

МАТРЁШКА  
RESTAURANT

ЛЕТНИЙ  
СЕЗОН












ДЛЯ ПОЖЕЛАНИЙ  
И ПРЕДЛОЖЕНИЙ  
ДЛЯ ДИРЕКТОРА

# Спасибо, что зашли!

Приветствуем вас в ресторане современной фермерской гастрономии. Здесь каждое блюдо создано по уникальной рецептуре и приготовлено из самых свежих фермерских продуктов, которые шеф-повар выбирает сам лично. Вы сможете отведать классическую европейскую кухню и блюда с местным колоритом.

В нашем ресторане готовят блюда из продуктов, мяса и птицы своих фермерских хозяйств, а сыры приготовлены умелыми руками наших сыроваров.

Философия нашего ресторана — любовь к вкусным, полезным и натуральным продуктам.

-  *приготовлено в хоспере*
-  *вегетарианское блюдо*
-  *продукция нашей фермы*
-  *извините, без скидки*
-  *наш абсолютный хит*

ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОФИЦИАНТУ О НАЛИЧИИ У ВАС **АЛЛЕРГИИ**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



**1 УСТРИЦЫ**

разновидность  
уточните  
у официанта

**350.-** 1 штука

**2 МАГАДАНСКИЕ  
КРЕВЕТКИ,**  
замороженные в море

**490.-** 100/30 г  
**1480.-** 300/30 г

**3 АСТРАХАНСКАЯ  
ЩУЧЬЯ ИКРА  
С ГРЕНКАМИ**

**850.-** 50/60/10 г

**4 ДЕГУСТАЦИОННЫЙ  
СЕТ СЫРОВ**

**550.-** 190 г

**5 БРУСКЕТТА**

с вяленным мясом,  
свежей зеленью  
и соусом чимичурри

**390.-** 160 г

**6 СМОРРЕБРОД**

с обжаренными  
креветками,  
гуакамоле и яйцом

**490.-** 210 г

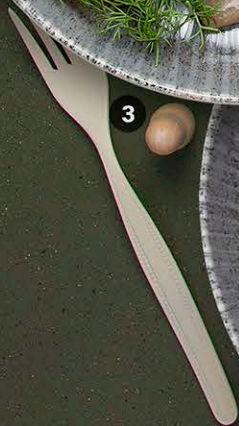
**7 БРУСКЕТТА**

с семгой слабой соли,  
авокадо и рукколой

**490.-** 185 г



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



1 **ДЕРЕВЕНСКОЕ  
САЛО**

легендарная закуска  
от бренд шефа, подается  
с хреном и горчицей

**490.-** 210/40/20 г

**250.-** половина порции

2 **ХОЛОДЕЦ**

в лучших традициях  
русской кухни

**450.-** 200/30/10 г

3 **СЕЛЬДЬ  
АТЛАНТИЧЕСКАЯ**

с поджаренным  
картофелем

**420.-** 100/170/30 г

4 **СЕЛЬДЬ  
АТЛАНТИЧЕСКАЯ**

на тостах

**450.-** 220/50 г

5 **СОЛЕННЫЕ  
ГРУЗДИ**

с печеным картофелем  
и сметаной

**650.-** 100/30/20 г

6 **АВТОРСКИЕ  
СОЛЕНЬЯ**

из нашего погреба

**400.-** 320 г

7 **КУБАНСКИЕ  
ОВОЩИ**

с пряными травами  
и соусом дзадзики

**600.-** 485 г



5



6



7





1 **АВТОРСКИЙ  
САЛАТ ОТ БРЕНД  
ШЕФА**

с авокадо и креветками

**690.-** 210 г

2 **САЛАТ С КИНОА  
И АВОКАДО**

**550.-** 250 г

ДОБАВКИ / 50 г

тунец	<b>210.-</b>
креветка	<b>250.-</b>
гребешок	<b>350.-</b>
форель слабой соли	<b>350.-</b>

3 **С ТУНЦОМ,**  
золотистым картофелем,  
испанскими оливками,  
зеленью и перепелиным  
яйцом

