

# ЛЕТНЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



## Холодные закуски

<b>Заливное из краба</b>	100/29 г	550
<p>Есть сведения о том, что во времена правления Екатерины Великой проходящие мимо купцы по реке волге привезли ей на потчевание крабов, и Екатерине они очень понравились по вкусу. С тех пор повара Руси пытаются удивить Екатерину придумали блюдо заливное из краба. И наш шеф-повар приготовил его в своей интерпретации.</p>		
<b>Хумус с томатами</b>	225 г	210
<p>Паста из гороха нут с тар-таром из узбекских помидор с зеленым луком, облепиховым маслом и кедровыми орехами.</p>		

## Салаты

<b>Салат с равиоли из нежного краба</b>	270 г.	690
<p>Авторский салат с нежным сливочным вкусом в сочетании с нежным крабом завернутым в равиоли состоящие из свеклы которая приготовлена в собственном соку с пряными травами.</p>		

## Супы

<b>Фирменная окрошка на огуречном рассоле</b>	325 г.	230
<p>Многие историки сходятся на том, что готовить освежающий суп впервые начали на Руси после введения христианства. Сохранились летописи, в которых князь Владимир, в 989 году приказал раздать крестьянам «пищу, мёд и квас». С этого момента, квас (являющийся наиболее распространённой основой для окрошки) очень быстро стал популярным, и его начали готовить практически повсеместно. Наша альтернатива квасу это огуречный газированный рассол которым так же заливали окрошку в старой руси.</p>		
<b>Классическая окрошка</b>	200/100/30/30	230
<p>Сытная мясная окрошка из отварной говядины, печеной свинины, отварного языка в компании овощей. Подается с домашним квасом и заправкой на ваш выбор.</p>		
<b>Холодный свекольник с телятиной</b>	200/30 г.	200
<p>Свекольник — фактически, летняя версия борща, прочно обосновался в кухне славянских народов. Происхождение свекольника в его классической версии : этот холодный суп, простой и вместе с тем позволяющий гармонично раскрыть лучшие качества наших летних овощей.</p>		

## Горячие блюда



**Стейк из сома с кремом из цветной капусты и красной икрой** 100/100/30 г 450

Мясо сома практически не содержит костей. Белое мясо нежное и мягкое, обладает слегка сладковатым привкусом. Мы приготовили его в сочетании с кашей из цветной капусты в сливках и сыре пармезан в гранатово-перечном соусе

## Десерты

**Карамелизированный сельдерей в ревневом сиропе с клубникой и мороженым** 240 г 230

Большие листья и сочный зелено-розовый стебель ревеня трудно спутать с другим растением. Эта культура с невыдающейся внешностью является одной из наиболее популярных в мире. Его выращивают, кажется, во всех уголках планеты. Многие любят ремень за его приятный кисло-сладкий вкус и даже не догадываются, сколько полезных веществ содержится в его стеблях. А ремень является превосходным источником витаминов группы В, кальция, марганца, калия, витаминов С и К. Помимо этого, растение эффективно понижает уровень глюкозы в крови. А в сочетании с клубникой, сельдереем и творожным кремом это не только полезно но и очень вкусно.

**Яблоко печеное** 226/50/10 г 230

Печёные яблоки – это исконно русское лакомство, традиционный десерт, радующее не только отличным нежным вкусом, но простотой приготовления. На Руси яблоко с древних времен считали символом достатка. Мы предлагаем попробовать нашу версию печеного яблока фаршированного творожным сыром, грецкими орехами и мёдом.

## Напитки

**Домашний лимонад** 200 г 150  
Тонизирующий прохладительный напиток с мятой и лимоном

**Сангрия** 230 г 410  
Изготовлена по фирменному рецепту с добавлением свежих фруктов

**Смузи** 500 г 210  
Густой напиток, приготовленный из свежей клубники, банана, мяты и меда на основе «живого» био йогурта

