



SEASONAL SPECIALS

FROM THE KITCHEN

Big Green Salad 12

Fresh greens, avocado, broccoli, beans, lemon, pine nuts & nut sauce
Большой зеленый салат с кедровыми орешками и ореховой заправкой

Salad "Mimosa" with Salmon, Shrimp and Red Caviar 16

Салат «Мимоза» с лососем, креветками и красной икрой

Creamy Chicken Julienne with Brie 14

Куриный жульен в сливочном соусе с тающим сыром Бри

Baked Shrimp and Vegetables in Cream Demi-Glace Sauce 16

Запеченные креветки с цукини и грибами в сливочном соусе с демигласом

Truffled Mushroom Cream Soup 12

Грибной трюфельный крем-суп

Creamy Pasta with Lightly Salted Salmon, Lemon Notes and Fresh Dill 18

Паста со слабосоленым лососем в сливочном соусе с лимонными нотами и ароматным укропом

Beef Cheeks braised in Red Wine served with Orzo Pasta 18

Томлёные в красном вине говяжьи щёчки с пастой Орзо

SWEET

Chocolate Brownie with Caramel and Pecans 9

Шоколадный брауни с карамелью и пеканом

TEA & COFFEE & CHOCOLATE

Sea Buckthorn Tea with Orange and Ginger 9

Чай облепиховый с апельсином и имбирем

Lingonberry Tea with Cherry and Rosehip 9

Чай брусничный с вишней и шиповником

Mandarin Tea with Fresh Basil 9

Чай Мандарин & Базилик

Berry Tea with Pomegranate, Rose Jam, Orange and Lime 9

Чай ягодный с гранатом, вареньем из розы, апельсином и лаймом

Blue Tea with Lychee 9

Чай Анчан & Личи

Raf Coffee "Snickers" 5

Сливочный раф-кофе с арахисовой пастой и карамелью

Cherry Hot Chocolate 5

Вишневый горячий шоколад

WARMING COCKTAILS

Signature Mulled Wine with Porto 11

Фирменный Глнтвейн с портвейном

Classic Red Mulled Wine 9

Классический Глнтвейн на красном вине

Non-alcoholic Mulled Wine 6

Безалкогольный Глнтвейн

Grog "Honey Velvet" 9

Грог «Медовый Бархат»

Creamy Plombir Sour 9

Коктейль Пломбир Сауер