

Десерты

Desserts

Трайфл Красный бархат

Red Velvet trifle

Тирамису-крем со свежими ягодами

Tiramisu-cream with fresh berries

Шоколадный фондан с облепиховым соусом и ванильным мороженым

Chocolate fondant with sea buckthorn sauce and vanilla ice cream

Мороженое со свежими ягодами

Ice cream with fresh berries

Манговый Наполеон с вишнёвым соусом и ванильным мороженым

Mango Napoleon with cherry sauce and vanilla ice cream

Чизкейк с сырным мороженым и свежими ягодами

Cheesecake with cheese ice cream and fresh berries

Детское меню

Children's menu

Салаты / Salads

Салат из свежих овощей с оливковым маслом

Fresh vegetables salad with olive oil

Оливье с куриным филе

Russian salad with chicken fillet

Супы / Soups

Борщ с говядиной и сметаной

«Borsch» (traditional Russian beetroot soup) with beef and sour cream

Куриный бульон с лапшой и перепелиным яйцом

Chicken broth with homemade noodles and quail egg

Суп-крем из цыпленка со сливками и сухариками

Cream of chicken soup with cream and breadcrumbs

Горячие блюда / Hot Dishes

Фарфалле с цыплёнком в сливочном соусе с сыром

Farfalle with chicken in cream sauce with cheese

Куриная котлета с картофельным пюре и овощами

Chicken cutlet with mashes potatoes and vegetables

Морковные наггетсы с сырным соусом

Carrot nuggets with cheese sauce

Сосиски с картофелем фри на листьях салата

Sausage and fries on lettuce leaves

Наггетсы с картофелем фри / картофельными дольками и кетчупом

Nuggets with fries / french fries and ketchup

Десерты / Desserts

Вафли с горячим шоколадом и ванильным мороженым

Waffles with hot chocolate and vanilla ice cream

Сырники с ванильным кремом, фруктами и ягодами

Curd fritters with vanilla cream, fruits and berries

Мороженое ванильное / шоколадное / фисташковое / клубничное

Ice cream vanilla / chocolate / pistachio / strawberry

Коктейль «Микки Маус»

молоко, ванильное мороженое, взбитые сливки, печенье орео

Mickey Mouse cocktail

milk, vanilla ice cream, whipped cream, oreo biscuits

Фруктовый салат с йогуртом, сгущённым молоком или пломбиром

Fruit salad with yogurt, condensed milk or ice cream

Блины с творожным кремом и персиками

Crepes with cottage cheese cream and peaches

Пиво

Beer

Пиво

Beer

Вина

Wines

Белое вино (сухое)

White wine (dry)

Красное вино (сухое)

Red wine (dry)

Игристое вино (белое, брют)

Sparkling wine (white, brut)

Игристое вино

(белое, полусладкое)

Sparkling wine (white, semi-sweet)

Крепкие напитки

Strong alcohol

Водка

Vodka

Виски купажированный

Blended whiskey

Самогон ржаной

Rye moonshine

Безалкогольные напитки

Non-alcoholic drinks

Чай пакетированный зеленый / чёрный / фруктовый

Tea bagged green / black / fruit

Вятский квас

Vyatka kvass

Вятский лимонад

Vyatka lemonade

Белое вино (полусладкое)

White wine (semi-sweet)

Розовое вино (сухое)

Rose wine (dry)

Красное вино (полусладкое)

Red wine (semi-sweet)

Американо

Americano

Капучино

Cappuccino

Вода минеральная

негазированная

Still mineral water

Всё включено

All inclusive



Закуски

Моцарелла с рукколой, томатами черри и соусом песто <p>Mozzarella with arugula, cherry tomatoes and pesto sauce</p>	250 г
Домашнее сало с ржаными гренками и «икрой» из солёного огурца <p>Homemade lard with rye croutons and pickled cucumber «caviar»</p>	200 г
Пирожки «Посикунчики» с мясом <p>подаются с соленьями, сметаной и закуской из томатов и хрена</p> <p>Pies «Posikunchiki» with meat, served with pickles, sour cream and a snack of tomatoes and horseradish</p>	350 г
Карпаччо из лосося со свежими овощами и сырным муссом <p>Salmon carpaccio with fresh vegetables and cheese mousse</p>	145 г
Моцарелла с соте из томатов и гренками чабатта <p>Mozzarella with tomato sauté and ciabatta croutons</p>	270 г
Сельдь слабой соли с молодым картофелем на «земле» из бородинского хлеба <p>Lightly salted herring with young potatoes on the «soil» of Borodinsky bread</p>	240 г
Паштет из куриной печени с тыквенным вареньем <p>Chicken liver pate with pumpkin jam</p>	230 г
Холодец из говядины с ржаными гренками, маринованным луком и муссом из хрена <p>Beef aspic with rye croutons, pickled onions and horseradish mousse</p>	230 г
Супы	
Soup	
Суп с цыплёнком и домашней лапшой <p>Soup with chicken and homemade noodles</p>	350 г
Борщ с телятиной, сметаной, бородинским хлебом и фермерским салом <p>Borsch with veal, sour cream, Borodinsky bread and farm salo, traditional Russian beetroot soup</p>	370 г
Мясная солянка <p>Meat Solyanka, traditional Russian sour meat soup</p>	350 г
Уха из 3-х видов рыб (лосось, судак, щука) <p>Soup from 3 fish species (salmon, pikeperch, pike)</p>	300 г
Суп-крем из тыквы с печёными овощами <p>Pumpkin cream soup with baked vegetables</p>	300 г
Вятская губница с трюфельным маслом и сметаной <p>Vyatka mushroom soup with truffle oil and sour cream</p>	280 г

