



Завтраки:

	<i>гр.</i>	<i>руб.</i>
<i>Блинчики с жульеном из фазана со сметаной</i>	<i>3шт/30</i>	<i>350</i>
<i>Блинчики творожные с сыром маскарпоне</i>	<i>3шт/30</i>	<i>350</i>
<i>Блинчики с мясом из кабанятины со сметаной</i>	<i>3шт/30</i>	<i>400</i>
<i>Сырники традиционные (с курагой или черносливом)</i>	<i>150/30</i>	<i>300</i>
<i>Сендвич с бужениной</i>	<i>240</i>	<i>300</i>
<i>Сендвич с лососем</i>	<i>240</i>	<i>300</i>
<i>Омлет от Шеф-повара</i>	<i>200/30</i>	<i>300</i>

Завтраки бесплатные:

	гр.	руб.	
<i>Яичница глазунья из куриных яиц</i>	120	100	
<i>Яичница глазунья из перепелиных яиц</i>	120	150	
<i>Яичница глазунья из куриных яиц с беконом</i> (подаётся с кетчупом)	120/35/30	250	
<i>Яичница глазунья из перепелиных яиц с беконом</i> (подаётся с кетчупом)	120/35/30	300	
<i>Яичница глазунья из куриных яиц</i> с охотничьими колбасками (подаётся с кетчупом)	120/35/30	185	250
<i>Яичница глазунья из перепелиных яиц</i> с охотничьими колбасками (подаётся с кетчупом)	120/35/30	185	300
<i>Омлет из куриных яиц с ветчиной и сыром</i> (подаётся с кетчупом)	250/30	250	
<i>Омлет из перепелиных яиц с ветчиной и сыром</i> (подаётся с кетчупом)	250/30	300	
<i>Омлет из куриных яиц с овощами</i> (подаётся с кетчупом)	200/30	250	
<i>Омлет из перепелиных яиц с овощами</i> (подаётся с кетчупом)	200/30	300	
<i>Каша овсяная с маслом</i>	180	100	
<i>Каша овсяная с фруктами</i>	180/100	150	
<i>Сырники фирменные</i> (Подаются со сметаной или сгущенным молоком)	150/30	300	
<i>Блинчики с творогом и курагой или черносливом</i> (Подаются со сметаной или сгущенным молоком)	3шт/30/30	350	

Холодные закуски:

	<i>гр.</i>	<i>руб.</i>
<i>Сырное плато «Куркуль» (5 видов сыра подается с медом)</i>	<i>200/30</i>	<i>750</i>
<i>Мясное плато «Куркуль» (Филе свиной, колбаса домашняя, буженина, подается с соусом «Хрен» или «Горчица»)</i>	<i>250/30</i>	<i>700</i>
<i>«Овощи с грядки» (Помидор, огурец, перец болгарский, лук красный, Редис, зелень)</i>	<i>300</i>	<i>350</i>
<i>Брынза домашняя с зеленью</i>	<i>200</i>	<i>300</i>
<i>«Закуска казака» (Сало соленое, копченое, чесночные гренки + сюрприз)</i>	<i>150 /30</i>	<i>400</i>
<i>«Шарелка с разносолами» (Помидоры, огурцы, капуста квашенная, Грибочки маринованные)</i>	<i>350</i>	<i>300</i>
<i>Селедочка с маринованным лучком</i>	<i>100/30</i>	<i>250</i>
<i>Карпачо из лосося</i>	<i>100/30</i>	<i>500</i>
<i>«Канашки-веселушки» (Ассорти из канаше с красной икрой, С лососем, с балыком и сыром)</i>	<i>4шт</i>	<i>250</i>

Холодные закуски:

	<i>гр.</i>	<i>руб.</i>
<i>Корньюшоны маринованные</i>	<i>100</i>	<i>150</i>
<i>Грибочки маринованные</i>	<i>100</i>	<i>150</i>
<i>Маслины</i>	<i>100</i>	<i>200</i>
<i>Оливки</i>	<i>90</i>	<i>200</i>

