

*tenet*

RESTAURANT

## Значки в нашем меню

- ★ ХИТ
- 🌿 вегетарианское блюдо
- ★ NEW НОВИНКА
- 🌶️ острое блюдо
- 🍏 диетическое блюдо

## Icons in our menu

- ★ hit
- 🌿 vegetarian dish
- ★ NEW new
- 🌶️ spicy dish
- 🍏 diet dish

# Закуски холодные

## Cold appetisers

### Мясное ассорти

ростбиф, утка, буженина, микс салата, помидоры Черри, хрен сливочный, горчица дижонская, зелень

300 г | 990 ₺

### Assorted meat

roast beef, duck, pork, salad mix, cherry tomatoes, cream horseradish, Dijon mustard, greens

300 g | 990 ₺

### Ассорти сыров

Камамбер, Риккота, Горгондзола, Пармезан, орехи грецкие, виноград, мед, крекеры

240/30 г | 890 ₺

### Assorted cheeses

Camembert, ricotta, gorgonzola, parmesan, walnuts, grapes, honey, crackers

240/30 g | 890 ₺

### Язык

язык говяжий отварной, свежие огурцы в остром соусе, микрозелень

100/60/45 г | 540 ₺

### Tongue

boiled beef tongue, fresh cucumbers in hot sauce, micro-greens

100/60/45 g | 540 ₺

### Лосось слабосоленый

лосось слабосоленый, микс салата, лимон, зелень, оливки

100/50 г | 660 ₺

### Lightly salted salmon

lightly salted salmon, salad mix, lemon, herbs, olives

100/50 g | 660 ₺

### Тартар из рыбы

лосось слабосоленый, тунец слабосоленый, гуакамоле, поджаренная Чиабатта, микрозелень

130/40 г | 680 ₺

### Fish tartare

lightly salted salmon, lightly salted tuna, guacamole, toasted ciabatta, micro-greens

130/40 g | 680 ₺

# Закуски холодные

## Cold appetisers

### Грузди со сметаной и луком

маринованные грузди, красный  
маринованный лук, зелень, сметана

100/50 г | 520 ₺

### Mushrooms with sour cream and onions

pickled pears, red  
pickled onions, herbs, sour cream

100/50 g | 520 ₺

### Селедочка с картофелем и луком

картофель мини, сельдь, лук красный  
маринованный, яйцо перепелиное, зелень

90/110 г | 390 ₺

### Herring with potatoes and onions

baby potatoes, herring, pickled red onion,  
quail egg, greens

90/110 g | 390 ₺

# Намазки

## Sauces for sandwiches

### Гуакамоле с тостами

авокадо, лайм, перец Чили, лимон,  
острый соус, тосты из постного хлеба

30/40 г | 220 ₺

### Guacamole

avocado, lime, chili pepper, lemon,  
hot sauce

30/40 g | 220 ₺

### Хумус с тостами

нутовое пюре, оливковое масло, чеснок,  
кунжут, тосты из постного хлеба

70/40 г | 180 ₺

### Hummus with toast

chickpea puree, olive oil, garlic,  
sesame seeds, lean bread toast

70/40 g | 180 ₺

### Хлебная корзина

хлеб пшеничный, булочка со злаками,  
хлеб гречишный. Подается со сливочным  
чесночным маслом с зеленью

30/30/20/10 г

### Bread basket

wheat bread, a bun with cereals,  
buckwheat bread. Served with creamy  
garlic butter with herbs

30/30/20/10 g

# Салаты

## Salads

### Теплый салат 🌙 с морепродуктами

обжаренные мидии, креветки, кальмары  
со свежими помидорами Черри,  
миксом салата, болгарским перцем  
и соусом Чили

210 г | 570 ₺

### Ensalada de marisco 🌙 caliente

sauteed mussels, shrimp, squid  
with fresh Cherry tomatoes,  
lettuce mix, bell peppers  
and chili sauce

210 g | 570 ₺

### Салат Цезарь

микс салата, помидоры Черри, гренки,  
сыр Пармезан, соус Цезарь

с тигровыми креветками

220 г | 590 ₺

с куриным филе

220 г | 440 ₺

### Caesar Salad

salad mix, cherry tomatoes, croutons,  
Parmesan cheese, Caesar sauce

with tiger prawns

220 g | 590 ₺

with chicken fillet

220 g | 440 ₺

### Вариация оливье

вариация классического салата с куриным  
филе, салатом Айсберг, помидорами Черри,  
красной икрой. Заправляется майонезом

250 г | 390 ₺

### Olivier variation

a variation of the classic salad with chicken  
fillet, iceberg lettuce, cherry tomatoes,  
red caviar. Refueled with mayonnaise

250 g | 390 ₺

### Теплый салат ★ с печенью цыпленка

подпеченные баклажаны, цукини,  
болгарский перец с миксом салата  
и печенью цыпленка. Заправляется  
медово-горчичным соусом

240 г | 420 ₺

### Warm salad with chicken ★ liver and baked vegetables

baked eggplant, zucchini,  
bell pepper with salad mix  
and chicken liver. It is filled with  
honey-mustard sauce

240 g | 420 ₺

# Салаты

## Salads

### Салат с ростбифом ★ и яйцом пашот

ростбиф, вяленые томаты, свежие помидоры Черри, микс салата, перья красного лука, соус Френч и яйцо пашот

205 г | 580 Р

### Salad with roast beef ★ and poached egg

roast beef, dried tomatoes, fresh cherry tomatoes, salad mix, red onion feathers, French sauce and poached egg

205 g | 580 Р

### Руккола и креветки

руккола, обжаренные креветки, микс салата, сыр Пармезан, помидоры Черри, вяленые томаты, соус Песто

195 г | 660 Р

### Arugula and shrimp

arugula, fried shrimp, mixed salad, Parmesan cheese, cherry tomatoes, dried tomatoes, Pesto sauce

195 g | 660 Р

### Салат с теплым языком ★

язык говяжий, обжаренный в устричном соусе, перья красного лука, свежий редис, Руккола, микс салата под медово-горчичной заправкой

210 г | 580 Р

### Salad with warm tongue ★

tongue fried in oyster sauce, red onion feathers, fresh radish, arugula, salad mix with honey-mustard dressing

210 g | 580 Р

### Салат с печеной тыквой

запеченная тыква и болгарский перец, сыр Моцарела, свежие огурцы, помидоры Черри, микс салата, сыр творожный с зеленью, медово-лимонная заправка с оливковым маслом

230 г | 390 Р

### Salad with baked pumpkin

baked pumpkin and bell pepper, Mozzarella cheese, fresh cucumbers, cherry tomatoes, mixed salad, cottage cheese with herbs, honey-lemon dressing with olive oil

230 g | 390 Р

### Салат со свежими овощами ✓ и базиликовым соусом

огурцы, помидоры Черри, перец болгарский, редис, авокадо, микс салата, соус Песто

170 г | 390 Р

### Salad with fresh vegetables ✓ and basil sauce

Cucumbers, cherry tomatoes, bell pepper, radish, avocado, salad mix, Pesto sauce

170 g | 390 Р

# СЭНДВИЧИ

## Sandwiches

### Сэндвич с курицей ★

хлеб тостовый, свежие овощи, жареное яйцо, куриное филе, картофель фри, соус на основе майонеза

260/50/30 г | 390 ₺

### Chicken sandwich ★

toast bread, fresh vegetables, fried egg, chicken fillet, French fries, mayonnaise-based sauce

260/50/30 g | 390 ₺

### Сэндвич с бужениной

хлеб тостовый, свежие овощи, соус медово - горчичный, буженина, картофель фри

220/50/30 г | 390 ₺

### Sandwich with boiled pork

toast bread, fresh vegetables, honey mustard sauce, pork, French fries, mayonnaise-based sauce

220/50/30 g | 390 ₺

### Сэндвич с лососем слабосоленным

хлеб тостовый, лосось слабосоленный, свежие овощи, соус с зеленью, картофель фри

210/50/30 г | 480 ₺

### Sandwich with lightly salted salmon

toast bread, lightly salted salmon, fresh vegetables, sauce with herbs, french fries

210/50/30 g | 480 ₺



# Закуски горячие

## Hot appetisers

### Мидии Киви ★

мидии Киви (сорт гигантских мидий), сливки 33%, Моцарелла, сыр с голубой плесенью, соус Песто

