НА ВЫСОТЕ

2020 © Ресторан На высоте
г. Сургут

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 200/50 **800 Р**
- сырное ассорти (Чеддер, Пармезан, Камамбер, Блю Чиз, Голландский)
- подаются с грецким орехом, крекером и мёдом

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА 255/30 **990 Р**
- угорь копчёный, слабосоленое филе лосося и муксуна
- подаётся с оливками, дольками лимона и зеленью

ХРУСТЯЩИЕ ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ И ЛУКОМ 100/30 **470 Р**

РЫБНОЕ АССОРТИ «СЕВЕРНОЕ СИЯНИЕ» 240/30 **1 100 Р**
- знаменитая сосьвинская сельдь пряного посола, филе слабосолёного лосося и муксуна
- подаётся с оливками, лимоном и зеленью

СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА **790 Р**
- замороженное филе муксуна, нарезанное тонкими слайсами
- подаётся со свежими листьями салата, лимоном и северной клюквой

РУБАНИНА ИЗ СТЕРЛЯДИ **690 Р**
- традиционное сибирское блюдо из рубленого филе замороженной рыбы

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА 240/40 **760 Р**
- сочная буженина из свиной шеи, запечённая говядина, отварной говяжий язык
- подаётся с томатами черри, миксом салата, острой горчицей, хреном и свежей зеленью

СТРОГАНИНА
ИЗ МУКСУНА
100 **790 Р**

РЫБНОЕ АССОРТИ
«СЕВЕРНОЕ СИЯНИЕ»
240/30 **1 100 Р**

ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА
100/30 570 Р

ТАР-ТАР ИЗ ТУНЦА 100/30 **570 Р**

- мелко рубленое филе тунца заправленное луком, каперсами и болгарским перцем
- подаётся с хрустящими белыми тостами и зелёным сливочным маслом

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ 200/50 **420 Р**

- лёгкие овощные рулетики с начинкой из сливочного сыра, с томатами и чесноком

ОВОЩНОЕ АССОРТИ С ЙОГУРТОВЫМ МУССОМ 270/70 **380 Р**

- томаты черри, свежие огурцы, болгарский перец, сельдерей, сладкая морковь
- овощи подаются со взбитым йогуртовым соусом и куриным яйцом

СЕЛЬДЬ С ТЕПЛЫМ КАРТОФЕЛЕМ 100/100 **320 Р**

- слабосоленая сельдь подаётся с жареным картофелем и кисло-сладким маринованным луком

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ 300 **380 Р**

- хрустящие огурцы, сочные помидоры, перец зеленый, черемша, чеснок, квашеная капуста

КАПРЕЗЕ 250/30 **470 Р**

- любимое итальянское блюдо с сыром Моцарелла, томатами, листьями салата и нежным соусом Песто из ароматного базилика

САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 250/40 **480 Р**

- обжаренные кусочки нежного куриного филе с листьями салата, томатами черри, сухариками, сыром Пармезан и фирменным соусом Цезарь

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ 250 **590 Р**

- лёгкий тёплый салат из говяжьей вырезки с листьями салата, шампиньонами, томатами черри и болгарским перцем, дополнен тонким вкусом орехового соуса

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ 270 **650 Р**

- изысканное сочетание жареной утиной грудки с манго, вялеными томатами, шампиньонами и кабачками
- подаётся под вишнёвым соусом с миксом из листьев салата

САЛАТ ШОПСКИЙ 300 **390 Р**

- овощной микс из свежих огурцов, томатов, болгарского перца и брынзы, украшается отварным яйцом.

САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ В СЫРНОЙ КОРЗИНЕ 220/40 **460 Р**

- обжаренное филе индейки со свежими томатами черри, огурцами, кабачками, болгарским перцем и миксом салата, заправляется оливковым маслом и бальзамическим кремом

ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С УТИНОЙ ГРУДКОЙ
270 650 Р

САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ
В СЫРНОЙ КОРЗИНЕ
220/40 460 Р

САЛАТ
С КОПЧЁНЫМ УГРЁМ «УНАГИ»
250 **650 Р**

САЛАТ С ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ
И ЯЙЦОМ ПАШОТ
250/50 **480 Р**

ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 250/40 **620 Р**

- обжаренные тигровые креветки, микс салата, томаты черри, хрустящие сухарики, сыр Пармезан и фирменный соус Цезарь

САЛАТ С ПЕЧЁНЫМИ ОВОЩАМИ 250 **450 Р**

- обжаренные баклажаны, перец болгарский, репчатый лук, морковь, помидоры черри
- подаются с миксом салата и чесночным маслом

САЛАТ С КОПЧЁНЫМ УГРЁМ «УНАГИ» 250 **650 Р**

- нежный копчёный угорь идеально сочетается с обжаренными шампиньонами и болгарским перцем
- подаётся с листьями салата и фирменным восточным соусом Унаги

САЛАТ С ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ 250/50 **480 Р**

- сочетание печёного перца со свежими овощами и яйцом пашот
- подаётся на хрустящем хлебце и украшается зеленью

АВОКАДО С ИНДЕЙКОЙ И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА
250 **620 Р**

ЛОСОСЬ «НОРВЕЖЕН»
140/40/40 **710 Р**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ 150/70 **730 Р**
- отборные тигровые креветки, обжаренные с луком и приправленные сладко-солёным устричным соусом

КАМАМБЕР НА ГРИЛЕ 125/50 **750 Р**
- вкус поджаренного мягкого сливочного сыра
- прекрасно дополняет ягодный соус

АВОКАДО С ИНДЕЙКОЙ И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА 250 **620 Р**
- запечённое авокадо фаршированное индейкой,
- сыром Моцарелла и соусом Песто

ПЮРЕ ИЗ ШПИНАТА С ПОДКОПЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ 250/70 **560 Р**

- **ЛОСОСЬ «НОРВЕЖЕН»** 140/40/40 **710 Р**
- нежное филе лосося в сочетании с тигровой креветкой и голландским соусом
- подаётся с сыром Пармезан, лимоном и зеленью

ГАРНИР

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 200 **390 Р**
- запечённые баклажаны, кабачки, томаты, перец болгарский, лук и шампиньоны
- подаются с чесночным соусом

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 250 **350 Р**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 150 **200 Р**

РИС БАСМАТИ 150 **250 Р**

РИЗОТТО С ГРИБАМИ 250 **450 Р**

РИЗОТТО С ОВОЩАИМ 250 **320 Р**

ОВОЩИ ОТВАРНЫЕ 250 **330 Р**

280-380
3462
+7

ПЮРЕ ИЗ ШПИНАТА
С ПОДКОПЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ
250/70 **560 Р**

СУПЫ

СУП-ПЮРЕ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ 280 **350 Р**

- лёгкий суп-пюре с нежным ароматом лесных грибов

СОЛЯНКА 300/30 **350 Р**

- суп на крутом мясном бульоне с ароматными специями и несколькими видами мяса
- подаётся с маслинами и лимоном

УХА ИЗ СЁМГИ И СУДАКА 300 **360 Р**

- наваристая уха готовится по фирменному рецепту шеф-повара со свежими томатами и стручковой фасолью

СИБИРСКИЙ ГОВЯЖИЙ СУП 300 **350 Р**

- ароматный бульон с кусочками мяса, морковью, картофелем и сельдереем
- подаётся с хреном

СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ 300 **690 Р**

- томатный суп в сочетании с лососем, кальмарами, мидиями, креветками и морским гребешком

СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

300 **690 Р**

СУПЫ

СУП-ПЮРЕ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ 280 **350 Р**
- лёгкий суп-пюре с нежным ароматом лесных грибов

СОЛЯНКА 300/30 **350 Р**
- суп на крутом мясном бульоне с ароматными специями и несколькими видами мяса
- подаётся с маслинами и лимоном

УХА ИЗ СЁМГИ И СУДАКА 300 **360 Р**
- наваристая уха готовится по фирменному рецепту шеф-повара со свежими томатами и стручковой фасолью

СИБИРСКИЙ ГОВЯЖИЙ СУП 300 **350 Р**
- ароматный бульон с кусочками мяса, морковью, картофелем и сельдереем
- подаётся с хреном

СУП ИЗ ОЛЕНИНЫ 300 **450 Р**
- сытный бульон из оленины с картофелем, морковью, печёным перцем, луком и зеленью