**720.-** 205 г

4 **ТЕПЛЫЙ САЛАТ  
С ХРУСТЯЩИМ  
БАКЛАЖАНОМ**

**470.-** 230 г

5 **ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ  
С АВОКАДО,  
ХРУСТЯЩИМ  
КАБАЧКОМ  
И БРОККОЛИ**

с медово-горчичной  
заправкой

**550.-** 160 г

6 **ЦЕЗАРЬ**

салат с семгой слабой  
соли, хрустящим романо,  
свежими томатами  
и пармезаном

**650.-** 160 г

салат с куриной грудкой,  
хрустящим романо,  
свежими томатами  
и пармезаном

**490.-** 180 г


салат с тигровыми  
креветками, хрустящим  
романо, свежими  
томатами и пармезаном

**650.-** 180 г





1

 **1 С ТОМЛЕННОЙ  
УТКОЙ**  
и авторским соусом  
от бренд шефа

**570.-** 215 г



2

 **2 НЕЖНЫЙ СЫР  
СТРАЧАТЕЛЛА  
С ТОМАТАМИ**

**470.-** 250 г

 **3 БИФ САЛАТ**  
с телятиной, зерновым  
хлебом и соусом  
чимичурри

**790.-** 250 г

3





---

**1 ГНЕЗДО  
ГЛУХАРЯ**

популярный салат  
нашего ресторана

**400.-** 210 г

**2 СЕЛЬДЬ  
ПОД ШУБОЙ**

**350.-** 280 г

**3 СЫР МОЦАРЕЛЛА  
В ХРУСТЯЩЕЙ  
КОРОЧКЕ**

**380.-** 120/50 г

**4 МРАМОРНЫЙ  
БУРГЕР  
С УНИКАЛЬНЫМ  
СОУСОМ  
ПО ФИРМЕННОМУ  
РЕЦЕПТУ**

**750.-** 430/100/50 г

---





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



1



2



3



4



**1 ТИГРОВЫЕ  
КРЕВЕТКИ**

с чесноком  
и розмарином

**850.-** 120/50/20 г



**2 МОРЕПРОДУКТЫ  
НА ГРИЛЕ** / за 100 г

гребешок **750.-**  
креветки **650.-**  
кальмар **420.-**



**3 МИДИИ  
ГИГАНТСКИЕ**  
запеченные с сыром

**850.-** 240 г



**4 КРЕВЕТКИ  
И МИДИИ  
ПО-КРИТСКИ**

в сливочном  
или томатном соусе

**790.-** 350/30 г

**5 ЗОЛОТИСТЫЕ  
ДРАННИКИ**

с грибным соусом

**400.-** 150/80 г

**6 ЧЕСНОЧНЫЕ  
ГРЕНКИ**

из бородинского хлеба

**190.-** 100/50/50 г

**7 ОБЖАРЕННЫЙ  
СЫР ХАЛУМИ**

с фермерскими  
овощами

**480.-** 210 г

**8 ОЛАДЫ  
ИЗ ЦУКИНИ**

с семгой слабой соли  
и белым соусом

**550.-** 120/30/50 г



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



1

2

3



1 **КУРИНЫЙ  
ПАШТЕТ**

с золотистыми  
тостами и соусом  
из ягод

**290.-** 100/45/30 г

2 **ПОСИКУНЧИКИ**

мини-чебуреки

**470.-** 5 шт.

3 **ЛАВАШ  
С СЫРОМ  
И ЗЕЛЕНЬЮ**

поджаренный  
на огне

**190.-** 100 г / 1 шт.

4 **ЖИНГЯЛОВ  
ХАЦ**

лепешка  
с зеленью

**250.-** 150 г / 1 шт.

5 **ЗНАМЕНИТЫЕ  
ПИРОЖКИ  
МАТРЕШКИ**

с разными начинками  
и домашней сметаной

**380.-** 320/50 г

6 **ХРУСТЯЩИЙ  
ЧЕБУРЕК**

с сочным мясом /  
с нашим сыром

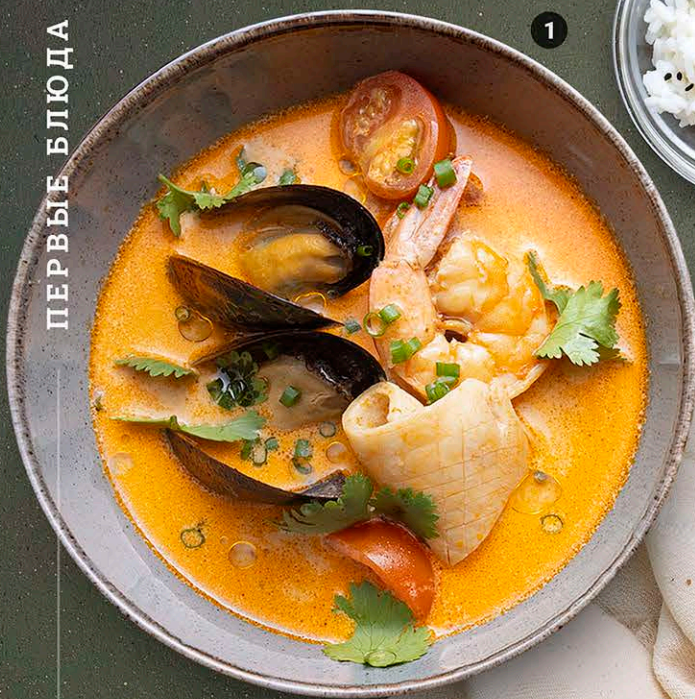
**300.-** 160/30/30 г  
2 шт.

**ХЛЕБНАЯ  
КОРЗИНА**

**150.-** 150 г



1



**1 ГОСТЕВОЙ СУП–  
ТАЙСКИЙ ТОМ ЯМ**

подается с рисом

**690.-** 370 г

**2 ОКРОШКА  
НА МАЦОНИ  
ИЛИ КВАСЕ**

мясная / с холодцом

**370.-** 300 г



**3 НАСЫЩЕННЫЙ  
СУП ИЗ РЫБЫ**

**490.-** 300 г

*Уха всегда была на Руси в почете. Готовили ее в семьях разного достатка. Отличались подача и виды используемой рыбы.*

*Традиционно в небогатых семьях рыбный суп подавали с пирожками, а в домах зажиточных людей уху ели с рисом, яйцами, расстегаями и пирогами. Со временем менялись рецепты и в уху стали добавлять травы и пряности, крупу и картофель. В северных краях рыбу отваривали на молоке, а на юге добавляли томаты.*