180/40 г | 520 ₺

### Kiwi mussels ★

Kiwi mussels (a variety of giant mussels), 33% cream, mozzarella, blue cheese, pesto sauce

180/40 g | 520 ₺

### Драники из картофеля

подаются с грибами и сметаной

210/30 г | 340 ₺

### Potato pancakes

served with mushrooms and sour cream

210/30 g | 340 ₺

### Креветки в азиатском стиле 🌙

жареные тигровые креветки и тушеные овощи с добавлением сока ананаса. Подаются в листе салата

260г | 640 ₺

### Asian-style shrimp 🌙

fried tiger prawns and stewed vegetables with pineapple juice. Served in a lettuce leaf

260 g | 640 ₺

### Теплый Камамбер

сыр Камамбер в хрустящей панировке с ягодным соусом

85/30 г | 390 ₺

### Warm camembert

Camembert in crispy breading with berry sauce

85/30 g | 390 ₺

# Закуски горячие

## Hot appetisers

### Гренки ржаные с чесночным соусом

гренки из Бородинского хлеба с чесноком.  
Подаются с чесночным соусом

150/30 г | 250 ₺

### Rye rusks with garlic sauce

Served with  
garlic sauce

150/30 g | 250 ₺

### Сырные палочки с соусом Дор Блю

палочки из сыра Моцарелла,  
запанированные в сухарях.  
Подаются с соусом Дор Блю

100/30 г | 320 ₺

### Cheese sticks with Dor Blue sauce

Mozzarella cheese sticks, baked  
in breadcrumbs.  
Served with Dor Blue sauce

85/30 g | 320 ₺

### Креветки с лаймом

креветки обжаренные с лаймом и специями.  
Подаются с соусом Терияки

140/30 г | 880 ₺

### Shrimp with lime

shrimp fried with lime and spices.  
Served with Teriyaki sauce

140/30 g | 880 ₺

# Супы

## Soups

### Уха из двух видов рыбы с мини-расстегаем

уха на курином бульоне с семгой, судаком, картофелем и яйцом. Подается с мини-расстегаем с лососем и треской

250/30 г | 420 Р

### Fish soup with a mini-pie

fish soup on chicken broth with salmon, pike perch, potatoes and egg. Served with a mini-pie with salmon and cod

250/30 g | 420 Р

### Сливочный суп с морепродуктами

густой овощной суп-крем с мидиями, креветками и кальмарами

300/40 г | 460 Р

### Creamy soup with seafood

thick vegetable cream soup with mussels, shrimp and squid

300/40 g | 460 Р

### Солянка мясная

ароматный суп с говядиной, ветчиной, сервелатом, говяжьим языком и овощами. Подается с лимоном, сметаной и зеленью

300/30 г | 440 Р

### Meat solyanka

fragrant soup with beef, ham, servelat, beef tongue and vegetables. Served with lemon, sour cream and herbs

300/30 g | 440 Р

# Супы

## Soups

### Борщ с салом ★ и чесночными пампушками

суп на основе свеклы с морковью, луком и говядиной. Подается с салом, чесночными пампушками, сметаной и зеленью

250/30/10/7 г | 390 ₺

### Borsch with bacon ★ and garlic crumpet

beetroot soup with carrots, onions and beef. Served with bacon, garlic crumpets, sour cream and herbs

250/30/10/7 g | 390 ₺

### Грибная похлебка с картофельным мини-пирожком

суп на овощном бульоне с шампиньонами, вешенками, белыми грибами. Подается со сметаной и мини-пирожком с картофелем

250/30 г | 380 ₺

### Mushroom soup with potato mini-pie

soup on vegetable broth with champignons, oyster mushrooms, porcini mushrooms. Served with sour cream and a mini pie with potatoes

250/30 g | 380 ₺

### Тыквенный крем-суп с брусничным мини-пирожком

густой сливочный крем-суп из запеченной тыквы с овощами и имбирем. Подается с брусничным мини-пирожком

300/30 г | 390 ₺

### Pumpkin cream soup with cranberry mini-pie

Thick cream soup of baked pumpkin with vegetables and ginger. Served with a lingonberry mini-pie

300/30 g | 390 ₺

# Паста

## Pasta

### Паста с морепродуктами

спагетти с чернилами каракатицы с креветками, кальмарами, мидиями, обжаренными с чесноком, в сливочном соусе и сыром Пармезан

290 г | 590 Р

### Pasta with seafood

spaghetti with cuttlefish ink with shrimp, squid, mussels fried in oil with garlic, in cream sauce and Parmesan cheese

290 g | 590 Р

### Соба с курицей 🌿

гречневая лапша с обжаренным куриным филе, овощами в остром пикантном соусе

270 г | 390 Р

### Soba with chicken topping 🌿

buckwheat noodles with chicken fillet with fried chicken fillet, vegetables in chili pepper sauce

270 g | 390 Р

### Выберите основу для вашей пасты

### Choose a base for your pasta



Феттучине / Fettuccine



Спагетти / Spaghetti



Пенне / Penne

### Паста Карбонара ★

с обжаренным беконом в сливочном соусе с сыром Пармезан

300 г | 390 Р

### Carbonara Paste ★

Spaghetti with fried bacon in cream sauce with Parmesan cheese

300 g | 390 Р

# Паста

## Pasta

### Паста с индейкой

обжаренными цукини и грибами  
в сливочном соусе.  
Подается с сыром Пармезан

300 г | 420 ₽

### Turkey Pasta

with fried zucchini, mushrooms  
in cream sauce.  
Served with Parmesan cheese

300 g | 420 ₽

### Паста с цукини и авокадо

с добавлением помидоров Черри и соуса Песто

300 г | 480 ₽

### Pasta with zucchini and avocado

with cherry tomatoes and pesto sauce

300 g | 480 ₽

### Паста с вырезкой говядины и томатным соусом

паста с вырезкой говядины, луком-порей,  
болгарским перцем, помидорами Черри,  
соусом Песто. Подается с сыром  
Пармезан и острым перцем чили

300 г | 620 ₽

### Pasta with beef tenderloin and tomato sauce

hearty pasta with beef tenderloin, leek,  
bell pepper, cherry tomatoes, Pesto sauce.  
Served with Parmesan cheese  
and hot chili pepper

300 g | 620 ₽

# Рыба

## Fish

### Филе лосося ★

на пару или запеченное. Подается со сливочным соусом с добавлением белого вина и красной икры

115/50 г | 990 ₺

### Salmon fillet with white wine sauce ★

steamed or baked. Served with cream sauce with white wine and red caviar

115/50 g | 990 ₺

### Дорадо

запеченная с пряными травами, чесноком и лимоном. Подается с микс-салатом и помидорами Черри

200/40 г | 890 ₺

### Dorado

baked with herbs, garlic and lemon. Served with mixed salad and cherry tomatoes

200/40 g | 890 ₺

### Стейк тунца

приготовленный на гриле. Подается с миксом салата, лимоном и помидорами черри

140/50 | 890 ₺

*Рекомендуем прожарку Rare*

### Tuna steak

grilled. Served with a salad mix, lemon and cherry tomatoes

140/50 g | 890 ₺

*We recommend Rare roasting*

# Гриль

## grill

### Стейк Рибай

толстый край говядины, приготовленный на гриле с тимьяном, розмарином и чесноком. С соусом на ваш выбор

180/40 г | 1580 ₺

*Рекомендуем прожарку Medium*

### Rib Eye Steak

thick edge of beef grilled with thyme, rosemary and garlic. With a sauce of your choice

180/40 g | 1580 ₺

*We recommend Medium roasting*

### Стейк из свиной шеи ★

приготовленный на гриле. Подается с миксом салата, луком конфи и соусом на ваш выбор

160/50/30 г | 620 ₺

### Pork neck steak ★

grilled. Served with a mix of lettuce and onion confit

160/50/30 g | 620 ₺

### Фланк стейк

отруб из брюшной части туши быка, приготовленный на гриле с пряными травами и чесноком. Подается с миксом салата и перцем чили. Соус на ваш выбор

250/40/30 г | 990 ₺

*Рекомендуем прожарку Medium*

### Flank steak

a cut from the abdominal part of a bull carcass, grilled with herbs and garlic. Served with a mix of lettuce and chili pepper. Sauce of your choice

250/40/30 g | 990 ₺

*We recommend Medium roasting*

### Ребра запеченные в вишневом соусе

свиные ребра, запеченные с травами и чесноком в вишневом соусе. Подаются с дополнительным соусом на ваш выбор

300/30 г | 720 ₺

### Ribs baked in cherry sauce

Pork ribs baked with herbs and garlic in cherry sauce. Sauce of your choice

300/30 g | 720 ₺



# Гарниры

## Side dishes

Картофель мини

150 г | 180 ₺

Mini potatoes

150 g | 180 ₺

Картофельное пюре

150 г | 150 ₺

Mashed potatoes

150 g | 150 ₺

Овощи паровые

брокколи, цветная капуста,  
мини-морковь, масло сливочное

150 г | 180 ₺

Steamed vegetables

Broccoli, string beans, cauliflower,  
peas, mini carrots, butter

150 g | 180 ₺

Овощи гриль

Перец болгарский, баклажан, цукини

180 г | 390 ₺

Grilled vegetables

Bell pepper, eggplant, zucchini

180 g | 390 ₺

Шпинат жареный с яйцом

150 г | 220 ₺

Fried spinach with egg

Spinach, onion, chicken egg, garlic

150 g | 220 ₺

Рис с овощами

рис Жасмин, лук - порей, перец болгарский,  
цукини, соевый соус, кунжут

150 г | 150 ₺

Rice with vegetables

Jasmine rice, leek, bell pepper,  
zucchini, soy sauce, sesame

150 g | 150 ₺

# Горячие блюда

## Hot dishes

Медальоны из говядины ★  
с грибами в винном соусе  
с картофельным пюре  
и трюфельным маслом

200/120 г | 990 ₺

Beef medallions with ★  
mushrooms in wine sauce  
with mashed potatoes  
and truffle oil

200/120 g | 990 ₺

Бифштекс из рубленой  
говядины с яйцом пашот

подается с мини-картофелем, помидорами  
Черри, обжаренными в соусе Деми-гласс

160/200 г | 740 ₺

Minced beef steak  
with poached egg

served with mini potatoes, cherry  
tomatoes fried in demi-glass sauce

160/200 g | 740 ₺

Бефстроганов из говядины  
с картофельным пюре

в сметанном соусе.  
Подается с маринованными огурчиками

150/150 г | 780 ₺

Beef stroganoff  
with mashed potatoes

in sour cream sauce.  
Served with pickled cucumbers

150/150 g | 780 ₺

Томленный язык ★

разварной язык теленка в мясном соусе  
с картофельным пюре

140/120 г | 620 ₺

Beef tongue ★

boiled calf's tongue in meat sauce  
with mashed potatoes

140/120 g | 620 ₺

# Горячие блюда

## Hot dishes

### Филе индейки 🍏 с овощами на пару

филе индейки, приготовленное на пару или на гриле. Подается с цветной капустой, брокколи и грибным сливочным соусом

140/120/30 г | 580 ₺

### Утиная грудка в ягодном соусе

обжаренное утиное филе с вишневым соусом, ягодами и обожженной грушей

130/50/50 г | 640 ₺

*Рекомендуем прожарку Medium well*

### Turkey fillet 🍏 with steamed vegetables

turkey fillet, steamed or grilled.  
Served with cauliflower, broccoli  
and mushroom cream sauce

140/120/30 g | 580 ₺

### Duck breast in berry sauce fried

duck fillet with cherry sauce, berries  
and burnt pear

130/50/50 g | 640 ₺

*We recommend Medium well roasting*

# Пельмени

## Dumplings

### Пельмени мясные

с сочным фаршем из свинины и говядины.  
Подаются с соусом на ваш выбор

200/30 г | 390 ₺

### Meat dumplings

with juicy minced pork and beef.  
Served with a sauce of your choice

200/30 g | 390 ₺

### Пельмени куриные с белыми грибами и овощами

подаются с соусом на ваш выбор

200/30 г | 390 ₺

### Chicken dumplings with porcini mushrooms and vegetables

served with a sauce of your choice

200/30 g | 390 ₺

### Пельмени рыбные

с сочным фаршем из лосося, судака и трески.  
Подаются с соусом на ваш выбор

230/30 г | 420 ₺

### Fish dumplings

with juicy minced salmon, walleye and cod.  
Served with a sauce of your choice

230/30 g | 420 ₺

### Куриный бульон

наваристый куриный бульон с чесноком,  
зеленью, свежемолотым перцем  
и сливочным маслом

220 г | 80 ₺

### Chicken broth

Rich chicken broth with garlic,  
herbs, freshly ground pepper  
and butter

220 g | 80 ₺

# Соус

## Sauce

### Цезарь

куриный желток, горчица, ворчестер,  
масло оливковое и растительное, каперсы

30 г | 70 ₺

### Ягодный

клюква, брусника, тимьян, вино красное,  
сахар, лимон

30 г | 70 ₺

### BBQ

на основе запеченных овощей и томатного соуса

30 г | 50 ₺

### Вишневый

вишня, вино красное, винный уксус,  
вишневый сок, перец чили, имбирь

30 г | 50 ₺

### Сметанный

сметана, майонез, чеснок, зелень

30 г | 50 ₺

### Майонез

30 г | 50 ₺

### Френч

куриный желток, рубленая зелень  
(укроп, петрушка) масло растительное

30 г | 50 ₺

### Кетчуп

30 г | 50 ₺

### Уксус с перцем

уксус, вода, свежемолотый перец

30 г | 50 ₺

### Белое вино

сливки 33%, белое вино, тимьян, лимон

30 г | 70 ₺

### Дор блю

сыр с голубой плесенью, сливки 33%

30 г | 70 ₺

### Caesar

chicken yolk, mustard, worcestershire,  
olive and vegetable oil, capers

30 g | 70 ₺

### Berry

cranberries, cranberries, thyme, red wine,  
sugar, lemon

30 g | 70 ₺

### BBQ

based on baked vegetables and tomato sauce

30 g | 50 ₺

### Cherry

cherry, red wine, wine vinegar,  
cherry juice, chili pepper, ginger

30 g | 50 ₺

### Sour cream

sour cream, mayonnaise, garlic, herbs

30 g | 50 ₺

### Mayonnaise

30 g | 50 ₺

### French

chicken yolk, chopped greens  
(dill, parsley) vegetable oil

30 g | 50 ₺

### Ketchup

30 g | 50 ₺

### Vinegar with pepper

vinegar with pepper

30 g | 50 ₺

### White wine

cream 33%, white wine, thyme, lemon

30 g | 70 ₺

### Dor blue

cheese with blue mold, cream 33%

30 g | 70 ₺

# Десерты

## Desserts

### Торт Медовый

нежные медовые коржи пропитанные сметанным кремом

100/10 г | 290 ₺

### Honey cake

tender honey cakes soaked in sour cream

100/10 g | 290 ₺

### Торт Морковный

коржи на основе моркови, фундука, грецкого ореха и цедры апельсина с прослойкой из сметанного крема

120 г | 310 ₺

### Carrot Cake

cakes based on carrots, hazelnuts, walnuts and orange peel with a layer of sour cream

120 g | 310 ₺

### Три шоколада

нежный сливочный торт из воздушных муссов белого, молочного и черного шоколада

120 г | 310 ₺

### Three chocolates

delicate creamy cake made of airy mousses of white, milk and dark chocolate

120 g | 310 ₺

### Бесконечная Ваниль ★

ванильный бисквит, сырный крем, клубничное компоте

140 г | 310 ₺

### Endless Vanilla ★

Vanilla sponge cake, cheese cream, strawberry compote

140 g | 310 ₺

### Шоколадный фондан

насыщенный по вкусу шоколадный кекс с жидкой серединой. Подается с шариком ванильного мороженого

70/50 г | 310 ₺

### Chocolate fondant

a rich-tasting chocolate cupcake with a liquid middle. Served with a scoop of vanilla ice cream

70/50 g | 310 ₺

# Десерты

## Desserts

### Черный Лес

шоколадный бисквит, шоколадный крем  
на основе сыра Креметта, вишневое компоте

150 г | 310 ₺

### Black Forest

chocolate sponge cake, chocolate cream  
based on Cremetta cheese, cherry compote

