



## ЗАВТРАКИ



**Каша в ассортименте: манная, овсяная, рисовая, гречневая**

300 гр. **290 Р**

**Русские блины с маслом**

150 гр  
(2 шт) **320 Р**

**Сырники домашние со сметаной/сгущенкой**

150 гр **410 Р**

**Яичница из трех яиц**

130 гр **290 Р**

Дополнительно к яичнице:

|           |       |             |
|-----------|-------|-------------|
| - бекон   | 20 гр | <b>90 Р</b> |
| - ветчина | 20 гр | <b>80 Р</b> |
| - сыр     | 20 гр | <b>80 Р</b> |
| - помидор | 20 гр | <b>80 Р</b> |
| - лук     | 20 гр | <b>80 Р</b> |

**Закрытый омлет из трех яиц с ветчиной, сыром и свежими томатами**

250 гр **450 Р**

**Домашний бургер**

300 гр **590 Р**

(Сочная ветчина, расплавленный сыр, свежие томаты и огурцы, хрустящий салат и фирменный BBQ-соус с майонезом на мягкой булочке с хрустящей корочкой)

**Сосиски**

130 гр **290 Р**



Постное блюдо

**! Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты**

## ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

|                                                                                                                                                              |        |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------|
| <b>Мясное ассорти</b><br>(Домашняя буженина, говяжий язык. Подается с хрустящими огурчиками, спелыми томатами черри, хреном и горчицей)                      | 250 гр | <b>690 ₽</b> |
| <b>Домашний погребок</b><br>(Ассорти домашних разносолов: квашеная капуста собственного приготовления, солёные грузди, маринованные томаты и огурчики)       | 150 гр | <b>390 ₽</b> |
| <b>Овощной огород</b><br>(Сочная нарезка из сортовых томатов, молодых огурцов и наливного перца. Подается с заправкой на выбор: сметана или ароматное масло) | 200 гр | <b>350 ₽</b> |
| <b>Селедка по-деревенски</b><br>(Филе сельди на подложке из отварного картофеля с маринованным красным лучком)                                               | 220 гр | <b>450 ₽</b> |
| <b>Брускетты с анчоусом</b><br>(Хрустящий тост с филе анчоуса на подушке из свеклы с пикантным чесночным соусом)                                             | 220 гр | <b>450 ₽</b> |
| <b>Ассорти сала</b><br>(Солёное, копченое и сало в черном перце с маринованным луком и зернистой горчицей)                                                   | 210гр  | <b>490 ₽</b> |
| <b>Битые огурцы</b>                                                                                                                                          | 150 гр | <b>330 ₽</b> |
| <b>Маслины и оливки</b>                                                                                                                                      | 100 гр | <b>330 ₽</b> |

## ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ

|                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|
| <b>Камамбер, запеченный с фруктовым соусом</b><br>(Теплый запеченный камамбер с хрустящей чиабатой и сладким фруктовым соусом)                                                                                                                                          | 215 гр    | <b>690 ₽</b> |
| <b>Жульен с курицей</b><br>(Нежное куриное филе и жареные шампиньоны в сливочном соусе под сырной шапкой)                                                                                                                                                               | 150 гр    | <b>550 ₽</b> |
| <b>Драники по-селянски</b><br>(Традиционное сочетание сочного деревенского кабачка и картофеля, тертых вручную. Связаны домашним яйцом с добавлением горсти муки для идеальной формы, приправлены солью и перцем. Обжарены до золотистого бочка. Подается со сметаной ) | 200 гр    | <b>410 ₽</b> |
| <b>Гренки с пармезаном</b>                                                                                                                                                                                                                                              | 180 гр    | <b>390 ₽</b> |
| <b>Наггетсы постные с кетчупом</b>                                                                                                                                                                                                                                      | 100/50 гр | <b>270 ₽</b> |

Постное блюдо

! Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



## САЛАТЫ

### **Салат с уткой**

200gr **690 Р**

(Утка су-вид, фенхель, салат фриллис, томаты черри, корень сельдерея, ягодное варенье, грецкий орех)

### **Тёплый салат с хрустящими баклажанами**

200gr **550 Р**

(Хрустящие баклажаны, томаты, творожный сыр, грецкий орех, фирменный соус)

