

МЕНЮ

СИБИРСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Строганина из нельмы

750 руб

Уникальное блюдо народов севера. Нарезанное стружкой филе замороженной нельмы, подается с макалом (соль, перец)

100/30 г

Строганина из муксуна

Подается с макалом (соль, перец)

690 руб

100/30 г

Сагудай из муксуна

650 руб

Северное блюдо. Маринованный муксун с луком и зеленью

120/30/10 г

Строганина из мяса лося

500 руб

Популярное у северных охотников блюдо, нарезанное стружкой замороженное мясо лося, подается с макалом (соль, перец)

100/30 г

Пельмени сибирские из лося

500 руб

Сибирские пельмени с мясом лося, подаются на подушке из белых грибов со сметаной и зеленью

250/30 г

Филе лося по-новониколаевски

600 руб

Мясо лося, тушеное в сливках с корнем сельдерея и морковью, подается с картофельным пюре

290 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из сёмги с перепелиным яйцом

900 руб

Естественный вкус свежей сёмги, оттенённый оливковым маслом и долькой лимона

150/40 г

Закуска из сёмги

900 руб

Филе слабосоленой семги с лимоном, оливками и маслинами

150/10/20 г

Строганина из семги

670 руб

Нарезанная стружкой замороженная семга с «макалом» из мятного масла с цитрусами, красным луком и зеленью

100 /30/30/20г

Блинчики с красной икрой

690 руб

Традиционное блюдо русского стола: нежные блинчики с икрой лосося и сметаной

100/30 г

Закуска из сельди

330 руб

Слабосоленая сельдь с запеченым картофелем и маринованным луком

150/100/20 г

Грузди солёные

450 руб

Домашние соленые грузди с луком, зеленью и сметаной

150/20/50 г

Овощное ассорти

450 руб

Огурец, томаты, болгарский перец, морковь, сельдерей, красный лук, соус тар-тар

60/60/60/60/60/20/50 г

Квашения и соленья

400 руб

Квашеная капуста, малосольные огурцы, пикантные помидоры,
соленые грузди
70/70/70/70 г

Мясное ассорти

1200 руб

Ростбиф, язык говяжий отварной, копченый карбонат, рулет куриный,
подается с горчицей и соусом хрен
80/80/80/80/30/30 г

Тартар из говядины

650 руб

Охлажденная говяжья вырезка, маринованная по авторскому рецепту
с перепелиным яйцом, рукколой и ржаными гренками
200 г

Ростбиф

650 руб

Нежное маринованное филе говядины с луком на подушке из зелени
100/40/20 г

Тарталетки с ростбифом

350 руб

Песочная корзинка с ростбифом и имбирным соусом
100 г

Домашнее сало

350 руб

Соленое и копченое сало с гренками, горчицей и
сливочным соусом с хреном
80/80/30/30 г

Ассорти сыров
(Камамбер, Маасдам, Чеддер, Дор Блю, Пармезан)
с виноградом и медом
800 руб
45/45/45/45/40/40/20 г

Брускетта из краба, клубники и авокадо
390 руб
180 гр

Брускетта с копченым угрем, печеным баклажаном,
мягким сыром и томатом
390 руб
180 гр

Брускетта с Рикоттой, ростбифом, рукколой
и перчиком халапеньо
390 руб
180 гр

Сет из 3х брускетт
1000 руб.
180/180/180г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Королевские мидии в соусе «chedder»
800 руб
200/30 г

Жульен из цыпленка
350 руб
Нежное филе цыпленка с грибами,
запеченное в сливочном соусе с сыром
150 г

Драники с опятами

400 руб

Традиционные драники с ароматными опятами, подаются со сметаной
250/50 г

Драники с сёмгой и сельдью

550 руб

Картофельные драники со сливочным сыром, слабосоленой сёмгой
и сельдью
200 г

Кундюмы с уткой

450 руб

Старинное русское блюдо – запеченные «ушки» с утиным фаршем,
подаются в ароматном утином бульоне
210 г

Пельмени русские

350 руб

Сочные пельмени с говядиной и свининой, подаются со сметаной,
горчицей и зеленью
250/30/30 г

Пельмени рыбные

550 руб

Сочные пельмени с семгой и судаком, подаются со сметаной,
топленным маслом и зеленью
250/30/20 г

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Миндаль с морской солью и сыром Пармезан

