

# MENU

Kitchen&Bar



## НАМАЗКИ

📖 Паштет из цыпленка, 180 г	<b>530 Р</b>
📖 Уральская сечка, 180 г	<b>530 Р</b>
📖 Крем из рассольного сыра, 180 г	<b>530 Р</b>
📖 Краски Урала, 180 г	<b>530 Р</b>

## СТАРТЫ

Сельдь с теплым картофелем, 220 г	<b>530 Р</b>
📖 Капуста квашеная с ароматным маслом и зеленым луком, 250 г	<b>350 Р</b>
📖 Чердынские грузди с картофелем и сметаной, 240 г	<b>890 Р</b>
📖 Сет гренок на ржаной закваске (хариус, кабан, лесные грибы), 120 г	<b>450 Р</b>

## САЛАТЫ

🌿 Салат с хрустящими баклажанами, томатами и кинзой в соусе сладкий чили, 200 г	<b>620 Р</b>
Салат с тунцом, томатами, бобами эдамаме и ореховым соусом, 200 г	<b>820 Р</b>
Авокадо в манговом соусе, миксом зелени и креветками, 250 г	<b>900 Р</b>
🌿 Салат с томатами, руколой и страчателлой, 230 г	<b>700 Р</b>
Салат с телятиной и зеленью под снегом из пармезана, 230 г	<b>770 Р</b>
📖 Цезарь по-пермски - с креветками, 220 г - с куриной грудкой, 220 г	<b>720 Р</b> <b>680 Р</b>
📖 Салат с оханскими груздями, рыжиками и дробленой полбой, 180 г	<b>740 Р</b>

## СУПЫ

📖 Уральские щи с квашеной капустой и разварной телятиной, 300 г	<b>530 Р</b>
Борщ с телячьими щечками, 350 /30 г	<b>530 Р</b>
📖 🌿 Грибовница из лесных грибов, 300 /30 г	<b>530 Р</b>
🌿 Крем-суп из печеной тыквы, 300 г	<b>530 Р</b>
Ущица из двух видов рыб с томатами и сливками, 300 г	<b>590 Р</b>
Куриный бульон с домашней лапшой, курицей, яйцом и шпинатом, 300 г	<b>530 Р</b>

## МЯСО / ПТИЦА

Томленые телячьи щечки с толченым картофелем, зеленым горошком и пудрой чаги, 300 г	<b>920 Р</b>
📖 Скоблянка по-пермски, 250 г	<b>790 Р</b>
Карамелизированная утиная ножка с кремом из батата, 350 г	<b>930 Р</b>
Филей телятины на подушке из картофельного пюре с щавелем, 310 г	<b>1 300 Р</b>
Куриная грудка в сливочно-коньячном соусе с белыми грибами и спагетти из цукини, 260 г	<b>800 Р</b>
📖 Паста с телятиной, соусом из лесных грибов и папоротником орляк, 350 г	<b>950 Р</b>
📖 Бефстроганов от графа Строганова, 330 г	<b>950 Р</b>
Пара бифштексов с жареным картофелем, 400 г	<b>950 Р</b>
Свинная корейка на кости, запеченная в луковом меде, 220 г	<b>770 Р</b>
📖 Жаркое по-чернушински, 420 г	<b>900 Р</b>

## ПИРОЖКИ / ПЕЛЬМЕНИ

Посикунчики, 200 г - с мясом	<b>480 Р</b>
- с капустой	<b>420 Р</b>
📖 сет уральских пирожков, 600 г	<b>1300 Р</b>
Пельмени, 200 г - с мясом	<b>500 Р</b>
- с судаком и щукой	<b>700 Р</b>
- с квашеной капустой	<b>460 Р</b>
Кундюмы с грибами в сметанном соусе, 250 г	<b>620 Р</b>
Черинянь (традиционный праздничный пирог с речной рыбой и икрой), 250 г	<b>760 Р</b>

