



155 гр. **980.-**

СЫРНОЕ АССОРТИ

250/100 гр. 1 380.-



ЗАКУСКА ИЗ СЕЛЬДИ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

320 гр. 430.-



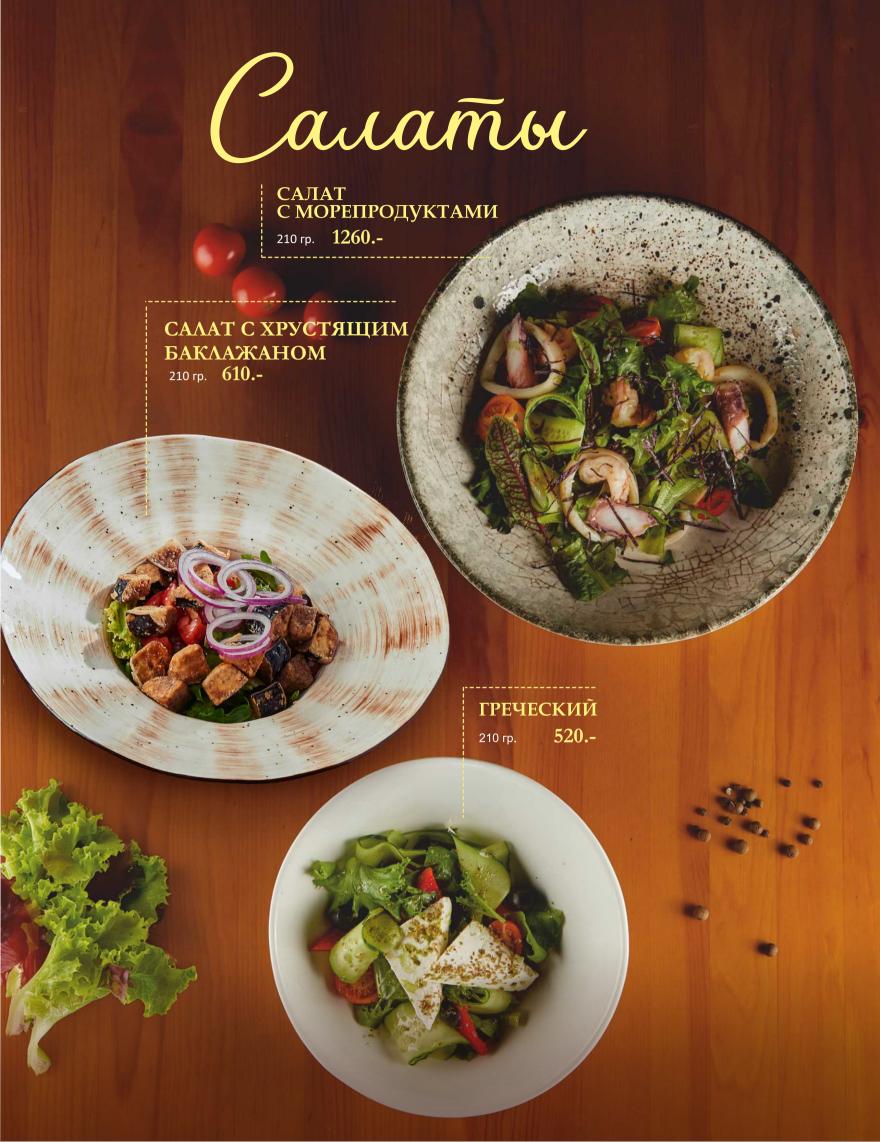
РЫБНОЕ АССОРТИ

Филе семги слабой соли, филе форели и тунца холодного копчения, балык кеты

400 гр. **3 100.**-







САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МОЦАРЕЛЛОЙ, ДОРБЛЮ И ГРУШЕЙ

210 гр. **480.-**

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 270 гр. 780.-

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ ^{270 гр.} 1340.-





СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

150 гр. 360.-





САЛАТ С ГРУЗДЯМИ И СМЕТАННЫМ СОУСОМ

250 гр. **490.-**



Toparue 3AKYCKI











ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ 480 гр. 1120.-

ТОМ ЯМ С КУРИЦЕЙ

480 rp. 720.-

УХА ЦАРСКАЯ С РЫБНЫМ РАССТЕГАЕМ

300/80 гр. 780.-

БОРШ

Томленый классический борщ. Подается с пампушкой и салом

350/150 гр. 630.-

Bynnen





СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Стейк из свиной шеи, обжаренной на триле. Подается с овощами и маринованным луком. 230/100 гр. 880.-

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЬ

Маринованная свиная шея, жаренная на гриле. Подаётся со свежими овощами и маринованным луком

200/100 гр. 720.-

Coycu

 ШРИРАЧА
 30 гр.
 100.