БОРЩ 300/30 **350 Р**

КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ-СУП С ПОДКОПЧЁННЫМ ЛОСОСЕМ 250 **350 Р**

КУРИНЫЙ СУП 300 **300 Р**
- классический куриный суп с домашней лапшой и перепелиным яйцом

ТЫКВЕННЫЙ СУП 250/30 **350 Р**
- полезный крем-суп из тыквы, подаётся с гренками

ТЫКВЕННЫЙ СУП

250/30 **350 Р**

ПАСТЫ

ПАСТА КАРБОНАРА 300 **450 Р**
- спагетти со сливочным соусом, беконом, яичным желтком и сыром Пармезан

ПАСТА С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ШАМПИНЬОНАМИ 350 **450 Р**
- фетучини с нежным куриным филе, шампиньонами, томатами черри, сыром Пармезан и свежей зеленью

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ 350 **680 Р**
- спагетти Нэри в сливочном соусе с морским гребешком, мидиями, осьминогами, креветками, филе лосося и красной икрой

КОНКИЛЬОНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ 300 **620 Р**
- конкильони фаршированные морскими деликатесами (мидии, тигровые креветки, морской гребешок, лосось и осьминог в сливочно-сырном соусе)

ФУЗИЛЛИ БОЛОНЬЕЗЕ С ОЛЕНИНОЙ 300 **510 Р**
- фирменный фарш из оленины с фузилли, в сочетании с томатным соусом и сыром пармезан

ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 160 **150 Р**
- свежеиспеченные булочки (баварская, белая и 8 злаков)

ЧИАБАТТА С СОУСОМ ПЕСТО 200 **180 Р**
- итальянский белый пшеничный хлеб с сыром Пармезан и ароматным соусом Песто

БАГЕТ 1 шт **70 Р**

БУЛОЧКИ 1 шт **40 Р**
- баварская/ белая/ серая/ 8 злаков

КОНКИЛЬОНИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ
300 **620 Р**

СТЕЙК РИБАЙ С ОВОЩАМИ 300/180 **1 820 Р**
- сочный стейк из мраморной говядины зернового откорма приготовленный на гриле
- подаётся с овощами гриль (болгарский перец, баклажан, томаты черри, кабачки, шампиньоны и лук)

СТЕЙК СТРИПЛОИН 300/80/50 **1 600 Р**
- стейк из говядины зернового откорма с аппетитной жировой прослойкой
- подаётся с шампиньонами и сальсой из томатов, чеснока и зелени

КАРЕ ЯГНЁНКА С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ 220/180 **1 450 Р**
- нежное каре ягненка, приготовленное с добавлением коньяка
- подаётся с овощами гриль (томаты, баклажаны, кабачки, перец болгарский, лук и шампиньоны)

ФИЛЕ МИНЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ 190/150/50 **1 250 Р**
- обжаренное филе из говядины
- подаётся с печёным баклажаном, болгарским перцем, томатами, луком и соусом Демигласс

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 160/150/30 **670 Р**
- сочная, хорошо прожаренная свиная вырезка идеально сочетается с ароматным соусом из белых грибов и картофельным пюре

КАВАРМА В ГОРШОЧКЕ 350 **610 Р**
- традиционное болгарское блюдо из мяса и овощей тушёные в горшочке курица, свинина, бекон, томаты, шампиньоны, болгарский перец, лук, чеснок и куриное яйцо

ИНДЕЙКА В СЫРНОМ СОУСЕ 150/100 **590 Р**
- обжаренное филе индейки подаётся с соусом из сыра с голубой плесенью, миндаля и грецких орехов со сливками

БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 200/75/50 **880 Р**
- рубленая мраморная говядина, обжаренная на гриле
- подаётся с картофелем по-деревенски и рукколой

КУРИНОЕ «ВЕРЕТЕНО» 250/50 **420 Р**
- филе куриной грудки фаршированое сыром, ветчиной, грибами и маринованными огурцами
- подаётся с соусом Деми Гласс и листьями салата

КАРЕ ЯГНЁНКА
С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ
220/180 **1450 Р**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

