

**специально от шеф-повара ресторана  
"Горный"**

**Карпаччо в ассортименте**

кусочки тонко нарезанного мяса на выбор, подается с соусом

- карпаччо из бобра      **10500**  
карпаччо из глухаря      **11500**  
карпаччо из марала в огне      **14500**  
карпаччо из медведя      **13500**  
карпаччо из оленины      **13500**

**Фуа-гра**

из печени утки, имеет насыщенный яркий вкус с нежной сливочной консистенцией и тонкой сладостью

**Тар-тар из оленя**

**Люля кебаб из сайги**

**Рваный гуляш из сайги с орзо**

**Мясо дичи по-страгоновски**

филе оленя, грибы шампиньоны, сморчки и опята в сливках подаются с картофельным пюре

**Долма из дичи**

долма из мяса сайки и марала

**Салат "Кешью" с томатами, струччателлой и карпаччо из дичи**

руккола, томаты, соус песто, карпаччо из дичи, струччателла с ореховой заправкой и миндалевой стружкой

**specially from the chef of the restaurant "Gornv"**

**Carpaccio to choose from**

*thinly sliced meat pieces to choose from, served with sauces*

- beaver carpaccio*  
*capon carpaccio*  
*maral carpaccio in flames*  
*bear carpaccio*  
*venison carpaccio*

**14300**

**Foie gras**

*made from duck liver, it has a rich bright taste with a delicate creamy consistency and subtle sweetness*

**15600**

**Tar-tar of deer**

**7300**

**Lula kebab from saiga**

**6700**

**Pulled saiga goulash with orzo**

**15100**

**Game meat Stroganovsky style**

*Venison fillet, champignon mushrooms, morels and honey mushrooms in cream served with mashed potatoes*

**8300**

**Game dolma**

*dolma made from saiga and maral meat*

**7900**

**Tomatoes with straciella and game carpaccio**

*a rugula, tomatoes, pesto sauce, game carpaccio, straciella with nut dressing and almond flakes*

*специально от бармена ресторана "Горный"  
specially from the bartender of the restaurant "Gorny"*

**горячий безалкогольный напиток/*hot soft drink***

**вудбери 0,25л** 1500 **woodberry 0,25l**

сироп, сорбет из клюквы, мята, лимон и  
пряности

syrup, cranberry sorbet, mint, lemon and spices

**чай без чая 0,7л** 3500 **tea without tea**

витаминный бум: лимон, апельсин, лайм  
сироп, фруктовое пюре, черника

vitamin boom: lemon, orange, lime, syrup, fruit  
puree, blueberries

**горячий алкогольный напиток/*hot alcoholic drink***

**пьяный шоколад** 3000

**drunk chocolate**

шоколад, молоко, коньяк

chocolate, milk, cognac

**тодди-бренди** 1900

**moddy-brandy**

бренди, сироп, цитрусы, пряности,  
мускатный орех, мята

brandy, syrup, citrus, spices, nutmeg, mint

**тизан** 1900

**Tizan**

Jägermeister, чай черный, смородина, яблоко,  
мята, апельсин

Jägermeister, black tea, currant, apple, mint,  
orange

**прохладительные алкогольные коктейли/*refreshing alcoholic cocktails***

**айс Брют** 4100

**ice Brut**

лимончелло, игристое вино, шарик  
ванильного мороженного

limoncello, sparkling wine, vanilla ice cream  
ball

**согревающие шоты/*shots drinks***

**мексиканец** 1500

**mexican**

пиво, текила, тобаско, соль

beer, tequila, tobasco, salt

**пчёлка** 1700

**bee**

лимонный фреш с мёдом, самбука

lemon fresh with honey, sambuca

**эскимо** 2700

**Eskimo**

Kahlúa, Jägermeister, ликёр Lillet

Kahlúa, Jägermeister, Lillet

**джек воробей** 2750

**jack sparrow**

блю-курасао, апероль, малибу

blue curacao, aperol, malibu

**медуза** 3000

**medusa**

блю-курасао, бейлис, куантро, сироп гренадин

blue curacao, baileys, cointreau, grenadine

# Блюда для компании

## dish for the company

**бешбармак "астана"**  
отварная баранина, казы, жал, жая, жамбас, катын сорпа, жайма, блюдо на компанию из 10 персон

**бешбармак "Tay"**  
отварная баранина, казы, жал, жая, жамбас, катын сорпа, жайма, блюдо на компанию из 4-5 персон

**сырне из ягненка**  
мясо молодого барашка томлённого в собственной соку с картофелем, блюдо на компанию из 20 персон

**ягнёнок на вертеле**  
молодой барашек запечённый целиком, подаётся свежими и тушенными овощами, блюдо на компанию из 15 персон

**"ханская охота"**  
запеченное мясо индейки, фазана, утки, перепёлки, печени зайца в сочетании с молодым картофелем на компанию 8-10 персон

**олень "по-царски"**  
медальоны из вырезки оленя приготовленная в углях, подаётся с квашеной капустой, фруктового салата и ягодно-можжевеловым соусом, на

**сёмга запечённая целиком**  
блюдо на компанию на 15 персон

**томленый кабанчик**  
томленое мясо кабанчика, картофель отварной с чесноком и зеленью, овощи гриль, блюдо на компанию из 6 персон

**гусь померанский**  
подается с гарниром на ваш выбор: рис, чернослив, курага или с картошечкой и грибами

**уточка по-флорентийски**  
подается с гарниром на ваш выбор: рис, чернослив, курага или с картошечкой и грибами

**88100**

**beshbarmak "astana"**

*boiled lamb, қазы, zhал, zhaya, zhambas, katyң, sorpa, zhaima, a dish for a company of 10 people*

