



С О Л О В Ь И

МЕСТО, ГДЕ ПОЁТ ДУША

КБЖУ-карта

ЗАВТРАКИ



# Завтраки

|                                                                                                                                                                   |       |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------|
| <b>ОМЛЕТ С МУРМАНСКИМ ЛОСОСЕМ</b><br>с кремом из творожного сыра,<br>рукколой и кедровыми орехами<br><b>К 222,2 Б 11,2 Ж 18,7 У 2,2</b>                           | 255 г | <b>890</b> |
| <b>ОМЛЕТ С ТОМЛЁНОЙ УТКОЙ</b><br>с винным соусом<br><b>К 185,3 Б 10,6 Ж 13,7 У 4,5</b>                                                                            | 220 г | <b>640</b> |
| <b>ОМЛЕТ ТРЮФЕЛЬНЫЙ</b><br>с красноборскими белыми грибами<br>*Омлет можем заменить на глазунью или пашот<br><b>К 157,4 Б 9 Ж 12,7 У 1,7</b>                      | 210 г | <b>720</b> |
| <b>ШАКШУКА</b><br>с тостом из ремесленного хлеба и козьим сыром<br><b>К 125,6 Б 6,4 Ж 6,3 У 10,8</b>                                                              | 410 г | <b>820</b> |
| <b>ГУРЬЕВСКАЯ КАША</b><br>с орехами, сухофруктами и взбитыми сливками<br><b>К 215,8 Б 5,8 Ж 4,5 У 38,1</b>                                                        | 255 г | <b>620</b> |
| <b>ТОМЛЁНАЯ КАША</b><br>из зелёной гречки, яйцом пашот и выдержанным сыром<br><b>К 310,8 Б 12,8 Ж 9,4 У 43,8</b>                                                  | 220 г | <b>540</b> |
| <b>ОВСЯНАЯ КАША</b><br>на молоке с вяленой вишней, орехами и халвой<br>*Молоко на выбор: коровье / кокосовое / безлактозное<br><b>К 276,3 Б 8,1 Ж 10,1 У 38,1</b> | 280 г | <b>480</b> |
| <b>СЫРНИКИ</b><br>из домашнего творога, с маковой сметаной<br><b>К 188,3 Б 9,8 Ж 4,3 У 27,5</b>                                                                   | 210 г | <b>620</b> |
| <b>ОЛАДЬИ</b><br>по-бабушкиному рецепту со сметаной и красной икрой<br><b>К 288,9 Б 13,2 Ж 21,8 У 10</b>                                                          | 180 г | <b>940</b> |
| <b>ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ</b><br>со слабосолёной форелью и домашней сметаной<br><b>К 275,1 Б 11,8 Ж 22,1 У 7,3</b>                                                      | 270 г | <b>840</b> |
| <b>ДОМАШНИЕ БЛИНЧИКИ</b><br>с вареньем<br><b>К 228,1 Б 3,4 Ж 8,6 У 34,4</b>                                                                                       | 240 г | <b>560</b> |

