

МЕНЮ

СИБИРСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Строганина из нельмы

750 ₹

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)

750 ₹

100/30 г

Сагудай из муксуна

650 ₹

Северное блюдо. Маринованный муксун с луком и зеленью

120/30/10 г

Строганина из мяса лося

650 ₹

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

100/30 г

Пельмени сибирские из лося

700 ₹

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

250/30 г

Филе лося по-новониколаевски

700 ₹

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 ₺

Естественный вкус свежей сёмги, оттенённый оливковым маслом и долькой лимона

150/40 г

Закуска из сёмги

900 ₺

Филе слабосоленой семги с лимоном, оливками и маслинами

150/10/20 г

Блинчики с красной икрой

750 ₺

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

100/30 г

Закуска из сельди

330 ₺

Слабосоленая сельдь с запеченым картофелем и маринованным луком

150/100/20 г

Грузди солёные

550 ₺

Домашние солёные грузди с луком, зеленью и сметаной

150/20/50 г

Овощное ассорти

450 ₺

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

60/60/60/60/60/20/50 г

Квашения и соленья

400 ₺

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

Мясное ассорти

1400 ₺

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 ₺

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

Ростбиф

650 ₺

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

Тарталетки с ростбифом

350 ₺

Песочная корзинка с ростбифом и имбирным соусом
100 г

Домашнее сало

450 ₺

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
990 ₺
45/45/45/45/40/40/20 г

Брускетта из краба, клубники и авокадо
490 ₺
180 гр

Брускетта с копченым угрем, печеным баклажаном,
мягким сыром и томатом
490 ₺
180 гр

Брускетта с Рикоттой, ростбифом, рукколой
и перчиком халапеньо
490 ₺
180 гр

Сет из 3х брускетт
1300 ₺
180/180/180г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

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

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

Драники с опятами

400 ₺

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

Драники с сёмгой и сельдью

550 ₺

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

Кундюмы с уткой

450 ₺

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

Пельмени русские

400 ₺

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

Пельмени рыбные

550 ₺

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 ₺

50 г

Фисташки соленые

200 ₺

50 г

Чесночные гренки с соусом тар-тар

200 ₺

100/30 г

Креветки с соусом песто

1150 ₺

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

150 г

Пикантные крылышки

400 ₺

Сочные куриные крылышки в соусе шрирачи и терриачи

200/30 г

Куриный шашлычок в беконе

350 ₺

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

150/30 г

САЛАТЫ

Салат греческий

400 ₺

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

250 г

Сливье с форелью, креветками и красной икрой

750 ₺

Оригинальная вариация оливье с морепродуктами

220 г

Теплый салат с языком

600 ₺

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

190 г

Цезарь с цыпленком

500 ₺

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

Цезарь с креветками

750 ₺

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

Салат с ростбифом

800 ₺

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

750 ₺

260 г

СУПЫ

Грибница

350 ₺

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

Крем-суп из тыквы с миндалем

450 ₺

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

Куриный суп с домашней лапшой

350 ₺

Легкий суп с домашней лапшой на курином бульоне
280 г

Борщ сибирский

400 ₺

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 ₺

Наваристая уха из осетра и муксуна с овощами и зеленью
280 г

Солянка

400 ₺

Густой, ароматный суп с мясными копченостями и солёными огурцами, подается со сметаной
280/30 г

ГОРЯЧЕЕ

Судак под соусом из белых грибов

750 ₺

Нежное филе судака, запеченное под сливочным соусом из белых таежных грибов
200/30 г

Стейк из сёмги

1300 ₺

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

Стейк из сёмги на пару

1300 ₺

Паровая сёмга с соусом песто и овощами: цветной капустой, брокколи, сладким перцем и морковью
150/200/30 г

Котлеты из щуки

750 ₺

Классические щучьи котлеты, подаются с картофельным пюре и сливочным соусом с красной икрой

