



 САЛАТ С ЛОСОСЕМ,
КИНОА И СОУСОМ
МАНГО-АПЕЛЬСИН
180гр 790.-



РОСТБИФ СО СПАРЖЕЙ
И ОВОЩАМИ
220гр 780.-





«НЕ ЦЕЗАРЬ»
с куриным филе
180гр **480.-**

**САЛАТ С УТИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ,
СЫРОМ ДОР-БЛЮ
и соусом «Айоли»**
220гр **540.-**

**ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ
с соусом «Цитронет»**
210гр **520.-**

**САЛАТ С ТУНЦОМ
и томатами**
210гр **740.-**



СВЕЖИЕ ОВОЩИ
с хумусом и семечками
180гр **440.-**



**ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ
с азиатским соусом
(слегка острое)**
180гр **450.-**
с креветками
220гр **750.-**



**САЛАТ С ОБЖАРЕННЫМ
КАЛЬМАРОМ
и соусом Песто**
200гр **580.-**



«К КРЕПКОМУ»
280гр **950.-**

Мясная нарезка,
маринованные овощи,
соус



РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Лосось, тунец, масляная рыба

150гр **1200.-**



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ





АССОРТИ БРУСКЕТТ

- с ростбифом
- с масляной рыбой
- с хумусом
- с утиным паштетом и вишнёвым конфитюром