Энергетическая и пищевая ценность указана на 100 г продукта



С О Л О В Ь И

МЕСТО, ГДЕ ПОЁТ ДУША

КБЖУ-карта

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ



ЛЮБО ДА СЛАДКО

# Холодные закуски

|                                                                                                                                                                                                  |        |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|
| <b>КАРГОПОЛЬСКОЕ ХОЛОДНОЕ</b><br>на говяжьих хвостах с хреном,<br>горчицей и тостами<br><b>К 138,2 Б 9,8 Ж 5,6 У 12,1</b>                                                                        | 320 г  | <b>820</b>  |
| <b>ОЛЮТОРСКАЯ СЕЛЁДОЧКА</b><br>пряного посола с картофелем, травами<br>и тостами из бородинского хлеба<br><b>К 168,5 Б 8 Ж 6,7 У 19,1</b>                                                        | 300 г  | <b>840</b>  |
| <b>ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК</b><br>с хреном, горчицей и тостами из ржаного хлеба<br><b>К 194 Б 10,4 Ж 10 У 15,6</b>                                                                                          | 245 г  | <b>680</b>  |
| <b>МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ РОССИИ</b><br>окорок свиной сыровяленый, шейка свиная<br>сырокопчёная, утка копчёная, язык говяжий<br>отварной, говядина сыровяленая<br><b>К 168,3 Б 12,4 Ж 12,8 У 0,8</b> | 215 г  | <b>2100</b> |
| <b>САЛО С ТОСТАМИ</b><br>из бородинского хлеба и с хреном<br>(копчёное, классическое, с мясной прослойкой)<br><b>К 494,9 Б 4,1 Ж 47 У 14</b>                                                     | 300 гр | <b>890</b>  |
| <b>АССОРТИ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ РОССИИ</b><br>кроттен с белой плесенью, комте, раklet,<br>стилтон с голубой плесенью, томм с пажитником<br><b>К 389,1 Б 17,5 Ж 27,3 У 18,3</b>                       | 300 г  | <b>2100</b> |
| <b>АССОРТИ СОЛЕНИЙ</b><br>солёные огурцы, маринованная капуста<br>с северной ягодой, маринованная черемша,<br>мочёный чеснок, солёные помидоры<br><b>К 27,1 Б 1 Ж 0,3 У 5,1</b>                  | 290 г  | <b>790</b>  |
| <b>МАРИНОВАННЫЕ ГРУЗДИ</b><br>со сметаной и луком<br><b>К 129,9 Б 1,2 Ж 12,8 У 2,4</b>                                                                                                           | 220 г  | <b>640</b>  |

Энергетическая и пищевая ценность указана на 100 г продукта

## Горячие закуски

|                                                                                                                                                                          |       |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| <b>КРЕВЕТКИ МАГАДАНСКИЕ</b><br>с травяным маслом и лимоном                                                                                                               | 290 г | <b>1 650</b> |
| К 159,3   Б 16,7   Ж 8,8   У 3,4                                                                                                                                         |       |              |
| <b>ЖАРЕННЫЕ ЦУКИНИ</b><br>с чесноком, сыром и соусом тар-тар                                                                                                             | 180 г | <b>780</b>   |
| К 137,2   Б 4,4   Ж 12,1   У 2,8                                                                                                                                         |       |              |
| <b>ХАЛЛУМИ</b><br>обжаренный с брусничным соусом<br>и свежей кинзой                                                                                                      | 230 г | <b>680</b>   |
| К 198,5   Б 14,5   Ж 13,7   У 4,2                                                                                                                                        |       |              |
| <b>ПЛАТО ПОД ПЕННОЕ</b><br>бородинские гренки, жареный халуми с томатами,<br>треска в кляре, говяжий язык и копчёная утка<br>с соусами медово-горчичным, тар-тар и песто | 570 г | <b>1 900</b> |
| К 266,4   Б 12,2   Ж 17,9   У 14,1                                                                                                                                       |       |              |

## Икра

|                                                                                                      |       |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| <b>ИКРА ОСЕТРА</b><br>с тёплыми блинчиками, взбитым сливочным<br>маслом и тостами из домашнего хлеба | 350 г | <b>8 500</b> |
| К 296,4   Б 9,7   Ж 19,3   У 20,9                                                                    |       |              |
| <b>ИКРА КЕТЫ</b><br>с ржаными тостами, сливочным маслом<br>и дольками лимона                         | 190 г | <b>2 100</b> |
| К 318,4   Б 12,1   Ж 21,5   У 19,2                                                                   |       |              |
| <b>ИКРА ЩУКИ</b><br>с молодым отварным картофелем,<br>сметаной и зелёным луком                       | 195 г | <b>1 900</b> |
| К 120   Б 7,5   Ж 6   У 9,1                                                                          |       |              |