Горячие закуски:

	<i>гр.</i>	<i>руб.</i>
<i>Колбаски домашние из мяса кабанятины (Подаются с картошкой и соусом «Сацебели»)</i>	<i>200/80/30</i>	<i>1000</i>
<i>Колбаски домашние из мяса кабанятины (Подаются с соленьями и соусом «Сацебели»)</i>	<i>200/150/30</i>	<i>1000</i>
<i>Буженина из кабанятины с жареным луком (Подается с соусом «Горчица»)</i>	<i>200/30/30</i>	<i>1000</i>
<i>Язык говяжий с чесночно-имбирным соусом</i>	<i>150/50/30</i>	<i>700</i>
<i>Рулька свиная запеченная (Подается с овощами, соусом «Горчица» и соусом «Чили»)</i>	<i>1шт/100/50</i>	<i>900</i>
<i>Крылышки куриные запеченные под соусом «Буффало» (Подаются с овощами)</i>	<i>3шт/100/30</i>	<i>350</i>
<i>Жульен из печени перепелки и грибов</i>	<i>100</i>	<i>250</i>
<i>Жульен из королевской креветки</i>	<i>100</i>	<i>550</i>
<i>Морепродукты в сливочно-грибном соусе</i>	<i>250</i>	<i>900</i>
<i>Брынза домашняя фри (Подаются с соусом «Пар-тар»)</i>	<i>150/30</i>	<i>350</i>
<i>Грибочки-фри (Шампиньоны с соусом «Пар-тар»)</i>	<i>200/30</i>	<i>350</i>

Салаты:

	<i>гр.</i>	<i>руб.</i>
<i>Салат «Альпин Хаус» (Салатный лист «Айсберг», буженина из кабанятины, Шампиньоны жаренные, соленый огурчик, лук красный, Соус «Фирменный»)</i>	<i>250</i>	<i>400</i>
<i>Салат «Цезарь» с мясом фазана (Салатный лист «Айсберг», отварное филе фазана, Помидор, перепелиное яйцо, сыр Пармезан, сухарики фирменные)</i>	<i>250</i>	<i>400</i>
<i>Салат «Цезарь» с курицей гриль (Салатный лист «Айсберг», мясо курочки жареное, Помидор, перепелиное яйцо, сыр Пармезан, сухарики фирменные)</i>	<i>250</i>	<i>350</i>
<i>Салат «Цезарь» с лососем (Салатный лист «Айсберг», филе лосося м/с, Помидор, перепелиное яйцо, сыр Пармезан, сухарики фирменные)</i>	<i>250</i>	<i>400</i>
<i>Салат «Греческий» (Помидор, огурец, перец болгарский, салатный лист, Лук красный, маслины, сыр Фета, оливковое масло)</i>	<i>250</i>	<i>400</i>
<i>Салат «Овощной» (Лист салата, помидор, огурец, перец болгарский, зелень, Оливковое масло)</i>	<i>250</i>	<i>300</i>
<i>Салат «Теплый с телятиной» (Салатный лист «Айсберг», помидор, лук красный, обжаренная телятина С болгарским перцем, чесночный соус, сыр Пармезан)</i>	<i>250</i>	<i>400</i>
<i>Салат «Оливье» с мясом оленя (по предварительному заказу)</i>	<i>250</i>	<i>450</i>

Салаты:

	гр.	руб.
<i>Салат «Морская свежесть» (Лист салата, помидор, кальмары, рапаны, мидии, креветка Лук красный, сок лимона, чесночный соус, майонезный соус или оливковое масло)</i>	250	550
<i>Салат с угрем (Салатный лист «Айсберг», огурец, икра красная, соус ореховый, Креветка, кунжут, угорь жарено-копченый, лук красный)</i>	250	750
<i>Салат с королевской креветкой (Салатный лист «Айсберг», креветка, сыр моцарелла, икра табицо, Лук красный, соус ореховый)</i>	250	750
<i>Салат «Император» (Салатный лист «Айсберг», креветка королевская, апельсин, огурец свежий, Икра табицо, соус ореховый, чеснок)</i>	250	750
<i>Салат «Закуска Нептуна» (Салатный лист «Айсберг», лосось м/с, мидии, лук красный, Помидор свежий, икра табицо, соус ореховый)</i>	250	600
<i>Салат «Чука» с креветкой (Салат «Чука», креветка королевская, икра табицо, соус ореховый, чеснок)</i>	250	500
<i>Салат «Чука» с ореховым соусом (Салат «Чука», соус ореховый, имбирь маринованный)</i>	100/30/30	300
<i>Салат «Японский теплый» (Салатный лист «Айсберг», грудка куриная копченая, помидор, огурец, Сыр пармезан, соус ореховый)</i>	250	550

Первые блюда:

	<i>гр.</i>	<i>руб.</i>
<i>Суп «Фирменный» (Со свинными ребрышками и грибным ассорти)</i>	<i>300</i>	<i>400</i>
<i>Борщ «Украинский» (Готовится по предзаказу)</i>	<i>300</i>	<i>350</i>
<i>Солянка сборная мясная</i>	<i>300</i>	<i>400</i>
<i>Борщ «Зеленый»</i>	<i>300</i>	<i>350</i>
<i>Суп гороховый с копченостями (Подается с фирменными сухариками)</i>	<i>300</i>	<i>400</i>
<i>Суп из баранины с галушками</i>	<i>300</i>	<i>550</i>
<i>Уха из лосося</i>	<i>300</i>	<i>450</i>
<i>Суп-лапша с фазана</i>	<i>300</i>	<i>450</i>
<i>«Бабушкин супчик»</i>	<i>300</i>	<i>350</i>

Мучные блюда:

	<i>гр.</i>	<i>руб.</i>
<i>Вареники с творогом</i>	200	300
<i>Вареники с картошкой</i> <i>(Подаются с жареным луком или шкварками)</i>	200	250
<i>Вареники с картошкой и грибами</i>	200	300
<i>Вареники из зайчатины</i> <i>(По наличию продукта)</i>	200	450
<i>Пельмени из кабанятины</i>	200	450
<i>Пельмени из фазана</i>	200	450
<i>Булочка домашняя с кунжутом</i>	1шт	20
<i>Булочка ржаная с тыквенными семечками</i>	1шт	25
<i>Хлеб</i>	6кус	20

Горячие блюда

Блюда из свинины:

	<i>гр.</i>	<i>руб.</i>
<i>Антрекот свиной на кости со свежим тимьяном (Подается с картофельно-грибной поджаривкой и соусом «Сацебели»)</i>	<i>250/80/30</i>	<i>700</i>
<i>Стейк свиной (Подается с картофельно-грибной поджаривкой и соусом «Сацебели»)</i>	<i>180/80/30</i>	<i>600</i>
<i>Свинина с овощами (Кусочки обжаренной свинины с картошкой, луком, перцем болгарским, Грибами и помидором)</i>	<i>300</i>	<i>550</i>
<i>Сковородка мясная (Обжаренное мясо свинины, картошечка и грибы)</i>	<i>300</i>	<i>550</i>
<i>Картошечка по-деревенски (Картошечка , жареная на свином сале с лучком и грибами)</i>	<i>250</i>	<i>250</i>

Горячие блюда

Блюда из телятины:

	гр.	руб.
<i>Стейк из телятины в маринаде с тимьяном (Подается с картофельно-грибной поджаривкой и соусом «Сацебели»)</i>	180/80/30	650
<i>Телятина с овощами (Кусочки обжаренной телятины с картошкой, луком, перцем болгарским, Грибами)</i>	300	600
<i>Шашлычок из телячьей печени с беконом (Кусочки перени, завернутые в бекон. Подается с маринованным лучком, овощами, лавашом, И соусом «Сацебели»)</i>	150/30	450

Горячие блюда

Блюда из птицы:

	<i>гр.</i>	<i>руб.</i>
<i>Грудка утиная с яблоками в вишнево-клюквенном соусе</i>	<i>150/30</i>	<i>600</i>
<i>Цыпленок-табака</i> <i>(Подается с овощной подгарнировкой и соусом «Кетчуп»)</i>	<i>0.5тушки/30</i>	<i>550</i>
<i>Куриное филе с овощами в сливочно-сырном соусе</i>	<i>250</i>	<i>500</i>
<i>Курица с овощами</i> <i>(Обжаренное куриное филе с картофелем, грибами, помидорами и перцем болгарским)</i>	<i>300</i>	<i>550</i>
<i>Куриная отбивная в сыре «Пармезан»</i> <i>(Подается с подгарнировкой из овощей и соусом «Пар-тар»)</i>	<i>180/80/30</i>	<i>600</i>

Горячие блюда

Блюдо из баранины:

	<i>гр.</i>	<i>руб.</i>
<i>Баранина с овощами</i> <i>(Кусочки баранины обжаренные с луком, картофелем, болгарским перцем, Помидорами и грибами)</i>	<i>300</i>	<i>700</i>

Блюдо из кролика:

<i>Кролик, тушеный в сливочно-сырном соусе</i> <i>(Готовится по предварительному заказу)</i>	<i>1шт</i>	<i>1000</i>
---	------------	-------------

Блюда из рыбы :

<i>Лосось, запеченный в фольге, с овощами и грибами</i> <i>В сливочно-сырном соусе</i>	<i>300</i>	<i>950</i>
<i>Филе сома с грибами и луком в горшочке</i>	<i>250</i>	<i>550</i>
<i>Филе судака, запеченное с грибами, помидорами и сыром</i> <i>(Подается с соусом «Пар-тар», лимоном и маслинами)</i>	<i>200/30</i>	<i>650</i>
<i>Стейк из лосося</i> <i>(Подается с соусом Пар-тар)</i>	<i>180/30</i>	<i>900</i>
<i>Лапша Фетучини с морепродуктами</i>	<i>300</i>	<i>650</i>

Охотничья кухня

Блюда из перепелок:

	<i>гр.</i>	<i>руб</i>
<i>Перепелка тушеная в сливочно-грибном соусе</i>	<i>1шт</i>	<i>600</i>
<i>Перепелка фаршированная (готовится по предварительному заказу) (Запеченная перепелка, фаршированная рисом и беконом)</i>	<i>1шт</i>	<i>600</i>
<i>Перепелка жареная с овощами (Обжаренная перепелка с луком, перцем болгарским Картошкой и грибами)</i>	<i>1шт</i>	<i>600</i>
<i>Перепелка запеченная в медово-имбирном соусе (Подается с соусом «Кетчуп» и подгарнировкой из овощей)</i>	<i>1шт</i>	<i>600</i>
<i>Перепелка жареная под ирландским соусом</i>	<i>1шт</i>	<i>600</i>

Охотничья кухня

Блюда из дичи:

	<i>гр.</i>	<i>руб.</i>
<i>«Барская забава» (котлеты из кабанятины)</i>	<i>200</i>	<i>1000</i>
<i>Мясо кабанятины, жаренное с луком и морковью</i>	<i>300</i>	<i>1500</i>

Блюда из оленины: (По наличию продукта)

<i>Колбаски из оленины (Подается с соусом «Сацебели» и поджаренной картошкой и овощами)</i>	<i>200/100/30</i>	<i>1800</i>
<i>Оленина тушеная с овощами (Мясо оленины с картошкой и овощами)</i>	<i>300</i>	<i>1600</i>
<i>«Оленьи рожки» (Обжаренное мясо оленины на кости, подается с картошкой-фри)</i>	<i>300</i>	<i>1500</i>