УТИНАЯ ГРУДКА МАГРЭ С ГРУШЕЙ 170/70/50 **950 Р**

- сочную утиную грудку дополняет терпкий вкус груши, томлёной в вине, кисло-сладкий вишнёвый соус
- подаётся с гарниром из свежих овощей и кедровыми орешками

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА С СОУСОМ «КАРРИ» 160/100/80 **670 Р**

- обжаренная вырезка из свинины в сочетании с соусом из сыра Блю Чиз с добавлением Карри
- подаётся с миксом из свежих овощей

КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ С КУС-КУСОМ 170/150 **670 Р**

- сочные котлеты из баранины, обжаренные на гриле
- подаются с кус-кусом, заправленным сливками и свежей мятой

ОССОБУКО 300/150 **950 Р**

- томлёная молодая телятина на кости
- подаётся с традиционным французским гарниром щ шато из картофеля и вкуснейшим пряным соусом

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ СО СМЕТАНОЙ 200/30/30 **600 Р**

КУРИЦА МОЦАРЕЛЛА 250 **510 Р**

- спелые томаты и нежный сыр Моцарелла гармонично дополняют вкус запечённого куриного филе, а душистый базилик придаёт блюду невероятный аромат

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С АРТИШОКАМИ И СПАРЖЕЙ 160/140 **1 210 Р**

- филе говядины обжаренное на гриле, в сочетании с артишоками, спаржей, печёным болгарским перцем и мятным соусом

ГОЛЕНЬ ЯГНЁНКА, ТОМЛЁНАЯ В ВИНЕ 300/150 **910 Р**

- нежная голень ягнёнка великолепно подчёркнута терпкими нотами красного вина
- подаётся с картофельным пюре

КРОЛИК ПО-ОХОТНИЧЬИ 350 **780 Р**

- ножки кролика с овощами, припущенные в вине в сметанном соусе

КОТЛЕТ «КРЕЩАТИК» 250/80 **480 Р**

- филе куриной грудки фаршированная сыром Блю чиз и виноградом
- подаётся с ореховым соусом

КОТЛЕТ «КРЕЩАТИК»

250/80 **480 Р**

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ
С АРТИШОКАМИ И СПАРЖЕЙ
160/140 **1210 Р**

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА
С СОУСОМ «КАРРИ»
160/100/80 **670 Р**

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С АРТИШОКАМИ И СПАРЖЕЙ 160/140 **1 210 Р**

- филе говядины обжаренное на гриле, в сочетании с артишоками, спаржей, печёным болгарским перцем и мятным соусом

ГОЛЕНЬ ЯГНЁНКА, ТОМЛЁНАЯ В ВИНЕ 300/150 **910 Р**

- нежная голень ягнёнка великолепно подчёркнута терпкими нотами красного вина
- подаётся с картофельным пюре

КРОЛИК ПО-ОХОТНИЧЬИ 350 **780 Р**

- ножки кролика с овощами, припущенные в вине в сметанном соусе

ИНДЕЙКА В СЫРНОМ СОУСЕ 150/100 **590 Р**

- обжаренное филе индейки подаётся с соусом из сыра с голубой плесенью, миндаля и грецких орехов со сливками

БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 200/75/50 **880 Р**

- рубленая мраморная говядина, обжаренная на гриле
- подаётся с картофелем по-деревенски и рукколой

ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ
160/120 **880 Р**

ФИЛЕ СУДАКА
С РАТАТУЕМ
280 **620 Р**

СТЕЙК ИЗ СЁМГИ 200/50 **830 Р**
- стейк из сёмги на кости, обжаренный на гриле
- подаётся со свежими листьями салата и лимоном

ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ С СЫРОМ БЛЮ ЧИЗ 300/100 **650 Р**
- радужная форель, фаршированная сыром Блю Чиз с коктейльными креветками и обжаренная на гриле

ДОРАДО НА ГРИЛЕ 300/80 **720 Р**
- обжаренная дорадо подаётся с кабачками и томатами черри

ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ 160/120 **880 Р**
- нежный тунец, приготовленный на гриле
- подаётся с миксом листьев салата, свежими томатами черри, огурцом, болгарским перцем и сливочно-креветочным соусом

