



МЕНЮ

ЗАКУСКИ

ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД

На тостовой горбушке, с колбаской, соленым огурцом, пекинской капустой, сыром и соусом.

200. -



ГРЕНКИ С СЫРОМ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Подаем с чесночным соусом.

250. -



ДРАНИКИ ПО-БЕЛОРУССКИ

Картофельные оладьи с румяной корочкой. Подаем со сметаной.

300. -



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Пармезан, Дор Блю, Гауда.
Подаем с медом и орехами.

600. -



ФИЛЕ БАЛТИЙСКОЙ СЕЛЬДИ

Подаем с перепелиным яйцом,
маринованным луком, картофелем
и зеленью.

300. -



СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Подаем с ягодным джемом.

400. -



ОВОЦНАЯ ТАРЕЛКА

250. -



ТРАДИЦИОННЫЕ РАЗНОСОЛЫ

Соленые огурчики, маринованные
Черри и грибочки.

300. -



ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА ПО-ТЕХАССКИ

Подаем с чесночным соусом.

400. -



САЛАТЫ

«ЦЕЗАРЬ» С КУРИНЫМ ФИЛЕ

Листья салата Айсберг, томаты Черри, соус «Цезарь», сыр Пармезан, гренки и обжаренное куриное филе.

500. -



ОЛИВЬЕ С ВЕТЧИНОЙ

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

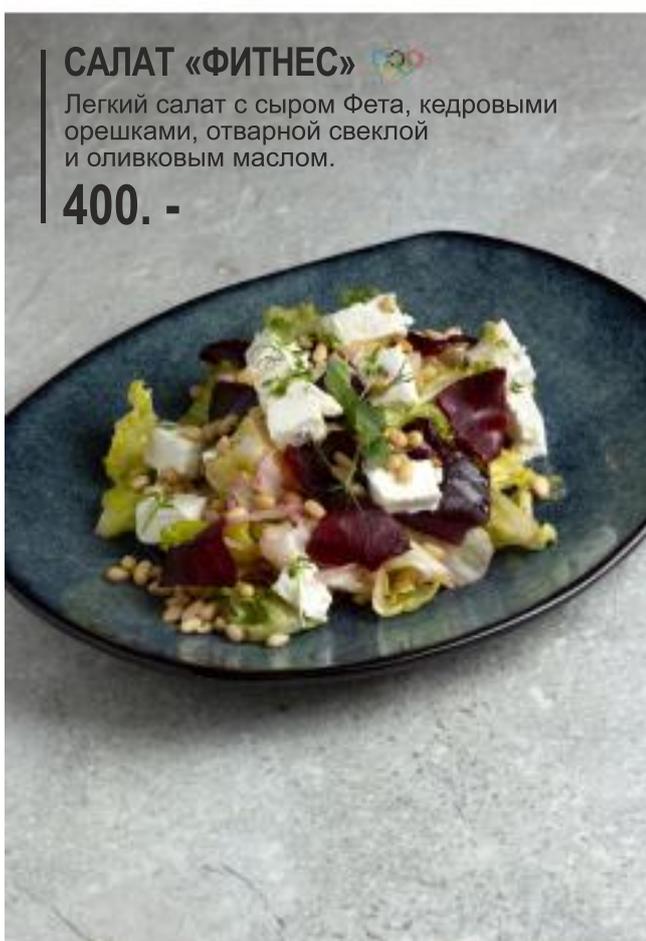
370. -



САЛАТ «ФИТНЕС»

Легкий салат с сыром Фета, кедровыми орешками, отварной свеклой и оливковым маслом.

