

Кофе

- Эспрессо (70 мл)100 руб.
- Американо (150 мл)130 руб.
- Капучино (180 мл)160 руб.
- Латте (200 мл)170 руб.
- Мокаччино с шоколадной крошкой (200 мл)170 руб.
- Раф-кофе с сиропом на выбор (200 мл)170 руб.



Чай

- Чай пакетированный (черный, зеленый, фруктовый) 50 руб.
- Чай в чайнике (400 мл)210 руб.
Ассам, Эрл Грей, Сенча, Цветок Жасмина, Молочный Улун.
- Облепиховый чай (400 мл)260 руб.
(Эрл Грей в сочетании с мёдом, апельсином и облепихой даёт мягкое и сладковатое послевкусие.)
- Брусничный чай (400 мл)260 руб.
(Естественная свежесть и горьковато-сладкая сочность брусники идеально сочетаются с насыщенным вкусом чёрного чая.)
- Согревающий чай (400 мл)260 руб.
(Насыщенный чёрный чай в сочетании с цедрой лимона, корнем имбиря и мёдом обладает согревающим послевкусием и подходит для любого времени суток.)
- Добавки к кофе и чаю 50 руб.
(сироп, молоко, сливки, лимон, имбирь, ромашка, мята, мёд)

Безалкогольные напитки

- Сок (яблочный, апельсиновый, вишневый, томатный) (0,2 / 1 л)90 /420 руб.
- Сок свежевыжатый (яблочный, апельсиновый, морковный) (0,2 л) 220 руб.
- Лимонады (Coca-Cola, Sprite, Fanta, Schweppes) (0,25 л)180 руб.
- Минеральная вода (газированная и негазированная) (0,33 л / 1 л)170 /330 руб.
- Домашние лимонады (клюквенный, брусничный, цитрусовый) (0,3 л)170 руб.
- Домашний морс (0,2 /1 л) 80 / 350 руб.
- Смузи (витаминный, ягодный) (0,2 л)250 руб.

Безалкогольные коктейли

- Мохито (300мл)190 руб.
- Пиноколада (250мл)220 руб.
- Глнтвейн (200мл) 230 руб.
- Грог (200мл) 230 руб.

ВО

• ТАВОЛАТА •

ресторан

Меню



Салаты

- Южные томаты с базиликом, красным луком и душистым маслом 390 руб.
- Горячий винегрет с копченым угрём и соусом чимичурри 490 руб.
- Медовая тыква и топлёный творог с облепихой и грибами 370 руб.
- Гребешок с кукурузным кремом и печёным картофелем 490 руб.
- Оливье с мясом индейки и домашним майонезом 420 руб.

Холодные закуски

- Мясное ассорти с французской зерновой горчицей 550 руб.
- Рыбное ассорти с оливками и лимоном 590 руб.
- Холодец с хреном 420 руб.
- Карпаччо из домашнего сала .. 450 руб.
- Куриный паштет с картофельным драником и гречневыми чипсами 390 руб.
- Малосольный лосось с копчёной сметаной 440 руб.
- Грузди чёрный и белые с луком и сметаной 360 руб.
- Бочковые огурцы мочёники, помидоры, капуста и грибы 490 руб.



Тёплые закуски

- Камамбер запечённый в золе с брусникой и мёдом 490 руб.
- Печёная тыква с овсом 420 руб.
- Картофельные какоры со сметаной и шкварками 470 руб.
- Баклажан с ореховым кремом и гранатом 490 руб.

Супа

- Куриный бульон с домашней лапшой 390 руб.
- Борщ с печёным картофелем и охотничьим салом 420 руб.
- Биск из озёрной рыбы с сушеными яблоками, копчёным угрем и сметками 410 руб.
- Сельдереевый крем-суп с имбирными яблоками и безе пашот 420 руб.



Тёплое

- Картофельные комы с белыми грибами 490 руб.
- Щука с романо и эспумэ из трубочки 620 руб.
- Утиная грудка с печёным яблоком и анисом 670 руб.
- Говяжья вырезка с картофелем в золе и хлебным соусом 820 руб.
- Томлёная телятина с лебедой, пармезаном и диким чесноком 670 руб.
- Буженина с печёной свеклой и ягодами 720 руб.
- Угорь копчёный с овощами, творогом и яблоками 870 руб.
- Ножка кролика с картофельным драником и копчёной сливой 770 руб.



Бельгийские картофельные вафли



- с лососем, творожным сыром и рукколой 390 руб.
- с ветчиной из индейки и сыром фета 350 руб.
- с тунцом и маринованным луком 380 руб.
- с обжаренным беконом и домашней горчицей .. 350 руб.
- с курицей и вялеными томатами 350 руб.

Десерты

- Эклер с заварным кремом 120 руб.
- Сырники с воздушной сметаной и ягодами 320 руб.
- Блины с отрубями и творогом 340 руб.
- Ягодный пирог с ванильной сметаной 360 руб.
- Кисель из овсяной муки с мороженым 320 руб.
- Фаготини с вишней 100 руб.
- Творожное суфле с ванилью и ягодами 350 руб.