## Салаты

|                                                                                                  |       |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------|
| <b>САЛАТ ИЗ ДАГЕСТАНСКИХ ТОМАТОВ</b><br>со сметаной и кинзой                                     | 245 г | <b>720</b> |
| К 72,1 Б 1,9 Ж 5,6 У 3,5                                                                         |       |            |
| <b>ТЁПЛЫЙ САЛАТ</b><br>с фермерской утиной грудкой, беби-картофелем<br>и медово-горчичным соусом | 255 г | <b>820</b> |
| К 149,4 Б 3,9 Ж 11,7 У 7                                                                         |       |            |
| <b>ШУБА СО СЛАБОСОЛЁНОЙ СЁМГОЙ</b><br>из запечённых корнеплодов и домашнего майонеза             | 250 г | <b>760</b> |
| К 206,7 Б 7,8 Ж 17,3 У 5                                                                         |       |            |
| <b>ОЛИВЬЕ</b><br>с говяжьим языком и домашними соленьями                                         | 200 г | <b>720</b> |
| К 158,1 Б 7,3 Ж 12 У 5,3                                                                         |       |            |
| <b>БОЛЬШОЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ</b><br>с северными креветками и свежими овощами                         | 185 г | <b>780</b> |
| К 120,2 Б 5,2 Ж 9,5 У 3,5                                                                        |       |            |

## Супы

|                                                                          |       |            |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|------------|
| <b>КУРИНЫЙ СУП</b><br>с курицей су-вид и домашней лапшой                 | 340 г | <b>620</b> |
| К 102,6 Б 6,5 Ж 5,5 У 6,7                                                |       |            |
| <b>БОРЩ</b><br>классический русский борщ на говядине                     | 450 г | <b>720</b> |
| К 115,6 Б 6 Ж 6,8 У 7,7                                                  |       |            |
| <b>АРХАНГЕЛЬСКАЯ УХА</b><br>на трёх видах северной рыбы с соусом саламур | 350 г | <b>860</b> |
| К 82 Б 4 Ж 1,8 У 12,4                                                    |       |            |
| <b>СМОЛЕНСКИЕ ЩИ</b><br>на говяжьих хвостах с говяжьим языком            | 430 г | <b>780</b> |
| К 126 Б 6,5 Ж 7,2 У 8,8                                                  |       |            |

Энергетическая и пищевая ценность указана на 100 г продукта

## Рыба

|                                                                                       |       |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| <b>МУРМАНСКИЙ ЛОСОСЬ ПО-ЦАРСКИ</b><br>с беби-картофелем по домашнему и медовым соусом | 285 г | <b>1 450</b> |
| К 181,7   Б 8,8   Ж 12,2   У 9,2                                                      |       |              |
| <b>ЧЁРНАЯ ТРЕСКА ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА</b><br>с соусом грибиш и печёными овощами           | 265 г | <b>990</b>   |
| К 173,1   Б 10,9   Ж 13   У 3                                                         |       |              |
| <b>ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ</b><br>со сливочным пюре и икорным соусом                            | 280 г | <b>780</b>   |
| К 203   Б 7   Ж 15,4   У 9,1                                                          |       |              |

## Мясо и птица

|                                                                                                              |       |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| <b>ДОМАШНЯЯ КОТЛЕТА</b><br>из фермерской говядины с толчёным картофелем<br>и тартаром из малосольных огурцов | 310 г | <b>840</b>   |
| К 259,9   Б 6,2   Ж 23,1   У 6,9                                                                             |       |              |
| <b>СТЕЙК ИЗ ФИЛЕ БЫЧКА</b><br>с глазированной морковью и соусом жу<br>с белыми грибами                       | 250 г | <b>1 750</b> |
| К 89,8   Б 11,8   Ж 3,7   У 2,3                                                                              |       |              |
| <b>ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ</b><br>с шпинатно-картофельным пюре,<br>белыми грибами и мясным соусом                      | 315 г | <b>980</b>   |
| К 140,6   Б 7,7   Ж 10,2   У 4,6                                                                             |       |              |
| <b>ВОЛОГОДСКОЕ УТИНОЕ ФИЛЕ СУ-ВИД</b><br>с кашей мусёнккой и мочёной клюквой                                 | 280 г | <b>860</b>   |
| К 200,3   Б 9,5   Ж 11,1   У 15,6                                                                            |       |              |
| <b>БИТОЧКИ ИЗ КРОЛИКА</b><br>с пюре из батата, облепиховой сметаной<br>и чипсами из пастернака               | 300 г | <b>880</b>   |
| К 123,2   Б 6,8   Ж 7,5   У 7,3                                                                              |       |              |

