|  |  |
| --- | --- |
| **СЕЗОННАЯ СТРАНИЧКА** | |
| **Дорогие гости, предлагаем Вам отведать охотничьи деликатесы-**  **Колбаса горячего копчения из мяса лося и кабана,**  **язык олений и зельдь печорскую.** | |
| **«Колбаса охотничья»** горячего копчения на яблоневой стружке-  из мяса лося и окорока, шеи и лопатки кабана. 100/100/40 гр.  Компоненты для этого мясного ассорти нам поставляет Александр Аникин, | |
| охотник и резидент нашего поселка Велегож Парк Престиж. В составе только  натуральные компоненты–мясо лося, мясо кабана и специи. **449,00** | |
| **Северный олень** - не крупное животное, размером чуть больше барана. Мяса в нем  30 кг. Олени пасутся все лето в тундре на севере республики Коми, а зимой их забивают на мясо. Мясо нежирное, диетическое, своеобразное и очень вкусное.   А вот язык северного оленя - это чудо. Для того, чтобы его приготовить, он должен вариться четыре часа, есть его лучше горячим. Язык ценится настолько высоко, что его стоимость сопоставима со стоимостью мяса целого оленя. Это деликатес со сложным богатым вкусом, оценить который можно только с помощью хорошего повара. | |
| **Салат «Таежный».**240гр.Салат из отварного языка  оленя, микса из листьев салата, помидоров черри,  свежего огурца и фирменной заправки от шеф – повара  . | **549,00** |
| ***Язык олений***  *с хреном. 100/40 гр.* | **395,00** |
| ***Жаркое из оленьего языка.*** *350 гр. Язык тушеный с овощами и запеченный с сыром.* | **519,00** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Зельдь печорская** **(Ряпушка)** - так зыряне (старинное русское имя коми-народа) называют беломорскую ряпушку, которую они издавна ловили в реке Печоре. Почему такое странное название - никто не знает. Самая правдоподобная версия такова: голландцы в  18 веке научили соловецких монахов солить беломорскую сельдь; соловецкая селедка ценилась очень высоко; жители Коми попробовали проделать такое же упражнение с беломорской ряпушкой, которая мельче сельди, но напоминает ее и формой и содержанием - такая же нежная, тонкая. Получилось настолько хорошо, что даже называть эту соленую рыбку  стали похожим словом: "зельдь" - это искаженное "сельдь".  Ловят рыбку всего лишь раз в году, летом, в течение двух недель, когда она идет на нерест. Рыба перед этим ничего не есть, поэтому внутри она чистая, все внутренности съедобны, а кишки - как тонкая ниточка. Поэтому зыряне не потрошат зельдь, лишь счищают чешую и кладут спинками вниз в глубокую сковороду, плотно, как в консервной банке. Кладут большой кусок сливочного масла, соль - и обжаривают до золотистой корочки. Готовую рыбку можно брать руками и разламывать, как печенную картошку - весь сок и вкус остался внутри, пальчики оближешь!  Нам в "Берлогу" зельдь поставляет рыболовецкая артель из большого села, основанного староверами в среднем течении реки Печоры, Усть-Цильма. | |
| **Ряпушка жареная** в специях на сливочном масле. 180/150/50 гр. Подается с малосольным огурчиком, картофелем Беби и соусом Тар-тар. | **390,00** |
| **Ряпушка** собственного посола. 200/80 гр. Подается целиковыми рыбками с маринованным луком и ломтиками бородинского хлеба. | **315,00** |

|  |
| --- |
| КОЛБАСКИ НА ГРИЛЕ |
| **Колбаски телячьи "Мюнхенские" с прованскими травами.** Колбаска телячья с нежным сосисочным фаршем и смесью натуральных прованских трав. |
| **Колбаски «Гриль Люкс".**Оригинальная рецептура Баварской колбаски для жарки на гриле. Свиная колбаска слегка подкопченная с натуральными травами - майораном и петрушкой. |
