

на тостах  
из бородинского  
хлеба

*Lightly salted muksun  
on rye bread toasts*

★ 170g | 590.-



**ТАРТАР  
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

с сорбе из горчицы

*Beef tartare with mustard sorbet*

🍷 160g | 750.-





**РУЛЕТКИ ИЗ  
БАКЛАЖАНОВ**  
с тёртым сыром  
и чесноком

*Egg-plant rolls with  
grated cheese and garlic*



150g | 490.-



**ГРУЗДИ БОЧКОВОГО  
ПОСОЛА** с зелёным  
луком и сметаной

*Barrel salted milk mushrooms  
with scallions and sour cream*

150g | 690.-



**УРАЛ  
100%**

### РЫБНАЯ ДОСКА:

байкальский омуль,  
масляная рыба, лосось  
слабой соли и блинчик  
с красной икрой

*Fish platter: Baikal omul,  
butterfish, light-salted salmon  
and a pancake with red caviar*

220/60g | 1770.-



### МЯСНАЯ ДОСКА:

копчёная утиная грудка,  
ростбиф, сыровяленный  
окорок и оленина

*Meat platter smoked duck breast,  
roast beef, dry-cured ham and venison*

290g | 1690.-



*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*

# Наши супы

Soups



**КРЕМ-СУП  
ИЗ ТЫКВЫ  
с цыплёнком  
гриль**

*Creamy pumpkin soup  
with grilled chicken*

fit ☆

280g | 450.-



Супы.ру



**КРАСНЫЙ БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ**  
и гренкой с домашним смальцем

*Red Borsch with veal and a crouton with homemade lard*



340/100g | 570.-




**РАССОЛЬНИК С ТЕЛЯТИНОЙ**  
и белыми груздями

*Pickle soup with veal and white milk mushrooms*

290g | 550.-



Если у вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, заранее сообщите об этом официанту




**УХА ИЗ ЛОСОСЯ  
И СУДАКА**

на копчёном бульоне  
*Smoked fish soup with salmon  
and pike perch*



320/45g | 870.-




**КУРИНЫЙ СУП**  
с домашней пастой  
и фрикадельками

*Chicken noodle soup  
with chicken meatballs*



300g | 390.-



**ГРИБНИЦА  
ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ**  
с картофелем и сметаной

*Forest mushroom soup  
with potatoes and sour cream*



340g | 430.-

**ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ  
НА ГРИЛЕ С БАТАТОМ ФРИ  
и соусом пармезан**

*Grilled tiger shrimp with buttable fries  
and "Parmesan" sauce*

☆ 🍷 90/150g | 1350.-



**РЫБА и**   
**МОРЕПРОДУКТЫ**

горячие блюда Hot fish and seafood

**СОПРОВОЖДЕНИЕ**

Сан Валеро Бланко  
Испания, белое сухое вино  
*San Valero Blanco*  
0,150L | 590.-

Массандра "Авторское" Алиготе  
Россия, белое сухое вино  
*Massandra "Author's Wine" Aligote*  
0,150L | 490.-



**ОБЖАРЕННЫЕ  
ГРЕБЕШКИ С  
КАРТОФЕЛЬНЫМ  
ПЮРЕ, БЕЛЫМИ  
ГРИБАМИ**

*и соусом из шпината*  
*Stir-fried scallops with mashed  
potatoes, porcini mushrooms  
and spinach sauce*



210g | 1290.-

ИДЕАЛЬНО С



МАССАНДРА


*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*


A photograph of a baked salmon fillet served on a white plate with a red border and floral patterns. The salmon is golden-brown and sits atop a bed of green broccoli and a light-colored sauce. The plate is set on a white lace placemat.

**ЗАПЕЧЕННЫЙ  
ЛОСОСЬ  
с брокколи**

Новинка!

*Baked salmon with broccoli*

 110/130g | 1250.-

A photograph of a pan-seared cod fillet served on a white plate with a blue border. The cod is white with a golden-brown crust and is placed on a bed of green basil puree. The dish is garnished with a drizzle of orange sauce and fresh herbs. The plate is set on a white lace placemat.

