



ФАБРИКАНТ

РЕСТОРАН И БАР

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*Русский дом... не секрет, что все великие дела на Руси решались исключительно за столом.
Правда, иногда и забывалось то дело, ради которого, собирались, но иногда результаты
превосходили все ожидания...*

Граф Михайлов, 1822

- **МЯСНАЯ ТАРЕЛКА**.....250/50 г 305 р
*Со времен Петра I праздники на Руси было принято встречать богатым «Мясным» столом.
Рулет из куриного филе с овощами, запеченная буженина, розовый ростбиф, маринованный в красном вине.*
- **АРХАНГЕЛЬСКАЯ РЫБНАЯ ЗАКУСКА**.....200/50 г 455 р
Семга слабосоленая, форель, масляная рыба копченая, с красной икрой на листьях сочного зеленого салата.
- **ОВОЩИ С ГРЯДКИ**..... 200 г 195 р
Свежие огурцы, помидоры, разноцветный болгарский перец и букет свежей душистой зелени.
- **КАНАПЕ СЫРНОЕ**..... 150 г 150 р
Канapé из заморских сыров.
- **ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ**..... 150/50 г 250 р
Отварной в грибном бульоне с нежным сливочным хреном.
- **САЛО ДОМАШНЕЕ**..... 150/50 г 320 р
*Русское казачество переняло рецепты приготовления вкусной и сытной закуски Донских казаков.
Собственного соления, с чесноком и черным перцем. Подается с хреном и зеленью.*
- **«БУЖЕНИНА ПО-ДОМАШНЕМУ»**..... 150/50 г 240 р
Сочная и ароматная, подается с горчичным соусом.
- **НЕЖНЫЙ КУРИНЫЙ РУЛЕТ**..... 150 г 135 р
Приготовлен из филе цыпленка с пряными травами.
- **ИКОРКА ЛОСОСЕВАЯ**.....50/50/30 г 300 р
Икра красная в таралетках с домашним сливочным маслом.
- **«СОЛОПОВСКАЯ СЕЛЕДКА»**.....150 г 90 р
Исконно русская закуска со времен царских пиров, но уже в советское время принято подавать к столу с обжаренным молодым картофелем, свежей зеленью и пряным соусом.
- **КВАШЕНИЯ**.....150 г 85 р
На Руси с древних времен путем сквашивания, маринования и соления сохраняли вкус любимых овощей. Так богатые и бедные украшали свой стол.
- **«ГРЕЧЕСКОЕ ЗОЛОТО»**..... 100 г 130 р
Так называют оливки в Греции, которые в древности имели статус денежного эквивалента.



САЛАТЫ

- **БУКЕТ-САЛАТ**..... 200 г 155 р
Из свежих овощей и листьев салата с оливковым маслом.
- **«ГРЕЧЕСКИЙ»**..... 200 г 185 р
В Греции его называют «салат Хориатики». Греки перед подачей на стол никогда его не перемешивают, дабы был, ощутим вкус и аромат оливкового масла.
Свежие овощи, маслины, оливки с добавлением сыра «Фета» и оливкового масла.
- **«АНАСТАСИЯ»**..... 200 г 285 р
Филе грудки цыпленка с добавлением грибов, креветок и лука под домашним соусом.
- **«АНГЛЕС»**..... 200 г 245 р
Отварной говяжий язык, ветчина баварская, французские корнишоны, болгарский перец, шампиньоны и маринованный лук под сливочно-горчичным соусом.
- **«ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ**..... 200 г 280 р
Был придуман ресторатором итальянского происхождения Цезарем Кардини 80 лет назад.
Бекон, обжаренное филе куриной грудки, с хрустящими листьями салата, подается с сыром «Пармезан» и пшеничными гренками.
- **«ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ**..... 200 г 295 р
Самое известное блюдо североамериканской кухни.
Обжаренные королевские креветки с хрустящими листьями салата, подается с сыром «Пармезан» и пшеничными гренками.
- **ТЕПЛЫЙ САЛАТ «ТЕРМИДОР»**..... 200 г 285 р
Обжаренное филе семги, судака, каменного окуня с баклажанами под сливочно-икорным соусом.
- **«МОРСКОЙ»**..... 200 г 290 р
Обжаренный бекон, креветки, мидии, осьминоги, кальмары на оливковом масле, листья хрустящего салата с соусом «Бешамель».
- **«ЧИЛИЙСКИЙ»**..... 200 г 280 р
Обжаренная телячья вырезка, болгарский перец, соленый огурец, маринованный лук с острым соусом.
- **«А'ЛЯ - РУС»** 200 г 230 р
Язык говяжий, помидор, перец болгарский, подается на листьях зеленого салата заправленный соусом на основе уксуса с растительным маслом.
- **«КОПЕНГАГЕН»**..... 200 г 230 р
Слабосоленая семга, помидор, маринованные овощи, молодой картофель, вареное яйцо, подается под сливочно-горчичным соусом.
- **«МИНДАЛЬНЫЙ»** 200 г 285 р
Нежное куриное филе, креветки, вареное яйцо, подается с ананасом и миндалем под сливочным соусом.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- **«ПОРМИДЖАНО»**..... 100 г 205 р
Обжаренные баклажаны, запеченные с овощами и сыром «рокфор» под соусом из томатов.
- **ЖУЛЬЕН ГРИБНОЙ**..... 100 г 110 р
- **ЖУЛЬЕН КУРИНЫЙ**..... 100 г 100 р
- **ЖУЛЬЕН «МОРСКОЕ ДНО»**..... 100 г 310 р
Креветочный жульен с добавлением болгарского перца.

