

Завтрак

с 9-00 до 12-00

Английский завтрак

600 руб.

Breakfast

from 9-00 till 12-00

English breakfast

600 RUB

	гр./gr.	
Яичница	120	Scrambled or fried eggs
Бекон	50	Bacon
Помидор свежий	50	Fresh tomato
Фасоль белая в томате	50	Baked beans
Тост	2	Toasts
Масло сливочное	20	Butter
Джем	50	Jam
Шампиньоны жареные	60	Fried champignons
Молоко фермерское	50	Farm milk
Кофе молотый или чай	200	Ground coffee or tea

Фермерский завтрак

500 руб.

Farm breakfast

500 RUB

	гр./gr.	
Кефир	250	Kefir
Каша геркулесовая	250	Oatmeal porridge
Омлет или яичница классическая	120	Omelette (classic scrambled eggs or boiled egg)
Рикотта	100	Home made ricotta
Варенье фермерское	50	Farm jam
Кофе молотый или чай	200	Coffee or tea (at your choice)
Молоко фермерское	50	Farm milk
Хлеб пшеничный домашний	2шт/ 2 slices	Homemade wheat bread
Булочка «Челси»	1шт/ 1 slices	Chelsea bun

Яичница

Eggs (fried/scrambled/ boiled/omelette)

Классическая 120 g. **80 ₺**

НАПОЛНИТЕЛИ:

бекон 50 g. **60 ₺**

помидор 50 g. **30 ₺**

грибы 50 g. **50 ₺**

сыр 30 g. **60 ₺**

лук 50 g. **20 ₺**

**Омлет
классический** 120 g. **100 ₺**

Яйцо вареное 1 шт. 1 item **40 ₺**

Classic scrambled eggs

Fillings (at your choice):

Fried bacon

Fried tomato

Fried mushrooms

Fried cheese

Fried onion

**Classic
omelette**

One boiled egg

**Сырники
домашние** 1/140/50 g. **180 ₺**

со сметаной\
сгущенкой\
джемом\
джемом

**Cottage Cheese
Cake**

With sour-cream\
condensed milk\
jam\
jam

**Блинчики
домашние** 1/140 g. **100 ₺**

-со сметаной 140/50 g. **100 ₺**

-с вареньем 140/50 g. **100 ₺**

-со сгущенкой 140/50 g. **100 ₺**

**Homemade
pancakes**

With sour-cream

With jam

With condensed milk

Каша дня 1/250 g. **60 ₺**

**Porridge
of the day**

Тосты 2 шт. 2 slices **25 ₺**

2 slices of toast

Холодные закуски

Cold appetizers

Ассорти рыбное

Треска маринованная, гравлакс из лосося, подкопченный судак, лимон, зелень

500 ₽

190/20

Fish platter

(pickled cod, salmon gravlax, smoked pike-perch, lemon, greenery)

Сельдь слабосоленая с обжаренным картофелем

Подается с маринованным луком

220₽

220

Light-salted herring with fried potato

(served with pickled onion)

Форшмак с зеленым яблоком и тостами

Слабосоленая сельдь с яблоком, деревенским яйцом, фермерским маслом с добавлением репчатого лука и тостами из домашнего хлеба

220 ₽

150/150

Vorschmack with green apple and toasts

Light-salted herring with apple, egg, farm butter with onion and home made toast)

Линейка мясной продукции собственного производства Meat products line of own production

Мясные деликатесы

Рулет куриный, буженина, язык говяжий отварной, бастурма. Подается с хреном и горчицей

600 ₽

200/50/50

Meat Cold Plate

(chicken roll, baked on farm made beef, boiled veal's tongue, basturma. Served with horseradish and mustard)