### **Северный салат с сёмгой шеф-посола**

250gr **750 Р**

(Сёмга шеф-посола, запеченный картофель, томаты черри, салат фриллис, трюфельная заправка, пармезан)

### **Цезарь с курицей**

200gr **590 Р**

(Сочное куриное филе, фриллис, томаты черри, хрустящие гренки, пармезан и классический соус цезарь)

### **Салат из квашеной капусты «Старая слобода»**

200gr **420 Р**

(Хрустящая квашеная капуста домашнего приготовления, бочковые соленые огурцы, ароматное деревенское масло и сладкий лук)

Постное блюдо

**! Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты**



## СУПЫ

### **Лохикейтто**

(Нежный сливочный суп с семгой, отварным картофелем, томатами черри и икрой масаго)

300 гр **590 Р**

### **Тыквенный крем-суп с креветками**

(Нежный тыквенный крем-суп со сливками и тигровыми креветками)

300гр **550 Р**

### **Борщ «Усадебный» с салом и ржаной чабаттой**

(Классический наваристый борщ на говяжьем бульоне с бужениной, свеклой, капустой, картофелем, луком, морковью, томатной пастой, чесноком и специями. Подается с салом, ароматной сметаной, свежей зеленью и хлебом)

300гр **510 Р**

### **Щи постные крестьянские**

(Овощной бульон с квашеной капустой, картофелем, морковью, луком и зеленью)

300гр **430 Р**

### **Солянка сборная мясная «Селянка»**

(Говяжий язык, буженина, свиные ребра, ветчина, соленые огурцы и томатная паста. Подается со сметаной, лимоном и маслинами)

300гр **550 Р**

### **Тыквенный крем-суп постный**

(Запеченная тыква, тыквенные семечки, гренки)

300гр **370 Р**

### **Уха по-царски**

(Наваристая уха из трех видов рыбы - семги, судака и трески - с картофелем и томатами черри)

300гр **620 Р**

### **Окрошка на квасе**

(Освежающая окрошка на хлебном квасе с отварным картофелем, ветчиной, свежими огурцами, редисом, яйцом, хреном и зеленью. Подается со сметаной)

300гр **400 Р**

### **Холодный борщ**

(Холодный борщ на свекольном бульоне с уксусом, ветчиной, свежими огурцами, редисом, яйцом и зеленью. Подается со сметаной)

300гр **400 Р**

Постное блюдо

! Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

|                                                                                                                                                                                            |       |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------|
| <b>Стейк из сёмги</b><br>(Стейк из сёмги с томатами, салатом фриллис, соусом терияки)                                                                                                      | 220gr | <b>1 490 Р</b> |
| <b>Судак «Свирский»</b><br>(Нежный судак су-вид с овощами, картофелем беби, салатом фриллис, томатами черри и белым винным соусом)                                                         | 210gr | <b>990 Р</b>   |
| <b>Куриная грудка с цукини</b><br>(Сочная куриная грудка су-вид с цукини, зеленым маслом и белым винным соусом)                                                                            | 220gr | <b>650 Р</b>   |
| <b>Утиная ножка конфи с пюре</b><br>(Томленая утиная ножка с картофельным пюре, соусом демиглас, терияки и пармезаном)                                                                     | 300gr | <b>990 Р</b>   |
| <b>Стейк из свиного ошейка</b><br>(Сочный свиной стейк с шампиньонами, томатами черри, маринованным луком и чесночным томатным соусом)                                                     | 300gr | <b>790 Р</b>   |
| <b>Вкуснейший бургер с картофелем фри</b><br>(Булочка с сочной говяжьей котлетой, соусом BBQ, сыром чеддер, салатом фриллис, помидором, солёным огурцом, луком, картофелем фри с кетчупом) | 600gr | <b>990 Р</b>   |
| <b>Жаркое из потрошков</b><br>(Куриные сердца и желудки с картофелем беби, томатами черри, салатом фриллис и сладким чили соусом)                                                          | 225gr | <b>550 Р</b>   |
| <b>Бефстроганов из оленины с грибами</b><br>(Нежная оленина с шампиньонами, сливочным соусом, демигласом, картофельным пюре, пармезаном и битыми огурцами)                                 | 220gr | <b>1 090 Р</b> |
| <b>Драник по-деревенски</b><br>(Большой хрустящий драник-конверт с начинкой из бекона, лука и шампиньонов, томленных в сливочном соусе. Подается со сметаной)                              | 300gr | <b>690 Р</b>   |

