

The background of the entire image is a repeating pattern of stylized white flowers and leaves on a gold background. In the center, there is a white rectangular frame with a gold border. Inside this frame, at the top and bottom, are horizontal gold decorative flourishes. The word "Валенок" is written in a bold, red, stylized font with a black outline. The letter "Л" is replaced by a red boot with a yellow floral pattern.

**Валенок**

**МЕНИЮ**





# БЛЮДА ДЛЯ БОЛЬШИХ КОМПАНИЙ

ВСТРЕЧАЕМ С УЛЫБКОЙ, ГОТОВИМ С ЛЮБОВЬЮ

## ЦАРЬ-РЫБА

Фаршированный осётр  
(по предварительному заказу на вес).



**1800**

1 кг



**2800**

2850 г

## БОЛЬШАЯ ТАРЕЛКА АССОРТИ

Шашлычки из свининки, люля-кебаб из курочки и свининки, крылышки барбекю, жаренные на огне овощи, зелень, лаваш, лучок маринованный, белый и красный соус.



**2000**

1800 г

## МАЛАЯ ТАРЕЛКА АССОРТИ

Шашлычки из курочки и свининки, люля-кебаб из курочки, зелень, жаренные на огне овощи, лаваш, лучок маринованный, белый и красный соус.





# БЛЮДА, ВЕРЧЁННЫЕ НА УГЛЯХ



**90**

90/10 г

**КРЫЛЫШКИ БАРБЕКЮ**  
на вес



**300**

90/10 г

**ФОРЕЛЬ БАРБЕКЮ**  
на вес



**470**

200/20 г

**ШАШЛЫЧОК ИЗ  
БАРАНИНЫ НА КОСТОЧКЕ**



**290**

180/20 г

**ШАШЛЫЧОК  
ИЗ СВИНИНКИ**



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ  
ИЗ СВИНИНКИ  
ИЛИ КУРОЧКИ**

180/20 г

290 руб.

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ  
ИЗ БАРАНИНЫ**

180/20 г

430 руб.



**280**

180/20 г

**ШАШЛЫЧОК  
ИЗ КУРОЧКИ**



**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**

Лепёшка 150 г / 50 руб.

Пампушка с чесночком 50 г / 20 руб.

Хлеб 1 шт. / 5 руб.



**110**

140 г

**САМСА**

Пирожок из слоёного теста с рубленой  
свинкой да лучком.



**110**

40 г

**БУКЕТ ЗЕЛЕНИ**



**90**

90/10 г

**АССОРТИ ИЗ ОВОЩЕЙ**

Овощи, запечённые на огне (на вес).



**Красный соус**

80 г / 70 руб.

**Белый соус**

80 г / 70 руб.

**Сацебели**

50 г / 70 руб.

**Гранатовый соус**

40 г / 70 руб.



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ПИР НА ВЕСЬ МИР • ПИР НА ВЕСЬ МИР • ПИР НА ВЕСЬ МИР • ПИР НА ВЕСЬ МИР

ПРЕДЗАКАЗ



180

ЗАЛИВНОЕ  
С ЯЗЫЧКОМ

150

МЯСНОЕ  
ЗАЛИВНОЕ

## ЗАЛИВНОЕ (110/20 г)

- **Русское застолье** (мясное заливное с куриным филе, свининкой, ветчинкой, колбаской п/к да горчишкой жгучей).
- **До Киева доведёт** (заливное с язычком нежным да хренком ядрёным).

ПРЕДЗАКАЗ



350

380 г

## ВЕСЁЛЫЙ КАРНАВАЛ

Картофельные корзиночки с разнообразием наполнителей: с куриным паштетом собственного приготовления, с язычком, грецким орешком, пикантной заправкой, с тартаром из форели и с фаршмаком из селёдки.



180

230/40 г

## АССОРТИ «ДАЧНОЕ»

Букет свежих овощей: помидорки, огурчики, перчик, редисочка да зелень свежая. Подаётся с соусом провансаль.



190

300 г

## ПОГРЕБОК

Домашние соленья: зрелые помидорки, капуста, морковь, чесночок, хрустящие солёные и малосольные огурчики.



320

180 г

## ПИР БОГОВ

Ассорти брускетт с нежным творожным кремом, форелькой, креветкой обжаренной, икоркой красной.



260

230 г

## СУНДУЧКИ

Ассорти профитролей с сыром филадельфия, с красной рыбкой да икоркой.



170

150 г

## КРАСНЫЕ ПАРТИЗАНЫ

Помидорка, фаршированная сыром, чесночком да майонезиком.



200

160 г

## САМОКРУТКА

Ассорти из баклажанчика и перчика болгарского, фаршированных сыром, чесночком да орешком грецким.



300

200 г

## АССОРТИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Мясное угощение из грудинки, колбаски с/к, язычка да ветчинки.



300

200/50 г

## СЫТОЕ БРЮХО

Дуэт из домашней буженины да куриного рулетика собственного производства. Подаётся с соусом сливочным.



340

100/30 г

## СЕРЁЖКИНА РАДОСТЬ

Язычок отварной с хренком ядрёным.



300

120/30 г

## МОЛЧАНИЕ ТЕЛЯТ

Рулетики из нежного язычка с сыром сливочным. Подаются с горчишкой жгучей.





# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ ВАШЕГО УДОВОЛЬСТВИЯ



**190**

200 г

## ПОЦЕЛУЙ СЛАВЯНКИ

Солёное сальцо домашнего приготовления с чесночком да греночками.



**450**

200 г

## АССОРТИ «РЫБАК»

В это блюдо входит изобилие всякого рода рыбы: форель с/с, масляная да копчёный кальмар.



**190**

220 г

## СЕЛЁДОЧКА ПОД ВОДОЧКУ

Подаётся с отварной картошечкой в масляно-уксусной заливочке.



**360**

250 г

## СЫР-БОР

Изысканные сыры с мёдом, брускеттами хлебными, орешком грецким да виноградом.



**300**

120/30 г

## ГРУЗДОЧКИ ИЗ БОЧКИ

Солёные с луком да под сметанкою.



**110**

50 г

## МАСЛИНЫ ИЛИ ОЛИВКИ



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ И ПАСТЫ



**650**

130 г

## ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

Обжаренные креветки на оливковом масле с соусом пикантным.



**190**

150 г

## ВОЛШЕБНЫЙ МЕШОЧЕК

- с рыбой да луком
- со свининкой и курочкой



**160**

С КУРОЧКОЙ

**220**

С ЯЗЫЧКОМ

## ЖЮЛЬ ВЕРН (150 г)



**180**

150 г

## СЫРНЫЕ КРОКЕТЫ

Сырок шариками, обжаренный во фритюре.



**360**

300 г

## ПАСТА «МОРЕ»

Паста с овощным соте, грибочками да морепродуктами, приправленная бальзамическим соусом.



**340**

300 г

## ПАСТА «КАРБОНАРА»

Паста с грудинкой в сливочном соусе.



# САЛАТЫ

СЕКРЕТЫ ИЗ ЗАКРОМОВ • СЕКРЕТЫ ИЗ ЗАКРОМОВ • СЕКРЕТЫ ИЗ ЗАКРОМОВ



**300**

250 г

## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Курица, сыр пармезан, салат микс, помидорки черри да крутоны. Салат заправлен соусом цезарь.



**350**

250 г

## ЦЕЗАРЬ С ФОРЕЛЬЮ

Форель, сыр пармезан, салат микс, помидорки черри да крутоны. Салат заправлен соусом цезарь.



**350**

250 г

## ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Креветки, сыр пармезан, салат микс, помидорки черри да крутоны. Салат заправлен соусом цезарь.



**220**

200 г

## В ГРЕЧЕСКОМ ЗАЛЕ

Свежие помидорки черри, огурчики, перчик болгарский, салат микс, лучок красный, сыр фета да маслины. Салат заправлен маслицем оливковым.



**220**

200 г

## ФРУКТОВЫЙ ПЕРЕПОЛОХ

Салат микс с яблочком, апельсином, киви, грушей, ананасом консервированным и медово-ореховой заправкой.



**350**

200 г

## ЗАМОРСКАЯ ЦАРЕВНА

Салат микс, помидорки черри да заморские креветки с лимонно-бальзамической заправкой.



**350**

200 г

## АТЛАНТИДА

Кальмар, креветки, форель с/с, свежие огурчик и помидорчик, чесночок. Салат заправлен соусом провансаль.



**290**

200 г

## ЕМЕЛЯ

Салат из консервированного тунца, салата микс, помидорок черри, свежего огурчика, кедровых орешков с оливково-чесночной заправкой.



**350**

220 г

## БРАТ КАЛЬМАР, СЕСТРА КРЕВЕТКА

Тёплый салат с морепродуктами, помидоркой черри, перепелиным яйцом, салатом микс. Заправлен сырно-сливочным соусом.



**290**

200 г

## МОРЯЧОК

Тёплый салат из обжаренных овощей с грибочками, салата микс и морепродуктов с чесночно-соевой заправкой.



**250**

230 г

## КРУЖЕВА

Тёплый салат из баклажанов, томатов, куриного филе, яйца, чесночка и салата микс. Заправлен соусом провансаль.



**220**

200 г

## ПЯТАЧОК

Свининка, ветчинка, свежий помидорчик, сыр, пекинская капуста, грецкий орех да чесночок. Салат заправлен соусом провансаль.



# САЛАТЫ

СЕКРЕТЫ ИЗ ЗАКРОМОВ • СЕКРЕТЫ ИЗ ЗАКРОМОВ • СЕКРЕТЫ ИЗ ЗАКРОМОВ



**220**

200 г

## ПЕТУШИНЫЙ ХВОСТ

Ветчина, омлетик, пекинская капуста, морковка по-корейски, болгарский перец, свежие помидорчик да огурчик. Салат заправлен домашним майонезом.



**220**

200 г

## ОЛИВЬЕ

Курочка обжаренная, картошечка, морковка, зелёный горошек и лучок, огурчик свежий, яйцо. Салат заправлен соусом провансаль.



**270**

250 г

## А ВАСЬКА СЛУШАЕТ, ДА ЕСТ

Обжаренные в кунжуте медальоны из курочки, салат микс, свежие черри и огурец с лёгкой соево-оливковой заправкой.



**250**

250 г

## ЛАСТОЧКИН ДОМИК

Отварная курочка, яйцо, свежий огурчик, чесночок, картофель фри. Салат заправлен соусом провансаль.



**220**

200 г

## РУССКАЯ КРАСА

Курочка, ветчинка, свежие огурчик да помидорчик, яйцо, сыр. Салат заправлен соусом провансаль.



**220**

200 г

## ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК

Куриное филе, жареная грудинка, омлет, салат микс да огурчик свежий с чесночно-соевой заправкой.



**290**

250 г

## ЗАБАВА

Постная свининка, салат микс, сыр пармезан, виноград да помидорки черри с лёгкой бальзамической заправкой.



**290**

200 г

## НА ЗАВИСТЬ СОСЕДУ

Тёплый салат с нежными кусочками говядины, салатом микс, перепелиным яйцом и пикантной заправкой из томатов и базилика.



**390**

220 г

## ОБЕТ МОЛЧАНИЯ

Отварной язычок, стебель сельдерея, салат микс, черри, сыр пармезан, чипсы из пшеничного хлеба. Салат заправлен лёгким пикантным соусом.



**250**

200 г

## БОЖЬЯ КОРОВКА

Обжаренная говядинка с грибочками, китайским салатом, помидорками черри, соусом провансаль да сыром.



**250**

200 г

## МАРУСЬКИНА ПРИХОТЬ

Язычок, консервированная кукуруза, сыр, обжаренный лучок, омлетик, грецкий орех. Салат заправлен соусом провансаль.



**250**

200 г

## ОКОЛИЦА

Язычок, ветчинка, картошечка, солёный огурчик, яйцо да горошек зелёный. Салат заправлен соусом провансаль.





## САЛАТЫ-ТОРТЫ



**790**

660 г

### ВЛЮБЛЁННЫЙ ЛОСОСЬ

Форель с/с, яйцо, крабовый слой, жёлтый рис, уложенные слоями и заправленные нежным соусом филадельфия.



**790**

660 г

### МНОГО НЕ БЫВАЕТ

Курочка, грибочки с лучком, яйцо, сыр, пекинская капуста, стебель сельдерея, грецкий орех, выложенные слоями с соусом провансаль.



**790**

660 г

### ПОДАРОК

Нежная телятина, сыр, яйцо, морковь, свёкла с черносливом да орешком грецким, выложенные слоями и заправленные соусом провансаль.



## ПОХЛЕБКИ (ПЕРВЫЕ БЛЮДА)



КРАСОТА ПРИГЛЯДИТСЯ, А ЩИ НЕ ПРИХЛЕБАЮТСЯ



**350**

350 г

### ШУРПА

Наваристый бульон с говядиной да овощами.

### БОЗБАШ

Наваристый бульон с бараниной да овощами.



**290**

350 г

### ЛАГМАН

Бульончик с говядиной, самолепной лапшой да овощами.



**290**

300 г

### УХА РЫБАЦКАЯ

Насыщенный рыбный бульон, приготовленный по старинному рецепту с форелью да судачком.



**220**

300 г

### КРЕМ-СУП

С грибочками, картошечкой да сливками. Подаётся с гренками.



**170**

300 г

### ЕЖА ГРИБНАЯ СО СМЕТАНКОЙ



**240**

300 г

### СОЛЯНКА С КРОШЕВОМ

Свининка, язычок, колбаска п/к, ветчинка да сметанка.



**170**

300 г

### БОРЩ С ПАМПУШКОЙ

На свиных рёбрышках да со сметанкой.



**170**

300 г

### ЩИ «ПОХМЕЛЬНЫЕ»

Щеница со свининкой, картошечкой да сметанкой по старорусскому рецепту.



**170**

300 г

### КУРИНЫЙ НАВАР

С курочкой, яйцом да греночками.





# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ЭХ, ХВОСТ, ЧЕШУЯ • ХОРОША КУРОЧКА ПЕРЬЯМИ, А МЯСОМ ЕЩЁ ЛУЧШЕ



**590**

290/30 г

## МОРСКАЯ ПУЧИНА

Сочный кусок форели, обжаренный на оливковом масле. Подается с соусом сливочно-икорным, овощным соте, грибочками и бальзамической заправкой.



**490**

250/30 г

## ЛАКОМСТВО ДЛЯ МОРСКОГО ЦАРЯ

Форель, фаршированная лимоном, с гарниром из золотистого картофеля и луковых колец. Подается с соусом блю-чиз.



**540**

360 г

## ЗОЛУШКА

Форель, запеченная в фольге с помидоркой, пассерованным лучком да морковкой. Гарнир на выбор: отварная картошечка, цветная капуста.



**290**

250 г

## РАССТЕГАЙ С ФОРЕЛЬЮ



**390**

200 г

## ВАЛЕНОК

Филе судака, запеченное с грибочками под сыром да майонезом домашним.



**390**

400/30 г

## НАХАЛЬНЫЙ СУДАК

Хрустящие палочки из филе судака с гарниром из печеного баклажанчика да картошечкой румяной. Подаются с соусом блю-чиз.



**390**

200 г

## ЗОЛОТАЯ РЫБКА

Филе судака, обжаренное до золотистой корочки.



**340**

350 г

## КОЛОБОК

Нежная курочка, обжаренная с луком да грибочками, приправленная соусом с голубым сыром. Подается в колобке из слоеного теста с капусточкой и пюре.



**340**

310/50 г

## КУРУМАНИЯ

Куриное филе в беконе на картофельных драниках с нежным белым соусом и салатом из свежих овощей.



**340**

300 г

## ПОБЕГ ИЗ КУРЯТНИКА

Сочные кусочки курочки, запеченные с картошечкой да грибочками под сыром в соусе сметанном.



**340**

240 г

## КУРУЧКА-СНЕГУРОЧКА

Куриное филе, запеченное с колбаской п/к, консервированным ананасом, помидоркой под сыром да майонезиком.



**450**

300 г

## ЗМЕЙ ГОРЫНЫЧ

Телятина, томленная в соусе из вяленых томатов и печеного болгарского перца. Подается на вулкане из картофельных долек.





# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ЖАДИНА-ГОВЯДИНА • ХВОСТ КРЮЧКОМ, НОС ПЯТАЧКОМ



**540**

200/150 г

## ЗОЛОТОЕ РУНО

Томлёная говядина в сливках с грибочками. Подается с пюре картофельным.



**450**

380 г

## С ПЫЛУ С ЖАРУ

Говядина, запечённая под луком да сыром, с печёной картошечкой в мундире. Подается с разносолами.



**390**

200 г

## ЖАДИНА-ГОВЯДИНА

Говяжий язычок, запечённый под сырно-чесночным соусом.



**280**

170/50 г

## ДОЛМА

Говядина в виноградном листе. Подается с соусом.



**390**

350/50 г

## ЯЗЫК ПРОГЛОТИШЬ

Жареные медальоны из поджаренной свиной вырезки. Подается со сложным гарниром из печёных овощей, золотистой картошечки да соусом сметанно-огуречным.



**350**

300 г

## ПАСТУШОК

Жареная свиная котлета, запечённая с грибочками да помидоркой под сырным соусом.



**360**

300/50 г

## КАФТАН

Сочный кусок свинины под сметанным соусом с добавлением грудинки. Подается с нежным белым соусом и обжаренной картошечкой с разносолами.



**350**

330 г

## СКОБЛЯНКА

Шкварчащая сковорода с баварскими колбасками, свининой, картошечкой, репчатым луком, чесночком да разносолами.



**390**

300 г

## САШКИНА ВКУСНЯШКА

Кусочки сочной свинины с грибочками, перчиком болгарским да луком в корзиночке из сыра пармезана с бальзамическим соусом.



**360**

350 г

## ЦАРСКОЕ РАЗДОЛЬЕ

Нежное сочетание грудинки, грибочков с луком под сливочным соусом в сочной мясной корзиночке из свинины.



**350**

300/50 г

## ДВОЕ ИЗ ЛАРЦА

Рулетики из свиной вырезки в беконе, фаршированные сыром. Подаются на салате с гарниром из печёного картофеля и сливочным соусом.



**340**

350 г

## ТРЯХНЁМ СТАРИНОЙ

Жаркое в горшочке из свинины с грибочками, картошечкой, морковки, лука, сыра да майонеза.





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



**300**

390/70 г

### МАНТЫ

Рубленая свининка или баранина, лук репчатый, масло сливочное. Подаются со сметанкой.



**800**

650 г

### РЁБРА «ПО-ПРАЖСКИ»

Рёбра, запечённые со специями в мёдовом соусе. Подаются с разносолами, хлебными брускеттами, хренком ядрёным да горчицей жгучей.



**800**

1250 г

### РУЛЬКА «ПО-ЧЕШСКИ»

Свинная рулька, запечённая в мёдовом соусе. Подаётся с соленьями разными, хлебными брускеттами, горчицей жгучей да хренком ядрёным.



## ГАРНИРЫ



**150**

200/50 г

### ДРАНИКИ

Подаются со сметанкою.



**110**

250 г

### КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Дольки, запечённые в мундире.



**150**

150/30 г

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Подаётся с кетчупом.



**150**

300 г

### КАРТОФЕЛЬ, жаренный с грибочками да лучком репчатым



**150**

300 г

### КАРТОФЕЛЬ, жаренный с лучком репчатым



**110**

230 г

### КАРТОФЕЛЬ, запечённый под сырком да майонезом

Подаётся с салатом из капусточки нежной.



**150**

200/50 г

### ЦВЕТНАЯ КАПУСТКА В СУХАРЯХ



**200**

200 г

### ОВОЩНОЕ СОТЕ С ГРИБОЧКАМИ

Соте из баклажанчика, болгарского перца, грибочков, помидорки, лука да морковки. Сдобрено бальзамическим соусом.



**110**

200 г

### РИС СЛИВОЧНЫЙ





# СЛАДОСТИ ДЛЯ ВАШЕЙ РАДОСТИ



**450**

1 кг

## ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Апельсин, банан, груша, киви, виноград, яблоко.



**220**

200 г

## КЛУБНИЧНОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ

Десерт из слоёного теста с клубникой и нежным сливочно-творожным кремом.



