



МЕНЮ



ЗАКУСКИ			
Лосось слабой соли с соусом на основе цитрусов и манго	780. - 80/30	Салат с крабом и авокадо	9
Тар-тар из форели с пюре из	600	Салат с маринованным ростбифом, рукколой, имбирной заправкой	1
авокадо и бобов эдамаме	120	Салат с курицей, киви, свежими овощами, рассольным сыром, зеленью	4
Филе сельди собственного посола с теплым картофелем и соусом на выбор: (томатно-винный соус, подсолнечное масло)	410 100/100/50	Салат с языком, редькой	1
Рыбная тарелка (форель маринованная в апельсиново-имбирном	2100. -	Оливье с копченым цыпленком, креветкой, красной икрой	
маринаде, филе муксуна слабой соли, масляная рыба холодного копчения, оливки,лимон,зелень)		Салат Цезарь: - с копченым цыпленком	
Мясная тарелка (язык отварной, свиной бок горячего копчения, филе куриное горячего копчения, буженина,	1800 400/50	- с лососем слабой соли	
говядина запеченная, соус хрен) Сырная тарелка	900	Салат Греческий с соусом малиновый винегрет, оливками каламата, маринованными зернами горчиц	, цы
(сыр грано формаджио, сыр маасдам, сыр с голубой плесенью, сыр бри, сыр хаварти, мёд)	220/30	Салат с хрустящим баклажаном	
Ростбиф маринованный с моченой сливой	650 100	Овощной салат с ореховым соусом	
Закуска из маринованного перца с сыром	520. -	СУПЫ	
Закуски к водочке	550 380	Уха из форели, судака и креветок	3
Холодец из двух видов мяса	380 150/30	Солянка сборная мясная со слоеным пирожком	3
Грузди бочковые со сметаной	690. -	Борщ с говядиной, крученым салом и бородинским хлебом	
Рулеты из баклажан с пряным сыром, сладкими томатами	550. -	Суп-крем с белыми грибами	
Паштет из утиной печени с грушевым конфитюром (повижа)	500. - 110/40	Суп куриный с домашней лапшой	3
теплый хрустящий хлеб (брускетты) с :		морепродукты, рын	5.
- Лосось слабой соли с мягким сыром	440. -	Морской гребешок, картофельное пюре с сыром, соус песто	:
- Овощи гриль, моцарелла, зеленое масло	480 140	Мидии в сливочно-сырном соусе	
- Маринованный ростбиф, моченая слива, соус песто	490. -	Черная треска с картофельным пюре,соус сырный	
- Паштет из подкопченной атлантической скумбрии	300. -	Жареный палтус с пюре из шпината, муссом вассаби	2
Мидии запеченные	520. -	Филе судака на мятом картофеле соусом из морского гребешка	7
САЛАТЫ Теплый салат с морепродуктами	960	Лосось в медово-соевом соусе с тушеным шпинатом	2
(креветки, мидии, кальмар, жареный молодой картофель, помидоры черри, пряная зелень)	250	Котлеты из щуки с соусом, красной икрой	3
Салат с жареным угрём новинка	620. -	Крабовая котлета с печеным	2
Салат с форелью	760. - 200	картофелем, зеленью, соусом из гребешка	ì