Постное блюдо

! Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты





## МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

|                                                                                                                                                         |       |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| <b>Паста Карбонара</b><br>(Паста в сливочном соусе с беконом, пармезаном и томатами черри)                                                              | 250гр | <b>490 Р</b> |
| <b>Паста с индейкой</b><br>(Паста с нежной грудкой индейки в ароматном соусе из сливочного масла с песто, пармезаном, томатами черри и салатом фриллис) | 300гр | <b>590 Р</b> |
| <b>Пельмени домашние</b><br>(Пельмени ручной лепки из свинины. Подаются со сметаной)                                                                    | 240гр | <b>590 Р</b> |
| <b>Вареники с картошкой и грибами</b><br>(Вареники ручной лепки из картофеля и шампиньонов. Подаются со сметаной, жареным луком)                        | 270гр | <b>590 Р</b> |

## ГАРНИРЫ

|                                                                                                           |       |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| <b>Картофельное пюре</b>                                                                                  | 150гр | <b>300 Р</b> |
| <b>Греча с грибами и луком</b>                                                                            | 200гр | <b>380 Р</b> |
| <b>Овощи гриль</b><br>(Цукини, помидоры и болгарский перец с чесноком, соевым соусом и специями)          | 150гр | <b>300 Р</b> |
| <b>Картофель Айдахо</b>                                                                                   | 200гр | <b>300 Р</b> |
| <b>Картофель фри с кетчупом</b>                                                                           | 150гр | <b>300 Р</b> |
| <b>«Толчёнка» с грибами</b><br>(Картофельная толчёнка со сливочным маслом, жареными шампиньонами и луком) | 200гр | <b>400 Р</b> |

Постное блюдо

! Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты



## ДЕСЕРТЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

|                                                                                                                                          |              |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| <b>Медовик</b><br>(Классический медовик из тонких медовых коржей с нежным сметанным кремом)                                              | 170гр        | <b>390 Р</b> |
| <b>Штрудель яблочный</b><br>(Теплый штрудель с яблочной начинкой, изюмом. Подается с шариком мороженого)                                 | 150/<br>30гр | <b>450 Р</b> |
| <b>Профитроли</b><br>(Воздушное заварное тесто с начинкой из творожного крема с тонким ароматом ванили)                                  | 170гр        | <b>490 Р</b> |
| <b>Классический чизкейк</b><br>(Плотная сырно-сливочная текстура на подложке из хрустящего песочного печенья со сливочным послевкусием.) | 170гр        | <b>390 Р</b> |
| <b>Чизкейк «Лимонное наслаждение»</b><br>(Чизкейк из творожного сыра и сливок с освежающим лимонным желе на песочной основе)             | 170гр        | <b>490 Р</b> |
| <b>Мороженое в ассортименте</b>                                                                                                          | 150гр        | <b>330 Р</b> |
| <b>Молочный коктейль</b>                                                                                                                 | 200гр        | <b>390 Р</b> |

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО

|                                |               |              |
|--------------------------------|---------------|--------------|
| <b>Соус Тартар домашний</b>    | 50гр          | <b>150 Р</b> |
| <b>Пикантный томатный соус</b> | 50гр          | <b>150 Р</b> |
| <b>Кетчуп</b>                  | 30гр          | <b>60 Р</b>  |
| <b>Майонез</b>                 | 50гр          | <b>60 Р</b>  |
| <b>Горчица</b>                 | 20гр          | <b>60 Р</b>  |
| <b>Сметана</b>                 | 30гр          | <b>60 Р</b>  |
| <b>Масло оливковое</b>         | 30гр          | <b>70 Р</b>  |
| <b>Молоко сгущенное</b>        | 50гр          | <b>90 Р</b>  |
| <b>Мед</b>                     | 50гр          | <b>90 Р</b>  |
| <b>Сливки</b>                  | 30гр          | <b>90 Р</b>  |
| <b>Варенье</b>                 | 50гр          | <b>90 Р</b>  |
| <b>Лимон</b>                   | 30гр          | <b>50 Р</b>  |
| <b>Хлеб</b>                    | 30гр/<br>2 шт | <b>30 Р</b>  |
| <b>Масло сливочное</b>         | 20гр          | <b>50 Р</b>  |
| <b>Барбекю соус</b>            | 50гр          | <b>90 Р</b>  |

