

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Филе семги слабосоленое шеф-посола (филе семги слабосоленое, сливочное масло, лимон)	690 руб. <i>150/30/35 гр</i>
Мясная тарелка собственного приготовления (рулет куриный, буженина, язык телячий)	710 руб. <i>255/50/30/30/5 гр</i>
Домашние соленья (капуста квашеная, огурцы, помидоры, перец, чеснок)	350 руб. <i>460/10 гр</i>
Сырная тарелка (сыр с грецким орехом, пармезан, песто буарон, камамбер, сыр с паприкой)	1290 руб. <i>150/30/20/20 гр</i>
Сельдь беломорская с беби картофелем (филе сельди, бэби-картофель, тосты из ржаного хлеба, крымский лук)	300 руб. <i>120/70/50/25 гр</i>
Овощной букет (помидоры, огурцы, перец болгарский, лук красный, сельдерей, зелень)	390 руб. <i>279 гр</i>

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Корзина с гренками (ржаные гренки, жареный бекон, запечённые сырные тосты)	400 руб. <i>375/5 гр</i>
Острые куриные бёдрышки к пиву (острые куриные бёдрышки, маринованные в кисло-сладком соусе)	360 руб. <i>250/5/30 гр</i>
Гренландские креветки, жаренные с чесноком с добавлением соевого соуса (гренландские креветки, чесночный соус, лимон, лайм)	690 руб. <i>160/40/10 гр</i>

САЛАТЫ

Салат «Цезарь» с креветками (салат романо, помидоры черри, креветки 16/20, сыр пармезан, яйцо перепелиное, гренки с соусом песто, соус «Цезарь»)	790 руб. <i>245 гр</i>
Салат «Цезарь» с курицей (салат романо, помидоры черри, нежное филе курицы, сыр пармезан, яйцо перепелиное, гренки с соусом песто, соус «Цезарь»)	580 руб. <i>245 гр</i>

Салат «Цезарь» с лососем (салат романо, помидоры черри, лосось слабосоленый, сыр пармезан, яйцо перепелиное, гренки с соусом песто, соус «Цезарь»)	690 руб. <i>245 гр</i>
Салат с утиной грудкой и картофелем гриль (филе утки, салат романо, корнишоны маринованные, томаты вяленые, картофель отварной, крымский лук, ежевичный соус, долька апельсина)	530 руб. <i>270/15 гр</i>
Салат «Шопский» (перец болгарский, помидоры, огурцы, крымский лук, оливки, петрушка, брынза, салат романо, оливковое масло)	550 руб. <i>282/5/2 гр</i>
Салат овощной по-домашнему (свежие огурцы, салат романо, помидоры, перец болгарский, лук репчатый, лук крымский, листья базилика)	390 руб. <i>200/5/50 гр</i>
Салат из помидоров с луком (свежие помидоры, крымский лук, листья базилика)	320 руб. <i>165/10 гр</i>
Салат «Вальдорф» (классический американский салат из кисло-сладких яблок, нарезанных тонкой соломкой стеблей сельдерея и грецких орехов, заправленный майонезом)	350 руб. <i>180/10 гр</i>

СУПЫ

Солянка (охотничьи колбаски, телячий язык, куриное филе, солёные огурцы, каперсы в винном соусе, лимон, подаётся со сметаной)	590 руб. <i>350/22/30 гр</i>
Борщ (кусочки говядины, свёкла, капуста белокочанная, морковь, картофель, лук репчатый, подаётся со сметаной)	330 руб. <i>350/5/30 гр</i>
Уха с расстегаем (филе судака, филе лосося, морковь, картофель, расстегай с рыбой)	495 руб. <i>350/5 /75 гр</i>
Суп-пюре из брокколи (брокколи, сливки, лук репчатый, сельдерей)	350 руб. <i>350/5 гр</i>
Бульон куриный с яйцом (филе курицы, яйцо перепелиное, зелень)	300 руб. <i>300/5гр</i>

ГАРНИРЫ

Картофель фри	210 руб. <i>150 гр</i>
Гречка с луком и белыми грибами	190 руб. <i>150 гр</i>
Овощи гриль	310 руб. <i>170 гр</i>
Рис отварной	170 руб. <i>150 гр</i>
Пюре картофельное	170 руб. <i>150 гр</i>

