



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МУРМАНСКИЙ ЛОСОСЬ МАЛОЙ СОЛИ С СЫРНЫМ КРЕМОМ 80/60 Г	1210
МЯСНОЕ ПЛАТО СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА 120/10/20 Г	850
СЫРНОЕ ПЛАТО “ИЧАЛКИ” С МЁДОМ 120/30/40 Г 	700
ФИЛЕ СЕЛЬДИ С РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ И ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ 120/70/100/80 Г	600
ТРИО РЫБ С СЫРНЫМ КРЕМОМ 130 Г (ФОРЕЛЬ С/С, МАСЛЯНАЯ, СОМ Х/К, КРЕМ СЫРНЫЙ, МИКС САЛАТА, ЛИМОН, ИКРА, МИКРОЗЕЛЕНЬ)	850
КОНИНА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ, СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА С ЧЕСНОЧНЫМ АЙОЛИ 50/30/15 Г	620
ОВОЩНОЕ ПЛАТО 350 Г	470
БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ 120 Г	450
БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ 160 Г	650
ФРУКТЫ СЕЗОННЫЕ 600 Г	1100

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КРЕВЕТКИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ 200 Г	770
ФИНСКИЙ ПИРОЖОК С РЫБОЙ, ШПИНАТОМ И ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ 200 Г	600

САЛАТЫ

САЛАТ НОРМАНДСКИЙ С ТУНЦОМ 230 Г	770
САЛАТ ИЗ СОЧНОГО РОСТБИФА 190 Г	690
САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ 270 Г	580
САЛАТ С ЖАРеныМИ БАКЛАЖАНАМИ И БАКИНСКИМИ ТОМАТАМИ 230 Г	650

РЫБНЫЕ БЛЮДА

ФИЛЕ СУДАКА С ЦУКИНИ И СОУСОМ БЕРБЛАН 110/80/30 Г	880
СВЕКОЛЬНАЯ ТРЕСКА В СОУСЕ ГЛЕЙЗ СО СПАРЖЕЙ 120/120/40/60 Г	1230
ДОРАДА ГРИЛЬ В ПРОВАНСКИХ ТРАВАХ 1 ШТ/50 Г	1590
СТЕЙК ФОРЕЛИ ЗАПЕЧЁННЫЙ С СОУСОМ ТАР-ТАР 120/50/30 Г	1530

СЕЗОННОЕ МЕНЮ
АВТОРСКИЕ БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА

ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ 150 Г	720
ТАР-ТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 150 Г	850
КРЕВЕТКИ МАГАДАНСКИЕ 200/100 Г	1100
ЗАПЕЧЁННЫЙ КАМАМБЕР С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ 180 Г	620
ДОМАШНИЙ СЫР С АРБУЗОМ И РУККОЛОЙ 180 Г	500
САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И КЛУБНИКОЙ 220 Г	830
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ С МАСЛОМ 180 Г	450
ХОЛОДНЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП КОНКАССЕ С КРАБОМ И АВОКАДО 320 Г	1600
ОКРОШКА НА КВАСЕ/КЕФИРЕ 420 Г	500
МОЛОДАЯ ТЕЛЯТИНА С ОВОЩАМИ И СЛИВОЧНОЙ ГОРЧИЦЕЙ 120/100/30 Г	1580
БИФСТЕКС РУБЛЕННЫЙ ИЗ ТУНЦА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 280 Г	680
АССОРТИ КОЛБАСОК ГРИЛЬ 480 Г	960
АРБУЗ & ДЫНЯ: КЛЕНОВАЯ ВЕРСИЯ 220 Г	350
ЯГОДНЫЙ ЧИЗКЕЙК С НОТКАМИ ЛАЙМА 150 Г	450
СОРБЕТ ЯГОДНЫЙ С ШОКОЛАДНОЙ БИСКВИТНОЙ КРОШКОЙ 150 Г	490
МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА ГОСТ СССР 150 Г	430
КВАС ДОМАШНИЙ 200 МЛ	170

СОУСЫ

ПЕРЕЧНЫЙ/СЛИВОЧНЫЙ 50 Г	160
КРАСНОЕ ВИНО 50 Г	160
СОУС ГРИЛЬ 50 Г	160
ПЕРЕЧНАЯ ВИШНЯ 50 Г	160
ТАР-ТАР С СОЛЁНЫМИ ОГУРЦАМИ 50 Г	160