190гр **580.-**

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

120гр **590.-**

РОСТБИФ ГОВЯЖИЙ с красным луком

120гр **790.-**

НАМАЗКИ



ОВОЩНОЙ ХУМУС

130гр **390.-**

ХРУСТЯЩИЙ ЦЫПЛЕНОК с хумусом

200гр **460.-**



ПАШТЕТ ИЗ УТКИ

150гр **420.-**





**СВЕКЛА ПЕЧЁНАЯ
с фетой и яблоками**

170гр **370.-**



**СЕВИЧЕ
ИЗ ЛОСОСЯ
с хреном**

120гр **790.-**



АССОРТИ СЫРОВ

150гр **980.-**

**ПРОШУТТО
с оливками**

100гр **730.-**

LOZA at MOUNT



ТАРТАР ИЗ ВЫРЕЗКИ

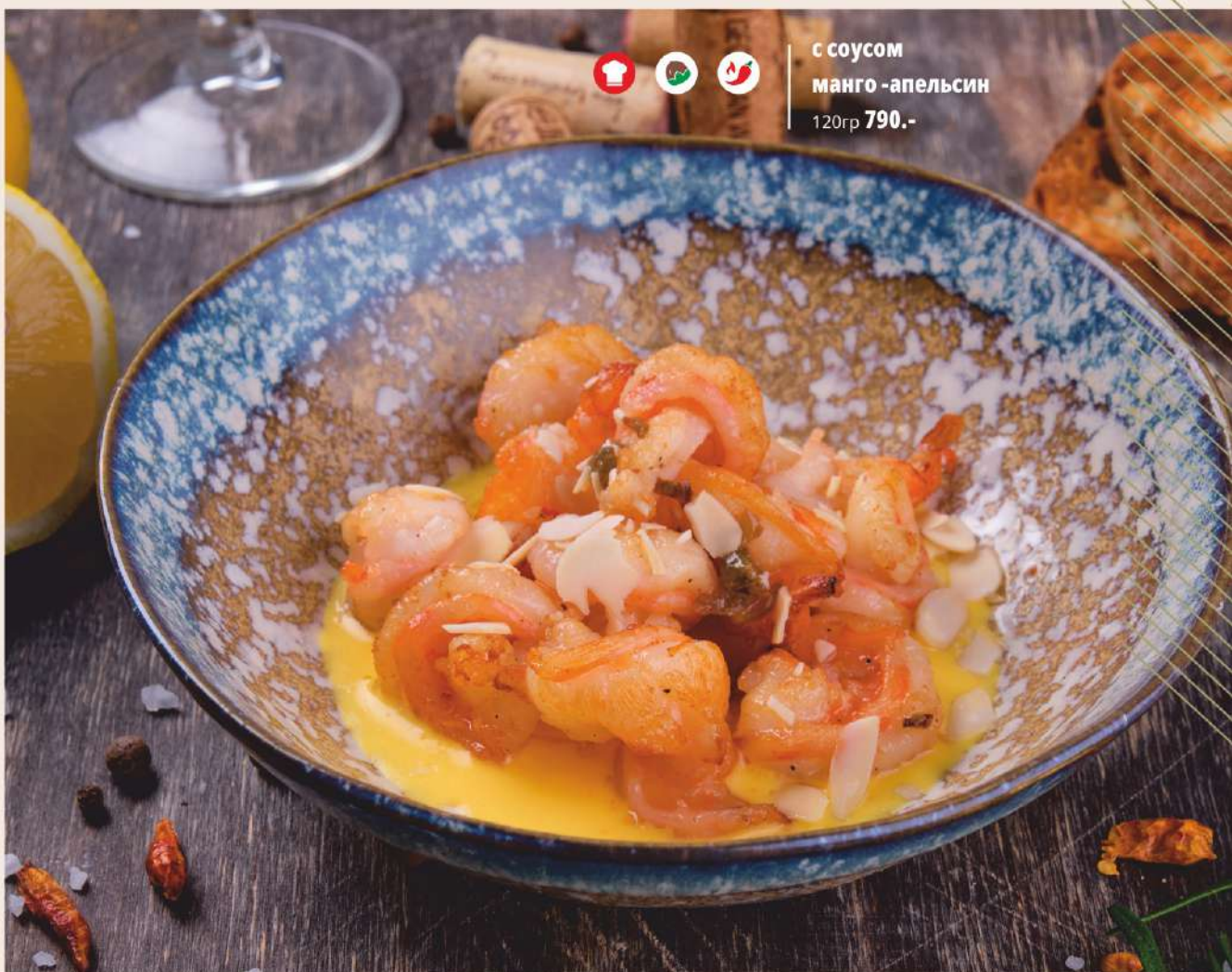
100гр **690.-**





**КРЕВЕТКИ
с чесночным соусом**

180гр **790.-**



**с соусом
манго -апельсин**

120гр **790.-**



**КАЛЬМАР
с кремом
из цветной капусты**

180гр **560.-**





**ИЗ ПЕЧЁНЫХ ПЕРЦЕВ
И ТОМАТОВ**

250гр **670.-**



**РЫБАЦКИЙ
с морепродуктами**

250гр **690.-**



**ФРАНЦУЗСКИЙ
луковый**

250гр **450.-**

**ЛЕСНОЙ
из трех видов
грибов**

250гр **380.-**

**КУРИНЫЙ
с лапшой**

250гр **380.-**

**ТЫКВЕННЫЙ
с креветками**

300гр **520.-**





**НЬОККИ
с тартаром
из тунца**
250гр **750.-**




**ЛИМОННАЯ ПАСТА
с жареной курицей**
250гр **580.-**



**ПАСТА
С МОРЕПРОДУКТАМИ**
280гр **820.-**

 **ПАСТА
С ЛЕСНЫМИ
ГРИБАМИ
и соусом
«Дор блю»**
280гр **620.-**

  **НЬОККИ
с пастроми**
250гр **690.-**





ТРЕСКА
с гратеном дофинуа
230гр **790.-**

КОМАНДОРСКИЕ КАЛЬМАРЫ
с соусом Сальса Верде
150гр **770.-**



ПАЛТУС С КРЕМОМ
из цветной капусты
250гр **1100.-**



ЛОСОСЬ
со спаржей
250гр **1200.-**





БЁФ БУРГЕНЬОН

300гр **880.-**

**ПЕЛЬМЕНИ
ДОМАШНИЕ**

можно с соусом и без

200гр **550.-**

**ПАСТРАМИ СТЕЙК
с картофелем мини
и перечным соусом**

200гр **1150.-**

**ФИЛЕ МИНЬОН
с зелёным салатом
и брусничным соусом**

180гр **1350.-**

**ТОМЛЁНЫЕ
ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ
с картофелем мини
и грибным муссом**

280гр **720.-**



Блюда из мяса идеально сочетаются
с бокалом красного вина





LOZA at MOUNT



ЗАПЕЧЁННАЯ НОГА БАРАШКА

600гр **2300.-**

Рекомендуется на 2 персоны.

Для ценителей мяса, произведённого в условиях, приближённых к естественным.

Фермерский молодой барашек выращен в Республике Хакасия.

Томится сутки в маринаде из Дижонской горчицы, пряных специй, лимона.