**31100**

**beshbarmak "Tau"**

*boiled lamb, қазы, zhал, zhaya, zhambas, katyң, sorpa, zhaima, a dish for a company of 4-5 persons*

**180000**

**syrne cooked lamb**

*meat of young lamb stewed in its own juice with potatoes, a dish for a company of 20 people*

**200000**

**lamb on a spit**

*young lamb baked whole, served with fresh and stewed vegetables, a dish for a company of 15 people*

**111600**

**"khan's hunt"**

*baked turkey, pheasant, duck, quail and hare liver meat in combination with new potatoes for a company of 8-10 persons*

**109200**

**deer "As royal"**

*deer tenderloin medallions cooked on coals, served with sauerkraut, fruit salad and berry-juniper sauce, for a company of 4-5 persons*

**122000**

**whole baked salmon**

*a dish for a company of 15 people*

**54000**

**stewed boar**

*stewed boar meat, boiled potatoes with garlic and herbs, grilled vegetables, a dish for a company of 6 people*

**68000**

**Pomeranian goose**

*served with a side dish of your choice: rice, prunes and dried apricots or with potatoes and mushrooms*

**43600**

**duck by Florentine**

*served with a side dish of your choice: rice, prunes and dried apricots or with potatoes and mushrooms*

**обслуживание в ресторане +12%**

**обслуживание в отеле +20%**

# салаты

<b>Воздушный салат из свеклы</b> салат из запеченной свеклы в сопровождении козьего сыра с рукколой и кедровыми орешками	6050
<b>Салат из авокадо с креветками</b> микс салата из авокадо и рукколы, редис, томаты черри, семена чиа и креветки	8550
<b>Хориатики</b> обжаренный в панировочных сухарях сыр Фета, свежие томаты, огурцы, маслины, капресы, вяленные томаты и листья мяты	4500
<b>Бретонский</b> ломтики подкопченной сёмги в сочетании маринованных корнишонов, молодого обжаренного картофеля, перепелиных яиц и сливочно-икорной заправки	7000
<b>Салат с хрустящими баклажанами и страчателлой</b> обжаренные в кляре баклажаны, томаты черри, страчателла, микс салата с соусом терияки и миндалевой страужской	6800
<b>Доломити</b> тёплый салат с обжаренным телячьим языком, стручковой фасолью, болгарским перцем, томатами черри и луком Шалот в кисло-сладкой заправке	5000
<b>Цезарь с куриным филе</b> классический салат с листьями айсберг, томатами черри, румяными круトンами сыром Пармезан "	5000
<b>Оливье с мясом дичи</b> классический салат оливье с утиной грудкой магре	5500

# salads

<b>Baked beetroot salad</b> <i>baked beetroot salad accompanied by goat cheese with arugula and pine nuts</i>
<b>Avocado salad with shrimp</b> <i>avocado and arugula salad mix, radishes, cherry tomatoes, chia seeds and shrimp</i>
<b>Horiatici</b> <i>Feta cheese fried in breadcrumbs, fresh tomatoes, cucumbers, olives, capers, dried tomatoes and mint leaves</i>
<b>Bretonsky</b> <i>slices of smoked salmon combined with pickled gherkins, young fried potatoes, quail eggs and creamy caviar dressing</i>
<b>Salad with crispy eggplant and stracciatella</b> <i>Fried eggplant, cherry tomatoes, stracciatella, mixed salad with teriyaki sauce and almond flakes</i>
<b>Dolomiti</b> <i>warm salad with fried veal tongue, string beans, bell pepper, cherry tomatoes and shallots in sweet and sour dressing</i>
<b>Caesar with chicken</b> <i>classic salad with iceberg leaves, cherry tomatoes, ruddy croutons and Parmesan cheese</i>
<b>Olivier of the game</b> <i>classic Olivier salad with duck breast magre</i>

обслуживание в ресторане +12%

обслуживание в отеле +20%

## **Холодные закуски**

<b>Грибная корзина</b> маринованные грузди, маслята и опяты	3700
<b>Разносолы домашние</b> квашеная капуста, томаты и огурчики соленые, патиссоны и корнишоны маринованные	4000
<b>Малосольная селёдочка</b> филе малосольной селедочки, огурчики маринованные и обжаренные картофельные дольки	4200
<b>Малосольная сёмужка</b> филе малосольной сёмужки, огурчики маринованные и обжаренные картофельные дольки	8700
<b>Ассорти из сезонных овощей</b> свежие овощи, брынза, зелень	5500
<b>Ассорти из конских деликатесов</b> казы, жал, жая	7300
<b>Горная баллада</b> казы, рулет куриный, язык, ветчина, козий сыр, свежие овощи, разносолы	9100
<b>Ассорти из благородных рыб</b> ломтики малосольной семги и припущеной масл.рыбы, эсколар,хол.копчения, филе форели хол.	11500
<b>Композиция из лучших сыров</b> Альпен-блю, Камамбер, Мааздам, Чеддер, Джугас, сыр копченый, мед, гречкий орех	15000
*new <b>Ассорти из сырокопченой дичи</b> медведь, лось, олень, глухарь	9500
<b>Икра красная сахалинская</b> 50гр	11000