## РЫБА / МОРЕ

📖 Паста Каама, 300 г	<b>850 Р</b>
📖 Спинка обвинского судака на картофеле с вялеными томатами, 320 г	<b>850 Р</b>
Морские гребешки со стейком молодой капусты, 220 г	<b>1200 Р</b>
Стейк тунца с запеченным авокадо с соусом манго, 250 г	<b>1500 Р</b>
Креветки на гриле с соусом из спелого манго, с печеной свеклой, мягким сыром и базиликовым соусом, 250 г	<b>1 200 Р</b>
📖 Щучья котлета с печеной свеклой и икрой, 200 г	<b>780 Р</b>

## ГАСТРО / ОВОЩИ

📖 Печеная свекла в сливочном соусе с кедровым орехом, 150 г	<b>280 Р</b>
📖 Картофельное пюре с щавелем, 150 г	<b>280 Р</b>
📖 Полба с белыми грибами, 150 г	<b>280 Р</b>
Овощи гриль, 150 г	<b>350 Р</b>

🗿 Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

📖 Блюдо местной кухни с историей.

🌿 Блюдо, которое мы советуем вегетарианцам.

# M E N U

Kitchen&Bar



## ЧАЙ

Черный, 800 мл / ассам / эрл грей / спайс панч /	<b>250 Р</b>
Зеленый, 800 мл / сенча / молочный улун / жасмин / грюн матине /	<b>250 Р</b>
Красный, 800 мл / фруктово-ягодный /	<b>250 Р</b>
Добавки к чаю / мята / мед / имбирь / лимон / чабрец /	<b>100 Р</b>



## КОФЕ

Эспрессо, 30 мл	<b>200 Р</b>
Доппио, 60 мл	<b>230 Р</b>
Американо, 180 мл	<b>230 Р</b>
Капучино, 250 мл	<b>250 Р</b>
Капучино на растительном молоке, 250 мл	<b>310 Р</b>
Латте, 250 мл	<b>270 Р</b>
Латте на растительном молоке, 250 мл	<b>330 Р</b>
Флэт уайт, 250 мл	<b>270 Р</b>

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Вода минеральная, 250 мл / газированная / негазированная /	<b>300 Р</b>
Вода минеральная, 500 мл / газированная / негазированная /	<b>420 Р</b>
Газированные напитки, 330 мл	<b>330 Р</b>
Глинтвейн б/а, 300 мл	<b>480 Р</b>
Глинтвейн, 250 мл	<b>620 Р</b>

## ДЕСЕРТЫ


 "По морковь в Соликамск", 170 г	<b>420 Р</b>
 Земля Строганова, 150 г	<b>520 Р</b>
Штрудель яблочный с мороженым, 150 г	<b>420 Р</b>
Десерт дня	<b>420 Р</b>

## НЕ ЧАЙ


Пермское чаепитие (Травяной чай, варенье из местных ягод), 800/150 мл	<b>600 Р</b>
Травяной с медом, 800 мл	<b>530 Р</b>
Ягодный с мятой, 800 мл	<b>530 Р</b>
Облепиха-апельсин, 800 мл	<b>530 Р</b>
Таежный с бальзамом, 800 мл	<b>530 Р</b>
Черноплодная рябина-яблоко, 800 мл	<b>530 Р</b>
Какао классическое, 250 мл	<b>350 Р</b>


## ОСВЕЖАЮЩИЕ

Утренний фреш, 200 мл / апельсиновый / яблочный / морковный /	<b>450 Р</b>
Лимонад, 300 мл / классический / ягодный / мохито /	<b>420 Р</b>
Эспрессо тоник, 300 мл	<b>340 Р</b>
Морс ягодный, 200 мл	<b>90 Р</b>
Сок, 200 мл	<b>280 Р</b>

 Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

Цены указаны с учетом НДС

 Блюдо, которое мы советуем вегетарианцам.

 Блюдо местной кухни с историей.