**4 СУП ЦАРЯ ГОРОХА**

да, тот самый

**390.-** 350/200 г

**БОРЩ КУБАНСКИЙ  
С ГОВЯЖЬЕЙ  
ГРУДИНКОЙ**

подается с подсушенным тостом и смальцем

**390.-** 280/30/30 г

**БОРЩ ЗЕЛЕНый  
С ФЕРМЕРСКОЙ  
ИНДЕЙКОЙ**

подается с чесночной гренкой

**390.-** 280/30/30 г

**СУП-ЛАПША  
ИЗ ДЕРЕВЕНСКОГО  
ПЕТУХА**

подается с румяным пирожком

**320.-** 300/30 г

2







1 ПЕЛЬМЕНИ

с мраморной  
говядиной

390.- 150/50 г

2 ВАРЕНИКИ

с картофелем

350.- 180/50 г



3 МАНТЫ

с рубленой  
говяжьей вырезкой

500.- 240/50 г



4 ПАСТА  
ИЗ ШПИНАТА

с цукини  
и креветками

690.- 300 г



5 СПАГЕТТИ

со спелыми томатами  
и базиликом

380.- 280 г

6 СПАГЕТТИ  
КАРБОНАРА

с обжаренным  
беконом  
и пармезаном

450.- 220 г



4



5



6

1



🔥 !  
1 СТЕЙК ДИКОЙ  
МУРМАНСКОЙ  
ФОРЕЛИ

с цукини на гриле

1450.- 150/100 г

2 ФИЛЕ  
АЗОВСКОГО  
СУДАКА

в хрустящей  
хлебной корочке  
с овощами

750.- 140/160 г

🔥 !  
3 МУРМАНСКИЙ  
ПАЛТУС

с томатами  
и зеленью

670.- за 100 г

4 КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ  
ПО-СУЗДАЛЬСКИ

550.- 120/150/50 г

5 ДОРАДА

запеченная  
на гриле

980.- 330 г

🔥  
6 ЧЕРНОМОРСКАЯ  
БАРАБУЛЯ

с золотистой  
корочкой

650.- за 100 г

2

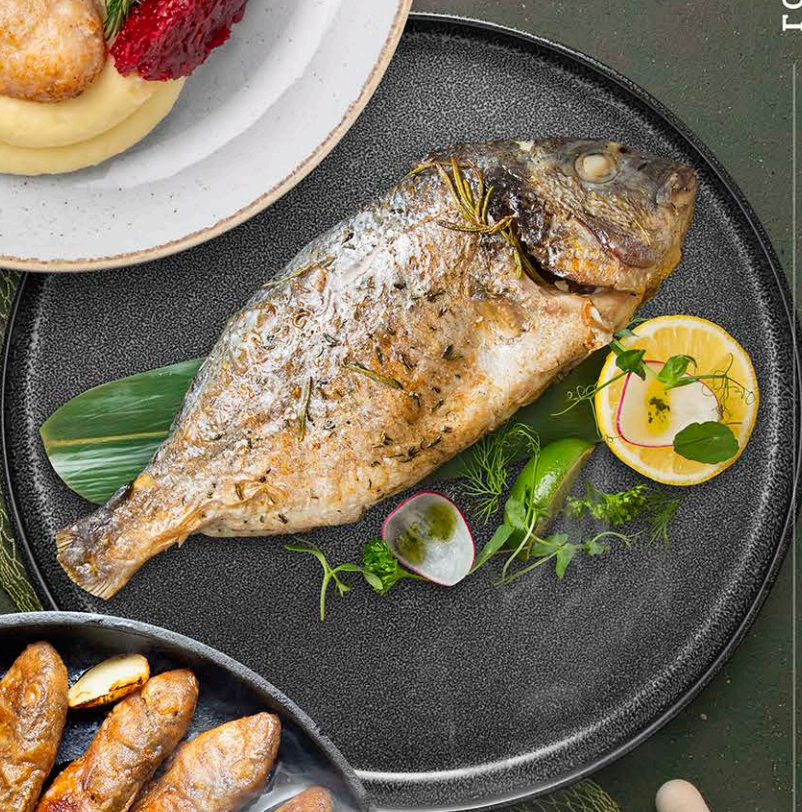


3





4



5



6

1



## 1 РИБАЙ PRIME

с сочными овощами

990.- за 100/120 г \*



## РИБАЙ для девочек

1600.- 180/120/50 г



## 2 КУРИНАЯ ГРУДКА

с овощами на огне

650.- 140/150/15 г

3 СТЕЙК  
ИЗ ДОМАШНЕЙ  
СВИНИНЫ

с обжаренным картофелем

770.- 200/150/30 г

4 ТОМЛЕННЫЕ  
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИс мини картофелем  
и соусом из свежей  
зелени

