

## ДВОРЯНСКОЕ ГНЕЗДО

Атмосферный ресторан русской кухни.

Добро пожаловать в ресторан «Дворянское гнездо»!

Наш ресторан посвящен Ивану Сергеевичу Тургеневу - одному из самых популярных русских писателей второй половины XIX столетия. Его произведениями зачитывались наивные курсистки и циничные нигилисты, а среди друзей этого «великана с серебряной головой» были «великие французы» Флобер, Золя и Мопассан. В их кругу он прослыл завсегдаем хороших ресторанов, истинным гедонистом, барином-гурманом.

В дизайне ресторана мы попытались восстановить Тургеневскую атмосферу конца 19 века, отразить увлечения писателя.

После охоты, коей писатель был страстный поклонник, он с удовольствием садился отобедать за стол в своей усадьбе. Для него там подавалась его любимая наваристая лапша из курицы с потрохами, а уж потом Иван Сергеевич любил полакомиться и самими куриными потрошками, запеченными в сметане.

Позднее, во Франции, Тургенев решил описать многие из своих охотничьих походов. Так появились прославившие Тургенева "Записки охотника" и наш одноименный первый зал, оформленный в духе Английского охотничьего клуба. Еще в юности Тургенев влюбился в певицу Полину Виардо, гастролировавшую в России. Некрасивая, она совершенно преобразилась на сцене. Он будет верен ей всю жизнь и впоследствии проживет одним домом с ней, ее мужем и детьми, но их отношения так и останутся романтическими. Он последовал за ней во Францию, и за этот шаг мать практически лишила его содержания. Именно их отношениям посвящен наш второй зал -Тургенев и Виардо.

Несколько слов о нашем меню

В нашем меню собраны лучшие рецепты знаменитых московских трактиров, проверенные более чем двухсотлетней практикой и ещё мы добавили несколько любимых блюд писателя (по рецептам его матери Варвары Петровны, которые сохранились в его Дворянском Гнезде - имени Спасо-Лутовиново)

И очень надеемся, что даже самый взыскательный гость сможет выбрать блюда по своему вкусу.

Все знаменитые Московские трактиры XIX столетия отличались своей обстановкой, но главной достопримечательностью оставалось своеобразие кухни. Это была отменная русская кулинария, соблюдающая традиционную сервировку стола, подачу блюд, а главное – приверженность к старинным рецептам.



Русские трактиры прошлого столетия, часто носили названия имен или фамилий своих владельцев. Так, например, самые известные трактиры Москвы XIX столетия – Тестова, Егорова, Бубнова. Нельзя не вспомнить также знаменитые трактиры с громкими названиями -Эрмитаж (с шеф поваром Оливье) и трактир Париж (с метр-д'отелем Эдмоном Эмбером) Трактир Егорова отличался своими супами -сытными и наваристыми -именно поэтому рецепты супов у нас от Егорова.

Трактир Париж подарил нам жульены по методу бывшего придворного метр-д'отеля Эдмона Эмбера.

Ну, а Эрмитаж -конечно же знаменит салатом Оливье.

По рецептам Поставщика высочайшего Императорского двора - самого известного трактира Москвы -Тестова - мы будем готовить нашу выпечку и жаркое в печи.

А вот наши настойки и наливки мы выдерживаем в течение 3-6 месяцев по рецепту 1898 года провизора Пиотровского «Сборник-руководство содержащий 270 рецептов для приготовления настоек и наливок».

Основной принцип наших напитков - градус не главное, а всего лишь вспомогательное средство для выявления вкуса напитков.

А теперь довольно истории. Насладитесь атмосферой и вкусной кухней нашего атмосферного ресторана - Дворянское гнездо

Рекомендуем начать трапезу с дегустации наших настоек и наливок. И вкус почувствовать и аппетит разыграть.

МИНИ СЕТ НАПЕРСТКИ	5 по 15 мл	300Р
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ СРЕДНИЙ для господ и дам с закусками	5 по 25мл	800Р
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ БОЛЬШОЙ для господ и дам с закусками	5 по 50мл	1200Р
НАЛИВКИ И НАСТОЙКИ в ассортименте	50 мл	200Р
НАЛИВКИ И НАСТОЙКИ на вынос в графине	500 мл 250 мл	2000Р 1000Р

## САЛАТЫ

ВЫХОД БЛЮДА ЦЕНА

<b>САЛАТ ОЛИВЬЕ ДВОРЯНСКИЙ</b> с лососем и красной икрой (адаптация рецепта Люсьена Оливье)	200 гр	590Р
<b>САЛАТ ОЛИВЬЕ БУРЖУЙ</b> (адаптация рецепта Люсьена Оливье) традиционный рецепт классического оливье под покровом нежного телячьего языка, подается со свежей зеленью.	230 гр	550Р
<b>САЛАТ КНЯЖЕСКИЙ</b> с малосоленной семгой малосоленная семушка в сочетании с картофелем, яйцом, свежим огурчиком, болгарским перцем, салатом айсберг, заправляется майонезом и подается с лососевой икоркой.	210 гр	590Р
<b>САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ</b> нежное филе фермерского цыпленка обжаренное на мангале, подается на листьях салата в сочетании с помидорками черри, тертым пармезаном, чесночными гренками-чипсами под соусом Цезарь.	300 гр	550Р
<b>САЛАТ КИДЕКША с телячьим языком</b> прекрасное сочетание нежного телячьего языка с огурчиком спец-посола, деревенским яйцом и тертым грецким орехом.	190 гр	550Р
<b>САЛАТ ПТИЧЬЕ ГНЕЗДО</b> (по рецепту Похлебкина) пикантный салат из телятины с огурчиком спец-посола, яйцом и чесночком, заправляется нежным майонезом, подается с зеленью и перепелиным яйцом.	170 гр	450Р
<b>ТЕПЛЫЙ САЛАТ с телячьим языком</b> прекрасное сочетание телячьего языка с шампиньонами, перцем болгарским, баклажаном, кабачком, айсберг/роман и кунжутным соусом.	290гр	750Р
<b>САЛАТ АРХИЕРЕЙСКИЙ</b> черной редькой и телятиной (адаптация старинного русского рецепта)	210 гр	490Р
<b>САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ из овощей с брынзой</b> листья зеленого салата в сочетании с миксом из помидор, огурцов, болгарского перца, брынзы и оливок с заправкой шеф-соус оливковый и свежей зеленью.	290 гр	450Р
<b>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ с черносливом</b> заправляется оливковым маслом, подается со свежей зеленью и грецкими орешками.	280 гр	350Р

## ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

<b>САЛО ДОМАШНЕГО ЗАСОЛА</b> с гренками из хлеба и горчицей	220 гр	390Р
<b>НЕЖНОЕ ФИЛЕ СЕЛЬДИ</b> с отварным картофелем	200 гр	350Р
<b>ГРУЗДИ ЦАРСКИЕ</b> белые соленые с кольцами лука и душистым маслом или со сметанкой и чесночком	170 гр	690Р
<b>БЕЛЫЕ ГРИБОЧКИ СПЕЦ-ПОСОЛ</b> с кольцами лука и душистым маслом	170 гр	690Р

## ЗАКУСКИ ХОЛОДНЫЕ

ВЫХОД БЛЮДА ЦЕНА

<b>РАЗНОСОЛЫ ДЕРЕВЕНСКИЕ</b> Создаль всегда славился огурцами и солениями. Мы заготавливаем соления сами и подаем разносол из: огурчиков и помидорчиков - слез посола, огурчиков соленых из дубовой бочки, с капусткой квашеной по-деревенски и клюквой, перчики чили, с моченым яблочком и рябиной.	450 гр	450Р
<b>КАПУСТКА КВАШЕННАЯ</b> солим в дубовой бочке, подаем с ароматным маслом, ягодами клюквы и свежей зеленью!	200 гр	250Р
<b>ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК С СОУСОМ ХРЕН</b>	105 гр	590Р
<b>ФОРШМАК на гренках</b> (по старому еврейскому рецепту)	210 гр	450Р
<b>СЫРНАЯ ТАРЕЛКА</b> Хорошо подходит к красному вину. Прекрасный микс из сыров: Пармезан, Брынза, Тильзитер, мед, грецкий орех.	240 гр	990Р

## ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ

<b>ЖЮЛЬЕН ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ГРИБАМИ</b> (адаптация рецепта По методу бывшего придворного метр-д'отеля Эдмона Эмбера.)	180гр	450Р
<b>ЖЮЛЬЕН БЕЛОЕ МОРЕ</b> микс из филе судака и констельных креветок в шеф-соусе с добавлением сыра дор-блю и болгарского перца	130гр	490Р
<b>ЖЮЛЬЕН ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО ЯЗЫКА</b> (По методу бывшего придворного метр-д'отеля Эдмона Эмбера.) с добавлением обжаренного лука и тертого отварного яйца под сметанным соусом	180гр	490Р
<b>БЕЛЫЕ ГРИБЫ</b> в горшочке, запеченные в сметанном соусе (из сухих белых грибов)	180гр	450Р
<b>ДРАНИКИ СО СМЕТАНОЙ</b>	200гр	390Р
<b>БЛИНЧИКИ С СЕМУШКОЙ</b> нежного посола	150/60/20/4гр	450Р

## ПЕЛЬМЁШКИ и ВАРЕНИКИ САМОДЕЛЬНЫЕ

<b>ПЕЛЬМЁШКИ ОХОТНИЧЬИ</b> из мяса дикого кабанчика	210/30/5гр	490Р
<b>ПЕЛЬМЁШКИ ТАЕЖНЫЕ</b> из мяса лося	210/30/5гр	490Р
<b>ПЕЛЬМЁШКИ СЛАВЯНСКИЕ</b> из телятины и свиными	210/30/5гр	490Р
<b>ВАРЕНИКИ</b> с картошечкой и обжаренным лучком. Подаются со сметаной и свежей зеленью.	300/40/5гр	390Р

Уважаемые гости если у Вас есть на что-то аллергия, уточняйте все ингредиенты блюд у официанта.

## СУПЫ

ВЫХОД БЛЮДА ЦЕНА

<b>БОРЩ с говядиной</b> на костном бульоне с пампушкой (по рецепту Трактира Егорова 1902год)	350/50/ 1 шт	550Р
<b>ЩИ ДЕРЕВЕНСКИЕ</b> с копчеными свиными ребрышками (по рецепту Трактира Егорова 1902год)	350/50 гр	490Р
<b>СОЛЯНКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ</b> по рецепту Трактира Егорова 1902год)телятина с копченостями в сочетании с бочковыми соленьями огурчиками, оливками и каперсами- подается по желанию со сметаной или без.	400 гр	490Р
<b>ЛАПША с куриными потрохами</b> (по рецепту матери И.С.Тургенева)	400гр	450Р
<b>УХА ИЗ ТРЕХ РЫБ</b> семга, судак клыкач с расстегаем (адаптирован рецепта из книги "Полной поваренной книги русской опытной хозяйки" 1875год.)	340/60 гр	590Р
<b>КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ</b> подается с сырными гренками и свежей зеленью.	250 гр	450Р

## ХЛЕБ и ВЫПЕЧКА

<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b> Время приготовления 15-20 минут свежеспеченные булочки: солодовая, 8 злаков, французкая, масло сливочное и розетки	6шт / 25 гр	250Р
<b>РАССТЕГАЙЧИК РЫБНЫЙ</b> из дрожжевого теста	60 гр	100Р
<b>ПАМПУШКА чесночная</b> из дрожжевого теста	50 гр	40Р
<b>ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ</b>	6 шт	300Р
<b>ГРЕНКИ СЫРНЫЕ</b>	6 шт	360Р
<b>ХЛЕБ пшеничный, ржаной</b>	1 кус	15Р

## ОСНОВНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### РЫБА

<b>ДОРАДА НА МАНГАЛЕ</b> порционная рыбка приготовленная на вулканическом мангале, подается с лимоном и свежей зеленью	290 гр	950Р
<b>СУДАК АРОМАТНЫЙ</b> филе судака подмеченное в апельсиновом соусе, с картофельными крокетами и свежей зеленью	330 гр	790Р
<b>СУДАК ПО-РУССКИ</b> филе судака запеченное с капустой и овощами в шеф соусе на порционной керамической сковородачке	350 гр	750Р
<b>КОТЛЕТЫ ЩУЧЬИ</b> приготовленные из филе щукот подаются с крабовым соусом и квашеной капустой	370 гр	690Р

## ОСНОВНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ВЫХОД БЛЮДА ЦЕНА

### МЯСО

<b>СКОБЛЯНКА</b> (по рецепту Трактира Бубнова) свиная вырезка, картофель, шампиньоны, лук репка, сметана, сливки. Подается на чугунной сковороде.	350 гр	690Р
<b>СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ПО-СУЗДАЛЬСКИ</b> (по рецепту трактира Славянский базар) на подушке из картофеля в сметанно-овощном соусе запекается на порционной керамической сковородачке и подается с моченой рябиной.	390 гр	690Р
<b>СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ПО- БОЯРСКИ</b> (по рецепту Трактира Бубнова 1904год) запекается с картофелем, сладким перцем и помидорами под шеф-соусом на чугунной сковородачке .	390 гр	650Р
<b>ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ</b> с картофельным пюре	300 гр	890Р
<b>ЗАПЕЧЕННАЯ ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА</b> с шампиньонами (подается на чугунной сковородачке) Рецепт матери И.С.Тургенева	290 гр	990Р
<b>ГОВЯДИНА ТОМЛЕННАЯ В ГОРШОЧКЕ</b> прекрасное сочетание говяжьей вырезки, обжаренного лука и чернослива в соусе. Подается в горшочке под сладкой сливкой.	290 гр	890Р
<b>ЖАРЕНый ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК</b> с картофельным пюре	250 гр	950Р
<b>КОТЛЕТКИ ЯГНЕНОК</b> нежное мясо молодого фермерского ягненка с перцем и толченой зирой и подает с овощной салатом.	180/140 гр	990Р

### ДИЧЬ

<b>КОТЛЕТЫ ОТ ЕГЕРЯ</b> из кабана (по рецепту трактира Славянской базар) Подает с имбирно-сливовым соусом и тушеной капустой.	200/100/40 гр	650Р
<b>КОТЛЕТЫ ОХОТНИЧЬИ</b> из лося готовим из дикого мяса лося с добавлением лука. Подает с имбирно-сливовым соусом и жареными перцем, цуккини, баклажаном.	200/180/40 гр	650Р
<b>ГУЛЯШ ИЗ ТУШЕНОГО ЛОСЯ</b> с ОВОЩАМИ	350 гр	950Р

### ПТИЦА

<b>ПОТРОШКИ КУРИНЫЕ</b> НА СКОВОРОДКЕ В СМЕТАНЕ (Рецепт матери И.С.Тургенева)	200 гр	590Р
<b>УТИНАЯ НОЖКА</b> с овощами	250 г	890Р
<b>МОНАСТЫРСКАЯ ТРАПЕЗА</b> кусочки нежного куриного филе с белыми грибами в сметанном соусе в горшочке под сладкой сливкой.	270/90 гр	590Р

Уважаемые гости если у Вас есть на что-то аллергия,  
уточняйте все ингредиенты блюд у официанта.

## РАЗНОЕ

	ВЫХОД БЛЮДА	ЦЕНА
КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ <small>с луком и белыми грибочками</small>	275 гр	390Р
КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ <small>с луком и белыми солеными груздями</small>	275 гр	390Р
ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ГРИБОЧКАМИ <small>гречневая каша томленая в горшочке с обжаренными белыми грибочками и луком.</small>	210 гр	390Р

## ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ <small>с маслом и зеленью</small>	200/20/3 гр	200Р
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ <small>отварной картофель нарезаем дольками и до золотистости обжариваем во фритюре.</small>	200/3 гр	300Р
КАРТОФЕЛЬ ФРИ с томатным соусом	150/40 гр	300Р
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200 гр	200Р
ГРЕЧА ОТВАРНАЯ	200 гр	250Р
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ НА МАНГАЛЕ	100 гр	290Р

