

Шеф-повар ресторана «Малиновка» Сергей Боиштян

Волковское Дичь Охотхозяйство

Ресторан «Малиновка» и «Волковское охотхозяйство» предлагают Вам уникальное гастрономическое путешествие с погружением в богатое кулинарное наследие, уходящее своими корнями в многовековую историю.

В старину блюда из мяса диких животных являлись в основном исключительной принадлежностью дворянского праздничного стола. Сегодня дичь по-прежнему занимает важное место в русской кухне и остается символом роскоши и изысканности, продолжает удивлять и радовать гурманов.

Богатые дары природы для наших блюд попадают в «Малиновку» напрямую с «Волковского охотхозяйства», принадлежащего собственнику ресторана.

Залог высокого качества и отменного вкуса каждого угощения:
Свежесть
Натуральность
Безопасность
Семейные рецепты, передающиеся из поколения в поколение, хранящие тепло домашнего очага и лучшие традиции.

Желаете посетить «Волковское охотхозяйство»?
Для Вас может быть организован настоящий охотничий тур!
Получить консультацию можно по телефону: +7 912 639 37 50

Дичь

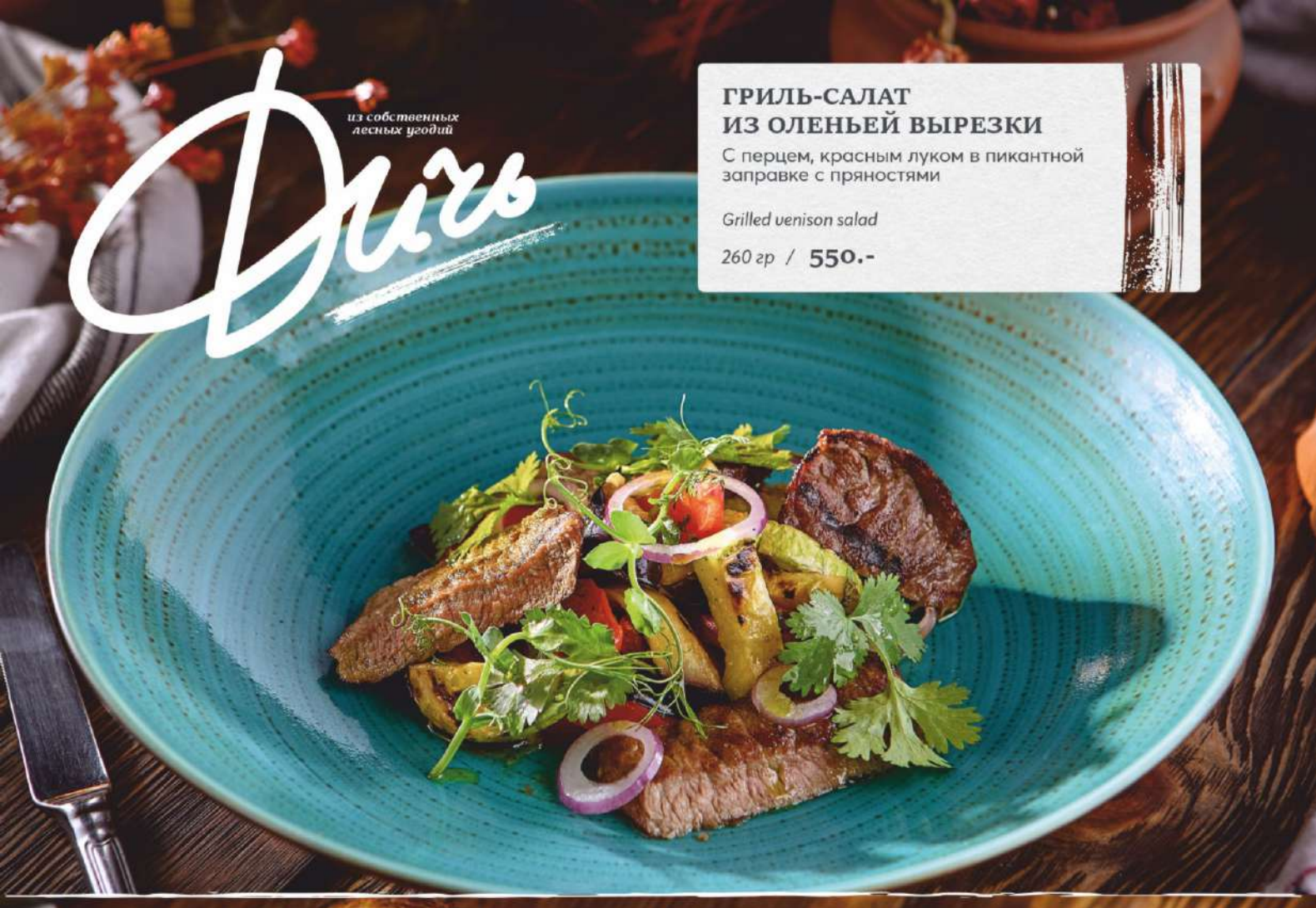
из собственных лесных угодий

ГРИЛЬ-САЛАТ ИЗ ОЛЕНЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

С перцем, красным луком в пикантной заправке с пряностями

Grilled venison salad

260 гр / **550.-**



ТАРТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

В сочетании с тостами-гриль

Venison tartare

100/170 гр / **700.-**





ХОЛОДЕЦ ИЗ ЛОСЯ

С горчичным соусом
и острой закуской

Holodets from moose

180/30/20 гр / **540.-**



ПИРОЖКИ С МЯСОМ КАБАНА И СУЛУГУНИ

Сочная начинка
в тонком рисовом тесте

Wild boar and cheese pies

2шт, 80 гр / **480.-**



ЯНТЫК С ДИЧЬЮ

Конверт из тонкого теста
с начинкой из рубленого фарша,
сыра, свежих томатов и зелени.
Готовится без добавления масла.

Yantyk with meat

210 гр / **580.-**



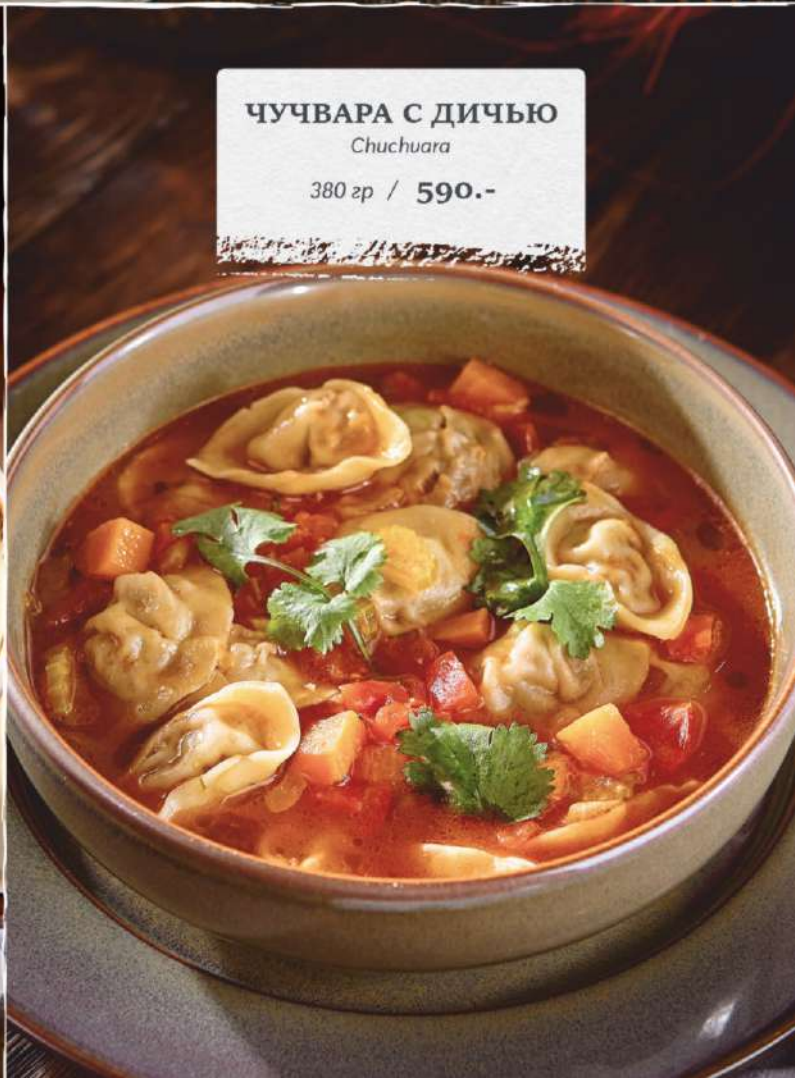
ЧЕБУРЕК С ДИЧЬЮ

Cheburek with meat

140 гр / **550.-**


БОРЩ ИЗ КАБАНА
Со сметаной и пампушками
Wild boar borscht
450 гр / 610.-


ШУРПА ИЗ ЯКА
Shurpa from yak
450 гр / 590.-


ЧУЧВАРА С ДИЧЬЮ
Chuchuara
380 гр / 590.-



ВАРЕНИКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ДИЧИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ

Meat dumplings in creamy mushroom sauce

240 гр / **550.-**



ВАРЕНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С РАГУ ИЗ ДИЧИ

Potato dumplings with meat

340 гр / **670.-**



ПЕЛЬМЕНИ «ОХОТНИЧЬИ»
Со сметаной
Dumplings with meat
180/30 гр / **640.-**



** на выбор: як, косуля или кабан (наличие уточняйте у официанта)*

КАРЕ ИЗ ДИЧИ
С овощами гриль и грибным соусом
Prey ribs in assortment
за 100 гр сырого продукта / **920.-**