890.- 150/120/70 г

5 ЛЮЛЯ-КЕБАБ  
ИЗ КУРИЦЫ

с печеным картофелем

680.- 200/100/30/40 г

ЧИМИЧУРРИ

120.- 50 г

АДЖИКА

90.- 50 г

ПЕСТО

200.- 50 г

КАВКАЗСКИЙ

90.- 50 г

БЕЛЫЙ

ЧЕСНОЧНЫЙ

90.- 50 г

## СОУСЫ

\* Цена за стейк указана  
в сыром виде





2



3



4





5





1

   
**1 АНТРЕКОТ  
БАРАШКА**

с печеными  
овощами

**980.-** за 100/50/30 г

  
**2 ТЕЛЯТИНА  
ОССОБУКО**

томленая с овощами  
и кореньями

**400.-** за 100/120 г

**3 БЕФСТРОГАНОВ  
С ГРИБАМИ**

с картофельным пюре  
и соленым огурцом

**750.-** 200/140/50 г

  
**4 МЕДАЛЬОНЫ  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

под соусом демиглас  
с картофелем

**1200.-** 130/130/50 г



2



3



4



- 1 **КОТЛЕТЫ  
ИЗ КРОЛИКА**  
с воздушной толченкой

**590.-** 140/140/50 г

**КОТЛЕТЫ  
ИЗ ИНДЕЙКИ**

**450.-** 130/150 г

- 2 **ЗНАМЕНИТАЯ  
КОТЛЕТА  
ПО-КИЕВСКИ**

**600.-** 160/150 г

- 3 **КАРТОФЕЛЬ  
С ТЕЛЯТИНОЙ**

жарится на сковороде

**690.-** 285 г

**КАРТОФЕЛЬ  
СО СВИНИНОЙ**

жарится на сковороде

**500.-** 285 г

КАРТОФЕЛЬ,  
ЖАРЕНЫЙ  
С ГРИБАМИ

**350.-** 270 г

КАРТОФЕЛЬ  
С ЧЕСНОКОМ  
И РОЗМАРИНОМ

**150.-** 150 г

ОВОЩИ,  
ПРИГОТОВЛЕННЫЕ  
НА ОГНЕ

**300.-** 150 г

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

**250.-** 125 г

КАРТОФЕЛЬ  
ТОЛЧЕНЫЙ

**150.-** 150 г

**ГАРНИРЫ**





1

**1 МЕДОВИК**

320.- 120 г



2

**2 КЛАССИЧЕСКИЙ ТИРАМИСУ**

350.- 130 г

**3 ВАРЕНИКИ С ЯГОДАМИ**

и карамельным соусом

450.- 180/90/10 г

**4 МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ**

с манго и маракуйей

350.- 100 г

**5 СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ**

320.- 100/70 г

**6 КРЕМ-БРЮЛЕ С ЛЕДЕНЦОВОЙ КОРОЧКОЙ**

и сезонными ягодами

400.- 140/15 г

**7 ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН**

с ванильным мороженым

450.- 100/30 г



3

**8 НАПОЛЕОН**по рецепту  
бренд шефа

350.- 150 г





MÉTHODE CLASSIQUE  
с 1870 г.  
РУССКИЙ ВИННЫЙ ДОМ  
**АБРАУ-ДЮРСО**  
VICTOR DRAVIGNY  
Винодел Царского Двора  
*V. Dravigny*  
БРЮТ  
2019



---

## ИГРИСТОЕ ВИНО / 750 мл

АНДРЕОЛА МАС ДЕР ФЕР ЭКСТРА ДРАЙ ПРОСЕККО <i>Италия, белое экстра драй</i>	7500.-
ЛА ДЖОЙЗА ПРОСЕККО ТРЕВИЗО <i>Италия, белое брют</i>	4500.-
КОРТЕ ДЕЙ РОВИ МОСКАТО СПУМАНТЕ ДОЛЬЧЕ <i>Италия, белое полусладкое</i>	4200.-
АНДРЕОЛА БОЛЛЕ РОЗЕ КЮВЕ СПУМАНТЕ ЭКСТРА ДРАЙ <i>Италия, розовое полусухое</i>	4100.-
АБРАУ- ДЮРСО «ВИКТОР ДРАВИНЬИ» <i>Россия, белое брют, полусладкое, розовое брют</i>	2900.-

## БОКАЛ КРАСНОГО ВИНА / 100 мл

ДОМЕН ЩУПЕН РОЗЕ Д`АНЖУ <i>Франция, розовое полусладкое</i>	520.-
ДОМЕН ДЕ МЕДЕЙЯН МЕРЛО <i>Франция, сухое</i>	470.-
ТАМАДА КИНДЗМАРАУЛИ <i>Грузия, полусладкое</i>	455.-
КАРЛОС СЕРРЕС ТЕМПРАНИЛЬО <i>Испания, сухое</i>	430.-
ТАМАДА САПЕРАВИ <i>Грузия, сухое</i>	340.-

## БОКАЛ БЕЛОГО ВИНА / 100 мл

ДОМЕН ЮБИ ДОМУС ЮНИК СОВИНЬОН БЛАН <i>Франция, полусухое</i>	640.-
ВИЛЛА ДЕЛИ ОЛМИ БАЛЬО АЛЬ СОЛЕ ПИНО ГРИДЖО <i>Италия, сухое</i>	510.-
СОЛИГО ПРОСЕККО ТРЕВИЗО БРЮТ <i>Италия, брют</i>	560.-
МИХЕЛЬ ШАЙД РИСЛИНГ <i>Германия, сухое</i>	470.-
ДОМЕН ДЕ МЕДЕЙЯН ШАРДОНЕ <i>Франция, сухое</i>	455.-
ТАМАДА ЦИНАНДАЛИ <i>Грузия, сухое</i>	360.-
ТАМАДА ПИРОСМАНИ <i>Грузия, полусладкое</i>	350.-