Мангал-меню:

	<i>гр.</i>	<i>руб</i>
<i>Овощи гриль</i> <i>(Картофель, помидор, баклажан,</i> <i>Перец болгарский, лук красный, соус чесночный)</i>	<i>300</i>	<i>350</i>
<i>Шашлык из кабанятины</i> <i>(Подается с маринованным лучком, овощами, лавашом,</i> <i>И соусом «Сацебели»)</i>	<i>150/30</i>	<i>700</i>
<i>Шашлык свиной</i> <i>(Подается с маринованным лучком, овощами, лавашом,</i> <i>И соусом «Сацебели»)</i>	<i>150/30</i>	<i>450</i>
<i>Шашлык из баранины</i> <i>(Подается с маринованным лучком, овощами, лавашом,</i> <i>И соусом «Сацебели»)</i>	<i>150/30</i>	<i>550</i>
<i>Шашлык из куриного филе с ананасом</i> <i>(Подается с маринованным лучком красным, овощами, лавашом,</i> <i>И соусом «Кетчуп»)</i>	<i>150/30</i>	<i>350</i>
<i>Шашлык из телятины</i> <i>(Подается с маринованным лучком, овощами, лавашом,</i> <i>И соусом «Сацебели»)</i>	<i>150/30</i>	<i>550</i>

Мангал-меню:

	гр.	руб
<i>Стейк свиной (Стейк свиной обжаренный в фирменном маринаде, Подается с овощами и соусом «Сацебели»)</i>	180/30	600
<i>Антрекот свиной на кости (Антрекот свиной на кости обжаренный в фирменном маринаде, Подается с овощами и соусом «Сацебели»)</i>	250/30	700
<i>Стейк из телятины (Стейк из телятины обжаренный в фирменном маринаде, Подается с овощами и соусом «Сацебели»)</i>	180/30	650

Гарниры:

	<i>гр.</i>	<i>руб</i>
<i>Картошка фри</i>	<i>150</i>	<i>160</i>
<i>Картошка фри с сыром</i>	<i>150/30</i>	<i>200</i>
<i>Картошка по-селянски (Дольки в чесночном соусе)</i>	<i>150</i>	<i>200</i>
<i>Картофель отварной с зеленью и чесноком</i>	<i>200</i>	<i>200</i>
<i>Картофельное пюре</i>	<i>200</i>	<i>160</i>
<i>Рис с овощами</i>	<i>200</i>	<i>250</i>
<i>Лапша Фетучини с маслом</i>	<i>200/20</i>	<i>250</i>

Закуски к пиву:

	<i>гр.</i>	<i>руб</i>
<i>Судачек вяленый</i>	<i>1шт</i>	<i>700</i>
<i>Шаранька вяленая</i>	<i>1шт</i>	<i>200</i>
<i>Уши свиные копченые</i>	<i>1шт</i>	<i>250</i>
<i>Мясная тарелка (ассорти сыро-вяленого мяса)</i>	<i>200</i>	<i>700</i>

Десерты:

	<i>гр.</i>	<i>руб</i>
<i>Штрудель яблочный с мороженым</i>	<i>200 /50</i>	<i>300</i>
<i>Штрудель ананасовый с мороженым</i>	<i>200 /50</i>	<i>300</i>
<i>Штрудель апельсиновый с мороженым</i>	<i>200/50</i>	<i>300</i>
<i>Штрудель вишневый с мороженым</i>	<i>200/50</i>	<i>400</i>
<i>Штрудель творожный с ананасом</i>	<i>200/50</i>	<i>400</i>
<i>Рулет вишневый с мороженым и сливками</i>	<i>200/50</i>	<i>300</i>
<i>Мороженое ассорти «Норд Бриз»</i>	<i>150/30</i>	<i>250</i>
<i>Мороженое шоколадное с горячим шоколадом и коньяком</i>	<i>150/100</i>	<i>400</i>
<i>Мороженое ванильное с тертым шоколадом</i>	<i>150/20</i>	<i>300</i>
<i>Варенье в ассортименте</i>	<i>30</i>	<i>50</i>
<i>Мёд горный Крымский</i>	<i>30</i>	<i>70</i>