260 руб

50 г

Фисташки соленые

200 руб

50 г

Чесночные гренки с соусом тар-тар

200 руб

100/30 г

Креветки с соусом песто

990 руб

Тигровые креветки, обжаренные в белом вине с соусом песто и лимоном

150 г

Пикантные крылышки

400 руб

Сочные куриные крылышки в соусе шрирачи и терриакки

200/30 г

Куриный шашлычок в беконе

350 руб

Сочное куриное филе в беконе с сыром Моцарелла, подаются
с ягодным соусом

150/30 г

САЛАТЫ

Салат греческий

400 руб

Легкий салат из зелени, свежих овощей, оливок и сыра фета

250 г

Оливье с форелью, креветками и красной икрой

700 руб

Оригинальная вариация оливье с морепродуктами

220 г

Теплый салат с языком

550 руб

Пикантное сочетание говяжьего языка, томатов черри,
шампиньонов, микса салатов и сливочной заправки .

190 г

Цезарь с цыпленком

500 руб

Микс салата с грудкой цыпленка и томатами черри,
в соусе Цезарь, с сыром Пармезан и крутонами
220 г

Цезарь с креветками

650 руб

Микс салата с тигровыми креветками и томатами черри,
в соусе Цезарь, с сыром Пармезан и крутонами
230 г

Салат с ростбифом

700 руб

Нежный ростбиф на подушке из микса салатов и
свежих овощей с пряной заправкой
170 г

Салат с уткой, авокадо и соусом из ежевики и мака

650 руб

260 г

СУПЫ

Грибница

350 руб

Ароматный суп из белых грибов и шампиньонов, подается
со сметаной и зеленью
280/30 г

Крем-суп из тыквы с миндалем

350 руб

Нежный суп-пюре из тыквы на кокосовом молоке
280/30 г

Куриный суп с домашней лапшой

350 руб

Легкий суп с домашней лапшой на курином бульоне
280 г

Борщ сибирский

400 руб

Наваристый суп на говяжьем бульоне с овощами, чесноком и зеленью, подается со сметаной, соленым салом и чесночной пампушкой

260/30/30 г

Уха из осетра и муксуна

600 руб

Наваристая уха из осетра и муксуна с овощами и зеленью

280 г

Солянка

400 руб

Густой, ароматный суп с мясными копченостями и солёными огурцами, подается со сметаной

280/30 г

ГОРЯЧЕЕ

Судак под соусом из белых грибов

680 руб

Нежное филе судака, запеченное под сливочным соусом из белых таежных грибов

200/30 г

Стейк из сёмги

1100 руб

Сочный стейк из сёмги в сливочном соусе с томатами черри и шпинатом

250 г

Стейк из сёмги на пару

1100 руб

Паровая сёмга с соусом песто и овощами: цветной капустой, брокколи, сладким перцем и морковью

150/200/30 г

Котлеты из щуки

650 руб

Классические щучьи котлеты, подаются с картофельным пюре и сливочным соусом с красной икрой
100/100/30 г

Жаркое по-домашнему

400 руб

Тушеная в сливках свиная вырезка с картофелем и зеленью, подается с маринованными томатами и луком
165 г

Свиная рулька

1400 руб

Сытная свиная рулька с гарниром из печеного картофеля и тушеной капусты, подается с горчицей и хреном
800 г

Селянка мясная

400 руб

Блюдо из квашеной капусты с деревенской копчёной грудинкой и карбонатом, подаётся с томатами на чугунной сковороде
230 г

Селянка рыбная на сковороде

450 руб

Блюдо русской кухни из квашеной капусты, солёных огурцов с сёмгой и судаком, подаётся на чугунной сковороде
230 г

Спагетти с ростбифом и опятами

500 руб

270 г

Спагетти с морепродуктами, пастой Том ям
и сыром пармезан

750 руб

310 г

Каре новозеландского ягненка

2100 руб

Подается с ягодным соусом

300/50 г

Утиные ножки с картофельным пюре с
вишнево-перечным соусом и шалфеем

750 руб

300 г

Стейк стриплойн

2100 руб

Подается с перечным соусом

300/30 г

Поркета из свинины

550 руб

180/40 г

Стейк из свинины

600 руб

Обжаренный на гриле стейк из свиной шеи в соусе песто

250 г

Стейк из индейки

550 руб

Обжаренный на гриле стейк из индейки в йогуртовой заправке

250 г

Утиная грудка с брусничным соусом

700 руб

Сочная утиная грудка с обжаренными яблочными дольками и брусничным
соусом

130/50/30 г

Курица «тандури» с ромашкой

450 руб

180/40 г

Цыпленок тапака

750 руб

Нежный цыпленок, жаренный под гнетом на сливочном масле,
подается со сладким перцем и зеленью
300/20 г

