

Осеннее меню

Ризотто с грибами и уткой. 690.-

295г



Салат с ростбифом. 620.-

225г



250г

Тыквенный суп



590.-

с креветками и сырчатым.

Блины

с тыквой и мороженым



270г

290.-

с карамелью.

Трепшок с тыквенным пюре и кус кусом. 790.-

270г



Бар

Авторский чай

Дары Башкортостана

Душистый чай из дикорастущих трав Башкирии в дуэте с традиционными угощениями: хрустящий чак-чак, томленный красный творог эремсек с карамельной ноткой, ассорти обжаренных орехов, домашний мед и ароматное малиновое варенье.

800мл

990.-



Авторский коктейль

Клюква - душица с чабрецом

Травянистая глубина джина на чабреце, сбалансированная хрустящей кислотностью домашней клюквенной содовой с медовыми нотами сушеной душицы.

280мл

550.-

Облепиха - айва с маракуйей

Гармоничный союз облепихи и экзотической маракуйи на водочной базе. Концентрат спелой айвы придает коктейлю бархатистую плотность и сдержанную осеннюю терпкость.

190мл

550.-

Авторский лимонад

Облепиха - апельсин с маракуйей

500/1000мл

290/550.-