Напитки:

	<i>гр.</i>	<i>руб</i>
<i>Пепси</i>	<i>0,5л</i>	<i>150</i>
<i>Кока-кола</i>	<i>0,5л</i>	<i>150</i>
<i>Спрайт</i>	<i>0,5л</i>	<i>150</i>
<i>Швепс</i>	<i>0,5л</i>	<i>150</i>
<i>Боржоми</i>	<i>0,5л</i>	<i>250</i>
<i>Моршинская б/г</i>	<i>0,5л</i>	<i>120</i>
<i>Моршинская с/г</i>	<i>0,5л</i>	<i>120</i>
<i>Святой источник б/г</i>	<i>0,5л</i>	<i>120</i>
<i>Святой источник с/г</i>	<i>0,5л</i>	<i>120</i>

Напитқи:

	<i>гр.</i>	<i>руб</i>
<i>Компот</i>	<i>150(1ст)</i>	<i>45</i>
<i>Компот</i>	<i>1л</i>	<i>310</i>
<i>Компот</i>	<i>1,5л</i>	<i>450</i>
<i>Компот</i>	<i>2л</i>	<i>590</i>
<i>Морс қлюқвенный</i>	<i>150(1ст)</i>	<i>45</i>
<i>Морс қлюқвенный</i>	<i>1л</i>	<i>310</i>
<i>Морс қлюқвенный</i>	<i>1,5л</i>	<i>450</i>
<i>Морс қлюқвенный</i>	<i>2л</i>	<i>590</i>
<i>Узвар</i>	<i>150(1ст)</i>	<i>45</i>
<i>Узвар</i>	<i>1л</i>	<i>310</i>
<i>Узвар</i>	<i>1,5л</i>	<i>450</i>
<i>Узвар</i>	<i>2л</i>	<i>590</i>
<i>Соқ «Сандора» в ассортименте</i>	<i>150(1ст)</i>	<i>45</i>
<i>Соқ «Сандора» в ассортименте</i>	<i>1л</i>	<i>310</i>
<i>Соқ «Сандора» в ассортименте</i>	<i>1,5л</i>	<i>450</i>
<i>Соқ «Сандора» в ассортименте</i>	<i>2л</i>	<i>590</i>
<i>Молоқо</i>	<i>150(1ст)</i>	<i>65</i>

Горячие напитки:

	<i>гр.</i>	<i>руб</i>
<i>Кофе эспрессо</i>	<i>70</i>	<i>120</i>
<i>Кофе эспрессо с молоком</i>	<i>70/80</i>	<i>150</i>
<i>Кофе американо</i>	<i>150</i>	<i>120</i>
<i>Кофе американо с молоком</i>	<i>150/80</i>	<i>150</i>
<i>Кофе растворимый</i>	<i>150</i>	<i>120</i>
<i>Кофе растворимый с молоком</i>	<i>150/80</i>	<i>150</i>
<i>Кофе заварной</i>	<i>70</i>	<i>120</i>
<i>Кофе заварной с молоком</i>	<i>70/80</i>	<i>150</i>
<i>Латте</i>	<i>200</i>	<i>200</i>
<i>Капучино</i>	<i>150</i>	<i>150</i>
<i>Какао</i>	<i>150</i>	<i>150</i>

Горячие напитки:

	<i>гр.</i>	<i>руб</i>
<i>Чай заварной</i>	<i>0,5л</i>	<i>130</i>
<i>Чай заварной</i>	<i>0,9л</i>	<i>260</i>
<i>Чай заварной</i>	<i>1,3л</i>	<i>330</i>
<i>Чай травяной</i>	<i>0,5л</i>	<i>130</i>
<i>Чай травяной</i>	<i>0,9л</i>	<i>260</i>
<i>Чай травяной</i>	<i>1,3л</i>	<i>330</i>
<i>Чай с имбирём и мёдом</i>	<i>0,5л</i>	<i>260</i>
<i>Чай с имбирём и мёдом</i>	<i>0,9л</i>	<i>400</i>
<i>Чай с имбирем и мёдом</i>	<i>1,3л</i>	<i>450</i>
<i>Чай</i>	<i>0,15(1кг)</i>	<i>50</i>

Соки Фреш:

	<i>гр.</i>	<i>руб</i>
<i>Апельсиновый</i>	200	300
<i>Яблочный</i>	200	300
<i>Морковный</i>	200	250
<i>Морковно-яблочный</i>	200	300

Алкогoльные напитки:

Шампанское

Цена 1 бут.руб

Мартини Аsti

2000

Новый Свет Брют

1500

Новый Свет Экстрабрют

1700

Новосветское Брют

1300

Новосветское полусладкое

1100

Золотая Балка Брют

600

Золотая Балка полусладкое

550

Советское

450

Инкерман Белое полусладкое

1900

Инкерман Брют

1900

Инкерман Розовое

1900

Алкогoльные напитки:

Пиво

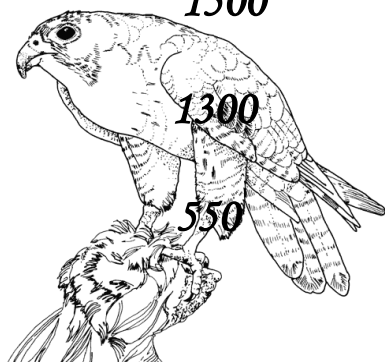
	<i>Гр</i>	<i>цена,руб</i>
<i>Heineken разливное</i>	<i>0,5л</i>	<i>350</i>
<i>Пуборг</i>	<i>0,5л</i>	<i>150</i>
<i>Стелла</i>	<i>0,5л</i>	<i>200</i>
<i>Бавария</i>	<i>0,5л</i>	<i>150</i>



Алкогольные напитки:

Вино

	Цена, 50гр	цена, 1 бут, руб
<i>Инкерман Алиготе</i> (сухое белое)	60	850
<i>Инкерман Жемчужина</i>(сухое белое)	60	850
<i>Инкерман Каберне Качинское</i>(сухое красное)	60	850
<i>Инкерман Легенда</i>(п/сл белое)	60	850
<i>Инкерман Мускат</i>(п/сл белое)	60	850
<i>Инкерман Мерло Качинское</i>(сухое красное)	60	850
<i>Инкерман Шардоне Качинское</i>(сухое белое)	60	850
<i>Массандра Кагор</i>(крепленое десертное красное)	100	1500
<i>Массандра Алиготе</i>(сухое белое)	75	1100
<i>Массандра Мускатель Ливадия</i>(десертное белое)	125	1850
<i>Массандра Мускатель белое</i>(десертное белое)	125	1850
<i>Массандра Мускатель розовый</i> ...(десертное розовое)	125	1850
<i>Массандра Мускатель чёрный</i> ...(десертное красное)	125	1850
<i>Массандра Портвейн</i>(крепленое красное)	100	1500
<i>Массандра Саперави</i>(сухое красное)	85	1300
<i>Глинтвейн</i>	1ст	550