150 g | 310 ₺

### Браво, Анна! ★

воздушное безе с кремом из творожного  
сыра. Подается с соусом из киви  
и свежими ягодами

140 г | 310 ₺

### Bravo, Anna! ★

airy meringue with cream of cottage  
cheese. Served with kiwi sauce  
and fresh berries

140 g | 310 ₺

### Тирамису

классический итальянский десерт  
на основе сыра Маскарпоне, палочками  
Савоярди и ликера Амаретто

115 г | 290 ₺

### Tiramisu

classic Italian dessert based  
on Mascarpone cheese, savoyardi  
sticks and Amaretto liqueur

115 g | 290 ₺

### Морковный пирог с сорбетом

100/50 г | 290 ₺

### Carrot cake with sorbet

100/50 g | 290 ₺

Барная карта

*tenet*  
RESTAURANT

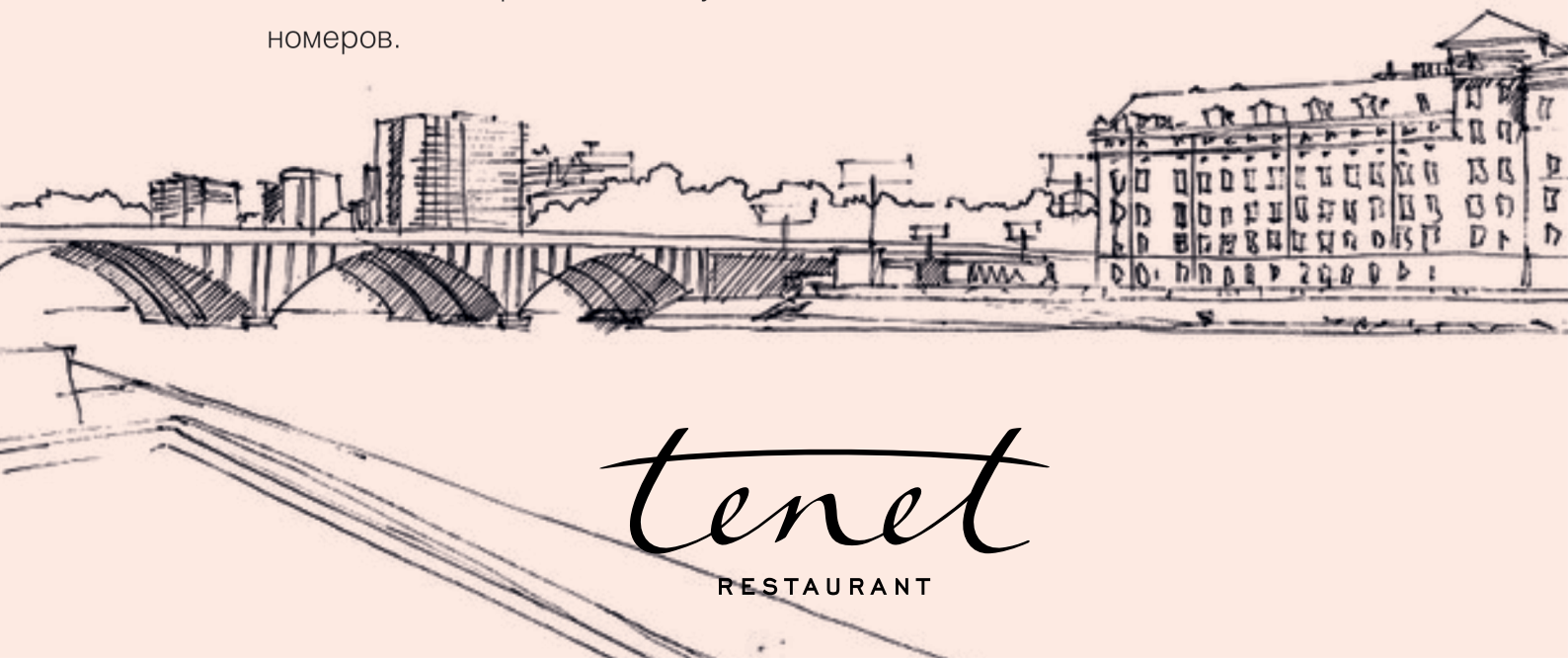


## История про одного купца

Жил в Екатеринбурге, во времена Российской империи, купец – Дмитрий Григорьевич Ижболдин. Занимался он своим ремеслом с любовью и особым умением, мог достать все, даже самое редкое и диковинное. Встретил как-то Ижболдин молодую девушку по имени Ольга, влюбился и женился на ней, не задумываясь. В семье их было несколько дочерей, старшую звали Мария. Росла она девочкой любознательной и доброй, но с характером. Родители в ней души не чаяли.

Время шло, торговля процветала, пришло время купцу расширять свои владения. Выкупил Ижболдин большой участок земли на Главном проспекте и в 1889 году приступил к строительству усадьбы. Расположение было удачным – на пересечении центральных улиц, в паре шагов от городских торговых рядов. К усадьбе пристроили флигель, который использовался как лавка. За успешную торговлю и участие в городской жизни купцу присвоили ранг 1-ой, самой высшей, Гильдии. После смерти Дмитрия Григорьевича его дело продолжили дети и до Революции в начале XX века владели и лавкой, и усадьбой, пока ее не передали в руки государства.

Шли годы и даже столетия, Екатеринбург активно развивался, вверх росли здания, в том числе и в центральной его части, но территории усадьбы это не коснулось. В 2007 году часть бывшей территории усадьбы Ижболдина выкупили другие предприниматели и построили к 2016 году отель, бережно вписанный в ансамбль главного здания. Называется этот отель TENET, а в память об Ижболдине и годе начала строительства усадьбы в гостинице было создано 89 номеров.