Куриный рулет с болгарским перцем

180 ₽

100

Chicken roulette with sweet pepper

Буженина запеченая

210 ₽

100

Baked ham

Язык говяжий отварной

180 ₽

100

Tongue of veal

Бастурма

260 ₽

100

Basturma

Закуска под самогон

Солёное сало, копченая грудинка. Подается с бородинскими гренками и горчицей

380 ₽

140/30/50

Home-brew appetizer

(salted pig fat, smoked brisket. Served with black bread toated fingers and mustard)

Холодные закуска

Cold appetizers

Холодец деревенский

Говядина собственного откорма. Подается с соленым огурчиком, маринованным томатом, хреном и горчицей

300 р
200/30/30

Kholodets

(Our dry-aged beef in jelly. Served with pickled cucumber, pickled tomato, horseradish and mustard)

Сырное предложение от Джона Кописки

Красный Октябрь, Шамбала, Товарищ, Сан-Блю, крем-сыр

600 р
200/50/30/20

Cheese Plate from John Kopiski

(Red October, Shambhala, Tovarish, Sun Blue, cream-cheese)

Букет свежих овощей

Помидоры, огурцы, сладкий перец и ароматная зелень. Подается со сметаной

200 р
200/50

Bouquet of fresh vegetables

(tomatoes, cucumbers, sweet pepper and fragrant herbs. Served with sour cream)

Сет из овощной икры

Грибная, баклажанная и свекольная икра. Подается с тостами из домашнего хлеба

180 р
150/70

Vegetable caviar

(mushroom, aubergine and beet caviar. Served with toasts of homemade bread)

Рулетики из баклажанов с творожным муссом

Обжаренные баклажаны, рикотта, чеснок, орехи грецкие, микс салата

280 р
180

Aubergine roulettes with cottage cheese mousse

(fried aubergine, ricotta, garlic, nuts, salad mix)

Маринованные белые грибы

350 р
150/20

Marinated white mushrooms

Соленья из погребов

Соленые огурчики, томаты, чеснок, острый перец, квашенная капуста

240 р
500

Pickles from our cellars

(pickled cucumber, tomatoes, garlic, hot pepper, pickled cabbage)

Фруктовая тарелка

Фрукты по сезону

250 р
500

Fruit platter

(season fruit)

Салаты

Сельдь под шубой

Сельдь, лук, картофель, свекла, яблоко, яйцо куриное, майонез

150 ₽

250

Овощной микс с печенью трески

Печень трески, микс салата, помидоры черри, свежий огурчик, яйцо, заправка

350 ₽

220

Фермерское оливье с говядиной

Говядина собственного откорма, яйцо перепелиное, огурцы свежие, огурцы маринованные, отварные овощи, горошек, майонез

300 ₽

250

Салат с говяжьим языком в медово-горчичной заправке

Язык говяжий отварной, цукини, микс салата, заправка

400 ₽

240

«Цезарь» с куриным филе

Свежий лист салата, запеченное куриное филе, сыр, заправка

370 ₽

200

Теплый салат с халлуми-гриль и чечевицей

Халлуми, томаты черри, чечевица, чеснок, кинза, заправка

450 ₽

250

Шопский

Свежие овощи с оливковым маслом и нежным крем-сыром

220 ₽

200

Салат Коул Слоу

Капуста краснокочанная, яблоко, сельдерей, лук красный, кукуруза сладкая, заправка

120 ₽

200

Salads

Marinated herring

(herring, onion, potato, beet, apple, egg, mayonnaise)

Cod liver tossed in a salad mix

(cod liver, salad mix, cherry tomatoes, fresh cucumber, egg, dressing)

Home made Olivier salad with beef

(our dry-aged beef, quail egg, fresh cucumbers, pickled cucumbers, boiled vegetables, peas, mayonnaise)

Salad with veal's tongue in honey-mustard dressing

(boiled veal's tongue, zucchini, salad mix, dressing)

Salad «Caesar» with chicken fillet

(fresh lettuce, fried chicken fillet, cheese, dressing)

