



**Осеннее  
меню**

## Салат

Запеченная свёкла с брынзой и кедровыми орехами	300	330.-
--	-----	-------

## Горячие закуски

Кабачковые оладьи со сметаной	250	250.-
Тыква, запечённая с мёдом и кедровыми орехами в азиатском стиле	300	220.-

## Суп

Крем - суп капучино из лисичек	330	300.-
--------------------------------	-----	-------

## Горячие блюда

Картофель жареный с лисичками	350	360.-
Тальятелле с лисичками в сливочном соусе	400	480.-

## Десерт

Панна-котта с облепихой	200	250.-
-------------------------	-----	-------

---

---

## Сезонные напитки

### ЧАЙ

Медово-имбирный	750	320.-
Облепиховый	750	320.-
Ягодный	750	320.-

### ГЛИНТВЕЙН

На красном вине	200	380.-
На белом вине	200	380.-
Чешский сбитень	200	480.-

### ГЛИНТВЕЙН Б/А

Вишневый	200	280.-
Яблочный	200	280.-

### ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

Горячий шоколад	200	310.-
Горячий шоколад с ликером Бейлис	200	560.-

### НАСТОЙКИ

Облепиховая	40	270.-
Клюквенная	40	270.-
Барбарисовая	40	270.-
Малиновая	40	270.-
Домашняя лимончелла	40	270.-

СЕТ НАСТОЕК	200	1100.-
-------------	-----	--------