## НАШ ВЫБОР КУБАНСКИХ ВИН / 100 мл

КРИНИЦА АРЕНА <i>красное сухое</i>	640.-
УЗУНОВ. АЛИГОТЕ <i>белое сухое</i>	520.-
УЗУНОВ. МОНО САПЕРАВИ <i>красное сухое</i>	520.-
РАЕВСКОЕ ПАРФЮМ МУСКАТ <i>белое сухое</i>	450.-
МЫСХАКО. ЗИНФАНДЕЛЬ КВИНТЭССЕНЦИЯ <i>красное полусухое</i>	335.-
ШАТО ПИНО. ЭКСКЛЮЗИВ. ШАРДОНЕ / ПИНО ГРИ <i>белое сухое</i>	280.-

---

ДОМАШНЕЕ ВИНО *красное / белое, сухое / полусладкое*

Графин 0,5 л / 750.-

---



---

## ВИНО В МАЛЕНЬКОЙ БУТЫЛОЧКЕ

ВИЛЛА РОККА МОНТЕПУЛЬЧАНО Д'АБРУЦЦО <i>Италия, красное сухое, 250 мл</i>	1300.-
ВИЛЛА РОККА ПИНО ГРИДЖИО ДЕЛЬ ВЕНЕЦИЯ <i>Италия, белое сухое, 250 мл</i>	1400.-
ЛА ДЖОЙЗА ПРОСЕККО ТРЕВИЗО <i>Италия, белое сухое, 200 мл</i>	1900.-

---

## БЕЛОЕ ВИНО / 750 мл

ДОМЕН ЮБИ ДОМУС ЮНИК СОВИНЬОН БЛАН <i>Франция, полусухое</i>	4800.-
ВИЛЛА ДЕЛИ ОЛМИ БАЛЬО АЛЬ СОЛЕ ПИНО ГРИДЖО <i>Италия, сухое</i>	3800.-
МИХЕЛЬ ШАЙД РИСЛИНГ <i>Германия, сухое</i>	3500.-
ДОМЕН ДЕ МЕДЕЙЯН ШАРДОНЕ <i>Франция, сухое</i>	3400.-
ТАМАДА ЦИНАНДАЛИ <i>Грузия, сухое</i>	2700.-
ТАМАДА ПИРОСМАНИ <i>Грузия, полусладкое</i>	2600.-

---

## КРАСНОЕ И РОЗОВОЕ ВИНО / 750 мл

ВИЛЛА А СЕСТА РИПАЛТЕЛЛА КЪЯНТИ СУПЕРЬОРЕ <i>Италия, сухое</i>	6700.-
ДОМЕН ЩУПЕН РОЗЕ Д`АНЖУ <i>Франция, розовое полусладкое</i>	3900.-
ДОМЕН ДЕ МЕДЕЙЯН МЕРЛО <i>Франция, сухое</i>	3500.-
ТАМАДА КИНДЗМАРАУЛИ <i>Грузия, полусладкое</i>	3400.-
КАРЛОС СЕРРЕС ТЕМПРАНИЛЬО <i>Испания, сухое</i>	3200.-
ТАМАДА САПЕРАВИ <i>Грузия, сухое</i>	2550.-

---



---

## КОНЬЯК / 50 мл

МАРТЕЛЬ VSOP <i>Франция</i>	1420.-
МАРТЕЛЬ VS <i>Франция</i>	945.-
МЕРЛЕ VS <i>Франция</i>	680.-

---

## ВЕРМУТ / 50 мл

ЧИНЗАНО БЬЯНКО <i>Италия</i>	305.-
ЧИНЗАНО РОССО <i>Италия</i>	305.-

---

## БРЕНДИ / 50 мл

АРАРАТ 5 ЗВЕЗД <i>Армения</i>	490.-
СТАРЕЙШИНА ИМПЕРИАЛ 12 ЛЕТ <i>Россия</i>	510.-

