

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ с наваристым бульоном и сметаной	385	450 P
	ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ЖАРЕНЬМ ЛУЧКОМ подаются с домашней сметаной	230	400 P
	ПЕЧЁНЫЙ КАМАМБЕР С ЯГОДАМИ мягкий сыр, приготовленный в печи под ягодным соусом	185	1100 P
	ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ С СЕМГОЙ подаются с укропной сметаной	250	760 P
	ЖАРЕНЬИ СУЛУГУНИ обжаренный в кляре до румяной корочки, подается с томатной заправкой и соусом Тар-Тар	260	650 P
	ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ хрустящие кусочки баклажана во фритюре, с томатами и сыром Страттелла в пикантном соусе	265	900 P
<h2>САЛАТЫ</h2>			
	САЛАТ ОВОЩНОЙ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА И СОУСОМ ПЕСТО	275	650 P
	САЛАТ ОВОЩНОЙ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ	275	650 P
	САЛАТ «НЕ КАК У ВСЕХ» с печёной свеклой и козым сыром	225	950 P
	САЛАТ ИЗ ЛОСОСЯ СЛАБОСОЛЁНОГО подается с имбирной заправкой	200	1100 P
	ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ПШЕНИЧНЫМИ ГРЕНКАМИ	260	800 P
	ЦЕЗАРЬ С КОРОЛЕВСКИМИ КРЕВЕТКАМИ И ПШЕНИЧНЫМИ ГРЕНКАМИ	265	1050 P
	ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ И СОУСОМ КАЛЬБИ	245	1000 P
	САЛАТ ЯРКИЙ С КУРИЦЕЙ ТЕРИЯКИ филе, запечённое с кунжутном под соусом Терияки на подушке из салата с авокадо, томатами и лаймовой заправкой	260	900 P
	САЛАТ ТУНА маринованное и обжаренное с кунжутном филе тунца, сочные листья салата, томаты Черри и мякоть апельсина под кисло-сладким соусом	200	1200 P
<h2>СУПЫ</h2>			
	БОРЩ С ПАМПУШКАМИ, кручёным салом, сметаной и холодной стопочкой	480	550 P
	УХА КОНАКОВСКАЯ подается с белой и красной рыбой в наваристом бульоне с молодым картофелем и зеленью	350	850 P
	СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ подается со сметаной	280	600 P
	КУРИНЫЙ СУП с лапшой	335	450 P
	КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ на кокосовом молоке, подается с поджаренными хлебцами (веган)	340	300 P

## ПАСТА

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА НА СЛИВКАХ с беконом и пармезаном	315	900 P
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА НА ЖЕЛТКАХ с беконом и пармезаном	315	900 P
ФЕТУЧИНИ С ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	295	1350 P
ФЕТУЧИНИ С ОВОЩАМИ ПО-ВЕГЕТАРИАНСКИ	395	800 P

## РЫБА

СЕМГА В «КОНВЕРТЕ» филе семги, запечённое в фольге с овощами и пряными травами	310	1950 P
СИБАС НА ГРИЛЕ/НА ПАРУ	395	1550 P
ЦЕЛИКОВАЯ ДОРАДО НА ГРИЛЕ/НА ПАРУ	410	1750 P
ЛОСОСЬ С МОРКОВНЫМ КРЕМОМ стейк из лосося на гриле с кус-кусом и морковным кремом	280	1600 P
ФИЛЕ СУДАКА с хрустящей корочкой, подается с мятым картофелем	375	1100 P
КОБИЯ стейк на подложке из «фетучини» молодых цуккини, припущенных в сливочном соусе	110/150	1650 P

## ПТИЦА

ЗНАМЕНИТАЯ ПОЖАРСКАЯ КОТЛЕТА подается с печёным картофелем	335	750 P
ЦЫПЛЕНОК-КОРНИШОН С БАТАТОМ ФРИ подается в соусе из помидоров и хрена	480	1450 P
УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ подается на карамелизированном яблоке с густым мясным соусом и луком-фри	150/65/50/10	1050 P
ТОМЛЁНАЯ КУРОЧКА филе грудки цыпленка на подложке из припущенных овощей и соусом на основе пряных трав	100/160/15	450 P

## МЯСО

ФИЛЕ МИНЬОН подается с запечёнными овощами и перченым Стейк-соусом	380	1950 P
СТЕЙК РИБАЙ PRIME BEEF С ТИМЬЯНОМ И РОЗМАРИНОМ	280	3900 P
БИФШТЕКС из мраморной говядины на подпечённых перцах с хамоном и сыром Страттелла	170/85	1750 P
СВИНАЯ ВЫРЕЗКА фаршированная овощами, подается с картофелем беби и горчичным соусом	170/100/65/12	1050 P

## СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ

БИФБУРГЕР котлета из говядины, сыр Чеддер, соусы Тар-тар и BBQ, подается с картофелем фри и кетчупом	450	1450 P
БУРГЕР С КУРИЦЕЙ рубленая котлета, сыр Чеддер, соусы Тар-тар и BBQ, подается с картофелем фри и кетчупом	450	750 P
КЛАБ-СЭНДВИЧ куриное филе, бекон, салат и томаты на тостах с соусом Цезарь	265	650 P
ФИШ-СЭНДВИЧ слабосоленый лосось, сливочный сыр, вяленые томаты, печёные перцы, салат	250	1050 P

## ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	180	300 P
ОВОЩИ ГРИЛЬ	230	400 P
РИС БАСМАТИ	120	250 P
МИНИ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБОЧКАМИ	210	350 P
БАТАТ ФРИ	200	550 P

## ДЕСЕРТЫ

ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ С КОРИЦЕЙ	230	610 P
ЧИЗКЕЙК БАСКСКИЙ	225	650 P
ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН	160	750 P
ТОРТ МОРКОВНЫЙ	150	550 P
ФРУКТОВАЯ ВАЗА	1000	1550 P

## Б/А КОКТЕЙЛИ И МИЛКШЕЙКИ

МОХИТО КЛАССИЧЕСКИЙ	325	300 P
МОХИТО КЛУБНИЧНЫЙ	325	350 P
ПИНА КОЛАДА	300	300 P
ЛИМОНАД ЦИТРУС-БАЗИЛИК	300	350 P
ЛИМОНАД ЛИЧИ-МАЛИНА	300	350 P
ЛИМОНАД МАНГО-МАРАКУЙЯ	300	350 P
ЛИМОНАД МАНДАРИН-ГРЕЙПФРУТ	300	350 P
ВАНИЛЬНЫЙ МИЛКШЕЙК	320	400 P
КЛУБНИЧНЫЙ МИЛКШЕЙК	320	400 P
КАРАМЕЛЬНЫЙ МИЛКШЕЙК	320	400 P
ШОКОЛАДНЫЙ МИЛКШЕЙК	320	400 P
СМУЗИ КЛУБНИКА-БАНАН	300	400 P
СМУЗИ МАЛИНА-СМОРОДИНА	300	400 P
СМУЗИ ЯБЛОКО-СЕЛЬДЕРЕИ-ОГУРЕЦ	300	400 P
СМУЗИ АНАНАС-МАНГО-МАРАКУЙЯ	300	400 P
ГЛИНТВЕЙН БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ	274	300 P
ФРУКТОВЫЙ ПУНШ	570/146	400 P

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

ГРЕЙПФРУТ	250	650 P
АПЕЛЬСИН	250	450 P
ЛИМОН	250	600 P
МОРКОВНЫЙ	250	300 P
ЯБЛОЧНЫЙ	250	500 P
АНАНАС	250	950 P
СЕЛЬДЕРЕЙ	250	400 P

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

СОК В АССОРТИМЕНТЕ	250	150 P
	1000	600 P
МОРС КЛЮКВЕННЫЙ	250	150 P
	1000	600 P
КАШИНСКАЯ ВОДА Б/ГАЗ, С/ГАЗ	500	100 P
БОРЖОМИ	500	400 P
САН БЕРНАРДО Б/ГАЗ, С/ГАЗ	330	450 P
КВАС ЯХОНТ	440	250 P
КОКА-КОЛА	330	300 P
ФАНТА	330	300 P
СПРАЙТ	330	300 P
ТОНИК	250	300 P
РЕД БУЛЛ	250	400 P

## КОФЕ

ЭСПРЕССО	40	160 P
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	80	320 P
АМЕРИКАНО	120	160 P
КАПУЧИНО	200	270 P
КАПУЧИНО МИНДАЛЬ	200	320 P
КАПУЧИНО КОКОС	200	320 P
КАПУЧИНО БАНАН	200	320 P
ЛАТТЕ	250	300 P
ЛАТТЕ КОКОС	250	350 P
ЛАТТЕ МИНДАЛЬ	250	350 P
ЛАТТЕ БАНАН	250	350 P
ФЛЭТ УАЙТ	200	350 P
ФЛЭТ УАЙТ КОКОС	200	380 P
ФЛЭТ УАЙТ МИНДАЛЬ	200	380 P