## СОУСЫ

Кетчуп, Горчица	50 гр	70Р
Хрен "Суздальский"	50 гр	100Р
Ткемалиевый, Чили, Соевый, Сацебели	50 гр	100Р
Наршараб	50 гр	200Р



## СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

по заказу за 3 часа  
минимальный заказ 10 штук одного вида

ПИРОЖОК РУССКИЙ начинка на выбор:		
капуста с яйцом	60 гр	60Р
зеленый лук с яйцом	60 гр	60Р
яблоко с брусникой	60 гр	60Р
картофель с луком	60 гр	60Р
мясо (курица, свинина) с луком	60 гр	90Р

## ДЕСЕРТЫ

БЛИНЧИКИ ДОМАШНИЕ <small>готовим из бездрожжевого теста и подаем с домашним вареньем на выбор или сгущенкой</small>	150/50гр	250Р
ЯБЛОЧКО ПЕЧЕНОЕ /Фирменное блюдо/ время приготовления 30 минут <small>с медово-брусничным соусом подается с ягодами брусники и с веточкой мяты.</small>	240/50/2гр	350Р
ДЕСЕРТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ ГРУШИ /Фирменное блюдо/ время приготовления 30 минут <small>груша печеная под малиновым соусом с ягодами ежевики и свежей мятой</small>	240/50/30/2гр	400Р
МОРОЖЕНОЕ ЛАКОМКА <small>шарики из сливочного пломбира с сиропом на выбор: шоколадный, карамельный, клубничный, вишневый.</small>	150/40гр	350Р
МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ на выбор: <small>пломбир, шоколадное</small>	150гр	300Р
ШТРУДЕЛЬ С МОРОЖЕНЫМ <small>яблочный или вишневый штрудель на выбор.</small>	130/50/30/1гр	550Р



Уважаемые гости если у Вас есть на что-то аллергия,  
уточняйте все ингредиенты блюд у официанта.

## ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

1 литр 200гр

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ	500Р	100Р
КВАС "Суздальский"	500Р	100Р
МЕДОВУХА СУЗДАЛЬСКАЯ	1 000Р	200Р

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

200гр

АПЕЛЬСИНОВЫЙ	350Р
ЯБЛОЧНЫЙ	350Р
МИКС ЯБЛОКО и МОРКОВЬ	350Р
МОРКОВНЫЙ со сливками	350Р

## МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ с сиропами на выбор: /вишня/ клубника/шоколад/карамель/ (молоко, мороженое пламбир, сироп)	300гр	350Р
---	-------	------

## СОКИ И НАПИТКИ

Литраж 1бут.

СОК Яблочный,Вишневый,Томатный,Апельсиновый	250гр	150Р
Минеральная вода "ПЕРЬЕ"	330гр	450Р
Минеральная вода "БОРЖОМИ"	500гр	350Р
Минеральная вода "ЕССЕНТУКИ"	500гр	200Р
Минеральная вода "СУЗДАЛЬСКАЯ"	500гр	150Р
КОКА-КОЛА ,СПРАЙТ, ТОНИК	250гр	300Р
ЛИМОНАД Дюшес, Байкал, Гархун	500гр	200Р

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

СБИТЕНЬ "ХМЕЛЬНОЙ" (медовуха, специи, сок имбиря, апельсин)	200/40/25гр	350Р
ГЛИНТВЕЙН (вино красное, специи, мёд, апельсин)	200/40гр	550 Р
КОФЕ "ЭСПРЕССО" по-итальянски	50/2шт/1шт	120 Р
КОФЕ "ЭСПРЕССО" со сливками	50/20/20/1шт	150 Р
КОФЕ "ДВОЙНОЙ эспрессо"	100/2шт/1шт	170 Р
КОФЕ "АМЕРИКАНО"	180/2шт/1шт	170 Р
КОФЕ "КАПУЧИНО"	250/2шт/1шт	300 Р
КОФЕ "КАПУЧИНО" на миндальном/кокосовом молоке	250/2шт/1шт	320Р
КОФЕ "ЛАТТЕ"	200/2шт/1шт	300Р
КАКАО	200	350Р
ЧАЙ заварной в чайничке	500/5шт	250Р
ЧАЙ заварной в чайничке	1000/10шт	500Р

## К ЧАЮ

ВАРЕНЬЕ домашнее на выбор	50гр	120Р
МОЛОКО СГУЩЁННОЕ	50гр	120Р
МЁД	50гр	150Р
МОЛОКО	100гр	50Р
СЛИВКИ	50гр	75Р



Уважаемые гости если у Вас есть на что-то аллергия,  
уточняйте все ингредиенты блюд у официанта.