Постное блюдо

! Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты





## КОФЕЙНАЯ КАРТА

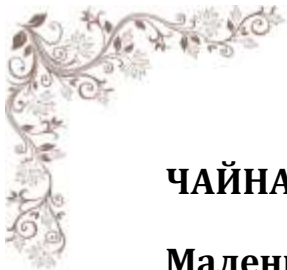
### ЗЕРНОВОЙ КОФЕ

|                  |        |       |
|------------------|--------|-------|
| Американо        | 150 мл | 240 ₽ |
| Эспрессо         | 50 мл  | 220 ₽ |
| Эспрессо двойной | 100 мл | 290 ₽ |
| Кортадо          | 150 мл | 250 ₽ |
| Капучино         | 200 мл | 320 ₽ |
| Латте            | 200 мл | 320 ₽ |
| Флэт Уайт        | 150 мл | 350 ₽ |
| Мокко            | 200 мл | 320 ₽ |
| Горячий Шоколад  | 200 мл | 320 ₽ |

### НАПИТКИ

|                                                                 |         |       |
|-----------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Морс "Клюква-Карелия"                                           | 200мл   | 150 ₽ |
| Домашний морс из спелой таежной ягоды. Насыщенный, с кислинкой. | 1000 мл | 610 ₽ |
| Вода в ассортименте                                             | 0,45 мл | 180 ₽ |
| газированная / негазированная                                   |         |       |
| Вода в стекле                                                   | 0,5 мл  | 200 ₽ |
| Сок в ассортименте                                              | 200 мл  | 150 ₽ |
| Лимонад в ассортименте                                          | 0,5 мл  | 250 ₽ |
| Стекло:Тархун, Дюшес, Барбарис, Мандарин, Байкал                |         |       |
| Кока-Кола                                                       | 0,33 мл | 250 ₽ |
| Квас                                                            | 200 мл  | 170 ₽ |





## ЧАЙНАЯ КАРТА

**Маленький чайник**  
**Большой чайник**

|         |              |
|---------|--------------|
| 600 мл  | <b>410 Р</b> |
| 1200 мл | <b>590 Р</b> |

## ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

**Цейлон Димбула Удувела**

Чай имеет при заваривании легкий красный оттенок. Его собирают на высоте 1400 м над уровнем моря

**Эрл Грей**

Черный чай высшего сорта, бергамот

**Богородский с чабрецом**

Черный цейлонский чай, трава чабреца

**Пу-Эр Фитнес**

Пу-Эр чай, Мате зеленый, листья лимонного дерева, шиповник, кусочки яблок

**Чай «Мишки Гамми»**

Черный чай байховый с кусочками ананаса, манго, вишни, красной смородины, лепестками подсолнуха

**Чай Смородинка**

Черный чай, ягоды черной и красной смородины, цветки вереска

## ЗЕЛЕНый ЧАЙ

**Жасминовый**

Классический китайский зеленый чай с цветками жасмина

**Сенча**

Зелёный чай, известный своим освежающим травянистым ароматом, сбалансированным вкусом с лёгкой терпкостью и сладковатым послевкусием

## ТРАВЯНОЙ И ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

**Сердце Алтая**

Листья ежевики, мята, мелисса

**Чабрец**

Чабрец (тимьян)

**Иван-чай**

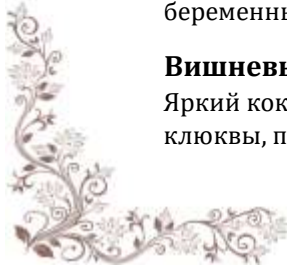
Исконно русский чай

**Ромашка**

Хорошее средство профилактики многих заболеваний или облегчения состояния при обострении уже имеющихся. Его можно и нужно пить детям, взрослым, пожилым людям и беременным женщинам без страха навредить собственному здоровью

**Вишневый пунш**

Яркий коктейль на основе каркаде, с добавлением аппетитных кусочков яблок, ананаса и клюквы, приправлен в завершении смородиновым листом