Warm salad with white soft cheese and lentil

(halloumi, cherry tomatoes, lentil, garlic, cilantro, dressing)

Shopska Salad

(mixed salad in olive oil with cream-cheese)

Salad «Coleslaw»

(red cabbage, green apple, celery, red onion, sweet corn, dressing)

Супы

First courses

Уха «Боярская»

Сёмга, судак, картофель, лук-порей, морковь, томаты, зелень

250 ₽

250

Ukha «Boyarskay»

(salmon, pike-perch, potato, leek, carrot, greeney)

Борщ «Московский»

Говядина собственного откорма, капуста, свекла, томаты, чеснок, зелень. Подается с пампушками и сметаной

250 ₽

250/60/30

Borscht «Moskovsky»

(our dry-aged beef, cabbage, beet, tomato, garlic, greeney. Served with pampukhs and sour-cream)

Солянка мясная сборная

Говядина собственного откорма, язык говяжий, копчености, огурец соленый, маслины. Подается с лимоном и сметаной

250 ₽.

250/30

Meat Solyanka

(our dry-aged beef, veal's tongue, smoked meat, pickles, olives. Served with lemon and sour-cream)

Шурпа

Говядина собственного откорма, картофель, болгарский перец и специи

280 ₽

300

Chorba

(our dry-aged beef, potato, sweet pepper, spice)

Крем-суп из тыквы

Тыква, овощи, крем-сыр

150 ₽

250

Pumpkin cream soup

(pumpkin, vegetables, cheese-cream)

Суп из курицы

Курочка, овощи, домашняя лапша, зелень.

150 ₽

250

Chicken soup

(chicken, vegetables, homemade noodle, greeney)

Горячие блюда

Entrees

Судак с пюре из молодого горошка

Филе судака, молодой зеленый горошек, сливки, белое вино

550 ₺
300

Витки из трески с черносливом

Филе трески, бекон, чернослив

500 ₺
280

Фиш энд чипс

Филе трески обжаренное, картофель по-деревенски, соус тар-тар

450 ₺
170/100/50

Медальоны из говядины с овощами-гриль

Филе говядины собственного откорма, перец болгарский, томаты, цукини, обжаренные на гриле баклажаны

560 ₺
150/150

Медальоны из свинины с соусом «Неаполитано»

Картофель, лук, томаты, перец болгарский, свиное филе

450 ₺.
240/100/30

Бефстроганов

Мелко нарубленные кусочки говядины собственного откорма в сметанном соусе. Подается с картофельным пюре

400 ₺
150/150

Скоблянка

Говядина, картофель, шампиньоны, лук, соленый огурец, сметана, сыр от Джона Кописки

450 ₺
370/70

Авторский рулет из курицы

Куриное филе, груша, сыр от Джона Кописки, соус на основе клюквы

300 ₺
240/40

Fillet of pike-perch in a creamy white wine and green pea sauce

Roulettes of cod with prunes and bacon

Fish and Chips

(fried cod fillet, fried potato in tempura batter, tartar sauce)

Beef medallions with grilled vegetables

(our dry-aged beef with bell peppers, tomatoes, zucchini, eggplant)

Pork medallions in Neapolitan sauce

(potato, onion, tomatoes, bell pepper)

Beef stroganoff

(chopped our dry-aged beef in sour-cream sauce, served with mashed potatoes)

Skoblyanka

(beef, potato, champignons, onion, pickled cucumber, sour-cream, cheese from John Kopiski)

Chief's special «Chicken roll»

(chicken fillet, pear, farm cheese, cranberries-based sauce)

Горячие блюда

Entrees

Наггетсы с картофелем фри

Куриное филе, картофель, кетчуп

300 ₺
100/100/30

Chicken nuggets with French fries

Пельмени ручной лепки

Говядина собственного откорма, лук, сметана, зелень

300 ₺
200/3

Homemade dumplings

(our dry-aged beef, onion, sour-cream, greens)