## ЧАЙ ЧАЙНИЧКЕ ВЫБОР ЗА ВАМИ!!!

### ИВАН - ЧАЙ

Уникальный продукт, с набором микроэлементов, которыми не может похвастаться ни одно растение!

Иван-чай не содержит кофеин, успокаивает и нормализует давление, очищает организм при различных интоксикациях (в т.ч. алкогольных), снимает депрессию, устраняет головную боль, повышает «мужскую силу», усиливает иммунитет, осуществляет профилактику злокачественных и доброкачественных новообразований.

Это по-настоящему целебный и ароматный чай

### МОЛОЧНЫЙ УЛУН

Этот зеленый молочный чай обладает тонизирующим и мягким согревающим эффектом. Его употребление повышает работоспособность организма, усиливает внимание и тонизирует.

Молочный Улун не заменим для ценителей активного образа жизни.

### ЖАСМИНОВЫЙ

Крупнолистовой отборный зеленый чай из Китая с цветками жасмина. Жасминовый королевский аромат сочетается с травянистым вкусом зеленого чая

### СЕНЧА

Классический Китайский зеленый чай.

При заварке тончайший аромат и золотистый цвет.

### НАХАЛЬНЫЙ ФРУКТ

Красивый и полезный фруктовый микс на основе лепестков гибискуса с добавлением ягод вишни, шиповника, кусочками яблока и цукатами ананаса. Яркий и насыщенный вкус с легкой кислинкой освежает и бодрит, а сочно-гранатовый цвет настоя и аромат ягод и тропических фруктов поднимает настроение.

### РОЙБУШ ВАНИЛЬ

Травяной чай из листьев и побегов африканского растения аспалатус.

Чайное удовольствие для любителей ванили. Приятный ванильный аромат будет вдохновлять вас с каждым глотком.



## ЧАЙ ЧАЙНИЧКЕ ВЫБОР ЗА ВАМИ!!!

### ПРЯНЫЙ АПЕЛЬСИН

Яркий и ароматный черный чай с дольками апельсина, кусочками лайма, пряностями и лепестками подсолнечника.

### АРИСТОКРАТИЧЕСКИЙ ЧАЙ

Особо крупнолистовой цейлонский черный байховый чай, выращенный на солнечных плантациях Шри-Ланки.

Обладает ярким, насыщенный и гармоничный букет

### ЦАРСКИЙ

Классический цейлонский чай с чабрецом хранит в себе секреты здоровья и долголетия.

### КОРОЛЕВСКИЙ ЭРЛ ГРЕЙ

Королевское сочетание знаменитого китайского чая Кимун и масла бергамота. Легкий аромат цитрусовых и пряная нотка делают этот напиток изысканным. Бергамот благотворно влияет на кожу и является отличным антидепрессантом

### БАКИНСКИЙ КУПАЖ

Черный чай с бергамотом, чабрецом и китайской мятой. Имеет необыкновенный аромат и вкус. Освежающий вкус, бодрящий аромат. Удивит Вас своим уникальным вкусом и тонизирующим действием.

### ТАЕЖНЫЙ ЧЕРНЫЙ

Черный чай с листьями перечной мяты, зверобоем и чабрецом. Применяется для профилактики различных воспалительных заболеваний, успокаивает нервную систему, нормализует сердечную деятельность, улучшает пищеварение. Регулярное употребление этого чая укрепит Ваш иммунитет.



Уважаемые гости если у Вас есть на что-то аллергия,  
уточняйте все ингредиенты блюд у официанта.