Медальоны из говядины

1100 руб

Сочное филе говядины, обжаренное в красном вине, подается с
картофельным пюре и грибным соусом. Прожарка медиум
330 г

Говядина в тесте

750 руб

Сочная говяжья вырезка в беконе с грибным паштетом, запеченная в
слоеном тесте
200 г

Фирменная колбаска из лося с белыми грибами и можжевельником

690 руб

Подается с тушеной капустой и горчицей
180/150/30 г

Фирменная колбаска из курицы с кедровым орехом и шампиньонами

690 руб

Подается с нежным картофельным пюре и горчицей
180/150/30 г

Фирменная острая колбаска из домашнего фарша (свинины, говядины) с перчиком холопенью

690 руб

Подается с тушеной капустой и горчицей
180/150/30 г

Сет из 3 видов колбас

1800 руб

Подается с тушеной капустой и горчицей
180/180/180/200/30/30 г

Ароматная колбаса от шеф-повара по старинному рецепту из фермерской свинины под фирменную настойку

950 руб

Подается с фирменной настойкой

500/50/30

ГАРНИРЫ

Стручковая фасоль в соевом соусе

150 руб

150 г

Брокколи с копченой паприкой

150 руб

150 г

Сливочный булгур с пармезаном

250 руб

150 г

Гречка с белыми грибами

200 руб

150 г

Картофель отварной с зеленью

100 руб

150 г

Картофельное пюре

100 руб

150 г

Картофель фри

100 руб

150 г

Запеченный картофель с чесноком и розмарином

150 руб

150 г

Рис с овощами и кунжутным маслом

150 руб

150 г

Овощи гриль

300 руб

Цукини, шампиньоны, томаты, болгарский перец, кукуруза

200 г

Овощи на пару

250 руб

Болгарский перец, морковь, брокколи, цветная капуста

200 г

Соте из овощей

300 руб

Болгарский перец, морковь, цукини, кукуруза, лук порей

200 г

СОУСЫ

Тар-тар

Барбекю

Песто

Брусничный

Перечный

Сливочный с хреном

Сальса

100 руб

50 гр

Соевый
Сметана
Майонез
Горчица
Кетчуп

50 руб
50 г

Хлебная корзина
100 руб
Свежий ржаной и белый хлеб
80 г

ДЕСЕРТЫ

Штрудель
350 руб

Нежный яблочный рулет, запеченный из тонкого слоеного теста и яблочной начинки с корицей. Подается с шариком мороженого и сливочным соусом.

200 г

Таежный десерт

370 руб

Клюква и брусника с мёдом и кедровыми орехами

250 г

Мороженое

300 руб

Ванильное, клубничное, шоколадное.

На ваш выбор добавки: шоколад, кедровые орехи, брусничный соус

150/20 г

Шоколадный semifreddo

280 руб

Домашнее мороженое с фисташками на основе темного шоколада
и сливок

100/20 г

Шоколадный фондан

350 руб

Классический теплый шоколадный десерт, подается с шариком мороженого
100/50/20 г

Торт черёмуховый

280 руб

Терпкий вкус черемухи в сочетании с нежным сливочным кремом и темным шоколадом
150 г

Торт медовый

280 руб

Оригинальный медовый торт с цитрусовыми цукатами по рецепту шеф-повара
150 г

Сырники с домашним вареньем

280 руб

150/50 г

НАПИТКИ

Сбитень

230 руб

Старинный горячий напиток
на основе меда,
специй и пряностей: гвоздики,
мускатного ореха, имбиря, корицы
250 мл

Сок в ассортименте

160 руб

Яблоко, апельсин, вишня, персик, томат
250 мл

Свежевыжатые соки

Апельсиновый 260 руб
250мл

Морс 100 / 360 руб
Облепиха, брусника, клюква
250 / 1000 мл

Газированные напитки 180 руб
Кока-кола, Фанта, Спрайт
330 мл

Минеральная вода

Перье 330 мл	250 руб
Виттель (без газа) 250 мл	220 руб
Бон Аква (без/с газом) 330 мл	150 руб
Святой источник (без/с газом) 500 мл	80 руб

