

## Закуски | Starters

Рулетики из баклажанов с грецким орехом  
Eggplant Rolls with walnuts 160 гр 190

Ассорти икры из лесных грибов, кабачковой икры, свекольной икры  
Assorted with forest mushrooms, zucchini and beet 250 гр 190

Салат с киноа, свежими томатами и цуккини  
Salad with kinoa, tomatoes and zucchini 200 гр 190

## Супы | Soups

Финская уха  
Finnish ear 300 гр 490

Суп из лисичек  
Chanterelle soup 300 гр 250

Тыквенный суп с сыром с голубой плесенью  
Pumpkin soup with blue cheese 300 гр 250

## Горячие блюда | Main course

Картофель жаренный с лисичками  
Fried potatoes with chanterelle 300 гр 190

Паста с лесными грибами  
Pasta with wild mushrooms 400 гр 470

Томленая телятина со сладкой морковью  
Stewed veal with sweet carrots 350 гр 470



## Десерты | Desserts

Тарттатен с тыквой  
Tartaten with pumpkin 220 гр 250

Желе из брусники  
Cowberry jelly 180 гр 160

## Напитки | Drinks

Облепиховый чай  
с имбирем  
Sea buckthorn tea  
with ginger 500/900 мл 250/290

Малиновый чай  
с базиликом  
Raspberry tea with basil 500/900 мл 250/290

Смородиновый чай  
с мятой  
Currant tea with mint 500/900 мл 250/290

Грушевый чай  
с тимьяном  
Pear tea with thyme 500/900 мл 250/290

Чай Масала  
Tea Masala 500/900 мл 250/290

Яблочный сбитень  
Apple sbiten 200 мл 160

Глинтвейн  
безалкогольный  
Mulled wine non alco 250 мл 160

Глинтвейн  
классический  
Classical mulled wine 250 мл 350



РЕСТОРАН  
СЕЗОНЫ