## **Cold snacks**

<b>Mushroom basket</b> <i>assorted pickled mushrooms</i>
<b>Homemade pickles</b> <i>sauerkraut, tomatoes and cucumbers, pickled squash and gherkins</i>
<b>Filet of soft salted herring</b> <i>fillet of lightly salted herring, pickled cucumbers and fried potato slices</i>
<b>Filet of soft salted salmon</b> <i>lightly salted salmon fillet, pickled cucumbers and fried potato wedges</i>
<b>Assorted seasonal vegetables</b> <i>fresh vegetables, cheese, greens</i>
<b>Assorted from horse gourmet</b> <i>kazy, zhal, zhaya</i>
<b>Mountain ballad</b> <i>kazy, chicken roll, tongue, ham, goat cheese, fresh vegetables, pickles</i>
<b>Assorted fish</b> <i>slices of lightly salted salmon and steamed butter fish, escolar, cold smoked, trout fillet cold smoked, smoked salmon, halibut and eel</i>
<b>Cheese platter</b> <i>Alpen blue, Camembert, Maazdam, Cheddar, Jugas, smoked cheese, honey, walnut</i>
*new <b>Assorted smoked game</b> <i>bear, moose, deer, grouse</i>
<b>Red Sakhalin caviar</b> 50g

обслуживание в ресторане +12%

обслуживание в отеле +20%

## *Горячие закуски*

### **жуанвиль**

томлённый говяжий язык в сливочно-соусе, подаётся с тремя видами соусов

### **наггетсы куриные**

обжаренное нежное куриное филе в панировочных сухарях, подаётся с соусом тар-тар

### **жульен с шампиньонами по-французски**

с шампиньонами томленными в сливках и запеченные в кокотнице под нежным сыром Гауда "

## *Гарниры*

### **Картофельное пюре**

**1200**

**Mashed potatoes**

### **Картофель фри**

**1500**

**French fries**

### **Картофель по-домашнему**

**1080**

**Rustic potatoes**

### **Картофель жареный с грибами и луком**

**2400**

**Fried potatoes with mushrooms and onion**

### **Рис припущеный**

**1650**

**Steamed rice**

### **Овощи припущеные**

**1320**

**Steamed vegetables**

### **Овощи гриль**

**2750**

**Grilled vegetables**

### **Капуста брокколи**

**2300**

**Broccoli cabbage poached**

### **Капуста брюссельская**

**1500**

**Brussels cabbage poached**

### **Оливки/маслины 150гр**

**2880**

**Green or black olives 150g**

## *Hot snacks*

**6100**

### **joinville**

*stewed beef tongue in cream sauce, served with three types of sauces*

**4000**

### **chicken nuggets**

*fried tender chicken fillet in breadcrumbs, served with tar-tar sauce*

**4440**

### **julienne with champignons in French**

*champignons stewed in cream, and baked in a cocot under tender Gouda cheese*

## *side dish*

**обслуживание в ресторане +12%**

**обслуживание в отеле +20%**

## ***супы***

<b>Борщ с гусятиной и черносливом</b>	<b>4400</b>
борщ с отварным мясом гусятины, черносливом подается с булочкой, зеленью и сметаной	
<b>Щи томленные с говядиной и квашенной капустой</b>	<b>3600</b>
<b>Чечевичный крем-суп</b>	<b>3000</b>
нежный кремовый суп подается с крoutонами долькой лимона	
<b>Тыквенный крем-суп</b>	<b>3000</b>
нежный кремовый суп подается с креветками фисташками	
<b>Грибной крем-суп</b>	<b>2500</b>
нежный кремовый суп подается с румяными тостами	
<b>Пельмени из марала с ребрышком</b>	<b>3360</b>
домашние пельмешки с мясом марала, подаётся с бульоном, сметаной и зеленью	
<b>Суп по-андалузийски</b>	<b>2500</b>
домашняя суп-лапша с отварным мясом	4000
<b>Уха рыбакская</b>	<b>2000</b>
наваристый бульончик с судаком и сёмгой	4200
<b>Морской супчик торнадо</b>	<b>4560</b>
наваристый рыбный супчик с морепродуктами филе морского окуня, сёмги, со слегка острым соусом	9120
<b>Супчики осенняя охота</b>	<b>3700</b>
ароматный супчик с мясом гусятины, фазана перепелки, потрошками дичи и грибочками	7000
<b>Солянка из дичи</b>	<b>2000</b>
супчик с ароматом дымка, маслинами, мясом фазана, кеклика, утки, говядины и охотничьи колбасок, подается со сметаной	4000

## ***soups***

<b>Borscht with goose and prunes</b>	
borsch with boiled goose meat, prunes, served with a bun, herbs and sour cream	
<b>Stewed cabbage soup with beef and sauerkraut</b>	
<b>Lentil cream soup</b>	<b>3000</b>
a cream soup is served with croutons and a slice of lemon	
<b>Pumpkin cream soup</b>	<b>3000</b>
a cream soup served with shrimp and pistachios	
<b>Mushroom cream soup</b>	<b>2500</b>
a cream soup is served with ruddy toast	
<b>Maral dumplings with rib</b>	<b>3360</b>
homemade dumplings with maral meat, served with broth, sour cream and herbs	
<b>Andalusian soup</b>	<b>2500</b>
homemade noodle soup with wild bird meat	4000
<b>Fish soup</b>	<b>2000</b>
rich broth with pike perch and salmon	4200
<b>Seafood soup</b>	<b>4560</b>
rich fish soup with seafood, sea bass fillet, salmon, with a slightly spicy sauce	9120
<b>Soups "autumn hunting"</b>	<b>3700</b>
fragrant soup with goose meat, pheasant, quail, game giblets and mushrooms	7000
<b>Solyanka with game meat</b>	<b>2000</b>
soup with the aroma of smoke, olives, pheasant meat, cupcake, duck, beef and hunting sausages, served with sour cream	4000