Слово «Жульен» впервые было использовано в литературе в 1722 году в книге французского шеф-повара Франсуа Массиало, как способ нарезки ингредиентов, что позволяет быстро приготовить овощи, сохранив их нежную консистенцию и максимальное количество витаминов и других полезных веществ.

К тому же тонкие мягкие кусочки овощей очень удобно брать вилкой сразу по несколько штук наслаждаться разнообразными сочетаниями вкусов.

Это очень по-французски!

БЛИНЫ

- **С ИКРОЙ**..... 100/50 г 280 р
- **С СЕМГОЙ**..... 100/50 г 255 р
- **С ГРИБАМИ**..... 100/50 г 150 р
- **«КУРЧОНОК В ПЕЛЕНКАХ»**..... 150 г 280 р
Нежный куриный шашлык, обернутый итальянским беконом под сливочным соусом.

СУПЫ

- **УХА**..... 250 г 160 р
Отведайте настоящей ухи из трех видов рыб.
- **БОРЩ**..... 250 г 90 р
Традиционно подается со сметаной.
- **СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ**..... 250 г 150 р
Хорошее средство от похмелья.
- **ЛАПША ДОМАШНЯЯ**..... 250 г 90 р
С курицей и грибами с добавлением душистой зелени.
- **СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ**..... 250 г 120 р
Нежный сливочный суп, приготовленный из отборных шампиньонов с добавлением пикантного яства.
- **«ГАСПАЧО»**..... 250 г 80 р
Старинный испанский суп. Его едят исключительно холодным, подается с хрустящими гренками и свежей зеленью.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

- **«ПЕЛЬНЯНЬ ПО-ХОЗЯЙСКИ»**..... 200/50 г 195 р
Коренное население Предуралья в 1879г. назвали сие блюдо «пельнянь», что означает «тестяное ухо».
- **КОРЕЙКА «ПО-БОГОРОДСКИ»**..... 200 г 310 р
Свинина с грибами, сыром и сливочным соусом.
- **«БОЛГАРИЯ»**..... 200 г 315 р
Свинина с начинкой из брынзы и болгарского перца под сливочным соусом.
- **ЛАКОМСТВО ТИГРА**..... 200 г 325 р
Корейка, обжаренная во фритюре с кунжутом и запеченными овощами.
- **НЕЖНОЕ КАРЕ ЯГНЕНКА**..... 300 г 480 р
Маринованное оливковым маслом, в «рубашке» из базилика и чеснока в винном соусе.
- **РОМСТЕЙК**..... 200 г 370 р
Из вырезки, слегка отбитый и обжаренный на гриле с коричневым соусом.
- **СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ**..... 200 г 440 р
В нежном беконе и с ароматными травами.
- **СКОБЛЯНКА МЯСНАЯ**..... 250 г 340 р
Говядина, свинина, курица с болгарским перцем и луком, тушеные в сметане.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

- **«ШЕФ СЕМГА»**..... 250 г 750 р
Нежный стейк норвежской семги, фаршированный креветками и мягким сыром, в «объятиях» бекона.
- **ШОТЛАНДСКИЙ ЛОСОСЬ**..... 200 г 730 р
Жареный, подается в сливочно-икорном соусе.
- **РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ**..... 200 г 270 р
Поджаренная на гриле с ароматными травами.
- **ТРЕСКА В ЧЕШУЕ ИЗ ЦУКИНИ**..... 200 г 370 р

Русская икра, балыки, осетрина, лососина не имеют себе равных среди изысканных гастрономических деликатесов. В старинной русской кулинарии рецепты рыбных блюд и закусок были рассчитаны главным образом на речную рыбу.