**МУРМАНСКАЯ  
ТРЕСКА**

с базиликовым пюре

*Murmansk cod with basil puree*

fit  


110/150g | 1390.-

*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*

**ОБЖАРЕННЫЕ КОТЛЕТЫ  
ИЗ ЩУКИ**

с лесными грибами

*Pike cutlets with forest mushrooms*

110/190g | 630.-



  
**УРАЛ  
100%**


**ОБЖАРЕННОЕ  
ФИЛЕ СУДАКА**

с молодым  
картофелем

*Fried pike perch fillet  
with baby potatoes*

120/190g | 890.-






**ШАШЛЫЧОК  
ИЗ МУКСУНА  
С КЕДРОВЫМИ  
СЛИВКАМИ  
И ШПИНАТОМ**

*Muksun skewers with pine  
nut cream and spinach*

210g | 990.-



**МОРСКОЙ ОКУНЬ,  
запечённый с травами,  
с картофельным пюре  
и томатами**

*Sea bass baked with herbs,  
mashed potatoes and tomatoes*

100/170g | 750.-

*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*

## ФЕРМЕРСКИЙ КРОЛИК

с кедровой кашей и еловым маслом

*Farm rabbit with cedar porridge and spruce oil*



195g | 850.-



УРАЛ  
100%

## ПТИЦА И КРОЛИК

горячие блюда  
*Hot poultry and rabbit*



## СОПРОВОЖДЕНИЕ

Дуруджи Вэли  
Киндзмараули

Грузия, красное полусладкое вино  
*Duruji Valley Kindzmarauli*

0,150L | 620.-

Инкерман Каберне  
Гранд Резерв

Россия, красное сухое вино  
*Inkerman Cabernet Grand Reserve*

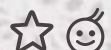
0,150L | 570.-



## КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ

с картофельным пюре и грибной икрой

*Chicken cutlets with mashed potatoes and mushroom caviar*



120/150g | 590.-



## ТОМЛЕНАЯ УТИНАЯ НОЖКА

с печеными садовыми яблоками и таёжным соусом

*Slow-braised duck leg with baked garden apples and taiga sauce*



210g | 870.-



УРАЛ  
100%

**ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ**  
с картофельным пюре  
и грибным рагу

*Homemade cutlets with mashed  
potatoes and mushroom ragout*

 150/200g | 790.-



**МЯСО**



горячие блюда

*Hot meat dishes*



ИДЕАЛЬНО С





МАССАНДРА



**БЕФСТРОГАНОВ**  
С ГРИБАМИ  
и картофельным пюре

*Beef Stroganoff with mushrooms  
and mashed potato*


 140/130g | 950.-

A white plate with a blue rim, featuring a portion of stewed beef tongue in a dark, glossy sauce. The tongue is garnished with finely chopped green buckwheat and golden-brown onion chips. A side of buckwheat is visible on the left. The plate sits on a white lace doily.

**ТОМЛЁНЫЙ  
ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК**  
с зелёной гречей  
и луковыми чипсами

*Stewed beef tongue with green  
buckwheat and onion chips*

 140/140g | 850.-

A stainless steel pot with brass handles, filled with a hearty stew. The stew contains chunks of lamb, baby potatoes, and tomatoes, all in a rich, dark sauce. It is garnished with fresh green onions. The pot is placed on a green cloth atop a white lace doily.

**ТОМЛЁНЫЙ ЯГНЁНОК**  
с молодым картофелем  
и томатами

*Stewed lamb with baby potatoes  
and tomatoes*

☆ 330g | 850.-

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Grilled  
hot dishes


# НА ГРИЛЕ



## ФИЛЕ-МИНЬОН С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

и картофельными  
оладьями со шпинатом

*Fillet mignon with pepper sauce  
and hash browns with spinach*

 145/140g | 1450.-

## СОПРОВОЖДЕНИЕ

Инкерман Каберне Розе

Россия, розовое сухое вино  
*Inkerman Cabernet Rose*

0,150L | 450.-

Гринфилдс Органик Пинотаж

ЮАР, красное сухое вино  
*Greenfields Organic Pinitage*

0,150L | 550.-

Трапиче "Пьюр" Мальбек

Аргентина, красное сухое вино  
*Trapiche "Pure" Malbec*

0,150L | 690.-

**ВЫРЕЗКА ОЛЕНИНЫ  
С ОРЕХОВЫМ ПЮРЕ  
И СОУСОМ ИЗ СОСНОВЫХ  
ШИШЕК**

*Venison tenderloin with nut mash  
and pine cone sauce*

☆ 180g | 1350.-




**ТАРТИФЛЕТ**  
с сыром камамбер  
и фермерской телятиной

*Tartiflette with camembert  
cheese and veal*

☆ 100/220g | 1190.-





**СТЕЙК МАЧЕТЕ**  
с обжаренными  
вешенками  
и трюфельным  
пюре

*Machete steak with sauteed  
oyster mushrooms and truffle  
mashed potatoes*

140/160g | 1690.-

Новинка!

**КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

с сыром подаём с овощами  
и томатным соусом

*Veal and cheese kebab served with vegetables  
and tomato sauce*

☆ 190/230g | 890.-

*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*

**КЕБАБ ИЗ ФЕРМЕРСКОГО  
БАРАШКА** подаём с овощами  
и томатным соусом

*Farm lamb kebab served with vegetables  
and tomato sauce*

★ 190/230g | 950.-



**КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ**  
подаём с овощами  
и томатным соусом

*Chicken kebab served with vegetables  
and tomato sauce*

😊 190/230g | 730.-



*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*



**КУСОЧКИ  
СВИНОЙ ШЕЙКИ,**  
маринованные с  
базиликом, подаём с  
овощами и томатным  
соусом

*Basil marinated pork  
neck cuts served  
with vegetables  
and tomato sauce*



200/230g | 770.-

**КАРЕ  
ДАГЕСТАНСКОГО  
БАРАШКА**

с овощами  
и томатным соусом

*Rack of dagestan lamb served  
with vegetables and tomato sauce*



230/250g | 1490.-





**МОЛОДОЙ  
КАРТОФЕЛЬ,**  
обжаренный  
с розмарином  
*Young potatoes fried  
with rosemary*

🍷 200g | 230.-

**ГАРНИРЫ  
И ОВОЩНЫЕ БЛЮДА**  
*Side dishes and vegetables*



**ОВОЩИ  
ГРИЛЬ**  
*Grilled vegetables*

🍷 150g | 330.-



**КАРТОФЕЛЬНОЕ  
ПЮРЕ**  
*Mashed potatoes*

🍷 150g | 250.-

Если у вас есть аллергия на определенные продукты, просим заранее сообщить об этом официанту



**КАРТОФЕЛЬ ФРИ  
С ПАРМЕЗАНОМ  
и трюфелем**  
*French fries with parmesan  
and truffle*

☼ 140g | 390.-

**ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ  
С ЛУКОМ**  
*Potatoes fried with onions*

☼ 150g | 230.-



**ОЛАДЫ  
ИЗ КАБАЧКОВ**  
*Zucchini fritters*

☼ 150g | 330.-



## УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

из трёх видов мяса - говядины, свинины и курицы; подаются в бульоне с русской горчицей, хреновиной или сметаной - на выбор

*Ural dumplings with beef, pork and chicken filling; served in broth with Russian mustard, horseradish sauce or sour cream (choose from the list)*

☆ 200/30g | 470.-



УРАЛ  
100%



## ПЕЛЬМЕНИ С ОЛЕНИНОЙ, подаются в бульоне с русской горчицей

*Venison dumplings served in broth with Russian mustard*

☆ 260g | 470.-



## ПЕЛЬМЕНИ С ЛОСОСЕМ в сливочно-шпинатном соусе

*Salmon dumplings in creamy spinach sauce*

☆ 230g | 690.-



# ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

Homemade pastry

## ПИРОЖКИ: Pirojki (russian pasties)



расстегай с сёмгой  
*salmon turnover pie*  
50g | 250.-

с луком и яйцом  
*with onions and eggs*  
50g | 130.-

с куриной печенью и сливками  
*with chicken liver and cream*  
50g | 130.-

с капустой и яйцом  
*with cabbage and egg*  
50g | 130.-



Пшеничный белый

Таёжный с клюквой

**СВЕЖИЙ ХЛЕБ**  
с трюфельным  
сливочным маслом  
*Freshly baked bread with butter*  
240g | 290.-

Бородинский



### МИЛЬФЕЙ

со свежими ягодами,  
клубничным соусом  
и кремом из взбитых  
сливок

*Mille-feuille with fresh berries,  
strawberry sauce and whipped cream*

☆ 170g | 630.-

## ДЕСЕРТЫ DESSERTS

### СОПРОВОЖДЕНИЕ

Массандра Мускат белый  
Красного камня

Россия, сладкое десертное вино  
*Massandra Muscat beliy Krasnogo kamnya*

0,100L | 450.-

Портвейн Калем  
Файн Руби

Португалия, сладкое десертное вино  
*Port Calem Fine Ruby*

0,50L | 390.-



### БАНАНОВО- ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ

с прослойкой из миндального  
бисквита и соусом из манго

*Banana-cottage cheese dessert with layers  
of almond biscuit and mango sauce*



230g | 590.-

**«ТВОРОЖНАЯ  
ШКАТУЛКА»**  
лёгкий мусс из  
фермерского творога  
с вишнёвым желе  
и соусом из вишен

*Cottage Cheese Box: light mousse  
made from cottage cheese, with  
sour cherry jelly and cherry sauce*



