

A decorative border of autumn-themed elements surrounds the text. It includes various leaves in shades of green, yellow, orange, and red, several pinecones, and small green and brown berries. The background is a plain, light color.

СЕЗОННЫЕ НОВИНКИ  
ОТ ШЕФА

*Chef's Specials*

## СЕЗОННОЕ СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЕ

### *Seasonal special offer*

Запечённая брынза в томатном соусе	<i>Baked Bryndza cheese in tomato sauce</i>	150/50 g 320₽
Салат с рукколой, хамоном и жареным инжиром	<i>Salad with arugula, jamon and fried figs</i>	130 g 350₽
Сочный бифштекс из мраморной говядины с картофельным муссом, халапеньо и соусом из шоколада	<i>Beef steak with potato mousse, jalapenos and chocolate sauce</i>	115/150/30 g 690₽
Меренговый рулет с соусом из чёрной смородины	<i>Meringue roll with black currant sauce</i>	150/30/10 g 370₽
Пряное тыквенное мороженое	<i>Spicy pumpkin ice cream</i>	150 g 220₽

## СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

### *Warming beverages*

Чай персиковый	<i>Peach tea</i>	400 ml 375₽
Чай имбирно-лимонный	<i>Ginger-lemon tea</i>	400 ml 280₽
Чай малиновый	<i>Raspberry tea</i>	400 ml 280₽
Чай брусничный	<i>Lingonberry tea</i>	200 ml 150₽
Чай облепиховый	<i>Sea buckthorn tea</i>	200 ml 150₽
Глинтвейн вишнёвый б/а	<i>Non-alcoholic cherry mulled wine</i>	200 ml 220₽

Пожалуйста, обратите внимание, что скидки по дисконтным картам не распространяются на осеннее спецпредложение. Если Вы придерживаетесь определенной диеты или у Вас есть аллергия на некоторые продукты, просим Вас сообщить об этом Вашему официанту и уточнить информацию об ингредиентах в блюдах меню.

*Please note that discount cards cannot be applied to the autumn special offer. For those with special dietary requirements or allergies, please ask your waiter for detailed ingredient and allergen information.*