Энергетическая и пищевая ценность указана на 100 г продукта

## Гарниры

|                                                       |       |            |
|-------------------------------------------------------|-------|------------|
| <b>ТОМЛЕНАЯ ЗЕЛЁНАЯ ГРЕЧКА</b><br>с белыми грибами    | 190 г | <b>480</b> |
| К 290,3 Б 10,1 Ж 5,3 У 50,5                           |       |            |
| <b>ЖАРЕНый БЕБИ КАРТОФЕЛЬ</b><br>с чесноком и зеленью | 150 г | <b>400</b> |
| К 76,8 Б 2 Ж 0,4 У 16,3                               |       |            |
| <b>КАРТОФЕЛЬ ПЮРЕ</b>                                 | 160 г | <b>400</b> |
| К 153,7 Б 1,9 Ж 10,5 У 12,9                           |       |            |
| <b>ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ</b><br>с зеленью и маслом       | 150 г | <b>400</b> |
| К 76,8 Б 2 Ж 0,4 У 16,3                               |       |            |
| <b>БЛАНШИРОВАННЫЕ БРОККОЛИ</b><br>с винным соусом     | 140 г | <b>520</b> |
| К 42,9 Б 1,6 Ж 2,2 У 4                                |       |            |

## Наша лепка

|                                          |       |            |
|------------------------------------------|-------|------------|
| <b>ПЕЛЬМЕНИ С ИНДЕЙКОЙ</b>               | 300 г | <b>580</b> |
| К 193,3 Б 10,3 Ж 8,4 У 19,2              |       |            |
| <b>ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ</b><br>с говядиной | 310 г | <b>620</b> |
| К 227,2 Б 9,5 Ж 12,2 У 19,9              |       |            |

## Хлебная корзина

|                                         |       |            |
|-----------------------------------------|-------|------------|
| бородинский, ремесленный и бездрожжевой | 250 г | <b>440</b> |
| К 439 Б 9 Ж 23,9 У 46,9                 |       |            |

Энергетическая и пищевая ценность указана на 100 г продукта

# Десерты

## ЯГОДА МАЛИНА

хрустящий корпус из белого шоколада,  
мусс на основе маскарпоне с начинкой  
из малинового пюре

65 г

**720**

**К 341 Б 4 Ж 24 У 21**

## ЛЕСНАЯ ЗАВЕСА

черёмуховый бисквит с йогуртовым муссом,  
чёрной смородиной и ванильным ганашом

280 г

**790**

**К 200,3 Б 9,5 Ж 11,1 У 15,6**

## МЕДОВИК

на алтайском и башкирском гречишном мёде  
с сиропом тапинамбура (без сахара)

95 г

**690**

**К 366 Б 4 Ж 23 У 35**

## ШОКОЛАДНАЯ КАРТОШКА

с насыщенным шоколадным кремом  
на тёмном шоколаде

65 г

**390**

**К 452 Б 5 Ж 24 У 53**

## ВАНИЛЬНАЯ КАРТОШКА

с ванильным кремом в глазури из белого  
молочного шоколада

65 г

**390**

**К 451 Б 4 Ж 24 У 55**

## СИБИРСКИЙ ДЕСЕРТ С МЁДОМ

с клюквой и мёдом

120 г

**760**

**К 285,4 Б 4,4 Ж 14,1 У 35,3**

## СИБИРСКИЙ ДЕСЕРТ СО СГУЩЁНКОЙ

с клюквой и сгущёнкой

120 г

**760**

**К 272 Б 6,4 Ж 14,8 У 28,4**



С О Л О В Ь И

МЕСТО, ГДЕ ПОЁТ ДУША

КБЖУ-карта

НАПИТКИ



# Чай травяные

подача в чайнике 500 мл

## РАССЛАБЛЯЮЩИЕ ДИКИЕ ТРАВЫ

750

листья ежевики, малины, мяты, земляники, черной смородины, боярышника, плоды шиповника, лепестки розы, календулы и вереска