Вареники с рикоттой собственного производства и вишневым соусом

250 ₺
200/50

Dumplings (Russian style) with homemade ricotta

Вареники с картофелем, жареными грибами и луком

200 ₺
200/50/30

Dumplings (Russian style) with potato, fried mushrooms and onion

(potato, onion, champignons, sour-cream)

Гратен картофельный

Фермерский картофель, сливки, сыр

180 ₺
150/20

Potatoes au gratin

(organic potato, cream, cheese)

Драники по-белорусски

Картофель, кабачок, яйцо, соус

150 ₺
140/50

Potato pancakes (National Belorussian dish)

(potato, marrow, egg, sauce)

Бургеры

Burgers

«Завтрак фермера»

Булочка собственной выпечки, листья салата, жаренное яйцо с луком и помидором, котлета из говядины собственного откорма

450 ₺
380/150/50

«Farmer's breakfast»

(crispy homemade bun, lettuce, fried egg with onion and tomato, farm beef patty)

«Sun Blue»

Сыр «Sun Blue» от Джона Кописки, руккола, котлета из говядины собственного откорма, свежий огурец, соус

610 ₺
350/150/50

«Sun Blue»

(our farm cheese "Sun Blue", arugula patty made of dry-aged beef of own fattening, fresh cucumber, sauce)

Деревенский бургер

Котлета из говядины собственного откорма, булочка собственной выпечки, маринованный огурчик, салат

450 ₺
330/100/50

Gurkin Burger

(patty made of our dry-aged beef, homemade bun, pickled cucumber, lettuce)

«Цезарь»

Сочное куриное филе, обжаренное на гриле, салат, булочка собственной выпечки с соусом «Цезарь»

400 ₺
310/150/50

«Caesar»

(succulent chicken fillet fried on grill, lettuce, homemade bun, sauce "Caesar")

Бургеры подаются с картофелем фри и соусом на выбор

Burgers are served with French fries and sauce of your choice

Соусы

Sauces

Кетчуп «Хайнс»

30 ₺
50

Ketchup «Heinz»

Соус чесночный

30 ₺
50

Garlic sauce

Соус шашлычный домашний

30 ₺
50

Home made barbecue sauce

Майонез

30 ₺
50

Mayonnaise

Соус для рыбных блюд «Наршараб»

30 ₺
50

Sauce for fish «Narsharab»

Блюда на углях

Grilled dishes on charcoal

Блюда из свинины

Колбаски домашние
Подаются с соусом и маринованным луком

500 ₺
200

Люля-кебаб из свинины
Подается с соусом и маринованным луком

360 ₺
200

Шашлык из свиной корейки на косточке
Подается с соусом и маринованным луком

220 ₺
100

Стейк из свиной шеи
Подается с соусом и маринованным луком

190 ₺
100

Шашлык из свиной шеи
Подается с соусом и маринованным луком

190 ₺
100

Блюда из говядины

Колбаски фермерские
Из говядины сухой выдержки собственного откорма, прошедшей камеру созревания.
Подаются с соусом и маринованным луком

550 ₺
200

Люля-кебаб из говядины
Из фермерского выдержанного мяса.
Подается с соусом и маринованным луком

450 ₺
200

Блюда из баранины

Баранина на косточке
Подается с шашлычным соусом

250 ₺
100

Люля-кебаб из баранины
Подается с шашлычным соусом

450 ₺
200

Pork

Farm sausages
(served with sauce and pickled onion)

Pork kebab
(served with sauce and pickled onion)

Pork loin kebab
(served with sauce and pickled onion)

Pork neck steak
(served with sauce and pickled onion)

Pork neck kebab
(served with sauce and pickled onion)

Beef

Farm sausages
(our dry-aged beef, served with sauce and pickled onion)

Beef kebab
(our dry-aged beef, served with sauce and pickled onion)

Lamb

Lamb Cutlets
(served with barbecue sauce)

Lamb luylya-kebab
(served with barbecue sauce)

Блюда на углях

Grilled dishes on charcoal

Блюда из рыбы

Семга на мангале

Подается с соусом

370 ₺

3а 100

Fish

Grilled salmon

(served with sauce)

Овощи на мангале

Помидор

110 ₺

100

Grilled vegetables

Tomato

Перец болгарский

110 ₺

100

Sweet pepper

Шашлык из шампиньонов

150 ₺

100

Champignons kebab

Баклажан

110 ₺

100

Aubergine

Гарниры

Side dishes

Картофель по-деревенски

150 ₺

150

Fried potato wedges

Картофель фри

120 ₺

150

French fries

Гречка с луком и грибами

Гречка, жареный лук, шампиньоны, зелень

100 ₺

150

Buckwheat with onion and mushrooms

(buckwheat, fried onion, champignons, greeney)

Хлеб

Bread

Хлебная корзина

Булочка ржаная, булочка со шпинатом, булочка с помидором и зеленью, масло сливочное, чесночное

200 ₺

Bread basket

(rye bun, bun with spinach, bun with tomato and greeney, butter, garlic butter)

Хлеб пшеничный

15 ₺

30

Wheat bread

Хлеб ржаной

15 ₺

30

Rye bread

Десерты

Desserts

Горячая клубника «Фламбе»

Фермерская клубника, коньяк, сахар.
Подается с ванильным мороженым

260 ₺
150

Hot strawberries «Flambe»

(farm strawberry, cognac, sugar.
Served with vanilla ice-cream)

Тирамису

Печенье савоярди, крем-сыр,
фермерские сливки, какао, кофе, коньяк

200 ₺
150

Tiramisu

(ladyfingers, cream-cheese, farm
cream, cocoa, coffee, cognac)

Мильфей

Крем творожный, ягоды,
слоеная основа

250 ₺
150

Mille-feuille

(cottage cheese cream, berries,
puff pastry)

Панакота

Фермерские сливки и клубничная
прослойка

220 ₺
250

Panna Cotta

(farm cream and strawberry layer)

Сорбет (в ассортименте)

Манго или клюква

150 ₺
100

Sorbet

(mango or cranberry)

Мороженое

Шоколадное, фисташковое,
клубничное, ванильное

150 ₺
100

Ice-cream

(chocolate, pistachio,
strawberry, vanilla)

Торт «Наполеон» домашний

Слоеные коржи и легкий
заварной крем

300 ₺
150

Homemade «Napoleon» cake

(puff pastry and light custard)

Фермерская клубника с сахаром

Клубника протёртая

100 ₺
100

Fresh farm strawberry with sugar

(grated strawberry)

Чизкейк из крем-сыра от Джона Кописки

Бисквит, крем-сыр, сливки

300 ₺
140

Home made cheesecake

(biscuit, cheese-cream, cream)

Штрудель вишневый

Подается с ванильным мороженым

350 ₺
200/50

Cherry strudel

(served with vanilla ice-cream)

Штрудель яблочный

Подается с ванильным мороженым

250 ₺
200/50

Apple strudel

(served with vanilla ice-cream)

Напитки безалкогольные

Non-alcohol drinks

Морс смородиновый	250 ₽ 1000	Currant compote juice
Морс клюквенный	250 ₽ 1000	Cranberry compote juice
Сок яблочный фермерский	250 ₽ 1000	100% apple juice
Имбирный напиток	350 ₽ 1000	Ginger lemon water
Фреш апельсиновый	200 ₽ 250	Fresh orange
Фреш морковный со сливками	110 ₽ 250	Fresh carrot with cream
Чай травяной	180 ₽ 500	Herbal tea
Чай травяной	250 ₽ 1000	Herbal tea
Иван-чай черный ферментированный	180 ₽ 500	Fireweed tea (black, fermented)
Иван-чай черный ферментированный	250 ₽ 1000	Fireweed tea (black, fermented)
Иван-чай	180 ₽ 500 ml.	Fireweed tea
Иван-чай	250 ₽ 1000	Fireweed tea
Лимонад в ассортименте	50 ₽ 500	Lemonade (in a wide variety)

Напитки безалкогольные

Non-alcohol drinks

Чай пакетированный

35 ₽

Tea

Лимонная нарезка

50 ₽
100

Lemon Slice

Квас «Очаково»

80 ₽
1000

Kvas "Ochakov"
(fermented bread drink)

Квас «Очаково»

60 ₽
500

Kvas "Ochakov"
(fermented bread drink)

Кофе Флэт Вайт

120 ₽
120

Coffee "Flat White"

Капучино

120 ₽
180

Cappuccino

Ристретто

60 ₽
80

Ristretto

Латте

150 ₽
120

Latte

Кофе Американо

100 ₽
150

Coffee Americano

Кофе Эспрессо

80 ₽
80

Coffee Espresso

Молоко

10 ₽
50

Milk

Вода газированная/
негазированная

50 ₽
500

Sparkling water/
still water

Напитки алкогольные

Alcohol beverages

Красные вина

Вино столовое кр/псл
«Алазанская долина»
серии «Коллекции вин
Талавери»

Грузия

1200 ₺ **240** ₺
750 150

**Alazani Valley,
red/semi-sweet**
Georgia

Вино столовое
«Лежанд де сюд» кр/пл

Россия

350 ₺ **90** ₺
750 150

**Legend de Sud,
red/semi-sweet**
Russia

Вино столовое п/с
красное «Красное
Тамани. Шато Тамань»

Россия

900 ₺ **180** ₺
750 150

**Chateau Tamagne,
red/semi-sweet**
Russia

Вино географического
наименования сух/кр.
«Каберне Тамани»

Россия

1300 ₺ **280** ₺
750 150

**Cabernet de Tamagne,
red/dry**
Russia

Вино «Жан Буржуан»
столовое кр/сух

Россия

350 ₺ **90** ₺
750 150

Jean Bourgeois, red/dry
Russia

Вино географического
наименования выдерж.
сух. красн. «Премьер руж
Шато Тамань»

Россия

1100 ₺ **250** ₺
750 150

**Chateau Tamagne Reserve
(Chardonnay)
white/semi-sweet**
Russia

Вино географического
наименования сух. красн.
«Шато Тамань Селект Руж»

Россия

1000 ₺ **240** ₺
750 150

**Chateau Tamagne
Select Rouge**
Russia

(Для бара)

Напитки алкогольные

Alcohol beverages

ВОДКА

Водка «Русский графин»
Россия

500 ₽
500

70 ₽
50

«Russian Grafyn Premium Soft»
Russia

Водка «Престиж на
березовых почках»
Россия

500 ₽
500

70 ₽
50

«Prestige
on Birch Bud»
Russia

Водка «Царская
Оригинальная»
Россия

600 ₽
500

80 ₽
50

«Tsarskaja
Original»
Russia

Водка особая «Зимняя
деревенька кедровая»
Россия

500 ₽
500

70 ₽
50

Pine-infused malt Vodka
«Winter Village»
Russia

Крафтовое пиво

Пиво светлое
«Док-н-Дан™
Рокфеллер»
(разлив)

250 ₽
500

500 ₽
1000

«Rockefeller»
(DoknDan)
(draft beer)

Пиво светлое
нефильтрованное
«Белое Золото»
(Док и Дан)
(разлив)

250 ₽
500

500 ₽
1000

«White Gold»
(DoknDan)
(draft beer)

(Для бара)

Напитки алкогольные

Alcohol beverages

РОМ

Ром «Бакарди»
(Карта Бланка/
белый)
Германия

1800 ₺
500

200 ₺
50

Ром «Бакарди»
(Карта Негро/
черный)
Германия

2800 ₺
700

200 ₺
50

ВИСКИ

«Бушмилз
Ориджинал»
Великобритания

1900 ₺
500

220 ₺
50

«Джонни Уокер
Ред Лейбл»
Великобритания

2250 ₺
500

250 ₺
50

КОНЬЯК

Коньяк армянский
«Царица Тамара»
выдержка 8 лет
Армения

1400 ₺
500

150 ₺
50

Армянский коньяк
пятилетний
«АрАрАт» ***
Армения

1900 ₺
500

200 ₺
50

МАРТИНИ

Вермут «Мартини
Бьянко» белое сл.
Италия

1000 ₺
500

100 ₺
50

RUM

«Bacardi»
Carta Blanca, white
Germany

«Bacardi»
Carta Blanca, black
Germany

Whisky

«Bushmills
Original»
Great Britain

Johnnie Walker,
«Red Label»
Great Britain

Cognac

«Queen Tamara»
Armenia

«Ararat 3 stars»
Armenia

Martini

«Martini Bianco»
Italy

(Для бара)

Новинки нашего кафе

Specialties in our café!

Согревающие напитки

Warming drinks

Яблоко-корица

1000 ml. **280 ₺**

Apple-cinnamon

Мята-мёд

1000 ml. **280 ₺**

Mint-honey

Клубника- черная смородина

1000 ml. **280 ₺**

Strawberry- blackcurrants

Напитки алкогольные

Alcohol beverages

ВИНО

Выдержанное белое
«Мускат Тамани» п/сл

1100 ₺
750 230 ₺
150

Muskat Tamagne
white/semi-sweet

Столовое «Шато
Тамань» (Красное
Тамани) п/сух

800 ₺
750 180 ₺
150

Chateau Tamagne
Red Tamagne
semi-sweet

ЛИКЁР

Ликёр «Бэйлиз
сливочный
оригинальный»

3200 ₺
1000

Liquor

Baileys Original
Cream

ВИСКИ

Виски Джонни Уокер
«Ред Лейбл»

2250 ₺
500 250 ₺
50

Whisky

Johnnie Walker,
«Red Label»

ВОДКА

«Царская
оригинальная»

600 ₺
500 80 ₺
50

Vodka

«Tsarskaja Original»

«Царская чарка»

550 ₺
500 75 ₺
50

«Tsarskaya Charka»

КОНЬЯК

«Царица Тамара»

«Queen Tamara»

Армянский коньяк
трехлетний
«АрАрАт» ***

1900 ₺
500 200 ₺
50

«Ararat 3 stars»
Armenia

(Для гостиницы)

Стейк меню

Steak Menu

Фермерская говядина сухой выдержки.
Собственный мясной цех. Выдержка
при температуре 2-4°C в течение 21 дня.
Разделка вручную нашими специалистами.

Our dry-aged beef butched on farm.
Aging at 2-4°C.
Not less than 21 days.

**Настоящий русский стейк,
изготовленный из говядины по европейской технологии
сухой выдержки в нашем сертифицированном цехе.**

**Real Russian beef steak
made with the use of European
dry-aging technology in our certified butchery.**

Стейк Тибон	for 100 g.	300 ₺	T-Bone steak
Рампстейк	for 100 g.	300 ₺	Rump steak
Ростбиф мякоть	for 100 g.	300 ₺	Roast beef cut
Стейк Антрекот	for 100 g.	300 ₺	Entrecote steak
Стейк Лондон	for 100 g.	300 ₺	London steak
Стейк Рибай	for 100 g.	300 ₺	Ribeye steak
Стейк Техас Тибон	for 100 g.	300 ₺	Texas T-Bone steak
Стейк Французский	for 100 g.	300 ₺	French steak
Стейк Шатобриан	for 100 g.	300 ₺	Chateaubriand steak
Купаты Мергез	for 100 g.	150 ₺	Merguez sausages

* Размер порции зависит от выбранного Вами стейка.
Время приготовления до 45 минут, в зависимости от степени прожарки.
Шеф-повар АТК «Богдарня» Дунин Е.К.