## ВИННАЯ КАРТА

### ИГРИСТОЕ ВИНО

|                                                                                               |        |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------|
| <b>Prosecco Fonte, DOC</b><br>Просекко Фонте, брют, Италия                                    | 750 мл | <b>2 500 ₽</b> |
| <b>Fonte Asti DOCG</b><br>Фонте Асти, сладкое, Италия                                         | 750мл  | <b>2 500 ₽</b> |
| <b>Bolla Prosecco Rose Extra Dry, DOC</b><br>Просекко Болла, брют розовое, Италия             | 750 мл | <b>2 500 ₽</b> |
| <b>Cremant d'Alsace, AOC Bestheim Brut</b><br>Креман д' Эльзас Бестхайм Брют Премиум, Франция | 750 мл | <b>4 100 ₽</b> |

### БЕЛОЕ ВИНО

|                                                                                            |        |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------|
| <b>Portobello Soave, DOC</b><br>Портобелло Соаве, сухое, Италия                            | 750 мл | <b>1 950 ₽</b> |
| <b>Portobello Pinot Grigio delle Venezie, DOC</b><br>Портобелло Пино Гриджо, сухое, Италия | 750 мл | <b>1 950 ₽</b> |
| <b>Moselland, "Imprint" Riesling</b><br>Импринт Рислинг, полусухое, Германия, Рейнхессен   | 750 мл | <b>2 400 ₽</b> |
| <b>Domaine du Chardonnay Chablis AOC</b><br>Домен дю Шардоне Шабли, сухое, Франция         | 750 мл | <b>6 800 ₽</b> |
| <b>Espiritu de Chile Chardonnay</b><br>Шардоне Эспириту де Чили, полусладкое, Чили         | 750 мл | <b>1 800 ₽</b> |
| <b>Инкерман Эритаж Кокур Автохтонный</b><br>Сухое, Россия, Крым                            | 750 мл | <b>2 100 ₽</b> |

### КРАСНОЕ ВИНО

|                                                                                                                     |        |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------|
| <b>Bourgogne Pinot Noir, Doudet-Naudin, AOC</b><br>Пино Нуар, Дудэ-Ноден, сухое, Франция, Бургундия                 | 750 мл | <b>4 100 ₽</b> |
| <b>Portobello Chianti, DOCG</b><br>Портобелло Кьянти, сухое, Италия                                                 | 750 мл | <b>2 450 ₽</b> |
| <b>Aresti «Estate Selection» Cabernet Sauvignon D.O.</b><br>Арести Истейт Селекшн Каберне совиньон, полусухое, Чили | 750 мл | <b>1 850 ₽</b> |
| <b>Инкерман Гранд Резерв Каберне</b><br>Сухое, Россия, Крым                                                         | 750 мл | <b>2 100 ₽</b> |



## ВИНО ПО БОКАЛАМ

|                                                                                                                             |        |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------|
| <b>Игристое вино Шато Тамань</b><br>Брют, Россия                                                                            | 200 мл | <b>350 Р</b> |
| <b>Игристое вино Шато Тамань</b><br>Полусладкое, Россия                                                                     | 200 мл | <b>350 Р</b> |
| <b>Aresti, "Estate Selection" Chardonnay</b><br>Арести Истейт Селекшн Шардоне, белое сухое, Чили                            | 150 мл | <b>370 Р</b> |
| <b>Aresti «Estate Selection» Cabernet Sauvignon D.O.</b><br>Арести Истейт Селекшн Каберне совиньон, красное полусухое, Чили | 150 мл | <b>370 Р</b> |

## АПЕРЕТИВЫ

|                            |       |              |
|----------------------------|-------|--------------|
| <b>Мартини Россо</b>       | 50 мл | <b>350 Р</b> |
| <b>Мартини Розато</b>      | 50 мл | <b>350 Р</b> |
| <b>Мартини Экстра Драй</b> | 50 мл | <b>350 Р</b> |

## КОНЬЯК И БРЕНДИ

|                                             |       |              |
|---------------------------------------------|-------|--------------|
| <b>Courvoisier VS</b><br>Курвуазье, Франция | 50 мл | <b>730 Р</b> |
| <b>Roulllet VS</b><br>Рулле, Франция        | 50 мл | <b>550 Р</b> |
| <b>Арарат 5*, Армения</b>                   | 50 мл | <b>350 Р</b> |
| <b>Дербент 3*, Дагестан</b>                 | 50 мл | <b>360 Р</b> |

