***Холодные закуски\****

*Мясные деликатесы(200/60гр).......................****550 руб.***

*Ростбиф из говядины, язык отварной, колбаса с/к, куриное филе запеченное, шпик, горчица, хрен, зелень*

*Язык отварной с хреном(100/21гр)……………****450 руб.***

*Карпаччо на листе салата, соевым соусом и сыром Пармезан (100/50гр):*

*из говядины…………....................****450 руб.***

*из семги……………………………..****460 руб.***

*из курицы…………………………..****245 руб.***

*Сало по-домашнему(100/22гр)………………….****170 руб.***

*Сырное плато(210/5/20/5гр).............................****400 руб.***

*Сыр голландский, сыр Фета, сыр Пармезан, грецкие орехи, мед, цукаты*

*Ассорти овощей(300/10/30гр)…………………….****300 руб.***

*Огурцы, томаты, перец болгарский, зелень, ароматная заправка*

*Селедочка слабой соли(100/100/40гр)****200 руб.***

*с отварным картофелем, маринованным луком*

*Семга «шеф – посола»(100/30/40гр)………… …****450 руб.***

*с белыми тостами, сливочным маслом и зеленью*

*Брускетта с селедочкой и яйцом(70гр)………………****50 руб.***

*Бутерброд с соленым салом на черном хлебе(40гр)......****40 руб.***

*Яйцо под майонезом(50гр)...............................****35 руб.***

*Фруктовое ассорти (100/100/3гр)………………****120 руб.***

*(яблоко, апельсин, сахарная пудра)*

*\*время приготовления от 10 до 20 минут.*

***Горячие закуски\****

*Пивная тарелка* ***№1****на большую компанию(600/70/70гр)..****570 руб.***

*(Колбаски охотничьи, куриные крылышки, наггетсы, сырные палочки,*

*картофель фри, гренки ржаные ,2 соуса)*

*Пивная тарелка* ***№2****(300/70/70гр)…………………..****260 руб.***

*(Колбаски охотничьи, наггетсы, картофель фри, гренки ржаные ,2 соуса)*

*Кальмары(200гр)………………………………….****300 руб.***

*жареные на сковородочке в соевом соусе с луком и кунжутом*

*Креветки(100/21гр) ……………………………….****370 руб.***

*жареные в остром томатном соусе на сковородочке Шашлычок: из креветок с салатом(60/130гр)…..****400 руб.***

*из свинины с овощами(100/30гр)……****185 руб.***

*из курицы с овощами(100/30гр)……..****165 руб.***

*Наггетсы куриные……………………………****170 руб.***

*С сырным соусом (цена указана за 100гр)*

*Крылышки куриные………………………….****110 руб.***

*с соусом на выбор (цена указана за 100гр)*

*Сырные палочки……………………………….****190 руб.***

*с французским соусом (цена указана за 100гр)*

*Гренки чесночные с сырным соусом(120/50гр)..........****120 руб.***

*Сухарики с сыром(50/20гр)................................****75 руб.***

*Жульен(100гр): из креветок/ из языка...............****230 руб.***

*из шампиньонов/из курицы……****150 руб.***

*из грибов и курицы……………..****170 руб.***

*\*время приготовления от 20 до 30 минут.*

*Блинчики домашние, приготовленные по особому рецепту:*

*-со слабосоленой семгой(100/30гр)……………..****150 руб.***

*-с курочкой и грибами(100/70гр)……………….****130 руб.***

*-с курочкой и сыром(100/70гр).........................****120 руб.***

*-с ветчиной и сыром(100/70гр)………………….****110 руб.***

***-*** *с джемом/сгущенкой(100/30гр)………………..****80 руб.***

*- со сметаной/маслом сливочным(100/30гр)…****80 руб.***

***Супы\****

*Борщ по-украински(270/15/5гр)…………………****155 руб.***

*Наваристый борщ с говядиной, подается со сметаной, салом и горчицей*

*Солянка сборная мясная(270гр)……………….****190 руб.***

*Говядина, филе курицы, колбаса полукопченая.*

*Подается с маслинами, лимоном и сметаной*

*Уха «Царская»(270гр)……………………………..****225 руб.***

*Крем- суп из шампиньонов (270/20гр)………..****150 руб.***

*\*подается с гренками из белого хлеба*

*Куриный с домашней лапшой(270гр)………..****120 руб.***

*Бульон куриный(270/20гр ) ………………………..****90 руб.***

*Золотистый бульон, подается с яйцом, зеленью и гренками из белого хлеба*

*Суп-пюре овощной (270/20гр).............................****90 руб.***

*\*подается с гренками из белого хлеба*

*\*время приготовления от 10 до 30 минут.*

***Салаты\****

*«Морской коктейль»(140гр)……………………..****230 руб.***

*Коктейль из морепродуктов на листе салата.. Подается с лимоном и оливковым маслом*