 СЫРНЫЙ
 50 гр.
 100.

 ГОРЧИЧНЫЙ
 50 гр.
 100.

 ПЕРЕЧНЫЙ
 50 гр.
 100.

 БАРБЕКЮ
 50 гр.
 100.

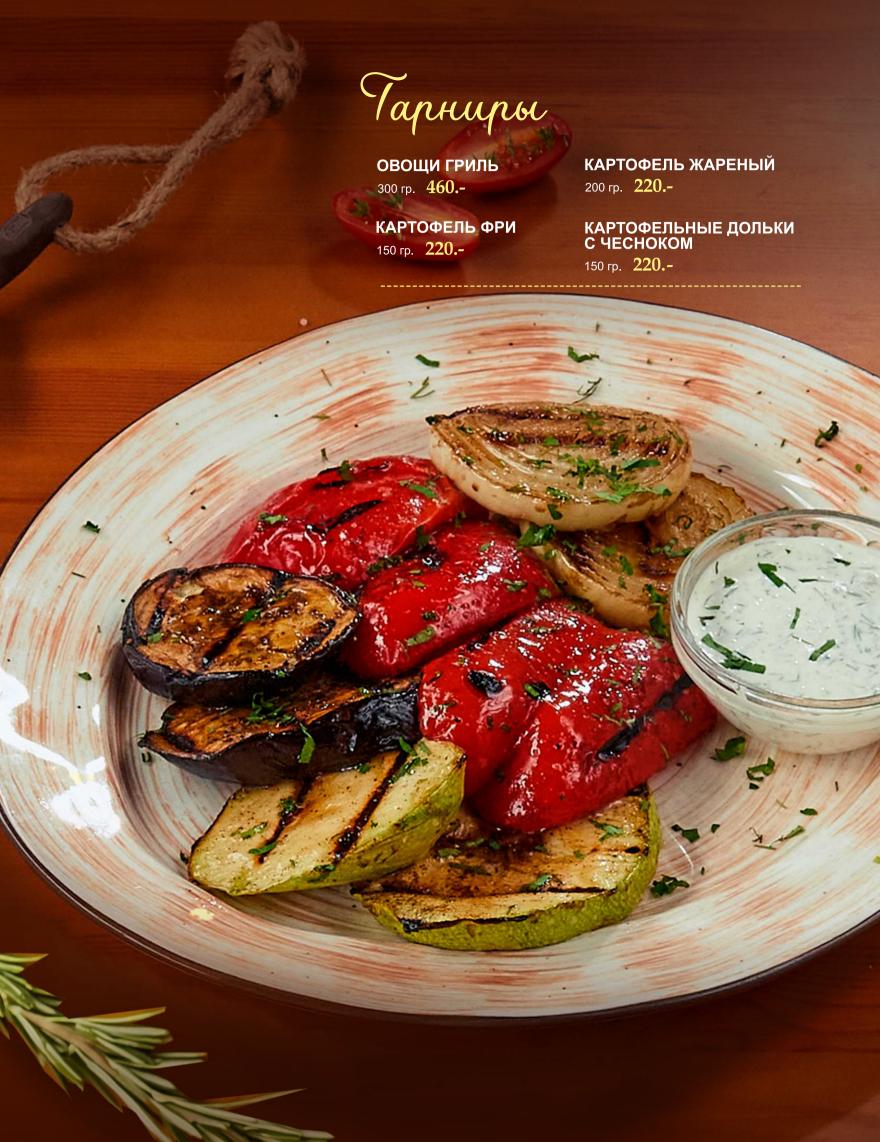
 ТАРТАР
 50 гр.
 100.

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Филе куриного бедра, жаренное на гриле. Подается со свежими овощами и маринованным луком.

200/100 rp. **690.-**





Горагие биюда ИЗ РЫБЫ















МАНТЫ УЗБЕКСКИЕ

Манты из рубленной говядины и баранины

3 шт. 410.-

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЩУКИ

Пельмени с фаршем из щуки ручной лепки

250 гр.

580.-





ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКОМ И ИЗЮМОМ

Рулет из тонкого теста с яблочной начинкой. Подается со сливочно-сметанным кремом 180 гр **410.**-

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 30 МИНУТ

ШТРУДЕЛЬ С ВИШНЕЙ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ





