

Салаты

	выход (гр)	цена (руб)
<u>Цезарь с креветками</u> (Сочный микс листьев салата, с тигровыми креветками, томатами черри, пармезаном и чесночными крутонами, в соусе "Цезарь")	220	300
<u>Цезарь с курицей</u> (Сочный микс листьев салата, с цыпленком гриль, томатами черри, пармезаном и чесночными крутонами, в соусе "Цезарь")	220	250
<u>Греческий</u> (Легкое сочетание из микса салатов с томатами, свежими огурцами, болгарским перцем, сыром Фета, красным луком, маслинами и оливками под ароматной заправкой)	220	220
<u>Фирменный салат Schale</u> (Нежная смесь листьев салата с копченым куриным филе, томатами черри, солеными и свежими огурцами и яйцом, заправляется майонезом)	220	250
<u>Деревенский салат</u> (Пикантный салат из говядины, куриного филе, шампиньонов, жаренного лука и соленого огурца с горчицей заправкой)	220	240
<u>Салат из семги с овощами и сыром</u> (Салат из семги собственного посола со свежими томатами, листьями салата и сыром, заправленный майонезом)	210	250
<u>Мясной салат с грибами</u> (Нежная смесь мяса с шампиньонами, репчатым луком и греческим сыром под майонезной заправкой)	150	250
<u>Теплый салат со свинойной</u> (теплый салат из свинины и жареных овощей, подается на лаваше с карбонадным луком)	350	350
<u>Теплый салат с курицей</u> (теплый салат из курицы и жареных овощей, подается на лаваше с карбонадным луком)	350	350
<u>Теплый салат с морепродуктами</u> (Теплая смесь тигровых креветок, кальмара и филе судака с листьями салата, свежими огурцом и картофелем, заправленная просекским маслом)	220	300
<u>Салат-гриль</u>	220	270

ДЕСЕРТЫ	Выход	Цена
	(гр)	(руб)
Груша в вине	220	120
<i>(груша припущенная в вине по карамелью подается с шариком мороженого)</i>		
Савоярди	170	120
<i>(печенье савоярди с кремом украшается апельсином и шоколадным топингом)</i>		
Яблочный штрудель	200	120
<i>(томленые яблоки с медом, корицей и грецким орехом, запеченные в слоеном тесте, подаются с шариком мороженого)</i>		
Фруктовая тарелка	1000	350
Золотая осень	200	120
<i>(сливочное мороженое с медом и грецким орехом)</i>		
Золото скифов	200	120
<i>(сливочное мороженое с апельсином, лимоном, грецким орехом и клубничным топингом)</i>		
Кураж		
<i>(сливочное мороженое с шоколадным топингом и апельсином)</i>		

Горячие блюда	Выход (гр)	Цена (руб)
Котлетки из трех видов мяса (домашние котлетки из мяса птицы, говядины и свинины приготовленные на пару, подаются с овощами на пару)	250/150	270
Картофель жареный с грибами	200	150
Паста карбонара (спагетти с копченой грудинкой в сливочно-яичном соусе)	250	230
Паста с курицей и грибами	250	230
Паста с морепродуктами	250	350

Холодные закуски

	выход (гр)	цена (руб)
<u>Ассорти овощное</u> (свежие помидор, огурец, перец болгарский, лук зеленый, маслины, зелень)	300	180
<u>Ассорти под водочку</u> (мелуста собственного посола, опята маринованные, соленые грузди со сметаной, черри маринованные, грудинка соленая, лук, зелень, огурцы с/с)	330	350
<u>Ассорти мясное</u> (ростбиф маринованный, рулет куриный, буженина, язык отварной, подается с горчицей)	240/40/20	600
<u>Ассорти рыбное</u> (семга шеф-посола, посось и масляная рыба холодного копчения)	180/20/10	600
<u>Сырная тарелка</u> (сыр «Бри», сыр «Пармезан», сыр «Ламбер», «Дор Блю», сыр «Вето», виноград, грецкий орех, мед)	250/30/30/30	400
<u>Посось слабосоленый</u> (семга собственного посола)	150/20/10	350
<u>Сельдь с картофелем</u> (сельдь трюного посола, подается с отварным картофелем и луком)	100/100/20	180
<u>Грузди соленые со сметаной</u> (грузди домашнего посола, подаются с луком и сметаной)	200/50/30	220
<u>Ростбиф маринованный</u> (маринованная говядина вырезка, подается с маринованным луком)	100/50	250
<u>Язык отварной</u> (Отварной говяжий язык, подается с хреном и зеленым горошком)	100/30	200
<u>Грудинка соленая с горчицей</u> (Грудинка соленая, подается с репчатым	100/20/20/50	150
<u>Смалец</u> (Рубленное соленое сало с чесночком, подается с ржаными кренделями- гриля)	100/70	100
<u>Мелуста квашеная</u> (Мелуста квашеная, подается с репчатым	200	100