обслуживание в ресторане +12%

обслуживание в отеле +20%

## *горячие блюда из рыбы*

## *Hot dishes made with fish*

**Трио из любимых рыб**  
филе лосося, осетра и форели обжаренные на гриле подаются с томатом, стручковой фасолью и цуккини

**19600**

**Дорадо с черным рисом и лесными грибами**  
филе дорадо, ризotto с лесными грибами и мускатный орех

**17000**

\*<sub>new</sub> **Филе норвежского лосося с творогом**  
с подкопченным творогом и квашеной пекинской капустой

**15300**

**Филе осетра с бобами эдамаме**  
филе осетра, бобы эдамаме и соусу галандес

**13100**

\*<sub>new</sub> **Ассорти рыбных котлет на пару**  
котлеты на пару из палтуса, морской форели и речной форели со спаржей и брюссельской капустой

**14000**

**Запеченная речная форель со спаржей**  
запеченная речная форель в слоеном тесте со спаржей и икорным соусом

**13100**

**Trio of favorite fish**

*grilled salmon, dorado and trout fillets served with tomatoes, string beans and zucchini*

**Dorado with black rice and wild mushrooms**

*dorado fillet, risotto with wild mushrooms, nutmeg*

\*<sub>new</sub> **Norwegian salmon fillet with cottage cheese**  
*with smoked cottage cheese and sauerkraut*

**Oster fillet with edamame beans**  
*sturgeon fillet, edamame beans and galandes sauce*

\*<sub>new</sub> **Assorted steamed fish cutlets**  
*Steamed halibut, sea trout, and river trout cutlets with asparagus and Brussels sprouts*

**Baked river trout with asparagus**

*Baked river trout in puff pastry with asparagus and caviar sauce*

## ***горячие блюда из мяса***

**Томлённое ребро телятины**  
ребро телятины томленое по технологии су-  
подается с припущенными овощами и  
картофельного пюре

### ***Медальоны из говядины***

нежная вырезка телятины обжаренная на гриле  
подается с отварным молодым картофелем

**Медальон из конины**  
с фуа-гра и щучьей икрой с соусом Винкотто и  
грибами

**Стейк "Рибай"**  
традиционный стейк на кости

**Цыпленок с золотистой корочкой**  
цыпленок запеченный до золотистой корочки  
подается в соусе Айоли и гранатом

**Трио из мяса**  
вырезка оленя, вырезка конины, вырезка косули  
со спаржей

**8600**

***Stewed rib of veal***  
*the rib of veal is stewed according to the so-vide  
technology, served with steamed vegetables and  
mashed potatoes*

**9800**

***Beef medallions***  
*tendergrilled veal tenderloin served with boiled  
new potatoes*

**16600**

***Horse meat medallion***  
*with foie gras and pike caviar in Vincotto sauce  
with mushrooms*

**17000**

***Rib steak***  
*traditional steak on the bone*

**8800**

***Chicken with a golden crust***  
*chicken baked until golden brown is served in  
Aioli sauce and pomegranate*

**18300**

***Meat trio***  
*venison tenderloin, horse tenderloin, roe deer  
tenderloin with parsley*

## ***Hot dishes made with meat***

## *горячие блюда из дичи*

### *new Фуа-гра*

из печени утки, имеет насыщенный яркий вкус с нежной сливочной консистенцией и тонкой сладостью

### *Медвежатина с грибами и картофелем*

медвежатина тушеная с грибами картофелем и чесноком в горшочке

### *Фазан по-альпийски*

запеченный до золотистой корочки с лесными травами и ароматными яблоками

### *Бифштекс рубленный из марала*

котлета из рубленного мяса марала, яйцо глазунья, паста птичий с зеленым соусом

### *Жаркое из дичи*

мясо косули, марала и говядины обжаренное с картофелем в сливках, квашеная капуста и

### *Котлеты из зайчатины*

сочные котлетки из мяса зайца с киноа и лесными грибами под сливочно-грибным соусом

### *Оленина с фруктами и брокколи*

нежная вырезка оленины обжаренная на угле, фруктовый салат с йогуртом и припущеные брокколи

## *Hot dishes made with game meat*

*14500*

### *new foie gras*

*made from duck liver, it has a rich bright taste with a delicate creamy consistency and subtle sweetness*

*14000*

### *Bear meat with mushrooms and potatoes*

*steamed bear meat with mushrooms, potatoes and garlic in a pot*

*34500*

### *alpine pheasant*

*baked until golden brown with forest herbs and fragrant apples*

*8700*

### *steak chopped from maral*

*cutlet of chopped maral meat, fried egg, ptitim pasta with green sauce*

*10200*

### *fried game meat*

*meat of roe deer, maral and beef fried with potatoes in cream, sauerkraut and gherkins*

*8300*

### *hare cutlets*

*juicy hare meat cutlets with quinoa and wild mushrooms under creamy mushroom sauce*

### *deer meat with fruit and broccoli*

*deer meat tenderloin fried on coals, fruit salad with yogurt and steamed broccoli*

