

# СЕЗОНЫ

Кафе

## Закуски

Ассорти мини брускетт (со слабосоленым лососем/креветкой и авокадо/муссом из белой рыбы) 150гр	480р
<b>П</b> Грибная икра с тостами 100/30гр	250р
<b>П</b> Ассорти разносолов (огурцы, помидоры, капуста) 300/20/5гр	360р
Форшмак с гренками 100/60гр	290р
Язык с горчицей и хреном 100/20/20гр	490р
Домашний паштет из индейки с тостами и конфитюром из ялтинского лука 100/50/20гр	280р
Сельдь с печеным картофелем и луком 100/100/30/40гр	330р
Сало с хреном и горчицей с тостами 100/40/30/20гр	330р

## Горячие закуски

<b>П</b> Теплые рулеты из баклажанов с орехами 250гр	370р
<b>П</b> Картофельные крокеты с грибным соусом 210гр	310р
Хрустящий жареный сыр с помидорами 230гр	390р
Блины с жульеном из грибов и курицы 100/100гр	330р
Картофельные драники со сметаной 150/50гр	280р
Картофельные драники с лососем и каперсами 100/50/40гр	390р

## Салаты

<b>П</b> Салат из киноа с авокадо, красной фасолью, болгарским перцем и черри 260гр	420р
<b>П</b> Винегрет с грибами 220гр	390р
<b>П</b> Овощной салат с красным луком 240гр	390р
Салат с халуми, помидорами и брусничным соусом 200гр	590р
Салат с креветками и кедровыми орехами 230гр	620р
Салат Мимоза классический со слабосоленым лососем в авторской версии Шефа 220гр	590р
Салат Цезарь с курицей под фирменным соусом на основе анчоусов 250гр	470р
Оливье от Шефа с раковыми шейками, цесаркой и языком с перепелиными яйцами 250гр	620р
Теплый Шеф-салат с ростбифом, вешенками, вялеными помидорами 250гр	620р

## Супы

Щи зеленые суточные 370/30гр	390р
<b>П</b> Щи постные 300гр	310р
<b>П</b> Похлебка из белых грибов 300гр	280р
Уха из щуки и судака 350гр	390р
Домашняя куриная лапша 300/50гр	280р
Борщ с телятиной 350/50/50гр	390р

\* П – Постное меню

# СЕЗОНЫ

Кафе

## Мясо, Птица

Филе-миньон под соусом демиглас с овощами гриль 130/120/30гр	890р
Бефстроганов из телятины с картофельным пюре по традиционному рецепту русской кухни 160/150/40гр	770р
Томленный язык с пюре из тыквы и брусничным соусом 120/100/60гр	650р
Бифштекс из баранины с картофельными крокетами и мятным соусом 130/100/30/25гр	560р
Куриные котлеты с картофельным пюре и грибным соусом 160/150/150гр	590р
Куриная печень с картофелем и лечо 100/150/80/20гр	420р

## Рыба

Лосось с рисом и гратеном из овощей 100/100/135/30гр	890р
Щучьи котлеты с картофельным пюре и васаби 120/150/20/30гр	630р
Судак с соусом из шпината и запеченными овощами 120/100/85гр	640р
Голубцы из креветок и лосося со сливочным соусом 300/100гр	670р
Хлебная корзина (черный луковый, белый, П чабатта)	70р
пирожок с грибами	50р
пирожок с мясом	60р
пирожок с зеленым луком и яйцом	40р
пирожок с капустой	40р

## Пельмени и Вареники

Пельмени мясные – классика русской кухни (подаются со сметаной и зеленью) 180/50/50гр	350р
Пельмени мясные жареные под сливочным соусом из белых грибов 180/90гр	450р
Вареники с картофелем (подаются со сметаной и зеленью) 260/50/50гр	260р
П Вареники с грибами 250гр	350р

## Паста и Ризотто

П Пенне с авокадо, цукини и шампиньонами 260гр	510р
П Спагетти с овощами в томатном соусе 320гр	460р
Паста с грибами в сливочно-горчичном соусе 300гр	530р
Фетучини с говядиной и зеленым горошком в томатном соусе 260гр	550р
Пенне с вялеными томатами и курицей в сливочном соусе 300гр	550р
Фетучини с лососем и шампиньонами под сливочным соусом 250гр	610р
Ризотто с креветками в шпинатном соусе 260гр	650р
П Жареный картофель с грибами и соленым огурцом 280гр	330р

## Десерты

П Яблочные драники в авторской подаче Шефа 200/50гр	330р
Меренговый рулет с сезонными фруктами/ягодами 120/50гр	290р
Шоколадный мусс с соленой карамелью и орехами 150гр	450р
Профитроли с заварным кремом под темным шоколадом и вишней 130гр	230р

\* П – Постное меню