

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сыр с виноградом	35 г	95
Филе утки с пряной грушей	60 г	260
Беломорская сельдь на крутонах	115 г	420
Рулетики языка, фаршированные творожным кремом	50 г	230
Рулетики из форели с творожным кремом	50 г	425
Домашняя ветчина, фаршированная острым сыром	60 г	280
Треска в кляре	75 г	410
Тарталетка с креветками гриль	53 г	290
Тарталетка с красной икрой	35 г	350
Эклер с куриным паштетом	140 г	250
Мягкий бри с карамелизированной грушей	24 г	260
Мягкий бри с курагой	22 г	260
Томаты черри с сыром дорблю	40 г	290
Опалённый камамбер с ананасом	22 г	270
Хрустящий тост со шпротами	40 г	90
Эклер с кремом из форели	124 г	500
Брускетта с вялеными томатами черри и творожный крем	50 г	250
Брускетта с паштетом из куриной печени	80 г	150
Брускетта с форелью слабой соли	40 г	280
Брускетта с ростбифом из оленины	45 г	350
Томаты черри, фаршированные кремом из творожного сыра, каперсами и анчоусами	50 г	180
Овощная соломка с сырным дипом (морковь, болгарский перец, стебель сельдерея, свежий огурец)	70 г	160
Картофельные кростини (запечённый картофель, подаётся со сливочным сыром, обжаренным беконом, красным луком)	100 г	150

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен грибной в тарталетке	50/14 г	180
Кокот с курицей и грибами в тарталетке	50/14 г	180
Кокот с курицей и луком в тарталетке	50/14 г	180
Брошеты из свиной шеи, маринованной в ароматных травах, запечённой с луком	80 г	370
Брошеты из цыплёнка в венгерском беконе с болгарским перцем и томатами	90 г	410
Брошеты из форели с томатами черри	90 г	920
Брошеты из обжаренных креветок и томатов черри	75 г	670

КАНАПЕ

Канапе с ветчиной и сыром	40 г	90
Канапе с форелью и сливочным маслом	40 г	190
Канапе с форелью и творожный кремом	40 г	190
Канапе а-ля шубка	48 г	90
Канапе с салями и томатами черри	32 г	110
Канапе с креветками гриль и сыром	24 г	200
Канапе с ростбифом (обжаренный в травах ростбиф, томаты черри, маринованный огурец, обжаренный тостовый хлеб)	40 г	210
Канапе с бужениной (обжаренная буженина, томаты черри, маринованный огурец, обжаренный тостовый хлеб)	40 г	160

САЛАТЫ

Салат с запечённым цыплёнком (запечённое филе цыплёнка, картофель отварной, отварное куриное яйцо, огурцы солёные, огурцы свежие, горошек, морковь отварная, майонез. Подаётся в тарталетке из песочного теста)	12/40 г	110
Цезарь с креветками в тарталетке (креветка, сыр, томаты черри, салат айсберг, соус цезарь. Подаётся в тарталетке из песочного теста)	60 г	290
Цезарь с цыплёнком в тарталетке (запечённое филе цыплёнка, сыр, томаты черри, салат айсберг, соус цезарь. Подаётся в тарталетке из песочного теста)	60 г	210
Салат с форелью и овощами в тарталетке (форель слабосолёная, картофель отварной, морковь отварная, отварное куриное яйцо, огурцы солёные, огурцы свежие, листья салата, майонез)	50/14 г	180
Классический салат на шпажке с томатами черри и моцареллой (томаты черри, огурцы свежие, сыр моцарелла, маслины, соус песто)	55 г	190
Шопский (томаты, огурцы свежие, перец болгарский, сыр фета, масло оливковое. Подаётся в шоте)	55 г	110

КАЛИТКИ

Калитка с картофелем	40/80 г	60/100
Калитка с картофелем и форелью слабосолёной	120 г	290
Калитка с брусникой	40/80 г	45/130
Калитка с черникой	40 г	45
Калитка с пшеном	40 г	55
Калитка с морошкой	40 г	220
Калитка с творогом и чесноком	40 г	50

ВЫПЕЧКА

Пирожок с капустой	40 г	70
Пирожок с картофелем и луком	40 г	60
Расстегай с судаком	40 г	100
Пирожок с мясом	40 г	60
Пирожок с рисом и яйцом	40 г	70
Улитка с ветчиной и сыром	40 г	70
Улитка с корицей	40 г	60
Пирожок с яблоками	40 г	70
Булочка сахарная	35 г	65
Ватрушка с ягодами	40 г	70
Ватрушка с творогом	40 г	70
Ватрушка с творогом	1 кг	1500
Пирог с брусникой	1 кг	1500

ДЕСЕРТ

Панна котта с брусничным соусом	75/150 г	135/250
Желе из садовых ягод	65 г	130
Ассорти карельских ягод	65 г	150
Тартар из фруктов	80 г	150
Профитроли со сливочным кремом	13 г	100
Мороженое	50 г	250
Фруктовая тарелка (мандарин, виноград, киви, яблоки, груша, ананас)	1000 г	1400
Фруктовая корзина (клубника, черешня, абрикос, нектарин) <i>Сезонное предложение</i>	1500 г	2200
Шоколадный трайфл с черникой	65/130 г	135/250
Морковный трайфл с брусникой	65/130 г	160/300

НАПИТКИ

Чай	200 мл	80
Лимон	5 г	10
Кофе заварной (зерновой)	200 мл	100
Молоко	50 мл	40
Сливки	50 мл	50
Морс из карельских ягод	1 л	350
Сок яблочный/апельсиновый	1 л	450
Вода "Карельская жемчужина"	0,5 л	120
Вода (Кулер)	19 л	1000
Фруктовая вода "Детокс"	1 л	220

* Минимальное количество порций для заказа одного блюда – от 5 порций.

Информационный материал. Возможны замены на альтернативные позиции без предварительного уведомления.