



Холодные закуски

- СТУДЕНЬ ИЗ ХВОСТОВ ГОВЯЖИХЪ** 155 руб.
с хреном протертым, горчицей и маринованным луком «Шалотъ» 180/50/15 г
-
- РАЗНОСОЛЬЕ ИЗ РЫБ РАЗНОГО РОДУ** 395 руб.
семга слабой соли, балык рыбы масляной, палтус холодного копчения, сельдь слабосоленая, семга копченая, плоды оливок и каперсов 150/30 г
-
- ТАРЕЛКА РАЗНОСОЛОВ ИЗ ПОГРЕБОВ РЕСТОРАЦИИ** 195 руб.
корнишоны, малосоленные огурцы, черемша, капуста квашеная, брусника моченая 420г
-
- ОВОЩИ ОГОРОДНЫЕ НА БЛЮДЕ В КОМПОЗИЦИЮ УЛОЖЕННЫЕ** 185 руб.
маслом оливковым для лучшего вкуса приправленные 340/35 г
-
- СЕЛЬДИ СЛАБОПРОСОЛЬНЫЕ** 115 руб.
с салатом из горячего картофеля и бородинским хлебом 60/120 г
-
- ЛОСОСИНА ПОСОЛА НЕЖНОГО** 245 руб.
с блинками горячими да щучьей икрой 50/75/20 г
-
- ПАШТЕТЫ РАЗНОВКУСНЫЕ,** 355 руб.
С ХЛЕБЦАМИ ОБЖАРЕННЫМИ И ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМЪ
из печени курячей с ядрами фисташек и арманьяком, из зайца домашнего со сливками и шалфеем, из темного мяса утки с мадерой 185/60 г
-
- ИКРА ЛОСОСЕВАЯ / ОСЕТРОВАЯ С БЛИНКАМИ** 215/2900 руб.
АЛЬ НА ОБЖАРЕННЫХ ХЛЕБЦАХ ПОДАВАЕМАЯ 30/100 г
-
- РЫЖИКИ СОЛЕННЫЕ СО СМЕТАНОЮ ВЯТСКОЙ** 155 руб.
дополненные луком салатным, да хлебом бородинским 80/20/30 г
-
- КОЛЛЕКЦИЯ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ** 355 руб.
изготовлено в ресторации: буженина, рулет из утки с черносливовой, шейка свиная чиненная кореньями, ростбиф, язык говяжий, паштет из печени с фисташками 185/35/35 г
-
- ТАРЕЛКА ЗАМОРСКИХ СЫРОВ К ВИНУ,** 365 руб.
АЛЬ В КОНЦЕ ТРАПЕЗЫ
Таледжио, Грана Падано, Горгонзола, сыр козий (фермерский), Рикотта. Подается с «мостардой» из померанцевых 150/30/40 г
-
- МЯСО МЕДВЕДЯ, В ВЯТСКИХ ЛЕСАХ ДОБЫТОГО,** 330 руб.
горячим дымом сготовленное 60/20 г

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнациях



Салаты

ВИНЕГРЕТ «А ЛЯ - РЮСЬ» С МАСЛОМ ПОСТНЫМ 245 руб.

и припасами разными: рыжики вятские, семга слабой соли, икра красная в ложке, брусника моченая, сельдь слабосоленая 235/130 г

ОЛИВЬЕ НА НОВЫЙ МАНЕР С РАЗНЫМИ МЯСЦАМИ 205 руб.

сготовленный со специальным соусом и раковыми шейками 195 г

СЕЛЬДИ СЛАБОПРОСОЛЬНЫЕ ПОД ШУБОЮ 170 руб.

ИЗ ОВОЩЕЙ ДЕЛИКАТНО ПОРУБЛЕННЫХ

с «двойною» икрой рыб подаваемая 265 г

САЛАТ «МИМОЗА» 155 руб.

с иукою деликатного копчения 125 г

**САЛАТ ИЗ КРАБОВ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ,
СЛОЯМИ УЛОЖЕННЫЙ** 395 руб.

огарнированный листьями салатов 230 г

**БАТЛАЖАНЫ С ЛУМТИКАМИ ИНДЕЙКИ САЛАТОМ
ВЫПОЛНЕННЫЕ** 230 руб.

зеленой фасолью, листьями салатов и соусом «Тар-тар с мятой» пополненные 200 г

**САЛАТ ИЗ ТОМЛЕННОГО ГОВЯЖЬЕГО ОКРАЙЧИКА
С ЗЕЛЕНЬЮ ОГОРОДНОЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАЙОНЕЗОМ** 235 руб.