МЯСНЫЕ БЛЮДА

РИБАЙ 100 Г	1550
СТРИПЛОЙН 100 Г	1200
ФИЛЕ МИНЬОН 140/50 Г	1650
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ 200/50/50/100 Г	890
ГОВЯЖЬЯ ЩЕКА С МЯТЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ШПИНАТОМ 150/150/70 Г	1270
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ 200/50/30/100 Г	800

БЛЮДА ХАЛЯЛЬ

САЛАТ ГРИЛЬ С МОЛОДОЙ ТЕЛЯТИНОЙ 200 Г	750
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ ФИЛЕ 260 Г	700
ЛЯМБИРСКИЙ МАХАН 100 Г (МАХАН, ЗЕЛЕНЬ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ)	880
ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ И ТОПЛЁНЫМ МАСЛОМ С ЧЕСНОКОМ 280 Г	720
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ 270 Г	880
ТОКМАЧ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ 300 Г	500
ШУРПА С ГОВЯДИНОЙ 350 Г	580
КОНИНА ТОМЛЁНАЯ В КАЗАНЕ С ЖАРеныМ КАРТОФЕЛЕМ, ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ 330 Г	780
УЧ ПАНЖА С МОЛОДЫМИ ОВОЩАМИ 150/100/70/50 Г	1200
ХУМУС С ВЯЛеныМИ ТОМАТАМИ, ДОМАШНИМИ НАЧОС И СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ 150/50/50 Г	570

СУПЫ

БОРЩ С КРУЧЁНЫМ САЛОМ И СМЕТАНОЙ 300/50/30/40 Г	750
СУП-ПЮРЕ ГРИБНОЙ С ГРЕНКАМИ 265/15 Г	550

ПЕЛЬМЕНИ, ПАСТЫ

ПЕЛЬМЕНИ С ТРЕСКОЙ И СОУСОМ БИСК 120/100 Г	1100
ПЕЛЬМЕНИ С КРОЛИКОМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И МОЛОДЫМ ЛУКОМ 240 Г	700
КАРБОНАРА С БЕКОНОМ 350 Г	800
ПОРТОФИНО С КРЕВЕТКАМИ 260 Г	820
ТОМАТНЫЕ ТАЛЬЯТЕЛИ С КРЕВЕТКАМИ 320 Г	780
СЛИВОЧНЫЕ ФЕТУЧИНИ С КУРИНЫМ ФИЛЕ 270 Г	670

ПИЦЦА

	33 CM/25 CM
КАРБОНАРА	850/580
МАРГАРИТА	910/530
ПЕППЕРОНИ	910/490
4 СЫРА	1130/600
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ	820/480

ГАРНИРЫ

БРОККОЛИ С ПАРМЕЗАНОМ И ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ 160 Г	310
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 200 Г	260
ПЕЧЁНЫЙ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ 200 Г	260
ОВОЩИ ГРИЛЬ/НА ПАРУ 100 Г	600
КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 Г	260
ХЛЕБ	
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА С ЗЕЛЁНЫМ МАСЛОМ 120/30 Г	200
И ВЯЛеныМИ ТОМАТАМИ	
АССОРТИ ПИРОЖКОВ (КАРТОФЕЛЬ , ЯЙЦО С ЛУКОМ, КАПУСТА) 100 Г	150

СЕТ ЗАКУСОК

СЕТ К ПЕННОМУ 430/120 Г	1540
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА С ХРУСТЯЩЕЙ ГОВЯДИНОЙ И ПЕРЕЧНЫМ ЦЕЗАРЕМ, КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЁННЫЙ С БЕКОНОМ И ЗЕЛЕНЬЮ, КРЕВЕТКИ НА ШПАЖКАХ С ЧЕСНОКОМ, ЧЕСНОЧНЫЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ, КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ПАРМЕЗАНОМ СОУС: ТАР-ТАР, ЧЕСНОЧНЫЙ, КЕТЧУП	
СЕТ К ВИНУ 480 Г	2260
РОСТБИФ, КОПЧЕНАЯ УТКА, ОЛИВКИ, МАСЛИНЫ, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, СЫР ПАРМЕЗАН, СЫР ДОР БЛЮ, СЫР КАМАМБЕР, ГРИССИНИ, КЛУБНИКА, ВИНОГРАД, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, КЕДРОВЫЙ ОРЕХ, МЁД	

