

## Завтраки:

### Завтрак дня ..... 700 ₽

### Домашние каши ..... (250/20 гр) 350 ₽

(овсяная, рисовая, пшенная)

Нежные и согревающие каши, сваренные на молоке или воде. Подаются с кусочком сливочного масла и гранолой.

Овсяная на молоке КБЖУ(102ккал/3,2г/4,1г/14,2г)

Овсяная на воде КБЖУ(80ккал/2г/0,8г/16,2г)

Рисовая на молоке КБЖУ(122ккал/2,8г/4,2г/17,8г)

Рисовая на воде КБЖУ(78ккал/1,5г/0,1г/17,4г)

Пшённая на молоке КБЖУ(150ккал/4г/7г/19г)

Пшенная на воде КБЖУ(90ккал/3г/0,7г/17г)

### Пышные сырники ..... (180/50 гр) 390 ₽

КБЖУ(300,2ккал/13г/19,4г/19,6г)

Сырники из натурального фермерского творога с золотистой корочкой. Подаются со сметаной и джемом.

### Румяные блинчики ..... (150/50 гр) 250 ₽

КБЖУ(188ккал/5,8г/10,9г/17,3г)

Тонкие домашние блины.

Подаются со сметаной, джемом или сгущенкой.

### Глазунья ..... (100/100 гр) 150 ₽

КБЖУ(290ккал/18 г/20 г/8г)

два фермерские яйца с идеально жидким желтком и миксом свежих овощей. Просто, сытно и со вкусом

## Супы:

### Борщ по-домашнему ..... (300/60/50/50 гр) 450 ₽

КБЖУ(60ккал/3г/3г/6г)

Наваристый борщ на мясном бульоне с сочной свеклой и свежей зеленью. Подается по всем канонам: с ложкой густой сметаны, ароматным перетертым салом и поджаренным чесночным хлебом.

### Шулэн ..... (300 гр) 450 ₽

КБЖУ(67ккал/6,5г/1,3г/7,3г)

Легендарный бурятский суп, который согревает и придает сил. Насыщенный говяжий бульон, много домашней лапши, нежное мясо и свежий лук. Простота, доведенная до совершенства.

### Бухлер из баранины ..... (300 гр) 620 ₽

КБЖУ(135,3ккал/8,6г/6,8г/10,1г)

Национальное достояние — традиционный крепкий бульон из отборной баранины. Мы подаем его с крупными кусками нежного мяса на кости. Настоящий вкус Байкальской Сибири.

### Картофельный крем-суп с копчёными колбасками ..... (300/30 гр) 450 ₽

КБЖУ(300,2ккал/13г/19,4г/19,6г)

Бархатистый, нежный суп из печеного картофеля со сливками. Пикантность и характер блюду придают обжаренные охотничьи колбаски с легким ароматом дымка.

### Грибной крем-суп ..... (300/30 гр) 450 ₽

КБЖУ(100ккал/2г/8,5г/4г)

Ароматное сочетание лесных грибов и шампиньонов. Суп обладает кремовой текстурой и глубоким грибным вкусом, который идеально подчеркивают хрустящие гренки.

## Салаты:

### Греческий ..... (210 гр) 480 ₽

КБЖУ(157ккал/4г/14г/4г)

Классический салат из крупных спелых овощей, сочного болгарского перца, маслин и нежного сыра Фета. Заправляется оливковым маслом с прованскими травами.

### Салат с ростбифом и запечённой свёклой ..... (250 гр) 790 ₽

КБЖУ(302ккал/14г/39г/7г)

Изысканное сочетание сочного ростбифа, долек апельсина и запечённой свёклы на подушке из свежего микса салатов. Дополняется томатами черри, тертым пармезаном и сибирским акцентом — кедровыми орешками под медово-горчичным соусом.

### Цезарь с цыплёнком ..... (200 гр) 600 ₽

КБЖУ(541ккал/24г/39г/17г)

Листья салата нашего подворья с нежным обжаренным куриным филе, хрустящими гренками, томатами черри и тертым сыром Пармезан под классическим соусом «Цезарь».

### Дачный салат ..... (200 гр) 420 ₽

КБЖУ(156ккал/4г/10г/12г)

Вкус лета: свежие огурцы, томаты, болгарский перец и редис с обилием домашней зелени (укроп, петрушка, кинза). Заправляется домашней (деревенской) сметаной

### Байкальский огород ..... (200 гр) 650 ₽

КБЖУ(89,1ккал/4,3г/5,9г/4,7г)

Наш локальный специалитет: филе нежного байкальского омуля в сочетании с отварным картофелем, маринованными огурчиками, редисом и свежим укропом. Заправляется ароматным маслом.