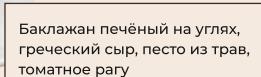
	МЯСО			
	Говядина с картофелем, белыми грибами томленая в сливках	950. -	Рибай на гриле (сухого созревания 14 дней)	800 за 100
	Гомленая говяжья голень с хрустящим картофелем	820 350	Бараний окорок на гриле	990 . 250/5
	Свинина с жареным картофелем	690 ₄₀₀	Язык говяжий гриль Люля-кабоб из баранины	890. 150/56 850.
	Драники картофельные с мясом и деревенской сметаной	480 250/70	с гранатовым соусом Шашлык из цыпленка	240/5 520 .
	Щечки говяжьи с пюре из сельдерея и картофеля	970. -	Шашлык из свинины	180/5 6 00 . 180/5
2	Утиная ножка конфи с яблочным чатни и булгуром	900. -	Шашлык из говядины	950. 180/50
Ċ	Фрикадельки из утки в соусе из инжира,	590	Филе скумбрии на гриле ГАРНИРЫ	560. 300/2
	фиников с картофельным пюре Котлета Пожарская с картофелем	³⁰⁰	Картофель жареный с белыми грибами и сметаной	560 .
	по-деревенски и грибным соусом	230/100/50	Картофельное пюре Драники картофельные со сметаной	190. 150 320.
	Котлета по-киевски с картофельным пюре Корейка барана с гарниром из чечевицы	880	Картофель печеный на гриле	150/5 150.
	ПАСТА, РАВИОЛИ, ПЕЛЬМЕН	230 []/[Овощи гриль	300.
	Конкильони с грибной начинкой,	650 ²⁰⁰	Кукуруза гриль	320 .
2		690 ¹⁸⁰	Цветная капуста с арахисом Фруктовая корзина	200. 150 800.
2	Равиоли со шпинатом, сыром новинка	500. -	Хлебная корзина	700 300. 225/30
	Тельмени «Фирменные» из трех видов мяса	380 ^{200/10}	Сырная булочка	70. -
		380 ^{200/10}	Булочка 8 злаков ЗАКУСКИ К ПИВУ	60 40
	тольжение курицеи	,	Ассорти к пиву	690
		520 ²²⁰ 520	Мойва в хрустящей корочке с соусом тар-тар	410 . 200/5
5	економ, с соусом на желтках	320 320	Ржаные гренки с чесноком, соусом	130. 120/3
	-	480 ³²⁰	Сырные палочки с чесночным соусом	320 100/3
	Гаста с рваной бараниной, веленым горошком, желтком	880 ²⁵⁰	Пшеничные чипсы со специями	100 50 480
	ГРИЛЬ		Крылья куриный BBQ РОЛЛЫ НОВИНКА	200
4	tarbinap na i prine	250	Ролл Филадельфия	680 225/20 560.
	CIENK NS NOCOCH	1250 150/50/40	Ролл Калифорния Ролл Дракон	205/2 620 .
	recopiti patorioe i piata (na 4 nepconsi)	4000 850	Ролл Лава с лососем	220/2 470.
		4000 720/640/400 650 260/50	<i>7</i> 1 <i>7</i> 1	225/20 450. 200/20
	клюквенным соусом	260/50	Ролл Острый краб	480 220/20

ДЕСЕРТЫ 400.-Десерт Тирамису Десерт шоколадный с творожном сыром 500.и черносливом и коньячной ноткой Десерт «Павлова» Воздушное безе со свежей ягодой 620.-«Таёжный» **320.**ягода (брусника, черника, голубика) в медовом сиропе под грецким и кедровым орехами Три молока Молочный бисквит пропитанный тремя видами молока, украшен клубникой 450.-600.-Чизкейк Классический десерт на основе сыра «Креметто» с голубикой «Очи черные» **300.**-Чернослив с грецким орехом в сметанном соусе «Меренговый с клубникой» 350.-Хрустящее безе с кремом из сливок, мягкого сыра и клубники 120 «Меренговый с фисташкой» Хрустящее безе с кремом из сливок, мягкого сыра и фисташковой пасты 350.-100.-50 Мороженое на сливках 120.-Орех кедровый Орех грецкий **70.-50.-**Шоколадная стружка Соус клубничный с алкоголем **70.**-Свежая голубика 480.-100 Свежая клубника 420.-100



OCEHHEE MEHIO

ЗАКУСКИ/СТАРТЕРЫ —



180 г

520 P



Риет из трески, чиабатта

140 г

520 P



Печеная свёкла в дрессинге «Азия», сырный крем «фета», малиново-брусничный соус

130 г

320 P



120/50 г

350 P

СУПЫ

Крем суп из тыквы, жареная треска с картофелем

250 г

530 P



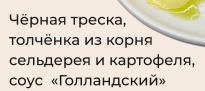
— ГОРЯЧЕЕ —



Отбивная из телятины «Стриплоин», картофель с грибами и травами, соус сливочно-трюфельный

130/200 г

980 P



230 г

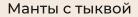
980 P



Котлетки из индейки сметанное соте с кабачком и томатами

320 г

580 P



(сметанковый соус со свежими травами и специями)

260/40 г

340 P





Манты с индейкой и кабачком (сметанковый соус со свежими травами и специями)

260/40 г

460 P