*«Жемчужина»(220гр)……………………………...****350 руб.***

*Креветки, мидии, кальмар, сыр Фета, лист салата. Подается с тыквенными семечками, бальзамическим соусом и растительным маслом.*

*«Баварский» теплый(220гр)…………………….****200 руб.***

*Баварские колбаски, картофельные дольки, маринованные огурчики и опята с майонезом и зернистой горчицей*

*«7 холмов»(270гр)………………………………….****190 руб.***

*Филе курицы с отварным картофелем, свежими огурцом и южным перцем, с майонезом подается в омлетном блине*

*«Кальмар со св. огурцом и сыром » (200гр) ….* ***200руб.***

*«Оливье» с ветчиной(160гр)……………………….****95 руб.***

*Картофель, морковь, яйцо, соленый огурец, ветчина, лук репчатый, зеленый горошек консервированный, майонез*

*«Цезарь» Лист салата, заправка «Цезарь», сыр «Пармезан», помидор сухарики из белого хлеба.*

*- с семгой «шеф-посола»(185гр)…………………………..****270 руб.***

*- с креветками(190гр)………………………………….****270 руб.***

*- с беконом(195гр)……………………………………..****270 руб.***

*- с курицей(195гр)……………………………………...****230 руб.***

*«Охотничий»(215гр)……………………………….****195 руб.***

*Говядина, помидор, огурец, перец южный, лук красный, бальзамический уксус*

*«Греческий»(180гр)…………………………………****180 руб.***

*Свежие овощи с маслинами, сыром «Фета», соевый соус, оливковое масло «Фермерский» (200гр) …………………………….****200 руб.***