Запекается в печи, подается с бульоном.

Время приготовления блюда 30 минут.

Идеально сочетается с бокалом красного вина.





БУРГЕР КЛАССИЧЕСКИЙ

350гр **850.-**

Время приготовления
бургеров
30 минут

БУРГЕР ПИКАНТНЫЙ

300гр **850.-**



ВЫПЕЧКА

ПЛАЦИНДА С СЫРОМ

150гр **350.-**

ПЛАЦИНДА С КУРИЦЕЙ

150гр **350.-**

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА

140гр **180.-**



КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ
с картофельным пюре
290гр **550.-**

УТКА СО СПАРЖЕЙ
и козьим сыром
240гр **1150.-**





**ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ
в сметане**
215гр **300.-**



**СПАРЖА
с соусом сальса**
150гр **450.-**



**КАРТОФЕЛЬ МИНИ
с грибным муссом**
180гр **300.-**

**ГРАТЕН ДОФИНУА
с сырным соусом**
120гр **300.-**

**РИС С ГРИБАМИ
и козьим сыром**
200гр **300.-**





ТИРАМИСУ

160гр **390.-**



ЛИМОННАЯ ТАРТАЛЕТКА

100гр **280.-**



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

130гр **320.-**



ПАВЛОВА
с сезонными
фруктами/ягодами

150гр **450.-**



ФРАНЦУЗСКАЯ ОПЕРА

100гр **350.-**



**ЧЕРНИЧНЫЙ
САН-СЕБАСТЬЯН**

100гр **420.-**



**ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВАЯ
ТАРТАЛЕТКА**

100гр **350.-**



ЭКЛЕРЫ

- карамельный,
- фисташка-малина,
- вишня-шоколад

70гр **200.-**



ЧАЙ

Ассам	Жасмин	Тайский анчан	600мл	250.-
Эрл грей	Улун	Каркаде		
Сенча	Ройбуш	Иван-чай		

ДОБАВИТЬ 50.-

Саган-дайля	Чабрец
Ромашка	Гвоздика
Лимон	Корица
Лаванда	Имбирь
Мята	Розмарин

КОФЕ

Эспрессо	40мл	160.-
Доппио	60мл	160.-
Американо	200мл	160.-

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

Аффогато	60мл	320.-
Фраппучино	250мл	320.-
Ice латте	250мл	320.-
Эспрессо-тоник	250мл	320.-
Бамбл	250мл	320.-

АВТОРСКИЕ

Малина с травами	600мл	350.-
Оранжево-зеленый	600мл	350.-
London Breakfast Berry	600мл	350.-
Сицилийский апельсин	600мл	350.-
Горячий шоколад	250мл	350.-
Раф черничный мафин	250мл	350.-

КОФЕ С МОЛОКОМ

Капучино	250/400мл	250/300.-
Флет уайт	250/400мл	250/300.-
Латте	250/400мл	250/300.-
Альтер. молоко	50мл	80.-
Сливки	50мл	50.-
Молоко	50мл	50.-

ЛИМОНАДЫ / СОДОВАЯ

Peach Lady	350/1000мл	320/690.-
Classic	350/1000мл	320/690.-
Morning in Provence	350/1000мл	320/690.-
RaspBerry Mint	350/1000мл	320/690.-
BuBBle	350/1000мл	320/690.-

МИЛКШЕЙК

Шоколадный	300мл	300.-
Баунти	300мл	300.-
Клубничный	300мл	300.-
Blue	300мл	300.-

ФРЕШ / FRESH

Морковный	200мл	350.-
Апельсиновый	200мл	390.-
Яблочный	200мл	390.-

СИРОП

	15мл	50.-
Карамельный	Фисташковый	
Ванильный	Баблгам	
Лавандовый	Черничный мафин	
	Гренадин	

ДРУГОЕ

Байкал	500мл	300.-
Сок	300мл	200.-
Чиллаут кола	300мл	150.-
Тоник	300мл	150.-
Бонаква	330мл	200.-
Морс ягодный	300/1000мл	150/400.-



Шеф - повар рекомендует



Веганское блюдо



По наличию уточнить у официанта



С орехами (присутствуют аллергены)



Острое

Данная печатная продукция является рекламным материалом. В исключительных случаях, фактически приготовленное блюдо может отличаться от изображения, в связи с использованием сезонных овощей и фруктов.