ШАШЛЫК ИЗ КАБАНА
Wild boar kebab
200/120/50 гр / **800.-**



ТОМЛЁНЫЙ ЛОСЬ
Мясо, томленое в печи,
с гарниром из молодого картофеля

Elk stewed in the oven
350/100 гр / **1100.-**

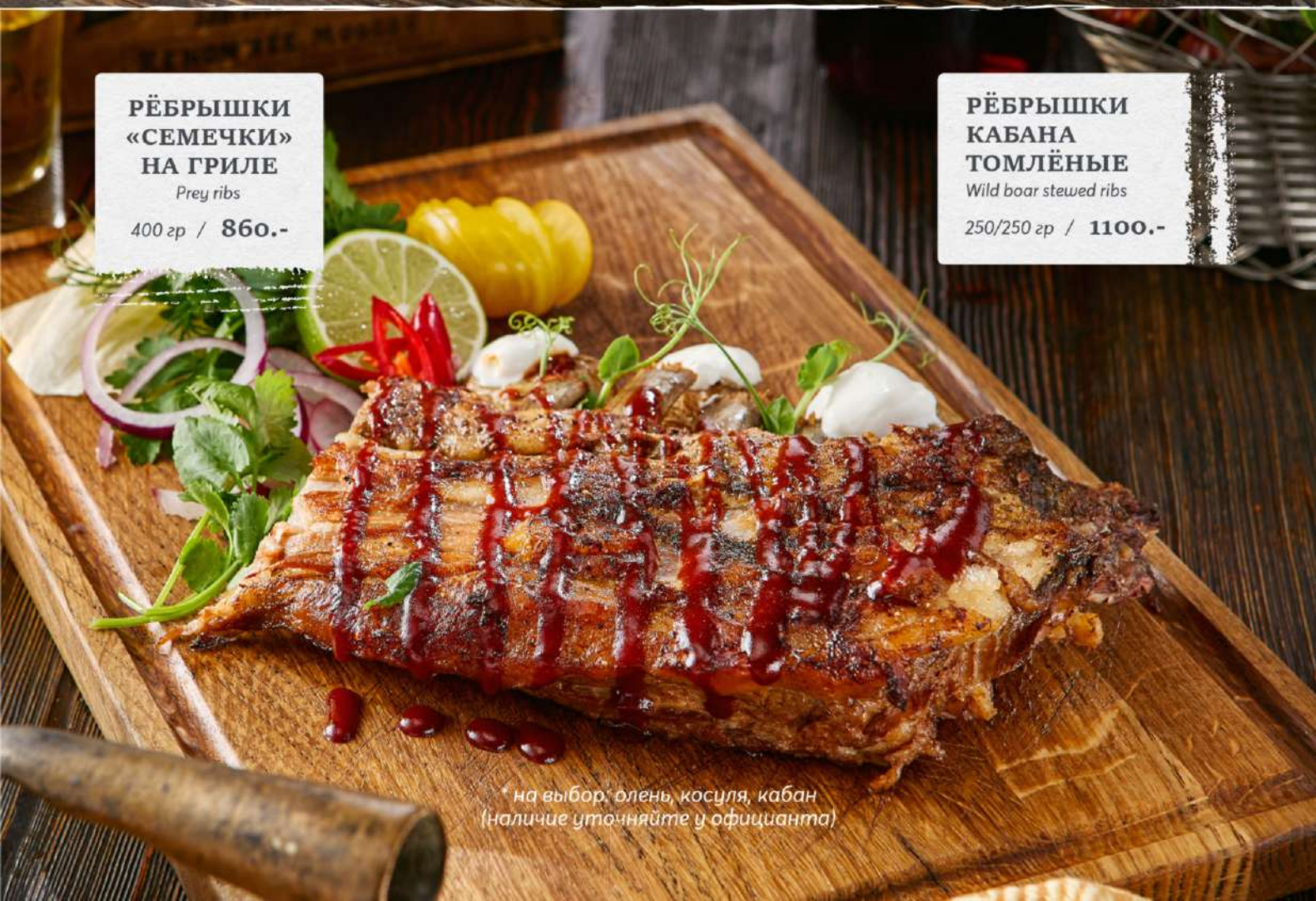


ЖАРКОЕ ИЗ КАБАНА

Запеченное со сливочным сыром

Wild boar roast

330 гр / **840.-**



РЁБРЫШКИ «СЕМЕЧКИ» НА ГРИЛЕ

Prey ribs

400 гр / **860.-**

РЁБРЫШКИ КАБАНА ТОМЛЁНЫЕ

Wild boar stewed ribs

250/250 гр / **1100.-**

** на выбор: олень, косуля, кабан*
(наличие уточняйте у официанта)



СВЕЖИЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Fresh seafood

~

Наличие и стоимость уточняйте у официанта

•

Check availability and price with the waiter

УСТРИЦЫ В АССОРТИМЕНТЕ
Oysters in assortment

–

МОРСКИЕ ЕЖИ
Sea urchin

–

АНАДАРА
Anadara

ЗАКУСКИ

Starters



МЯСНОЕ АССОРТИ

Сырокопченая колбаса,
говяжий язык, буженина,
рулет из индейки; с острым соусом

Assorted meat

200/40 гр / **980 Р**

АССОРТИ БЛАГОРОДНЫХ СЫРОВ

с мёдом и грецкими орехами

Assorted cheese with honey and walnut

180 гр / **1400 Р**

ПОДКОПЧЁННАЯ СЁМГА

С тостами-гриль и ароматным маслом

Smoked salted salmon

170 гр / **1200 Р**

Вся рыба собственного посола

•

All fish of own salting

СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ ПРЯНОГО ПОСОЛА

С печеным картофелем

Atlantic herring of weak salt on baked potatoes

190 гр / **450 Р**

АССОРТИ СЕВЕРНЫХ РЫБ

Нельма, муксун, сёмга

Selfmade assorted of north kinds of fish: Murmansk salmon, nelma, whitefish

180 гр / **1600 Р**



Вся рыба собственного посола

All fish of own salting

ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ

С остро-сладким соусом

Crispy shrimps with spicy-sweet sauce

110/50 гр / **840 Р**



РУЛЕТИКИ ИЗ ЗАПЕЧЁННЫХ БАКЛАЖАНОВ

Фаршированные овощной икрой и мягким сыром

Baked eggplant rolls with cheese

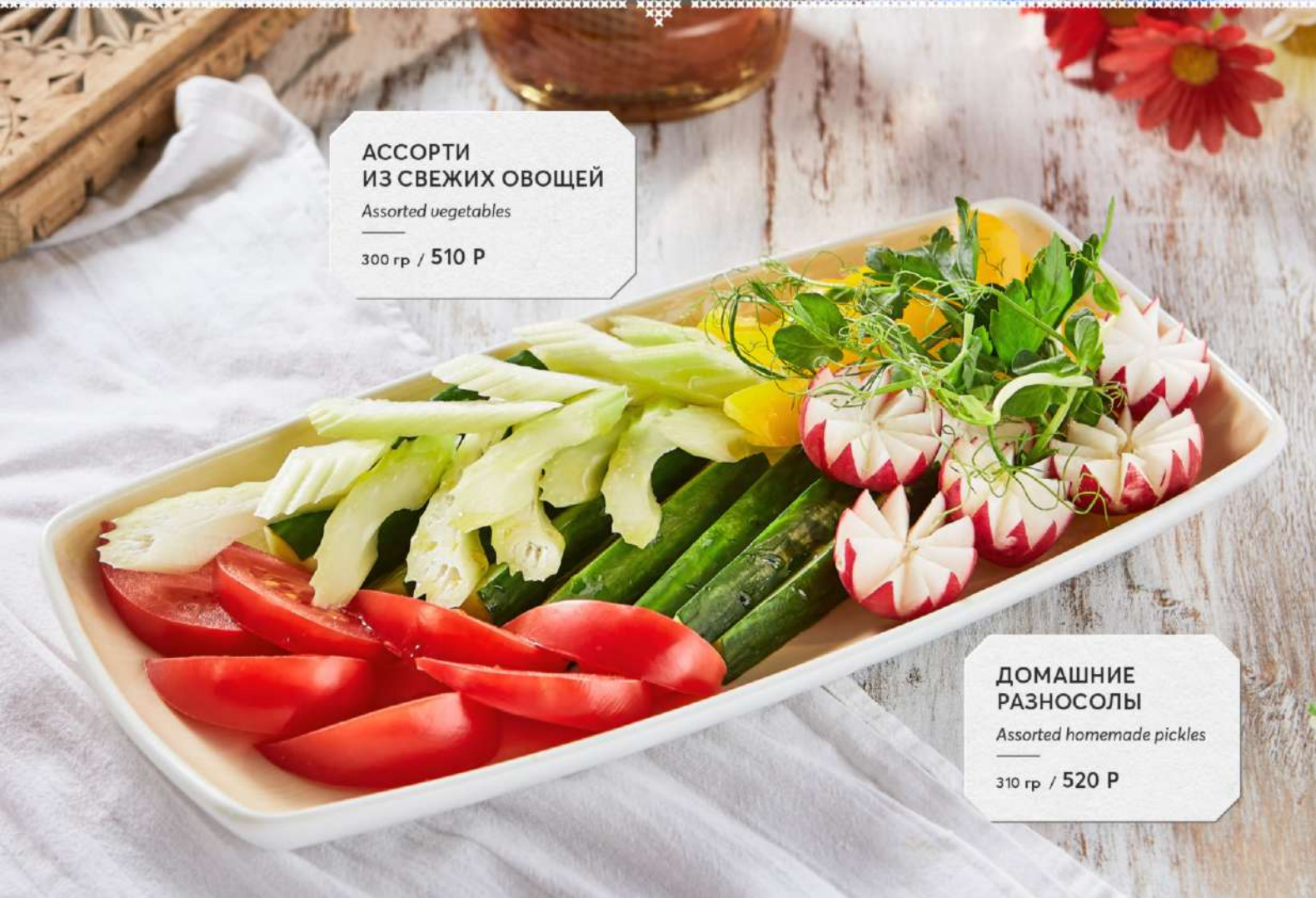
220 гр / **620 Р**



АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Assorted vegetables

300 гр / **510 Р**



ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ

Assorted homemade pickles

310 гр / **520 Р**



ЗАКУСКА ИЗ КОПЧЁНОЙ ГРУДИНКИ С САЛОМ

Smoked bacon and brisket

140 гр / 520 Р



ДОМАШНИЙ ХОЛОДЕЦ

Телятина и цыпленок;
с горчичным соусом и острой закуской

Meat jelly

180/20/20 гр / 560 Р



ГРУЗДИ В СМЕТАНЕ

Salt mushrooms in sour cream

200 гр / 720 Р

БЕЛЫЕ ГРИБЫ

Маринованные

Pickled white mushrooms

175 гр / 720 Р



САЛАТЫ

Salads

~

ДОБРАЯ КЛАССИКА

Classic

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ — 250 гр / 620 Р
Greek salad

