

СЕЗОННОЕ МЕНЮ



Салат с креветками
ореховым соусом и миндалём
Salad with prawns, nut sauce and almond

750.- 220 г



Северная Качо э пепе
с креветками, кальмаром и осьминогом
Northern cacho e pepe with shrimp, squid and octopus

790.- 270 г



Севиче из тунца
с клубникой, томатами и соусом Понзу
Ceviche tuna with strawberries, tomatoes and ponzu sauce

630.- 180 г



Куриное бедро
в сливочно-чесночном соусе
с печёным картофелем

Chicken thigh in cream-garlic sauce
with baked potatoes

560.- 150/100/150 г



Говяжьё щёчки
с сезонными грибами
сыром страчателла и цветной капустой
Beef cheeks with seasonal mushrooms, cheese and cauliflower

890.- 100/50/50/60/50 г



Сырники
с горгонзоллой и шпинатом

со сладкой сметаной
и чипсами из моркови
Baked cheese pancakes with gorgonzola
and spinach, sweet sour cream and carrot chips

400.- 150/50/10 г



СЕЗОННЫЕ КОКТЕЙЛИ

Пейшен ТИ

Брусничный морс, яблочный сок, лайм, апельсин, грейпфрут, маракуйя, лаймовый ром.
Patience Tea

450.- 600 мл 



Облепиховый чай

Облепиховый морс, имбирный эль, апельсиновый сок, розмарин.
Sea Buckthorn Collection

120.- 300 мл

Горячий ореховый Эль

Эль, сироп клен, апельсиновый сок, корица, гвоздика, мёд.
Hot Nut Ale

280.- 300 мл 

Тыквенный латте

Молоко, кофе, сироп карамель, тыква.
Pumpkin Latte

260.- 300 мл

Испанский кофе

Белый ром, кофе, сироп ваниль, взбитые сливки.
Spanish coffee

290.- 200 мл 

Бельгийское какао

Бельгийский какао, топпинг шоколад, ванильное мороженое, сливки, молоко, маршмеллоу.
Belgian cocoa

290.- 320 мл