

## Торжественные рождественские напитки

Рождественский глинтвейн (красное сухое вино, специи, фрукты)	1/200 гр. 250 р.
Белый лимонный глинтвейн (белое сухое вино, лимончелло, мед, лимон, специи, фрукты)	1/200 гр. 295 р.
Имбирный глинтвейн (Бездревка, белое сухое вино, сок лайма, мед, корица)	1/200 гр. 390 р.
Ирландский Тодди грог (Джемсен, сироп, сок, сок лимона, фрукты)	1/200 гр. 410 р.
Чешский сбитень (Бездревка, сок апельсина, сок лимона, сахарный сироп, содовая, фрукты)	1/200 гр. 360 р.
Малиновый грог (Белый ром, малина, сок лимона, сироп, черный чай, специи, фрукты)	1/200 гр. 315 р.

## Безалкогольные

Ягодный сбитень (море клубничной, смородины, малина, мед, содовая, специи, фрукты)	1/200 гр. 200 р.
Глинтвейн красный (Сок красного винограда, мед, специи)	1/200 гр. 180 р.
Белый глинтвейн (Сок белого винограда, мед, специи)	1/200 гр. 180 р.

## Домашний лимонад

Клубничный	350 гр. 100 р.
Апельсиновый	350 гр. 100 р.
Трифруктовый	350 гр. 100 р.
Малиновый морс	300 гр. 100 р. 1 л. 330 р.

## Рождественское меню



## Закуски холодные

Холодец мясной (подается с маринованным огурчиком горчицей с хреном)	180 гр. 195 р.
Ассорти местных деликатесов (домашняя булочка, пряный рестибур, рулет куриный, язык телячий отварной)	200/60 гр. 460 р.

## Салат

С копченым лососем подается с тix салатам и оригинальной заправкой	260 гр. 350 р.
С сыром и цитрусовым соусом (тix салат в сочетании со свежими сыром и сегментами апельсина свиной ребрышки)	260 гр. 290 р.
Морской «Оливье» с лососем заправленный домашним майонезом, декорируется тигровой креветкой и красной икрой	260 гр. 350 р.
С копченой утиной грудкой (тix салата с утиной грудкой собственного копчения и вялеными баканскими тяматами)	260 гр. 350 р.
Овощной салат с хрустящими баклажанами (с пикантной заправкой из хрена)	1/220 гр. 290 р.

## Закуски горячие

Кюкль из осетрины с белыми грибами (филе осетрины запеченное в сливках с белыми грибами)	160 гр. 370 р.
Тигровые креветки в хрустящем тесте «Катаифи», подаются с соусом Песто	150/50 гр. 450 р.
Тюльен из белых грибов	160 гр. 370 р.
Кюкляка с лососем и соусом Бешамель (филе отварной семги, жаренных грибов, риса в слоеном тесте)	180 гр. 280 р.

## Торжественные блюда

Рыба под кисло-сладким соусом с овощами гриль	170/100/50 гр. 360 р.
Судак по-польски с ризотто из картофеля	120/150/30 гр. 310 р.
Сарган (рыба-игла) жаренный	за 100 гр. 270 р.
Черноморская камбала жаренная	за 100 гр. 450 р.
Стейк миньон с томленой грушей и тix салатом	150/150/30 гр. 680 р.
Утиная ножка в ягодном соусе с тушеными фруктами и с кус-кусом	170/100/50 гр. 440 р.
Филе куриной грудки под белым соусом с овощами гриль	150/100/50 гр. 260 р.
Медальоны из свиной вырезки с апельсинным соусом подаются с тix салатам, жареными беканами, пашиформы черри	150/100/50 гр. 310 р.
Рюлька свиная, томленая в пиве (подаются с тушеной квашеной капустой, домашней горчицей и чесночными хреном)	за 100 гр. 80 р.
Шашлык из говяжьей вырезки	за 100 гр. 350 р.
Бараньи язычки на мангале	за 100 гр. 320 р.
Картофель, жаренный с белыми грибами	250 гр. 280 р.
Вареники с клубничкой и черной смородиной, подаются с клубничным джемом и сметаной	200/30/30 гр. 155 р.