Кофе

Американо 150 мл	200 руб
Эспрессо 30 мл	180 руб
Двойной эспрессо 60 мл	230 руб
Капучино 200 мл	250 руб
Латте 250 мл	230 руб

Чай черный

180 / 240 руб
Ассам, Эрл Грей, черный
чай с чабрецом, пуэр листовой
450 / 900 мл

Чай травяной

180 / 240 руб
Травяной коктейль, Иван чай,
чай с гибискусом
450 / 900 мл

Чай зеленый

180 / 240 руб
Сенча, молочный улун, жасмин
450 / 900 мл

MENU

SIBERIAN SPECIALS

Sliced frozen white salmon

750 rub

Unique northern dish, frozen and sliced whitefish

100 g

Sliced frozen muksun

690 rub

100 g

Inconnu saguday

650 rub

Northern dish, pickled fresh fish with onions and greens

120/30 g

Elk meat stroganina

500 rub

Popular among northern hunters, stroganina is shavings of frozen elk
meat

100 g

“Novonikolaevskiy” elk fillet

600 rub

Elk fillet stewed with celery root and carrots with cream served with
mashed potatoes

290 g

Siberian pelmeni

500 rub

Traditional Siberian pelmeni filled with minced elk meat served with
sour cream, mustard and greens

250/30 g

COLD APPETIZERS

Salmon tartare with quail egg

900 rub

The natural taste of fresh salmon with olive oil and lemon

150/40 g

Atlantic salmon stroganina

670 rub

Salmon cut in shavings, served with dipping of mint oil, red onions
and greens

100 /30/30/20 g

Salmon appetizer

900 rub

Light salted salmon fillet served with lemon and olives

150/10/20 g

Pancakes and red caviar

690 rub

Famous Russian appetizer - tender thin pancakes with
caviar and sour cream

100/30 g

Herring appetiZer

330 rub

Traditional Russian appetizer. Lightly salted herring with
potatoes and pickled onions

150/100/20 g

Meat Platter

1200 rub

Roast beef, boiled beef tongue, baked smoked pork, chicken roll,
horseradish sauce and mustard

80/80/80/80/80/30/30 g

Steak tartar

650 rub

Tender steak tartar served with quail egg, arugula and rye crackers

200 g

Homemade salted and smoked

tender pork fat

350 rub

Tender pork fat served with garlic rye croutons, mustard and horseradish sauces

80/80/30/30 g

Roast beef tartlets

350 rub

Small pastry tarts with roast beef and ginger sauce

100 g

Roast beef

650 rub

Tender beef fillet – our Chef's recipe, served with greens and onion

100/40/20 g

Pickled and salted vegetables

400 rub

Traditional platter for Russian feast: sauerkraut, salted cucumbers, salted tomatoes, salted milk mushrooms

70/70/70/70 g

Fresh vegetables

450 rub

Cucumbers, cherry tomatoes, sweet pepper, carrots, celery, red onions and tartar sauce

60/60/60/60/60/20/50 g

Pickled milk mushrooms

(Lactarius)

450 rub

Homemade salted milk mushrooms served with onions, greens and sour cream

150/20/50 g

Cheese plate

800 rub

(Camembert, Maasdam, Cheddar, Dorblu, Parmesan)

with grapes and honey

45/45/45/45/40/40/20 g

Bruschetta with crab meat, strawberries and avocado

390 rub

180 g

Bruschetta with ricotta cheese, roast beef, arugula
and jalapeño pepper

390 rub

180 g

Bruschetta with smoked elk, baked eggplant,
soft cheese and tomatoes

390 rub

180 g

Set of 3 bruschettes

1000 rub

180/180/180 g

HOT APPETISERS

Royal mussels in cheddar sauce

800 rub

200/30 g

Potato pancakes with salmon and herring

550 rub

Hash browns with cream cheese, lightly salted salmon and herring

200 g

Potato pancakes with mushrooms

400 rub

Favorite autumn hot appetizer: hash browns with mushrooms (armillaria)

250/50 g

Chicken julienne with mushrooms

350 rub

Chicken fillet with mushrooms baked in a cream sauce with cheese

150 g

Kundiumy

450 rub

Kundiumy had been cooked in Russia since 16 century. Our kundiumy are filled with minced duck meat and roasted in the duck broth

210 g

Russian pelmeni

350 rub

Traditional Russian pelmeni filled with minced beef and pork meat with sour cream, mustard and greens

250/30/30 g

Fish pelmeni

550 rub

Juicy pelmeni filled with salmon and zander fish, served with sour cream, melted butter and herbs

