

星期一到星期五
08:00 - 12:00

周六, 周日
08:00 - 13:00

每天早上两个人分享一份快乐, 就是双倍的快乐.

酒杯
使情绪高涨

125 毫升 490

活海鲜

牡蛎
服务员会帮忙选择

扇贝

一个 450

远海梭子蟹

一公斤 4600

小吃

刨花鲟鱼片
阿穆尔州少数民族的食谱

110 克 1100

麩肤

90 克 680

刨花穆森白鲑鱼片

105 克 670

腌白鲑鱼片

110 克 520

夹心面点

125 克 620

加鸭肝泥

沙拉

厨师长的沙拉
加扇贝、螃蟹、小虾

190 克 1500

凉拌生菜
加西兰花、菠菜、芝麻菜

170 克 790

生菜沙拉
加格鲁吉亚的奶酪

230 克 650

汤

鸡汤配小馅饼

350 克 480

鱼汤 (加穆森白鲑和庸鲈)

500 克 680

主菜

汉堡 (西方狍肉)
加蓝芝士汁及越橘

500 克 1100

五花牛肉饺子
加洋葱片及鱼子

200 克 680

早餐

燕麦粥或者米粥

350 克 400

蟹肉西红柿炒蛋

180 克 1200

意大利芝士炒蛋
和松露油

160 克 620

火腿蛋松饼

280 克 670

荷包蛋, 菠菜, 开心果香蒜
酱, 鳕鱼, 面包, 荷兰酱

炒蛋吐司加蟹肉

230 克 820

减脂增肌超级碗 Super
Bowl (波奇碗) 加米饭和小虾

350 克 790

菠菜鳕鱼煎饼

250 克 620

薄饼加鱼子

220 克 610

甜馅饺子

160 克 580

加草莓和意大利芝士

烤奶渣布丁

190 克 520

配椰子酸奶和酱料

奶渣饼

230 克 480

配酸奶油和蓝莓果酱

甜食

巴甫洛娃蛋糕

150 克 650

主厨特制

卡萨塔冰淇淋, 配芒果及百香果

120 克 580

奶蛋烘饼

150 克 570

- 配荞麦奶油和牛奶巧克力

- 配焦糖奶油和味噌

- 配黑巧克力、香柠檬和醋栗奶油

阿穆尔州饭店的法式千层酥

140 克 570

蜜糖蛋糕

170 克 550

配酸奶油的冰激凌

芝士蛋糕

210 克 550

鲜榨果汁
 橙/葡萄柚/苹果/胡萝卜/芹菜/菠萝

200 毫升 **450**

200 毫升 **590**

咖啡

速浓咖啡 30 毫升 **150**

双份浓缩咖啡 60 毫升 **210**

美式咖啡 150 毫升 **220**

卡布奇诺 200 毫升 **300**

卡布奇诺 (使用植物奶) 200 毫升 **350**

拿铁 250 毫升 **350**

拿铁 (使用植物奶) 250 毫升 **390**

拉夫咖啡 250 毫升 **360**

抹茶拿铁 250 毫升 **360**

爱尔兰咖啡 230 毫升 **400**

特殊煮咖啡的方法：虹吸瓶 300 毫升 **450**

特殊煮咖啡的方法：凯梅克斯 350 毫升 **500**

主厨特泡茶 750 毫升 **600**

复盆子薄荷/森林礼物/泰加森林的药草 / 生姜醋栗/远东越橘/沙棘和橙子/梨子/云莓和椴树

茶

阿萨姆/伯爵灰/煎茶/茉莉花 / 500 毫升 **300**

牛奶乌龙/皇家普洱 / 特观音 / 阿尔泰草药

黑茶TWG 1837 500 毫升 **350**

调味剂

百里香 / 薄荷 **50**

野蔷薇 **80**

蜂蜜 **150**

果子酱 **100**

不带酒精的鸡尾酒

柑桔汽水 700 毫升 **500**

葡萄罗勒汽水 700 毫升 **500**

苹果迷迭香汽水 700 毫升 **500**

梨汁汽水 700 毫升 **500**

薄荷柠檬草汽水 700 毫升 **500**

“库孙”青草茶 (芙蓉和越橘味道) 200 毫升 **300**

牛奶果汁 350 毫升 **300**

r e s t a u r a n t

A · M · U · R