### Охотничий салат с колбасками ..... (230 гр) 540 ₽

КБЖУ(138ккал/5,8г/9,2г/7,9г)

Сытный и пикантный салат с обжаренными охотничьими колбасками, отварным картофелем, маринованными огурчиками и томатами черри. Подается с миксом салатов под заправкой «Ранч» с добавлением зерновой горчицы.

## Тёплые блюда:

### Перепел с молодым картофелем и сливочно-грибным соусом ..... (250/200/50 гр) 1150 ₽

КБЖУ(310ккал/22г/21г/6,5г)

Изысканный выбор для ценителей. Нежное мясо перепела, обжаренное до золотистой корочки, подается с мягким молодым картофелем и насыщенным сливочно-грибным соусом, который подчеркивает тонкий вкус дичи.

Блюдо от шефа

### Запечённый омуль с овощами на гриле ..... (200/150/50/50 гр) 1000 ₽

КБЖУ(152ккал/19,2г/8,3г/0г)

Главный деликатес Байкала. Филе омуля, запеченное до сочности, подается с ароматными овощами (кабачки, перец, томаты), приготовленными на гриле. Вкус, ради которого стоит вернуться.

### Биточки из щуки с картофельным пюре ..... (150/200/50 гр) 620 ₽

КБЖУ(187ккал/9,3г/10,2г/11,7г)

Традиционное северное блюдо. Нежные рубленые биточки из филе свежей щуки с воздушным картофельным пюре на сливках. Вкус как в детстве — легкий и домашний.

### Жареха по-сибирски ..... (350 гр) 700 ₽

КБЖУ(270ккал/8г/18г/19г) Свинина

КБЖУ(138ккал/7,3г/5,8г/33,1г) Говядина

Сытное мужское блюдо. Картофель, обжаренный до хрустящей корочки с лесными грибами и луком. На ваш выбор: с говядиной или со свининой. Подается на раскаленной чугунной сковородке, сохраняющей жар и аромат до последнего кусочка.

### Мясо по-деревенски (стейк из свинины) ..... (230/100/50 гр) 850 ₽

КБЖУ(278ккал/16,2г/23,8г/21г)

Основательный кусок свиной шеи, приготовленный на огне. Подается с легким салатом из свежих овощей, который идеально дополняет сочное мясо.

### Шашлык из свинины ..... (250/50/50 гр) 680 ₽

КБЖУ(290ккал/25г/21г/1,5г)

Классика гриля. Маринованная свинина, приготовленная до сочности. Подается с маринованным лучком и зеленью.

**Оладьи из цукини с сёмгой** ..... (220/50/50 гр) **650 ₮**

КБЖУ (155,2ккал/8г/8,8г/11г)

Легкое и полезное блюдо. Нежные оладьи из молодых кабачков в сочетании со слабосоленой сёмгой и прохладным крем-чизом.

**Куриный шницель** ..... (200/100/50 гр) **600 ₮**

КБЖУ (565ккал/42,8г/23,4г/45,7г)

Большая порция нежного филе в хрустящей панировке. Подается с миксом из свежих овощей — просто, понятно и очень вкусно.

**Паста Карбонара** ..... (300 гр) **580 ₮**

КБЖУ 280,4ккал/11г/15,5г/43,2г

Классическая итальянская паста с обжаренным беконом, яичным желтком и тертым пармезаном.

**Паста с курицей и грибами** ..... (250 гр) **540 ₮**

КБЖУ (720ккал/30/35/70г)

Сытная паста в нежном сливочном соусе с кусочками обжаренного куриного филе и ароматными шампиньонами.