## **Кавказские шашлыки**

**шашлык из оленины**  
нежные кусочки из вырезки оленя  
подаются с фруктовым салатом

**25500**

**шашлык из сёмги**

**9000**

**шашлык из ягненка**

**5000**

**шашлык по аджарски**

**5500**

**люля-кеbab по-талышски**

**4500**

**по-свански из печени**

**2700**

**по-джалолабадски из утки**

**4100**

**шашлык из курицы**

**3000**

**шашлык из грибов**

**3000**

**шашлык из овощей**

**3000**

**баранья корейка**

**5500**

**\*new шашлык "Наполеон"**

**8300**

сочный, слоёный шашлык из говяжьей  
вырезки с курдюком, подаётся с питеи

## **Caucasian kebab**

**deer meat kebab**  
*tenderpieces of deer tenderloin served with fruit  
salad*

**salmon kebab**

**lamb kebab**

**adjarian shish kebab**

**lyulya-kebab by Talysh**

*in Svansky from the liver*

*in Jalolabad from duck*

**chicken kebab**

**mushroom kebab**

**barbecue of vegetables**

**lamb loin**

**\*new "Napoleon kebab"**

*juicy, layered beef tenderloin kebab, served with  
pita*

**шашлык из перепелов**

## ***Паста***

<i>Тальятелле с куриным филе и грибами</i>	<b>5800</b>
<i>Лазанья из дичи с сыром и страчателлой</i>	<b>8100</b>
<i>Спагетти болоньезе</i>	<b>4200</b>
<i>Паста сырная</i>	<b>5500</b>

## ***Pasta***

<i>Tagliatelle with chicken fillet and mushrooms</i>
<i>Game lasagna with stracciatella</i>
<i>Spaghetti bolognese</i>
<i>Cheese pasta</i>

## ***Мучные изделия***

<b>Хлебная корзина</b>	<b>2700</b>
<b>Французский багет</b>	<b>2700</b>
<b>Баурсаки</b>	<b>1000</b>
<b>Хачапури по мегрельски</b>	<b>6000</b>
воздушная лепешка на дрожжевом тесте с начинкой из двух видов сыра,	
<b>Хачапури по-аджарски</b>	<b>4000</b>
хачапури в виде лодочки, с сырными бортиками и куриным яйцом	
<b>Хычины</b>	<b>2500</b>
тонкая лепешка, из пресного теста, обжаренная на сливочном масле, на Ваш выбор: картофельные или с	

## ***Hour makes***

<b>Bread basket</b>
<b>French baguette</b>
<b>Baursaks</b>
<b>Khachapuri in Megrelian</b>
<i>airy flat bread on yeast dough with a filling of two types of cheese, double cheese</i>
<b>Khachapuri in Adjarian</b>
<i>khachapuri in the form of a boat, with cheese sides and a chicken egg</i>
<b>Khychiny</b>
<i>thin flat bread, made of unleavened dough, fried in butter, at your choice: potato or with herbs</i>

**обслуживание в ресторане +12%**

**обслуживание в отеле +20%**

## *Десерты*

### *Московский*

ягодно-фруктовый торт с ананасом, клубникой, вишней, персиком на основе коржей-безе с грецким орехом и заварным

### *ягодный "хевен"*

муссовый десерт с добавлением ежевики, черешни, смородины, малины, клубники и персика на песочной основе с

### *Шоколадно-банановый*

пюре, обжаренными бананами и карамельной корочкой

### *Три шоколада*

классический муссовый десерт из молочного и горького шоколада

### *Наполеон*

классический наполеон со взбитыми сливками и слоёными коржами

### *яблочный штрудель*

теплый яблочный пирог с яблоками и изюмом и шариком ванильного

### *тирамису*

Маскарпоне и бисквитного печенья савоярди

### *брауни*

теплый шоколадный десерт подаётся с шариком ванильного мороженого

### *чизкейк малиновый*

классический сырный десерт-суфле с малиновым вареньем

### *мороженное 1 шарик*

*тишербек в ассортименте*

### *Фисташковый рулет*

**3500**

## *desserts*

### *Moscow*

*berry and fruit cake with pineapple, strawberry, cherry, peach based on meringue cakes with walnut and custard*

**4000**

### *berry "heven"*

*mousse dessert with the addition of raspberries, cherries, currants, raspberries, strawberries and peaches on a sand base with vanilla sauce*

**3500**

### *Chocolate banana*

*creamy chocolate dessert with banana puree, fried bananas and caramel crust*

**3700**

### *Three chocolates*

*classic mousse dessert made of milk and bitter chocolate*

**4000**

### *Napoleon*

*classic napoleon with whipped cream and puff pastry*

**4000**

### *apple strudel*

*warm apple pie with apples and raisins and a scoop of vanilla ice cream*

**6000**

### *tiramisu*

*coffee dessert based on Mascarpone cheese and savoyard sponge cookies*

**3500**

### *brownie*

*warm chocolate dessert served with a scoop of vanilla ice cream*

**4000**

### *raspberry cheesecake*

*classic cheese dessert-souffle with raspberry jam*

**2500**

### *ice cream 1 ball*

*тишербек in the assortment*

**4000**

### *pistachio roll*

*обслуживание в ресторане +1%*

*обслуживание в отеле +20%*

## *прохладительные напитки*

<i>Coca-cola 0,25</i>	<i>1100</i>
<i>Red Bull 0,25</i>	<i>1950</i>
<i>schweppes tonic 0,33</i>	<i>1320</i>
<i>San Benedetto 0,75l</i>	<i>4800</i>

### *СОКИ*

<i>svell 0,25l в ассортименте</i>	<i>2100</i>
<i>svell 0,75l в ассортименте</i>	<i>4900</i>
<i>морс клюквенный 1л</i>	<i>3500</i>