*Пекинская капуста, огурцы, помидор, перец, редис, зелень, растительное масло*

*\*время приготовления от 10 до 20 минут.*

***Горячее\****

*Стейк (цена за 100гр ):\* Говядина …………………………………………****340 руб.***

*Свинина………………………………………….****280 руб.***

*Курица……………………………………………****170 руб.***

*Индейка………………………………………….****280 руб.***

*Семга……………………………………………..****350 руб.***

***Блюда из говядины\****

*Медальоны с горчичным соусом (150/50гр)…………….****500 руб.***

*Шницель (150/85/100гр)…………………………….****560 руб.***

*с салатом из свежих овощей и картофелем фри*

*Бифштекс (120/100/50гр)………………………….****400 руб.***

*с яйцом, с картофелем фри и овощной «сальсой»*

***Блюда из языка\****

*Язык жареный (100/80гр)…………………………****470 руб.***

*на гриле подается со свежими овощами*

*Язык «по-кавказски»(220 гр.)…………………….****480 руб.***

*в сметанном соусе, шампиньонами и аджикой*

*Язык «Провансаль»(350гр)……………………….****520 руб.***

*с картофелем, шампиньонами, помидором, соусом «Бешамель»*

***Блюда из рыбы\****

*Судак жареный (110/120гр)……………………..****515 руб.***

*на подушке из томленных в сливках овощей*

*Семга с овощами на сковородочке(320гр)………………****490 руб.***

*Треска «по-вятски» (180гр)………………………****310 руб.***

*Треска, запеченная с картофелем, подается на сковородочке*

***Блюда из свинины\****

*Шницель (150/85/100гр) салат и с картофель фри……...****400 руб.***

*Свинина (350гр) сливочно-грибным соусом с картоф.дольками****510 руб.***

*Свинина, запеченная с овощами(220гр)…………..****300 руб.***

*«Бабушкина сковородка»(250гр)……………….****330 руб.***

*Свинина с овощами и шампиньонами, запекается с сыром и картофелем*

*Жаркое по-домашнему(350гр)…………………****190 руб.***

*Блюдо в горшочке из кусочков свинины, грибов, картофеля, моркови и лука*

*Котлета домашняя свинина/говядина(110гр) …....****110 руб.***

***Блюда из рыбы\****

*Судак жареный (110/120гр)……………………..****515 руб.***

*на подушке из томленных в сливках овощей*

*Семга с овощами на сковородочке(320гр)………………****490 руб.***

*Треска «по-вятски» (180гр)………………………****310 руб.***

*Треска, запеченная с картофелем, подается на сковородочке*

***Блюда из курицы\****

*Курочка «по-царски» (150/130гр)…………………****350 руб.***

*Запеченная курочка с отварным картофелем и грибами, томленая в сливках*

*Филе, запеченное с грибами(220гр)………………..****300 руб.***

*Филе, запеченное с овощами(250гр)……………….****300 руб.***

*«Кордон Блю»(150гр)………………………………****330 руб.***

*Куриное филе, фаршированное ветчиной, соленым огурцом, грибами и луком*

*Фрикасе из курицы(180гр)………………………****200 руб.***

*с помидором, перцем южным, стручковой фасолью в сливках*

*Котлета куриная(120гр)………………………****110 руб.***

*\*время приготовления от 30 до 60 минут.*

***Пасты\****

*Феттуччине с семгой(250гр)…………………..****455 руб.***

*Феттуччине с креветками(250гр)…………..****460 руб.***

*Тальятелле с курицей и грибами(250гр)…..****340 руб.***

*Спагетти «Карбонара»(250гр)…………………****290 руб.***

*Спагетти «Болоньезе»(250гр)………………….****290 руб.***

***Пельмени ручной лепки\*\****

*Отварные в бульоне(200/100гр)………………...****210 руб.***

*Отварные мясные/рыбные(200гр)…….****160/170 руб.***

*Жареные во фритюре(185гр)………………….****250 руб.***

*Отварные, запеченные с майонезом и сыром(250гр)…****230 руб.***

***\*дополнительно:*** *соус/сметана/майонез/уксус...****20 руб.***

***Гарниры\*\****

*Овощи гриль(120гр)………………………………****200 руб.***

*Овощи свежие(150гр)…………………………….****155 руб.***

*Микс из паровых овощей(150гр)……………….****170 руб.***

*Картофель фри(120гр)………………………….****120 руб.***

*Картофельные дольки в итальянских травах(120гр).......****130 руб.***

*Картофель отварной подается с маслом и зеленью(150/20гр)****70 руб.***

*Рис пикантный(150гр)………………………………..****80 руб.***

*Греча с грибами150гр)………………………….* ***100 руб.***

*Макароны отварные с маслом(150гр)……………...****65 руб.***

*\*время приготовления от 30 до 60 минут.*

*\*\*время приготовления от 20 до 40 минут.*

***Десерты\****

*Торт шоколадно-ореховый(110гр)…………….****150 руб.***

*Шарлотка с шариком мороженого(110/50гр)****155 руб.***

*Маффин со взбитыми сливками(50/20гр)……****80 руб.***

*Блинчики домашние приготовленные по особому рецепту:*

*-с сиропом и грецкими орешками(100/20/20гр)………****120 руб.***

*-с сиропом и взбитыми сливками(100/20/2гр)……….****120 руб.***

***Мороженое\****

*«Классическое»(100гр=2шарика)…………………….****100 руб.***

*«Шоколадное наслаждение»(150гр)…………...****150 руб.***