Салаты

Салаты	
Salads	
Греческий салат <p>Greek salad</p>	185 г
Оливье с фермерской уткой и овощами конфи <p>Olivier salad with farm duck and confit vegetables</p>	300 г
Оливье с копчёной форелью и красной икрой <p>Olivier salad with smoked trout and red caviar</p>	220 г
Салат Нисуаз с опалённым тунцом <p>Nicoise salad with seared tuna</p>	220 г
Оливье с ростбифом, перепелиным яйцом и красной икрой <p>Olivier salad with roast beef, quail egg and red caviar</p>	200 г
Салат с грушей, печёной свёклой и жареным сыром <p>Salad with pear, baked beetroot and fried cheese</p>	195 г
Цезарь с куриным филе <p>Caesar salad with chicken fillet</p>	230 г
Горячие блюда	
Hot Dishes	
Мясо / Meat	
Медальоны из телятины с томлёным картофелем, маринованным луком, битыми огурцами и сливочным соусом из белых грибов <p>Veal medallion with stewed potatoes, pickled onions, cucumbers and creamy sauce of porcini mushrooms</p>	260 г
Спагетти с соусом карбонара и беконом <p>Spaghetti with carbonara sauce and bacon</p>	300 г
Свиная вырезка с томлёными овощами, сливочно-горчичным соусом и клюквой <p>Pork tenderloin with stewed vegetables, creamy mustard sauce and cranberries</p>	320 г
Телячьи щёчки с парёнкой из репы <p>Veal cheeks with turnip stew</p>	280 г
Пельмени с телятиной и сметанным муссом, приготовлены из особого теста с добавлением чернил каракатицы <p>Dumplings with veal and sour cream mousse, made of a special dough with the addition of cuttlefish ink</p>	370 г
Рыба / Fish	
Котлеты из судака и щуки с картофельным пюре, сливочным соусом, битыми огурцами и клюквой <p>Pikeperch and pike cutlets with mashed potatoes, cream sauce, crushed cucumbers and cranberries</p>	200 г

Филе судака с оладьями из кабачков <p>Pike-perch fillet with zucchini pancakes</p>	270 г
Филе лосося с гарниром и соусом на выбор <p>Salmon fillet with side dish and sauce of tour choice</p>	100 г
Филе тунца с овощным соте и соусом манго-апельсин <p>Tuna fillet with vegetable sauté and mango-orange sauce</p>	250 г
Спагетти с соусом карбонара и лососем <p>Spaghetti with carbonara sauce and salmon</p>	300 г
Пельмени из щуки с сырным муссом и красной икрой <p>Pike dumplings with cheese mousse and red caviar</p>	280 г

Птица / Poultry

Котлеты из цыплёнка с пастой орзо и сливочно-грибным соусом <p>Chicken cutlets with orzo pasta and creamy mushroom sauce</p>	260 г
Курица-гриль <p>Grilled chicken</p>	70 г
Гарниры	
Side Dishes	
Овощи-гриль <p>Grilled vegetables</p>	150 г
Картофельный мусс <p>Potato mousse</p>	100 г
Золотистый рис <p>Golden rice</p>	100 г
Свежие овощи <p>Fresh vegetables</p>	150 г
Картофель-фри <p>French fries</p>	100 г
Картофель айдахо <p>Idaho potatoes</p>	100 г

Томлёный молодой картофель <p>Stewed new potatoes</p>	100 г
Единоновременный заказ <p>в количестве не более 5 блюд. Предоставление напитков осуществляется порционно согласно меню. Подробные условия - в Положении о порядке и условиях применения тарифа «Ресторан. Всё включено».</p> <p>One-time order of not more than 5 dishes. Drinks are provided in portions according to the menu. Detailed conditions - in the Regulations on the procedure and terms of application of the «Restaurant. All Inclusive» rate.</p>	