### *лимонады*

<i>Лимонад домашний 0,4л</i>	<i>2000</i>
манго-маракуйя, ягодный, цитрусовый, персиковый, апероль	
<i>Лимонад домашний 1л</i>	<i>4900</i>
манго-маракуйя, ягодный, цитрусовый, персиковый, апероль	
<i>Натахтари 0,5л</i>	<i>1800</i>
грузинский бутылочный лимонад в	

### *безалкогольные коктейли*

<i>мохито</i>	<i>1800</i>
мята, лайм, краш-лёд, сироп, минеральная вода	
<i>блюстар</i>	<i>1100</i>
содовая, блю-курасао, лимон, лёд	
<i>флюгер</i>	<i>1100</i>
яблочный сок, киви, лимон, лёд	
<i>вишневый шприцер</i>	<i>1100</i>
вишнёвый сок, лимонный фреш, содовая, лёд	

*обслуживание в ресторане +12%*

## *Refreshment drink*

<i>Tassay 0,5l</i>	<i>1200</i>
<i>tassay 0,75l</i>	<i>2880</i>
<i>Borjomi 0,33l</i>	<i>1750</i>

### *juice*

<i>svell 0,25l in the assortment</i>
<i>svell 0,75l in the assortment</i>
<i>cranberry juice 0,25l</i>

### *lemonades*

<i>homemade lemonade 0,4л</i>
<i>mango-passion fruit, berry, citrus, peach, the aperol</i>
<i>homemade lemonade 1,5л</i>
<i>mango-passion fruit, berry, citrus, peach, the aperol</i>
<i>natakhvari 0,5л</i>
<i>georgian bottled lemonade in assortment</i>

### *non-alcoholic cocktails*

<i>mojito</i>
<i>mint, lime, crash ice, syrup, mineral water</i>
<i>bluestar</i>
<i>soda, blue curacao, lemon, ice</i>
<i>fluger</i>
<i>apple juice, kiwi, lemon, ice</i>
<i>cherry spritzer</i>
<i>cherry juice, lemon juice, soda, ice</i>

*обслуживание в отеле +20%*

## *свежевыжатые соки 0,3л*

<i>грейпфрутовый</i>	<b>3840</b>	<i>grapefruit fresh</i>
<i>апельсиновый</i>	<b>3900</b>	<i>orange fresh</i>
<i>яблочный</i>	<b>2880</b>	<i>carrot fresh</i>
<i>морковный</i>	<b>1500</b>	<i>carrot fresh</i>
<i>морковный со сливками</i>	<b>1800</b>	<i>carrot fresh with cream</i>
<i>нектар киви</i>	<b>1560</b>	<i>nectar kiwi</i>
<i>нектар ананасовый</i>	<b>1620</b>	<i>pineapple nectar</i>
	<b>6600</b>	
<i>ананасовый фреш в анансе</i>		<i>pineapple fresh in pineapple</i>
<i>лимонный нектар</i>	<b>3240</b>	<i>lemon nectar</i>

## *смузи 0,3л*

<i>Ягодный</i> брусника, голубика, смородина, сок	<b>2100</b>	<i>berry</i> <i>cranberries, blueberries, currants, juice</i>
<i>фруктовый тропик</i> ананас, банан, сок	<b>2100</b>	<i>fruit tropic</i> <i>pineapple, banana, juice</i>

## *молочные коктейли 0,3л*

<i>классический</i> на выбор: клубника, ваниль, шоколад	<b>1850</b>	<i>classic</i> <i>to choose from: strawberry, vanilla, chocolate</i>
<i>на кокосовом молоке</i> кокосовое молоко, банан, взбитые сливки	<b>1980</b>	<i>on coconut milk</i> <i>coconut milk, banana, whipped cream</i>

## *фруктовое ассорти*

<i>на 2 персоны</i>	<b>9000</b>
<i>на 4 персоны</i>	<b>15000</b>
<i>на 6 персон</i>	<b>18000</b>

## *milkshake 0,3л*

<i>classic</i> <i>to choose from: strawberry, vanilla, chocolate</i>
<i>on coconut milk</i> <i>coconut milk, banana, whipped cream</i>

## *fruit platter*

<i>for 2 persons</i>
<i>for 4 persons</i>
<i>for 6 persons</i>

обслуживание в ресторане +12%

обслуживание в отеле +20%

*горячие безалкогольные напитки*

<i>Горячий шоколад</i>	<b>2700</b>
<i>ка카о с зефирчиками</i>	<b>1800</b>
<i>пунш вишнёвый</i> <i>вишнёвый сок, фрукты, манго</i>	<b>1200</b>
<i>глинтвейн "Витаминный"</i> <i>смородина, сок апельсина, лимон и пряности</i>	<b>2450</b>

*hot soft drinks*

<i>hot chocolate</i>
<i>cocoa with marshmallow</i>
<i>cherry punch</i>
<i>cherry juice, fruit, mint</i>
<i>vitamin drink</i>

*currant, orange juice, lemon and spices*

*кофе*

<i>американо</i>	<b>1300</b>
<i>эспрессо</i>	<b>1350</b>
<i>капучино</i>	<b>1850</b>
<i>латте-макиато</i>	<b>1800</b>
<i>капучино на кокосовом молоке</i>	<b>2200</b>
<i>латте на кокосовом молоке</i>	<b>2250</b>

*coffe*

<i>americano</i>
<i>espresso</i>
<i>cappuccino</i>
<i>latte macchiato</i>
<i>cappuccino with coconut milk</i>
<i>latte with coconut milk</i>