ОЛИВЬЕ — 250 гр / 580 Р
Olivier salad

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ — 230 гр / 680 Р
Caesar salad with chicken

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ — 200 гр / 870 Р
Caesar salad with shrimp

САЛАТ С КАЛЬМАРОМ, СВЕЖИМ ОГУРЦОМ И УСТРИЧНЫМ СОУСОМ — 200 гр / 550 Р
Calamari salad with fresh cucumber and oyster sauce

БУРРАТА С ТОМАТАМИ

Сливочный сыр с черри
и свежей зеленью;
с оливковым маслом

Burrata with tomatoes

260 гр / 790 Р



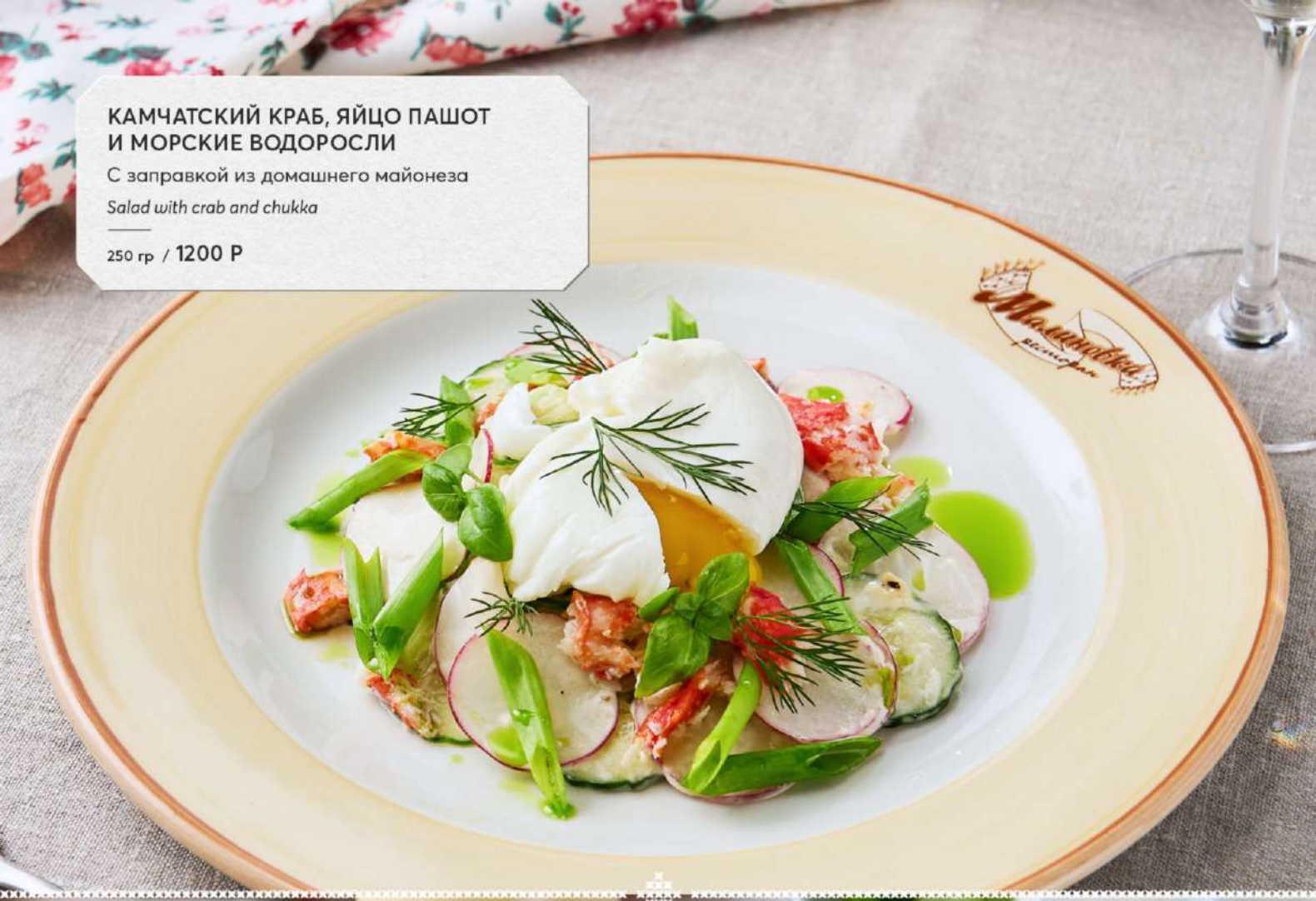
ШЕВР С ЗАПЕЧЕННОЙ СВЁКЛОЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

Мягкий козий сыр, карамельная свекла,
свежий салат и кедровые орешки;
с соусом песто

Salad with beetroot and goat cheese

200 гр / 670 Р



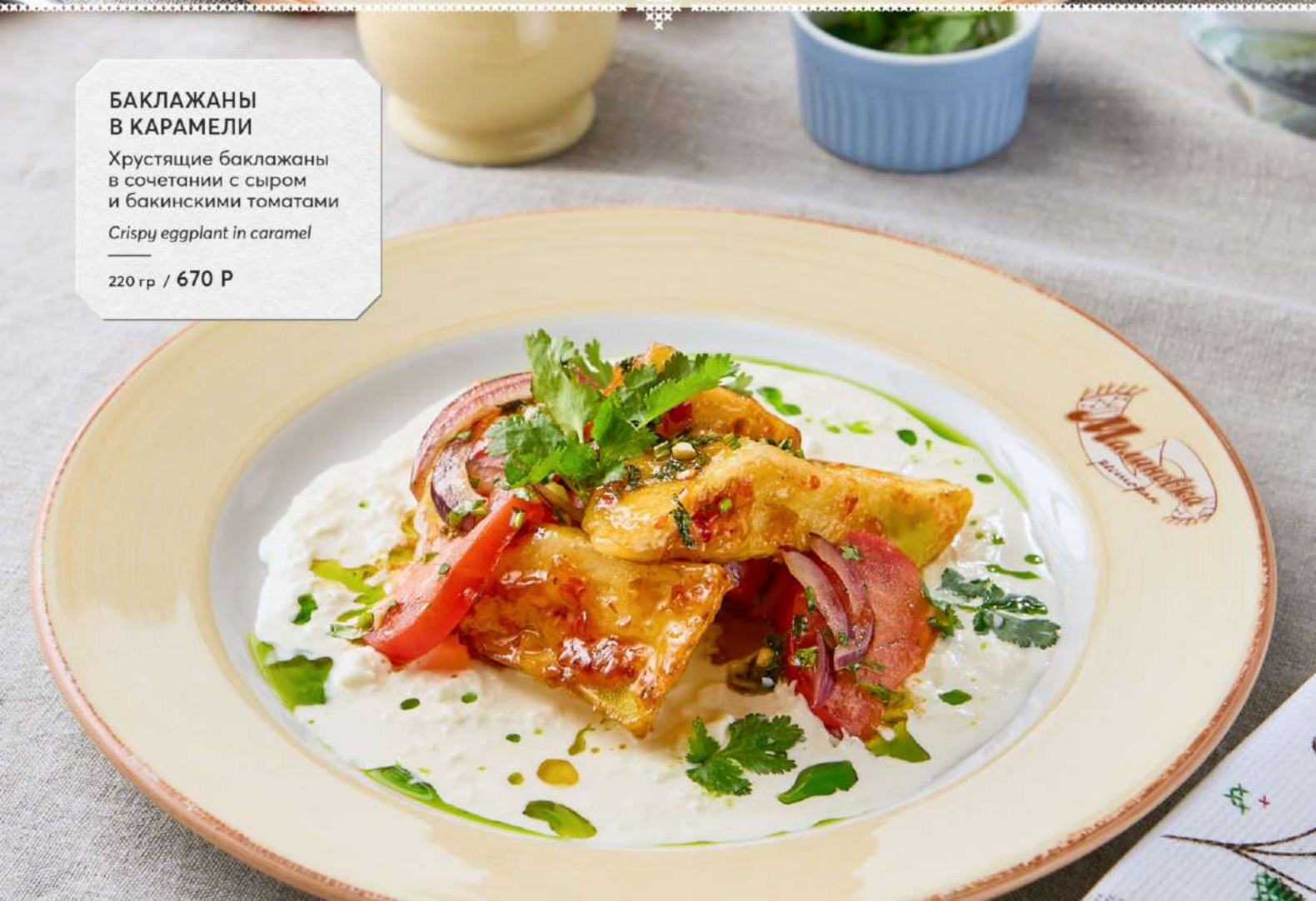


КАМЧАТСКИЙ КРАБ, ЯЙЦО ПАШОТ И МОРСКИЕ ВОДОРОСЛИ

С заправкой из домашнего майонеза

Salad with crab and chukka

250 гр / **1200 Р**



БАКЛАЖАНЫ В КАРАМЕЛИ

Хрустящие баклажаны в сочетании с сыром и бакинскими томатами

Crispy eggplant in caramel

220 гр / **670 Р**

САЛАТ С РОСТБИФОМ, И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

Ростбиф со свежим салатом, сладким перцем, вялеными и маринованными томатами, в ароматной заправке