120/60g | 450.-



УРАЛ  
100%

**ВАРЕНИКИ  
С ВИШНЯМИ**  
и соусом  
из сосновых шишек

*Dumplings with cherries  
and pine cone sauce*



200g | 490.-

*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*

**ШОКОЛАДНО-  
ГРУШЕВЫЙ ТОРТ**

из белого и тёмного  
шоколада с грушевым  
пюре и ореховым  
кранблом

*Chocolate pear cake with white  
and dark chocolate, pear puree  
and crunchy nut crumbles*

150/60g | 550.-



**"НАПОЛЕОН"**  
с заварным кремом  
и соусом из вишен

*"Napoleon" cake with custard  
and cherry sauce*

120/30g | 390.-



**ГОРЯЧИЙ ФИНИКОВЫЙ ПИРОГ  
С ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ**

ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА

*Warm date pie with homemade milk chocolate ice cream*

190g | 450.-



ИДЕАЛЬНО С.



МАССАНДРА

**ШОКОЛАДНЫЙ  
ФОНДАН**

с шариком  
мороженого  
и ягодным соусом

*Chocolate fondant  
with a scoop of ice-cream  
and berry sauce*



100/90g | 490.-



Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту

## ЧЕРЁМУХОВЫЙ МЕДОВИК

с кремом из варёного сгущённого  
молока и с томлёными вишнями

*Bird cherry honey cake with dulce de leche  
and stewed cherries*

120/70g | 430.-



## МЕДОВИК

со сметанным кремом  
и ягодным соусом

*Honey cake with sour cream  
and berry sauce*

120/20g | 390.-





**КРЕМ-БРЮЛЕ**  
с карамельной  
корочкой

*Crème brûlée  
with caramel crust*


120g | 430.-



**ШАРИК  
МОРОЖЕНОГО:**  
шоколад, фисташка,  
пломбир, лайм,  
манго-маракуйя

*A scoop of ice-cream:  
chocolate, pistachio,  
plombiere, lime,  
mango & passion fruit*

