



СКОМОРОХИ

РЕСТОРАН • БАР

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Лосось слабой соли с соусом на основе цитрусов и манго

780.-
80/30

Тар-тар из форели с пюре из авокадо и бобов эдамаме

600.-
120

Филе сельди собственного посола с теплым картофелем и соусом на выбор: (томатно-винный соус, подсолнечное масло)

410.-
100/100/50

Рыбная тарелка

(форель маринованная в апельсиново-имбирном маринаде, филе муксуна слабой соли, масляная рыба холодного копчения, оливки, лимон, зелень)

2100.-
270

Мясная тарелка

(язык отварной, свиной бок горячего копчения, филе куриное горячего копчения, буженина, говядина запеченная, соус хрен)

1800.-
400/50

Сырная тарелка

(сыр грано формаджио, сыр маасдам, сыр с голубой плесенью, сыр бри, сыр хаварти, мед)

900.-
220/30

Ростбиф маринованный с моченой сливой

650.-
100

Закуска из маринованного перца с сыром **НОВИНКА!**

520.-
110

Закуски к водочке

550.-
380

Холодец из двух видов мяса

380.-
150/30

Грузди бочковые со сметаной

690.-
120/50

Рулеты из баклажан с пряным сыром, сладкими томатами

550.-
180

Паштет из утиной печени с грушевым конфитюром **НОВИНКА!**

500.-
110/40

Теплый хрустящий хлеб (брускетты) с :

- Лосось слабой соли с мягким сыром

440.-
100

- Овощи гриль, моцарелла, зеленое масло

480.-
140

- Маринованный ростбиф, моченая слива, соус песто

490.-
140

- Паштет из подкопченной атлантической скумбрии

300.-
170

Мидии запеченные **НОВИНКА!**

520.-
110

САЛАТЫ

Теплый салат с морепродуктами (креветки, мидии, кальмар, жареный молодой картофель, помидоры черри, пряная зелень)

960.-
250

Салат с жареным угрём **НОВИНКА!**

620.-
190

Салат с форелью

760.-
200

Салат с крабом и авокадо

900.-
200

Салат с маринованным ростбифом, рукколой, имбирной заправкой

700.-
160

Салат с курицей, киви, свежими овощами, рассольным сыром, зеленью

480.-
190

Салат с языком, редькой

490.-
190

Оливье с копченым цыпленком, креветкой, красной икрой

520.-
200

Салат Цезарь:

- с копченым цыпленком

580.-
245

- с лососем слабой соли

700.-
225

Салат Греческий с соусом малиновый винегрет, оливками каламата, маринованными зернами горчицы