Горячие блюда	Выход	Цена
	(гр)	(руб)
Семга в белом соусе с креветками <i>(филе семги запеченное под сливочным соусом с креветками)</i>	240	360
Треска песто с лапшой из цуккини <i>(филе трески запеченное под соусом песто, подается тонкими ломтиками цуккини)</i>	200/100	350
Баранина с луком <i>(кусочки баранины в гранатовом соусе с перьями зеленого лука)</i>	250	400
Говядина с грибами <i>(говяжья вырезка под сливочно-грибным соусом)</i>	220	350
Фахитос из говядины <i>(кусочки говядины в остром томатном соусе, подается на горячей сковороде со сметаной и лавашом)</i>	200/80/60	350
Венский шницель <i>(тонкий стейк говяжьей вырезки в хрустящей корочке из сухарей, подается с острым томатным соусом)</i>	200/60	250
Ореховая шейка <i>(свинная шейка в хрустящей корочке из сухарей, подается с кисло-сладким соусом и кедровыми орехами)</i>	150/50	270
Драник с фаршем <i>(картофельный драник начиненный домашним фаршем, подается со</i>	300/50	270

Супы

	выход (гр)	цена (руб)
<u>Уха с водочкой</u> (Уха из семги и судака с водочкой)	250	160
<u>Суп-гуляш "Шале"</u> (Густой суп из говяжьей вырезки с овощами)	250	150
<u>Солянка мясная</u> (Густой суп с копченостями и солеными огурцами, подается со сметаной)	250/20	150
<u>Крем-суп из шампиньонов</u> (Нежный крем-суп из свежих шампиньонов, подается с сухариками)	250/20	140
<u>Суп куриный с домашней лапшой</u> (Наваристый суп из цыпленка с домашней лапшой)	250	140
<u>Крем-суп сырный</u> (Нежный крем-суп из сливочного сыра, подается с сухариками)	250/20	20
<u>Бульон куриный</u> (Бульон из домашней курочки, подается с сухариками, яйцом и зеленью)	250/20	100

Блюда на гриле

	(гр)	(руб)
Шашлык из курицы <i>(подается на лаваше с маринованным луком, свежими овощами и соусом сальса)</i>	200/50/30	250
Шашлык из свиной шеи <i>(подается на лаваше с маринованным луком, свежими овощами и соусом BBQ)</i>	200/50/30	300
Люля-кебаб из курицы <i>(подается на лаваше с маринованным луком, свежими овощами и соусом BBQ)</i>	200/50/30	200
Люля-кебаб из говядины <i>(подается на лаваше с маринованным луком, свежими овощами и соусом BBQ)</i>	200/50/30	200
Люля-кебаб из баранины <i>(подается на лаваше с маринованным луком, свежими овощами и соусом BBQ)</i>	200/50/30	250
Ребра баранины <i>(подается на лаваше с маринованным луком, свежими овощами и соусом BBQ)</i>	200/50/30	300
Антрикот из баранины <i>(подается на лаваше с маринованным луком, свежими овощами и соусом BBQ)</i>	200/50/30	300
Шашлык из баранины <i>(подается на лаваше с маринованным</i>	200/50/30	300

Гарниры

	Выход	Цена
	(гр)	(руб)
Овощи гриль	150	150
Свежие овощи	150	80
Картофель на углях	150	100
Картофельные дольки	150	100
Картофель фри	150	80
Цветная капуста в сухарях	150	80
Рис с овощами	150	80