| **Колбаски "Домашние из баранины”.** Колбаски из охлажденной баранины и курдючного жира. Эстрагон придает утонченный аромат продукту, а чеснок и перец "Кайенский" - легкую остроту и пикантность. |
| **Колбаски "Домашние из оленины”.** Для приготовления колбаски используется мясо марала (дикий лесной олень), выращенного в Горно-Алтайске. Структурная колбаска с выраженным утонченным вкусом оленины, который прекрасно дополняет смесь специй из тмина, можжевельника и сатуреи. |
| **Колбаски "Краинские" с сыром.** Для приготовления этих колбасок используется только созревший эмментальский сыр, который смешивается с нежным пикантным колбасным фаршем. |
| **Колбаски "Венские”.** "Младшая сестра" немецкой "Франкфуртской" колбаски. С присущими ей вкусовыми качествами и характерным "хрустом" при надкусывании, и пользующаяся почти такой же популярностью во всем мире. |
| **Колбаски "Пражские".**Колбаски для жарки со структурным свиным и говяжьим фаршами, кусочками шпика, с сыром "Чеддер" . Колбаски слегка подкопчённые, имеют винный аромат и замечательный вкус. |
| **Колбаски "Дебрецинер".**Колбаски для жарки с использованием венгерских изысканных специй и паприки, что придаёт продукту неповторимыйвкус - игру острых тонов от терпких и мягких до умерено-жгучих. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Колбаски подаются с тушеной капустой**  **«по - Немецки», соленьями и горчицей** | | | |
| **Ассорти «Дас Колбас»**. 380/200/50 гр. Ассорти из колбасок «Гриль -Люкс», «Домашняя из баранины», «Дебрецинер», «Пражские», «Венские». | **907,00** | | |
| **Ассорти «Beer-жа».** 260/150/40 гр. «Краинские», «Домашние из оленины», телячьи «Мюнхенские». | **611,00** | | |
| **«Дебрецинер».** 180/150/40 гр. | **489,00** | | |
| **«Пражские».** 180/150/40 гр. | **487,00** | | |
| **«Венские».** 180/150/40 гр. | **467,00** | | |
| **«Мюнхенские».** 180/150/40 гр. | **471,00** | | |
| **«Гриль –Люкс».** 200/150/40 гр. | **519,00** | | |
| **«Домашние из баранины».** 160/150/40 гр. | **501,00** | | |
| **«Домашние из оленины».** 140/150/40 гр. | **483,00** | | |
| **«Краинские» с сыром.** 200/150/40 гр. | **477,00** | | |
| **БЛЮДА НА МАНГАЛЕ ИЗ РЫБЫ** | | |
| Дорогие Гости!  Ресторан «Берлога» предлагает Вам попробовать  рыбку на мангале из нашего пруда.  Подается целиковой рыбкой. Цена за 100 грамм | | |
| **Карп** | | **109,00** |
| **Форель** | | **179,00** |
|  | |  |
| А так же, по Вашему желанию, мы можем её закоптить или запечь. Время приготовления зависит от количества заказов и размера рыбки.  Наличие рыбы сезонно.  Возможна услуга « С СОБОЙ». | | |
| **Скумбрия** с отварным картофелем и черными гренками. 250/200 гр. | | **390,00** |
| **Сибас.** Подается с овощами гриль  (целиковая рыбка). 300/120 гр. | | **749,00** |
| **Дорадо.** Подается с овощами гриль  (целиковая рыбка). 300/120 гр. | | **737,00** |
| **Cемга на гриле.** 180/120/30 гр. Подается с овощами гриль и соусом «Наршараб». | | **769,00** |
| **Тигровые креветки** с соусом «Айоли»**.**140/100гр**.** | | **598,00** |

|  |  |
| --- | --- |
| **БЛЮДА НА МАНГАЛЕ ИЗ МЯСА** | |
| **Ассорти на кинжале.** Три вида мяса (каре ягненка, телячья вырезка, свиная вырезка). Подается с запеченным картофелем и соусом «Канзас». 90/70/70/200 гр. | **829,00** |
| **Каре ягненка**. Подается с овощами гриль и с бруснично-вишневым соусом. 180/120/50 гр. | **1206,00** |
| **Свиная шейка** с тушеной квашеной капусткой, солеными огурчиками, помидорками Черри и Аджикой. 200/150/50 гр. | **551,00** |
| **ШАШЛЫКИ**  Подаются со свежими овощами и шашлычным соусом. | |