Roast beef salad with baked peppers

190 гр / **840 Р**



САЛАТ С ЯЗЫЧКОМ ЯГНЁНКА

Подкопченный деликатес, печеные овощи (цукини, баклажан, сладкий перец) в сочетании с листом салата и вялеными томатами на лодочке из слоеного теста; с добавлением оливкового масла

Salad of roasted and smoked lamb tongue

230 гр / **840 Р**



ВЫПЕЧКА И ХЛЕБ

Pastries and bread

~



ПОСИКУНЧИКИ С ТЕЛЯТИНОЙ

Пирожки с сочной мясной начинкой; со сметаной

Crispy meat pies

100/50 гр / **680 Р**



ДЕРУНЫ

Картофельные оладьи в сливочно-грибном соусе

Potato pancakes with mushroom sauce

230 гр / **520 Р**



ХРУСТЯЩИЙ ПИРОЖОК С КРАБОМ

Конвертик из тонкого рисового теста с кремовой начинкой

Crispy pie with crab and cream cheese

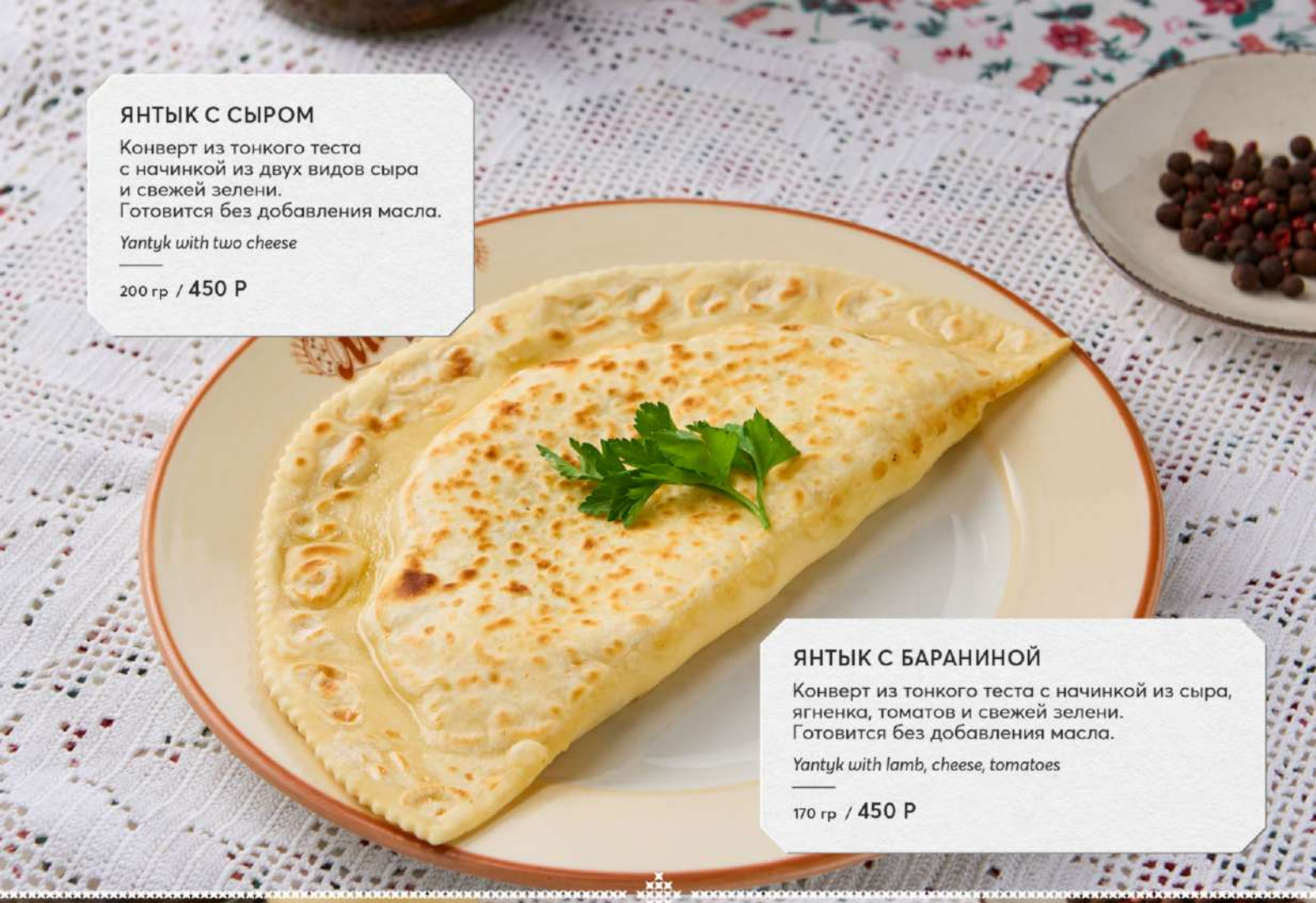
1 шт, 45 гр / **290 Р**

ЯНТЫК С СЫРОМ

Конверт из тонкого теста
с начинкой из двух видов сыра
и свежей зелени.
Готовится без добавления масла.

Yantyk with two cheese

200 гр / **450 Р**



ЯНТЫК С БАРАНИНОЙ

Конверт из тонкого теста с начинкой из сыра,
ягненка, томатов и свежей зелени.
Готовится без добавления масла.

Yantyk with lamb, cheese, tomatoes

170 гр / **450 Р**

КРЫМСКИЙ ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ

Crimean cheburec with lamb

170 гр / **450 Р**



РАССТЕГАЙ 40 гр / 180 Р

С сёмгой, шпинатом и сыром

Pie with salmon, spinach and cheese

ПИРОЖОК С МЯСОМ 40 гр / 70 Р

Homemade pies with meat

ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ 40 гр / 70 Р

Homemade pies with cabbage

ПИРОЖОК С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ 40 гр / 70 Р

Homemade pies with potatoes and mushrooms

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА: 190 гр / 200 Р

Bread basket:

- **ПАМПУШКА**
  Небольшая сдобная булочка
  Pumpushka
- **ЧИАБАТТА**
  Мягкий пористый хлеб с хрустящей корочкой
  White ciabatta bread
- **БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ**
  Rye bread
- **ХЛЕБ ЗЛАКОВЫЙ**
  Bread with cereals



Весь хлеб
мы готовим сами!

•

We make all our own bread!

