



МЕНЮ






САЛАТЫ

| | |
|---|------|
| САЛАТ С РОСТБИФОМ ^{230 г} с подкопчёнными заправками | 730 |
| ОЛИВЬЕ ^{185 г} из запечённых кореньев с королевским крабом и лососевой икрой | 1270 |
| САЛАТ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ ^{150 г} и сыром с голубой плесенью | 730 |
| САЛАТ С КУРИЦЕЙ ^{175 г} в пряных травах | 570 |
| САЛАТ ДЕРЕВЕНСКИЙ ^{190 г} из свежих овощей | 530 |
| САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЁННЫХ ОВОЩЕЙ ^{230 г} с брынзой | 670 |
| САЛАТ С ПОДКОПЧЁННЫМ ЛОСОСЕМ ^{185 г} и мочёными яблоками | 830 |

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|---|-------------|
| СЕЛЬДЬ С РЖАНЫМ ТОСТОМ ^{220 г} и яйцом пашот | 470 |
| ПОДКОПЧЁННАЯ УТИНАЯ ГРУДКА ^{200 г} с салатом из фруктов | 530 |
| СОЛЕНЬЯ РАЗНЫХ РЫБ ^{360 г} со взбитым сливочным маслом | 1570 |
| ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ ^{170 / 100 г} с чёрной смородиной | 470 |
| ФОРШМАК С ТОСТАМИ ^{175 г} из ржаного хлеба | 470 |
| КВАШЕНИЯ И МОЧЕНИЯ ^{290 г} рязанские и муромские | 430 |
| ИКРА ЧЁРНАЯ / КРАСНАЯ ^{50 / 30 г} с пшеничными блинами / тостами | 4730 / 2130 |
| МЯСНОЕ АССОРТИ ^{180 / 60 г} окороч сыровяленый, ростбиф, копчёная грудинка | 1530 |
| АССОРТИ ^{340 г} из четырёх видов сала | 870 |
| ХОЛОДЕЦ ^{120 / 40 / 40 г} с хреном и горчицей | 580 |
| ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ ^{100 / 50 г} опята с ароматным маслом и сметаной | 570 |
| ГРИБЫ МОЧЁНЫЕ ^{100 / 50 г} белые / подосиновики с ароматным маслом и сметаной | 470 |
| ПРЯНЫЙ САЛАТ ИЗ КРАБА ^{150 г} и крем-брюле из зеленого горошка | 970 |
| СМЕРРЕБРОД С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ ^{180 г} и маринованной облепихой | 670 |
| СУГУДАЙ ИЗ МОРСКОЙ РЫБЫ ^{275 г} с маринованными огурцами и воздушным картофелем | 870 |
| ЛОСОСЬ С ТАРТАРОМ ИЗ КРЕВЕТОК ^{200 г} на укропной гренке | 1170 |
| УГОРЬ С ТОМАТАМИ ^{170 г} и малиной | 1230 |




ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|--|---|------|
| ЖЮЛЬЕН ГРИБНОЙ 140 г |  | 430 |
| ЖЮЛЬЕН ИЗ РАКОВ 140 г |  | 530 |
| ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГРЕБЕШОК 100 г с топленым молоком и хрустящим беконом | | 970 |
| АТЛАНТИЧЕСКАЯ КРЕВЕТКА 200 г с томатной сальсой, тыквой и кинзой | | 930 |
| КРЫМСКИЕ МИДИИ 740/80 г в винно-сырном соусе | | 1230 |
| ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА 150/40 г с пряным маслом |  | 1780 |
| КУНДЮМЫ 250 г с белыми грибами | | 630 |
| ПОДКОПЧЕННАЯ ГОВЯДИНА 110 г с запечеными овощами | | 1270 |
| ПЕЛЬМЕНИ С КРАБОМ 150/40 г и красной икрой | | 1370 |
| ПЕЛЬМЕНИ 200 / 50 г с лососем | | 670 |
| ПЕЛЬМЕНИ 200 / 50 г с мясом | | 570 |
| ПЕЛЬМЕНИ 200 / 50 г с олениной | | 570 |
| ВАРЕНИКИ 200 / 50 г с картофелем и белыми грибами | | 530 |
| ГРЕЧНЕВАЯ КАША 280 г с белыми грибами | | 530 |
| ПШЁННАЯ КАША 250 г с тыквой и крабами | | 570 |



— ПРИГОТОВЛЕНО В РУССКОЙ ПЕЧИ

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

| | | |
|--|---|-----|
| УХА ^{360 г} из пяти видов рыб |  | 570 |
| БОРЩ ^{350 / 40 / 30 / 20 г} с пампушками и салом | | 470 |
| ЩИ ТОМЛЁНЫЕ ^{300 / 50 г} с белыми грибами Валаамские |  | 470 |
| УСТРИЧНЫЙ СУП ^{120 / 180 г} с морской рыбой | | 630 |
| СУП ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ ^{340 г} |  | 570 |
| ОКРОШКА ^{250 г} с квасом/кефиром | | 430 |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

| | | |
|--|--|------|
| КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ ^{115 / 80 г} с кремом из корня сельдерея | | 1170 |
| СИБАС ^{240 г} с молодым картофелем и икорным соусом | | 1370 |
| ПОДКОПЧЁННЫЙ ЛОСОСЬ ^{120 / 140 г} с морковным пюре | | 1130 |
| ПАЛТУС ^{140 / 150 г} с кукурузой, крабом и крабовым биском | | 1130 |
| АТЛАНТИЧЕСКИЕ КРЕВЕТКИ ^{150 / 150 г} с рукколой и полбой | | 1370 |