| **Из куриного филе.** 200/80/50 гр. | **376,00** |
| **Из свинины.** 200/80/50 гр. | **471,00** |
| **Из баранины.** 200/80/50 гр. | **621,00** |

|  |  |
| --- | --- |
| ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | |
| ***Рыбное ассорти*** *(Угорь, Семга, Масляная ) 200/40 гр.* | **574,00** |
| ***Мясное ассорти*** *(Буженина,**Карбонат, Ростбиф собственного приготовления)**200/70 гр.* | **552,00** |
| ***Сырное ассорти****(Дор Блю, Джугас, Маасдам, Чеддер)*  *200/150 гр.* | **399,00** |
| ***Овощная нарезка.*** *300/50 гр.* | **327,00** |
| ***Соленья*** *(соленые и малосольные Огурчики, квашеная Капуста, помидорчики Черри, Черемша, Чесночок, перчик Пепперони) 350 гр.* | **317,00** |
| ***Сельдь с картофелем.*** *75/150 гр****.*** | **261,00** |
| ***Ассорти из деревенского сала.*** *200/100 гр.* | **357,00** |
| ***Язык говяжий*** *с хреном.**75/40 гр.* | **253,00** |
| ***Грибочки из бочки.*** *150/40 гр.* | **234,00** |
| ***Семга пряного посола.*** *75/50 гр.* | **290,00** |
| ***Щучья икра.*** *С хрустящим хлебом и сливочным маслом.**50/100 гр.* | **341,00** |
| ***Маслины.*** *100/10 гр.* | **157,00** |
| ***Оливки.*** *100/10гр.* | **157,00** |
| ***Блины с красной икрой.*** *180/50/20 гр.* - 4 шт. | **490,00** |
| ***Блины с семгой.*** *250 гр.* | **380,00** |
| ***Блины в ассортименте.*** *Наполнитель на выбор. 180/50гр.-4шт* | **240,00** |

|  |  |
| --- | --- |
| **САЛАТЫ** | |
| **Салат «Люксембург».** 265 гр. Копченый лосось,  3 вида томатов, Руккола, кенийская фасоль, домашняя заправка. | **434,00** |
| **Салат с лисичками.** 200 гр. Руккола, картофель беби, кенийская  фасоль, маринованные лисички, огурчик, помидоры черри  заправленные оливковым маслом. | **345,00** |
| **Овощной.** 210 гр.Огурчик, помидор, редиска, болгарский перец, красный лук, зелень. | **265,00** |
| **Оливье.** 220 гр.Традиционный салат из отварных овощей с индейкой, отварным языком, докторской колбасой, перепелиным яйцом и красной икрой, заправленный майонезом. | **351,00** |
| **«Фуагра Куриная».** 165 гр.Обжаренная куриная печень, микс из листьев салата, дольки апельсина, клубника. Заправка из свежевыжатого апельсинового сока с медом. | **372,00** |
| **«Греческий**» 220 гр. Традиционный салат из свежих  овощей, сыра Фетаки и фирменной заправки. | **342,00** |
| **Салат с кальмаром.** 240 гр. Салат из отварных кальмаров, зеленого яблока, свежих огурцов и куриного яйца, заправленный майонезом. | **299,00** |
| **Цезарь с курицей.** 200 гр. Листья салата Романо, соус «Цезарь» и куриное филе. | **322,00** |
| **«Фермерский».** 250 гр. Микс из листьев салата, консервированный тунец, кенийская фасоль, помидор, дольки отварного картофеля. | **285,00** |
| **Салат с запеченным лососем.** 220 гр. Авокадо, помидор черри, кенийская фасоль, кусочки лосося, микс из листьев салата, кедровые орешки, домашняя заправка. | **549,00** |
| **«Мюнхгаузен».** 190 гр. Салат Микс с обжаренной утиной грудкой, ананасом и с кедровыми орехами. | **372,00** |
| **Салат «Вдохновение».** 245 гр. Кусочки обжаренной куриной грудки, листья салата Айсберг, виноград, стебель сельдерея, жаренный миндаль. | **316,00** |
| **Руккола с тигровой креветкой.** 180 гр. Руккола, тигровые креветки, помидор Черри, сыр Пармезан. | **432.00** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ** | |
| ***Тарелка пивная «Для Друзей»****.**Куриные крылья, жареные креветки, чесночные гренки, картофель фри, соус «1000 островов» и «Блю Чиз». 700/100/100 гр.* | **907,00** |