ХЛЕБ

Хлебная корзина	140 руб. <i>160 гр</i>
Хлебная корзина с чесноком	150 руб. <i>160 гр</i>

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Жареные караси (Три карасика, прожаренные до золотистой корочки на растительном масле со специями)	450 руб. <i>3 шт/15/40/10</i>
Котлеты из щуки с добавлением краба (котлеты из щуки, выловленной в водохранилище, и нежным пюре из молодого картофеля)	750 руб. <i>330/50/20/70/15 гр</i>
Филе судака с лисичками (филе судака, бэби-картофель, слайс баклажана, лисички)	620 руб. <i>470/12/5 гр</i>
Морской окунь на подушке из брокколи (морской окунь в соляной шубе с гарниром из брокколи под фирменным соусом от шеф-повара)	770 руб. <i>330/150/20 гр</i>

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Котлеты из баранины с овощами (нежные котлеты с обжаренными овощами и вялеными томатами)	630 руб. <i>250/180/5 гр</i>
Тушёнка из лосятины с жареным картофелем и грибами (тушёнка из лосятины собственного приготовления, выложенная на подушке из жареной картошки с луком)	530 руб. <i>110/150 гр</i>
Бефстроганов с грибами и запечённым картофельным пюре (обжаренные кусочки говядины в сметанном соусе)	750 руб. <i>90/120/90 гр</i>
Филе утки с запечённой грушей и ежевичным соусом (нежное филе утки гарнируется спелой грушей, вымоченной в вине; ежевичный соус)	720 руб. <i>370/28/7 гр</i>
Котлеты из кролика с грибным соусом и дипом из лесных грибов (котлетки из кролика, приготовленные по особому рецепту шеф-повара на соусной грибной подушке)	690 руб. <i>180/60/50 гр</i>
Фирменный бургер «Вазуза кантри клуб» (фирменная котлета из говяжьей вырезки, сыр чеддер, маринованные огурчики, томат, соус песто, картофель фри, кетчуп)	650 руб. <i>490/40/10 гр</i>

МАНГАЛ

Филе лосося	720 руб. <i>200 гр</i>
Стейк рибай «Блэк Ангус», зерновой откорм, 200 дней	2300 руб. <i>260 гр</i>
Лопатка говяжья «Блэк Ангус», зерновой откорм	1100 руб. <i>250 гр</i>
Шашлык из баранины	570 руб. <i>200 гр</i>
Шашлык из свинины	420 руб. <i>200 гр</i>
Цыплёнок табака с соусом сацебели и маринованным луком	760 руб. <i>330 гр, 1/2 шт</i>
Картофель с беконом	230 руб. <i>200 гр</i>

ВОК

Гречневая лапша с курицей и овощами в кисло-сладком соусе (лапша соба, грудка куриная, морковь, лук-порей, цуккини, орехи кешью, базилик, кисло-сладкий соус)	520 руб. <i>280 гр</i>
Пшеничная лапша с морепродуктами в соусе терияки (лапша удон, морепродукты, морковь, перец болгарский, лук, сельдерей, соус терияки)	540 руб. <i>312 гр</i>
Пшеничная лапша с курицей (лапша удон, куриная грудка, морковь, перец болгарский, лук, сельдерей, чесночный соус)	510 руб. <i>280 гр</i>

ДОМАШНИЕ СОУСЫ

40 гр

Аджика/Горчица/Хрен/Чесночный	75 руб.
Сметана/Кетчуп/Майонез/Соевый	75 руб.
Тар-тар/Кисло-сладкий/Наршараб	75 руб.
Масло оливковое/Масло сливочное	75 руб.

ПЕЛЬМЕНИ

Пельмени «Сибирские» (пельмени из мясного фарша ручной лепки; подаются со сметаной)	320 руб. <i>12 шт/30 гр</i>
Пельмени «Охотничьи» (пельмени из лосятины ручной лепки; подаются со сметаной)	400 руб. <i>12 шт/30 гр</i>
Пельмени из фермерской утки (пельмени из фарша домашней утки; подаются со сметаной)	390 руб. <i>12 шт/30 гр</i>

ВАРЕНИКИ

Вареники с картофелем и грибами (вареники ручной лепки, обжаренные с луком; подаются со сметаной)	240 руб. <i>12 шт/30 гр</i>
Вареники с творогом (вареники ручной лепки с фермерским творогом; подаются со сметаной)	260 руб. <i>12 шт/30 гр</i>