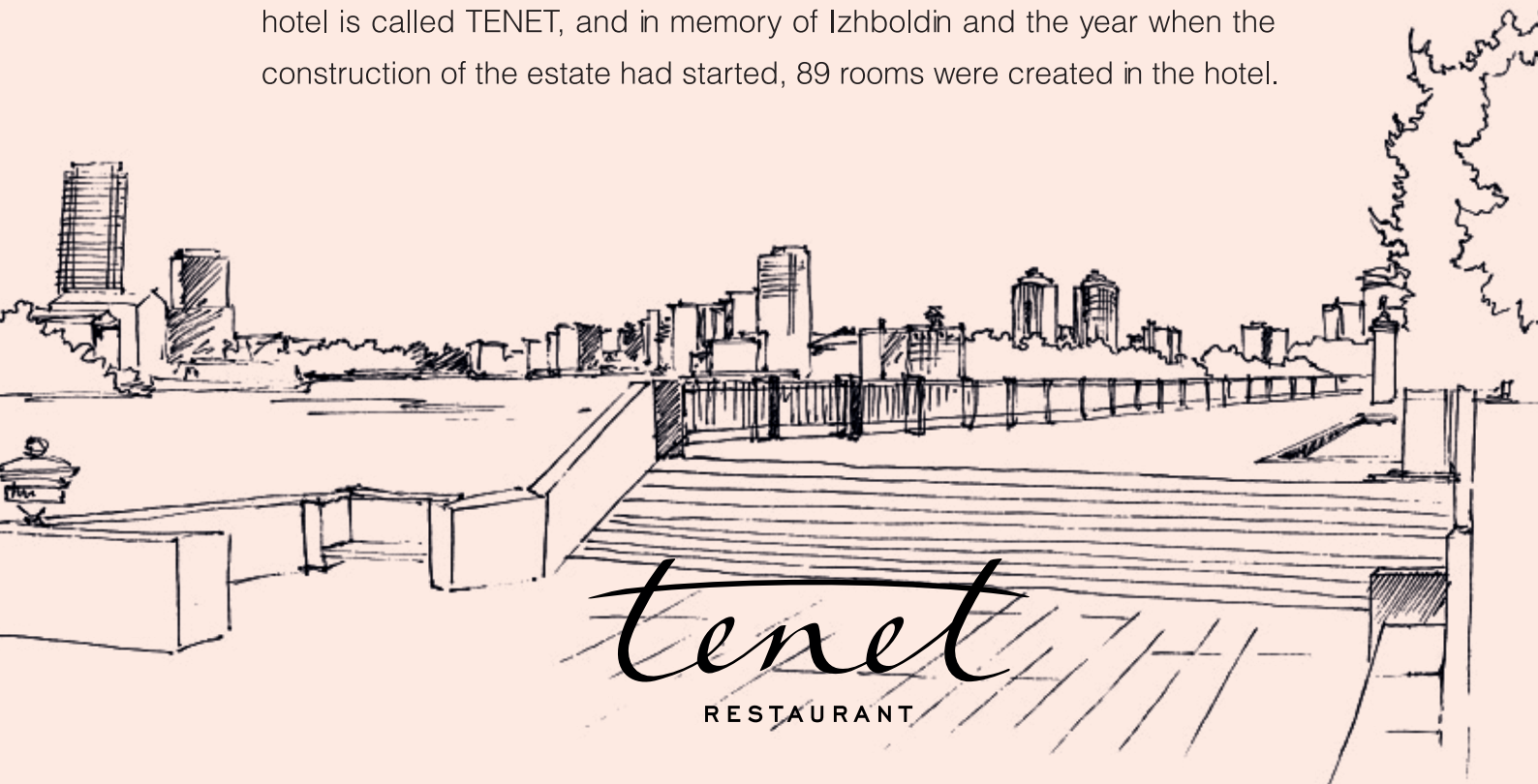
*tenet*  
RESTAURANT

## The Story of a merchant

In the days of the Russian Empire, in Yekaterinburg, there lived a merchant Dmitry Grigoryevich Izhboldin. He loved his craft and was perfect at it, he could obtain any goods, even the rarest and most outlandish. Once Izhboldin met a young girl named Olga, he fell in love with her, and they married without hesitation. There were several daughters in their family, the eldest was named Maria. She was a curious soul, very kind one, but with spirit. Her parents doted on her.

Time passed, trade flourished, it was time for the merchant to expand his possessions. Izhboldin bought a large plot of land on the Main Avenue and in 1889 began the construction of the estate. The excellent location – at the intersection of central streets, just a stone's throw from the city shopping arcade. An extension was made to the main house, it started to be used as a store. For successful trade and participation in city life, the merchant was awarded the rank of the 1st, the highest, Guild. After the death of Izhboldin, his children continued his cause and before the Revolution in the early XX century they owned both a store and a manor until it was handed over to the state.

Years and even centuries passed, Yekaterinburg has been actively developing, buildings were growing up in the central and other parts of the city, but the estate was standing still. In 2007, other entrepreneurs bought part of the former territory of the Izhboldin estate, and by 2016 they built there a hotel, carefully inscribed in the ensemble of the main building. This hotel is called TENET, and in memory of Izhboldin and the year when the construction of the estate had started, 89 rooms were created in the hotel.



## 9 коктейлей купца 9 merchant cocktails

<b>Ольга</b> 🍸	450 ml	500.-
<i>Джин, вино игристое сухое, сироп лаванды, лимонный фреш</i>		
Olga 🍸		
<i>Gin, sparkling dry wine, lavender syrup, lemon fresh</i>		
<b>Ижболдин</b> 🍸	250 ml	500.-
<i>Бурбон, Вермут, Вермут, апельсин, коктейльная вишня</i>		
Izhboldin 🍸		
<i>Bourbon, Vermouth, Vermouth, orange, cocktail cherry</i>		
<b>1889</b> 🍸	200 ml	500.-
<i>Ром, Вермут, ангостура, апельсин</i>		
1889 🍸		
<i>Rum, Vermouth, angostura, orange</i>		
<b>Главный проспект</b> 🍸	300 ml	500.-
<i>Ликер, Текила, лимонный фреш, сахарный сироп, морс клюквенно-брусничный</i>		
Central quarter 🍸		
<i>Liqueur, Tequila, lemon fresh, sugar syrup, cranberry-lingonberry juice</i>		



🍸 Объем напитка указан с учетом льда  
🍸 The drink is indicated with ice

**Мария** 200 ml 500.–

*Вино игристое сухое, пюре малиновое*

Maria

*Sparkling dry wine, raspberry puree*

**Флигель** 450 ml 500.–

*Вермут, вино игристое сухое,  
пюре персиков, содовая*

Wing

*Vermouth, sparkling dry wine,  
peach puree, soda*

**1-ая гильдия** 250 ml 500.–

*Ром, Ликер, лайм фреш, сироп Блю Кюрасао,  
миндальный сироп, коктейльная вишня*

1st guild

*Rum, Liqueur, lime fresh, Blue Curacao syrup,  
almond syrup, cocktail cherry*

**XX век** 250 ml 500.–

*Настойка на ежевике, сироп кордиал*

XX century

*Blackberry tincture, cordial syrup*



**Тенет 89** 200 ml 500.–

*Виски, варенье из сосновых шишек*

Tenet 89

*Whiskey, pine cone jam*



 Объем напитка указан с учетом льда  
 The drink is indicated with ice

## Классические коктейли

### Classic cocktails

<b>Апероль Шприц</b> 🍹	500 ml	550.-
<i>Биттер, вино игристое сухое, содовая, апельсин</i>		
Aperol Syringe 🍹		
<i>Bitter, sparkling dry wine, soda, orange</i>		
<b>Негрони</b> 🍹	200 ml	550.-
<i>Биттер, Вермут, Джин, апельсин</i>		
Negroni 🍹		
<i>Bitter, Vermouth, Gin, orange</i>		
<b>Дайкири</b>	250 ml	570.-
<i>Ром, лайм фреш, сахарный сироп</i>		
Daiquiri		
<i>Rum, lime fresh, sugar syrup</i>		
<b>Фиеро тоник</b> 🍹	450 ml	520.-
<i>Вермут, тоник, апельсин</i>		
Fiero tonic 🍹		
<i>Vermouth, tonic, orange</i>		
<b>Бренди Александр</b>	250 ml	570.-
<i>Бренди, Ликер, сливки 11%, шоколадная крошка</i>		
Brandy Alexander		
<i>Brandy, Liqueur, cream 11%, chocolate chips</i>		



🍹 Объем напитка указан с учетом льда  
🍹 The drink is indicated with ice

<b>Маргарита</b>	250 ml	520.-
<i>Текила, Ликер, лайм фреш, сахарный сироп</i>		
Margarita		
<i>Tequila, Liqueur, lime fresh, sugar syrup</i>		
<b>Френч 75</b>	200 ml	570.-
<i>Джин, вино игристое сухое, лимонный фреш, сахарный сироп, коктейльная вишня</i>		
French 75		
<i>Gin, sparkling dry wine, lemon fresh, sugar syrup, cocktail cherry</i>		
<b>Виски Сауэр</b> 🍹	200 ml	520.-
<i>Виски, ангостура, лимонный фреш, сахарный сироп, коктейльная вишня</i>		
Whiskey Sour 🍹		
<i>Whiskey, angostura, lemon fresh, sugar syrup, cocktail cherry</i>		

## Вина по бокалам

### Wines by glass

#### *Игристые вина/Sparkling wine*

**Шато Тамань (Совиньон Блан,  
Траминер, Шардоне)** 200 ml 480.–

*Краснодарский Край, Россия, белое сухое 12,5%*

Chateau Taman

*Krasnodar Territory, Russia, white dry 12,5% alc.*

**Шато Тамань (Алиготе, Пино  
Блан, Бианка)** 200 ml 480.–

*Краснодарский Край, Россия,  
белое полусладкое 12,5%*

Chateau Taman

*Krasnodar Territory, Russia, white semi-sweet 12,5% alc.*

#### *Белые/White*

**Курикано Совиньон Блан  
(Совиньон Блан)** 150 ml 480.–  
750 ml 2200.–

*Вино защищенного наименования,  
Центральная Долина, Чили, сухое 12,5%*

Kurakino Sauvignon Blanc

*Protected name wine, Central Valley,  
Chile, dry 12.5% alc.*

**Терре Дель Ноче Пино Гриджио  
I.G.T. (Пино Гриджио)** 150 ml 480.–  
750 ml 2200.–

*Трентино-Альто-Адидже, Италия, сухое 12%*

Terre Del Noce Pinot Grigio I.G.T.