СЕТ АВТОРСКИХ
НАЦИОНАЛЬНЫХ НАСТОЕК

НАСТОЙКИ 200 мл:	
• НАСТОЙКА ГРАФСКАЯ НА АНИСЕ И МОЖЖЕВЕЛЬНИКЕ	
• НАСТОЙКА БОРОДИНСКАЯ НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ СО СПЕЦИЯМИ И МЁДОМ	
• НАСТОЙКА КУПЕЧЕСКАЯ НА ТОМЛЁНОЙ ГРУШЕ С РОМАШКОЙ И МЁДОМ	
• НАСТОЙКА БОЯРСКАЯ НА ДОМАШНИХ ЯБЛОКАХ С КОРИЦЕЙ	
• НАСТОЙКА ДВОРЯНСКАЯ НА ВЯЛЕНых ТОМАТАХ	
ЗАКУСКИ 250 г:	
• САЛО ПЕРЕКРУЧЕННОЕ С ЧЕСНОКОМ НА РЖАНОМ ХЛЕБЕ	
• ВЯЛЕНАЯ УТКА С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И КАПЕРСАМИ	
• КРЕМ ИЗ СЕЛЬДИ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ НА РЖАНОМ ХЛЕБЕ	
• РОСТБИФ С МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ И РУККОЛОЙ	
• СЫРНЫЙ КРЕМ С БАЗИЛИКОМ НА БАГЕТЕ	1700

ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ ЧЁРНАЯ ИКРА 210 Г	550
ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ 200 Г	400
МЕДОВИК 100 Г	400
МЕДОВОЕ ПИРОЖНОЕ С МАЛИНОВЫМ КОНФИ 180/50 Г	550

MENU



COLD APPETIZERS

LIGHTLY SALTED MURMANSK SALMON 80/60 G	1210
MEAT PLATEAU OF OUR OWN PRODUCTION 120/10/20 G	850
ICHALKI CHEESE PLATEAU WITH HONEY 120/30/40 G	700
HERRING FILLET WITH FRIED BREAD AND BAKED POTATOES 120/70/100/80 G	600
FISH TRIO WITH CREAM CHEESE 130 G	850
(LIGHTLY SALTED TROUT, BUTTERFISH, COLD-SMOKED CATFISH, CREAM CHEESE, MIXED GREENS, LEMON, CAVIAR, MICROGREENS)	
HOT SMOKED HORSE MEAT OF OUR OWN PRODUCTION WITH GARLIC AIOLI 50/30/15 G	620
VEGETABLE PLATTER 350 G	470
ROAST BEEF BRUSCHETTA 120 G	450
LIGHTLY SALTED SALMON BRUSCHETTA 160 G	650
SEASONAL FRUITS 600 G	1100

HOT APPETIZERS

PRAWNS IN CREAM SAUCE 200 G	770
KARELIAN PASTY WITH FISH, SPINACH AND CITRUS SAUCE 200 G	600

SALADS

NORMANDY SALAD WITH TUNA 230 G	770
SALAD WITH MOIST ROASTBEEF 190 G	690
GREEK SALAD 270 G	580
SALAD WITH FRIED EGGPLANT AND BAKU TOMATOES 230 G	650

FISH DISHES

ZANDER FILLET WITH ZUCCHINI AND BEURRE BLANC 110/80/30 G	880
BEET-CURED COD WITH ASPARAGUS IN A RICH REDUCTION 120/120/40/60 G	1230
GRILLED SEA BREAM WITH HERBES DE PROVENCE 1 PIECES/50 G	1590
ROASTED TROUT STEAK WITH TARTAR SAUCE 120/50/30 G	1590