| **Картофельные драники с соусом из белых грибов.**250 гр. | **270,00** |
| **Куриные крылья** с соусом «Блю Чиз». 200/50 гр. | **269,00** |
| **Креветки пивные отварные.** 200/20 гр. | **374,00** |
| **Креветки пивные жареные в специях.** 200/20 гр. | **391,00** |
| **Гренки чесночные.** 200 гр. | **232,00** |
| **Сулугуни жареный** с соусом «Наршараб».140/40 гр. | **317,00** |
| **Мидии Киви.** Запекаются с соусом «Песто» под сыром Пармезан. 250 гр. | **493,00** |
| **Сендвич с курицей и картофелем фри.** 250 гр. | **269,00** |
| **Жульен** (грибной, куриный, из морепродуктов - на выбор). 80 гр. | **217,00** |
| **Омлет натуральный.** 160 гр. Наполнители на выбор - | **135,00** |
| ветчина, сыр, помидор, грибы или бекон/цена за 50 гр/1 пор | **50,00** |
| **Яичница.** 120 гр. Наполнители на выбор - | **115,00** |
| ветчина, сыр, помидор, грибы или бекон/цена за 50 гр/1 пор | **50,00** |
| **СУПЫ** | |
| ***«Том Ям».*** *300 мл. Острый тайский суп с вешенками, морепродуктами, луком пореем.* | **348,00** |
| ***«Халасли».*** *300 мл. Венгерский томатно-сливочный суп с морепродуктами.* | **439,00** |
| **Щи** из квашеной капусты с белыми грибами. 300 мл. | **234,00** |
| ***Щи*** *из квашеной капусты с грудинкой.**300 мл.* | **237,00** |
| ***Солянка мясная.*** *300 мл.* | **270,00** |
| ***Уха .*** *300 мл.* | **265,00** |
| ***Борщ.*** *300 мл.* | **237,00** |
| ***Бульон куриный с яйцом.*** *300 мл.* | **218,00** |
| **Суп грибной** с домашней лапшой**.** 300 мл. | **161,00** |
| ***БЛЮДА ИЗ РЫБЫ*** | |
| ***Филе морского окуня .*** *315 гр.**Запекается под*  *томатно-креветочным соусом .* | **525,00** |
| ***Камбала.*** *250/120/50 гр. Целиковая рыбка обжаренная в специях , подается с брюссельской и цветной капустой с соусом из икры Масаго.* | **465,00** |
| ***Судак запеченный по- Португальски.*** *300 гр.*  *Запеченное филе судака с томатами, майонезом и сыром.* | **415,00** |
| ***Котлеты «Ершистые» из судака*** *и домашнего творога, с рукколой и соусом «Тар-тар».* | **405,00** |
| ***Палтус с соусом «Песто».*** *200/100/40 гр*. *Стейк из палтуса, обжаренный в специях. Подаётся с диким рисом.* | **695,00** |
| **Семга на пару** с отварным картофелем.180/100/50гр. | **706,00** |
| ***Форелька радужная.****230гр. Обжаренные кусочки филе, подаются со сливочно-креветочным соусом.* | **509,00** |
| **БЛЮДА ИЗ МЯСА** | |
| ***Котлеты из телячьей вырезки.*** *200/100/70 гр. Подаются с обжаренной цветной капустой панированной в сухарях и с соусом «Канзас».* | **675,00** |
| ***Телячьи медальоны.*** *150/100/50 гр.*  *Телятина обжаренная в специях, поgается с овощами гриль и домашней аджикой.* | **645,00** |
| ***Кесадия с телятиной.*** *280 гр.**Хрустящая пшеничная лепёшка, со сметаной и соусом «Сальса».* | **449,00** |
| ***Куриные котлетки.*** *200/120 гр. Диетические котлетки приготовленные на пару с овощами.* | **231,00** |
| ***Техасский стейк.*** *150/150 гр. Подаётся с картофелем фри, запеченным помидором и роллом из кенийской фасоли.* | **615,00** |
| ***Бефстроганов.*** *170/150 гр. Обжаренная телячья вырезка с грибами и луком в сливочном соусе, подается с жаренным картофелем.* | **471,00** |
| ***Цыпленок «Табака».*** *1 шт./100 гр. Подается с картофелем пай и чесночным соусом.* | **446,00** |
| ***Стейк из индейки.*** *170/150/80 гр. Подается под брусничным соусом с картофельным пюре.* | **447,00** |
| ***Свиные медальоны .****160/150/70 гр. Подаются с запеченным картофелем* *и соусом из белых грибов.* | **456,00** |