жаренными «парижскими» грибами и картофелем «бумажной» толщины приправленный 175 г

СВЕКЛА В МЕДУ ПЕЧЕНАЯ, В САЛАТ ИЗРУБЛЕННАЯ 215 руб.

на стол с фермерским козым сыром и теплыми лумтиками цыпленка поданная 220г

САЛАТ ИЗ ТЕМНОГО МЯСА ДВОРОВОЙ УТКИ С КРЕМ – СЫРОМ 255 руб.

и фигурным мармеладом из черной смородины и мадеры 115 г

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнациях



САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНИ И ОВОЩЕЙ РАЗНОЦВЕТНЫХ **149 руб.**

с поливою по вкусу 22. Гостей 200 г

НА ХОЛОДНОЕ СГОТОВЛЕННОЕ, ОГНЮ НЕ ОТДАННОЕ **249 руб.**

мы приготовим для Вас «карпаччо» или «тар-тар» из говядины или лосося на выбор 110/40 г

СЫР МОЦАРЕЛЛА С ПОМ-ДЕ-АМУРОМ **215 руб.**

Салат «Капрезе» с соусом «Бальзамик» и зеленым салатом 220 г

ЛЕГЕНДАРНЫЙ САЛАТ «ЦЕЗАРЯ КАРДИНИ» **185 руб.**

по рецепту ресторации «Царское Село» 220г

куриная грудка 50 г* **55 руб.

семга слабосоленая 50 г* **115 руб.

бекон обжаренный 40 г* **120 руб.

утиная грудка 50 г* **120 руб.

креветки тигровые 80 г* **205 руб.

перепелиные ножки 90 г* **300 руб.

САЛАТ ПО РЕЦЕПТУ АФИНСКИХ КУПЦОВ **185 руб.**

свежие овощи с прованским маслом, оливками и брынзой из козьего молока, доставляемой в ресторацию с фермы 22 Зубарева 225 г

САЛАТ «РУККОЛА» ПОД СЫРОМ «ПАРМСКИМЪ» **225 руб.**

с томатами «Черри», бальзамическим соусом и прованским маслом 165 г

ЖИТЕЛИ МОРСКИЕ, НА СКОВОРОДЕ СГОТОВЛЕННЫЕ **320 руб.**

с зеленым салатом и «аллигаторовой грушей» доставленные 155 г

САЛАТ С ТУНЦОМ НА УГЛЯХ НЕ ПЕРЕДЕРЖАННЫМ **335 руб.**

с фасолью зеленой, луком сладким, корнишонами и майонезом «а-ля пармиджано».

Сей салат пополнен яйцом куриным, сваренным весьма интересным способом 235 г

САЛАТЪ ИЗ КРЕВЕТОК С ИКРОЮ «ХРУСТЯЩЕЮ» **257 руб.**

Кушанье сие выполнено на манер восточного блюда «Калифорния» именуемого 130 г

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнациях



Горячие закуски

ГРЕБНИ МОРСКИЕ ДЕЛИКАТНО СГОТОВЛЕННЫЕ 435 руб.
сервируются для Вас на пюре из сельерея с «апельсиновым маслом» 75/100/20 г

КАЛЬМАРЬ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ НАРОЧИТО 185 руб.
ПОД СТАТЬ ИТАЛЬЯНСКИХ МАКАРОН ВЫПОЛНЕННЫЙ
в сливочном соусе « а-ля Карбонара» 130/20 г

НЕ МАЛОЙ ВЕЛИЧИНЫ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, 375 руб.
ЖАРЕННЫЕ В СПЕЦЕРИЯХ 90/50/10 г

МИДИИ «СОТЕ» 320 руб.
в томатном соусе с белым вином и поджаренным хлебом 350 г

ОМЛЕТ С ПОМ-ДЕ-АМУР, РАЗМЕРА ПЛОДА ВИШНИ 280 руб.
И СЫРОМ «МЕГРЕЛЬСКИМ» *Подается с зеленым луком и травами 350 г*

КРЕВЕТКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ СО СПАРЖЕЙ В ХАМОНЕ 455 руб.
на сливочном соусе из шпината 170 г



Блюда из теста разного рода

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ МЯСА ЛОСЯ НА МАНЕР СИБИРСКИХ 290 руб.
Подается сие кушанье в бульоне с потрошками курячьими 300/80 г

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ МЯСЬ РАЗНЫХ 180 руб.
с набором добавок подаваемая 200/90 г

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ДВОРОВОЙ УТКИ, РАЗМЕРА НЕ КРУПНОГО 215 руб.
в соусе «Фуа-гра» 250 г

УШКИ ГРИБНЫЕ ОБЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ И ГРУДИНКОЮ 180 руб.
Доставляются к столу со сметаной и салом «с мороза» 220/50/50 г

ПЕЛЬМЕНИ С СЕМГОЮ В СЛИВКАХ УВАРЕННЫЕ 220 г 225 руб.

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнациях



Первые блюда

ОКРОШКА «ВЕСЕННЯЯ»

135 руб.

на квасе с ростбифом и сметаной с тертым хреном 300/40 г

БОРЩ «МАЛОРОССИЙСКИЙ» С ПАМПУШКАМИ

155 руб.

для лучшего вкуса на копченых ребрышках истомленный 280/45/30/60 г

СОЛЯНКА МЯСНАЯ ИЗ РАЗНОСТЕЙ

229 руб.

подается к столу со сметаной 280/30 г

УХА «ЦАРСКАЯ» С РАЗСТЯГАЕМ ПОДАВАЕМАЯ

265 руб.

готовиться непременно из трех видов рыб на крепком бульоне 280/45 г

**ПОДАВАЕМАЯ С ДЫМОМ ОЛЬХОВЫМ ДЛЯ ПОПОЛНЕНИЯ АРОМАТУ*

**ПОДАВАЕМАЯ НА ПРЕЖНИЙ МАНЕР, БЕЗ КОПЧЕНИЯ*

СУП ГОРОХОВЫЙ С ХВОСТАМИ ГОВЯЖЬИМИ

195 руб.

подается с бородинским хлебом обжаренным 330/15 г

КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

165 руб.

подается с муссом из краба камчатского и чесночными гренками 260/30 г

«ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ»

185 руб.

суп-крем с рататуюем из лесных грибов и трюфельным маслом 200 г

КРЕМ СУП ИЗ ТЫКВЫ И ГРУШИ

229 руб.

подается с обжаренными тигровыми креветками и сыром «Грана Подано» 280 г

СУП ЛУКОВЫЙ

145 руб.

щуклой горячего копчения пополненный 250/25г

ЩИ СУТОЧНЫЕ ИЗ КВАШОНОЙ КАПУСТЫ

229 руб.

Подаются с телятиной на косточке и ватрушкой 280/60/40г

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнациях



*Блюда, сервированные по желанию гг Гостей
прямо у столика:*

МЯСНОЕ, В СОЛИ МОРСКОЙ СГОТОВЛЕННОЕ

Филей говяжий непременно с розмариновым духом 145/80/30/30 г

649 руб.

Шейка свиная со струганным хреном 280/150/50 г

649 руб.

МЯСНОЕ, В РЖАНОМ ТЕСТЕ ПЕЧЕНОЕ

половина домашней утки с яблокам

815 руб.

(блюдо рекомендуется для двух персонъ) 800/200 г

Ягненок (голяшка) 1шт (не менее 350)/200/40)

795 руб.

РЫБА ЦЕЛИКОВАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ В МОРСКОЙ СОЛИ

Дорадо 1 шт (не менее 180)/80/30 г

635 руб.

Озёрная форель 1 шт (не менее 180)/80/30г

545 руб.



Горячие Блюда из птицы домашней

ПЕРЕПЕЛКА, ЧИНЕННАЯ ПТИЦЕЙ И ЯДРАМИ ФИСТАШЕК

355 руб.

с картофельным пюре «а-ля секретъ» 120/150 г

ИНДЕЙКА «ПО – ДЕРЕВЕНСКИ»

355 руб.

томленая с белым вином и грибами 280 г

УТКА, ФИЛЕЙНОЙ ЧАСТИ

395 руб.