250/30/20 g

BEER SNACKS

Almonds with sea salt and Parmesan cheese

260 rub

50 g

Salted pistachios

200 rub

50 g

Garlic rye croutons with tartar sauce

200 rub

100/30 g

Spicy chicken wings

400 rub

Marinated and caramelized juicy wings served with sriracha
and teriyaki sauce

150g

Bacon wrapped chicken skewers

350 rub

Juicy chicken breasts wrapped in bacon with Mozzarella cheese,
served with berry sauce

150/30 g

Tiger prawns with green sauce

990 rub

Tiger prawns roasted in white wine served with pesto sauce and lemon

150 g

SALADS

Greek salad

400 rub

Light salad with fresh vegetables, olives and tender Feta cheese

250 g

Russian salad

700 rub

Salad with boiled shrimps and lightly salted salmon with
quail eggs and caviar

220 g

Warm beef tongue salad

550 rub

Savoury mix of beef tongue, cherry tomatoes, field mushrooms,
mixed salads with cream dressing

190 g

Salad with duck meat, avocado and sauce, made of
blackberries and poppy seeds

650 rub

260 g

Caesar salad with chicken

500 rub

Juicy Romano salad with chicken breast, fresh tomatoes,
Caesar sauce, Parmesan cheese and crackers

220 g

Caesar salad with shrimps

650 rub

Juicy Romano salad with shrimps, fresh tomatoes, Caesar sauce,
Parmesan cheese and crackers

230 g

Salad and roast beef

700 rub

Roast beef with fresh vegetables and greens with spicy dressing

170 g

SOUPS

Mushroom soup

350 rub

Flavored mushroom soup with two kinds of mushrooms –
white ceps and champignons served with
greens and sour cream

280/30 g

Cream of pumpkin soup

with almonds

350 rub

Delicate puréed pumpkin soup on coconut milk

280/30 g

Chicken soup with homemade noodles

350 rub

Light chicken soup with homemade noodles and herbs

280 g

Siberian borshch

400 rub

Nourishing soup made of beef broth, vegetables, garlic and greens served with sour cream, garlic bun and salted pork fat

260/30/30 g

Fish soup with sturgeon and muksun

600 rub

Traditional siberian fish soup with valuable species of fish: sturgeon and muksun

280 g

Solyanka

400 rub

Thick, flavored soup with smoked meat, salted cucumbers and tomatoes

280/30 g

MAIN COURSES

Grilled salmon steak and vegetables

1100 rub

Juicy salmon steak with cream sauce, cherry tomatoes and spinach

250 g

Steamed salmon steak and vegetables

1100 rub

Tender steamed salmon steak served with: broccoli, cauliflower, sweet pepper, baby carrot and pesto sauce

150/200/30 g

Zander with ceps sauce

680 rub

Zander fillet fried and baked in a cream sauce made of taiga ceps

200/30 g

Pike chops with cream sauce

650 rub

A conventional dish made of Russian fresh water fish, served with mashed potatoes and cream sauce with red caviar

100/100/30 g

Pork in a pan

400 rub

Juicy pork and potatoes stewed in cream, and served with pickled tomatoes and onions

165 g

Pork knuckle

1400 rub

Juicy pork knuckle garnished with baked potatoes and cabbage, served with mustard and horseradish

800g

Porchetta

550 rub

180/40 g

Meat selyanka in a pan

400 rub

Hot dish with stewed sauerkraut, tomatoes and smoked farmer brisket, served in a cast-iron frying pan

230 g

Selyanka of two sorts of fish

450 rub

Hot dish with stewed sauerkraut, salted cucumbers with addition of salmon and zander served in a cast-iron frying pan

230 g

Beef medallions with mushroom,
sauce and mashed potatoes

1100 rub

Beef tenderloin medallions roasted in red wine with mushroom sauce and mashed potatoes. Roasting medium