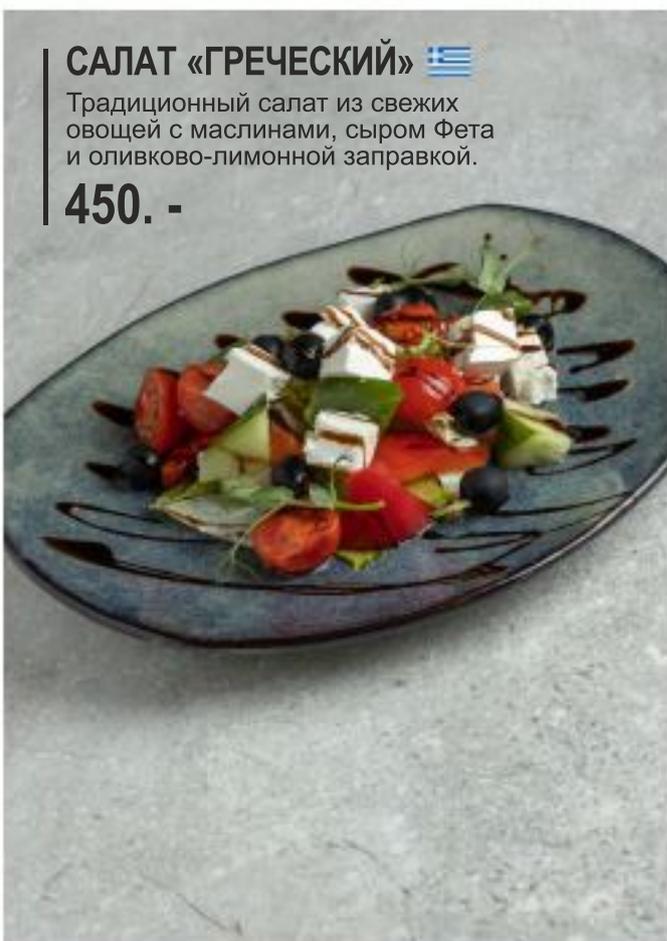
400. -



САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»

Традиционный салат из свежих овощей с маслинами, сыром Фета и оливково-лимонной заправкой.

450. -



САЛАТ «МИНСКИЙ»

Необычное сочетание соленых огурцов, языка и шампиньонов. Подаем с хреном.

650. -



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ

Заправлен соусом «Мери Роуз» на коньяке.

370. -



САЛАТ «НОРВЕЖСКИЙ» С ЛОСОСЕМ

Прекрасное сочетание красной рыбы, овощей и пряностей.

750. -



САЛАТ «ВАЛЬДОРФ»

Сытный салат из куриной грудки с сельдереем и кедровыми орешками.

500. -

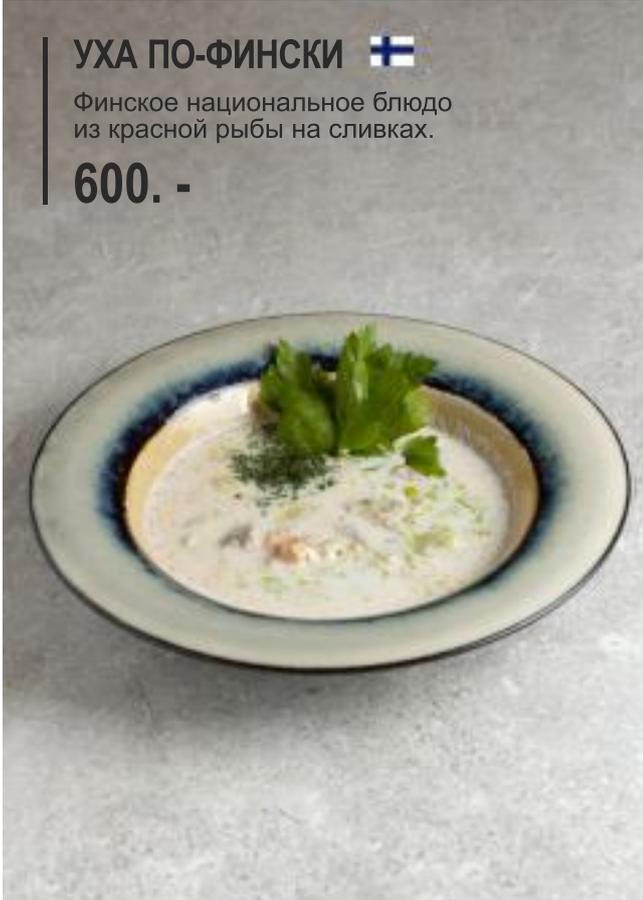


СУПЫ

УХА ПО-ФИНСКИ

Финское национальное блюдо из красной рыбы на сливках.

600. -



СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ-СУП СО ШПИНАТОМ

Оригинальное и полезное блюдо французской кухни. Подаем с луковыми кольцами.

450. -



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЛАПШОЙ

Прозрачный бульон с мясом цыпленка, лапшой, перепелиным яйцом и зеленью. Подаем с пшеничными гренками.

300. -



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

БОРЩ ПО-УКРАИНСКИ

Подаем с домашним соленым салом и чесночными гренками.

450. -



СОЛЯНКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Мясной наваристый суп с копченой колбасой и ветчиной. Подаем со сметаной.

400. -



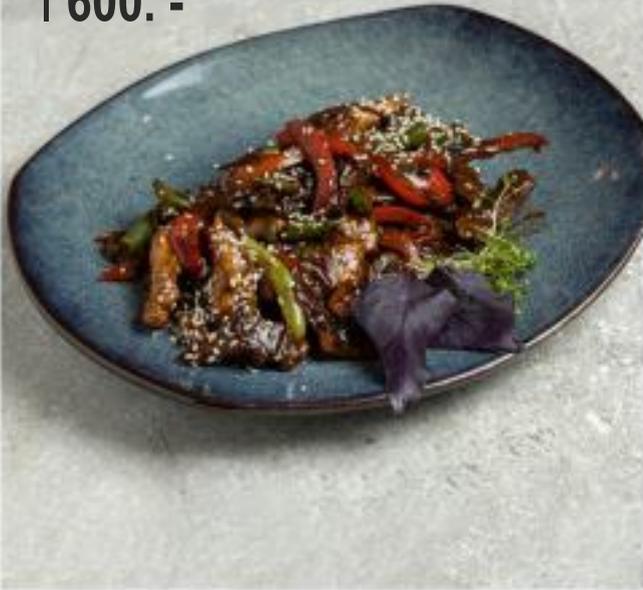
Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

ГОРЯЧЕЕ

МЯСНОЙ МИКС ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Три вида сочного мяса с зеленой фасолью в кисло-сладком соусе.

600. -



ПАСТА КАРБОНАРА

Спагетти с беконом, сыром «Пармезан» в сливках с перепелиным яйцом.

550. -



МЕДАЛЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ

Мясная вырезка из говядины. Подаем с соусом на выбор.

1100. -



СТЕЙК КУРИНЫЙ

Филе цыпленка в хрустящей корочке. Подаем с томатным соусом и Черри.

500. -



БЕФСТРОГАНОВ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Говяжья филейная вырезка с луком, шампиньонами и горчицей. Подаем с гарниром на выбор.

700. -



БОЛЬШОЙ АВСТРИЙСКИЙ ШНИЦЕЛЬ

Традиционное блюдо из свинины в панировке. Подаем с салатом из томатов, чеснока и зелени.

600. -



АССОРТИ НЕМЕЦКИХ КОЛБАСОК

Готовим с картофелем и тушеной квашеной капустой.

850. -



СВИНАЯ КОРЕЙКА НА КОСТОЧКЕ

Маринуем со смесью перцев. Подаем с тушеной капустой и томатным соусом.

650. -



БИФШТЕКС С ЯЙЦОМ

Подаем с фасолью
в чесночном соусе.

700. -



ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА ПО-ГРУЗИНСКИ

Готовим с перцем и чесноком.
Подаем с соусом барбекю.

900. -



СУДАК В ШПИНАТНОМ СОУСЕ ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ

Классическое блюдо
советских ресторанов.

750. -



ФИЛЕ ЛОСОСЯ

Готовим в сливочном соусе
с луком порей.

1100. -



ПЕЛЬМЕНИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Из говядины и свинины, сварены в бульоне с куркумой. Подаем со сметаной.

400. -



ПЕЛЬМЕНИ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Из говядины и свинины. Подаем со сметаной.

400. -



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С СОУСОМ	150.-
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150.-
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ОТВАРНАЯ С СЫРОМ	200.-
ОВОЩИ НА ПАРУ	180.-
ОВОЩИ WOK	250.-
РИС ОТВАРНОЙ / ГРЕЧКА / МАКАРОНЫ	100.-

СОУСЫ

	30 мл.
СМЕТАННЫЙ С ЧЕСНОКОМ	50.-
СЛАДКИЙ ТАЙСКИЙ ЧИЛИ	50.-
КИСЛО-СЛАДКИЙ	50.-
МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ	50.-
ТАР-ТАР	50.-
БАРБЕКЮ ПО-ТЕХАСКИ	50.-
КЕТЧУП / ХРЕН / ГОРЧИЦА	50.-

ДЕСЕРТЫ

МУСС ТРИ ШОКОЛАДА 🇺🇸

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

350. -



ПИРОЖНОЕ МАНГО-МАРАКУЙЯ 🌴

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

350. -



ТИРАМИСУ МАСКАРПОНЕ 🇮🇹

Два слоя крем-сыра маскарпоне на печенье савоярди пропитаны кофе и украшены какао.

350. -



ЧИЗКЕЙК С МАЛИНОЙ 🇪🇺

Классический сливочный чизкейк со спелой малиной.

300. -



ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»

Тонкий сливочно-песочный корж и крем из сливочного сыра.

300. -



ЧИЗКЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ

Сливочный шоколадный чизкейк с глазурью из молочного шоколада.

300. -



МАЛИНОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

Тонкий сливочно-песочный корж и крем из сливочного сыра с малиновым джемом

300. -



ЧИЗКЕЙК МАНГО-МАРАКУЙЯ

Чизкейк из творожного сыра с манговым муссом, жидким центром из пюре маракуйи, украшенный вихрями из маракуйи и белым шоколадом

300. -



ТОРТ ТИРАМИСУ

Легендарный вкус воплощён в нежном торте с сыром Маскарпоне и украшен какао посыпкой

300. -



ЧИЗКЕЙК С КЛУБНИКОЙ

Классический сливочный чизкейк со спелой клубникой.

300. -



ТОРТ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ 🇪🇺

Между двумя воздушными бисквитами невероятно нежный крем, ягодный конфитюр и муссовый слой с брусникой.

300. -



ТОРТ С ЧЁРНОЙ СМОРОДИНОЙ 🇪🇺

Воздушные бисквитные коржи, пропитанные черно-смородиновым вареньем с легким сметанным кремом.

300. -



ТОРТ РИКОТТА-ГРУША 🇮🇹

Два коржа из орехового теста с начинкой из нежного мусса из сыра рикотта с кусочками груши.

300. -



ТОРТ ЯГОДНЫЙ МИКС С МАСКАРПОНЕ 🇮🇹

Два бисквитно-ореховых коржа с нежным муссом из сыра Маскарпоне и ягодным миксом.

300. -



ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ 🇦🇹

Классический яблочный штрудель.

300. -



МЕДОВИК 🇷🇺

Классический многослойный торт с ароматным медом и изумительным нежным кремом.

300. -



МОРОЖЕНОЕ

ПЛОМБИР КЛАССИЧЕСКИЙ / КЛУБНИЧНЫЙ / ШОКОЛАДНЫЙ / КРЕМ-БРЮЛЕ	100 гр 150.-
---	------------------------

ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК	500 мл 250.-
ЧЕРНЫЙ ЧАЙ С БЕРГАМОТОМ	250.-
ЧЕРНЫЙ ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ	250.-
ЛЕГКИЙ ЗЕЛЕНый ЧАЙ С ЖАСМИНОМ	250.-
ЗЕЛЕНый ЧАЙ С МЯТОЙ	250.-
КИТАЙСКИЙ ЗЕЛЕНый ЧАЙ	250.-
ЗЕЛЕНый ЧАЙ ООЛОНГ	250.-
ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ	250.-

К ЧАЮ

ЛИМОН	50.-
МЕД	50.-
МОЛОКО	50.-
СЛИВКИ	50.-

КОФЕ

АМЕРИКАНО	100.-
ЭСПРЕССО	100.-
ЛАТТЕ	150.-
КАПУЧИНО	150.-

НАПИТКИ

ВОДА НЕГАЗИРОВАННАЯ AQUA MINERALE 500 мл	100.-
ВОДА ГАЗИРОВАННАЯ AQUA MINERALE 500 мл	100.-
ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ НАРЗАН 500 мл	250.-
ЛИМОНАД 330 мл	150.-
СОК ПРЕМИУМ 250 мл	150.-



Скидки именинникам в День Рождения!
Подробности у официанта или по телефону: 8 (921) 967-06-87

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

✉ restohall@familinn.ru

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

Подача блюд может отличаться от фото.