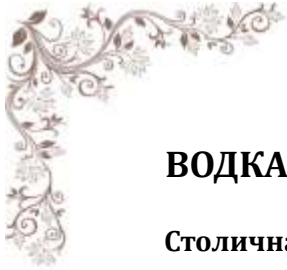
## ВИСКИ

|                                                                              |       |              |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| <b>William Lawson's</b><br>Вильям Лоусонс, Шотландия                         | 50 мл | <b>340 Р</b> |
| <b>William Lawson's Super Chili</b><br>Вильям Лоусонс вкусом Чили, Шотландия | 50 мл | <b>340 Р</b> |
| <b>Jameson</b><br>Джемисон, Ирландия                                         | 50 мл | <b>510 Р</b> |
| <b>Jim Beam</b><br>Джим Бим, США                                             | 50 мл | <b>540 Р</b> |

## РОМ

|                                                      |       |              |
|------------------------------------------------------|-------|--------------|
| <b>Bacardi Superior</b><br>Бакарди Супериор, светлый | 50 мл | <b>360 Р</b> |
| <b>Old Monk</b><br>Олд Монк, темный                  | 50 мл | <b>360 Р</b> |





## ВОДКА

|                           |       |              |
|---------------------------|-------|--------------|
| <b>Столичная</b>          | 50 мл | <b>250 Р</b> |
| <b>Ладога Синие сосны</b> | 50 мл | <b>260 Р</b> |
| <b>Царская золотая</b>    | 50 мл | <b>300 Р</b> |
| <b>Белуга</b>             | 50 мл | <b>350 Р</b> |

## ДЖИН

|                 |       |              |
|-----------------|-------|--------------|
| <b>Gordon's</b> | 50 мл | <b>370 Р</b> |
| Гордонс, Англия |       |              |

## ТЕКИЛА

|                   |       |              |
|-------------------|-------|--------------|
| <b>Серебряная</b> | 50 мл | <b>330 Р</b> |
| <b>Золотая</b>    | 50 мл | <b>410 Р</b> |

## ЛИКЕРЫ И БИТТЕРЫ

|                            |       |              |
|----------------------------|-------|--------------|
| <b>Jägermeister</b>        | 50 мл | <b>380 Р</b> |
| Егермейстер, Германия      |       |              |
| <b>Baileys Original</b>    | 50 мл | <b>350 Р</b> |
| Бейлис Ориждинал, Ирландия |       |              |
| <b>Fruko Schulz</b>        | 50 мл | <b>300 Р</b> |
| Фруко Шульц, Чехия         |       |              |





## ПИВО ИЗ КАРЕЛИИ

### ПИВО СВЕТЛОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ

#### **Хелюля, крепость 4,8%**

450 мл

**340 Р**

Очень насыщенное пиво с приятным послевкусием, сначала чувствуется умеренный солодовый вкус, а горечь практически не ощущается

#### **Ляскеля, крепость 5,5%**

450 мл

**340 Р**

Пшеничное пиво с характерным солодовым вкусом и нотами белого хлеба. Аромат специй, бананов и фруктов

#### **Карьяла Викинг, крепость 5,8%**

450 мл

**340 Р**

Восстановленный исторический рецепт любимого эля Викингов. В рецептуре используется солод, сушеный в дыму от плодовых деревьев. Дымные вкусы могут варьироваться от древесных до подкопченного цитруса

#### **Кивакка, крепость 5,9%**

450 мл

**340 Р**

Светлый лагер с идеально чистым вкусом, в котором гармонично сочетаются свежесть классического брожения и яркий, богатый хмелевой аромат

### ПИВО СВЕТЛОЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ

#### **Жужмуй, светлый фильтрованный лагер, крепость 4,8%**

450 мл

**340 Р**

Жатецкий хмель, светлый солод и мягкая вода. Ярko выраженная, присущая пилснеру горчинка и аромат хмеля, понравится тем, кто любит пиво с характером.

### ПИВО ТЕМНОЕ НЕФИЛЬТРОВАННОЕ

#### **Куркиёки, крепость 4,7%**

450 мл

**340 Р**

Пиво имеет мягкий аромат жареного зерна с нотками кофе и шоколада. Во вкусе бархатистая сладость, напоминающая ароматный сладкий кофе с молоком, с пикантной горчинкой