СУПЫ

Soups

~

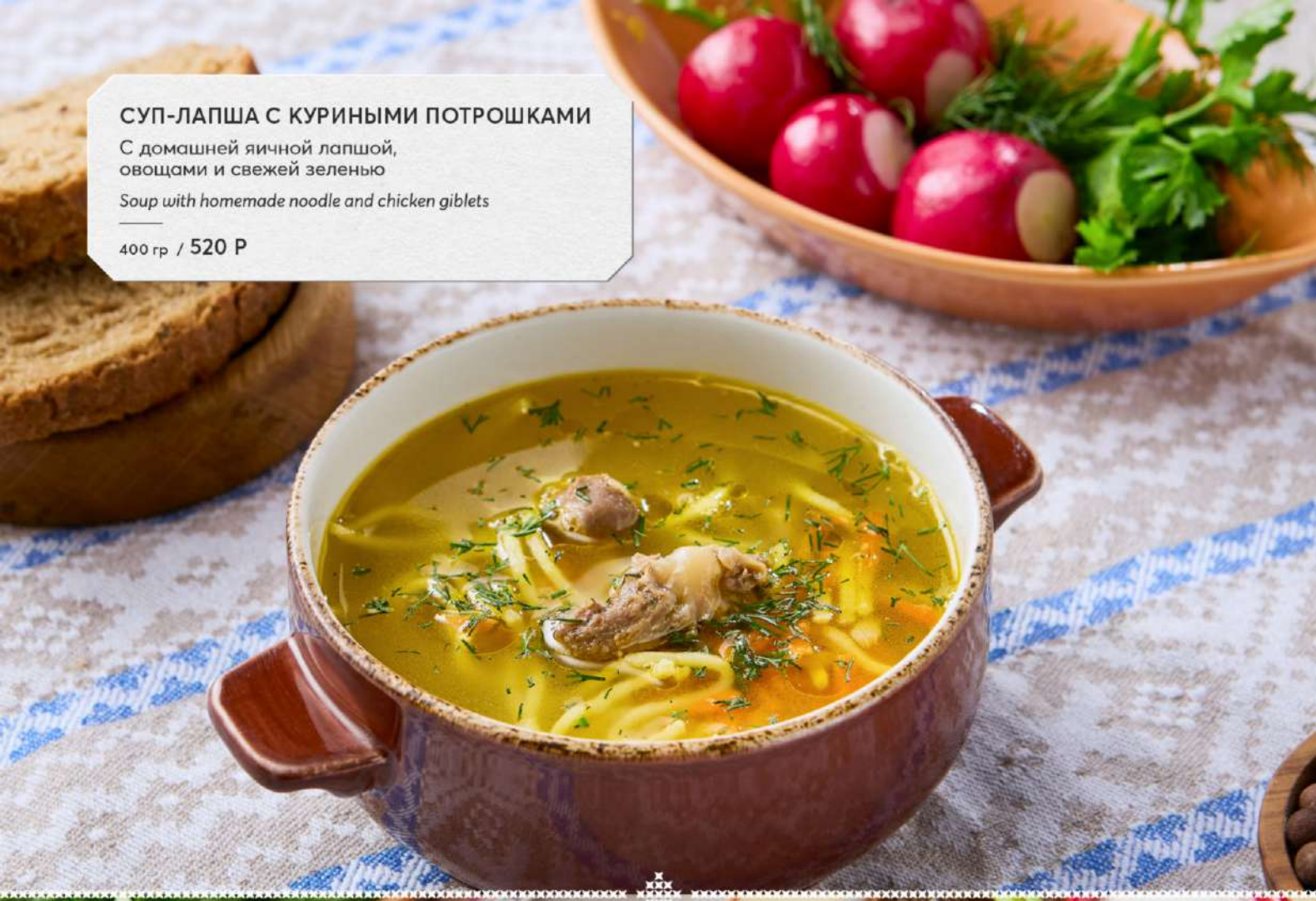


БОРЩ С ПАМПУШКАМИ

На бульоне из гуся;
подается с пампушками и сметаной

Borsch with pumpushki

450/40/50 гр / **610 Р**

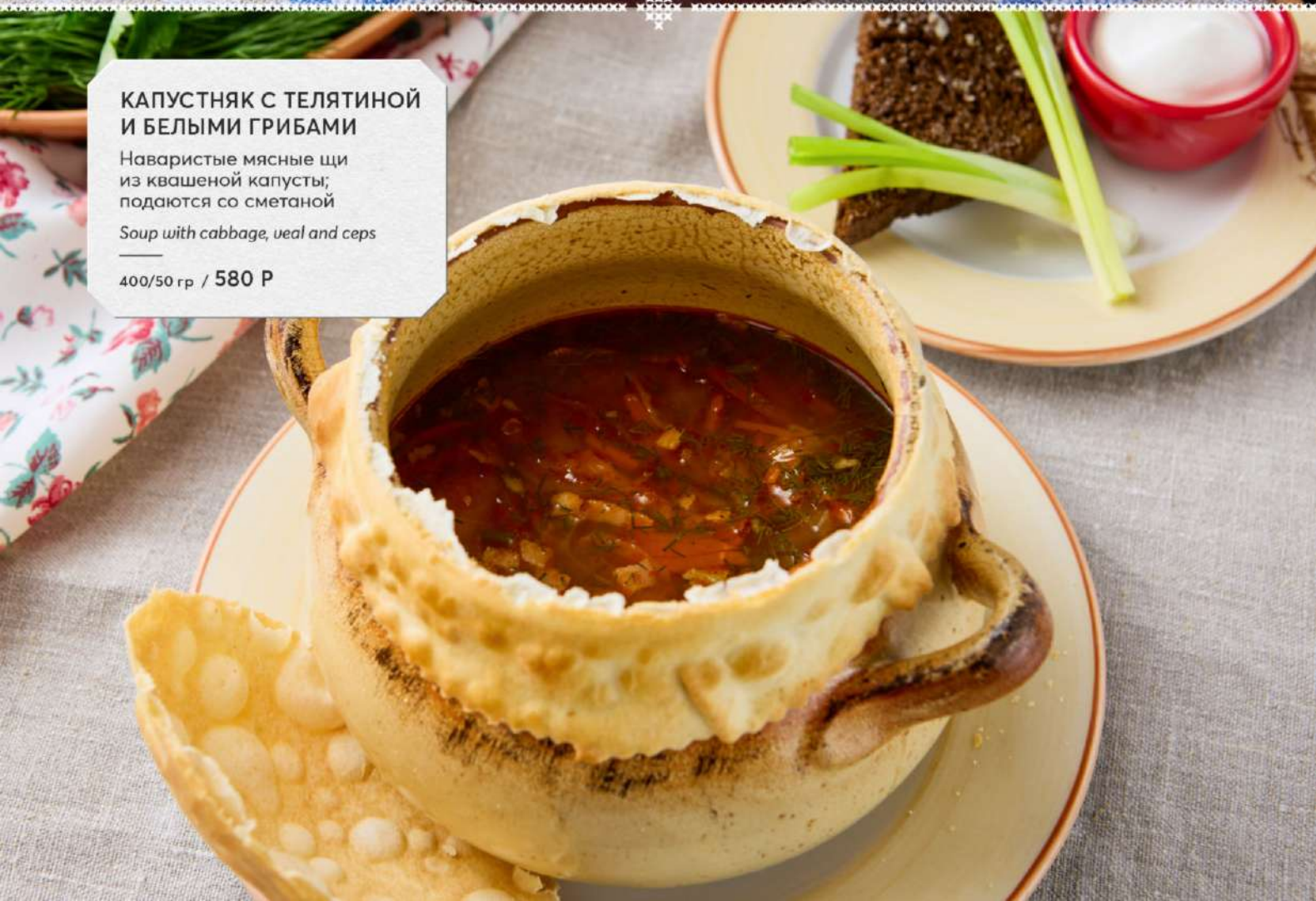


СУП-ЛАПША С КУРИНЫМИ ПОТРОШКАМИ

С домашней яичной лапшой,
овощами и свежей зеленью

Soup with homemade noodle and chicken giblets

400 гр / 520 Р



КАПУСТНЯК С ТЕЛЯТИНОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Наваристые мясные щи
из квашеной капусты;
подаются со сметаной