С КРЕМ - СОУСОМ ИЗ «ПАРИЖСКИХ» ГРИБОВ

подается с хрустящей гречневой кашей по рецепту из нового свету 120/60/30 г

Оплата принимается российскими рублями в монетахъ и ассигнацияхъ



Горячие блюда из рыбы

СУДАКЪ С ПОЛИВОЮ ИЗ ГРИБКОВ БЕЛЫХ 355 руб.
и «клецками» из картофеля и трав 110/50/75 г

РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ ФИЛЕЙЧИКАМИ С КРАБОВЫМ МУССОМ 395 руб.
подается с рисом «Басмати» и травой «Руккола» 100/30/120 г

ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ 225 руб.
с картофельным пюре на деревенском масле и теплым соусом «Хрен» 150/150/50 г

**КАМЧАТСКАЯ НЕРКА,
ЗАПЕЧЕННАЯ НА ШПАЖКАХ ЛИМОННОЙ ТРАВЫ
С КАРТОФЕЛЕМ В СЛИВКАХ** 350 руб.
120/120 г

МУРМАНСКАЯ ТРЕСКА, ТОМЛЕНАЯ В БУЛЬОНЕ 360 руб.
подается с пюре из пастернака 120/200 г

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнациях



Мясные Блюда

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ЛУЧШЕГО МЯСУ <i>с грибами белыми, в кольце из картофельного пюре и ядрами кедра 130/200 г</i>	315 руб.
ПЕЧЕНЬ ТЕЛЯЧЬЯ В СОУСЕ С ГРИБАМИ «СМОРЧКИ» <i>подается с картофельным пюре на деревенском масле 150/150 г</i>	295 руб.
АНТРЕКОТЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ, ЗА МРАМОРНОСТЬ ЦЕНИМАЯ <i>с лаптями из картофеля и грибной поливою с ароматом трюфеля 180/80/100 г</i>	880 руб.
ЯЗЫКИ ЯГНЕНКА С РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ <i>и карамелизованным зеленым луком 80/170 г</i>	355 руб.
ТОМЛЕНАЯ СВИНАЯ ШЕЙКА <i>с картофелем по рецепту ресторации и соусом «Фуа Гра» 140/120/40 г</i>	395 руб.
КОТЛЕТКИ ИЗ ЗАЙЦА ДОМАШНЕГО <i>в мясном соусе томленые. Гарнируются пюре из каштанов 150/150 г</i>	389 руб.
ГОЛУБЦЫ В ЛИСТАХ КАПУСТЫ «САВОЙ» <i>из рубленной ножом говядины, соусом «Луковым» до «Делису» доведенные 290 г</i>	330 руб.
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ <i>глазированные в соусе «Джу», подаются с ломтиками ароматного картофеля 160/120 г</i>	569 руб.
ОЛЕНИНА ИЗЖАРЕННАЯ В ПАНИРОВКЕ ИЗ ТРАВ, <i>с гарнитурой из мини томатов и картофеля. подается сие кушанье с «Брусничною поливою» 175/130/50 г</i>	635 руб.

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнациях



КРАЙ ТЕЛЯЧИЙ НА РЕБРЫШКАХ 685 руб.

с томленным в сливках шпинатом и драниками из картофеля 120/60/100 г

СПИНКА ЯГНЕНКА, ПЕЧЕНАЯ С ТРАВАМИ 675 руб.

с острым рагу из батлажанов и артишоков 120/150 г

ГОВЯЖИЙ ФИЛЕЙ С ЧАБРЕЦОМ 585 руб.

С соусом из грибов «Сморчки», трюфельным маслом и картофелем 150/80/120 г

Банкетные блюда, сготовленные для случая особенно торжественного или "Выездной трапезы"

**НЕОБХОДИМО РАЗМЕСТИТЬ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ЗАКАЗ,
ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 1КГ ГОТОВОГО БЛЮДА**

**ПОРОСЕНОК МОЛОЧНЫЙ,
ЧИНЕННЫЙ НА ВАШ ВКУС:** 2500 руб.

Белыми грибами и гречневой кашей за 1000 г

Сбором лесных грибов и луком за 1000 г

Ананасами и сыром за 1000 г

**УТКА ПЕЧЕНАЯ ЦЕЛИКОМ
С ЯБЛОКАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ** за 1000 г 2100 руб.

СУДАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ КРАСНОЮ РЫБОЙ за 1000 г 1700 руб.