100/100/30 г

Жаркое по-домашнему

400 ₺

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

165 г

Свиная рулька

1400 ₺

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

800 г

Селянка мясная

400 ₺

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

230 г

Селянка рыбная на сковороде

650 ₺

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

230 г

Спагетти с ростбифом и опятами

600 ₺

270 г

Спагетти с морепродуктами, пастой Том ям и сыром пармезан

800 ₺

310 г

Утиная ножка с картофельным пюре с
вишнево-перечным соусом и шалфеем

800 ₺

300 г

Стейк рибай

2100 ₺

Подается с перечным соусом

300/30 г

Поркета из свинины

550 ₺

180/40 г

Стейк из свинины

700 ₺

Обжаренный на гриле стейк из свиной шеи в соусе песто

250 г

Стейк из индейки

650 ₺

Обжаренный на гриле стейк из индейки в йогуртовой заправке

250 г

Утиная грудка с брусничным соусом

850 ₺

Сочная утиная грудка с обжаренными яблочными дольками и брусничным
соусом

130/50/30 г

Курица «тандури» с сальсой из томатов

500 ₺

180/40 г

Цыпленок тапака

850 ₺

Нежный цыпленок, жаренный под гнетом на сливочном масле,
подается со сладким перцем и зеленью

300/20 г

Медальоны из говядины

1200 ₺

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

Говядина в тесте

800 ₺

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

Фирменная колбаска из лося с белыми грибами и можжевельником

750 ₺

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

Фирменная колбаска из курицы с кедровым орехом и шампиньонами

690 ₺

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

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

690 ₺

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

Сет из 3 видов колбас

1800 ₺

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 ₺

Подается с фирменной настойкой
500/50/30

ГАРНИРЫ

Стручковая фасоль в соевом соусе

150 ₺

150 г

Брокколи с копченой паприкой

150 ₺

150 г

Сливочный булгур с пармезаном

250 ₺

150 г

Гречка с белыми грибами

200 ₺

150 г

Картофель отварной с зеленью

100 ₺

150 г

Картофельное пюре

100 ₺

150 г

Картофель фри

200 ₺

150 г

Запеченный картофель с чесноком и розмарином

150 ₺

150 г

Рис с овощами и кунжутным маслом

150 ₺

150 г

Овощи гриль

300 ₺

Цукини, шампиньоны, томаты, болгарский перец, кукуруза

200 г

Овощи на пару

250 ₺

Болгарский перец, морковь, брокколи, цветная капуста

200 г

Соте из овощей

300 ₺

Болгарский перец, морковь, цукини, кукуруза, лук порей

200 г

СОУСЫ

Тар-тар

Барбекю

Песто

Брусничный

Перечный

Сливочный с хреном

Сальса

100 ₺

50 гр

Хлебная корзина

100 ₺

Свежий ржаной и белый хлеб

80 г

ДЕСЕРТЫ

Штрудель

350 ₺

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 ₺

Клюква и брусника с мёдом и кедровыми орехами

250 г

Мороженое

300 ₺

Ванильное, клубничное, шоколадное.

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

150/20 г

Шоколадный семифредо

280 ₺

Домашнее мороженое с фисташками на основе темного шоколада и сливок

100/20 г

Шоколадный фондан

350 ₺

Классический теплый шоколадный десерт, подается с шариком мороженого

100/50/20 г

Торт черёмуховый

280 ₺

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

150 г

Торт медовый

280 ₺

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

Сырники с домашним вареньем

280 ₺

150/50 г

НАПИТКИ

Сбитень

230 ₺

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

Сок в ассортименте

160 ₺

Яблоко, апельсин, вишня, персик, томат
250 мл

Свежевыжатые соки

Апельсиновый 260 ₺

250мл

Морс 100 / 360 ₺

Облепиха, брусника, клюква
250 / 1000 мл

Газированные напитки 180 ₺

330 мл

Минеральная вода

Сивли (без газа) 500 мл	150 ₺
Самур (с гаом) 500 мл	150 ₺
Легенда Байкала (без/с газом) 330 мл	200 ₺
Святой источник (без/с газом) 500 мл	80 ₺