К 97 Б 1 Ж 1 У 21

## МОНАСТЫРСКИЙ СБОР

750

крапива, шалфей, плоды шиповника, толокнянка, бессмертник, череда, полынь, ромашка, тысячелистник, чабрец, сухоцвет, кора крушины, липовый цвет, почки березы, пустырник, сушеница

К 2 Б 0 Ж 0 У 0,3

## БОДРЯЩИЙ СКИТСКИЙ СБОР

750

багульник, бессмертник печатный, лист брусники, девясил высокий, зверобой продырявленный, календула лекарственная, семена кориандра, сенна египетская, александрийский лист, горная солодка, семена укропа, череда трехраздельная, эвкалипт путовидный

К 1 Б 0,6 Ж 0 У 0,1

## ДОБРОЕ УТРО

750

бадан, лабазник, зизифора, лист смородины, шиповник, красный корень

К 97 Б 1 Ж 1 У 21

## РУССКИЙ

750

иван-чай, сагаан-дайля, листья смородины, родиола, лимонная трава

К 141,9 Б 20 Ж 5,1 У 4

## ЧЕРНЫЙ ИНДИЙСКИЙ

600

добавим: бергамот, сумах, чабрец, хвоя, аир

К 21 Б 0,1 Ж 0,1 У 0,3

## ЗЕЛЕНый КИТАЙСКИЙ

600

добавим: иван-чай, мелисса, ромашка тибетская, сагаан-дайля

К 141,9 Б 20 Ж 5,1 У 4

## ГАБА

750

белая вулканическая

К 96 Б 0 Ж 0 У 24



## САМОВАР ЧАЯ

2000

с мёдом, вареньем и угощением, 2000 мл

К 550 Б 4,1 Ж 2 У 106

Энергетическая и пищевая ценность указана на 100 мл напитка

# Лимонады

подача в стакане 300 мл

|                                                                                                  |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>ТАРХУН И ЩАВЕЛЬ</b><br>К 17,4 Б 0,3 Ж 0,1 У 3,9                                               | <b>450</b> |
| <b>БЕРЕЗОВЫЙ СОК</b><br>на листе черной смородины<br>с цветочной пыльцой<br>К 35 Б 0,9 Ж 0 У 7,8 | <b>450</b> |
| <b>ДЮШЕС</b><br>с соленой карамелью<br>К 21,5 Б 0 Ж 0 У 5,4                                      | <b>450</b> |
| <b>КНЯЖЕНИКА</b><br>Вороника с розовым перцем<br>К 37,5 Б 0,1 Ж 0 У 8,9                          | <b>450</b> |
| <b>ЛИПОВЫЙ ЦВЕТ</b><br>тимьян с кленом<br>К 11,9 Б 0 Ж 0 У 2,9                                   | <b>450</b> |