Soup with cabbage, veal and ceps

400/50 гр / 580 Р

УХА

Насыщенный бульон с ароматом дымка
и филе морских рыб; дополняется расстегаем

Ear with fish pie

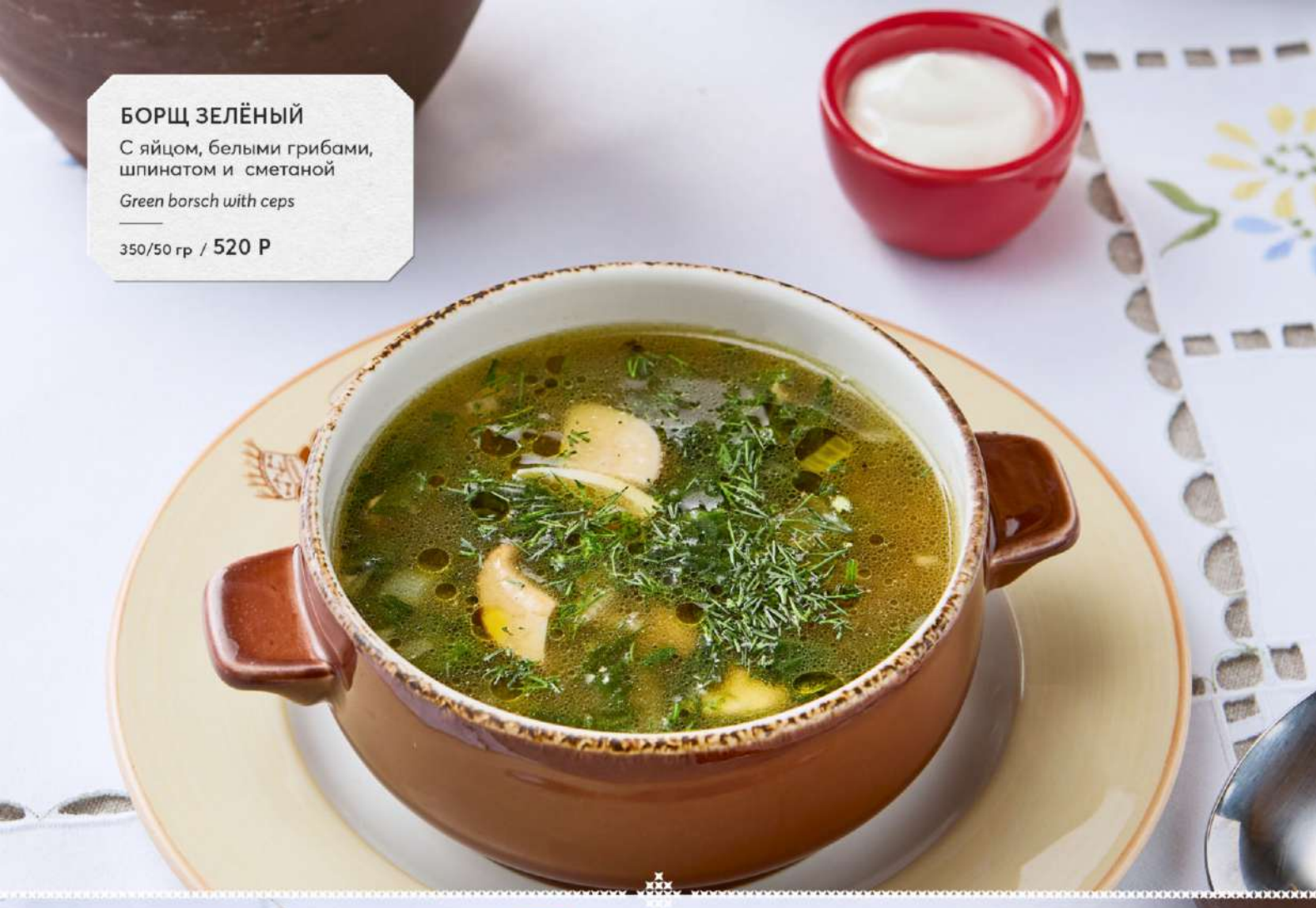
400/40 гр / 710 Р

СУП-ЛАПША
ИЗ ПОДКОПЧЁННОГО ГУСЯ

С белыми грибами

Soup from smoked goose with mushrooms

350 гр / 570 Р



БОРЩ ЗЕЛЁНЫЙ

С яйцом, белыми грибами, шпинатом и сметаной

Green borsch with ceps

350/50 гр / **520 Р**



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКАМИ

Pumpkin cream soup

370 гр / **680 Р**

ВАРЕНИКИ, ПЕЛЬМЕНИ И МАНТЫ

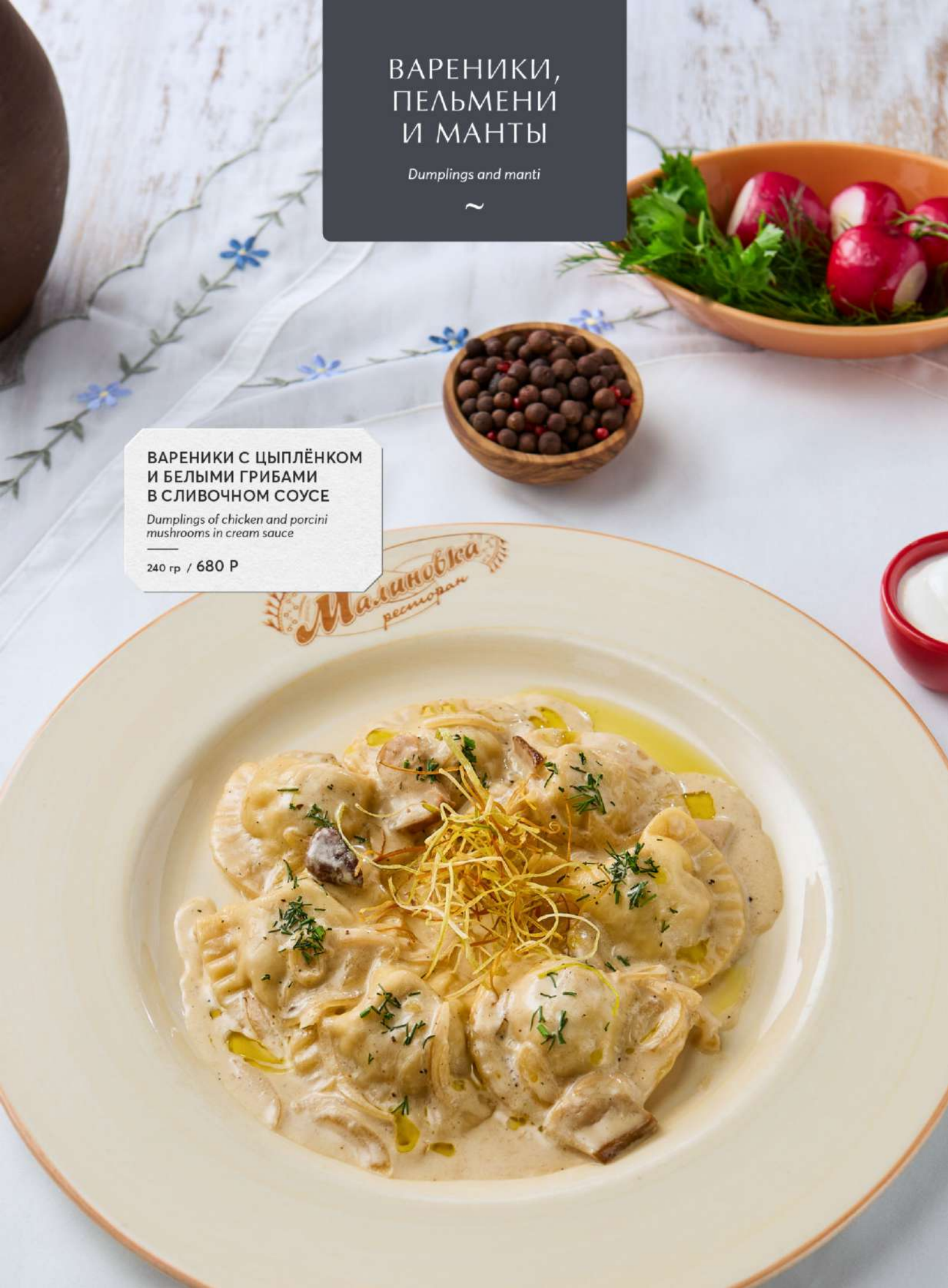
Dumplings and manti

~

ВАРЕНИКИ С ЦЫПЛЁНКОМ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Dumplings of chicken and porcini mushrooms in cream sauce

240 гр / 680 Р



ВАРЕНИКИ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ И ШКВАРКАМИ

Dumplings with fresh cabbage and pork rinds

280 гр / 510 Р

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ШКВАРКАМИ

Dumplings with potatoes and pork rinds

280 гр / 510 Р

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

В киселе

Dumplings with cherries

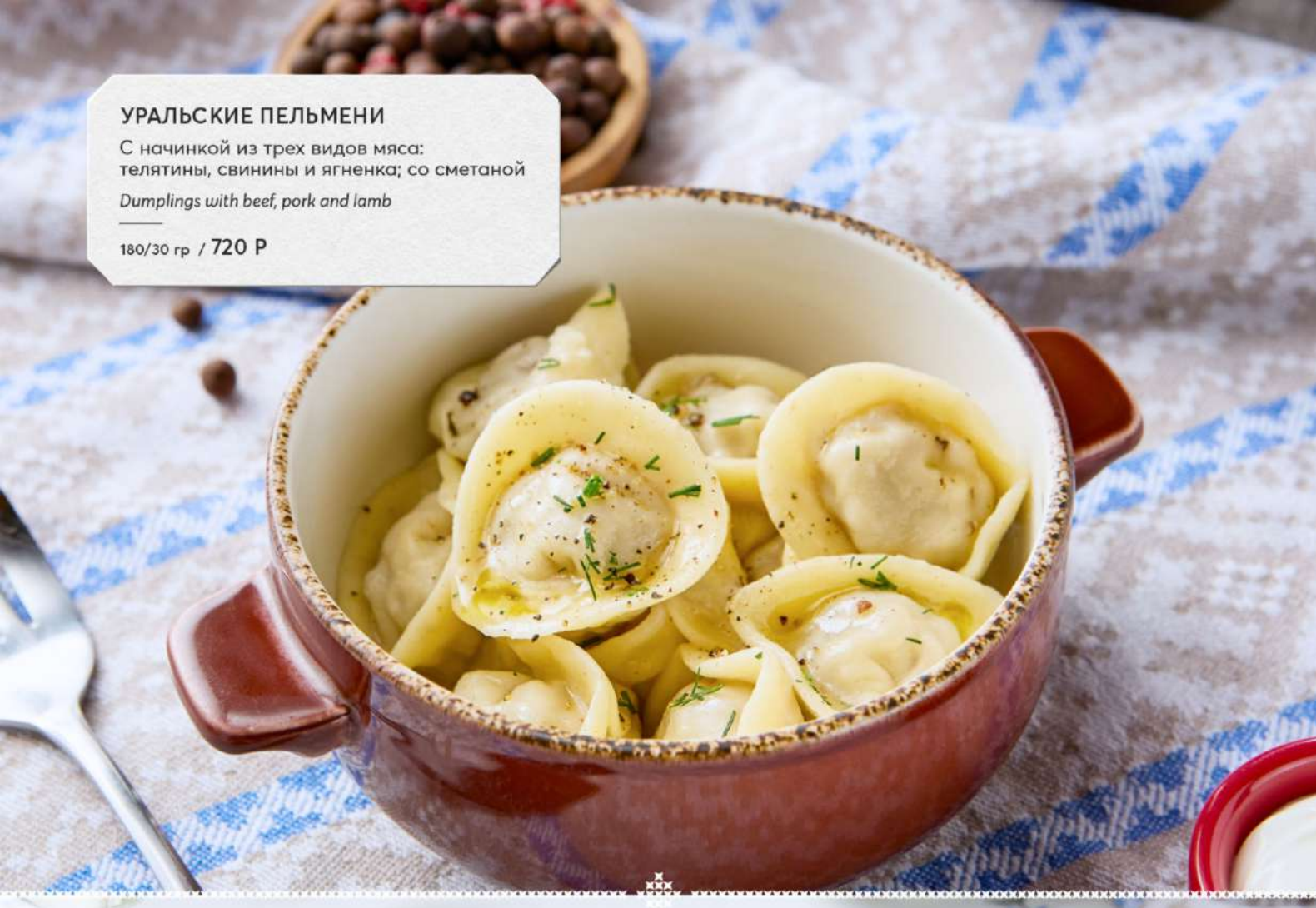
260 гр / 550 Р

УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

С начинкой из трех видов мяса:
телятины, свинины и ягненка; со сметаной

Dumplings with beef, pork and lamb

180/30 гр / 720 Р



ВАРЕНИКИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Dumplings with fish and seafood