---

## БИТТЕР / 50 мл настойки на травах

ЕГЕРМЕЙСТЕР <i>Германия</i>	580.-
БЕХЕРОВКА <i>Чехия</i>	480.-
КАМПАРИ <i>Италия</i>	510.-
АПЕРОЛЬ <i>Италия</i>	480.-

---

## ВИСКИ СОЛОДОВЫЙ

/ 50 мл

МАККАЛАН 12 ЛЕТ <i>Шотландия</i>	3800.-
ХАЙЛЕНД ШЕПЕД <i>Шотландия</i>	710.-
ГЛЕН ИГЛС 6 ЛЕТ <i>Шотландия</i>	445.-

---

## ВИСКИ КУПАЖИРОВАННЫЙ

/ 50 мл

ЧИВАС РИГАЛ 12 ЛЕТ <i>Шотландия</i>	1100.-
ДЖЕК ДЕНИЕЛС <i>США, Бурбон</i>	650.-
ДЖЕМЕСОН <i>Ирландия</i>	640.-
НАТТЕРДЖЕК <i>Ирландия</i>	700.-
БАЛАНТАЙС <i>Шотландия</i>	500.-
БОНКЕРС ЭЛИКСИР 52 <i>Армения</i>	380.-

---

## РОМ / 50 мл

ДОН ПАПА <i>выдержанный</i> <i>Филиппины</i>	990.-
ВИЛЬЯМ ХИНТОН 3 ГОДА <i>Португалия</i>	630.-