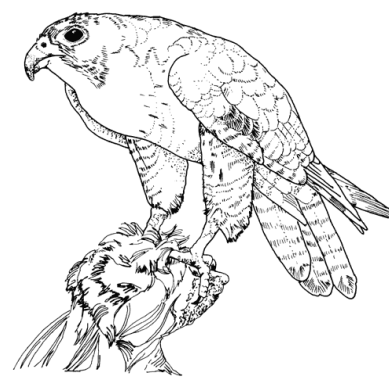




Алкогольные напитки:

Водка

	Цена, 50гр	цена, 1 бут, руб
Белуга 0,5л	350	3500
Грей Гусь 1л	250	5000
Русский Стандарт 0,7л	165	2300
Финляндия		
Финляндия 0,5л	230	2300
Финляндия 0,7л		3200
Граппа №1, №2, №3 0,5л	130	1300
Зелёная марка		
Зелёная марка 0,5л	100	980
Перепёлка		
Перепёлка 0,5л	60	600
Хортица		
Хортица 0,5л	55	550
Немиров		
Немиров 0,5л	40	400



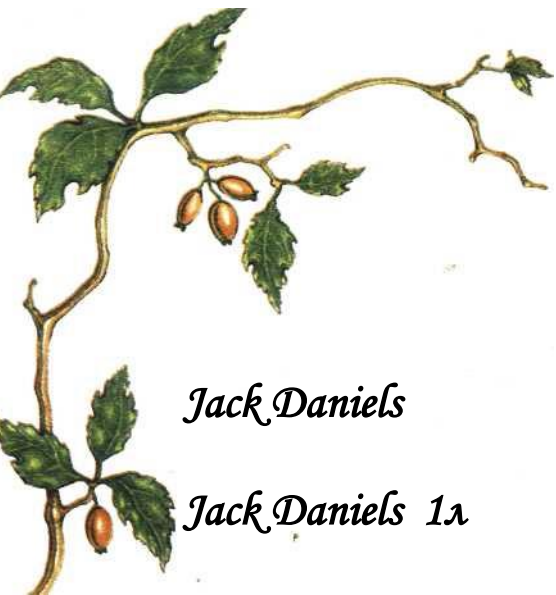


Алкогольные напитки:

Коньяк

	<i>Цена, 50гр</i>	<i>цена, 1 бут, руб</i>
<i>Ай-Петри 0,5л</i>	100	1000
<i>Коктебель 0,5л</i>	85	850
<i>Старый Кахети 0,5л</i>	180	1800





Алкогольные напитки:

Виски

Цена, 50гр цена, 1 бут, руб

Jack Daniels

Jack Daniels 1л

8000

Jack Daniels 0,7л

5500

Jack Daniels 0,5л

400

4000

Chivas 12лет

Chivas 12лет 1л

9500

Chivas 12 лет 0,7л

6650

Chivas 12 лет 0,5л

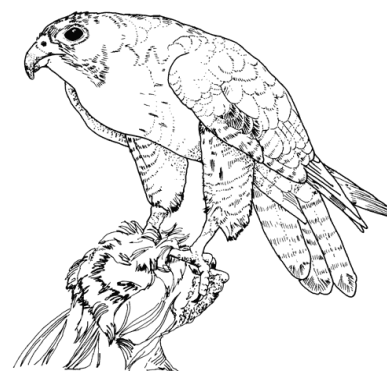
475

4750

Jameson 0,5л

400

4000





Блюдо дня

	<i>Выход, гр</i>	<i>Цена, руб</i>
<i>Утиная грудка с яблоками</i> <i>(под кисло-сладким соусом)</i>	<i>125/100</i>	<i>600</i>
<i>Утка под клюквенным соусом</i> <i>(на картофельной подушке)</i>	<i>300/50</i>	<i>1000</i>
<i>Паштет из заячьей печени</i> <i>(подается на хлебных гренках)</i>	<i>100/2шт</i>	<i>300</i>
<i>«Удачный выстрел»</i> <i>(тушка зайца тушеная)</i>	<i>1шт</i>	<i>3500</i>



