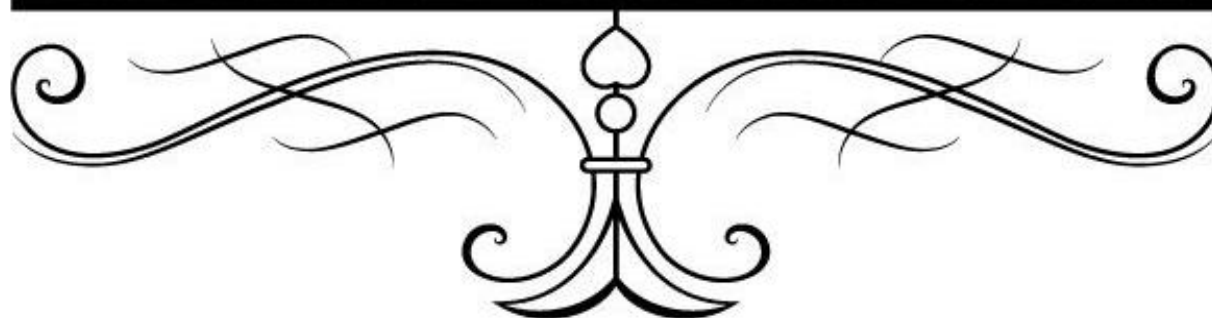


Шеф-меню

Стейк «Ривай»	... за 100 г1500
Стриплойн (на открытом огне) (подаётся с луком, черри и соусом демиглас)	250/60 г2500
Түшёнй барашек с овощами (перец болгарский, цуккини, баклажаны, лук порей, томат, соевый соус, аджика)	180/120/30 г1500
Запечённая рүлька свиная с соусом-хрен, картофельным пюре и түшеной капүстой	1 шт.1600
Томленые говяжьи щечки с картофельным пюре	150/170 г1300
Мидии в винно-сливочном соусе со слайсами багета	280/120 г1300
Бефстроганов с картофельным пюре и маринованными огүрчиками	320 г1400



МЕНЮ



Утверждаю:
Иванова Т.А.
16/04/2026 г.

Ассорти:

Ассорти овощное (помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень)	350 г 800
Ассорти рыбное (форель речная м/с, рыба масляная, угорь)	170/50 г 1800
Ассорти мясное (шея запеченная, говядина запеченная, рюлет из птицы)	150/90 г 1200
Разносолы (грибы, капуста маринованная., огурцы малосольные., лук маринованный)	350 г 800
Сырная тарелка (дор-блю, маасдам, брынза, пармезан)	200/120 г 1600
Фруктовое ассорти (апельсин, груша, киви, виноград, яблоко)	710 г 950

Холодные закуски:

Лимон	100 г 150
Оливки, маслины	100 г 450
Грибочки маринованные	150 г 500
Капуста маринованная/Капуста «Провансаль»	150 г 350
Огурчики малосольные	150г 350
Сало с горчицей	150/30 г 550
Форель речная м/с	100/30 г 800
Форель слабосоленая с крем-сыром, огурцом и яблоком	210 г 1100
Язык отварной с хреном	100/50 г 800
Бельдь на гренокках	200 г 600



Первые блюда:

Крестьянский суп-гүляш из отборной говядины с добавлением томата в хлебном каравае	300/200 г 700
Борщ домашний со сметаной	300/60 г 600
Суп из домашней курицы с лапшой ручной работы	330 г 550
Сырный крем суп с копченой форелью и картофелем-пай	340 г. 700
Крем-суп из запеченной тыквы с креветками и сыром фета	360 г. 580

Салаты:

Салат с ростбифом (ростбиф, перец печеный, огурец, черри, микс салат, бальзамик)	180 г	... 1000
Салат «Цезарь» (айсберг, филе курицы, пармезан, сухарики)	230 г	... 800
Салат «Морской» (кальмары, крабовое мясо, форель с/с речная, икра лосося, майонез)	200 г	... 900
Тёплый салат с куриной печенью (айсберг, микс салат, куриная печень, апельсин, шампиньоны, винно-апельсиновый соус)	270 г	... 800
Салат «Прага» (язык, говядина, огурец солёный, перец болгарский, яблоко, соус (с майонезом))	190 г	... 750
Салат «Греческий» (помидоры, огурцы, перец болгарский, фетакса, маслины)	200 г	... 600
Микс салат с копченой куриной грудкой, бейби картофелем и ананасом (филе курицы, картофель, микс салат, ананас, горчично-йогуртовый соус)	200 г	... 650
Микс салат с утиной грудкой сү-вид с винными грушами (филе утки, микс салат, груша, огурцы, сыр творожный, соус облепиховый)	205 г	... 900
Салат с хрустящими баклажанами в кисло-сладком соусе (баклажаны, помидоры, грецкий орех, кинза, творожный сыр)	245 г	... 760
Поке с форелью (форель с/с, күс-күс, огурцы, помидоры, салат чүка, бобы эдамаме, микс салат, соус азиатский)	280 г	... 900

Пельмени, вареники, блины, пироги, хлеб собственного производства:

Пельмени из трех видов мяса в грибном бульоне (свинина, говядина, курица, бульон, грибы, сметана)	300 г	... 700
Вареники с картофелем и шкварками	320 г	... 600
Блинчики с икрой лососевой	100/30 г	... 900
Блинчики с форелью с/с	100/30 г	... 750
Блинчики (жем/сметана/сгущенка/мед)	100/40 г	... 400
Хлеб деревенский ржаной	400 г	... 300
Хлеб деревенский ржаной/четвертинка/	100 г	... 100





Вторые блюда из мяса и птицы:

Филе грудки индейки сү-вид с пюре из запеченной тыквы со спаржей	315 г	...1200
Горячая сковорода со свиной (обжаренная свинина, запеченная с овощами: картофель, перец болгарский, баклажаны, фасоль, шампиньоны)	315 г	...950
Голубцы «Рязанские» (фарш свинина/говядина, капуста, пассировка из моркови и лука в томатной пасте, сметана)	250/50/50/20 г	...800
Котлеты домашние (фарш свинина/говядина)	150/50 г	...650
Горячая сковорода с жаренной курицей под сливками (филе куриное, картофель, лук, шампиньоны, сливки)	350 г	... 900
Котлета «Де-Воляй» (куриная грудка, масло сливочное, зелень) Подается с картофельным пюре и сливочно-грибным соусом	140/150/50	... 900
Утиная грудка с пряной сливой и соусом каркаде	275 г	...870

Вторые блюда из рыбы и морепродуктов:

Карп горячего копчения	за 100 г.	... 450
Судак на толченой картошке с подкопченными томатами	120/150/30 г	...1000
Стейк форели с летней сальсой и пюре из зеленого горошка с васави	120/100/75 г	... 1500
Котлеты щуки	150/50 г	... 700
Кальмары запеченные (кальмары, шампиньоны, сладкий перец, лук)	220 г	... 650
Треска на картофельной подушке с брокколи (треска запеченная, картофельное пюре, брокколи)	100/100/130 г	... 1100

Паста:

Паста с копченой куриной грудкой в сливочно-грибном соусе	300 г	... 850
Паста с морепродуктами в сливочном соусе или в томатном с базиликом (на выбор)	300 г	... 950
Паста с беконом в сливочном соусе	300 г	... 850



Вторые блюда на открытом огне:

Шашлык из шен (подаётся с маринованным луком, капустой и томатным соусом с кинзой и грецким орехом)	150/150 г800
Свиные рёбрышки (подаётся с маринованным луком, капустой и соусом барбекю)	250/150 г 850
Люля из баранины (кебабы из рубленной баранины, говядины и кур грудки подаются с маринованным луком, капустой и томатным соусом с кинзой и грецким орехом)	150/150 г 1200
Колбаски домашние (колбаски из фарша свинина/говядина, подаются с маринованным луком, капустой и соусом барбекю)	150/100 г 850
Шашлык из куриной грудки (подаётся с маринованным луком, капустой и кисло-сладким соусом с майонезом)	150/150 г 700
Люля-кебаб из курицы (подаётся с маринованным луком, капустой и чесночно-сметанным соусом с зеленью)	200/150 г 800
Стейк форели с медово-соевым маринаде с күнжүтөм (подаётся с лимоном и соевым соусом с майонезом)	200/100 г1550
Бифштекс рубленный с грибами и сыром (рубленая говядина и свинина подаётся с маринованным луком, капустой и соусом барбекю)	250/150 г 950
Скүмберия на үгялү (подаётся с лимоном)	200/30 г 850

