



7



6

**6 Грог на Егермайстере .....**(Насыщенный грог на черном чае и егермайстере  
с ароматом ежевики, граната и чабреца)\*\* Jägermeister Grog (Rich grog on black tea and jagermeister  
with blackberry, pomegranate and thyme aromas)**320**

300 мл

**7 Клюквенный Грог на пряном роме**(Грог на зеленом чае с пряным ромом, ароматом  
клюквы, корицы и меда)Cranberry Grog (Grog on green tea with spicy rum,  
cranberry, cinnamon and honey aroma)

\*\*Согрейся



# Осеннее ~ МЕНЮ ~

**AUTUMN MENU**



### 1 Салат из печеной свеклы

(Запеченная свекла, горчичная заправка с медом;  
маслом из виноградных косточек, бальзамическим  
укусом, листья салата, грецкий орех, сыр зернистый)  
Baked beetroot salad (Baked beetroot, mustard dressing with honey,  
grape seed oil, balsamic vinegar, lettuce, walnuts and cottage cheese)

**270**

240 г

### 2 Суп с тыквой и бараниной

(Ароматный бараний бульон с тыквой, луком,  
болгарским перцем, помидорами, тыквенными  
семечками и зеленью)

Pumpkin and mutton soup (Mutton broth with pumpkin, onions, bell  
peppers, tomatoes, pumpkin seeds and herbs)

**350**

450 г

### 3 Хачапури с Аджапсандалом

(Хачапури с двумя видами грузинского сыра  
и начинкой из овощного рагу)

Khachapuri with vegetables (Khachapuri with georgian cheese  
and vegetable stew)

**230**

210 г

### 4 Каре ягненка

(С клюквенным соусом, овощами и армянским  
лавашом)

Rack of lamb (With cranberry sauce, veggies and  
armenian bread)

### 5 Тар-тар из говядины

(Говяжья вырезка с зернистой горчицей, каперсами,  
капелькой соуса табаско и трюфельного масла,  
с горчичным соусом, багетом и зеленью)

Beef tartare (Beef tenderloin with mustard capers,  
tabasco sauce, truffle oil, baguette and greens)

**790**

250 г

**650**

280 г

\*Идеально к вину