50g | 230.-



**ДОМАШНЕЕ  
МОРОЖЕНОЕ  
С КЕДРОВЫМИ  
ОРЕШКАМИ**  
и белым шоколадом

*Homemade ice cream with  
pine nuts and white chocolate*

125g | 490.-



## ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

### Домашние лимонады

Home-made lemonades

#### ГРУШЕВЫЙ с киви

*Pear lemonade with kiwi*

400ml | 370.-  
1000ml | 670.-

#### ИЗ ИМБИРЯ И ЛИМОНОВ

*Ginger and lemons lemonade*

400ml | 370.-  
1000ml | 670.-

#### ОБЛЕПИХОВЫЙ с апельсином

*Sea buckthorn lemonade  
with oranges*

400ml | 370.-  
1000ml | 670.-

#### ИЗ ЛИМОНОВ И ЛАЙМОВ

*Lemon and lime lemonade*

400ml | 370.-  
1000ml | 670.-

#### С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ и ревенем

*Blackcurrant lemonade with rhubarb*

400ml | 370.-  
1000ml | 670.-

#### ЯГОДНЫЙ МОРС

*Berry mors*

250ml | 190.-  
1200ml | 670.-

### Свежевыжатые соки

Freshly squeezed juice

#### Апельсин *Orange*

200ml | 450.-

#### Грейпфрут *Grapefruit*

200ml | 470.-

#### Яблоко *Apple*

200ml | 390.-

#### Груша *Pear*

200ml | 470.-

#### Морковь *Carrot*

200ml | 390.-

### СОКИ Juice

Апельсин,  
Яблоко, Персик,  
Вишня, Ананас

*Orange, Apple, Peach,  
Cherry, Pineapple*

250ml | 190.-  
1000ml | 590.-

### Минеральная вода и газированные напитки

Mineral water and  
carbonated soft drinks

#### Боржоми, Грузия

*Borjomi, Georgia*

500ml | 300.-

#### Даусуз, Россия

*Dausuz, Russia*

275ml | 290.-

850ml | 450.-

#### Айс Маунтин, Россия

*Ice Mountain, Russia*

500ml | 190.-

Лимонад "Шалфей  
и можжевельник", Россия  
*Lemonade "Sage & Juniper", Russia*

330ml | 350.-

#### Лимонад "Малина

и имбирь", Россия

*Lemonade "Raspberry & Ginger", Russia*

330ml | 350.-



## ЧАЙ С ЯГОДАМИ, И ФРУКТАМИ

Tea with berries and fruits

**ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ**  
со свежими ягодами  
*Signature tea with berry pure*  
250ml | **430.-**

**ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ ЧАЙ**  
со свежей мятой  
*Black currant tea with fresh mint*  
500ml | **450.-**

**ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ**  
с маракуйей  
*Sea-buckthorn tea with passionfruit*  
500ml | **450.-**

**ИМБИРНЫЙ ЧАЙ**  
с лаймом и мятой  
*Ginger tea with lime and mint*  
500ml | **450.-**

**ТРАВЯНОЙ ЧАЙ**  
**С ШИПОВНИКОМ** и брусникой  
*Herbal tea with rose hips and lingonberries*  
500ml | **450.-**

## ВАРЕНЬЕ К ЧАЮ

Berries jam for tea

**уточните у вашего официанта**  
*check with your waiter*  
50ml | **230.-**

## ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

Herbal tea

**"Саган Дайля"**  
с апельсином,  
лимоном и перцем  
*"Sagan Dailya" with orange,  
lemon and pepper*  
500ml | **350.-**

**"Альпийские травы"**  
с бутонами роз, васильком,  
мятой и календулой  
*"Alpine herbs" with rosebuds,  
cornflower, mint and calendula*  
500ml | **350.-**

**"Тонизирующий сбор"**  
с чабрецом, шалфеем,  
лавандой, душицей  
*"Tonic collection" with thyme,  
sage, lavender, oregano*  
500ml | **350.-**

**Ромашковый с мятой**  
*Camomile with mint*  
500ml | **350.-**

**Чёрный чай с чабрецом**  
*Black tea with thyme*  
500ml | **350.-**

**Иван-чай**  
*Willow-herb tea*  
500ml | **350.-**

*Если у вас есть аллергия  
на определенные продукты,  
просим заранее сообщить  
об этом официанту*