SEASONAL MENU

CHEF’S SIGNATURE DISHES

SALMON TARTARE 150 G	720
VEAL TARTARE 150 G	850
WILD MAGADAN PRAWNS 200/100 G	1100
BAKED CAMEMBERT WITH CARAMELIZED PEAR 180 G	620
HOMEMADE CHEESE WITH WATERMELON AND ARUGULA 180 G	500
PRAWNS AND STRAWBERRY SALAD 220 G	830
FRESH TOMATOES SALAD WITH SUNFLOWER OIL 180 G	450
CHILLED TOMATO SOUP WITH CONCASSÉ CRAB MEAT AND AVOCADO 320 G	1600
TRADITIONAL RUSSIAN COLD SOUP WITH KVASS/KEFIR 420 G	500
YOUNG VEAL WITH VEGETABLES AND CREAMY MUSTARD SAUCE 120/100/30 G	1580
MINCED TUNA PATTY WITH POTATO PURÉE 280 G	680
ASSORTED GRILLED SAUSAGES 480 G	960
WATERMELON & MELON: MAPLE TWIST 220 G	350
BERRY CHEESECAKE WITH A HINT OF LIME 150 G	450
BERRY SORBET WITH CHOCOLATE COOKIE CRUMBLE 150 G	490
HOMEMADE PLOMBIR ICE CREAM, CLASSIC SOVIET RECIPE 150 G	430
HOMEMADE KVASS 200 ML	170

MEAT DISHES

RIBEYE STEAK 100 G	1550
STRIPLOIN STEAK 100 G	1200
FILET MIGNON 140/50 G	1650
GRILLED PORK NECK SKEWERS WITH TOMATO SAUCE 200/50/50/100 G	890
BEEF CHEEK WITH SMASHED POTATOES AND SPINACH 150/150/70 G	1270
CHICKEN THIGH SKEWERS WITH TOMATO SAUCE 200/50/30/100 G	800

SOUPS

BORSCHT WITH SPREADABLE LARD AND SOUR CREAM 300/50/30/40 G	750
MUSHROOM CREAM SOUP WITH CROUTONS 265/15 G	550

DUMPLINGS, PASTA

DUMPLINGS WITH COD AND BISQUE SAUCE 120/100 G	1100
RABBIT DUMPLINGS WITH BUTTER AND FRESH ONION 240 G	700
PORTOFINO WITH SHRIMPS 260 G	820
BACON CARBONARA 350 G	800
TOMATO TAGLIATELLE WITH PRAWNS 320 G	780
FETTUCCINE WITH CHICKEN FILLET IN CREAM SAUCE 270 G	670

PIZZA

	33 CM/25 CM
CARBONARA PIZZA	850/580
PIZZA MARGHERITA	910/530
PEPPERONI PIZZA	910/490
4 CHEESE PIZZA	1130/600
CHICKEN CAESAR PIZZA	820/480

HALAL

SALAD WITH GRILLED YOUNG VEAL 200 G	750
CAESAR SALAD WITH CHICKEN FILLET 260 G	700
LYAMBIR HORSE MEAT (MAHAN) 100 G	880
DUMPLINGS WITH BEEF AND GARLIC BROWNED BUTTER 280 G	720
VEAL STROGANOFF WITH MUSHROOMS AND POTATOES 270 G	880
TOKMACH WITH CHICKEN BREAST 300 G (TRADITIONAL NOODLE SOUP WITH CHICKEN BREAST)	500
TRADITIONAL SHURPA SOUP WITH VEAL 350 G	580
HORSE MEAT SIMMERED IN A KAZAN POT WITH FRIED POTATO, ONION AND HERBS 330 G	780
UCH PANJA WITH BABY VEGETABLES 150/100/70/50 G (TRADITIONAL SLOW-COOKED BROTH WITH SEASONAL VEGETABLES)	1200
HUMMUS WITH SUN-DRIED TOMATOES, HOUSE-MADE TORTILLA CHIPS AND FRESH CUCUMBERS 150/50/50 G	570

SIDE DISHES

BROCCOLI WITH PARMESAN AND GARLIC OI 160 G	310
MASHED POTATO 200 G	260
ROASTED BABY POTATOES 200 G	260
GRILLED/STEAMED VEGETABLES 100 G	600
FRENCH FRIES 150 G	260

BREAD

BREAD BASKET WITH HERB BUTTER AND SUN-DRIED TOMATOES 120/30 G	200
ASSORTED SAVORY MINI PIES (POTATO, EGG&ONION, CABBAGE) 100 G	150

SETS OF APPETIZERS

SET FOR BEER 430/120 G	1540
ONION RINGS WITH CRISPY BEEF AND PEPPER CAESAR SAUCE, BAKED POTATOES WITH BACON AND HERBS, SHRIMPS ON SKEWERS WITH GARLIC, SOURDOUGH GARLIC BREAD, FRENCH FRIES WITH PARMESAN SAUCE: TARTAR, GARLIC SAUCE, KETCHUP	
SET FOR WINE 480 G	2260
ROAST BEEF, SMOKED DUCK, GREEN OLIVES, BLACK OLIVES, SEMI DRIED TOMATOES, PARMESAN CHEESE, DORBLU CHEESE, CAMEMBERT CHEESE, GRISSINI,STRAWBERRY, GRAPES, WALNUT, PINENUT, HONEY	