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнациях



Паста и ризотто

**Специально для гг Турманов
в нашем меню представлена
паста ручной работы*

ТАЛЬЯТЕЛЛИ «ШПИНАТ И РОЗМАРИН»	275 руб.
<i>с индейкой и шампиньонами в сливочном соусе 360 г</i>	

МАКАРОНИ «НЕРО»	330 руб.
<i>с морепродуктами и оливками 330 г</i>	

КАЧАТОРЕ «ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ»	245 руб.
<i>в соусе «Помодорро» с баклажанами гриль и моцареллой 350 г</i>	

СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА»	285 руб.
<i>в яично – сырном соусе с копченой грудинкой 340г</i>	

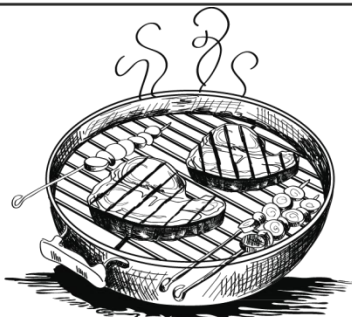
ОРЗО С СЫРОМ «ГОРГОНЗОЛЛА»	245 руб.
<i>и карпаччо из говядины с ароматом «Мадеры» 260 г</i>	

РИЗОТТО С ШАФРАНОМ	195 руб.
<i>и ломтиками «Прошутто» 260 г</i>	

РИЗОТТО С КОПЧЕНОЙ ОЛЕНИНОЙ,	275 руб.
<i>«Мадерой» и можжевельной ягодой 260 г</i>	

РИЗОТТО С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ,	395 руб.
<i>с добавлением соуса «Песто» и шафрана 300 г</i>	

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнациях



*Блюда,
приготовленные на углях*

ДОРАДО 435 руб.
подается с «Апельсиновым маслом» 150/25 г

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ 449 руб.
подается с соусом «Тар – Тар» 145/40/20 г

РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ «СОЛЬ И ПЕРЕЦ» 365 руб.
подается с соусом «Лесные грибы» 150/50 г

МЯСНЫЕ РЕБРЫШКИ БЫЧКА 915 руб.
глазированные в острой медовой глазури 450/50 г

ФИЛЕЙ ПОРОСЕНКА 295 руб.
глазированный соусом из ананаса и копченого острого перца 200/15 г

ПОЛОВИНА ЦЕСАРКИ 695 руб.
подается с соусом «мятная сальса» 380/80 г

СТЕЙКЪ ИЗ ФИЛЕЙНОЙ ЧАСТИ БЫЧКА 599 руб.
с «тающим» брусничным маслом 230/30 г

ЦЕЛОЕ КАРЕ ЯГНЕНКА 985 руб.
подается с соусом «Порто» 180/50 г

СТЕЙК «РИБАЙ» 1400 руб.
*Австралия, зерновой откорм, категория мраморности МВ 2
подается с соусом «Зеленый перец» 350/65 г*

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнациях



Блюда из овощей и гарниры

МОЛОДЫЕ КАБАЧКИ ГРИЛЬ <i>с травой «Руккола» и мини-томатами 200 г</i>	219 руб.
ОВОЩИ ЗЕЛЕННЫЕ <i>на пару приготовленные 180 г</i>	145 руб.
СПАРЖА ЗЕЛЕНАЯ, НА УГЛЯХ ПРИГОТОВЛЕННАЯ <i>Подается с яйцом куриным, приготовленным весьма деликатным способом 140 г</i>	165 руб.
ГРИБЫ ШАМПИНЬОНЫ <i>с чесночным маслом на углях изжаренные 100 г</i>	135 руб.
БАТЛАЖАН, ПЕЧЕНЫЙ В ФОЛЬГЕ <i>накануне аджикой и чесноком сдобренный 150 г</i>	135 руб.
КАРТОФЕЛЬ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ПО ЖЕЛАНИЮ ГГ ГОСТЕЙ <i>*картофель «Фри» по рецепту ресторации 150 г *в пюре с маслом деревенским истолченный 200 г *жаренный на сковороде с луком или грибами «Лисички» 150 г *отварной со сливочным маслом и укропом 150 г</i>	69 руб.
ОВОЩИ СВЕЖИЕ «А-ЛЯ ГАРНИР» <i>зеленый салат с огурцами, болгарскими перцами и помидорами подаваемый 100 г</i>	69 руб.
РИС «БАСМАТИ» сваренный специально для Вас 150 г	69 руб.
ОВОЩИ ГРИЛЬ <i>молодые кабачки, зеленая спаржа, баклажаны и болгарский перец 150 г</i>	195 руб.
ЖАРЕННЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ на сковороде с розмарином 100 г	185 руб.
МИНИ ТОМАТЫ печеные на углях в копченой грудинке 100г	135 руб.
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА <i>в соусе «Пармиджано» 130 г</i>	69 руб.