330 g

Striploin steak

2100 rub

Served with pepper sauce

300 g

Beef in puff pastry

750 rub

Tender beef fillet with mushroom pate backed in puff pastry

200 g

Pork steak

550 rub

Grilled pork neck steak with pesto sauce

250 g

Turkey steak

500 rub

Grilled turkey steak served with yoghurt sauce

250 g

Rack of Merino lamb

2100 rub

Served with berry sauce

300/50 g

Duck legs with mashed potatoes,
cherry-pepper sage and sauce

750 rub

300 g

Duck breast and cowberry sauce

700 rub

Roasted duck breast served with baked apples and cowberry sauce

130/50/30 g

Tandoori chicken with chamomile

450 rub

180/40 g

Braised tabaka chicken

750 rub

Tender chicken served with sweet pepper and greens

300/20 g

Spaghetti with seafood,
tom yum paste and parmesan cheese

750 rub

310 g

Spaghetti with roast beef and honey fungi

500 rub

270 g

House specialty elk meat sausage
with white mushrooms and juniper

690 rub

Served with sauerkraut and mustard

180/150/30 g

House specialty chicken sausage
with pine nuts and field mushrooms

690 rub

Served with tender mashed potatoes and mustard

180/150/30 g

House specialty ground meat
(pork or beef) sausage with jalapeño pepper

690 rub

Served with sauerkraut and mustard

180/150/30 g

Set of three kinds of sausages

1800 rub

Served with sauerkraut and mustard

180/180/180/200/30/30 g

Our Chef`s specialty – delicious farmers–market
pork sausage, served with house brand liquor

950 rub

500/50/30

GARNISH

Green beans in soy sauce

150 rub

150 g

Broccoli with smoked paprika

150 rub

150 r

Creamy bulgur with parmesan cheese

250 rub

150 g

Boiled potatoes and greens

100 rub

150 g

Mashed potatoes

100 rub

150 g

Baked potatoes with garlic and rosemary

150 rub

150 r

French fries

100 rub

150 g

Buckwheat with ceps

200 rub

150 g

Boiled rice with vegetables and sesame oil

150 rub

150 g

Grilled vegetables

300 rub

Zucchini, mushrooms, tomatoes, sweet pepper, corn

200 g

Steamed vegetables

250 rub

Sweet pepper, carrot, broccoli, cauliflower

200 g

Sautéed vegetables

300 rub

Carrots, bell peppers, zucchini, corn, leek onion

200 g

SAUCE

Tartare

BBQ

Pesto

Cowberry

Pepper

Cream with horseradish

Salsa

100 rub

50 g

Sour cream

Soy

Mayonnaise

Mustard

Ketchup

50 rub

50 g

Bread basket

100 rub

Fresh rye and wheat bread

80 g

DESSERTS

Taiga dessert

370 rub

Cowberries and cranberries with honey and pine nuts

250 g

Bird cherry cake

280 rub

Tender bouquet of siberian cherry (Padus), cream
and dark chocolate

150 g

Honey cake

280 rub

Our Chef's recipe – amazing combination of honey and
citrus peel in the filling

150 g

Curd pancakes with homemade jam

280 rub

150/50 g

Apple strudel

350 rub

Soft roll pie baked from layered pastry with apples and cinnamon.

Served with a ball of ice cream and cream sauce

200 g

Ice cream

300 rub

Vanilla, strawberry and chocolate ice cream in addition with
chocolate, pine nuts, cranberry sauce for your choice

150/20 g

Chocolate semifreddo and pistachios

280 rub

Frozen dessert based on dark chocolate and cream

100/20 g

Chocolate fondant and ice cream

350 rub

Classical warm chocolate dessert
served with a scoop of ice cream

100/50/20 g

BEVERAGES

Sbiten 230 rub

Hot russian traditional drink based
on honey and spices

250 ml

Juice 160 rub

Apple, orange, cherry, peach, tomato

250 ml

Fresh juices

Orange 260 rub

250 ml

Home-made soft drinks

100/360 rub

Sea-buckthorn, cowberry or cranberry soft drink

250/1000 ml

Soft drinks

180 rub

Coca-Cola, Fanta, Sprite

330 ml

Mineral water

Perrier 250 rub/ 330 ml

Vittel (still water) 220 rub/ 250 ml

Bon Aqua (still water/sparkling) 150 rub/ 330 ml

Svyatoy Istochnik/

Sacred spring (still water/sparkling) 80 rub/ 500 ml

Coffee

Americano

200 rub

150 ml

Espresso

180 rub

30 ml

Double espresso

230 rub

60 ml

Cappuccino

250 rub

200 ml

Latte

230 rub

250 ml

Black tea

180/240 rub

Assam, Earl Grey, Thyme tea, Puerh tea

450/900 ml

Green tea

180/240 rub

Sencha, Milk Oolong, Jasmine

450/900 ml

Herbal and fruit tea

180/240 rub

Herbal Cocktail, Ivan tea, Tea with hibiscus

450/900 ml