* Portion size depends on a steak you choose.
Cooking time up to 45 minutes depending on rare level.
Chef of ATC "Bogdarnya" Dunin E.K.

Прайс-лист на бой посуды

In case of damage, cost of replacement

Наименование	Цена
--------------	------

Title	Price
-------	-------

Стопка	200 руб.
--------	-----------------

Short glass	200 ₺
-------------	--------------

Фужер	350 руб.
-------	-----------------

Wine glass	350 ₺
------------	--------------

Блюдо	800 руб.
-------	-----------------

Platter	800 ₺
---------	--------------

Чашка	200 руб.
-------	-----------------

Teacup	200 ₺
--------	--------------

Блюдце	200 руб.
--------	-----------------

Saucer	200 ₺
--------	--------------

Тарелка	700 руб.
---------	-----------------

Plate	700 ₺
-------	--------------

*

Напитки алкогольные

Alcohol beverages

КОНЬЯК

Коньяк «АрАрАт» ***** 1900 ₺ 200 ₺
500 50

МАРТИНИ

Мартини «Бьянка» 1000 ₺ 120 ₺
500 50

РОМ

Ром «Бакарди» 1800 ₺ 200 ₺
(Карта Бланка (500 50
белый)

Ром «Бакарди» 2800 ₺ 200 ₺
(Карта Негро/ (700 50
черный)

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Игристое 1350 ₺
БРЮТ белое 750

Игристое 1350 ₺
Бполусладкое 750

КОНЬЯК

«ArArAt» 5 stars

Martini

Martini «Bianco»

Rum

«Bacardi»
Carta Blanca, white

«Bacardi»
Carta Negro, black

Sparkling Wines

Brut White

Brut semi-sweet

(Для гостиницы)

Напитки алкогольные

Alcohol beverages

Белые вина

Вино географического
наименования сух. белое
«Совиньон Тамани»

Россия

1100 ₺ 230 ₺
750 150

Вино столовое п/сл.
белое «Суерте»

Испания

350 ₺ 90 ₺
750 150

Вино географического
наименования
сух. белое. «Шардоне
Тамани»

Россия

1100 ₺ 230 ₺
750 150

White Wines

Sauvignon de Tamagne, dry
Russia

Suerte, semi-sweet
Spain

Chardonnay
de Tamagne, dry
Russia

Розовые вина

Вино столовое сух/розовое
«Совиньон-Красностоп
Тамани»

Россия

1000 ₺ 230 ₺
750 150

Rose

Sauvignon-Krasnostop
de Tamagne, dry
Russia

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Российское шампанское
п/сл белое «OREANDA»

Россия

650 ₺
750

Российское шампанское
брют белое «OREANDA»

Россия

650 ₺
750

Брют белое
«Шато Тамань»

Россия

1350 ₺
750

Выдержанное Экстра
брют «Шато Тамань»

Россия

1350 ₺
750

«Абраду Дюрсо»
бел/пл

Россия

700 ₺
750

«Абрау Дюрсо»
брют бел/с

Россия

750 ₺
750

Sparkling Wines

Russian Champagne
«OREANDA», semi-sweet
Russia

Russian Champagne
«OREANDA» Brut
Russia

Chateau Tamagne
Brut
Russia

Chateau Tamagne
Reserve Extra Brut
Russia

Abrau-Durso
semi-sweet
Russia

Abrau-Durso
Brut, dry
Russia

(Для бара)



**Дорогие гости,
предлагаем вам
насладиться фермерскими
продуктами!**

**Dear guests,
we invite you
to enjoy our farm products!**

**8 (968) 682-41-01
www.bogdarnya.ru**



МЕНЮ MENU