ГАРНИР

- **КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый С ГРИБАМИ**..... 200 г 110 р
- **ДИКИЙ РИС**..... 150 г 90 р
Припущенный со сладким перцем.
- **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**..... 150 г 60 р

- **КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ**..... 150 г 85 р
- **КАРТОФЕЛЬ ФРИ**..... 150 г 70 р
- **ОВОЩИ ГРИЛЬ НА ШПАЖКЕ С ДЫМКОМ**..... 150 г 130 р
- **ОВОЩИ «РАТАТУЙ»**..... 150 г 110 р
Тушеные Прованские овощи.
- **БРОККОЛИ И ЦВЕТНАЯ КАПУСТА**..... 150 г 90 р
Приготовленные на пару.

СОУСЫ

- **СЫРНЫЙ**..... 50 г 30 р
- **ЦЕЗАРЬ**..... 50 г 50 р
- **ТАР-ТАР**..... 50 г 40 р
- **КЕТЧУП**..... 50 г 30 р
- **СОЕВЫЙ**..... 50 г 30 р
- **ХРЕН «СЛИВОЧНЫЙ»**..... 50 г 80 р
- **ГОРЧИЦА**..... 50 г 30 р
- **СМЕТАНА**..... 50 г 30 р

ДЕСЕРТЫ

- **ПЕРСИК «ЖИЛЬБЕР»**..... 150 г 230 р
Обжаренный в коньячной карамели с кедровыми орешками.
- **МЕДОВОЕ ЯБЛОЧКО**..... 200 г 150 р
Запеченное с медом и малиновым джемом.
- **БЛИНЧИКИ**..... 200 г 150 р
Фаршированные мягким сыром под ягодным соусом.
- **БЛИНЧИКИ**..... 200 г 120 р
С шоколадной глазурью.
- **БЛИНЧИКИ**..... 200 г 150 р
Со сливками и ягодным сиропом.
- **ФРУКТОВАЯ ФАНТАЗИЯ**..... 200 г 150 р
Приправленная соусом из лесных ягод и сливками.
- **СНЕЖНОЕ ЛАКОМСТВО**..... 200 г 110 р
С фруктами и сливками.
- **МОРОЖЕНОЕ**..... 200 г 120 р
С вкусным сиропом на Ваш выбор.
- **ТОРТИКИ «FARETTI» В АССОРТИМЕНТЕ**..... 200 г 220 р

БАРНАЯ СТРАНИЧКА

СОКИ

— J7 В АССОРТИМЕНТЕ.....	250 г	50 р
— J7 В АССОРТИМЕНТЕ.....	1000 г	180 р

FRESH

— FRESH АПЕЛЬСИНОВЫЙ.....	200 г	120 р
— FRESH ГРЕЙПФРУТОВЫЙ.....	200 г	120 р
— FRESH ЯБЛОЧНЫЙ.....	200 г	120 р
— FRESH ЯБЛОКО-МОРКОВЬ.....	200 г	120 р
— FRESH АПЕЛЬСИН-ГРЕЙПФРУТ.....	200 г	120 р

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

— PERRIER.....	330 г	100 р
— БОРЖОМИ.....	500 г	160 р
— МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА.....	600 г	50 р

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

— СОСА-COLA.....	250 г	80 р
— FANTA.....	250 г	80 р
— SPRITE.....	250 г	80 р
— ЛИМОНАД В АССОРТИМЕНТЕ.....	175 г	40 р

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

— MILLER.....	330 г	120 р
— KOZEL СВЕТЛОЕ.....	500 г	120 р
— HEINEKEN.....	500 г	120 р
— CERNOVAR.....	500 г	160 р
— KRUSOVICE.....	500 г	180 р

БОЧКОВОЕ ПИВО

— ХМЕЛЕФФ ЗОЛОТОЕ СВЕТЛОЕ.....	500 г	100 р
— GOLFSCHEINER.....	500 г	100 р

К ПИВУ

— ФИСТАШКИ СОЛЁНЫЕ.....	50 г	95 р
— СМЕСЬ СОЛЕННЫХ ОРЕШКОВ.....	50 г	90 р
Арахис, миндаль, фундук.		
— ЧИПСЫ «LAY'S».....	28 г	40 р
— КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ.....	200 г	300 р
— РЫБКА К ПИВУ.....	40 г	70 р
Тунец, минтай, желтый полосатик.		
— ОСТРЫЕ КРЫЛЫШКИ К ПИВУ.....	300 г	140 р
— КОЛБАСКИ, КОПЧЕННЫЕ К ПИВУ.....	120 г	110 р
— РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ К ПИВУ.....	300 г	250 р
— ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ.....	100 г	50 р
— ОРИГИНАЛЬНОЕ АССОРТИ К ПИВУ.....	100/28/100/90 г	230 р
Тарелка с гренками, чипсами, смесью соленых орешков и соусом.		
— СОУС «ТАР-ТАР».....	50 г	40 р
— СОУС «СЫРНЫЙ».....	50 г	30 р
— СОУС «ЦЕЗАРЬ».....	50 г	30 р