*«С яблоком и миндалем»(150гр)………………..****170 руб.***

***Коктейли молочные\****

*На основе мороженого со взбитыми сливками(320гр):*

*- клубничный…………………………………….****150руб.***

*- шоколадный……………………………………****150руб.***

*\*время приготовления от 10 до 20 минут.*

***Если вам не выдали чек, заказ за счет официанта!!!***

***Кофейная карта\****

*Латте(220мл)……………………………………...****100 руб.***

*Слоеный кофе со вспененным молоком*

*Капучино(180мл)…………………………………….****80 руб.***

*Кофе с молоком, молочной пенкой и корицей*

*Мокачино (180мл)………………………………….****100 руб.***

*Кофе с молочной пенкой, шоколадным сиропом и шоколадной стружкой*

*Гляссе(180мл)……………………………………....****110 руб.***

*Кофе с шариком мороженого*

*Американо(120мл)…………………………………..****70 руб.***

*Эспрессо(40мл)………………………………………****60 руб.***

***Напитки\****

*Вода газированная/негазированная(0,5л)…..****50 руб.***

*Вода бутылированная(розлив)(0,2л)……………….****5 руб.***

*Сок в ассортименте (1,0/0,2л)…………………****200/50 руб.***

*Сок в коробочке (0,2л)………………………………..****50 руб.***

*Морс из натуральных ягод (1,0/0,2л)…………..****200/50 руб.***

***Чай\****

*Чай пакетированный в ассортименте(0,2л).........****50 руб.***

*Чай заварной в ассортименте(1,0/0,5л)……….****190/140 руб.***

*Чай с облепихой, имбирем и медом(1,0/0,5л)...****250/150 руб.***

*Лимон(50/5гр)……………………………………..****50/5 руб.***

***Пиво\****

|  |  |
| --- | --- |
| *«Вятич № 0» (0,5л)……………………………..* | ***110 руб.*** |
| *«Вятич»4,9% в ассортименте (0,5л)……………* | ***110 руб.*** |
| *«Жигулевское»4,5% в ассортименте (0,5л)……*    *«Велкопоповицкий Козел»4,8% (0,5л)……..*  *в ассортименте* | ***110 руб.***  ***230 руб.*** |
| *«Туборг Грин»4,6% (0,48л)…………………….* | ***180 руб.*** |
| *«Жатецкий гусь»3,3% в ассортименте (0,48л)..* | ***140 руб.*** |
| *«Калсберг» 4,6% (0,48л)………………………..* | ***130 руб.*** |

***Винная карта\****

***Водка***

*Хаски 40%Россия «Омсквинпром»(0,5/0,05мл)…….****900/90 руб.***

*Талка 40%Россия «Сибирский ЛВЗ»(0,5/0,05л).....****900/90 руб.***

*Бурлак 40%Россия ООО «Бальзам»(0,5/0,05л)……..****600/60 руб.***

***Ром***

*Бакарди Карта Нэгра 40%США(0,5/0,05л)..****2400/240 руб.***

*Бакарди Оро 40%США(0,5/0,05л)………....****2400/240 руб.***

*Капитан Морган 35%США(0,5/0,05л) …..****2000/200 руб.***

*пряный золотой*

***Коньяк***

*Ной 3\* Традиционный40%Армения(0,5/0,05л)....****1900/190 руб.***

*Дербент 5\* 40%Россия(0,5/0,05л………..****1200/120 руб.***

*Старейшина 5\* 40%Россия(0,5/0,05л)…..****1600/160 руб.***

***Виски***

*Уайт Хорс 40%Шотландия(0,5/0,05л)……..****1900/190 руб.***

*Д.У.«Рэд Лэйбл» 43%Шотландия(0,5/0,05л)…….****2600/260 руб.***

*Джек Дэниэлс 40%США(0,5/0,05л)………****3200/320 руб.***

***Ликер***

*Ягермайстер 35%Германия(0,5/0,05л)…….****2200/220 руб.***

*Калуа кофейный 20%США(0,5/0,05л)………****3100/310 руб.***

*Куантро 40%Франция(0,5/0,05л)…………...****2900/290 руб.***

*Фруко сливочный 18%Шульц Чехия(0,5/0,05л).****1750/175 руб.***

***Вермут***

*Мартини Бьянко 15%Италия(0,5/0,05л)…****1100/110 руб.***

*белое полусладкое*

***Шампанское***

*Абрау-Дюрсо 12,5% Россия(0,75л)………………..****950 руб.***

*белое БРЮТ*

*Боска Анниверсери7,5%Литва(0,75л)…………..****800 руб.***

*белое полусладкое*

*Российское 11%в ассортименте ВИЛАШ-КШВ(0,75л)….****450 руб.***

*белое полусладкое*

***Вино красное***

*Мунрайз Карменер13% Чили(0,75/0,1л)….****1125/150 руб.***

*сухое*

*Киндзмараули 12%Грузия (0,75/0,1л)…….****1200/160 руб.***

*полусладкое*

*Комт де Валуа11%Франция(0,75/0,1л)…….****825/110 руб.***

*полусладкое*

***Вино белое***

*Мунрайз Шардоне13% Чили(0,75/0,1л)…...****1125/150 руб.***

*сухое*

*Алазанская долина12%Грузия (0,75/0,1л).****1050/140 руб.***

*Полусладкое*

*Комт де Валуа11%Франция(0,75/0,1л)…….****825/110 руб.***

*полусладкое*

***Если вам не выдали чек, заказ за счет официанта!!!***

***Бой посуды и штрафы***

*Штраф за принесенный с собой алкоголь,напитки,продукты……………...****500 руб.***

*Продление работы кафе после 22:00….****1000 руб.***

*(по согласованию с персоналом кафе)*

*Бой крупной посуды ………………………….****400 руб.***

*(тарелка сервизная 20-24см)*

*Бой средней посуды…………………………..****200 руб.***

*(пивной бокал,графин,тарелка поставочная 18см,супница)*

*Бой мелкой посуды……………………………****100 руб.***

*(рюмка,бокал,стакан,солонка,кружка,блюдце)*

*Причинение вреда имуществу кафе* ***по факту***

***Если вам не выдали чек, заказ за счет официанта!!!***