SET OF MORDOVIAN SIGNATURE INFUSIONS

INFUSIONS 200 ML:	
• COUNT’S INFUSION WITH ANISE AND JUNIPER	
• BORODINSKAYA INFUSION WITH DARK RYE BREAD, SPICES AND HONEY	
• KUPECHESKAYA INFUSION WITH SLOW-COOKED PEAR, CHAMOMILE AND HONEY	
• BOYARSKAYA INFUSION WITH HOMEMADE APPLES AND CINNAMON	
• DVORYANSKAYA INFUSION WITH SUN-DRIED TOMATOES	
APPETIZERS 250 G:	
• SPREADABLE LARD WITH GARLIC ON RYE BREAD	
• AIR-DRIED DUCK WITH FARMER’S CHEESE AND CAPERS	
• HERRING CREAM WITH MARINATED ONION ON RYE BREAD	
• ROAST BEEF WITH HONEY-MUSTARD SAUCE AND ARUGULA	
• CHEESE CREAM WITH BASIL ON BAGUETTE	1700

SAUCES

PEPPERCORN / CREAM SAUCE 50 G	160
RED WINE REDUCTION 50 G	160
SMOKY BBQ SAUCE 50 G	160
SPICY CHERRY SAUCE 50 G	160
TARTARE WITH PICKLED CUCUMBERS 50 G	160

DESSERTS

TIRAMISU BLACK CAVIAR 210 G	550
APPLE STRUDEL 200 G	400
HONEY CAKE 100 G	400
HONEY CAKE WITH RASPBERRY FILLING 180/50 G	550

• BOOK YOUR TABLE
• DELIVERY
• EVENT PLANNING
WEDDINGS | BANQUETS | COCKTAIL RECEPTIONS
COFFEE BREAKS | CATERING SERVICES*
*CATERING IS A BRANCH OF THE FOOD SERVICE INDUSTRY THAT PROVIDES FOOD AND BEVERAGE SERVICES AT OFF-SITE LOCATIONS.



菜单

冷盘

盐渍摩尔曼斯克鲑鱼 80/60 克	1210
自制肉拼盘 120/10/20 克	850
奶酪高原 伊卡尔基 120/30/40 克 	700
鲱鱼片配黑麦面包丁及烤土豆 120/70/100/80 克	600
热熏马肉，自己的 大蒜蒜泥蛋黄酱 50/30/15 克	620
三个鱼与奶酪奶油 130克	850
(鳟鱼，黄油，鲑鱼，奶油奶酪，沙拉混合，柠檬，鱼子酱，微绿)	
蔬菜高原 350克	470
烤牛肉饼 120克	450
三文鱼布鲁斯切塔 160克	650
时令水果 600克	1100

热盘

奶油酱虾 200克	770
芬兰鱼肉菠菜柑橘酱馅饼 200克	600

沙拉

诺曼底金枪鱼沙拉 230 克	770
多汁烤牛肉沙拉 190 克	690
希腊沙拉 270 克	580
炸茄子沙拉 配巴库番茄 230 克	650

鱼类主菜

牛油沙司鱼片和西葫芦 110/80/30 克	880
甜菜根鳕鱼配芦笋 120/120/40/60 克	1230
普罗旺斯香草烤多拉达 1 件/50 克	1590
酱汁烤鳟鱼牛排 120/50/30 克	1530

季节性菜单

主厨招牌菜

鲑鱼鞑靼 150 克	720
小牛肉鞑靼 150 克	850
马加丹虾 200/100 克	1100
焦糖梨烤卡门培尔 180 克	620
自制奶酪配西瓜和芝麻菜 180 克	500
沙拉虾和草莓 220 克	830
新鲜西红柿沙拉加黄油 180 克	450
冷番茄渣汤配螃蟹和鳄梨 320 克	1600
奥克罗什卡 在克瓦斯/克菲尔 420 克	500
年轻的小牛肉与蔬菜和奶油芥末 120/100/30 克	1580
碎金枪鱼排配土豆泥 280 克	680
什锦烤香肠 480 克	960
西瓜与甜瓜：枫木版 220 克	350
浆果芝士蛋糕配石灰味 150 克	450
浆果冰糕配巧克力海绵屑 150 克	490
根据苏联标准自行生产的冰淇淋圣代 150 克	430
自制克瓦斯 200 克	170