ЦЕНА ВАШЕЙ НЕОСТОРОЖНОСТИ

— ПОСУДА.....	200 р
— ФУЖЕРЫ.....	300 р
— СТЕКЛО.....	150 р
— СТОЛОВЫЕ ПРЕНАДЛЕЖНОСТИ.....	100 р
— ЧАЙНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	350 р
— РЕСТОРАННЫЙ ТЕКСТИЛЬ.....	5000 р
— ПРЕДМЕТЫ ИНТЕРЬЕРА.....	500 р

ЧАЙНАЯ КАРТА

ЧЁРНЫЙ ЧАЙ

- **ASSAM MELENG GFBOP**..... 400 г 120 р
Классический индийский чай Ассам с богатым, насыщенным вкусом и характерным солодовым оттенком для любителей крепкого черного чая.
- **ENGLISH BREAKFAST ST. ANDREWS**..... 400 г 120 р
Классический утренний чай, купаж цейлонских и индийских сортов. Бодрящий ароматный напиток с выразительным букетом.

ЧЁРНЫЙ ЧАЙ АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ

- **SWEET WILD CHERRY**..... 400 г 140 р
Купаж отборных сортов индийского и цейлонского черного чая с чарующим ароматом дикой вишни.
- **SWEET ROSIE O'GRADY**..... 400 г 140 р
Замечательное сочетание сладкого хмелевого вкуса индийского чая Ассам, горького шоколада и шотландского виски с легким оттенком какао.

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ

- **SUPERIOR ZHU BAO WHITE**..... 400 г 120 р
Изысканный белый чай, скрученный вручную в виде изящных жемчужин. Этот чай собирают на холмах юго-восточной провинции Фуцзянь и обрабатывают по традиционной технологии уже более ста лет.
- **GUNPOWDER ZHU CHA**..... 400 г 120 р
Классический китайский зеленый чай с сильно скрученным листом, свежий, терпкий, с приятным травянистым вкусом.

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ

- **ROYAL JASMINE CHUNG HAO**..... 400 г 120 р
Зеленый чай, бережно просушенный с белоснежными лепестками жасмина. Воздушный напиток с необычайно нежным букетом и цветочным вкусом.
- **GINSENG FLIGHT OF DRAGON**..... 400 г 120 р
Необычный купаж лучших зеленых чаев с добавлением кусочков тропического манго и ягод сочной земляники, женьшеня и лепестков подсолнечника.

ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

- **MANILA MANGO**..... 400 г 120 р
Прекрасный фруктовый напиток с кусочками филиппинского манго и ананаса, наполненный ароматами лета и сладостью благородной ванили.
- **BLAUER ENGEL**..... 400 г 120 р
Бодрящий напиток, сочетающий в себе пьянящую сладость фруктов и черных лесных ягод с освежающим ароматом пряной мяты.

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

- **WELLNESS CUP**..... 400 г 120 р
Велнес-смесь на основе сбора целебных трав. Дает приятный напиток со сладким медово-цветочным ароматом.
- **CHAMOMILE MEADOW**..... 400 г 120 р
Сбор ароматных соцветий ромашки, превосходно утоляет жажду и обладает успокоительным эффектом.

К ЧАЮ

- **ШОКОЛАД MILKA В АССОРТИМЕНТЕ**..... 100 г 80 р
- **ПЕЧЕНЬЕ «CHOCO-PIE»**..... 28 г 20 р
- **ШОКОЛАД MILKA**..... 250 г 250 р
- **ALPEN COLD В АССОРТИМЕНТЕ**..... 100 г 60 р
- **RITTER SPORT В АССОРТИМЕНТЕ**..... 100 г 90 р
- **ШОКОЛАД АЛЁНКА**..... 25 г 25 р

КОФЕЙНАЯ КАРТА

- **ЭСПРЕССО**..... 50 г 50 р
- **ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО**..... 100 г 100 р
- **АМЕРИКАНО**..... 100 г 50 р
- **КАПУЧИНО**..... 150 г 80 р
- **ЛАТТЭ**..... 200 г 80 р