ПАСТА

Паста с филе кеты	670 руб. <i>290/5 гр</i>
Спагетти болоньезе	460 руб. <i>345/5 гр</i>
Спагетти с соусом песто	390 руб. <i>255/5 гр</i>
Спагетти карбонара	450 руб. <i>336/25 гр</i>

ДЕСЕРТЫ

Профитроли (профитроль классический из тонкого теста с большим количеством нежного пломбира)	350 руб. <i>160/150 гр</i>
Десерт «Три Шоколада» (десерт из трёх видов шоколада — белого, молочного и тёмного — на шоколадном бисквите)	350 руб. <i>200 гр</i>
Наполеон (пирожное из слоёного теста с изысканным кремом)	400 руб. <i>105/106 гр</i>
Тирамису	350 руб. <i>180/5 гр</i>
Медовик (Слоеный медовый торт с ванильно-карамельным соусом)	320 руб. <i>140 гр</i>
Мороженое (фисташковое, ванильное, клубничное, шоколадное)	100 руб. <i>90 гр</i>
Фруктовое ассорти (фрукты по сезону)	820 руб. <i>700 гр</i>
Мёд	100 руб. <i>40 гр</i>
Молоко	50 руб. <i>50 мл</i>
Сливки	60 руб. <i>50 мл</i>

ЧАЙНАЯ КАРТА

Чай зелёный «Да Хун Пао» (чайник)	470/930 руб. <i>300 /600 мл</i>
Чай зелёный «Жасминовый» (чайник)	240/480 руб. <i>300 /600 мл</i>
Чай зелёный «Женьшеневый улун» (чайник)	190/380 руб. <i>300 /600 мл</i>
Чай зелёный «Молочный улун» (чайник)	290/570 руб. <i>300 /600 мл</i>
Чай зелёный «Мята» (чайник)	110/210 руб. <i>300 /600 мл</i>
Чай зелёный «Сенча» (чайник)	260/510 руб. <i>300 /600 мл</i>
Чай травяной «имбирный лимонник» (чайник)	130/260 руб. <i>300 /600 мл</i>
Чай травяной «Русские традиции» (чайник)	230/450 руб. <i>300 /600 мл</i>
Чай травяной «Эликсир» (чайник)	140/270 руб. <i>300 /600 мл</i>
Чай чёрный «Королевский» (чайник)	150/300 руб. <i>300 /600 мл</i>
Чай чёрный «Миндальный пирог» (чайник)	150/300 руб. <i>300 /600 мл</i>
Чай чёрный «Мокалбари» (чайник)	210/420 руб. <i>300 /600 мл</i>
Чай чёрный «Цейлон высшей категории» (чайник)	340/670 руб. <i>300 /600 мл</i>
Чай чёрный «Английский завтрак» (чайник)	110/210 руб. <i>300 /600 мл</i>
Чай чёрный «Эрл Грей» (чайник)	110/210 руб. <i>300 /600 мл</i>
Лимон	50 руб. <i>(50 г /16 ккал)</i>

КОФЕ

Американо	160 руб.
Эспрессо	170 руб.
Капучино	190 руб.
Латте	200 руб.

СОКИ

Ананасовый	150 руб. <i>250 мл</i>
Апельсиновый/Яблочный/Томатный/Вишнёвый	150 руб. <i>200 мл</i>

ФРЕШ

Морковный/Яблочный/Апельсиновый/ Сельдерей	300 руб. <i>180 мл</i>
--	---------------------------

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Вода «Бонаква» газ/негазированная	250 руб. <i>330 мл</i>
Кока-кола, спрайт, фанта	150 руб. <i>250 мл</i>
Швепс-лимон, швепс-тоник	230 руб. <i>250 мл</i>
Лимонад «Киви-кокос»	850 руб. <i>1 л</i>
Лимонад «Клубника»	580 руб. <i>1 л</i>
Лимонад «Апельсин-мята»	580 руб. <i>1 л</i>
Лимонад «Яблоко-клубника»	580 руб. <i>1 л</i>
Безалкогольный мохито	820 руб. <i>1 л</i>
Безалкогольный мохито	300 руб. <i>250 мл</i>