Гарниры:

Овощи гриль (помидор, баклажан, перец, цуккини)	200 г450
Цветная капуста, обжаренная с луком с сырной корочкой	150 г 450
Картофель жареный, с грибами	220 г 450
Картофель фри	150 г 350
Картофель по-домашнему (обжаренный)	150 г 350
Картофельное пюре	150 г 350
Рис отварной (смесь бурого и белого риса)	150 г 350
Спагетти	150 г 300



Закуски к пиву:

Гренки чесночные	150 г 370
Конская колбаса (сыровяленая)	100 г 700
Запеченные куриные крылышки с соусом барбекю	180/50 г 630
Сырные палочки с соусом барбекю	130/50 г 550

Соусы:

Соус томатный с кинзой и грецкими орехами	50 г 150
Аджика домашняя (перец болгарский, томат, яблоко, морковь, чеснок, специи)	50 г 150
Соус-хрен	50 г 150
Соус «Тар-тар» (перец болгарский, огурец маринованный, хрен, чеснок, укроп майонез)	50 г 150
Соус «Песто» (базилик, кедр. орех, лимонный сок, пармезан, чеснок оливковое масло)	50 г 280
Соус сырный	50 г 150
Соус «Барбекю» (кетчуп, тростниковый сахар, специи для гриля)	50 г 150

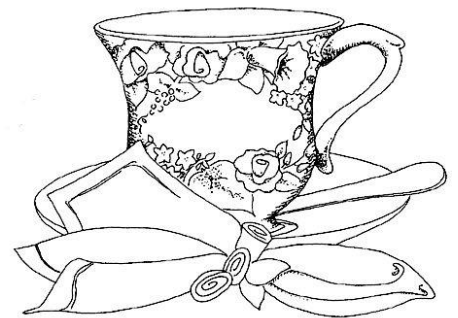


Десерты:

Штрүдель, яблочный с марципаном подается с шариком мороженого и карамельным соусом (яблоки, миндаль, белок, корица, сахар, тесто слоеное)	130/50/20 г 600
Пирог фруктово-ягодный (тесто песочное постное, клубника, голубика, вишня, малина, крахмал)	130 г 500
Тирамису (маскарпоне, сливки 33%, кофе, «Амаретто», коньяк, какао)	150 г 500
Чизкейк (бисквит, джем, желатин, сыр сливочный, творог, сливки)	140 г 500
Шоколадное пирожное (бисквит с какао, шоколад темный, сливки, коньяк)	150 г 500
Морковный торт с кремом маскарпоне (морковь, мука кукурузная, яйца, орех грецкий, миндаль, семена подсолнечника, цедра апельсина, сливки, белый шоколад, маскарпоне)	150 г 500
Эстерхази миндальный (мука миндальная, белок, сахар, фундук, шоколад, сливки, масло сливочное)	120 г 500
Конфеты ручной работы (4 шт.) (шоколад белый и темный, сливки, коньяк, миндаль, кокосовая стружка, какао)	40 г 350
Профитроли со сливочным кремом под шоколадным соусом (заварное тесто, сливки, шоколад)	100 г 500
Макарүны (4 шт.) (мука миндальная, белок, сахар, шоколад, сливки)	50 г 350
Десерт «Анна Павлова»	140 г 550
Меренговый рүлет	110 г 550
Десерт «Гникерс» (шоколадный бисквит, карамель, арахис, нүга)	180 г 550
Кейк-попс (яйца, молоко, сливочное масло, мука, сахар, белый и темный шоколад, сливки)	30 г 100
Леденцы	50 г 150

Мороженое:

Мороженое «Ассорти» (3 шарика)	150 г 400
Мороженое пломбир (3 шарика)	150г 400
Мороженое с миндалём и шоколадным соусом	180г 500
Мороженое со свежими фруктами	180г 500



Чай:

Чай чёрный «Ассам» (крупнолистовой, индийский)	800мл 500
Чай зелёный «Порох» (китайский высококачественный зелёный чай)	800мл 500
Чай зелёный «Китайский жасмин»	800мл 500
Чай фруктовый «Нахальный фрукт» (цветки каркаде, плоды вишни, шиповника, черники, кусочки яблока, папайи, ананаса)	800мл 500



Авторский чай от «Некоторого царства»

Чай «Лесной» с чабрецом 700мл 800

(Чабрец, мята, шиповник, гвоздика)

Ароматный и вкусный чай с чабрецом очень полезен, особенно для мужского организма, он является хорошим природным стимулятором, показан при стрессах, для лечения депрессии, мигрени.

Имбирный чай с фруктами 700мл 800

(Имбирь, яблоко, апельсин, ежевика св/м, корица, мед, мускат, розмарин)

Подобно чесноку свойства имбиря помогают бороться с болезнетворными микроорганизмами, повышают иммунитет, благотворно влияют на пищеварение. А в совокупности с розмарином этот чай делает человека веселым и счастливым, избавляет от дурных снов и сохраняет молодость.

Иван-чай 700мл 800

(Иван-чай, листья смородины, яблоко сушеное, мед)

Иван-чай полезен, как мужчинам, так и женщинам. Сама природа позаботилась о полезных свойствах иван-. В нем содержатся: железо, титан, никель, медь, марганец, бор, молибден, а также калий, кальций, натрий, литий. По содержанию витамина С этот чай рекордсмен. Чай поднимает тонус и придает силы, успокаивает нервы, снимает напряжение, нормализует сон.

Облепиховый чай 700мл 900

(Облепиха, мед, бадьян, корица)

Чай с облепихой можно назвать багажом витаминов, в частности витамина А и С в нём больше в несколько раз, чем в цитрусовых, вся группа витамина В, Р, РР, Е, К. Только это содержание витаминов в ягодах растения, даёт облепихе огромное преимущество над другими ягодами.

Ромашковый чай 700мл 800

(Цветки ромашки, св. мята, листья смородины, мед)

Ромашка – это скромный цветок с огромным набором полезных для организма человека микроэлементов. Цветы ромашки не кипятят, а сразу заливают горячей водой, дав кипятку остыть пару минут. Так они не потеряют своих полезных свойств.

Чай из липы 700мл 800

(Цветки липы, черный чай, листья смородины, мед)

Липовый чай – полезный и вкусный напиток, который оказывает на организм человека общеукрепляющее действие и помогает вылечить многие болезни. Но Вы лучше не болейте конечно, а просто насладитесь медовым ароматом этого чая.

Чай с душицей и семенами фенхеля 700мл 800

(Душица, семена фенхеля, сушеные яблоки, мед)

Чай который смог бы в себе сочетать такое количество полезных свойств для человека стоит еще поискать. А мы нашли и можем его для Вас его собрать и бережно заварить.



Кофе:

Эспрессо	60мл 200
Двойной эспрессо	120мл 350
Кофе-Американо	175мл 200
Кофе-Американо большой	280мл 400
Капучино.....	175мл 300
Капучино большой.....	280мл 400
Кофе-Раф с маршмеллоу.....	280мл 450
Кофе-Латте	200мл 350

Напитки безалкогольные

Морс облепиховый/клюквенный домашний	1л/0,3л	450/150
Сок (свежевыжатый) в ассортименте	0,3 500
Сок J-7 в ассортименте	1л/0,3л	450/150
Лимонад в ассортименте	1л/0,5л	750/400
Кока-Кола, Фанта, тоник «Швепс» (стекло)	0,33л 350
Вода минеральная «Нарзан»	0,5л 190
Вода негазированная «Архыз»	0,5л 150
Вода минеральная «Боржоми»	0,5л 300
Вода негазированная «Байкал»	0,5л 380