| ***Свиная рулька «На двоих».*** *1шт.800/250/100 гр.*  *Подаётся с капустой «по-Немецки», картофельными*  *дольками и соусами хрен и горчица.* | **877,00** |
| ***Кролик тушеный.****310 гр. Ножка кролика тушеная в сметанном соусе. Подается на подушке из кенийской фасоли и брокколи .* | **504,00** |
| ***Утка по-Пекински.*** *½ шт/250 гр. Подается с фруктовым Чатни в вишневом соусе и запеченным яблоком.* | **735,00** |
| **ПЕЛЬМЕНИ** | |
| **«Уральские» пельмени.** 250/50/50 гр. Готовятся в печи с белыми грибами и беконом под хлебной шапкой. Подаются со сметаной и фирменной настойкой. | **423,00** |
| **Пельмени мясные с бульоном.** 200/40 гр. | **353,00** |
| **Пельмени мясные жареные с луком.** 200/40 гр. | **376,00** |
| **ПАСТА** |  |
| ***Паста с лососем.*** *300 гр.*  *Пене, лосось, шпинат, пармезан, красная икра.* | **495,00** |
| ***Карбонара.*** *300 гр. Классический рецепт с сырым яйцом.* | **381,00** |
| **Паппарделле с индейкой.** 300 гр. Индейка, вяленые томаты, пармезан. | **316,00** |
| ***ГАРНИРЫ*** |  |
| ***Картофель Беби*** *по-деревенски. 150 гр.* | ***161,00*** |
| ***Картофельные дольки.*** *150 гр.* | ***145,00*** |
| ***Каша гречневая с грибами и луком.*** *200 гр.* | ***118,00*** |
| ***Брокколи жареные*** *в чесночном соусе**150 гр.* | ***195,00*** |
| ***Рис.*** *200гр.* | ***119,00*** |
| ***Картофель фри.*** *150 гр.* | ***145,00*** |
| ***Овощи гриль.*** *180 гр.* | ***293,00*** |
| ***Картофель «Крестьянский».*** *Отварной картофель обжаренный с луком, грибами и чесночком в сливочном соусе. 250 гр.* | ***176,00*** |
| ***Картофель жареный с грибами.*** *200 гр.* | ***258,00*** |
| **Картофель отварной** со сливочным маслом и зеленью**.** 150 гр. | **145,00** |
| **Картофельное пюре .** 200 гр. | **189,00** |
| ***СОУСЫ*** | ***50 гр.*** |
| ***Наршараб.*** *Гранатовый соус.* | ***90,00*** |
| ***Блю – Чиз.*** | ***90,00*** |
| **Свит Чили.** | ***50,00*** |
| **Канзас.** | ***60,00*** |
| ***Аджика.*** | ***90,00*** |
| **Чесночный.** | ***50,00*** |
| **Тар – Тар.** | ***60,00*** |
| ***1000 Островов.*** | ***50,00*** |
| **Брусничный.** | ***90,00*** |
| **Сметана.** | ***50,00*** |
| **Песто.** | ***50,00*** |
| **Майонез.** | **50,00** |
| **Хрен.** | **50,00** |
| ***Горчица.*** | ***50,00*** |
| **Мёд.** | ***50,00*** |
| **Варенье.** | ***50,00*** |
| **Кетчуп.** | **50,00** |
| **Соевый.** | **50,00** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ДЕСЕРТ** | |
| **Шарики мороженого** .180 гр.(ваниль, шоколад, клубника). Подаются с наполнителем на выбор (сиропы, джем или варенье). | **199,00** |
| **Профитроли** с заварным кремом. 150 гр. | **279,00** |
| **Фруктовая ваза.** 500 гр.Клубника, банан, виноград, киви, яблоко, груша, апельсин. | **650,00** |
| **ДЕСЕРТЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ** | |
| **Яблочный пирог «от Шефа»** с ванильным соусом.150/80гр. | **289,00** |
| **Сырный торт** «ЧизКейк». 160 гр. | **269,00** |
| ***Фруктовая фантазия****.250 гр. Слоеное тесто, крем «Маскарпоне» с начинкой на выбор - клубника, банан, киви, груша.* | **269,00** |
| **Пирожное «Шоколадное Наслаждение».**140/20 гр. Подается с шариком мороженого. | **261,00** |
| **Штрудель яблочный.** 160/30 гр. Подается с шариком мороженого. | **265,00** |
| **Штрудель грушевый.** 160/30 гр. Подается с шариком мороженого. | **265,00** |
| **Сырники.** 140/60 гр. Подаются со сметаной и малиновым вареньем. | **209,00** |
| **ПИРОЖКИ** | |
| ***Пирожки с капустой.*** *2 шт/140 гр.* | **112,00** |
| ***Пирожки с мясом.*** *2 шт/140 гр.* | **134,00** |