СИБАС С РАТАТУЕМ 250/100 **800 Р**
- морская рыба, фаршированная сочным рататуем из томатов, баклажанов и болгарского перца

ФИЛЕ ЛОСОСЯ С ПРЯНОЙ ПАПРИКОЙ В ТЫКВЕННОМ СОУСЕ 250/100 **650 Р**

МУКСУН ПО-ЯМАЛЬСКИ 110/130 **890 Р**
- нежное филе муксуна, обжаренное на сковороде до золотистой корочки
- подаётся с отварным молодым картофелем, стручковой фасолью и припущенной морковью

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ 180/150/30 **520 Р**
- сочные рыбные котлеты из филе сибирской щуки
- подаются с картофельным пюре

ФИЛЕ СУДАКА С РАТАТУЕМ
- Обжаренное филе судака, подается на подушке из жареного, молодого картофеля и овощного рататуя (томаты, баклажаны, болгарский перец) 280 **620 Р**

ДЕСЕРТ

GALA 270/30/30 **450 Р**
- нежное пирожное брауни с жидким шоколадом внутри
- подаётся с шариком домашнего французского мороженого, украшенным миндальной стружкой и свежей мятой

ЧИЗКЕЙК 130/15/5 **350 Р**
- нежный десерт из сливочного сыра

МОРКОВНЫЙ ТОРТ 150/15/5 **320 Р**
- бисквитный торт с морковью, орехами и цедрой апельсина, в сочетании с фирменным сливочным кремом

ТОРТ НАПОЛЕОН 150/15/5 **350 Р**
- торт из слоёного теста, пропитанный заварным кремом

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА 1000 **950 Р**
- ассорти из спелых фруктов

НА ВЫСОТЕ 125 **350 Р**
- фирменный десерт из бисквита с тыквой, в сочетании с тёмным шоколадом
- подается с тыквенным муссом.

GALA
270/30/30 **450 Р**

НА ВЫСОТЕ
125 **350 Р**

ТОРТ ГАРАШ
130/30/5 **380 Р**

ТЫХЛАВА
170 310 Р

ТОРТ ГАРАШ 130/30/5 **380 Р**
- шоколадный торт с орехами

ТИРАМИСУ 180/15/5 **300 Р**
- воздушный десерт с сыром маскарпоне и печеньем савоярди, пропитанным кофе и ликером амаретто

ФРАНЦУЗСКОЕ МОРОЖЕНОЕ 100/40/5 **280 Р**
- домашнее мороженое с добавлением грильяжа и орехов

ШТРУДЕЛЬ С ВИШНЕЙ 150/50/30 **350 Р**
- хрустящее слоёное тесто с кисло-сладкой начинкой из вишни
- подаётся с шариком сливочного мороженого

ЖЕЛЕ С ФРУКТАМИ 150/5/5 **270 Р**
- лёгкое желе с фруктами, украшенное сливками

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ 50 **60 Р**

ТЫХЛАВА 170 **310 Р**
- многослойный десерт из теста фило, в сочетании с тыквой, орехами и сахарным сиропом.

АЛКОГОЛЬ

ВЕРМУТ	MARTINI BLANCO	15% | Италия	100 320 Р
	MARTINI EXTRA DRY	18% | Италия	100 320 Р
ЛИКЁРЫ	BAILEYS	17% | Ирландия	50 250 Р
	BECHEROVKA	38% | Чехия	50 230 Р
	JAGERMEISTER	35% | Германия	50 300 Р
ВОДКА	РУССКИЙ СТАНДАРТ	40% | Россия	50 190 Р
	FINLANDIA	40% | Финляндия	50 210 Р
	BELUGA	40% | Россия	50 250 Р
	GREY GOOSE	40% | Франция	50 310 Р
БРЕНДИ	TORRES 10 GRAN RESERVA	38% | Испания	50 350 Р
	METAXA	40% | Греция	50 320 Р
КОНЬЯК	АРАРАТ 5 ЛЕТ	40% | Армения	50 290 Р
	HENNESSY X.O.	40% | Франция	50 1 350 Р
	MARTELL V.S.	40% | Франция	50 510 Р
	REMY MARTIN V.S.O.P.	40% | Франция	50 730 Р
	H BY HINE V.S.O.P.	40% | Франция	50 890 Р
	CAMUS V.S. ELEGANCE	40% | Франция	50 590 Р
	COURVOISIER V.S.	40% | Франция	50 620 Р