*дополнительно к чаю*

<i>восточные сладости</i>	<b>4300</b>
<i>курага, изюм, кешью, миндаль</i>	
<i>мёд 50г</i>	<b>550</b>
<i>лимон 100г</i>	<b>500</b>
<i>молоко</i>	<b>400</b>
<i>шоколад KZ 100г</i>	<b>2400</b>

*in addition to tea*

<i>dried apricots, raisins, cashews, almonds</i>
<i>honey 50g</i>
<i>lemon 100g</i>
<i>milk</i>
<i>chocolate KZ 100g</i>

## чайная лавка

## tea shop

### зеленый чай 1л/green tea 1l

**Жасмин** 2800

**зелёный чай "храм неба"** 2800

**альпийский** 2800

### чёрный чай/black tea

**чай чёрный 1л** 2000

**чай чёрный 0,5л** 1500

### чай фирменный 0,75л/tea with goodies 0,75l

**сосновый эликсир** 5000

**чёрный чай, варенье из сосновых шишек, апельсин, мёд с кедровым**

**по-казахски**  
наваристый черный чай с молоком  
подается со сладостями

**по-ташкентски**  
на основе чёрного и зеленого  
листового чай, апельсин, лимон, мята

**по-мароккански**  
мята, бадьян, гвоздика, корица  
молотая, апельсин, лимон

**имбирный**  
чай черный, имбирь, цитрусы

**облепиховый**  
чай черный, облепиха, мята

**чадар**  
чай черный, чёрная смородина, мята,  
апельсин

**Бархат востока**  
чай чёрный, шиповник, листья смородины

**лемонграсс**  
чай чёрный, лемонграсс, листья лимона, мята

**ягодный**  
клубника, клубника, смородина, апельсин, мята,  
яблоко, чай чёрный

**эвкалиптовый**  
чай чёрный, эвкалипт, варенье из крыжовника

**Jasmine**

**green tea**

**alpine**

**black tea 0,5л**

**black tea 1л**

**pine elixir**

**black tea, pine cone jam, orange, honey with  
pine nuts**

**kazakh tea**

**rich black tea with milk is served with sweets**

**tashkent tea**

**based on black and green leaf tea, orange,  
lemon, mint**

**moroccan tea**

**mint, star anise, cloves, ground cinnamon,  
orange, lemon**

**ginger**

**black tea, ginger, citrus**

**sea buckthorn tea**

**black tea, sea buckthorn, mint**

**chadar**

**black tea, black currant, mint, orange**

**Velvet of the East**

**black tea, rosehip, currant leaves**

**lemongrass**

**black tea, lemongrass, lemon leaves, mint**

**berry**

**cranberries, strawberries, currants, orange, mint, apple, black  
tea**

**eucalyptus**

**black tea, eucalyptus, gooseberry jam**

*предложение от Arba wine* *offer from the company "arba wine"*

*Arba Wine* - это уникальные органические вина, выращиваемые античным способом в долине Асса. Выдерживаются в дубовых бочках известных французских и итальянских производителей в строго стабильно температуре, что определяет их соответствие с мировым стандартом виноделия. Впечатляющей особенностью

*Arba Wine* - is a unique organic wine grown in the ancient way in the Assa Valley. They are aged in oak barrels of famous French and Italian producers at a strictly stable temperature, which determines their compliance with the world standard of winemaking. An impressive feature is the rich color, aroma and taste.

<i>myzart 0,75l</i>	<i>14900</i>	<i>myzart 0,75l</i>
белое сухое игристое вино		<i>dry white sparkling wine</i>
<i>Ainala Arba 0,75l</i>	<i>25100</i>	<i>Ainala Arba 0,75l</i>
<i>Gewurztraminer</i> , белое сухое вино		<i>Gewurztraminer, dry white wine</i>
<i>pino arba 0,75l</i>	<i>31500</i>	<i>pino arba 0,75l</i>
<i>pino noir</i> , красное сухое вино		<i>pino noir, dry red wine</i>
<i>ак бастау 0,15l</i>	<i>2900</i>	<i>ak bastau 0,15l</i>
<i>кызыл бастау 0,15l</i>	<i>3100</i>	<i>kyzyl bastau 0,15l</i>

*вермут* *vermouth*

<i>martini 0,1l</i>	<i>2400</i>
<i>fierro</i>	
<i>martini 0,1l</i>	<i>1900</i>
<i>extra dry, bianco</i>	
<i>martini 0,75l</i>	<i>17200</i>
<i>fierro</i>	

*джин* *gin*

<i>Beefeater 5cl</i>	<i>1850</i>
----------------------	-------------

обслуживание в ресторане +12%

обслуживание в отеле +20%

<b>алкогольные коктейли</b>	
<i>aperol spritz</i>	3200
апероль, игристое вино, апельсин	
<i>bloody mary</i>	1500
водка, сок лимона, табаско, сок томата	
<i>daiquiri</i>	2750
ром, лайм, тростниковый сахар	
<i>mojito</i>	3200
ром, мята, лимон, сироп, мин.вода	
<i>pino colada</i>	4000
малибу, сок ананаса, сливки	
<i>margarita</i>	4200
текила, сок лимона, куантро	
<i>B-52</i>	5950
калва, бейлис, куантро	
<i>cosmopolitan</i>	1800
куантро, водка, клюква, сироп	
<i>gin tonic</i>	2950
джин "Beefeater", тоник "Schweppes"	
<i>long island</i>	5000
ром, текила, джин, куантро, кола	