280 гр / 1100 Р



ПЕЛЬМЕНИ С ФОРЕЛЬЮ

В сливочным соусе из морепродуктов

dumplings with trout

180/30 гр / **920 Р**



МАНТЫ С БАРАНИНОЙ

Готовятся на пару,
подаются со сметаной

Uzbek «Manti» with lamb and steamed onion

240/40 гр / **740 Р**



РЫБА

Fish and seafood

~

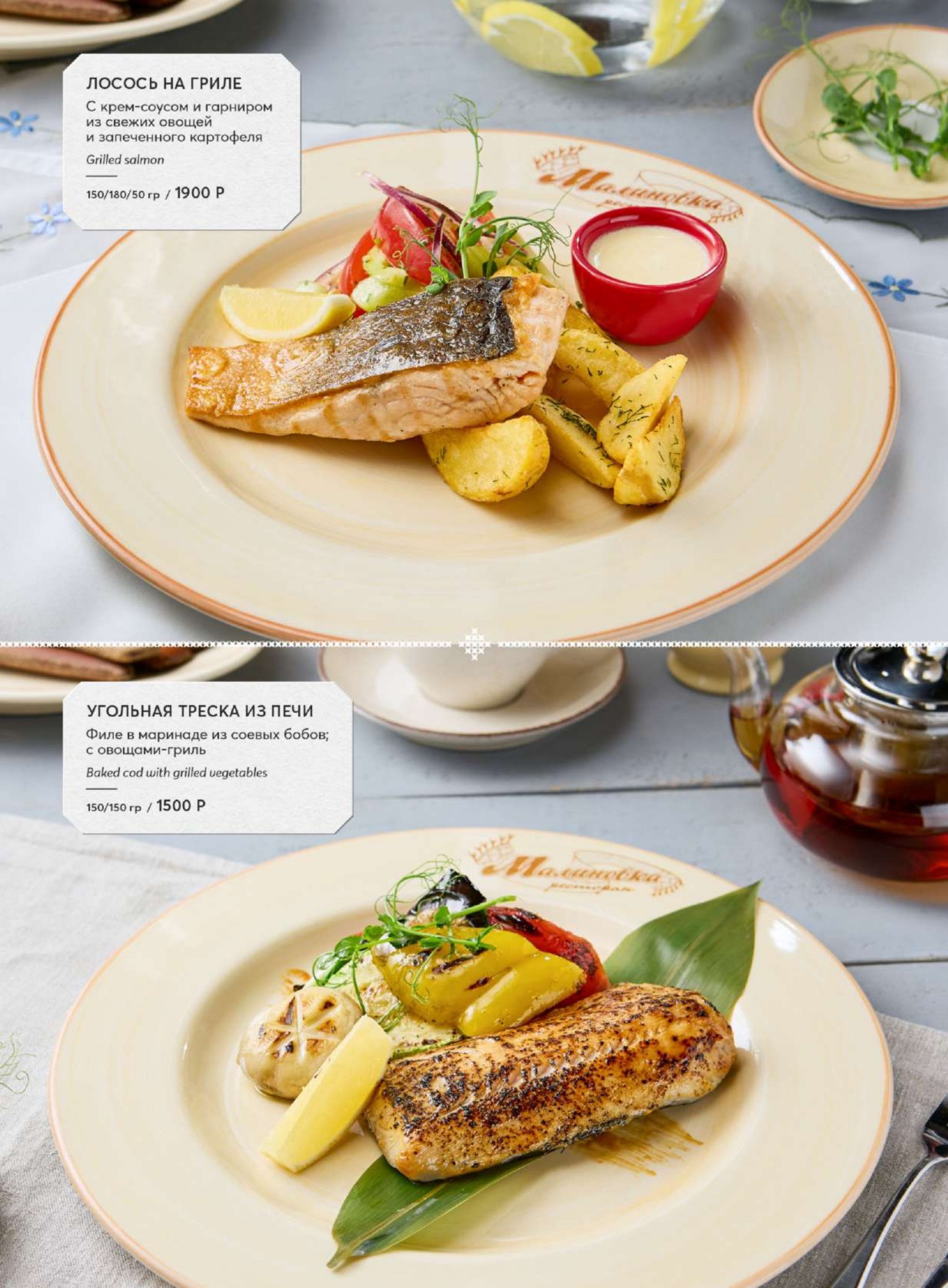


ПАЛТУС ИЗ ПЕЧИ С ОВОЩАМИ

Запеченный стейк с овощами-гриль

Baked halibut with grilled vegetables

150/120 гр / **1800 Р**



ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ

С крем-соусом и гарниром
из свежих овощей
и запеченного картофеля

Grilled salmon

150/180/50 гр / **1900 Р**

УГОЛЬНАЯ ТРЕСКА ИЗ ПЕЧИ

Филе в маринаде из соевых бобов;
с овощами-гриль

Baked cod with grilled vegetables

150/150 гр / **1500 Р**

ВЕСЛОНОС НА ГРИЛЕ

В томатном маринаде
с гарниром из свежих овощей
и запеченного картофеля

Grilled oarfish fillet

150/130/50 гр / **1700 Р**



ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРА

В томатном маринаде
с гарниром из свежих овощей

Grilled sturgeon

150/130/50 гр / **1900 Р**



РЫБНЫЕ КОТЛЕТКИ С СОУСОМ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

С картофельным пюре

Fish cutlet fried in breadcrumbs

110/150/30 гр / **990 Р**



МЯСО

Meat

~

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ НА ГРИЛЕ

Со сливочно-грибным соусом
и трюфельным маслом;
с картофельным пюре

Grilled veal medallions, served with mashed potatoes and creamy mushroom sauce

180/150/50 гр / **1500 Р**



УТИНАЯ ГРУДКА С ЯБЛОКОМ И МАЛИНОВЫМ СОУСОМ

Grilled duck fillet with raspberry sauce

160/50/50 гр / 940 Р



КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ

Chicken cutlet with butter

240/90 гр / 830 Р

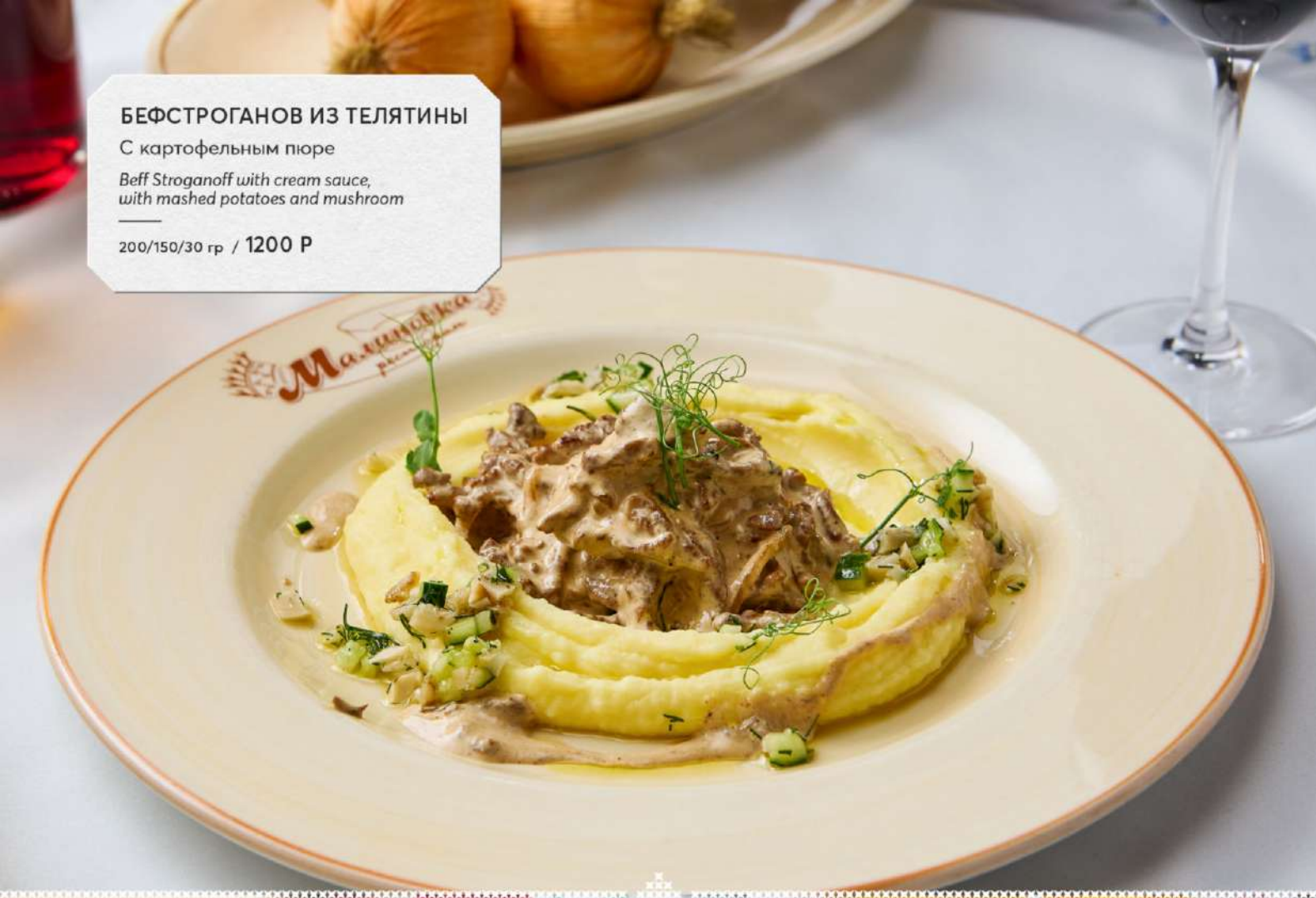


БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

С картофельным пюре

Beff Stroganoff with cream sauce, with mashed potatoes and mushroom

200/150/30 гр / **1200 Р**



КОТЛЕТКИ КУРИНЫЕ

С картофельным пюре

Chicken cutlet fried in breadcrumbs

120/150/40 гр / **670 Р**



ЯЗЫЧКИ ЯГНЁНКА НА ГРИЛЕ

С гранатовым соусом
и печеным картофелем

Lamb tongues with pomegranate sauce and baked potatoes

100/150/50 гр / **1200 Р**

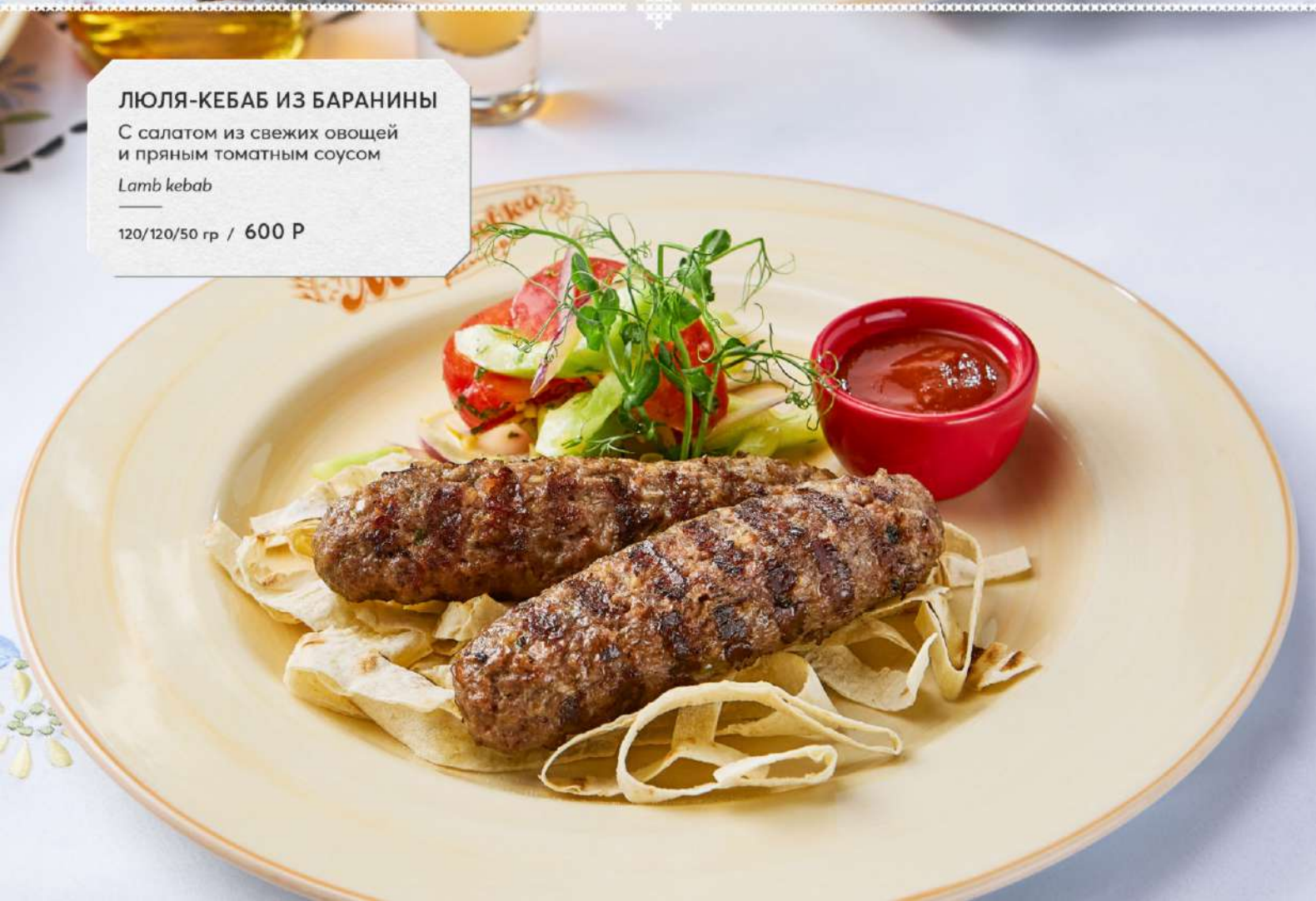


ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

С салатом из свежих овощей
и пряным томатным соусом

Lamb kebab

120/120/50 гр / **600 Р**





ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

С салатом из свежих овощей
и пряным томатным соусом

Pork neck barbecue

180/120/50 гр / **680 Р**



ШАШЛЫК ИЗ ЯГНЁНКА

С салатом из свежих овощей
и пряным томатным соусом

Lamb barbecue

180/120/30 гр / **750 Р**



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

С салатом из свежих овощей
и пряным томатным соусом

Chicken barbecue

180/120/50 гр / **680 Р**

ГАРНИРЫ

Side dishes

~

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Fried potatoes with mushrooms

230 гр / **410 Р**



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Mashed potatoes

150 гр / **150 Р**



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

French fries

150 гр / **200 Р**



ОВОЩИ ГРИЛЬ

Цукини, баклажан, сладкий перец, томаты, шампиньоны, зеленый лук

Grilled vegetables

200 гр / **410 Р**



ДЕСЕРТЫ

Desserts

~

МЕДОВИК

Медовые коржи, пропитанные
сметанным кремом
и гречишным медом

Layered honey cake
with sour cream filling

120 гр / **440 Р**



МАКОВЫЙ ТОРТ

Бисквит с маком
и грецкими орехами

Poppy cake with sour cream sauce

140/50 гр / **450 Р**



НАПОЛЕОН

С заварным кремом

Cake Napoleon

100 гр / **420 Р**





ЭСТЕРХАЗИ

Esterhazy torte

150 гр / **490 Р**



МОРОЖЕНОЕ

Homemade ice-cream (on your choice)
vanilla / chocolate / berry

50 гр / **160 Р** (1 шарик)



ФИАЛКОВАЯ ПАНАКОТА

Dessert violet

120/10 гр / **460 Р**

КОФЕ
Coffee

ЭСПРЕССО / *Espresso*	50 мл	200 Р
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО / *Double espresso*	100 мл	250 Р
АМЕРИКАНО / *Americano*	100 мл	200 Р
КАПУЧИНО / *Cappuccino*	150 мл	250 Р
ЛАТТЕ / *Latte*	150 мл	250 Р
ФЛЭТ УАЙТ / *Flat White*	150 мл	250 Р



ДОПОЛНИТЕЛЬНО К ЧАЮ / КОФЕ
Tea / coffee additives