| ***ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ*** |  |
| ***КОФЕ*** |  |
| ***Эспрессо/по-американски.*** *60/120 мл.* | **98.00** |
| ***Двойной эспрессо.*** *120 мл.* | **159.00** |
| ***Кофе каппучино.****120 мл.* | **159.00** |
| ***ЧАЙ ПАКЕТИРОВАННЫЙ* «АХМАД».** *150 мл* | **68.00** |
| *- Черный* |  |
| *- Зеленый* |  |
| *- Эрл Грей* |  |
| *- Зеленый с Жасмином* |  |
|  |  |
| ***ЧАЙ ЗАВАРНОЙ – КИТАЙСКИЙ.*** *500 мл* | **262.00** |
| - Белый |  |
| - Персик |  |
| - Молочный |  |
| - Черный |  |
| ***ЧАЙ ЗАВАРНОЙ (Германия)*** |  |
| «**Нахальный Фрукт» (**Фруктовый. Цветки каркаде, плоды садовой вишни, шиповника, черники, кусочки папайи и ананаса, с добавлением масел клубники и черники.) | **208.00** |
| **Зеленый «Порох»** (Элитный зеленый китайский крупнолистовой чай в форме шариков. Оказывает благотворное очищающее воздействие на организм.) | **208.00** |
| **Эрл Грей** (Элитный черный крупнолистовой чай, ароматизированный натуральным бергамотовым маслом.) | **208.00** |
| **Дикая Вишня** (Черный крупнолистовой чай, с добавлением кусочков вишни и ароматизированный натуральным вишневым маслом. | **208.00** |
| **Ассам (**Элитный черный крупнолистовой чай, выращенный в Индии на плонтации Ассам. Для Ассам чая характерен классический чайный аромат, интенсивный настой.) | **208.00** |
| **«1002 ночь»** (Черный крупнолистовой чай с добавлением зеленого чая, цветков голубой мальвы, розы, календулы, папайи, изюма, ароматизированный маслами земляники и маракуйи.) | **208.00** |
| **Китайский Жасмин** (Зеленый крупнолистовой чай с добавлением цветков и масла жасмина.) | **208.00** |
| **Лунный замок** (Смесь индийско-цейлонского черного чая и зеленого чая сенча, с добавлением ягод малины, клубники и красной смороди, ароматизированный натуральными маслами сливы, клубники и карамели.) | **208.00** |
| **Лесные ягоды** (Индийско-цейлонский черный чай с добавлением ягод черники, бузины и малины). | **208.00** |
| **Клубника со сливками** (Черный чай.) | **208.00** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ*** | | |
| ***Напитки из Черноголовки*** *в асс/газ.,500мл.* | | **81.00** |
| ***Соки в ассортименте*** *200 мл.* | | **50.00** |
| ***Свежевыжатый апельсиновый*** *200 мл.* | | **206.00** |
| ***Свежевыжатый грейпфрутовый*** *200 мл.* | | **206.00** |
| ***Свежевыжатый яблочный*** *200 мл.* | | **206.00** |
| ***Свежевыжатый морковный*** *200 мл.* | | **206.00** |
| **«Лаймон фрэш»** 0,5 мл. | | **89.00** |
| ***«Берн»*** *энергетический напиток. 330 мл.* | | **125.00** |
| ***БонАква*** *(газиров./негазир.)500 мл* | | **75.00** |
| ***Ессентуки «Доктор Вассер» №4/№17*** | | **80.00** |
| ***Боржоми.*** *500 мл.* | | **152.00** |
| ***Нарзан.*** *500 мл.* | | **90.00** |
| ***Перье/Перье-Лимон.*** *330 мл* | | **112.00** |
| ***Кока-Кола, Спрайт, Фанта, Тоник*** *250 мл* | | **105.00** |
| ***Кока-кола.*** *1л.* | | **225.00** |
| ***КВАС / МОРС*** | | |
| ***Квас бочковой .*** *0,33 мл./0,5 мл. /1.0л.* | **70.00/90.00/170.00** | |
| ***Морс клюквенный или облепиховый на*** | ***выбор.*** *0,33 мл.* **70.00** | |
| ***Морс клюквенный или облепиховый на*** | ***выбор.*** *0,5 мл.* **90.00** | |
| ***Морс клюквенный или облепиховый на*** | ***выбор.*** *1,0 л.* **170.00** | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***РАЗЛИВНОЕ ПИВО – СЕЗОННО!*** | |
| ***БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО*** | |
| **«Марк и Лев»** светлое нефильтрованное(0,5 л.) | ***240.00*** |
| **«Марк и Лев»** рубиновое нефильтрованное(0,5 л.) | ***240.00*** |
