



МЕНЮ

ЗАКУСКИ

СВЕЖИЕ ОВОЩИ С СОУСОМ ТАР-ТАР

Перец, морковь, огурцы.

250. -



ТРАДИЦИОННЫЕ РАЗНОСОЛЫ

Соленые огурчики,
маринованные Черри.

250. -



СЕЛЬДЬ БАЛТИЙСКАЯ С КАРТОФЕЛЕМ

Ломтики слабосоленой
балтийской сельди
с обжаренным картофелем и
маринованным сладким луком.

300. -



ТАРЕЛКА С СЫРАМИ

Ассорти сыров, дополненное
ароматным медом и хрустящим крекером.

450. -



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ И СЫРОМ

Гренки из черного хлеба
с чесночным маслом и сыром
Гауда с соусом Тар-Тар.

250. -



ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА С СОУСОМ

Лукковые колечки жареные во фритюре.
Подаются с Бургер соусом.

350. -



СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

Хрустящие сырнeе палочки
из сыра Моцарелла с соусом из брусники.

470. -



ДРАНИКИ ПО-БЕЛОРУССКИ

Картофельные драники.
Подаются со сметаной.

300. -



САЛАТЫ

«ЦЕЗАРЬ» С ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА

Листья салата, томаты Черри, соус Цезарь, сыр Пармезан, гренки и обжаренное филе цыпленка.

500. -



ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Салат из свежих овощей с маслинами, сыром Фета, красным луком и оливковым маслом.

480. -



«ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ

Листья салата, томаты Черри, соус Цезарь, сыр Пармезан, гренки и обжаренные тигровые креветки.

550. -



САЛАТ С ТУНЦОМ

Салат из обжаренного филе тунца, на подушке листьев сочного салата, с добавлением хрустящих овощей и сладких долек апельсина. Заправленный пикатным соусом.

550. -



ОЛИВЬЕ С ВЕТЧИНОЙ

Популярный салат с ветчиной и солеными огурцами, подается с зеленым горошком, томатом Черри и зеленью.

300. -



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ

Обжаренное филе цыпленка, картофель и шампиньоны на подушке из листьев салата с томатами Черри, заправленные кунжутным соусом

500. -



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

СУПЫ

СОЛЯНКА ПО-ДОМАШНЕМУ

Густой наваристый мясной суп с бужениной, ветчиной и копченой колбасой. Подается со сметаной.

400. -



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЛАПШОЙ

Куриный бульон с мясом цыпленка, лапшой, перепелиным яйцом и зеленью. Подается с пшеничными гренками.

300. -



БОРЩ С ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ

Традиционный суп с говядиной, подается со сметаной, чесночными гренками и домашним сапом.

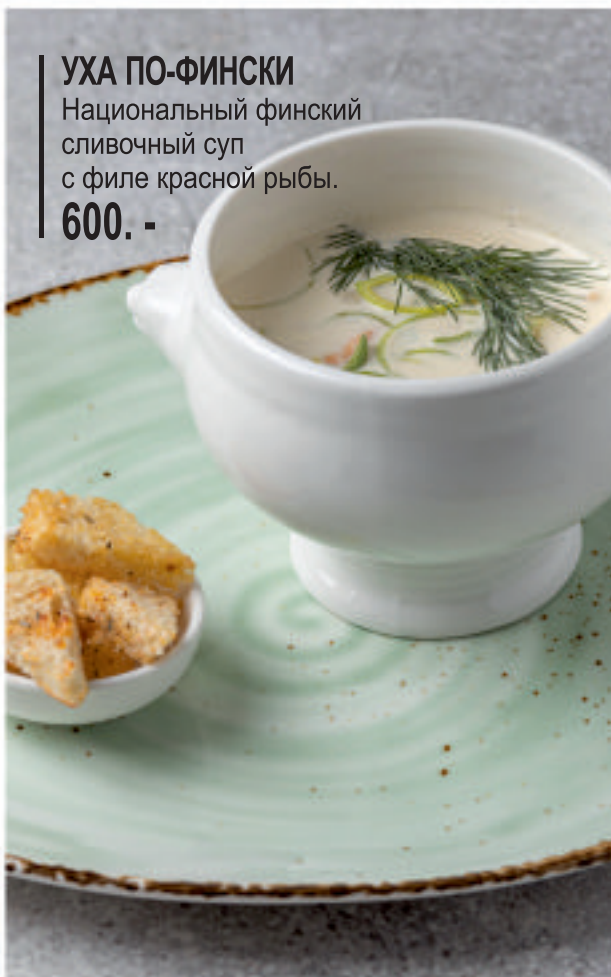
450. -



УХА ПО-ФИНСКИ

Национальный финский сливочный суп с филе красной рыбы.

600. -



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

ГОРЯЧЕЕ

МЯСНОЙ МИКС

Обжаренные с овощами
ломтики говяжьей вырезки,
свинины и куриного филе,
заправленные соусом сладкий-чили

650. -



ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА ПО-ГРУЗИНСКИ

Готовим с перцем и чесноком.
Подаем с соусом барбекю.

800. -



АВСТРИЙСКИЙ ШНИЦЕЛЬ

Традиционное блюдо
из свинины в панировке.
Подается с салатом
из томатов, чеснока, зелени
и кисло-сладким соусом.

600. -



КОТЛЕТА КУРИНАЯ ОБУХОВСКАЯ

Куриная котлета
в хрустящей корочке
и соусом на выбор.

500. -



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

СВИНАЯ КОРЕЙКА НА КОСТИ

Сочный кусок свинины с томатами
Черри и картофелем Айдахо.
Подается с кисло-сладким соусом.

650. -



ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ

Традиционные пельмени,
подаются со сметаной и зеленью

400. -



БИФШТЕКС

Сочный мясной
бифштекс с яйцом.
Гарнируется зеленой фасолью.

650. -



АССОРТИ ИЗ НЕМЕЦКИХ КОЛБАСОК

Ассорти из немецких колбасок,
с картофелем Айдахо и
тушеной квашеной капустой
и горчицей.

800. -



КОЛБАСКИ-ГРИЛЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Колбаски из говядины
Подаются с картофелем
Фри и горчицей

700. -



КОЛБАСКИ-ГРИЛЬ ИЗ СВИНИНЫ

Колбаски из свинины.
Подаются с картофелем
Фри и горчицей

650. -



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

СУДАК В ШПИНАТНОМ СОУСЕ ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ

Классическое блюдо
советских ресторанов

800. -



ФИЛЕ ФОРЕЛИ

Готовим в сливочном
соусе с луком порей.

1100. -



ПАСТА КАРБОНАРА

Спагетти, бекон, сливочный соус,
сыр Пармезан, перепелиное яйцо,
чесночное масло.

500. -



СЛИВОЧНАЯ ПАСТА С ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА И ШАМПИНЬОНАМИ

Спагетти, филе цыпленка,
шампиньоны, сливки,
томаты черри, сыр Пармезан

500. -



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

ГАРНИРЫ

ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ С ЧЕСНОКОМ	150.-
КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО	200.-
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	200.-
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ОТВАРНАЯ С СЫРОМ	200.-
ОВОЩИ WOK	300.-

СОУСЫ

30 гр

БРУСНИЧНЫЙ	60.-
ТАР-ТАР	60.-
ГРИБНОЙ	60.-
МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ	60.-
СЫРНЫЙ	60.-
СМЕТАНА / МАЙОНЕЗ	60.-
ГОРЧИЦА / ХРЕН	60.-
КЕТЧУП / САЛЬСА / АДЖИКА	60.-

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

ДЕСЕРТЫ

ЭКЛЕР

Эклер с начинкой из заварного крема и взбитых сливок

250. -



МУСС ТРИ ШОКОЛАДА

Воздушный мусс из молочного шоколада и шоколадный бисквит, покрытый темным шоколадом

350. -



ТИРАМИСУ МАСКАРПОНЕ

Два слоя крем-сыра на печенье Савоярди

350. -



МЕДОВИК

Классический многослойный торт с ароматным медом

350. -



МАЛИНОВАЯ ТАРТАЛЕТКА

Корзиночка, наполненная легким сливочным кремом, украшенная малиной

350. -

МАНГО МАРАКУЙЯ

На корже из кокосовой стружки - нежнейшее суфле из манго с ароматной начинкой из маракуйи

350. -



ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

Классический яблочный штрудель, подается с шариком мороженого

350. -



КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК

Классический сливочный чизкейк.

350. -



МОРОЖЕНОЕ

50 гр

ПЛОМБИР КЛУБНИЧНЫЙ / ШОКОЛАДНЫЙ / КРЕМ-БРЮЛЕ / КЛАССИЧЕСКИЙ

100.-

НАПИТКИ

КОФЕ

ЭСПРЕССО

100.-

АМЕРИКАНО

100.-

ЛАТТЕ

150.-

КАПУЧИНО

150.-

ЧАЙ

500 мл

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

200.-

ЭРЛ ГРЕЙ

200.-

ЧЕРНЫЙ С ЧАБРЕЦОМ

200.-

ЦВЕТЫ ЖАСМИНА

200.-

ЗЕЛЕНАЯ СЕНЧА

200.-

МОЛОЧНЫЙ УЛУН

200.-

ТРОПИЧЕСКИЕ ФРУКТЫ

200.-

ЧАЙ ПАКЕТИРОВАННЫЙ / ЧАШКА 200 мл

100.-

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

ВОДА BONA AQUA 500 мл

100.-

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ 330 мл

150.-

СОК 250 мл

150.-

МОРС ИЗ СЕВЕРНЫХ ЯГОД 200 мл

100.-

К ЧАЮ

ЛИМОН

50.-

МЕД

100.-

МОЛОКО

50.-

СЛИВКИ

50.-



Скидки именинникам в День Рождения!
(Подробности у официанта или по телефону: 8 (931) 218-13-80)

**МЫ ЖДЕМ ВАШИХ ВПЕЧАТЛЕНИЙ
ОТ НАШЕЙ КУХНИ И СЕРВИСА**

✉ apriori@familinn.ru

С информацией, соответствующей нормативным актам,
Вы можете ознакомиться на доске потребителя.

Подача блюд может отличаться от фото.