## Тарнири и соусы:

**Картофель фри** ..... (150 г / 50 гр) **350 ₮**

КБЖУ (147ккал/2,2г/4,7г/22,9г)

**Картофель по-деревенски** ..... (150 г / 50 гр) **350 ₮**

КБЖУ (137ккал/1,8г/5,6г/20г)

**Овощи на гриле** ..... (200 гр) **350 ₮**

КБЖУ (384ккал/13г/29г/19г)

**Картофель отварной с маслом и зеленью** ..... (200/5 гр) **250 ₮**

КБЖУ (167ккал/2г/10г/16г)

**Гречка с грибами и луком** ..... (200 гр) **300 ₮**

КБЖУ (199ккал/8,8г/8,8г/21г)

**Картофельное пюре** ..... (200 гр) **250 ₮**

КБЖУ (113ккал/1,9г/4,2г/15,3г)

**Рис с овощами** ..... (200 гр) **250 ₮**

КБЖУ (233ккал/5,3г/3,8г/44,2г)

**Хлебная корзинка** ..... (200 гр) **200 ₮**

КБЖУ (236ккал/7,5г/0,7г/50,6г)

Ассорти булочек 6 шт

**Фирменные соусы** ..... (50 гр) **100 ₮**

Барбекю КБЖУ (120ккал/0,5г/0г/30г)

Сырный КБЖУ (260ккал/1г/25г/9г)

Кетчуп КБЖУ (110ккал/1г/0,1г/25г)

Сметанно-чесночный КБЖУ (440ккал/0,7г/45,7г/6,3г)

Горчица КБЖУ (60ккал/3,73г/31,8г)

## Закуски:

**Сагудай из омуля** ..... (180 гр) **650 ₮**

КБЖУ (338ккал/14,4г/31,2г/0г)

Старинный рецепт сибирских рыбаков. Филе свежего байкальского омуля, быстро замаринованное с луком, солью и каплей масла. Подается с долькой лимона. Идеальное начало трапезы.

**Домашние разносолы бабушки Зои** ..... (350 гр) **550 ₮**

КБЖУ (20ккал/0,4г/0г/5г)

Большая тарелка родом из детства: хрустящая квашеная капуста, крепкие соленые огурчики и томаты домашнего посола. Всё натуральное и очень вкусное.

**Рыбный Дуэт** ..... (200 гр) **950 ₮**

КБЖУ (202ккал/22,5г/12,5г/0г)

Сёмга шеф-посола и филе Байкальского омуля слабой соли, подается с лимончиком и маринованным лучком

**Солёное сало с гренками** ..... (220/50/50 гр) **480 ₮**

КБЖУ (600ккал/8г/63г/0г)

Деревенское нежное сало с мясной прослойкой. Подается со сливочным хреном, домашней горчицей, зеленым луком, с нашего подворья. Лучшая пара к нашему борщу или под серьезные напитки

**Сырная тарелка** ..... (200/50/50/30 гр) **750 ₮**

КБЖУ (380ккал/33г/28,4г/1г)

Изысканное ассорти благородных сыров. Подается с медом, грецкими орехами и сезонными фруктами.

**Брускетта с омлетом на деревенском хлебе** ..... (150 гр) **520 ₮**

КБЖУ (163,3ккал/8,5г/4,7г/21,9г)

Блюдо от шефа Поджаренный до хруста домашний хлеб с нежным сливочным сыром и ломтиками слабосоленого байкальского омуля. Местный взгляд на европейскую классику.

Блюдо от шефа

**Брускетта с ростбифом на деревенском хлебе** ..... (150 гр) **480 ₮**

КБЖУ (193,3ккал/14,2г/9,8г/11,04г)

Сытная закуска с тонкими слайсами сочного ростбифа, свежей зеленью и авторским соусом на ломтике деревенского хлеба.

**Гренки бородинские** ..... (150/50 гр) **350 ₮**

КБЖУ (349ккал/6г/17,7г/39,8г)

Хрустящие чесночные гренки из свежего бородинского хлеба. Подаются с пикантным соусом. Отлично подходят для компании.

## Блюда ручной лепки:

Сделано с любовью и душой нашими мастерами

**Буузы традиционные (4 шт)** ..... (280/50 гр) **500 ₮**

КБЖУ (242ккал/9г/16г/16г)

Главное блюдо бурятской кухни. Тонкое тесто, сочная начинка из рубленого мяса и тот самый ароматный бульон внутри. Мы готовим их вручную, сохраняя все традиции.

**Хушууры (3 шт)** ..... (210 гр) **370 ₮**

КБЖУ (241ккал/11г/11г/25г)

«Мясные груши» из тонкого теста, обжаренные до аппетитной золотистой корочки. Хрустящие снаружи и невероятно сочные внутри. Подаются горячими, прямо из-под ножа.