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛЕСНОЙ ЗЕМЛЯНИКИ *Wild strawberry jam*	50 мл	250 Р
ЧАБРЕЦ / *Thyme*	5 гр	30 Р
МЯТА / *Mint*	10 гр	60 Р
МЁД / *Honey*	30 гр	60 Р
ИМБИРЬ / *Ginger*	30 гр	70 Р
КОРИЦА / *Cinnamon*	5 гр	30 Р
АПЕЛЬСИН / *Orange*	30 гр	20 Р
ЛАЙМ / *Lime*	30 гр	60 Р
ЛИМОН / *Lemon*	30 гр	30 Р
МОЛОКО / *Milk*	100 мл	40 Р
МОЛОКО КОКОСОВОЕ / *Coconut milk*	100 мл	150 Р
СЛИВКИ / *Cream*	50 мл	40 Р
СИРОП / *Syrup (in assortment)*	30 гр	60 Р
ТОППИНГ / *Topping (in assortment)*	10 гр	20 Р

ЧАЙ / Tea

ЧЁРНЫЙ ЧАЙ | Black tea

АССАМ БАРИ / *Assam Bari* — 400 мл / 300 Р
Индийский чай с плантации Ассама с пряным цветочным ароматом. Прекрасно сочетается с молоком, мёдом, лимоном

ЭРЛ ГРЕЙ / *EarlGrey* — 400 мл / 300 Р
Индийский чай с плантации Дарджилинг, ароматизированный бергамотом, рекомендуется с молоком

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ | Green tea

МОЛОЧНЫЙ УЛУН / *Milk Oolong* — 400 мл / 300 Р
Чай из Тайваня с ароматом молока

МОРГЕНТАУ / *Morgentau* — 400 мл / 300 Р
Чай на основе Сенчи с добавлением лепестков подсолнечника, цветов розы и васильков. Прекрасно сочетается с мёдом и вареньем

ЖАСМИН ГОЛД / *Jasmin Gold* — 400 мл / 300 Р
Китайский чай с изящным ароматом цветов жасмина

ФЭНСИ СЕНЧА / *Fansy Sencha* — 400 мл / 300 Р
Китайский чай из листьев первого сбора

ФРУКТОВЫЙ И ТРАВЯНОЙ ЧАЙ
Fruit and herbal tea

ЧИЛЛ АУТ / *Chill Out* — 400 мл / 300 Р
Чайный напиток на основе Ройбуша с добавлением лепестков подсолнечника, васильков, листьев ежевики и мелиссы

УТРЕННЯЯ ЗВЕЗДА / *Morning Star* — 400 мл / 300 Р
Благородная смесь из девяти трав из органических садов

АВТОРСКИЕ ЧАИ | Author's tea

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ — 500 мл / 460 Р
Wild strawberry

ОБЛЕПИХОВЫЙ — 500 мл / 460 Р
Sea-buckthornte

ВИШНЁВЫЙ ЧАЙ — 500 мл / 460 Р
Cherry tea

МАЛИНА С МЯТОЙ — 500 мл / 460 Р
Raspberry with mint

СМОРОДИНА С БАЗИЛИКОМ — 500 мл / 460 Р
Currant with Basil

КЛУБНИЧНЫЙ С МЯТОЙ И ЛАЙМОМ — 500 мл / 460 Р
Strawberry with mint and lime

ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ — 500 мл / 460 Р
Wild berries

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ
Home made drink

ЯГОДНЫЙ МОРС / *Berry juice*	250 мл / 160 Р
ЯГОДНЫЙ КИСЕЛЬ / *Berry kissel*	200 мл / 160 Р
КВАС ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ / *Strawberry kvass*	250 мл / 250 Р

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ
Fresh juice

АПЕЛЬСИНОВЫЙ / *Orange*	200 мл / 300 Р
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ / *Grapefruit*	200 мл / 380 Р
МОРКОВНЫЙ / *Carrot*	200 мл / 280 Р
ЯБЛОЧНЫЙ / *Apple*	200 мл / 280 Р
СЕЛЬДЕРЕЕВЫЙ / *Celery*	200 мл / 370 Р
ТОМАТНЫЙ / *Tomato*	200 мл / 600 Р

СОКИ
Juice

АПЕЛЬСИНОВЫЙ / *Orange*	250 мл / 150 Р
АНАНАСОВЫЙ / *Pineapple*	250 мл / 150 Р
ВИШНЁВЫЙ / *Cherry*	250 мл / 150 Р
ПЕРСИКОВЫЙ / *Peach*	250 мл / 150 Р
ЯБЛОЧНЫЙ / *Apple*	250 мл / 150 Р
ТОМАТНЫЙ / *Tomato*	250 мл / 150 Р

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ
Non alcoholic cocktails

Объём коктейлей указан с учётом льда

САНГРИТА / *Sangrita* — 380 мл / 350 Р
апельсиновый, лимонный и томатный соки, табаско, соль, перец

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ / *Milkshake* — 300 мл / 480 Р
мороженое, молоко, сироп в ассортименте

ПИНЬЯ КОЛАДА / *Piña colada* — 380 мл / 400 Р
сок ананаса, кокосовый сироп, сливки

МОХИТО / *Mojito* — 350 мл / 400 Р
содовая, лайм, мята, тростниковый сахар

НАТУРАЛЬНЫЕ ЛИМОНАДЫ
Natural lemonades

КИВИ-ЛАЙМ / *Kiwi lime*	400 мл / 300 Р 1000 мл / 700 Р
ЦИТРУСОВЫЙ С МЯТОЙ / *Citrus with mint*	400 мл / 300 Р 1000 мл / 700 Р
ФИАЛКОВЫЙ / *Violet*	400 мл / 300 Р 1000 мл / 700 Р

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА
Mineral Water

ЛЕГЕНДА БАЙКАЛА / *The legend of baikal*	500 мл / 300 Р
БОРЖОМИ / *Borjomi*	500 мл / 380 Р

Малиновка ресторан

Данная печатная продукция является рекламным материалом.
Оригинал меню с подписью и печатью находится у менеджера.
Если у вас имеется аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
Подача блюд может отличаться от фото в меню.