Энергетическая и пищевая ценность указана на 100 мл напитка

# Пунши

подача в стакане 500 мл

## ОБЛЕПИХОВЫЙ

750

с имбирем и апельсином

К 33 Б 0,3 Ж 1 У 5,6

## КЛЮКВЕННЫЙ

750

с сагаан-дайля, каштановым медом, кардамоном и черным перцем

К 16,5 Б 0,1 Ж 0 У 4

## МАЛИНОВЫЙ

750

с красной смородиной, мятой и мелиссой

К 36,1 Б 0,3 Ж 0,1 У 8,6

## ШИПОВНИК

750

с лимонной травой, ванилью и черным чаем

К 34,3 Б 0,1 Ж 0 У 8,4

## ПУНШ С БУЗИНОЙ

750

со сливочным маслом и лимонной вербеной

К 32,3 Б 0,1 Ж 0,6 У 6,6

# Напитки

|                                   |        |     |
|-----------------------------------|--------|-----|
| КВАС БОЯРСКИЙ                     | 250 мл | 300 |
| К 27,5 Б 0,3 Ж 0 У 6,5            |        |     |
| МОРС                              | 250 мл | 450 |
| из красных ягод                   |        |     |
| К 85,9 Б 0,3 Ж 0,2 У 20,8         |        |     |
| НАПИТОК БАННЫЙ С ИЗОТОНИКОМ       | 250 мл | 350 |
| минеральная вода, сок лимона, мёд |        |     |
| К 10 Б 0,1 Ж 0 У 2,3              |        |     |
| ТОНИК                             | 250 мл | 450 |
| К 34 Б 0 Ж 0 У 8,5                |        |     |
| КОЛА                              | 330 мл | 450 |
| К 42,4 Б 0 Ж 0 У 10,6             |        |     |

# Кофе

|                                   |        |     |
|-----------------------------------|--------|-----|
| ЭСПРЕССО                          | 30 мл  | 300 |
| К 9 Б 0,1 Ж 0,2 У 1,6             |        |     |
| АМЕРИКАНО                         | 130 мл | 300 |
| К 9 Б 0,1 Ж 0,2 У 1,6             |        |     |
| КАПУЧИНО                          | 130 мл | 450 |
| К 81,4 Б 3,9 Ж 4,2 У 7            |        |     |
| ФЛЕТ УАЙТ                         | 130 мл | 450 |
| К 108 Б 5,1 Ж 5,4 У 9,7           |        |     |
| РАФ                               | 180 мл | 450 |
| К 124,1 Б 3,3 Ж 7,6 У 10,7        |        |     |
| заменить молоко на альтернативное |        | 80  |
| К 185 Б 1,6 Ж 19 У 2              |        |     |

Энергетическая и пищевая ценность указана на 100 мл напитка

# Настойки

подача в рюмочке 50 мл

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| ХЛЕБ РЖАНОЙ С ИЗЮМОМ       | 350 |
| К 260,9 Б 2,2 Ж 0,7 У 19,1 |     |
| ХРЕНОВУШКА                 | 350 |
| К 105 Б 0,4 Ж 0,1 У 3      |     |
| МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЧИКИ       | 350 |
| К 112 Б 0,1 Ж 0 У 0,3      |     |
| ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА        | 350 |
| К 180,3 Б 0,3 Ж 0 У 17,2   |     |
| МАЛИНА                     | 350 |
| К 192,5 Б 0,1 Ж 0 У 20,5   |     |
| КЛЮКВА                     | 350 |
| К 167,2 Б 0 Ж 0 У 14,3     |     |
| БЕЛАЯ БАРЫНЯ               | 350 |
| К 158 Б 0,4 Ж 1,7 У 11,4   |     |
| КУРАГА И БАДЬЯН            | 350 |
| К 201,7 Б 0,7 Ж 0,1 У 20,8 |     |

Энергетическая и пищевая ценность указана на 100 мл напитка

# Пиво

|                                   |        |     |
|-----------------------------------|--------|-----|
| ЛАГЕР                             | 330 мл | 550 |
| К 20 Б 0,1 Ж 0,1 У 3,5            |        |     |
| ПШЕНИЧНОЕ                         | 330 мл | 550 |
| из красных ягод                   |        |     |
| К 50 Б 0 Ж 0 У 4                  |        |     |
| ТЁМНОЕ                            | 330 мл | 550 |
| минеральная вода, сок лимона, мёд |        |     |
| К 58 Б 0 Ж 0 У 6,6                |        |     |
| СИДР                              | 500 мл | 600 |
| К 47 Б 0,5 Ж 0 У 5,5              |        |     |
| БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ                    | 330 мл | 500 |
| К 20 Б 0 Ж 0 У 3,5                |        |     |