## ЧАЙ

Tea

**Шу Пуэр** *Shu Puer*  
500ml | **350.-**

**Ассам** *Assam*  
500ml | **350.-**

**Те Гуаньинь** *Te Guanyin*  
500ml | **350.-**

**Цветок жасмина**  
*Jasmine Blossom*  
500ml | **350.-**

## КОФЕ

Coffee

**Эспрессо**  
*Espresso*  
40ml | **190.-**

**Американо**  
*Americano*  
160ml | **190.-**

**Аффогато**  
*Affogato*  
200ml | **330.-**

**Капучино**  
*Cappuccino*  
200ml | **290.-**

**Флэт уайт**  
*Flat White*  
200ml | **350.-**

**Латте**  
*Latte*  
300ml | **290.-**

**Лавандовый латте**  
**с кокосом**  
*Lavender latte with coconut*  
300ml | **410.-**

**Матча**  
на банановом молоке  
*Banana milk matcha latte*  
300ml | **390.-**

**Какао**  
*Cocoa*  
270ml | **250.-**

---

**Сливки** *Cream 50ml* | **90.-**

**Молоко** *Milk 50ml* | **70.-**

**Альтернативное молоко**  
*Alternative milk*  
50ml | **110.-**



### ЯГОДНЫЙ СЕТ

Berry set

4\*50ml | 990.-

### ЗАКУСОЧНЫЙ СЕТ

Snack set

3\*50ml | 690.-

## «НА ПОСОШОК»

### На посошок

Traditional nalivki

#### ЛИКЁР МАЛИНОВЫЙ на джине с сосновыми шишками

Raspberry liqueur on gin with pine cones  
50ml | 350.-

#### ВИШНЯ НА КОНЬЯКЕ

Cherry on cognac  
50ml | 330.-

#### КЕДРОВАЯ с розмарином

Cedar & rosemary  
50ml | 250.-

#### Перцовка Pepper brandy

50ml | 270.-

#### Хреновуха Hrenovuha

50ml | 270.-

#### Клюквенная Cranberry

50ml | 250.-

#### Облепиховая Sea Buckthorn

50ml | 250.-

### РАЗЛИВНОЕ ПИВО Draught beer

#### Францисканер Хефе-Вайзен

нефильтрованное, Россия  
Franziskaner Hefe-weizen, Russia

0,25L | 230.- 0,5L | 390.-

#### Светлое домашнее пиво, Россия

Housebeer light, Russia

0,25L | 210.- 0,5L | 350.-

### БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО И СИДР

BOTTLED BEER AND CIDER

#### Сидр Абрау Дюрсо

яблочный, сухой, Россия  
Abrau Durso apple cider, dry, Russia

0,75L | 990.-

#### Коникс Хефевайцен, Россия

Konix Hefeweizen, Russia

0,45L | 450.-

#### Коникс Мюнх Хеллес, Россия

Konix Munich Helles, Russia

0,45L | 450.-

#### Коникс Кассис Руби, Россия

Konix Cassis Ruby, Russia

0,45L | 670.-

#### Стелла Артуа,

безалкогольное, Россия  
Stella Artois, Non Alcoholic

0,44L | 430.-

## ВЕРМУТ (Италия)

VERMOUTH

Мартини Фиеро  
*Martini Fiero*  
0,1/1L | **350/3500.-**

Мартини Бьянко  
*Martini Bianco*  
0,1/1L | **350/3500.-**

Мартини Россо  
*Martini Rosso*  
0,1/1L | **350/3500.-**

## КОНЬЯК

(Франция)  
COGNAC

Рулле ВС  
*Roulet VS*  
0,05/0,7L | **650/9100.-**

Реми Мартан VSOP  
*Remy Martin VSOP*  
0,05/0,7L | **1430/20020.-**

## Армянские

## КОНЬЯКИ

ARMENIAN BRANDY

Арарат 3\*  
*Ararat 3\**  
0,05/0,5L | **390/3900.-**

Арарат 5\*  
*Ararat 5\**  
0,05/0,5L | **450/4500.-**

## ГРАППА (Италия)

GRAPPA

Граппа Вилла Джусти  
*Grappa "Villa Giusti"*  
0,05/0,5L | **530/5300.-**

## ДЖИН GIN

Босфорд, Россия  
*Bosford, Russia*  
0,05/0,7L | **350/4900.-**

## ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

BLEND SCOTCH WHISKY

Дюарс Уайт Лэйбл  
*Dewar's White Label*

0,05/0,7L | **330/4620.-**

Чивас Ригал 12 лет  
*Chivas Regal 12 y.o.*

0,05/0,7L | **790/11060.-**

## ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ

IRISH WHISKEY

Джемесон *Jameson*  
0,05/0,7L | **590/8260.-**

## ТЕННЕССИ ВИСКИ (США)

TENNESSEE WHISKEY

Джек Дэниелс  
*Jack Daniels*  
0,05/0,7L | **690/9660.-**

## РОССИЙСКИЙ ВИСКИ

RUSSIAN WHISKEY

Вильям Лоусонс  
*William Lawson's*  
0,05/0,7L | **290/4060.-**

## ТЕКИЛА

TEQUILA (Мексика)

Лос Корралес Сильвер  
*Los Corrales Silver*  
0,05/0,7L | **350/4900.-**

Лей 925 Бланко  
*Ley 925 Blanco*  
0,05/0,75L | **530/7950.-**

## РОМ

RUM

Вьехо де Кальдас, Колумбия  
*"Viejo de Caldas" Roble Blanco*  
0,05/0,7L | **330/4620.-**

Оакхарт Ориджинал, Италия  
*Oakheart Original, Italy*  
0,05/0,7L | **330/4620.-**

## ВОДКА

VODKA

Белая Сова Классическая  
от Белуга Групп, Россия  
*White Owl Classic by Beluga Group*  
0,05/0,5L | **270/2700.-**

Грей Гуз Ориджинал  
Франция  
*Grey Goose Original*  
0,05/0,7L | **430/6020.-**

