

## ДЕСЕРТЫ

### Десерт Павлова

Знаменитый белковый десерт с брусникой, заварным кремом и декором из ягод.

⌚ от 5 минут

**340 Р**  
150 гр

### Классический Тирамису

Итальянский десерт с сыром Маскарпоне, ликёром Амаретто и кофейным сиропом

⌚ от 5 минут

**380 Р**  
150 гр

### Брауни шоколадный

Ярко выраженный вкус горького шоколада, с ноткой карамели и грецким орехом

⌚ от 5 минут

**240 Р**  
110 гр

### Йогуртовый торт

Лёгкий десерт из йогуртового суфле на ванильном бисквите. Вкус клубники со сливками аа

⌚ от 5 минут

**230 Р**  
130 гр

### Мороженое в ассортименте

От 5 минут

**120 Р**  
50г

## БАРНАЯ КАРТА

Американо **160 Р**

Эспрессо **160 Р**

Капучино **200 Р**

Латте **220 Р**

Раф **280 Р**

Флет Уайт **280 Р**

Какао **250 Р**

Чай в чайнике

**210 Р** **290 Р**  
300 мл 500 мл

Альтернативное  
молоко  
+ 50 Р

Вода **250 Р**  
с газом/без газа

Глинтвейн от **250 Р**

Вино от **350 Р**

Сок **150 Р**  
в ассортименте

Морс **150 Р**  
собственного приготовления

Лимонад **250 Р**  
домашний в ассортименте

## РЕСТОБАР

# АРТИСТ

## ИСКУССТВО СО ВКУСОМ

## САЛАТЫ

### Салат Греческий

Классический салат с сыром фета

⌚ от 10 минут

**340 Р**  
200 гр

### Салат сельдька под шубой

Подается с гренками из ржаного хлеба и красным луком

⌚ от 10 минут

**310 Р**  
250 гр

### Салат мясной ассорти

Картофель, горошек, яйцо куриное, морковь, колбаска, ветчина Пармская, куриная грудка, черри, микс салат, огурец свежий, соус сливочный

⌚ от 10 минут

**330 Р**  
230 гр

### Салат Цезарь ⌚ 10-15 минут

### Без мяса

Микс салат, хрустящие гренки, соус цезарь

**300 Р**  
150 гр

### С куриной грудкой

Микс салат, обжаренное куриное филе в маринаде, хрустящие гренки, соус цезарь

**420 Р**  
190 гр

### С тигровыми креветками

Микс салат, тигровые креветки, хрустящие гренки, соус цезарь

**680 Р**  
190 гр

### С горбушей холодного копчения

Микс салат, филе горбуши х/к, хрустящие гренки, соус цезарь

**680 Р**  
190 гр

## СУПЫ

### Солянка по домашнему

На основе четырех видов мяса

⌚ от 10 минут

### Тыквенный крем-суп

Классический крем, подается с тыквенными семечками

⌚ от 10 минут

### Уха из белой рыбы

Картофель, филе трески, лук порей, черри

⌚ от 10 минут

### Суп лапша с курочкой

Куриная грудка на бульоне с яичной лапшой

⌚ от 10 минут

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА (выпекаем сами)

### Хлеб домашний пшеничный

⌚ от 10 минут

**150 Р**  
150 гр

### Хлеб домашний ржаной

⌚ от 10 минут

**150 Р**  
150 гр

### Корзина с домашним хлебом

⌚ от 10 минут

**350 Р**  
350 гр

## ЗАКУСКИ

### Драники с беконом

Картофель, бекон, сметана

⌚ от 20 минут

**370 Р**  
250 гр

### Цветная капуста

Под сыром моцарелла в сливках

⌚ от 15 минут

**330 Р**  
190 гр

### Баклажан запеченный

Томаты, соус из томатов, сыр моцарелла

⌚ от 15 минут

**330 Р**  
170 гр

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Пельмени классические в горшочке

Классические пельмени с говядиной и свиной, подаются со сметаной

⌚ от 15 минут

**320 Р**  
300 гр

### Строганов из курицы

Куриная грудка, лук репчатый, шампиньоны, картофельное пюре, сметана

⌚ от 20 минут

**490 Р**  
400 гр

### Филе трески в пергаменте с овощами

Спинка трески, кабачок, черри, лимон

⌚ от 25 минут

**850 Р**  
350 гр

### Куриная печень с молодым картофелем

Куриная печень, молодой картофель, лук репчатый, микс салат, черри

⌚ от 20 минут

**420 Р**  
300 гр

### Свиной стейк с овощами на гриле

Подается с томатным соусом, кабачком и болгарским перцем

⌚ от 25 минут

**630 Р**  
430 гр

## ПАСТА КОНСТРУКТОР

⌚ от 15 минут

### Паста в соусе сливочном

**250 Р**  
150 гр

### Паста в соусе томатном

**230 Р**  
150 гр

### Паста в соусе Песто

**290 Р**  
150 гр

+ ДОБАВКИ К ПАСТЕ 50 гр

Колбаски охотничьи 120 Р

Куриная грудка 120 Р

Сыр Гауда 120 Р

Бекон 120 Р

Ветчина 60 Р

Креветки тигровые 330 Р

Перец болгарский 100 Р

Томаты 60 Р

Сыр моцарелла 130 Р

Сыр пармезан 160 Р

Яйцо куриное 50 Р

Кабачок 70 Р

Шампиньоны 140 Р