*Trentino-Alto Adige, Italy, dry 12% alc.*

**Шевалье дю Валь  
(Белые сорта винограда)** 150 ml 480.–  
750 ml 2200.–

*Франция, Полусладкое 10%*

Chevalier du Val

*France, Semi-sweet 10% alc.*

*tenet*

RESTAURANT

## *Красные/Red*

<b>Декорди Кьянти D.O.C.G. (Санджовезе)</b>	150 ml	480.-
	750 ml	2200.-

*Тоскана, Кьянти, Италия, сухое 12,5%*

Decordi Chianti D.O.C.G.

*Tuscany, Chianti, Italy, dry 12% alc.*

<b>Марани Киндзмараули (Саперави)</b>	150 ml	480.-
	750 ml	2200.-

*Вино защищенного наименования, Кахетия,  
Грузия, полусладкое 11,5%*

Elibo Kindzmarauli

*Protected wine, Kakheti, Georgia, semi-sweet 11,5% alc.*

*tenet*

RESTAURANT



Игристые вина  
Sparkling wine

<b>Мартини Просекко D.O.C. (Глера)</b> <i>Венето, Италия, белое сухое 11,5%</i> Martini Prosecco D.O.C. <i>Veneto, Italy, white, dry 11,5% alc.</i>	750 ml	4100.–
<b>Мартини Асти D.O.C.G. (Белый Мускат)</b> <i>Пьемонт, Италия, белое сладкое 7,5%</i> Martini Asti D.O.C.G. <i>Piedmont, Italy, white, sweet 7,5% alc.</i>	750 ml	4100.–
<b>Кава Нувиана Брют D.O. (Парельяда, Макабео, Чарелло)</b> <i>Каталония, Испания, белое сухое 11%</i> Cava Nouviana Brut D.O. <i>Catalonia, Spain, white, dry 11% alc.</i>	750 ml	2100.–
<b>Шато Тамань (Алиготе, Пино Блан, Бианка)</b> <i>Краснодарский край, Россия, белое полусладкое 12,5%</i> Chateau Taman <i>Krasnodar Territory, Russia, white semi-sweet 12,5% alc.</i>	750 ml	1700.–
<b>Шато Тамань (Совиньон Блан, Траминер, Шардоне)</b> <i>Краснодарский край, Россия, белое сухое 12,5%</i> Chateau Taman <i>Krasnodar Territory, Russia, white dry 12,5% alc.</i>	750 ml	1700.–

Белые Вина

White Wines

*Франция/France*

**Альберт Бишо Шабли А.О.С. (Шардоне)** 750 ml 7500.–

*Бургундия, Шабли, сухое 12,5%*

Albert Bichot Chablis A.O.C.

*Burgundy, Chablis, dry 12,5% alc.*

**Кур де Посе Совиньон Блан  
(Совиньон Блан)** 750 ml 2800.–

*Вино защищенного наименования,  
Долина Луары, Турень, сухое 12%*

Cours de la Sauvignon Blanc

*Protected wine, Loire Valley,  
Touraine, dry 12% alc.*

*Италия/Italy*

**Гави Батазиоло Гранэ Д.О.С.Г.  
(Кортезе)** 750 ml 4900.–

*Пьемонт, Гави, сухое 12,5%*

Gavi Batasiolo Granet D.O.C.G.

*Piedmont, Gavi, dry 12,5% alc.*

**Кузумано Лючидо Д.О.С.  
(Катарратто)** 750 ml 3500.–

*Сицилия, сухое 12,5%*

Cuzumano Lucido D.O.C.

*Sicily, dry 12,5% alc.*

*Португалия/Portugal*

**Токаш Виньо Верде Д.О.С.  
(Лоурейру, Трейщадура, Аринту)** 750 ml 3500.–

*Виньо Верде, полусухое 9,5%*

Tokas Vigno Verde D.O.C.

*Vigno Verde, semi-dry 9,5% alc*

*tenet*

RESTAURANT

## Германия / Germany

**Тиефганг Рислинг (Рислинг)** 750 ml 3300.–

*Вино защищенного наименования,  
Пфальц, сухое 12,5%*

Tiefgang Riesling

*Protected wine, Palatinate, dry 12,5% alc.*

## Чили / Chile

**Ундуррага Шардоне D.O. (Шардоне)** 750 ml 2800.–

*Центральная Долина, сухое 12,5%*

Undurraga Chardonnay

*Central Valley, dry 12,5% alc.*

## Новая Зеландия / New Zealand

**Котуку Совиньон Блан  
(Совиньон Блан)** 750 ml 3200.–

*Вино защищенного наименования,  
Мальборо, Новая Зеландия сухое 12.5%*

Kotuku Sauvignon Blanc

*Marlborough, New Zealand dry 12.5% alc.*

## Розовое вино

### Pink wine

**Аррогант Фрог Тутти Фрутти Розе I.G.P.  
(Гренаш, Сенсо, Сира)** 750 ml 3400.–

*Лангедок-Руссильон, Франция, сухое 12,5%*

Tutti Frutti Arrogant Frog Rose I.G.P.

*Languedoc-Roussillon, France, dry 12,5% alc.*

*tenet*

RESTAURANT

Красные Вина

Red Wines

*Франция/France*

**Шато Мезан Бордо А.О.С.  
(Мерло, Каберне Совиньон)** 750 ml 3800.–

*Бордо, Антр-Де-Мер, сухое 13%*  
Chateau Mezan Bordeaux A.O.C.  
*Bordeaux, Entre-de-Mer, dry 13% alc.*

**Цикада Кот дю Рон I.G.P.  
(Гренаш, Кариньян)** 750 ml 3400.–

*Долина Роны, сухое 13%*  
Cicada Cote du Rhone I.G.P.  
*Rhone Valley, dry 13% alc.*

*Италия/Italy*

**Рокка Алата Вальполичелла D.O.C.  
(Корвина, Молинара, Рондинелла)** 750 ml 3000.–

*Венето, Вальполичелла, сухое 12,5%*  
Rocca Alata Valpolicella D.O.C.  
*Veneto, Valpolicella, dry 12,5% alc.*

**Надарио Неро Д`Авола D.O.C.  
(Неро Д`Авола)** 750 ml 2500.–

*Сицилия, сухое 13%*  
Nadario Nero D'Avola D.O.C.  
*Sicily, dry 13% alc.*

*tenet*

RESTAURANT

## *ЮАР/South Africa*

**Арабела Пинотаж W.O. (Пинотаж)** 750 ml 2500.–  
*Западный Кейп, сухое 14%*  
Arabella Pinotage W.O.  
*Western Cape, dry 14% alc.*

## *Чили/Chile*

**Ундуррага Карменер D.O. (Карменер)** 750 ml 2800.–  
*Центральная Долина, сухое 13%*  
Undurraga Carmenere D.O.  
*Central Valley, dry 13% alc.*

## *Аргентина/Argentina*

**Кума Мальбек Органик  
ORGANIC WINE (Мальбек)** 750 ml 3300.–  
*Долина Кальчаки, сухое 13,5%*  
Kuma Malbec Organic ORGANIC WINE  
*Kalchaki Valley, dry 13,5% alc.*

Портвейн

Port wine

**Калем Файн Руби Порто**

*Вила Нова де Гаиа, Португалия 19,5%*

Kalem Fine Ruby Porto

*Vila Nova de Gaia, Portugal 19,5% alc.*

75 ml 580.-

750 ml 5000.-

Безалкогольное вино

Non-alcoholic wine

**Бон Вояж Совиньон Блан  
(Совиньон Блан)**

*Германия, белое, сладкое 0,5%*

Bon Voyage Sauvignon Blanc

*Germany, white, sweet 0,5% alc.*

750 ml 2100.-

*tenet*

RESTAURANT

## Крепкий алкоголь

### Strong alcohol

#### *Вермуты/Vermouth*

<b>Мартини Бьянко</b>	50 ml	350.-
<i>Италия 15%</i>	1000 ml	4500.-
Martini Bianco		
<i>Italy 15% alc.</i>		

<b>Мартини Россо</b>	50 ml	350.-
<i>Италия 15%</i>	1000 ml	4500.-
Martini Rosso		
<i>Italy 15% alc.</i>		

<b>Мартини Фиеро</b>	50 ml	350.-
<i>Италия 14,9%</i>	1000 ml	4500.-
Martini Fiero		
<i>Italy 14,9% alc.</i>		

#### *Биттеры/Bitters*

<b>Апероль</b>	50 ml	450.-
<i>Италия 11%</i>	1000 ml	6500.-
Aperol		
<i>Italy 11% alc.</i>		

