



## PUMPKIN & TRUFFLE MENU

<b>Паштет из печени цыпленка с тыквенным джемом и хрустящим багетом</b> <i>Chicken liver pate with pumpkin jam and a crispy baguette</i>	<b>130/30/40</b>	<b>85,00</b>
<b>Брускетта с козьим сыром, маринованной тыквой, вялеными томатами и ароматным трюфельным маслом</b> <i>Goat cheese bruschetta with pickled pumpkin, sun-dried tomatoes and fragrant truffle oil</i>	<b>140</b>	<b>155,00</b>
<b>Салат с печеной тыквой, слайсами шовдаря, белой и медово-трюфельной заправкой</b> <i>Baked pumpkin salad with shovdar ham slices, pumpkin seeds and a honey truffle dressing</i>	<b>195</b>	<b>95,00</b>
<b>Салат с маринованной тыквой, сыром Дор-блю, томатами черри и медово-трюфельной заправкой</b> <i>Pickled pumpkin salad with Dorblu cheese, cherry tomatoes and a honey truffle dressing</i>	<b>195</b>	<b>140,00</b>
<b>Тыквенный крем-суп с нотками трюфеля</b> <i>Pumpkin cream soup with truffle hints</i>	<b>200</b>	<b>49,00</b>
<b>Равиоли с копченой тыквой и тыквенно-грибным рагу</b> <i>Smoked pumpkin ravioli with a mushroom stew</i>	<b>140/50</b>	<b>135,00</b>
<b>Киш Лорен из цыпленка с тыквой и шпинатом</b> <i>Chicken quiche Lorraine with pumpkin and spinach</i>	<b>180</b>	<b>165,00</b>
<b>Запеченные куриные крылья с тыквенным соусом BBQ</b> <i>Baked chicken wings with a pumpkin BBQ sauce</i>	<b>190/30</b>	<b>90,00</b>
<b>Творожно-тыквенная запеканка</b> <i>Pumpkin cheese cake</i>	<b>180</b>	<b>85,00</b>



## PUMPKIN DRINKS

<b>КОКТЕЙЛЬ PUMPKIN QUEEN</b>	<b>200ml</b>	<b>49,00</b>
<b>Яркий коктейль с домашним тыквенным сиропом, на основе водки с яблочным соком и лимонным фрешем</b>		
<i>PUMPKIN QUEEN COCKTAIL</i>		
<i>Elegant drink with a home-made pumpkin syrup, vodka, apple juice and lemon fresh</i>		
<b>ТЫКВЕННЫЙ ЛАТТЕ</b>	<b>130ml</b>	<b>49,00</b>
<i>PUMPKIN LATTE</i>		
<b>ТЫКВЕННЫЙ ЛИМОНАД</b>	<b>250 ml</b>	<b>49,00</b>
<i>PUMPKIN LEMONADE</i>		