**Вареники с картофелем (6 шт)** ..... (300/50 гр) **360 ₮**

КБЖУ (210ккал/6г/4г/34г)

Классика домашней кухни. Нежное тесто и воздушная картофельная начинка. Подаются с густой деревенской сметаной или обжаренным лучком — на ваш вкус.

**Жареные пельмени в сливочно-грибном соусе** ..... (350 гр) **520 ₮**

КБЖУ (240ккал/8,5г/15г/15г)

Сытное и современное прочтение любимого блюда. Золотистые пельмени мы томим в насыщенном соусе на основе сливок и лесных грибов. Настоящий гастрономический восторг!

## Пицца и хаганыри:

Все пиццы готовятся на тонком тесте, диаметр — 30 см.

**Пицца Пепперони** ..... (550 гр) **950 ₮**

КБЖУ (914ккал/30,9г/67,3г/46,2г)

Мировая классика с пикантным характером. Фирменный томатный соус, много моцареллы и тонкие ломтики острой колбасы пепперони, которые становятся хрустящими при запекании.

**Пицца с курицей и грибами** ..... (550 гр) **890 ₮**

КБЖУ (329ккал/12,5г/14,1г/36,9г)

Нежное сочетание обжаренного куриного филе и ароматных шампиньонов на сливочной или томатной основе. Идеальный выбор для тех, кто предпочитает мягкие, сбалансированные вкусы.

**Мясная пицца.....(550 гр) 1100 ₽**

КБЖУ (253ккал/11,1г/9,5г/29,1г)

Самая сытная позиция в нашем меню. Настоящее мясное ассорти: бекон, ветчина, сочные колбаски и говядина под слоем тягучего сыра. Настоящий мужской выбор!.

**Хачапури по-аджарски.....(550 гр) 650 ₽**

КБЖУ (1462ккал/89г/77г/104г)

Знаменитая «лодочка» из пышного дрожжевого теста. Внутри — горячее озеро расплавленного сыра сулгуни с кусочком сливочного масла и ярким желтком. Смешайте начинку кусочком края и наслаждайтесь!

**Хачапури по-мегрельски.....(600 гр) 690 ₽**

КБЖУ (1459ккал/67г/80г/117г)

Для тех, кто считает, что сыра много не бывает. Круглая лепешка с нежным сыром сулгуни внутри и хрустящей запеченной сырной корочкой снаружи.

*Сети на компанию:*

*Вкуснее, когда делишься с друзьями!*

**Сет «Мини Бурятия».....(850/50/50 гр) 1300 ₽**

КБЖУ (730ккал/36г/21г/19г)

Погружение в традиции региона. В составе: 4 сочные буузы, 2 хрустящих хушуура, традиционный наваристый суп Шулэн и пикантная морковь по-корейски для баланса вкуса.

**Мясной сет из домашних**

**колбасок.....(1100/200/50/50 гр) 2900 ₽**

КБЖУ (1530ккал/126г/111г/190г)

Ассорти для настоящих ценителей: 5 видов сочных колбасок, приготовленных по авторским рецептам.

Подается с золотистыми картофельными дольками, свежим овощным салатом, соусом барбекю и острой горчицей.

*Блюда по предварительному заказу:*

Внимание!

Эти блюда готовятся в течение 3 часов. Рекомендуем оформлять заказ заранее, чтобы мы подали их точно к вашему приходу.

**Мясной сет с мангала.....(1500 гр) 3800 ₽**

КБЖУ (1930ккал/306г/210г/190г)

Огромное плато для большой компании, пропитанное ароматом дымка. В сете: шашлык из свинины, нежная куриная грудка, пикантные крылышки, люля-кебаб, а также гарнир из картофеля и сахарной кукурузы, приготовленных на гриле.

**Плов узбекский (2400 гр).....(2400 гр) 3800 ₽**

КБЖУ (289ккал/8,2г/16,2г/26,9г)

Настоящий праздничный плов, приготовленный по всем канонам. Рассыпчатый рис, нежное мясо, ароматные специи и чеснок. Вес блюда рассчитан на очень большую и голодную компанию!

**Мясо с овощами в тандыре.....(1800 гр) 3800 ₽**

КБЖУ (530ккал/306г/201г/189г)

Уникальный способ приготовления: мясо томится в раскаленном тандыре вместе с овощами, сохраняя невероятную сочность и приобретая неповторимый вкус.

Настоящий гастрономический ритуал.





# Детское меню

Вкусно, как у мамы, и весело, как в сказке!