Кофе

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

Чай черный

180 / 240 ₺

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

Чай травяной

180 / 240 ₺

Травяной коктейль, Иван чай,
чай с гибискусом
450 / 900 мл

Чай зеленый

180 / 240 ₺

Сенча, молочный улун, жасмин
450 / 900 мл

MENU

SIBERIAN SPECIALS

Sliced frozen white salmon

750 ₰

Unique northern dish, frozen and sliced whitefish

100 g

Sliced frozen muksun

750 ₰

100 g

Inconnu saguday

650 ₰

Northern dish, pickled fresh fish with onions and greens

120/30 g

Elk meat stroganina

650 ₰

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

100 g

“Novonikolaevskiy” elk fillet

700 ₰

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

290 g

Siberian pelmeni

700 ₰

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 ₺

The natural taste of fresh salmon with olive oil and lemon

150/40 g

Salmon appetizer

900 ₺

Light salted salmon fillet served with lemon and olives

150/10/20 g

Pancakes and red caviar

750 ₺

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

100/30 g

Herring appetizer

330 ₺

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

150/100/20 g

Meat Platter

1400 ₺

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 ₺

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

200 g

Homemade salted and smoked
tender pork fat

450 ₺

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

80/80/30/30 g

Roast beef tartlets

350 ₺

Small pastry tarts with roast beef and ginger sauce

100 g

Roast beef

650 ₺

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

100/40/20 g

Pickled and salted vegetables

400 ₺

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

70/70/70/70 g

Fresh vegetables

450 ₺

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

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

Pickled milk mushrooms

(Lactarius)

550 ₺

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

150/20/50 g

Cheese plate

990 ₺

(Camembert, Maasdam, Cheddar, Dorblu, Parmesan)
with grapes and honey

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

Bruschetta with crab meat, strawberries and avocado

490 ₪

180 g

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

490 ₪

180 g

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

490 ₪

180 g

Set of 3 bruschettes

1300 ₪

180/180/180 g

HOT APPETISERS

Royal mussels in cheddar sauce

800 ₪

200/30 g

Potato pancakes with salmon and herring

550 ₪

Hash browns with cream cheese, lightly salted salmon and herring

200 g

Potato pancakes with mushrooms

400 ₪

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

250/50 g

Chicken julienne with mushrooms

350 ₺

Chicken fillet with mushrooms baked in a cream sauce with cheese

150 g

Kundiumy

450 ₺

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

400 ₺

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

250/30/30 g

Fish pelmeni

550 ₺

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 ₺

50 g

Salted pistachios

200 ₺

50 g

Garlic rye croutons with tartar sauce

200 ₺

100/30 g

Spicy chicken wings

400 ₪

Marinated and caramelized juicy wings served with sriracha
and teriyaki sauce
150g

Bacon wrapped chicken skewers

350 ₪

Juicy chicken breasts wrapped in bacon with Mozzarella cheese,
served with berry sauce
150/30 g

Tiger prawns with green sauce

1150 ₪

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

SALADS

Greek salad

400 ₪

Light salad with fresh vegetables, olives and tender Feta cheese
250 g

Russian salad

750 ₪

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

Warm beef tongue salad

600 ₪

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

750 ₪

260 g

Caesar salad with chicken

500 ₱

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

Caesar salad with shrimps

750 ₱

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

Salad and roast beef

800 ₱

Roast beef with fresh vegetables and greens with spicy dressing
170 g

SOUPS

Mushroom soup

350 ₱

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

450 ₱

Delicate puréed pumpkin soup on coconut milk
280/30 g

Chicken soup with homemade noodles

350 ₱

Light chicken soup with homemade noodles and herbs
280 g

Siberian borshch

400 ₰

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 ₰

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

Solyanka

400 ₰

Thick, flavored soup with smoked meat, salted cucumbers and tomatoes
280/30 g

MAIN COURSES

Salmon steak with cream sauce

1300 ₰

Juicy grilled salmon steak with cream sauce, cherry tomatoes and spinach
250 g

Steamed salmon steak and vegetables

1300 ₰

Tender steamed salmon steak served with: broccoli, cauliflower,
sweet pepper, baby carrot and pesto sauce
150/200/30 g