<b>Кампари</b>	50 ml	450.-
<i>Италия 25%</i>	1000 ml	7000.-
Campari		
<i>Italy 25% alc.</i>		

## *Водка/Vodka*

<b>Абсолют классический</b>	50 ml	420.-
<i>Швеция 40%</i>	500 ml	3800.-
Absolute classic		
<i>Sweden 40% alc.</i>		
<b>Белуга NOBLE</b>	50 ml	400.-
<i>Россия 40%</i>	500 ml	3400.-
Beluga NOBLE		
<i>Russia 40% alc.</i>		
<b>Белая березка</b>	50 ml	250.-
<i>Россия 40%</i>	500 ml	1800.-
White birch		
<i>Russia 40% alc.</i>		
<b>Царская оригинальная</b>	50 ml	250.-
<i>Россия 40%</i>	500 ml	1800.-
Tsar's original		
<i>Russia 40% alc.</i>		
<b>Русский стандарт ориджинал</b>	50 ml	250.-
<i>Россия 40%</i>	500 ml	1800.-
Russian standard original		
<i>Russia 40% alc.</i>		



## Коньяк/Cognac

<b>Мартель V.S.</b>	50 ml	820.-
<i>Франция 40%</i>	700 ml	9800.-
Martel V.S.		
<i>France 40% alc.</i>		
<b>Мартель V.S.O.P.</b>	50 ml	1300.-
<i>Франция 40%</i>	700 ml	16000.-
Martel V.S.O.P.		
<i>France 40% alc.</i>		
<b>Мартель X.O.</b>	50 ml	4500.-
<i>Франция 40%</i>	700 ml	60000.-
Martel X.O.		
<i>France 40% alc.</i>		
<b>Курвуазье V.S.O.P.</b>	50 ml	1300.-
<i>Франция 40%</i>	700 ml	16000.-
Courvoisier V.S.O.P.		
<i>France 40% alc.</i>		

## Бренди/Brandy

<b>Арарат 5 звезд</b>	50 ml	550.-
<i>Армения 40%</i>	700 ml	6500.-
Ararat 5 stars		
<i>Armenia 40% alc.</i>		

## *Виски односолодовый/Single malt whiskey*

<b>Гленморанджи ориджинал 10 лет</b>	50 ml	950.-
<i>Шотландия 40%</i>	700 ml	12000.-
Glenmorangy original 10 years old		
<i>Scotland 40% alc.</i>		

<b>Гленфиддиш 12 лет</b>	50 ml	1150.-
<i>Шотландия 40%</i>	700 ml	14000.-
Glenfiddich 12 years old		
<i>Scotland 40% alc.</i>		

## *Бурбон/Bourbon*

<b>Джек Дениел'с</b>	50 ml	590.-
<i>США 40%</i>	700 ml	7000.-
Jack Daniels		
<i>the USA 40% alc.</i>		

<b>Джим Бим</b>	50 ml	550.-
<i>США 40%</i>	700 ml	6500.-
Jim Beam		
<i>the USA 40% alc.</i>		

*Виски купажированный / Blended whiskey*

<b>Чивас Ригал 12 лет</b>	50 ml	1250.-
<i>Шотландия 40%</i>	700 ml	15000.-
Chivas Regal 12 years old		
<i>Scotland 40% alc.</i>		
<b>Джеймесон</b>	50 ml	580.-
<i>Ирландия 40% alc.</i>	700 ml	7000.-
Jameson		
<i>Ireland 40% alc.</i>		
<b>Баллантайнс Файнест</b>	50 ml	550.-
<i>Шотландия 40%</i>	700 ml	6800.-
Ballantines Finest		
<i>Scotland 40% alc.</i>		
<b>Вильям Лоусонс</b>	50 ml	480.-
<i>Шотландия 40%</i>	700 ml	4900.-
William Lawson's		
<i>Scotland 40% alc.</i>		
<b>Вильям Лоусонс супер спайсд</b>	50 ml	480.-
<i>Шотландия 40%</i>	700 ml	4900.-
William Lawson's super spicy		
<i>Scotland 40% alc.</i>		

## Джин/Gin

<b>Бифитер</b>	50 ml	580.-
<i>Великобритания 40%</i>	700 ml	7000.-
Beefeater		
<i>the UK 40% alc.</i>		

## Ром/Rum

<b>Гавана Клуб Аньехо 3 года</b>	50 ml	580.-
<i>Италия 40%</i>	700ml	6200.-
Havana Club Anejo 3 Anos		
<i>Italy 40% alc.</i>		

<b>Бакарди Карта Нэгра</b>	50 ml	550.-
<i>Италия 40%</i>	700 ml	6200.-
Bacardi Carta Negra		
<i>Italy 40% alc.</i>		

<b>Оакхарт ориджинал</b>	50 ml	510.-
<i>Италия 35%</i>	700 ml	5800.-
Oakhart original		
<i>Italy 35% alc.</i>		

## Текила/Tequila

<b>Ольмека Бланко</b>	50 ml	620.-
<i>Мексика 38%</i>	700 ml	7500.-
Olmeca Blanco		
<i>Mexico 38% alc.</i>		

## Пиво Бутылочное

### Bottled beer

<b>Либенвайс Хефе-Вайссбир</b>	500 ml	460.–
<i>Германия, светлое, нефiltroванное 5,1 %</i> Liebenweiss Hefe-Weissbier <i>Germany, light, unfiltered 5,1% alc.</i>		
<b>Черновар</b>	500 ml	440.–
<i>Чехия, светлое, фильтрованное 4,9%</i> Chernovar <i>the Czech Republic, light, filtered 4,9 % alc.</i>		
<b>Черновар</b>	500 ml	440.–
<i>Чехия, тёмное, фильтрованное 4,5%</i> Chernovar <i>the Czech Republic, dark, filtered 4,5% alc.</i>		
<b>Бакалар безалкогольное</b>	330 ml	350.–
<i>Чехия, светлое, фильтрованное 0,5%</i> Bachelor non-alcoholic <i>the Czech Republic, light, filtered 0,5% alc.</i>		

## Ликеры/Liqueurs

<b>Ягермайстер</b>	50 ml	490.-
<i>Германия 35%</i>	700 ml	4900.-
Jagermeister		
<i>Germany 35% alc.</i>		
<b>Бехеровка</b>	50 ml	520.-
<i>Чехия 38%</i>	700 ml	6000.-
Becherovka		
<i>the Czech Republic 38% alc.</i>		
<b>Фруко Шульц Трипл Сек</b>	50 ml	450.-
<i>Чехия 40%</i>	700 ml	4500.-
Fruko Schulz Triple Sec		
<i>The Czech Republic 40 % alc.</i>		
<b>Бейлиз</b>	50 ml	580.-
<i>Ирландия 17%</i>	700 ml	6500.-
Baileys		
<i>Ireland 17% alc.</i>		
<b>Барберо Гранд Самбука ди Канале</b>	50 ml	520.-
<i>Италия 40%</i>	700 ml	6000.-
Barbero Grand Sambuca di Canale		
<i>Italy 40% alc.</i>		
<b>Абсент Ксента</b>	50 ml	690.-
<i>Италия 70%</i>	700 ml	8500.-
Absenta Xenta		
<i>Italy 70% alc.</i>		
<b>Калуа</b>	50 ml	510.-
<i>Мексика 20%</i>	700 ml	6000.-
Kahlua		
<i>Mexico 20% alc.</i>		

Кофе  
Coffee

<b>Эспрессо</b> Espresso	30 ml	180.-
<b>Эспрессо Дуппио</b> Espresso Doppio	60 ml	230.-
<b>Лунго</b> Lungo	100 ml	180.-
<b>Американо</b> Americano	120 ml	180.-
<b>Капучино</b> Cappuccino	200 ml	250.-
<b>Капучино Гранде</b> Cappuccino Grande	300 ml	310.-
<b>Латте-Макиато</b> Latte Macchiato	250 ml	280.-
<b>Раф</b> Raf	300 ml	350.-
<b>Гляссе</b> Glace	250 ml	300.-
<b>Кофе по-Ирландски</b> Irish coffee	250 ml	450.-