Соусы

Тар-тар	50	40
BBQ	50	40
Острый томатный	50	40
Чесночный	50	40
Сальса	50	40
Грибной	50	50
Горчица	50	30
Майонез	50	30
Сметана	50	30
Сливочный хрен	50	30
Гранатовый	50	40

Блюда на гриле	Выход	Цена
	(гр)	(руб)
Телячий язык	150/60/30	350
<i>(подается со свежими овощами и сливочным хреном)</i>		
Цыпленок-гриль	320/60/30	280
<i>(нежирный цыпленок приготовленный в фирменной глазури, подается со свежими овощами и соусом BBQ)</i>		
Свинные ребрышки	250/30	300
Турнедо из говядины	250/60/30	500
<i>(говяжья вырезка приготовленная на гриле подается на пшеничном слайсе с соусом из красного вина)</i>		
Медальоны из телятины	150/100/30	350
<i>(подаются с картофельными дольками и грибным соусом)</i>		
Антрекот из свинины	200/60/30	320
<i>(подается со свежими овощами и чесночным соусом)</i>		
Стейк из семги	250/30	370
<i>(подается с лимоном и икорным соусом)</i>		
Креветки-гриль	150/30	400
<i>(тигровые креветки подаются с соевым</i>		

Горячие закуски	выход (гр)	цена (руб)
<u>Пивная тарелка</u> (гренки чесночные, кольца кальмара, крылья куриные, мойва жареная, сырные палочки, куриные палочки, соус «Чесночный»)	500/100	450
<u>Мойва жареная</u> (Хрустящая жареная мойва, подается с соусом «Тар-тар»)	150/50/20	120
<u>Острые куриные крылья</u> (куриные крылья, обжаренные в фирменной глазури)	300	250
<u>Острые кольца кальмара в кляре</u> (Острые кольца кальмара в пивном кляре, подаются с соусом «Чесночный»)	190/50/20	170
<u>Креветки отварные</u> (Креветки отварные, подаются с лимоном)	300/30	300
<u>Креветки жареные</u> (Креветки, обжаренные в соевом соусе с травами и чесноком)	300/30	300
<u>Гренки чесночные</u> (Гренки из ржаного хлеба, подаются с соусом «Чесночный»)	150/50	100
<u>Сырные палочки</u> (Палочки из сливочного сыра, подаются с соусом «Чесночный»)	150/50	200
<u>Закуска к пиву</u> (чипсы острые, колбаски охотничьи, креветки отварные, лосось холодного копчения, сыр твердый, подается с соусом «Тар-тар»)	300/50	350

Зеленый чай

выход, л. цена, руб

Жасминовый чай

Классический зеленый жасминовый чай.

0,3/0,6 60/120

Зеленая жемчужина

Классический зеленый чай. Аромат сладковатый, напоминающий первую весеннюю зелень. Травянистые оттенки оставляют нежное послевкусие.

0,3/0,6 60/120

Чёрный чай

Эрл Грей

Чёрный чай, цветки василька, с ароматом и вкусом бергамота

0,3/0,6 60/120

Ассам

Классический чёрный байховый чай из провинции Ассам

0,3/0,6 60/120

Улун

Огненный цветок с молочным ароматом

Само название этого улун несёт свежесть и заряжает бодростью. Каким бы не было Ваше настроение, оно непременно улучшится благодаря богатому аромату этого чая. Тонизирующие свойства Нэй Сяна дополняются нежными нотками молочного вкуса. Сладкое кожосовое молочко оттеняет цветочную нежность улунского чая, вызывая сливочно-карамельные ассоциации.

0,3/0,6 80/130

Пуэр

Пуэр листовой

Запах осенней листвы, едва уловимая сладость сухофруктов и лёгкая горечь лесных орехов соединились в уникальном и кысканном аромате этого чая.

0,3/0,6 80/130

Фруктовый и травяной чай

Нахальный фрукт

Кусочки яблок, плоды шиповника, кусочки ананаса и папайи в сахаре, ягоды терна и вишни, лепестки каркаде, с ванильно-фруктовым ароматом.

0,3/0,6 60/120

Ройбуш Миндальный мокко

Ройбус, кофейные бобы, миндальная стружка, земляной орех, с кофейно-сливочным ароматом.

0,3/0,6 60/120