肉类主菜

肋眼牛排 100 克	1550
西冷牛排 100 克	1200
菲力牛排 140/50 克	1650
番茄沙司猪颈肉串 200/50/50/100 克	890
牛肉面颊与皱巴巴的土豆和菠菜 150/150/70 克	1270
鸡腿肉串配番茄酱 200/50/30/100 克	800

汤

罗宋汤配培根和酸奶油 300/50/30/40 克	750
蘑菇泥汤加面包丁 265/15 克	550

意大利面/饺子

鳕鱼和浓汤酱饺子 120/100 克	1100
饺子与兔子，黄油和年轻的洋葱 240 克	700
虾波托菲诺 260 克	820
培根卡邦尼意面 350 克	800
番茄奶油和意大利面虾 320 克	780
奶油意大利面配鸡柳 270 克	670

清真菜肴



烤沙拉与年轻的小牛肉 200 克	750
凯撒沙拉配鸡柳 260 克	700
梁比尔斯基马汉 100 克 (马汉酱、香草、樱桃番茄)	880
牛肉和融化的黄油饺子大蒜 280 克	720
小牛肉炖在厚厚的酸奶油酱牛肝菌蘑菇和土豆片 270 克	880
自制鸡胸肉面汤 300 克	500
牛肉舒尔帕 350 克	580
炖马肉在一个大锅炒土豆 洋葱和香草 330 克	780
乌兹别克羊肉串与年轻的蔬菜 150/100/70/50 克	1200
鹰嘴豆泥配干番茄，自制玉米片和新鲜黄瓜 150/50/50 克	570

披萨

33 厘米/25 厘米

卡邦尼披萨	850/580
玛格丽特披萨	910/530
辣香肠披萨	910/490
四奶酪披萨	1130/600
与鸡肉凯撒	820/480

配菜

配菜	
西兰花配巴马干酪和大蒜黄油 160 克	310
土豆泥 200 克	260
小土豆 200 克	260
烤蔬菜 100 克	600
炸薯条 150 克	260
面包	
面包篮与绿色黄油和干番茄 120/30 克	200
什锦馅饼 100 克	150

零食组合

设置为泡沫 430/120 克	1540
洋葱圈配香脆牛肉和胡椒凯撒，烤土豆配培根和香草	
虾肉串配大蒜，大蒜酸面包，炸薯条配巴马干酪	
酱汁：焦油，大蒜，番茄酱	
准备葡萄酒 480 克	2260
烤牛肉、烟熏鸭、橄榄、风干番茄、帕玛森奶酪、	
多尔蓝纹奶酪、卡门贝尔奶酪、意式面包棒、草莓、	
葡萄、核桃、松子、蜂蜜	

一套原产国度的利口酒

- 酊剂 200 毫升:
- 伯爵在茴香和杜松上的酊剂
 - 波罗底诺面包上的波罗底诺酊剂用香料和蜂蜜
 - 炖梨上的商人酊剂配洋甘菊和蜂蜜
 - 山楂酊自制苹果肉桂
 - 干番茄上的高贵酊剂
- 零食 250 克:
- 猪油在黑麦面包上用大蒜扭曲
 - 干鸭配白干酪和刺山柑
 - 鲱鱼奶油与腌洋葱黑麦面包上
 - 烤牛肉配蜂蜜芥末酱和芝麻菜
 - 法式面包上的罗勒奶酪奶油

调味汁

胡椒粉/奶油 50 克	160
红酒 50 克	160
烤酱 50 克	160
胡椒樱桃 50 克	160
腌黄瓜焦油 50 克	160

甜点

提拉米苏黑鱼子酱 210 克	550
苹果馅饼 200 克	400
蜂蜜蛋糕 100 克	400
蜂蜜蛋糕与厚厚的复盆子馅 180/50 克	550

- 餐桌预订
- 送餐服务
- 活动策划

婚礼 | 宴会 | 茶歇

咖啡休息 | 餐饮服务*

*餐饮服务是电影行业中与在偏远地区提供服务相关的环节