Белуга Нобл, Россия  
*Beluga Noble*  
0,05/0,5L | **390/3900.-**

Онегин, Россия  
*Onegin*  
0,05/0,7L | **410/5740.-**

## ЛИКЁРЫ и БИТТЕРЫ

LIQUEUR'S & BITTER'S

Фруко Шульц  
Сливочный, Чехия  
*Fruko Schulz Cream*  
0,05/0,7L | **310/4340.-**

Егермайстер, Германия  
*Jagermeister*  
0,05/1L | **490/9800.-**

Ликер Росси д' Асиаго  
Лимончелло, Италия  
*Limoncello Rossi d'Asiago, Italy*  
0,05/0,7L | **370/5180.-**

Апероль  
*Aperol*  
0,05/1L | **310/6200.-**

# КОКТЕЙЛИ COCKTAILS

## МАРТИНИ ФИЕРО - ТОНИК

*Martini Fiero & Tonic*  
Мартини Фиеро, тоник, апельси  
450ml | 470.-

## СПРИТЦ

*Spritz*  
Игристое вино, биттер,  
содовая, апельсин  
450ml | 550.-

## СМОРОДИНОВЫЙ КОСМО

*Currant Cosmo*  
Водка, персиковый сок,  
сорбе из чёрной смородины,  
сироп из маракуйи, сок лимона  
120ml | 390.-

## МОХИТО

*Mojito*  
Ром белый, лайм, мята,  
содовая, сахарный сироп, лёд  
250ml | 430.-

## ПИНЯ КОЛАДА

*Pinja colada*  
Ром белый, кокосовый сироп,  
ананасовый сок, мороженое  
400ml | 630.-

## ОАКХАРТ-КОЛА

*Oakbeart-cola*  
Ром Оакхарт, кола, лайм  
250ml | 430.-

## БЕЛУГА НОБЛ ЭСПРЕССО

*Beluga Noble Espresso*  
Водка Белуга Нобл, кофейный ликёр,  
кофе эспрессо, сахарный сироп  
120ml | 450.-

## ДЖИН БОСФОРД-ТОНИК

*Gin & Tonic*  
джин Босфорд, тоник, лайм, лёд  
250ml | 470.-

## НЕГРОНИ

*Negroni*  
Мартини Россо,  
биттер, джин Босфорд  
200ml | 550.-

## ДАЙКИРИ

*Daiquiri*  
Ром белый, сахарный сироп,  
сок лайма, лайм  
120ml | 450.-

## КОСМОПОЛИТЕН

*Cosmopoliten*  
Водка, клюквенный морс,  
ликёр трипл-сек, лимонный сок  
120ml | 390.-

## ЛОНГ-АЙЛЕНД АЙС ТИ

*Long Island Ice Tea*  
Водка, ликёр трипл сек, текила,  
ром белый, джин Босфорд,  
кола, сок лайма  
250ml | 470.-

## ФРЕНЧ 75

*French 75*  
Игристое вино, джин Босфорд,  
лимонный фреш  
100ml | 430.-

## КРЁСТНЫЙ ОТЕЦ

*Godfather*  
Виски, ликёр Амаретто  
200ml | 630.-

## КЛЮКВЕННЫЙ ГРОГ

*Cranberry grog*  
Клюквенная настойка, ром Бакарди  
Оакхарт, яблочный сок, ягодный морс,  
корица, апельсин.  
200ml | 430.-

## ГЛИНТВЕЙН КЛАССИЧЕСКИЙ

*Classic Mulled Wine*  
Вино домашнее, мёд, гвоздика,  
корица, бадьян, лимон, апельсин,  
яблоко  
250ml | 550.-

## НОВИНКИ ОТ МАССАНДРА NEW FROM MASSANDRA

### МАЛИНА-ПОРТВЕЙН

*Raspberry-port wine*  
Ликёр малиновый на джин Босфорде,  
портвейн "Алушта" красный,  
вишнёвый сок  
130ml | 390.-

### СУХОЙ МАРТИНИ

*Dry Martini*  
джин Босфорд, сухой вермут,  
херес "Ореанда", лимон  
90ml | 350.-

### ЧАЙ С БРЕНДИ И ПОРТВЕЙНОМ

*Tea with brandy and port wine*  
Чай глнтвейн, бренди,  
портвейн "Алушта" красный,  
клубничное пюре  
250ml | 590.-

### ВАНИЛЬНЫЙ ХЕРЕС

*Vanilla sherry*  
Ванильное мороженое,  
херес "Ореанда", джин Босфорд,  
сливочный ликёр  
120ml | 390.-