РАФ	200	350 P
ГЛЯССЕ	150/300	330 P
АЙРИШ КОФЕ	250	750 P
КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА	120	250 P
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	80	280 P
КАКАО	200	200 P
СЛИВКИ	50	160 P
МОЛОКО	50	50 P
МОЛОКО КОКОС	50	70 P
СИРОП В АССОРТИМЕНТЕ	30	70 P

## ЧАЙНАЯ КАРТА

ЧАЙ «КАПИТАНСКИЙ» чёрный чай, корица, гвоздика, бадьян, мёд, лимон	500	400 P
ИВАН-ЧАЙ КРУПНОЛИСТОВОЙ	600	350 P
РУССКИЙ ПУЭР бленд Иван-чая и Саган Дайля	600	350 P
ИВАН-ЧАЙ С ЛИПОЙ	600	350 P
ЧАЙ ЧЁРНЫЙ АССАМ	600	250 P
ЧАЙ ЧЁРНЫЙ ЭРЛ ГРЕЙ	600	250 P
ЧАЙ ЧЁРНЫЙ С ЧАБРЕЦОМ	600	250 P
ЧАЙ ЧЁРНЫЙ ПУЭР 8 ЛЕТ	600	250 P
ЧАЙ ЗЕЛЁНЫЙ СЕНЧА	600	250 P
ЧАЙ ЗЕЛЁНЫЙ С ЖАСМИНОМ	600	250 P
ЧАЙ ЗЕЛЁНЫЙ МОЛОЧНЫЙ УЛУН	600	350 P
БРУСНИЧНЫЙ С МЯТОЙ	600	350 P
ОБЛЕПИХОВЫЙ С АПЕЛЬСИНОМ	600	350 P
РОЙБУШ С ЧЁРНОЙ СМОРОДИНОЙ	600	350 P
ИМБИРНЫЙ С ЧАБРЕЦОМ	600	350 P
СОГРЕВАЮЩАЯ КЛЮКВА С МЁДОМ	600	350 P
МАЛИНОВЫЙ С ИМБИРЕМ	600	350 P
РОМАШКОВЫЙ СБОР	600	350 P
МАТЧА КОКОС	250	420 P
МАТЧА МИНДАЛЬ	250	420 P

ссылка на меню с алкогольной продукцией в приложении ХОТБОТ



**РУМ-СЕРВИС**  
**+7 (910) 533-59-66**

**ЗАКАЗЫ РУМ-СЕРВИС:**  
острова от 7000р, глэмпинг от 3000р,  
территория отеля от 1500р. + сервисный сбор 15%.

## ЗАВТРАК до 12:00

ГЕРКУЛЕСОВАЯ КАША с мёдом и орешками	260	300 P
КАША РИСОВАЯ молочная каша с ванилью и сезонными ягодами	250	500 P
КАША РИСОВАЯ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ подаётся с сезонными ягодами и мёдом	300/50/50	600 P
ВЗБИТЫЙ ОМЛЕТ с обжаренным беконом, шампиньонами и луком-порей	190	600 P
ЯИЧНИЦА ИЗ ТРЁХ ЯИЦ с хрустящим беконом	150	420 P
ШАКШУКА яйца, запечённые с овощами и протёртыми томатами, подаётся с хрустящей чиабаттой в чугунной сковородке	260/80	420 P
ШАКШУКА МЯСНАЯ яйца, запечённые с говяжьим фаршем, овощами и протёртыми томатами, подаётся с хрустящей чиабаттой в чугунной сковородке	300/80	650 P
СЫРНИКИ ДОМАШНИЕ с клубнично-малиновым соусом, подаются с домашней сметаной	270	600 P
ЯЙЦО БЕНЕДИКТ с лососем и авокадо яйцо пашот с лососем на картофельном дранике под Голландским соусом	195	650 P

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЕЛЁДОЧКА С КАРТОФЕЛЕМ подаётся с зеленью и ароматным маслом	370	550 P
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА ИЗ СЫРОВАЯЛЕННЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ	230	2700 P
МАЛОСОЛЬНЫЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛОСОСЬ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА	175	1500 P
ГРИБОЧКИ ЗАВИДОВСКИЕ МАРИНОВАННЫЕ подаются с печеным картофелем и ароматным укропным маслом	330	500 P
ПАШТЕТ КУРИНЫЙ с соусом из вишни и зерновыми тостами	280	630 P
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА ИЗ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ	380	2100 P
СОЛЕНЬЯ ИЗ ДОМАШНИХ ЗАГОТОВОК	360	500 P
БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ С/С хрустящие хлебцы с молодым сыром, вялеными томатами и лососем собственного посола	230	1000 P
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА авокадо, хрустящий хлеб, соус Песто	230	800 P