

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Помидоры с чесноком под сыром</b> (помидоры под сырной шапкой)	<b>170 г</b>
<b>Маслины/ Оливки</b>	<b>50 г</b>
<b>Овощное ассорти</b> (томаты, огурцы, болгарский перец, редис с зеленью)	<b>270 г</b>
<b>Соленья</b> (ассорти из соленых овощей)	<b>230 г</b>
<b>Рулеты из баклажанов</b> (рулеты из баклажанов с сыром, грецким орехом и зеленью)	<b>170 г</b>
<b>Бастурма</b> (собственного приготовления)	<b>40 г</b>
<b>Закуска под водочку</b> ( филе сельди, лук марин., картофель по-селянски, помидоры черри, хлебные крутоны)	<b>300 г</b>
<b>Блины с красной икрой и семгой</b>	<b>200/20 г</b>
<b>Мясное ассорти</b> (ароматная домашняя колбаса, запеченная грудинка, буженина, язык, хрен)	<b>200 г</b>
<b>Нарезка домашнего сала</b> (сало собственного посола с чесноком, лучком и горчицей)	<b>250/30 г</b>

## САЛАТЫ

**Весенний** 120 г

(витаминный салат из капусты с морковью под масляной заправкой)

**Лесной Эльф** 200 г

(питательный салат из куриного филе, свежих томатов, жареных шампиньонов, сыра Гауда, под майонезно-сливочной заправкой)

**Салат с кальмарами и овощами** 160 г

(легкий салат из кальмаров с овощами, с растительным маслом и кисло-сладким соусом)

**Фермерский** 250 г

(салат из свежих огурцов)

**Теплый салат с куриной печенью** 250 г

**Русский** 310 г

(овощной салат из куриного филе и говядины в сливочной заправке)

**Греческий** 180 г

(классический овощной салат с сыром Фета и маслинами, заправкой из оливкового масла)

**Цезарь с курицей** 250 г

**Салат из семги** 200 г

(микс листьев салата с филе слабосоленой семги и овощами, с добавлением соевого соуса и растительного масла)

**Капрезе** 220 г

(помидоры Черри, сыр Моцарелла под соусом Песто)

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Драники</b>	150/30 г
<b>Чесночные гренки</b> (хрустящие гренки из хлеба с соусом Дабл Чиз)	200/30 г
<b>Долма</b>	170/30 г
<b>Гусарский мешок</b> (картофельный драник с начинкой из куриного филе, шампиньонов и сливок под сырной шапкой)	200/30 г
<b>Скоблянка из грибов</b> (тушеные шампиньоны под сырной шапкой)	230 г
<b>Оладьи из кабачков с семгой</b>	170/60/40 г
<b>Хачапури по-аджарски</b>	300 г
<b>Черноморские мидии в сливочном соусе</b>	200 г
<b>Черноморские рапаны в сливочном соусе</b>	200 г
<b>Креветки к пиву</b> (отварные или жареные)	150/20 г
<b>Пицца "Маргарита"</b> (помидоры, сыр Моцарелла, зелень)	500 г

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<b>Суп-лапша куриный</b>	<b>350 г</b>
<b>Борщ с гренками и салом</b>	<b>350 г</b>
<b>Сырный суп</b>	<b>350 г</b>
<b>Лагман</b>	<b>350 г</b>
<b>Окрошка квас/ кефир</b>	<b>350 г</b>
<b>Солянка</b>	<b>350 г</b>

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

<b>Котлета по-домашнему</b>	<b>120/40 г</b>
<b>Куриное филе с помидором и сыром</b>	<b>220 г</b>
<b>Куриная печень</b> (тушеная куриная печень с пюре)	<b>150/100 г</b>
<b>Куриное филе с ананасом и сыром</b>	<b>220 г</b>
<b>Чахохбили</b> (курица, томленая с томатами)	<b>250 г</b>
<b>Оджахури</b> (свинина, картофель и томататы)	<b>250 г</b>
<b>Чанахи</b> (баранина, тушеная с овощами, чесноком и зеленью)	<b>300 г</b>
<b>Утиное бедро</b> (с карамелизированными яблоками)	<b>260/50 г</b>

## **БЛЮДА ИЗ РЫБЫ**

<b>Ставрида жареная</b>	<b>200 г</b>
<b>Скумбрия запеченная с беконом</b>	<b>200 г</b>
<b>Барабуля жареная</b>	<b>200 г</b>
<b>Рыбная котлета</b>	<b>120/50 г</b>