## Чизбургер «Супер-герой» ..... (150/150/50 гр) 550 ₽

КБЖУ(243ккал/13г/14г/27г)

Сытный бургер с сочной котлетой из натуральной говядины, ломтиком нежного сыра и свежими овощами.

Подается с золотистым картофелем фри и томатным соусом.

## «Совунья» ..... (100/100/30 гр) 520 ₽

КБЖУ(151ккал/15,4г/4,8г/10,6г)

Для самых умных! Натуральная говяжья котлета в паре с забавными макаронами в виде букв. Учиться — вкусно!

## «Нюша» ..... (150/100 гр) 450 ₽

КБЖУ(335ккал/22,5г/47,4г/60,3г)

Любимое блюдо маленьких ребят: нежные куриные сосиски с воздушным картофельным пюре.

## «Ушастик» ..... (150/150 гр) 450 ₽

КБЖУ(179ккал/10,3г/6,3г/20,2г)

Аппетитные куриные биточки, приготовленные на пару с домашним картофельным пюре.

## «Осьминожки» ..... (150/100 гр) 350 ₽

КБЖУ(216ккал/6,8г/10,1г/24,3г)

Веселые сосиски-осьминожки, которые «спрятались» в море из спагетти. Обязательно поднимут настроение!

## Куриный супчик с лапшой ..... (300 гр) 320 ₽

КБЖУ(101ккал/2,8г/1г/8,5г)

Легкий и прозрачный бульон с домашней лапшой, кусочками фермерской курочки.

## Куриные стрипсы ..... (150/50 гр) 420 ₽

КБЖУ(280ккал/13г/13г/17г)

хрустящие кусочки филе с сырным соусом.

## Пельмешки отварные ..... (200 гр) 420 ₽

КБЖУ(219ккал/9,9г/13,9г/13,5г)

Подаем со сметаной

## Вареники с вишней ..... (150/150 гр) 450 ₽

КБЖУ(130ккал/3,5г/1г/40г)

Сладкий обед или десерт.

## Картофель фри ..... (150/50 гр) 350 ₽

КБЖУ(147ккал/2,2г/4,7г/22,9г)

## Картофель по-деревенски ..... (150/50 гр) 350 ₽

КБЖУ(137ккал/1,8г/5,6г/20г)



## Памятка для родителей:

Все наши детские блюда готовятся из отборных продуктов с минимальным количеством специй.

Если у вашего ребенка есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.



## Авторские лимонады

(300 мл) 250 ₽ (1 л) 550 ₽

### Северная ягода

лесной микс с хвойными нотками

### Земляника-Грейпфрут

баланс ягодной сладости и цитрусовой горчинки

### Лимон-Личи

экзотическая свежесть с цветочным ароматом

### Цитрусовый бергамот

бодрящий пряный микс

### Мохито

освежающая классика с мятой и лаймом

## Молочные коктейли

Ванильный / Шоколадный / Банановый

350 ₽

## Винная карта

### Вино по бокалам

(150мл) 400 ₽

#### Алазанская долина

(белое, п/сл) — легкое, фруктовое, отлично подходит к рыбе

#### Саперави

(красное, сухое) — насыщенное, с терпкими нотками, идеально к мясу

### Игристое и малые форматы

#### Абрау-Дюрсо

(полусладкое)

(200мл) 550 ₽

#### Селект 2023

(187 мл) 500 ₽

#### Селект 2024

(187 мл) 650 ₽

### Вино в бутылках

(750мл)

#### Алазанская долина

(белое/красное, п/сл)

1600 ₽

#### Саперави

(красное сухое)

1600 ₽

#### Левь Голицынъ

(игристое, п/сл)

1200 ₽

#### Абрау-Дюрсо

(игристое, п/сл)

1500 ₽

#### Киндзмараули

(красное, п/сл)

2700 ₽

#### Кьянти

красное сухое

3500 ₽

#### Безалкогольное вино

(в ассортименте)