Zander with ceps sauce

7500 ₰

Zander fillet fried and baked in a cream sauce made of taiga ceps
200/30 g

Pike chops with cream sauce

750 ₰

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 ₺

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

165 g

Pork knuckle

1400 ₺

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

800g

Porchetta

550 ₺

180/40 g

Meat selyanka in a pan

400 ₺

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

650 ₺

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

1200 ₺

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

330 g

Ribeye steak

2100 ₺

Served with pepper sauce

300 g

Beef in puff pastry

800 ₪

Tender beef fillet with mushroom pate backed in puff pastry

200 g

Pork steak

700 ₪

Grilled pork neck steak with pesto sauce

250 g

Turkey steak

650 ₪

Grilled turkey steak served with yoghurt sauce

250 g

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

800 ₪

300 g

Duck breast and cowberry sauce

850 ₪

Roasted duck breast served with baked apples and cowberry sauce

130/50/30 g

Tandoori chicken with salsa

500 ₪

180/40 g

Braised tabaka chicken

850 ₪

Tender chicken served with sweet pepper and greens

300/20 g

Spaghetti with seafood,
tom yum paste and parmesan cheese

800 ₪

310 g

Spaghetti with roast beef and honey fungi

600 ₪

270 g

House specialty elk meat sausage
with white mushrooms and juniper

750 ₪

Served with sauerkraut and mustard

180/150/30 g

House specialty chicken sausage
with pine nuts and field mushrooms

690 ₪

Served with tender mashed potatoes and mustard

180/150/30 g

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

690 ₪

Served with sauerkraut and mustard

180/150/30 g

Set of three kinds of sausages

1800 ₪

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 ₪

500/50/30

GARNISH

Green beans in soy sauce

150 ₪

150 g

Broccoli with smoked paprika

150 ₪

150 r

Creamy bulgur with parmesan cheese

250 ₪

150 g

Boiled potatoes and greens

100 ₪

150 g

Mashed potatoes

100 ₪

150 g

Baked potatoes with garlic and rosemary

150 ₪

150 r

French fries

200 ₪

150 g

Buckwheat with ceps

200 ₪

150 g

Boiled rice with vegetables and sesame oil

150 ₪

150 g

Grilled vegetables

300 ₺

Zucchini, mushrooms, tomatoes, sweet pepper, corn

200 g

Steamed vegetables

250 ₺

Sweet pepper, carrot, broccoli, cauliflower

200 g

Sautéed vegetables

300 ₺

Carrots, bell peppers, zucchini, corn, leek onion

200 g

SAUCE

Tartare

BBQ

Pesto

Cowberry

Pepper

Cream with horseradish

Salsa

100 ₺

50 g

Bread basket

100 ₺

Fresh rye and wheat bread

80 g

DESSERTS

Taiga dessert

370 ₺

Cowberries and cranberries with honey and pine nuts

250 g

Bird cherry cake

280 ₺

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

150 g

Honey cake

280 ₺

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

150 g

Curd pancakes with homemade jam

280 ₺

150/50 g

Apple strudel

350 ₺

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 ₺

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 ₺

Frozen dessert based on dark chocolate and cream

100/20 g

Chocolate fondant and ice cream

350 ₺

Classical warm chocolate dessert
served with a scoop of ice cream

100/50/20 g

BEVERAGES

Sbiten 230 ₺

Hot russian traditional drink based
on honey and spices

250 ml

Juice 160 ₺

Apple, orange, cherry, peach, tomato

250 ml

Fresh juices

Orange 260 ₺

250 ml

Home-made soft drinks

100/360 ₺

Sea-buckthorn, cowberry or cranberry soft drink

250/1000 ml

Soft drinks

180 ₺

330 ml

Mineral water

Sivli (still water) 150 ₺/ 500 ml

Samur (sparkling water) 150 ₺/ 500 ml

Legend of Baikal (still water/sparkling) 200 ₺/ 330 ml

Svyatoy Istochnik/

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

COFFEE AND TEA

Americano

200 ₱

150 ml

Espresso

180 ₱

30 ml

Double espresso

230 ₱

60 ml

Cappuccino

250 ₱

200 ml

Latte

230 ₱

250 ml

Black tea

180/240 ₱

Assam, Earl Grey, Thyme tea, Puerh tea

450/900 ml

Green tea

180/240 ₱

Sencha, Milk Oolong, Jasmine

450/900 ml

Herbal and fruit tea

180/240 ₱

Herbal Cocktail, Ivan tea, Tea with hibiscus

450/900 ml