---




---

## НАЛИВКИ ОТ БАРМЕНА

/ 50 мл

МАЛИНОВАЯ / СМОРОДИНОВАЯ /  
ОБЛЕПИХОВАЯ / ВИШНЕВАЯ  
200.-

## НАСТОЙКИ ОТ БАРМЕНА

/ 50 мл

ХРЕНОВУХА / ЛИМОНЧЕЛЛО  
200.-

---

## ТЕКИЛА / 50 мл

ЭСПОЛОН РЕПОСАДО **640.-**  
100 % АГАВА *Мексика*

БАТАНГА БЛАНКО **730.-**  
100 % АГАВА *Мексика*

---

## ДЖИН / 50 мл

ЦИТАДЕЛЬ **490.-**  
*Франция*

ЦИТАДЕЛЬ РУЖ **630.-**  
*Франция*

---

## САМОГОН / 50 мл

САМОВАР ПШЕНИЧНЫЙ **390.-**  
*Россия*

## ЧАЧА / 50 мл

ЧАЧА АСКАНЕЛИ **390.-**  
ПЛАТИНОВАЯ  
*Грузия*

---

## ВОДКА / 50 мл



БАЛЧУГ XXI ВЕК  
БЕЗ МЕТАНОЛА  
240.-



БАЛЧУГ XVI ВЕК  
АРОМАТНАЯ  
ВОДКА  
270.-



МАМОНТ  
380.-



РОМАНОВ  
210.-

МОН БЛАН 580.-

ОРГАНИК-ВОДКА  
ЧИСТЫЕ РОСЫ 500.-

АБСОЛЮТ ОРИДЖИНАЛ 445.-

ЗЕРНО 170.-

## ПИВО

ЛИБЕНВАЙС 490.- / 0,5л 320.- / 0,3л  
*Германия, светлое нефiltroванное*

КРУШОВИЦЕ 470.- / 0,5л 310.- / 0,3л  
*Светлое*

КРУШОВИЦЕ ЧЕРНЕ 325.- / 0,45л  
*Бутылочное*

БАД 370.- / 0,33л  
*Бутылочное, б/а*

## АПЕРОЛ СПРИТЦ

*Аперол, просеко,  
содовая*

740.- 250 мл





**ЮЖНОЕ СОЛЦЕ**

*Ром, банановый ликер, сок апельсина, сироп, фреш лимона*

**760.-** 450 мл



**МАНХЕТТЕН**

*Чинзано Россо, Бурбон, Биттер*

**610.-** 100 мл



**МОХИТО**

*Ром, лайм, мята, тростниковый сахар, содовая*

**580.-** 450 мл



**АПЕРОЛЬ САУЭР**

*Апероль, фреш лимона, трипл сек, сахарный сироп, вспениватель*

**650.-** 200 мл



**НЕГРОНИ**

*Кампари, Чинзано Россо, Джин*

**505.-** 200 мл



**КОСМОПОЛИТЕН**

*Водка, трипл сек, сок клюквенный, фреш лимона*

**455.-** 200 мл



**МАТРЕШКА**

*Ром, ликер абрикос, маракуйя, содовая, сахарный сироп, сок ананаса*

**790.-** 450 мл





МІLK-ШЕЙК  
«БАНАНОВЫЙ РАЙ»

350.- 300 мл



МІLK-ШЕЙК  
«КЛУБНИЧНАЯ ВАТА»

350.- 300 мл



МІLK-ШЕЙК  
«ОРЕО»

350.- 300 мл

**СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК / 250 мл**

АПЕЛЬСИНОВЫЙ	350.-
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ	350.-
МОРКОВНЫЙ	350.-

АНАНАСОВЫЙ	550.-