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнациях



Кондитерская "Царское Село"

ЧИЗКЕЙК <i>подается к столу с соусом «Лесной орех» 140/50 г</i>	149 руб.
ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ <i>шоколадною поливою пополненный 130/30 г</i>	135 руб.
ПТИЧЬЕ МОЛОКО <i>подается с ванильным мороженым и облепиховой поливою 100/50 г</i>	130 руб.
ХРУСТЯЩИЕ КРОКЕТЫ ИЗ ТВОРОГА А-ЛЯ «ЯНТАРЬ» <i>в изящной корзинке с соусом из малины и шоколада 210 г</i>	225 руб.
ГОРЯЧИЙ ШТРУДЕЛЬ ГРУШЕЮ НАПОЛНЕННЫЙ <i>подается с соусом «Бейлиз» и шариком пломбира 150/40/35 г</i>	175 руб.
КРЕМ - БРЮЛЕ <i>из «карамельного плена» огнем освобожденный, брусникою стылой и кедровым орехом дополненный 135/50 г</i>	255 руб.
ФРАНЦУЗСКИЙ КЕКС, ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ ЧИНЕННЫЙ <i>выпекается в нашей кондитерской непосредственно по заказу гг Гостей 140/60 г</i>	185 руб.
ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ <i>по рецепту ресторации «Царское Село» 120 г</i>	165 руб.
ТАР-ТАР <i>из свежей клубники с кремом из мягкого сыра 185 г</i>	255 руб.
ТИРАМИСУ <i>сготовленный по традиционному рецепту с сыром «Маскарпоне» 150 г</i>	155 руб.
СЕМИФРЕДО <i>домашнее мороженое с фисташками и кофейным соусом 125 г</i>	125 руб.

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнациях



КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

80 руб.

из бельгийского шоколада «Суприм Нуар» ассорти: «Банан», «Лесной орех», «Вишня в коньяке», «Трюфель» с цельным миндалем «Каннелони» с кремом из зеленых фисташек 60 г

РОМАШКОВАЯ ПАННА КОТТА СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ 100/30 г **225 руб.**

ГОРЯЧЕЕ МОРОЖЕНОЕ

165 руб.

дует сливочного и шоколадного мороженого, до хрусту в кипящем масле доведенного 120/40 г

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ И ТВОРОГОМ

150 руб.

подаются со сметаной и медом 180/50 г

СЫРНИКИ

225 руб.

ягодами пополненные, со сметаной поданные 175/50 г

КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ

195 руб.

-клубника 420 г -загадка (с соком на ваш вкус) 420 г -банановый 370 г - лесной орех 370 г

Домашние варения

ИЗ ОДУВАНЧИКОВ 100 г **220 руб.**

ИЗ ОРЕХА ГРЕЦКОГО 100 г **220 руб.**

ИЗ СОСНОВЫХ ШИШЕК СИБИРСКИХ 100 г **220 руб.**

ИЗ МОРОШКИ СЕВЕРНОЙ 100 г **200 руб.**

ИЗ СЛИВЫ С ИМБИРЕМ 100 г **65 руб.**

ИЗ МАЛИНЫ 100 г **60 руб.**

ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ 100 г **130 руб.**

ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ 100 г **45 руб.**

Свежие фрукты и ягоды

ЯБЛОКИ за 100г **40 руб.**

АПЕЛЬСИНЫ за 100г **25 руб.**

МАНДАРИНЫ за 100г **40 руб.**

БАНАНЫ за 100г **25 руб.**

КИВИ за 100г **50 руб.**

ГРУШИ за 100г **30 руб.**

ВИНОГРАД за 100г **60 руб.**

АНАНАС за 100г **60 руб.**

КЛУБНИКА за 100г **150 руб.**

Оплата принимается российскими рублями в монетах и ассигнациях