540.-
240

Салат с хрустящим баклажаном

650.-
220

Овощной салат с ореховым соусом

390.-
180

СУПЫ

Уха из форели, судака и креветок

490.-
350

Солянка сборная мясная со слоеным пирожком

490.-
370

Борщ с говядиной, крученым салом и бородинским хлебом

350.-
300/60/20

Суп-крем с белыми грибами

580.-
200

Суп куриный с домашней лапшой

350.-
360

МОРЕПРОДУКТЫ, РЫБА

Морской гребешок, картофельное пюре с сыром, соус песто

1600.-
220

Мидии в сливочно-сырном соусе

670.-
350

Черная треска с картофельным пюре, соус сырнй

1300.-
270

Жареный палтус с пюре из шпината, муссом вассаби

850.-
245

Филе судака на мятом картофеле с соусом из морского гребешка

720.-
250

Лосось в медово-соевом соусе с тушеным шпинатом

990.-
220

Котлеты из щуки с соусом, красной икрой

760.-
310

Крабовая котлета с печеным картофелем, зеленью, соусом из гребешка

840.-
280

МЯСО

Говядина с картофелем, белыми грибами томленая в сливках

950.-
300

Томленая говяжья голень с хрустящим картофелем

820.-
350

Свинина с жареным картофелем

690.-
400

Драники картофельные с мясом и деревенской сметаной

480.-
250/70

Щечки говяжьи с пюре из сельдерея и картофеля

970.-
350

Утиная ножка конфи с яблочным чатни и булгуром

900.-
300

Фрикадельки из утки в соусе из инжира, фиников с картофельным пюре

590.-
300

Котлета Пожарская с картофелем по-деревенски и грибным соусом

660.-
230/100/50

Котлета по-киевски с картофельным пюре

370.-
110/100/50

НОВИНКА! Корейка барана с гарниром из чечевицы

880.-
230

ПАСТА, РАВИОЛИ, ПЕЛЬМЕНИ

Конкильони с грибной начинкой, сырным соусом

НОВИНКА! 650.-
200

Равиоли с уткой

НОВИНКА! 690.-
180

Равиоли со шпинатом, сыром

НОВИНКА! 500.-
180

Пельмени «Фирменные» из трех видов мяса

380.-
200/10

Пельмени с щукой

380.-
200/10

Пельмени с курицей

300.-
200/10

Крабовые пельмени

520.-
220

Карбонара с сыровяленным беконом, с соусом на желтках

520.-
320

Тальятелле с цыпленком и грибами

480.-
320

Паста с рваной бараниной, зеленым горошком, желтком

НОВИНКА! 880.-
250

ГРИЛЬ

Кальмар на гриле

550.-
250

Стейк из лосося

1250.-
150/50/40

Ассорти рыбное гриль (на 4 персоны)

4000.-
850

Ассорти мясное гриль (на 4 персоны)

4000.-
720/640/400

Стейк из свиной шеи с клюквенным соусом

650.-
260/50

Рибай на гриле (сухого созревания 14 дней)

800.-
за 100 гр.

Бараний окорок на гриле

990.-
250/50

Язык говяжий гриль

890.-
150/50/30

Люля-кабоб из баранины с гранатовым соусом

850.-
240/50

Шашлык из цыпленка

520.-
180/50

Шашлык из свинины

600.-
180/50

Шашлык из говядины

950.-
180/50

Филе скумбрии на гриле

560.-
300/20

ГАРНИРЫ

Картофель жареный с белыми грибами и сметаной

560.-
350

Картофельное пюре

190.-
150

Драники картофельные со сметаной

320.-
150/50

Картофель печеный на гриле

150.-
150

Овощи гриль

300.-
170

Кукуруза гриль

320.-
200

Цветная капуста с арахисом

200.-
150

Фруктовая корзина

800.-
700

Хлебная корзина

300.-
225/30

Сырная булочка

70.-
35

Булочка 8 злаков

60.-
40

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Ассорти к пиву

690.-
300

Мойва в хрустящей корочке с соусом тар-тар

410.-
200/50

Ржаные гренки с чесноком, соусом

130.-
120/30

Сырные палочки с чесночным соусом

320.-
100/30

Пшеничные чипсы со специями

100.-
50

Крылья куриный BBQ

480.-
200

РОЛЛЫ **НОВИНКА!**

Ролл Филадельфия

680.-
225/20/10

Ролл Калифорния

560.-
205/20/10

Ролл Дракон

620.-
220/20/10

Ролл Лава с лососем

470.-
225/20/10

Ролл темпура с угрем

450.-
200/20/10

Ролл Острый краб

480.-
220/20/10

ДЕСЕРТЫ

Десерт Тирамису	400.- 110
Десерт шоколадный с творожным сыром и черносливом и коньячной ноткой	500.- 140
Десерт «Павлова» Воздушное безе со свежей ягодой	620.- 140
«Таёжный» ягода (брусника, черника, голубика) в медовом сиропе под грецким и кедровым орехами	320.- 120
Три молока Молочный бисквит пропитанный тремя видами молока, украшен клубникой	450.- 160
Чизкейк Классический десерт на основе сыра «Кремметто» с голубикой	600.- 110
«Очи черные» Чернослив с грецким орехом в сметанном соусе	300.- 70
«Меренговый с клубникой» Хрустящее безе с кремом из сливок, мягкого сыра и клубники	350.- 120
«Меренговый с фисташкой» Хрустящее безе с кремом из сливок, мягкого сыра и фисташковой пасты	350.- 100
Мороженое на сливках	100.- 50
Орех кедровый	120.- 20
Орех грецкий	70.- 20
Шоколадная стружка	50.- 20
Соус клубничный с алкоголем	70.- 50
Свежая голубика	480.- 100
Свежая клубника	420.- 100



ОСЕННЕЕ МЕНЮ

— ЗАКУСКИ/СТАРТЕРЫ —



Баклажан печёный на углях,
греческий сыр, песто из трав,
томатное рагу

180 г

520 Р



Риет из трески, чиабатта

140 г

520 Р



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

130 г

320 Р



Азиатское лёчо из перца

120/50 г

350 Р

— СУПЫ —

Крем суп из тыквы,
жареная треска с картофелем

250 г

530 Р



— ГОРЯЧЕЕ —



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

130/200 г

980 Р



Чёрная треска,
толчёнка из корня
сельдерея и картофеля,
соус «Голландский»

230 г

980 Р



Котлетки из индейки
сметанное сое
с кабачком и томатами

320 г

580 Р



Манты с тыквой
(сметанковый соус
со свежими травами
и специями)

260/40 г

340 Р



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

260/40 г

460 Р