СЕЛЬДЕРЕЕВЫЙ	390.-
ЯБЛОЧНЫЙ	350.-

**НАПИТКИ ОТ БАРМЕНА**

МОРС  
КЛЮКВЕННЫЙ  
150.- 250 мл

КОМПОТ  
МАЛИНА-БАЗИЛИК  
150.- 250 мл



БАМБЛ-КОФЕ

с апельсиновым  
соком

**330** 500 мл



ЭСПРЕССО-  
ТОНИК

**380** 500 мл

АЙС-  
ЛАТТЕ

с карамельным  
сиропом

**380** 500 мл



## КОФЕ



ЭСПРЕССО 30 мл	220.-
КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ 30 мл	220.-
АМЕРИКАНО 150 мл	220.-
КАПУЧИНО КЛАССИЧЕСКИЙ 180 мл	270.-
КАПУЧИНО 250 мл	310.-

ФРАППЕ 200 мл	265.-
ЛАТТЕ С СИРОПОМ 200 мл	305.-
ГЛЯССЕ 200 мл	305.-
ФЛЭТ ВАЙТ 180 мл	285.-
РАФ КОФЕ 250 мл	310.-

НАПИТКИ

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ГЛИНТВЕЙН ФРУКТОВЫЙ  
*алкогольный*  
370.- 250 мл

ГЛИНТВЕЙН ФРУКТОВЫЙ  
*безалкогольный*  
270.- 250 мл

КАКАО НА МОЛОКЕ  
*классический*  
220.- 250 мл

КАКАО НА МОЛОКЕ  
*с маршмелоу*  
280.- 250 мл

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД  
*с имбирем / с соленой карамелью / с перцем чили*  
280.- 130 мл

## ЧАЙ

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ  
*Сенча / Жасмин / Молочный улун*  
330.- 500 мл чайник 180.- 250 мл чайник

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ  
*Ассам / Эрл Грей*  
330.- 500 мл чайник 180.- 250 мл чайник

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ  
*Альпийский сбор*  
330.- 500 мл чайник 180.- 250 мл чайник

ЧАЙ КРАСНОДАРСКИЙ  
280.- 500 мл чайник 180.- 250 мл чайник

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

БОРЖОМИ  
*минеральная вода газированная*  
390.- 500 мл

ДЖЕРМУК  
*минеральная вода газированная / негазированная*  
240.- 500 мл

ГОРЯЧИЙ КЛЮЧ  
*минеральная вода газированная / негазированная*  
180.- 500 мл

КОКА-КОЛА  
275.- / стекло

СОК РИЧ *в ассортименте*

220.- 200 мл / стекло

520.- 1000 мл

ХАРЧЕВНЯ  
— village —

ЕДЕМ & ЕДИМ  
• сырная лавна •

ФЕРМЕРСКИЙ  
БУФЕТ  
EST. 2017

• НМК • НОВОКУБАНСКИЙ  
МОЛОЧНЫЙ  
КОМБИНАТ

Платье  
&  
горошек  
ОТ ФЕРМЫ ДО ПРИЛАВКА  
БЫСТРАЯ ДОСТАВКА!