<b>alcoholic cocktails</b>	
<i>aperol spritz</i>	
aperol, sparkling wine, orange	
<i>bloody mary</i>	
vodka, lemon juice, tabasco, tomato juice	
<i>daiquiri</i>	
rum, lime, cane sugar	
<i>mojito</i>	
rum, mint, lemon, syrup, min. Water	
<i>pino colada</i>	
malibu, pineapple juice, cream	
<i>margarita</i>	
tequila, lemon juice, cointreau	
<i>B-52</i>	
kalua, baileys, cointreau	
<i>cosmopolitan</i>	
cointreau, vodka, cranberry, syrup	
<i>gin tonic</i>	
gin "Beefeater", gin "Schweppes"	
<i>long island</i>	
rum, tequila, gin, cointreau, cola	

<b>горячие алкогольные напитки</b>	
<i>глинтвейн "классический"</i>	2800
красное вино, мёд, гвоздика, корица,	
<i>гrog "Ямайский"</i>	2100
ром, мёд, пряности, сок лимона	
<i>канелазо</i>	3050
водка, апельсиновый сок, мускатный	
<i>рождественский</i>	3300
красное вино, перец, имбирь,	

<b>hot alcoholic drinks</b>	
<i>mulled wine "classic"</i>	
red wine, honey, cloves, cinnamon, fruit	
<i>"Jamaican" grog</i>	
rum, honey, spices, lemon juice	
<i>canelazo</i>	
vodka, orange juice, nutmeg	
<i>christmas</i>	
red wine, pepper, ginger, spices	

обслуживание в ресторане +12%

обслуживание в отеле +20%

**водка****vodka**

	<i>5cl</i>		<i>5cl</i>
<i>beluga</i>	4000	<i>Tsarskay gold</i>	2200
<i>nerpa. Deep and ice</i>	3300	<i>organika</i>	1800
<i>grey goose vodka of France</i>	3400	<i>Tsarskay original</i>	1600
<i>Tsarskoe Selo</i>	3000	<i>absolut</i>	1800
<i>Chistyye Rosy</i>	2900	<i>Smirnoff</i>	1600
<i>Organica LiFe</i>	2820	<i>nemirofflex</i>	1500
<i>Tito's vodka of Texas</i>	2700	<i>Romanov</i>	1500
<i>Kyzyl-zhar vodka of Kazakhstan</i>	1200	<i>zerno</i>	1100
<i>Онегин</i>	3700	<i>barge vodka of Ukraine</i>	1100

**виски****whiskey**купажированный виски/*blended whiskey*

	<i>5cl</i>		<i>5cl</i>
<i>Jameson original</i>	2500	<i>Jack Daniels</i>	3000
<i>chivas regal 12yo</i>	3400		
односолодовый виски/ <i>single malt whiskey</i>			
<i>macallan 12yo</i>	9100	<i>loch lomond</i>	3000
<i>macallan 15yo</i>	18150	<i>glenfiddich 12yo</i>	5500
<i>glenmorangie 10yo</i>	5100		

**КОНЬЯК****cognac**

	<i>5cl</i>		<i>5cl</i>
<i>martell v.s.o.p.</i>	5700	<i>hennessy xo</i>	21000

**бренды****brandy**

	<i>5cl</i>		<i>5cl</i>
<i>batyr brandy of kazakhstan</i>	5100	<i>ararat 3yo</i>	1500
<i>zhenis brandy of kazakhstan</i>	3700	<i>ararat 5yo</i>	1800

обслуживание в ресторане +12%

обслуживание в отеле +20%

*текила*

*tequila*

*Olmeca gold*

*5cl  
2150*

*olmeca blanko*

*5cl  
1980*

*ром  
rum*

*bacardi blanka*

*5cl  
1750*

*bacardi black*

*5cl  
1750*

*ликёры*

*liqueurs*

*lillet*

*5cl  
1800*

*limoncello*

*5cl  
1100*

*aperol*

*2400*

*Jägermeister*

*2150*

*Baileys*

*2500*

*malibu*

*2750*

*kahlua*

*3100*

*cointreau*

*2150*

*сигареты  
cigarettes*

*lm*

*2900*

*winston*

*2900*

*parliament*

*3200*

*richmond*

*3200*

*marlboro*

*2900*

*kent*

*2900*

*нагреваемые табачные изделия  
heated tobacco products*

*heets - предназначен только для использования IQOS*

*HEETS -*

*designed only for use with a IQOS heating system*

*heets*

*2900*

**обслуживание в ресторане +12%**

**обслуживание в отеле +20%**

*Пиво разливное*  
*draft beer*

<i>warsteiner</i>	<i>0,33l</i> 2500	<i>warsteiner</i>	<i>0,5l</i> 3700
-------------------	----------------------	-------------------	---------------------

*Пиво бутылочное*

*bottled beer*

<i>Bitburger</i>	<i>0,33l</i> 2650	<i>corona extra</i>	<i>0,33l</i> 4100
<i>paulaner lager\waissber</i>	<i>3300</i>	<i>paulaner 0,5l</i>	<i>4000</i>
<i>estrella damm</i>	<i>4250</i>	<i>haineken</i>	<i>1750</i>

*закуски к пиву*

*beer snacks*

<i>чицы Lays в ассортименте 140гр</i>	<i>4600</i>	<i>chips Lays in the assortment 140g</i>
<i>фисташки 50гр</i>	<i>2160</i>	<i>pistachios 50g</i>
<i>арахис 50гр</i>	<i>850</i>	<i>peanuts 50g</i>
<i>чечил 100гр</i>	<i>2000</i>	<i>chechil 100g</i>

обслуживание в ресторане +12%

обслуживание в отеле +20%