



Peperoni

ЗИМНЕЕ  
МЕНЮ

# СУПЫ И САЛАТЫ

## Борщ

Классическая подача с гренками, свежим салом и домашней сметаной.

*Chef*

590. 450г

## Сельдь под шубой

Сытный салат с сельдью, отварными овощами и рыбным тостом.

510. 250г

## Салат «Мимоза»

Праздничный салат-коктейль с копченым лососем и красной икрой.

620. 250г

## Лохикейтто *Hit*

Традиционный карельский суп с двумя видами рыбы и сливками.

690. 450г

Дополнительно советуем взять хлебную корзину



## Печень телёнка

Нежное филе печени, подается с карамелизированными яблоками.

**810.** 240г



## Цыпленок тапака

Традиционное блюдо, подается с картофелем «Стоун» и острым томатным соусом

**910.** 500г



## Охотничьи пельмени

*Hit*

с мясом дичи, подаются со сметаной, зеленью и брусничным соусом.

**680.** 360г

**ГОРЯЧЕЕ**



**Глинтвейн** красный/белый  
360. 200мл

**Имбирный настой**  
540. 800мл



**Клубничный пунш**  
алкогольный 440. 200мл

**Вспомнить лето**  
520. 800мл



**Медово-брусничный**  
домашний десерт 420. 120г



**Шарлотка**  
с яблоками и грушей 440. 180г



**Горячий шоколад**  
с обжаренным маршмеллоу 360. 200мл