ПИВО

ПИВО	PAULANER	500 **380 Р**
	HEINEKEN	500 **250 Р**
	BUDWEISER	500 **390 Р**
	GUINNESS	450 **290 Р**
	CORONA EXTRA	330 **250 Р**
	СИДР ЯБЛОЧНЫЙ	400 **180 Р**
РАЗЛИВНОЙ ЭЛЬ	AFFLIGEM	300/500 **250/350 Р**

ЗАКУСКИ К ПИВУ

СУДЖУК	100	**350 Р**
СЫРНЫЕ ШАРИКИ	150	**260 Р**
ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ С СЫРОМ	100	**170 Р**
МИКС ИЗ ЖАРЕНЫХ СОЛЁНЫХ ОРЕХОВ Фундук, Миндаль, Грецкий орех	100	**250 Р**

КАЛЬВАДОС	PERE MAGLOIRE V.S.	40% | Франция	50 **590 Р**
ВИСКИ	JAMESON	40% | Ирландия	50 **350 Р**
	JACK DANIELЭS	40% | США	50 **370 Р**
	CHIVAS REGAL 12 YEARS OLD	40% | Шотландия	50 **550 Р**
	MACALLAN 12 YEARS OLD	40% | Шотландия	50 **870 Р**
	ABERLOUR	43% | Шотландия	50 **750 Р**
РОМ	BACARDI CARTA BLANCA	40% | США	50 **290 Р**
	BACARDI CARTA NEGRA 4	40% | США	50 **360 Р**
	BACARDI GRAN RESERVA 8	40% | США	50 **450 Р**
ТЕКИЛА	OLMECA BLANCO	38% | Мексика	50 **330 Р**
	OLMECA GOLD	38% | Мексика	50 **340 Р**
ДЖИН	BEEFEATER	40% | Шотландия	50 **280 Р**

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ	МОХИТО	250 200 Р
	ВЁРЖИН КОЛАДА	200 250 Р
НАПИТКИ	МОРС	200/1000 90/410 Р
	КРЮШОН	1000 310 Р
	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200/1000 100/450 Р
	COCA-COLA	330 150 Р
	SCHWEPPES	250 150 Р
	RED BULL	250 200 Р
ВОДА	БОРЖОМИ	500 190 Р
	PERRIER	330 190 Р
	ACQUA PANNA	750 460 Р
	HARROGATE	330 150 Р
ФРЕШ	АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200 220 Р
	МОРКОВНЫЙ	200 220 Р
	ЯБЛОЧНЫЙ	200 220 Р
	АНАНАСОВЫЙ	200 370 Р
	МАНДАРИНОВЫЙ	200 220 Р

МЕНЮ СЫРОВ

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА сырное ассорти (Чеддер, Пармезан, Камамбер, Блю Чиз, Голландский) подаётся с грецким орехом, крекером и мёдом	200	800 Р
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА МИНИ сырное ассорти (Пармезан, Блю Чиз, Камамбер) подаётся с виноградом и мёдом	50	380 Р
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА ИЗ ОДНОГО ВИДА СЫРА		
Пармезан подаётся с виноградом и мёдом	50	160 Р
Блю Чиз подаётся с виноградом и мёдом	50	170 Р
Камамбер подаётся с виноградом и мёдом	50	220 Р

КАКАО	КАКАО	200 250 Р
КОФЕ	ЭСПРЕССО	30 150 Р
	ДОППИО	60 220 Р
	АМЕРИКАНО	150 150 Р
	КАПУЧИНО	200 200 Р
	ЛАТТЕ	200 250 Р
	ГЛЯССЕ	200 250 Р
	РАФ	200 280 Р
ЧАЙ	ЧЕРНЫЙ/ ЗЕЛЕНЫЙ/ ФРУКТОВЫЙ	600 260 Р
	ОБЛЕПИХОВЫЙ С ИМБИРЕМ	600 340 Р

2020 © Ресторан На высоте
г. Сургут