

Напитки

Холодные напитки

- Морс из лесных ягод 30руб.
- Сок в ассортименте 50руб.

Горячие напитки

- Глинтвейн безалкогольный (сок вишневый или яблочный, фрукты, корица, гвоздика) 120руб.

Кофе

- Эспрессо 100 руб.
- Americano 100 руб.
- Капучино 120 руб.
- Латте 140 руб.

Чай

- Чай черный классический
50руб. на 1 человека
80руб. на 2 человека
- Чай черный черничный
50руб. на 1 человека
80руб. на 2 человека

- Чай зеленый
50руб. на 1 человека
80руб. на 2 человека
- Чай в ассортименте
(пакетированный) 30руб.

Чайная церемония

- Чай «Лесная ягода» подается с
морошковым вареньем (черный чай с
лесными ягодами)
160руб. на 1 человека
300 руб. на 2 человек
- Чай «Имбирный» (горячий чай с
имбирем, лимоном и медом)
130руб. на 1 человека
230руб. на 2 человека
- Чай «Уютный» (горячий напиток на
основе апельсинового сока с
апельсином ,яблоком и вишней)
130руб. на 1 человека
230руб. на 2 человека

Молочные коктейли

- Молочный коктейль (молоко, сливочное мороженое) 130 руб.
- Молочный коктейль с сиропом (молоко, сливочное мороженое, сироп) 150 руб.

Мороженое, десерты

- Мороженое в ассортименте 100 руб.
- Мороженое с наполнителем 120 руб.
- Слим десерт (виноград, йогурт, сыр маскарпоне, орехи) 230руб.
- Яблочный штрудель (подается со сливочным мороженым) 160руб.

Топинги

- Морошковое варенье 50руб.
- Карамель 30руб. 30гр.
- Мед 30руб.
- Творожный крем 50руб.
- Взбитые сливки 30руб.
- Молоко 20руб.

Холодные закуски

- Сало с чесноком (сало соленое, хлеб, горчица) 230руб.
- Нарезка из свежих овощей (огурец, помидор, перец сладкий, редис зелень) 220руб.
- Бабушкин погребок (квашеная капуста, огурцы соленые, помидоры маринованные, лук, масло растительное) 170руб.
- Рулетики ветчинные (ветчина, сыр, чеснок, майонез) 230руб.
- Форель слабосоленая (форель с/с, масло сливочное, лимон, зелень) 260руб.

Горячие закуски

- Яичница глазунья (яйцо, масло растительное, огурец св., помидор св., зелень, тост) 70руб.

- Яичница с ветчиной (яйцо, ветчина, масло растительное, огурец св., помидор св., зелень, тост) 90руб.
- Блинчики домашние (на выбор - джем сметана, масло). 110руб.
- Блинчики с ветчиной и сыром (блины, ветчина, сыр, майонез) 150руб.
- Горячий бутерброд (тост, ветчина, сыр, огурцы конс., майонез) 60руб.
- Калитка с пшеном 50руб.
- Калитка с картофелем 50руб.
- Калитка с картофелем и форелью 75руб.

Салаты

- Оливье по-деревенски (ветчина, грибы шампиньоны, огурец свежий, картофель, зеленый горошек, яйцо, морковь, майонез) 190руб.
- Мясной (говядина, огурец соленый, картофель, зеленый горошек, яйцо, майонез) 190руб.

- Греческий (огурец свежий, помидор, перец болгарский, сыр, Фета, оливки) 220руб.
- Овощной (огурец, помидор, перец болгарский + заправка на выбор) 150руб.
- Теплый салат с куриной печенью (печень куриная, айсберг, виноград, масло чесночное) 210руб.
- Красный закат (куриное филе, кешью, майонез, картофельные чипсы, сыр, гранат, майонез 250руб.
- Теплый салат с курицей, стручковой фасолью и сладким перцем 170руб.
- Салат сочный (лист салата, огурец, помидор, заправка медово-горчичная) 190руб.

Соуса

- Чесночный (майонез, сметана, чеснок, зелень) 30руб.
- Польский (масло сливочное, яйцо, зелень) 30руб.

- Тар-тар (майонез, соленый огурец, зелень) 30руб.
- Ленивый зять (майонез, чеснок, сыр, зелень, соевый соус) 30руб.
- Соус брусничный (брусника, сахар, крахмал) 30руб.
- Горчица домашняя 30руб.

Первые блюда

- Лохикейто (финский сливочный суп с лососем) 250руб.
- Суп сливочный со шпинатом «Молоко медведицы» (шпинат, сливки, масло сливочное, клюква) 250руб.
- Суп грибной (ароматный суп на основе шампиньонов с картофелем) 220руб.
- Суп крем сливочный (густой суп из протертых овощей на основе сливочного сыра) Подается с мягким тостом и топингом на выбор: форель, креветка, сыр, шампиньоны 270руб.

- Борщ (классический рецепт на основе куриного бульона, подается с черным хлебом и салом) 240руб.

Вторые блюда

Горячие мясные блюда

- Стейк из свинины (гриль или на пару) 300руб.

- Стейк из куриной грудки (гриль или на пару) 300руб.

- Жаркое со домашнему в горшочке (свинина, картофель, шампиньоны, лук порей, помидор) 380руб.

- Сковорода деревенская с мясом(картофель, лук, перец сладкий, свинина, специи) 380руб.

- Шашлык из свинины с овощами (подается с овощами на пшеничной лепешке) 280руб.

- «Кордон блю» из свинины с овощами (свинина, лук репч, перец болгарский, сыр) 310руб.

- Мясо по таежному (картофель, говядина, лук репч, помидор, перец

болгарский, яйцо, майонез, сыр)

390руб.

- Паста «Фудзилини» (Паста с цветной капустой, брокколи и грибным соусом)
240руб.

- Паста «Карбонара» (паста, бекон, сливки, яйцо, чеснок) 270руб.

- Крылышки куриные гриль
(крылышки куриные, приготовленные на углях, подаются на пшеничной лепешке) 190руб.

- Жульен куриный (филе куриной грудки, шампиньоны, сливки, сыр)
260руб.

Горячие рыбные блюда

- Стейк из форели (гриль или на пару)
330руб.

- Треска жареная с овощами (кусочки трески, обжаренные во фритюре с овощами) 360руб.

- Рыба запеченная с картофелем и яйцом (треска, картофель, яйцо, сливки, специи) 290руб.

Гарниры

- Картофель в сметане (картофельные дольки, сметана) 140руб.
- Картофель запеченный с томатами и сыром (картофель, помидор, сыр) 180руб.
- Капуста жареная с беконом (капуста ,бекон, зелень) 140руб.
- Картофель «Айдаха» (картофельные дольки ,масло фритюрное, зелень) 120руб.
- Овощи гриль (цукини, помидоры, перец болгарский, лук репчатый) 190руб.
- Тушеный шпинат со сливками (нежный гарнир на основе шпината и сливок) 180 руб.