## **МАНГАЛ**

<b>Шашлык из куриного филе</b>	<b>200 г</b>
<b>Ребра барбекю</b>	<b>200 г</b>
<b>Шашлык из свинины</b>	<b>200 г</b>

## **ПАСТА**

<b>Фетучини с сыром</b> (классическая итальянская паста в сливочном соусе)	<b>250 г</b>
<b>Фетучини "Карбонара"</b> (классическая итальянская паста с беконом в сливочном соусе)	<b>270 г</b>

## **ГАРНИРЫ**

<b>Рис отварной</b>	<b>150 г</b>
<b>Картофель отварной с укропом</b>	<b>200 г</b>
<b>Гречка с маслом</b>	<b>150 г</b>
<b>Картофельное пюре</b>	<b>200 г</b>
<b>Картофель по-селянски с чесноком</b>	<b>200 г</b>
<b>Спагетти с маслом и сыром</b>	<b>200 г</b>
<b>Булгур</b>	<b>150 г</b>
<b>Картофель фри</b>	<b>150/30 г</b>
<b>Овощи гриль</b>	<b>200 г</b>

## **НАШ ХЛЕБ**

<b>Хлеб белый/ черный</b>	<b>1 шт</b>
<b>Отрубной</b>	<b>1 шт</b>
<b>Луковый</b>	<b>1 шт</b>

## **СОУСА**

<b>Соевый соус</b>	<b>50 г</b>
<b>Горчица</b>	<b>50 г</b>
<b>Хрен</b>	<b>50 г</b>
<b>Майонез</b>	<b>50 г</b>
<b>Сметана</b>	<b>50 г</b>
<b>Кетчуп</b>	<b>50 г</b>

## **ДЕСЕРТЫ**

<b>Кекс творожный</b>	<b>1 шт</b>
<b>Мороженое ванильное</b>	<b>120 г</b>
<b>Мороженое ванильное с топингом</b>	<b>120 г</b>
<b>Мороженое шоколадное</b>	<b>120 г</b>
<b>Торт "Кудрявый мальчик"</b>	<b>1 шт</b>
<b>Чизкейк</b>	<b>1 шт</b>

## НАПИТКИ

### ЧАЙ:

Чай черный, зеленый (пакетированный)	1 шт
Чай черный, зеленый	0,5 л
Чай из Крымских трав	1 л
Чай черный/ зеленый	1 л

### КОФЕ:

Кофе "Якобс" 1 стик  
Кофе "Эспрессо"  
Кофе "Американо"

### СОКИ:

Соки в ассортименте	200 мл
---------------------	--------

### МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА:

Минеральная вода в ассортименте	0,5 л
---------------------------------	-------

### НАПИТКИ:

Кока-кола	0,5 л
Спрайт	0,5 л
Фанта	0,5 л
Квас	0,5 л
Лимонад "Крым"	0,5 л

### НАПИТКИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Компот из сухофруктов	200 мл
Компот из свежих ягод	200 мл
Лимонад собственного приготовления (на основе лимона/ апельсина, мяты, минеральной воды)	1 л
Молочный коктейль	250 мл

# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

## СУПЧИКИ

Бульон с курицей и яйцом	250 г
Суп АБВГдейка	250 г

## ГОРЯЧЕНЬКОЕ

Отварная курочка с пюре	100/100 г
Осминожки (сосиски со спагетти)	100/140 г
Пельмешки	200/30 г
Филе рыбки в сливочном соусе с отварным рисом	250/50 г
Куриный шашлычок (с помидорками Черри)	160 г

## САЛАТИКИ

Салат «Зайкино лакомство» (капуста, морковь, зелень, подсолнечное масло)	60 г
Салат «Алые паруса» (свежий огурец, куриное яйцо, крабовые палочки, кукуруза, майонез)	200 г
Салат «Овощная компания» (огурец, помидор, зелень, сметана)	200 г
Оливье с языком	240 г

## СЛАДЕНЬКОЕ

Молочные берега (молочные каши в ассортименте)	250 г
Клоун Тёпа и Лёпа (блинчики с творогом/джемом)	150/30 г
Ладушки-оладушки (сырники со сметаной)	160/30 г
Яблочный остров (запеканка творожная с яблоком)	200 г