# Крепкое

подача в рюмочке 50 мл

|                            |      |
|----------------------------|------|
| ВОДКА ОНЕГИН               | 500  |
| К 220 Б 0 Ж 0 У 0          |      |
| ВОДКА СПЕЛЬТА              | 700  |
| К 9 Б 0,1 Ж 0,2 У 1,6      |      |
| ДЖИН ХОППЕРС               | 450  |
| К 81,4 Б 3,9 Ж 4,2 У 7     |      |
| ДЖИН МАРЕ                  | 750  |
| К 108 Б 5,1 Ж 5,4 У 9,7    |      |
| РОМ МОТУСАЛЕМ 15           | 700  |
| К 124,1 Б 3,3 Ж 7,6 У 10,7 |      |
| ТЕКИЛА РЕСЕРВА 1800 БЛАНКО | 750  |
| К 124,1 Б 3,3 Ж 7,6 У 10,7 |      |
| КОНЬЯК ХАЙН VSOP           | 1000 |
| К 124,1 Б 3,3 Ж 7,6 У 10,7 |      |

Энергетическая и пищевая ценность указана на 100 мл напитка

# Авторские коктейли

|                                                                               |        |              |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------|
| <b>ФИРМЕННЫЙ КОКТЕЙЛЬ «СОЛОВЬИ»</b><br>с игристым вином                       | 140 мл | <b>1 200</b> |
| К 97,7   Б 0,1   Ж 0,1   У 13,7                                               |        |              |
| <b>ПЕРСИКОВАЯ ЗАБАВА</b><br>джин, персик, совиньон, персиковая икра           | 90 мл  | <b>1 200</b> |
| К 205,5   Б 0,6   Ж 4,5   У 20,7                                              |        |              |
| <b>НЕЖНАЯ ГОСТЬЯ</b><br>водка, груша, шалфей, мёд алоэ                        | 140 мл | <b>1 200</b> |
| К 143,9   Б 0,6   Ж 0,6   У 19,8                                              |        |              |
| <b>ГРУША И ЛИПА</b><br>пряный ром, узвар из груши дички,<br>липовый цвет, сыр | 90 мл  | <b>1 200</b> |
| К 137,3   Б 7   Ж 8,9   У 2                                                   |        |              |
| <b>ЛЕСНОЙ СПРИТЦ</b><br>зеленый аперетиво, просекко, шишки                    | 230 мл | <b>1 200</b> |
| К 78,8   Б 0   Ж 0   У 8,8                                                    |        |              |
| <b>ЗАМОРСКИЙ ГОСТИНЕЦ</b><br>текила, апельсин, клен, бальзамик                | 100 мл | <b>1 200</b> |
| К 149,7   Б 0,1   Ж 0,1   У 9                                                 |        |              |

Энергетическая и пищевая ценность указана на 100 мл напитка

# Классические коктейли

|                                                               |        |              |
|---------------------------------------------------------------|--------|--------------|
| <b>АПЕРОЛЬ СПРИТЦ</b><br>апероль, просекко, апельсин          | 230 мл | <b>1 050</b> |
| К 69 Б 0 Ж 0 У 5,9                                            |        |              |
| <b>ПОРН СТАР МАРТИНИ</b><br>водка, ваниль, маракуйя, игристое | 195 мл | <b>1 050</b> |
| К 136,5 Б 0,3 Ж 0,1 У 14,9                                    |        |              |
| <b>ОЛД КЬЮБАН</b><br>ром, ангостура, мята, игристое           | 140 мл | <b>1 000</b> |
| К 146,2 Б 0,6 Ж 0,2 У 13,9                                    |        |              |
| <b>БАННЫЙ МУЛ</b><br>водка, соловьиный имбирный эль           | 170 мл | <b>1 000</b> |
| К 183,8 Б 1,3 Ж 0,9 У 26,4                                    |        |              |
| <b>ПАЛОМА</b><br>текила, грейпфрут, соль                      | 160 мл | <b>1 000</b> |
| К 102,1 Б 0,2 Ж 0,1 У 8,7                                     |        |              |