1800 ₽

## Крепкий алкоголь

### Водка

#### Омуль / Омудевая бочка

(50мл) 150 ₽ (500мл) 900 ₽

#### Архангельская / Тундра

(50мл) 180 ₽ (500мл) 1200 ₽

#### Финляндия

(50мл) 400 ₽ (500мл) 3000 ₽

### Виски

#### Джемесон

(50мл) 850 ₽ (500мл) 6500 ₽

#### Вильям Лоусонс

(50мл) 450 ₽ (500мл) 3800 ₽

#### Фокс и Догс

(50мл) 280 ₽ (500мл) 2200 ₽

#### Манчестер / Фоулперс

(50мл) 220 ₽ (500мл) 1500 ₽

#### Стирмен

(50мл) 200 ₽ (500мл) 1400 ₽

### Коньяк

#### Арапат 3\*

(50мл) 450 ₽ (500мл) 4000 ₽

#### Арапат 5\*

(50мл) 550 ₽ (500мл) 4800 ₽

#### Армянский коньяк 3\*

(50мл) 350 ₽ (500мл) 2300 ₽

#### Армянский коньяк 5\*

(50мл) 250 ₽ (500мл) 1800 ₽

### Пиво

#### Corona Extra

(330мл) 450 ₽

#### Guinness

(440мл) 780 ₽

#### Paulaner

(500мл) 780 ₽

#### Крушовице

(450мл) 450 ₽

#### Цындао

(640мл) 700 ₽

### Безалкогольное пиво

#### Corona Zero

(330мл) 400 ₽

#### Цындао

(330мл) 400 ₽

# Безалкогольные напитки

## Соки и газировка

|                                       |                          |
|---------------------------------------|--------------------------|
| Сок «Добрый»<br>(в ассортименте)      | (200мл) 80 ₽ (1л) 250 ₽  |
| Добрый-Кола<br>(классик/без сахара)   | (500мл) 160 ₽ (1л) 200 ₽ |
| Лаймон Фреш<br>(мята/ягоды/макадамия) | (1л) 230 ₽               |
| Лаймон Фреш Чай                       | (500мл) 160 ₽            |
| Палпи<br>(апельсин/вишня)             | (500мл) 150 ₽ (1л) 230 ₽ |
| Лимонад С/Б                           | 200 ₽                    |

## Минеральная вода

|                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| Бон Аква<br>(газ/негаз) | (500мл) 110 ₽ (1л) 130 ₽ |
| Кука                    | (1л) 380 ₽               |

## Десерты

|                                                             |                  |
|-------------------------------------------------------------|------------------|
| «Дары Байкала»<br>брусника, кедровый орех и мед             | (120гр) 450 ₽    |
| Запеченное яблоко «По-таежному»                             | (250гр) 350 ₽    |
| Торт «Брусничный»                                           | (120гр) 350 ₽    |
| Ягодная тарталетка                                          | (110гр) 320 ₽    |
| Чизкейк «Классический»                                      | (150/30гр) 350 ₽ |
| Торты<br>«Молочная девочка», «Трюфельный», «Красный бархат» | 300 ₽            |
| Мороженое Пломбир с топпингом                               | (150/30гр) 300 ₽ |
| «Горячий ключ»<br>домашний торт (готовится по предзаказу)   | (600гр) 1500 ₽   |

# Барная Карта

Добро пожаловать! Мы собрали для вас лучшие вкусы:  
от согревающих сибирских сборов до благородных вин и крепких напитков.  
Пусть ваш отдых на Байкале будет по-настоящему уютным.

## Кофе и согревающие напитки

Мы варим кофе на свежесобранном зерне, чтобы ваше утро было бодрим.

|           |                |
|-----------|----------------|
| Американо | (150 мл) 180 ₽ |
| Капучино  | (200 мл) 250 ₽ |
| Латте     | (250 мл) 280 ₽ |

## Чайная коллекция

Авторские согревающие сборы (500 мл) 450 ₽

### Сибиряк

легендарный саган-дали, лимон, брусника, чабрец, шиповник и мед с пасеки «Там, где рассвет»

### Северный

яркий дуэт лесного розмарина и терпкой клюквы

### Смородина со специями

черная смородина, мята и согревающие пряности

### Имбирь-брусника

бодрящая острота имбиря и природная кислинка брусники

Классические сорта (500 мл) 250 ₽

### Сенча

зеленый чай с мягким травянистым вкусом

### Ассам

крепкий черный чай с насыщенным солодовым ароматом

## Домашние напитки и лимонады

### Морс и компот

|                                                                                             |                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Морс «Живая ягода»<br>(брусника / облепиха)<br>натуральный морс из диких ягод ручного сбора | (300 мл) 150 ₽ (1 л) 350 ₽ |
| Компот «Как дома»<br>(из отборных сухофруктов)                                              | (200 мл) 70 ₽ (1 л) 250 ₽  |