| **"Будвайзер"** светлое (0,5 л) | ***325.00*** |
| **"Францисканер"** светлое нефильтрованное (0,5 л) | ***259.00*** |
| **"Шпатен"** светлое (0,5 л) | ***259.00*** |
| **«Жатецкий гусь»** светлое (0,5 л.) | ***127.00*** |
| **«Велкопоповицкий козел»** св/тем(0,5 л.) | ***160.00*** |
| **«Бавария»** светлое (0,5 л) | ***145.00*** |
| **«Золотая бочка»** светлое (0,5 л.) | ***114.00*** |
| **«Хугарден белое»** светлое (0,5 л.) | ***195.00*** |
| ***«Чешское барное светлое»*** *(0,5 л.)* | ***128.00*** |
| ***«Крушовице»*** *светлое /темное (0,5 л.)* | **336.00** |
| ***«Пражечка»*** *светлое (0,5 л.)* | **291.00** |
| ***БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО*** | |
| ***«Бавария Мальт» б/а,*** *светлое (0,5 л.)* | **120.00** |

|  |  |
| --- | --- |
| ***АПЕРИТИВ*** *500 мл.* | *50 мл.* |
| ***«Кампари» 1350.00*** | ***135.00*** |
| ***ВЕРМУТ*** *500 мл. 50 мл.* | |
| ***«Мартини» Бьянко, Экстра Драй, 1020.00***  ***Россо, Розато*** | ***102.00*** |
| ***ВОДКА*** *500 мл. 50 мл* | |
| ***«Абсолют» 1860.00*** | ***186.00*** |
| ***«Финляндия» 1690.00*** | ***169.00*** |
| ***«Белуга» 2330.00*** | ***233.00*** |
| ***«Русский Стандарт» 1180.00*** | ***118.00*** |
| ***«Царская Золотая» 1540.00*** | ***154.00*** |
| ***«Царская Оригинальная» 1270.00*** | ***127.00*** |
| ***«Хаски» 950.00*** | ***95.00*** |
|  |  |
| ***САМОГОН/ГРАППА*** | |
| ***«Косогоров самогон №5» ,*** *40%,Украина, 0,5 мл*  ***1740.00*** | ***174.00*** |
| ***«Граппа Барберо Дольчетто»,***40%, Италия,0,7мл ***2380.00*** | ***170.00*** |
| ***«Граппа Кандолини Бьянка»,*** *40%, Италия****,*** 0,7мл ***2030.00*** | ***202.00*** |
| ***КАЛЬВАДОС*** *700 мл 50 мл* | |
| ***«Кальвадос Дю Пэр Лэз VSOP»*** *4 года, 40%,Франция* ***4424.00*** | ***316.00*** |
| ***КОНЬЯК*** *500 мл. 50 мл.* | |
| ***«Реми Мартан VS Супериор»,***Франция  ***4140.00*** | ***414.00*** |
| ***«Хеннесси» VS 5310.00*** | ***531.00*** |
| ***«Лезгинка»*** *6 лет* ***1820.00*** | ***182.00*** |
| ***«Ашот Еркат»*** *7 лет*  ***2540.00*** | ***254.00*** |
| ***«Араван» VSOP ,*** *5 лет* ***1740.00*** | ***174.00*** |
| ***РОМ*** *500 мл. 50 мл.* | |
| ***«Кашаса» 1211.00*** | ***121.00*** |
| ***«Капитан Морган»*** *пряный золотой* ***1930.00*** | ***193.00*** |
| ***«Бакарди Оакхарт» на основе рома 1970.00*** | ***197.00*** |
| ***«Бакарди Блэк», «Бакарди Супериор» 2210.00*** | ***221.00*** |
| ***ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ*** *700 мл. 50 мл.* | |
| ***«Джемесон» 4144.00*** | ***296.00*** |
| ***ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ*** *500 мл. 50 мл****.*** | |
| ***«Вильям Лоусонс» 1590.00*** | ***159.00*** |
| ***«Баллантайнс» Файнест» 2070.00*** | ***207.00*** |
| ***«Джонни Уокер Рэд Лейбл» 2360.00*** | ***236.00*** |
| ***«Дюарс» 2080.00*** | ***208.00*** |
| ***«Дюарс Спешиал Резерв»*** *12 лет* ***3480.00*** | ***348.00*** |
| ***«Чивас Ригал»*** *12лет* ***3860.00*** | ***386.00*** |
| ***АМЕРИКАНСКИЙ ВИСКИ*** *500 мл. 50 мл.* | |
| ***«Джек Дэниелс» 3120.00*** | ***312.00*** |
| ***«Джим Бим»*** *(бурбон)* ***2190.00*** | ***219.00*** |
| ***ТЕКИЛА*** *500 мл. 50 мл.* | |
| ***«Ольмека» золотая 2710.00*** | ***271.00*** |
| ***«Ольмека» серебро 2550.00*** | ***255.00*** |
| ***«Легенда дель Милагро Сильвер» 2880.00*** | ***288.00*** |
| ***ДЖИН*** *1000 мл. 50 мл.* | |
| **«Гордонс» 3960.00** | **198.00** |
| ***ЛИКЕРЫ*** *750 мл. 50 мл.* | |
| ***«Самбука » 3810.00*** | ***254.00*** |
| ***«Бейлиз» 3255.00*** | ***217.00*** |