# Игристое вино

|                                                                                                      |        |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------|
| <b>ВИНО ИГРИСТОЕ ПРОСЕККО</b><br>Супериоре Вальдоббьядене<br>Куартезе Брют,<br>Руджери Италия Венето | 125 мл | <b>900</b>    |
| <b>КРЕМАН БРЮТ БЛАН</b><br>Патриарш Франция Бургундия                                                | 125 мл | <b>1 000</b>  |
| <b>ИГРИСТОЕ КЮВЕ ДЕ ВЕТМИР</b><br>Золотая балка,<br>Балаклава, Россия                                | 750 мл | <b>5 000</b>  |
| <b>КАВА ТРЕС НАУС РЕЗЕРВА БРЮТ</b><br>Селлерс Доменис,<br>Испания Каталония                          | 750 мл | <b>5 500</b>  |
| <b>ФРАНЧАКОРТА КЮВЕ ПРЕСТИЖ</b><br>Экстра брют, Кадель Боско,<br>Италия. Ломбардия                   | 375 мл | <b>7 200</b>  |
| <b>ШАМΠΑНСКОЕ ФОЛЬМАН РОЗЕ</b><br>Бертон розовое брют<br>Бертон э Фис<br>Франция Шампань             | 750 мл | <b>14 000</b> |
| <b>ШАМПАНСКОЕ КОЛЕКСЬОН БРЮТ</b><br>Луи Родерер,<br>Шампань. Франция                                 | 750 мл | <b>21 000</b> |
| <b>ШАМПАНСКОЕ РЮИНАР</b><br>Блан де Блан,<br>Шампань. Франция                                        | 750 мл | <b>31 000</b> |

Энергетическая и пищевая ценность указана на 100 мл напитка

## Белое вино

|                                                                                         |        |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------|
| <b>СОВИНЬОН БЛАН</b><br>холодный душ, Николаев и сыновья, Кубань, Россия                | 125 мл | <b>650</b>    |
| <b>К 71 Б 0 Ж 0 У 0,2</b>                                                               |        |               |
| <b>РИСЛИНГ ТРИМБАХ</b><br>Эльзас. Франция                                               | 125 мл | <b>1 400</b>  |
| <b>К 70 Б 0,7 Ж 0 У 3,5</b>                                                             |        |               |
| <b>ПРИАРА ПИНО ГРИДЖИО</b><br>Прадио Фриули-Венеция Джулия, Италия                      | 750 мл | <b>4 500</b>  |
| <b>К 71 Б 0 Ж 0 У 0,2</b>                                                               |        |               |
| <b>СОВИНЬОН БЛАН</b><br>Мисти Клиф, Лэйк Роуд, Новая Зеландия                           | 750 мл | <b>4 500</b>  |
| <b>К 71 Б 0 Ж 0 У 0,2</b>                                                               |        |               |
| <b>ШАБЛИ ПРЕМЬЕР КРЮ</b><br>Монмэн Жан-Марк Брокар, Домен Сент-Клер, Бургундия, Франция | 750 мл | <b>14 500</b> |
| <b>К 70 Б 0 Ж 0 У 0,1</b>                                                               |        |               |

## Красное вино

|                                                                        |        |               |
|------------------------------------------------------------------------|--------|---------------|
| <b>ТРЕЙСЕР ПИНО НУАР</b><br>Вайнкеллерай Хехтсхайм.<br>Германия Пфальц | 125 мл | <b>800</b>    |
| <b>К 75 Б 0,2 Ж 0 У 1,8</b>                                            |        |               |
| <b>СКАЛИСТЫЙ БЕРЕГ</b><br>Красностоп Золотовский,<br>Россия Кубань     | 750 мл | <b>5 500</b>  |
| <b>К 79 Б 0,5 Ж 0 У 2</b>                                              |        |               |
| <b>БЕЛЛЬ АССАЙ ФРАППАТО</b><br>Доннафугата Италия Сицилия              | 750 мл | <b>11 000</b> |
| <b>К 83 Б 0,7 Ж 0 У 2,3</b>                                            |        |               |

Энергетическая и пищевая ценность указана на 100 мл напитка