**190**

150 г

## ТИРАМИСУ

Нежный кофейный десерт со сливочным кремом маскарпоне.



**190**

160 г

## ЧИЗКЕЙК

Песочно-творожный десерт с шоколадом.



**190**

200 г

## ТЁПЛЫЙ ШТРУДЕЛЬ

С яблоком и изюмом или грушево-вишнёвый. Подается с шариком мороженого.



## МОРОЖЕНОЕ

1 шарик / 80 руб.

Наполнитель (на выбор):

50 руб.

сироп, шоколад, грецкий орех, фрукты, мёд, взбитые сливки.



**190**

210 г

## ВИШНЁВЫЙ ДЕСЕРТ

Вишнёвый смузи с мороженым и взбитыми сливками.



**190**

230 г

## ТРОПИЧЕСКИЙ СМУЗИ

Киви, клубника, консервированные фрукты.



**190**

230 г

## КЛУБНИЧНЫЙ СМУЗИ



**150**

0,2 л

## СНЕЖНАЯ КОРОЛЕВА

Молочный коктейль  
Молоко, мороженое, сироп.



**150**

0,2 л

## БАНАНОВЫЙ РАЙ

Молочный коктейль  
Молоко, мороженое, банан.



**150**

0,2 л

## ПУШИНКА

Молочный коктейль  
Молоко, мороженое, сироп, взбитые сливки.





# ГДЕ БЛИНЫ, ТАМ И МЫ



**110**

160/30 г

**БЛИНЫ СО СМЕТАНКОЙ**



**110**

160/30 г

**БЛИНЫ СО СГУЩЁНКОЙ**



**160**

160/120 г

**БЛИНЫ С МОРОЖЕНЫМ  
ДА СИРОПЧИКОМ**



**140**

240 г

**БЛИНЫ С СЫРКОМ  
ДА ВЕТЧИНОЙ**



**220**

190 г

**БЛИНЫ  
С ИКОРКОЙ КРАСНОЙ**



**ШОКОЛАД  
РАФАЭЛЛО**

1 шт. / 200 руб.  
1 шт. / 40 руб.



**МОРС  
«КЛЮКОВКА»**

0,25 л | 1 л  
60 руб. | 200 руб.



**СОК В АССОРТИМЕНТЕ**

0,25 л | 1 л  
60 руб. | 250 руб.



**КВАС «ДЕРЕВЕНСКИЙ»**

0,25 л | 1 л  
50 руб. | 180 руб.



**МИКСУЕМ ФРЕШИ**

Яблоко, апельсин, груша,  
лимон, морковь, томат  
0,2 л / 200 руб.



# ЧАСОМ С КВАСОМ, А ПОРОЮ С ВОДОЮ



**МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА**  
0,5 л / 120 руб.

**ПИТЬЕВАЯ ВОДА**  
газ./негаз.  
0,5 л / 70 руб.

## ХОРОШ ДО ПОСЛЕДНЕЙ КАПЛИ



Ассам  
Мятный чай  
Чёрный чай с чабрецом  
Чёрный чай с бергамотом

**ЧЁРНЫЙ ЧАЙ**  
0,5 л / 150 руб.



**ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ**  
0,5 л / 150 руб.

Чунь Ми  
Чай с жасмином  
Молочный улун

**ЭЛИТНЫЙ ЧАЙ  
ЦВЕТОК**  
1 л / 250 руб.



**ЧАЙ  
С АРОМАТИЗАТОРАМИ**  
0,5 л / 150 руб.

Екатерина Великая  
Айва с персиком  
Лесная ягода  
Наглый фрукт



**ОБЛЕПИХОВЫЙ НАПИТОК**  
0,5 л / 190 руб.



**ИМБИРНЫЙ НАПИТОК**  
0,5 л / 190 руб.



**ЭСПРЕССО**  
50 г / 110 руб.

**ЭСПРЕССО  
ДВОЙНОЙ**  
100 г / 140 руб.



**АМЕРИКАНО**  
120 г / 140 руб.



**КАПУЧИНО**  
120 г / 140 руб.

**КАПУЧИНО  
ДВОЙНОЙ**  
240 г / 180 руб.



**ЛАТТЕ**  
200 г / 140 руб.



**ГЛЯСЕ**  
200 г / 180 руб.



**ГОРЯЧИЙ  
ШОКОЛАД**  
120 г / 180 руб.



# А ГУБИТ ЛЮДЕЙ НЕ ПИВО!

ГЕРМАНИЯ



**ПАУЛАНЕР**  
0,5 л / 350 руб.



**ПРАЖЕЧКА**  
0,5 л / 350 руб.

РОССИЯ



**ВЕЛКОПОПОВИЦКИЙ КОЗЕЛ**  
в ассортименте  
450 г / 180 руб.

РОССИЯ



**КРАФТОВОЕ**  
в ассортименте  
440 г / 200 руб.

РОССИЯ



**ЖИГУЛИ БАРНОЕ**  
450 г / 150 руб.

РОССИЯ



**ТУБОРГ**  
450 г / 180 руб.

РОССИЯ



**ПИВО б/а**  
450 г / 150 руб.

РОССИЯ



**РАЗЛИВНОЕ ПИВО**  
0,5 л / 180 руб.

## ЗАКУСКИ К ПИВУ



**450**  
400/100 г

### ЧТОБ Я ТАК ЖИЛ

Жареные пельмешки, баварские колбаски, крылышки буффало, чесночные гренки, луковые кольца, сыр чечил, кальмар сушёный, красный да сырно-чесночный соус.



**350**  
220/100 г

### К ПЕННОМУ

Суширики да чипсы своикие, баварские колбаски, жареные пельмешки, сыр чечил, сырно-чесночный да красный соус.



**110**  
50 г

### ЧИПСЫ «СВОЙСКИЕ»



**150**  
200/50 г

### ТУПО ЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ

Гренки от шефа с соусом сырно-чесночным.



**250**  
220/50 г

### КОЛЬЦА ОЛИМПИАДЫ

Луковые кольца, обжаренные во фритюре. Подаются со сливочным соусом.



**250**  
150/50 г

### КАЛЬМАР В СУХАРИХ

Обжаривается во фритюре. Подаётся с нежным соусом.



# КРЕПЛЁНЫЕ КОКТЕЙЛИ ПО СТАРИННЫМ РУССКИМ РЕЦЕПТАМ



## ХРЕНОВУХА

С медком, хренком  
да чесночком (30-35°)

## ЕРОФЕИЧ

Кумкват да анис  
с мятой (30-35°)

## ПОМЕРАНЦЕВАЯ

Цедра апельсина, кумкват  
да корень имбиря (30-35°)

## КЛЮКВЕННАЯ (18-22°)

## ПЕРЦОВАЯ (30-35°)

50 г / 90 руб.

## ВОДКА • КОНЬЯК • ВИСКИ

ПРОВЕРЬ ДРУГА НА ПРОЧНОСТЬ • МУДРОСТЬ ПРИХОДИТ С ГОДАМИ



### ФИНЛЯНДИЯ

в ассортименте  
50 г / 140 руб.  
500 г / 1300 руб.

### БЕЛАЯ БЕРЕЗКА



### СОДЕРЖИТ БЕРЕЗОВЫЙ СОК

90 руб.  
800 руб.

### БЕЛАЯ БЕРЕЗКА ЗОЛОТАЯ



### ЗОЛОТАЯ

100 руб.  
900 руб.

### ОЧИЩЕНА ХОЛОДОМ



### ХАСКИ

50 г / 90 руб.  
500 г / 800 руб.



### ТУНДРА

50 г / 85 руб.  
500 г / 750 руб.



### ХОРТИЦА

50 г / 75 руб.  
500 г / 650 руб.

### СОЗДАНА В СИБИРИ



### ПЯТЬ ОЗЁР

50 г / 75 руб.  
500 г / 650 руб.

### ФРАНЦИЯ



### ХЕННЕССИ

50 г / 430 руб.  
500 г / 4200 руб.

### АРМЯНСКИЙ КОНЬЯК



3\* 50 г / 150 руб. 500 г / 1400 руб.  
5\* 50 г / 170 руб. 500 г / 1600 руб.

### ДЕРБЕНТ 5\*



50 г / 130 руб. 500 г / 1200 руб.

### ИРЛАНДИЯ



### ДЖЕМЕСОН

50 г / 350 руб.  
500 г / 3400 руб.

### США



### ДЖЕК ДЭНИЭЛС

50 г / 300 руб.  
500 г / 2900 руб.

### ШОТЛАНДИЯ



### ЧИВАС РИГАЛ

50 г / 360 руб.  
500 г / 3500 руб.

### ШОТЛАНДИЯ



### ДЖОННИ УОКЕР РЕД ЛЕЙБЛ

50 г / 220 руб.  
500 г / 2100 руб.

### ШОТЛАНДИЯ



### УАЙТ ХОРС

50 г / 160 руб.  
500 г / 1500 руб.



# Мал госток, да удаа!

## МЕКСИКА



**ОЛЬМЕКА  
ГОЛД, БЛАНКО,  
ШОКОЛАД**  
50 г / 300 руб.

## США



**БАКАРДИ СУПЕРИОР  
БАКАРДИ БЛЭК**  
50 г / 250 руб.



**КАПИТАН МОРГАН**  
50 г / 200 руб.



**ДЖИН**  
50 г / 250 руб.



**АБСЕНТ**  
50 г / 300 руб.

## ИТАЛИЯ



**МАРТИНИ**  
в ассортименте  
50 г / 130 руб.

## ГЕРМАНИЯ



## ВЕЛИКОБРИТАНИЯ



## ИСПАНИЯ



**ЕГЕРМЕЙСТЕР, МАЛИБУ  
БЕЙЛИС, САМБУКА**  
50 г / 300 руб.

# За добрыми винами и разговор хороший

## ГРУЗИЯ



**САПЕРАВИ**  
красное сухое  
0,75 л / 750 руб.  
**КИНДЗМАРАУЛИ**  
красное полусладкое  
0,75 л / 950 руб.

## АБХАЗИЯ



**ЛЫХНЫ**  
красное полусладкое  
**АПСНЫ**  
красное полусладкое  
**РАДЕДА**  
красное сухое  
**ЭШЕРА**  
красное полусухое  
**ПСОУ**  
белое полусладкое  
**ДИОСКУРИЯ**  
белое сухое  
0,2 л / 250 руб. 0,75 л / 800 руб.

## ИТАЛИЯ

ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ  
ПРОИСХОЖДЕНИЕ



**КЬЯНТИ**  
красное сухое  
0,75 л / 1200 руб.

## ИСПАНИЯ



## ФРАНЦИЯ



**ИСПАНИЯ**  
белое сухое, полусладкое  
красное сухое, полусладкое  
0,75 л / 650 руб.  
**ФРАНЦИЯ**  
белое сухое, полусладкое  
красное сухое, полусладкое  
0,75 л / 750 руб.

## РОССИЯ



**МУСКАТ**  
белое полусладкое  
**ШАРДОНЕ**  
белое сухое  
**САПЕРАВИ**  
красное полусладкое  
**КАБЕРНЕ**  
красное сухое  
0,2 л / 200 руб. 0,7 л / 520 руб.



**АБРАУ ДЮРСО**  
Россия  
белое полусладкое, брют  
0,75 л / 750 руб.  
**БОСКА**  
Литва  
белое полусладкое  
розовое полусладкое  
0,75 л / 750 руб.  
**РОССИЙСКОЕ**  
Россия  
белое полусладкое  
0,75 л / 520 руб.  
**ШАТО ТАМАНЬ**  
белое полусладкое, брют  
0,2 л / 250 руб.







## **«Валенок»**

пос. Апраксино, ул. Заречная, 19 А

г. Кострома, ул. Никитская, 58 А

тел. (4942) 32-04-03, 643-072, 500-035, 500-036

## **Гостиница и баня «Валенок»**

пос. Апраксино, ул. Скворцова, 1 Б

тел. (4942) 643-348, 500-045

**[www.valenok44.ru](http://www.valenok44.ru)**