*\*Любой кофе можем приготовить на альтернативном молоке.*

*К стоимости +80 рублей*

*\*We can make any coffee with an alternative milk.*

*+80 rubles to the cost*

*tenet*

RESTAURANT

## Авторские чаи

### Author's teas

<b>Смородиновый сад</b>	600 ml	380.–
<i>Сироп черной смородины, брусника, лимонный фреш</i>		
The Currant Garden		
<i>Black currant syrup, lingonberry, lemon fresh</i>		
<b>Клубничный заряд</b>	600 ml	380.–
<i>Сироп имбирный, ванильный сироп, пюре клубничное, лимонный фреш, мята</i>		
Strawberry Charge		
<i>Ginger syrup, vanilla syrup, strawberry puree, lemon fresh, mint</i>		
<b>Малиновый аромат</b>	600 ml	380.–
<i>Пюре малиновое, ежевика, лимонный фреш</i>		
Raspberry flavor		
<i>Raspberry puree, blackberry, lemon fresh</i>		
<b>Облепиховый экспресс</b>	600 ml	380.–
<i>Сироп облепиховый, сок апельсиновый, сироп имбирный, мёд, лимон</i>		
Sea Buckthorn Express		
<i>Sea buckthorn syrup, orange juice, ginger syrup, honey, lemon</i>		

*tenet*

RESTAURANT



## Чайная карта

### Tea card

#### *Черный чай/Black tea*

<b>Ассам Джамгури</b> Assam Jamguri	400/800 ml	290.–
--	------------	-------

<b>Ассам Эрл Грей</b> Assam Earl Gray	400/800 ml	290.–
--	------------	-------

<b>Ассам с чабрецом</b> Assam with thyme	400/800 ml	290.–
---	------------	-------

#### *Зеленый чай/Green tea*

<b>Чун Ми</b> Chun Mi	400/800 ml	290.–
--------------------------	------------	-------

<b>Жасмин Чунг Хао</b> Jasmine Chung Hao	400/800 ml	290.–
---	------------	-------

<b>Ананас-Манго Сочный Рассвет</b> Pineapple–Mango Juicy Dawn	400/800 ml	290.–
--	------------	-------

*Травяной чай/Herbal tea*

<b>Марокканская мята</b> Moroccan mint	400/800 ml	290. –
<b>Ромашковый</b> Chamomile	400/800 ml	290. –
<b>Варенье из сосновых шишек</b> Pine cone jam	30 ml	90. –
<b>Варенье из одуванчиков</b> Dandelion jam	30 ml	90. –
<b>Мед темный Таежный</b> Honey dark, Taiga	30 ml	70. –
<b>Мед гречишный Алтайский</b> Altai buckwheat honey	30 ml	70. –

Смузи  
Smoothies

<b>Ягодный</b>	250 ml	480.-
<i>Авокадо, клубника, лайм, мёд, сок яблочный</i>		
Berry		
<i>Avocado, strawberry, lime, honey, apple juice</i>		
<b>Овощной</b>	250 ml	480.-
<i>Сельдерей, огурец, авокадо, лайм</i>		
Vegetable		
<i>Celery, cucumber, avocado, lime</i>		
<b>Цитрусовый</b>	250 ml	480.-
<i>Грейпфрут, брусника, яблоко</i>		
Vitamin C		
<i>Grapefruit, lingonberry, apple</i>		
<b>Фруктовый</b>	250 ml	480.-
<i>Банан, груша, киви</i>		
Fruity		
<i>Banana, pear, kiwi</i>		
<b>Полезный</b>	250 ml	480.-
<i>Миндальное молоко, малина, хлопья овсяные, мёд</i>		
Useful		
<i>Almond milk, raspberries, oat flakes, honey</i>		

## Лимонады

## Lemonade

<b>Ананасовый</b> 🍹	250 ml	300.–
<i>Ананасовый сок, сироп Блю Кюрасао, лимонный фреш, лимон, содовая</i>		
Non-boo mix 🍹		
<i>Pineapple juice, Blue Curacao syrup, lemon fresh, lemon, soda</i>		
<b>Имбирный</b> 🍹	250 ml	300.–
<i>Сироп имбирный, лимонный фреш, сахарный сироп, содовая</i>		
Ginger 🍹		
<i>Ginger syrup, lemon fresh, sugar syrup, soda</i>		
<b>Персиковый</b> 🍹	250 ml	300.–
<i>Пюре персиков, ванильный сироп, лимонный фреш, апельсин, содовая</i>		
Vanilla ice 🍹		
<i>Peach puree, vanilla syrup, lemon fresh, fresh, orange, soda</i>		
<b>Клубничный</b> 🍹	250 ml	300.–
<i>Пюре клубничное, сироп миндальный, лимонный фреш, лайм, содовая</i>		
Strawberry freshness 🍹		
<i>Strawberry puree, almond syrup, lemon fresh, lime, soda</i>		
<b>Малиновый</b> 🍹	250 ml	300.–
<i>Пюре малиновое, сироп соленая карамель, лимонный фреш, содовая</i>		
Raspberry paradise 🍹		
<i>Raspberry puree, salted caramel syrup, lemon fresh, soda</i>		

*tenet*

RESTAURANT

## Молочные коктейли

### Milkshakes

**Love is** 300 ml 450.–

*Банан, сироп клубничный, мороженое, молоко, топпинг, посыпка кондитерская, взбитые сливки*

Love is

*Banana, strawberry syrup, ice cream, milk, topping, pastry sprinkles, whipped cream*

**Сникерс** 450 ml 450.–

*Паста арахисовая, печенье, топпинг, мороженое, молоко, взбитые сливки*

Snickers

*Peanut butter, biscuits, topping, ice cream, milk, whipped cream*

**Орео** 450 ml 450.–

*Печенье Орео, топпинг, мороженое, молоко, взбитые сливки*

Oreo

*Oreo cookies, topping, ice cream, milk, whipped cream*

**Малиновый закат** 300 ml 450.–

*Банан, пюре малиновое, мороженое, молоко, взбитые сливки*

Crimson sunset

*Banana, raspberry puree, ice cream, milk, whipped cream*

**Баунти** 300 ml 450.–

*Кокосовый сироп, кокосовая стружка, топпинг, мороженое, молоко, взбитые сливки*

Bounty

*Cocconut syrup, cocconut chips, topping, ice cream, milk, whipped cream*

*tenet*

RESTAURANT

Свежевыжатые соки  
Freshly squeezed juices

<b>Апельсиновый</b> Orange	250 ml	350. –
<b>Грейпфрутовый</b> Grapefruit	250 ml	350. –
<b>Яблочный</b> Apple	250 ml	350. –
<b>Грушевый</b> Pear	250 ml	350. –
<b>Морковный со сливками</b> Carrot with cream	250 ml	350. –
<b>Сельдереевый</b> Celery	250 ml	350. –
	Морс	
	Morse	
<b>Клюквенно-брусничный</b>	250 ml	90. –
Cranberry–lingonberry	1000 ml	350. –

## Безалкогольные напитки

### Soft drinks

<b>Сок в ассортименте</b>	250 ml	120.–
<i>(Апельсиновый, яблочный, вишневый, ананасовый, томатный, виноградный, персиковый)</i>	1000 ml	380.–
Assorted juice <i>(Orange, apple, cherry, pineapple, tomato, grape, peach)</i>		
<b>Рэд булл</b>	250 ml	290.–
Red bull		
<b>Газированные напитки апельсин / лимон и лайм / тоник кока-кола</b>	330 ml	200.–
Carbonated drinks orange / lemon and lime / tonic Coca-Cola		
<b>Байкал резерв газированная</b>	250 ml	250.–
Baikal reserve sparkling	500 ml	350.–
<b>Жемчужина Байкала негазированная</b>	250 ml	250.–
Pearl of Baikal still	500 ml	350.–

Екатеринбург, ул. Хохрякова, 1а

+7(343)385-85-82

[info@tenethotel.ru](mailto:info@tenethotel.ru)

Данная брошюра является рекламным материалом.

Всю информацию о составе, цене и пищевой ценности блюд можно получить у менеджера ресторана.

Ekaterinburg, 1a Khokhryakova st.

+7(343)385-85-82

[info@tenethotel.ru](mailto:info@tenethotel.ru)

This brochure is a promotional material.

All information about ingredients, price, and nutrition value of dishes you can get from the manager of the restaurant.