| ***«Бехеровка» 2385.00*** | ***159.00*** |
| ***«Ягермайстер» 2385.00*** | ***159.00*** |
| ***«Куантро» 3480.00*** | ***232.00*** |
| ***«Малибу» 2025.00*** | ***135.00*** |
| ***ГОРЯЧИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ*** *200 мл.* | |
| ***Глинтвейн*** *на вине.* | ***249.00*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ВИНО**  **МАДЕРА** (Португалия)*0,75 л.* | | |
| **«Мадера Ройял»,** вино ликерное17,5% | | ***1379.00*** |
| **«Гуд Компани Фул Рич Мадера»,** специальное, выдержанное19% | | ***2074.00*** |
| **ГРУЗИЯ** | | *0,75 л.* |
| **«Саперави»** красное сухое | | ***1155.00*** |
| **«Пиросмани»** красное полусухое | | ***1170.00*** |
| **«Киндзмараули»** красное полусладкое | | ***1745.00*** |
| **«Хванчкара»** красное полусладкое | | ***2360.00*** |
| **«Вазисубани»** белое сухое | | ***1064.00*** |
| **«Алазанская долина»** белое полусладкое | | ***1029.00*** |
| **ФРАНЦИЯ** | | *0,75 л.* |
| **«Ля Трезор Дю Руа»** красное полусладкое | | ***894,00*** |
| **«Божоле Виляж Ла Ви»** красное сухое | | ***1325.00*** |
| **«Пти Шабли»** белое сухое | | ***2070.00*** |
| **«Анри де Монтиньяк»** бел.п/сладкое | | ***679.00*** |
| **«Жинесте Бордо»** урожай 2010 г. розовое сухое | | ***1233.00*** |
| **ИСПАНИЯ** | | *0,75 л.* |
| **«Пиринеос М.-К. Крианса»**кр.сух., урожай 2006 г. | | ***1405.00*** |
| **«Капеллания»** белое сухое, г.у. 2008. | | ***2159.00*** |
| **«Винья Албали Айрен»** бел.пл/сух.,урожай 2009 г. | | ***948.00*** |
| **«Вина Тендида»** бел.п/сладкое | | ***648.00*** |
| **ГЕРМАНИЯ** | | *0,75 л.* |
| **«Рислинг Рейнхессен»** белое полусухое | | ***792.00*** |
| **«Рислинг Шпэтлезе»** белое сладкое | | ***607.00*** |
| **"Молоко любимой женщины"** бел.п/сладкое | | ***648.00*** |
| **ИТАЛИЯ** | | *0,75 л.* |
| **«Ра` Ис»,** бел. п/сладкое, урожай 2007 г., *0,5 л.* | | ***1332.00*** |
| **«Кьянти»** красное сухое | | ***1282.00*** |
| **«Кьянти Классико»** красное сухое | | ***1968.00*** |
| **«Вальполичелла»** красное сухое | | ***1023.00*** |
| **«Пино Гриджио»** белое сухое | | ***1329.00*** |
| **ЧИЛИ** | | *0,75 л.* |
| **«Каберне Совиньон Резерва Х.Бушон»** кр.сух. | | ***1164.00*** |
| **«Совиньон Блан Резерва Х.Бушон»** бел.сухое | | ***1164.00*** |
| **«Каберне Совиньон Розе Х.Бушон»** роз. сухое | | ***972.00*** |
| **«Еспириту Чили Совиньон Блан»** бел. п/сл. | | ***779.00*** |
| **«Мерло»** красное сухое | | ***952.00*** |
| **«Шардоне»** белое сухое | | ***952.00*** |
| **Вино на один бокал** | |  |
| **«Ля Маридель Каб.Сов.»,**кр/п.сух.,Франция,*187мл* | | ***367.00*** |
| **«Ля Маридель Шардоне»,**б/п.сух.,Франция,*187мл* | | ***367.00*** |
| **«Ля Маридель Розе»,** роз/п.сух.,Франция,*187мл* | | ***237,00*** |
| **«Ля Маридель Каб.Сов.»,**кр/п.сух.,Франция,*250мл* | | ***471.00*** |
| **«Ля Маридель Шардоне»,**б/п.сух.,Франция,*250мл* | | ***419.00*** |
| **«Шато Рок Де Казад»,**кр.сух. Франция, 375 мл. | | ***795.00*** |

|  |  |
| --- | --- |
| **ИГРИСТЫЕ ВИНА** 0,75л. | |
| **«Российское Шампанское»** брют | **417.00** |
| **«Российское Шампанское»** полусладкое | **417.00** |
| **«Буржуа Золотое»** брют | **676,00** |
| **«Ламбруско»** красное полусладкое | **869.00** |
| **«Ламбруско»** белое полусладкое | **869.00** |
| **«Москато Спуманте»** белое сладкое | **1015.00** |
| **«Мартини Асти»** белое сладкое | **1373.00** |
| **«Мондоро Брют»** белое брют | **1806.00** |
| **«Мондоро Асти»** белое сладкое | **1638.00** |
| **«Мартини Асти»** белое сладкое **,** 1бут/200мл | **554.00** |