

# Сезонное Меню

Томленые в печи овощи с ароматным маслом 220 360 ₺

Зеленый салат с креветками и авокадо 220 460 ₺

Крем суп из подкопченной тыквы  
с крутонами 370/40 390 ₺

Суп-гуляш в домашнем хлебе 350/150 580 ₺

Нежные куриные потрошка с соусом  
Деми-глас 200 420 ₺

Жюльен с лесными грибами и беконом 150 320 ₺

Жареные тигровые креветки в кляре 240 490 ₺

Филе припущенного морского окуня с  
подкопченным тыквенным пюре и соусом  
Лечо 140/150/50 590 ₺

«Мясо по-деревенски» -кусочки жареной  
говядины с картофелем и луком 470 810 ₺

Говяжьи щечки в вишневом соусе  
с картофельным пюре 140/150/80 680 ₺

Филе миньон в перечном соусе  
с сезонными овощами гриль 140/140/50 820 ₺

# Напитки

## Алкогольные напитки

### Коктейль Горячий русский

Горячий кофе, водка, шоколадный ликер, сливка, Маршмеллоу

450 ₺  
150 мл

### Коктейль «Ежевичная Пиворама»

Ежевичный ликер, ром, корица, медовый сироп, яблоко

450 ₺  
220 мл

### Коктейль Облепиховый взвар

Ягоды облепихи, коньяк, пряные специи

450 ₺  
250 мл

### Коктейль «Сбитень»

Бехеровка, апельсиновый и лимонный сок, специи

450 ₺  
220 мл

### Коктейль «Штрудель»

Виски, сок лайма, ликер, корица

450 ₺  
150 мл

## Безалкогольные напитки

### Смузи

Ягодный, клубнично-банановый, грушевый

250 ₺  
400 мл

### Лимонады собственного приготовления

Классический, тархун, клубничный, облепиховый

210/500 ₺  
450 мл/1л