— ПРИГОТОВЛЕНО В РУССКОЙ ПЕЧИ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

| | | |
|---|---|------|
| СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ ^{400 г} томлёные в сметане |  | 670 |
| БЕФСТРОГАНОВ ^{190 / 100 г} с картофельным пюре | | 1370 |
| ГОВЯДИНА ТУШЁНАЯ ^{140 / 100 г} в красном вине с кремом из топинамбура | | 1270 |
| КОТЛета ПО-КИЕВСКИ ^{280 г} с картофельным пюре | | 870 |
| КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ ^{200 / 100 г} с картофельным пюре | | 630 |
| КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ ^{150 / 120 / 10 г} со стручковым горошком | | 870 |
| ГОВЯЖИЙ КРАЙ ^{300 / 240 г} с королевскими грибами и молодым картофелем | | 3230 |
| УТКА ^{300 / 180 / 50 г} на 2 персоны | | 1230 |
| ГОЛЯШКА ЯГНЁНКА ^{260 / 110 г} с рулетом и запечёнными овощами | | 1370 |
| ФЕРМЕРСКАЯ КУРИЦА ^{360 / 240 г} с чечевицей | | 1270 |
| ГОВЯЖЬЕ РЕБРО ^{330 / 160 / 30 г} с гратеном и яблоками | | 1830 |
| ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА ^{160 / 100 / 40 г} с карамельным луком и корнем сельдерея | | 2930 |
| СОУС ^{50 / 50 / 50 / 20 г} аджика / перечный / грибной / «Красное вино» | | 150 |











— ПРИГОТОВЛЕНО В РУССКОЙ ПЕЧИ

ГАРНИРЫ

| | |
|--|-----|
| КАРТОФЕЛЬ ^{200 г} конфи с вешенками | 470 |
| ГОРОШЕК СТРУЧКОВЫЙ ^{150 г} с чесноком и острым перцем | 430 |
| ГРЕЧКА ^{200 г} со сливочным маслом | 370 |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ ^{200 г} | 370 |
| СПАРЖА С ЯЙЦОМ ПАШОТ ^{130 г} и голландским соусом | 740 |
| МОЛОДОЙ ШПИНАТ ^{150 г} обжаренный с чесноком и чили перцем | 780 |

ВЫПЕЧКА

| | | |
|--|---|-----|
| СЫРНИКИ ^{120 / 30 г} из топлёного деревенского молока | | 470 |
| БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ ^{100 / 30 г} со сметаной | | 370 |
| РАССТЕГАЙ ^{50 г} с двумя сортами волжской рыбы |  | 90 |
| РЖАНЫЕ СОЧНИ С ЛУКОМ ^{50 г} |  | 70 |
| ПИРОЖКИ-РАССОЛЬНИЧКИ ^{50 г} с говядиной |  | 80 |
| КУЛЕБЯКА С ДВУМЯ СОРТАМИ РЫБЫ ^{300 г} белыми грибами и яйцом |  | 630 |
| КУЛЕБЯКА С ГРИБАМИ ^{300 г} и капустой |  | 530 |
| КУРНИК ^{300 г} с цыпленком и белыми грибами |  | 540 |
| ПИРОЖКИ ^{40 г} с капустой, яйцом, вишней |  | 80 |
| ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА ^{130 / 20 г} ассорти хлеба с селедочным и сливочным маслом |  | 230 |



ДЕСЕРТЫ

| | | |
|---|---|-----|
| МЕДОВИК ^{100 / 30 / 30 г} | | 470 |
| КРЕМ-БРЮЛЕ С ОБЛЕПИХОЙ ^{150 / 30 / 30 г} | | 470 |
| ВЗБИТЫЕ ЯБЛОКИ ^{70 / 180 / 35 г} | | 470 |
| КУЛЕЙКА ^{150 г} с творогом и вишней |  | 370 |
| ТОПЛЁНОЕ ДЕРЕВЕНСКОЕ МОЛОКО ^{260 / 50 г} с калачиком из печи |  | 270 |
| ГУРЬЕВСКАЯ КАША ^{260 г} из топлёного молока |  | 370 |
| ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ ^{90 г} | | 430 |
| МУСС ИЗ КЛУБНИКИ ^{110 / 30 / 40 г} со сливками и свежими ягодами | | 470 |
| ТАРТ С ШОКОЛАДОМ ^{130 г} и соленой карамелью | | 470 |
| ШОКОЛАДНЫЙ МУСС С МАЛИНОЙ ^{130 / 30 г} | | 730 |
| КАРАМЕЛЬНО-ЛИМОННЫЙ МУСС ^{140 / 30 г} | | 470 |
| ПАНАКОТА ИЗ СМЕТАНЫ ^{75 / 30 / 25 г} с клубникой и клубничным мороженым | | 470 |
| СОРБЕТ ^{50 г} облепиха, земляника, чёрная смородина, малина, яблоко, вишня | | 130 |
| МОРОЖЕНОЕ ^{50 г} ванильное, карамельное, шоколадное, медовое | | 130 |
| ЯГОДЫ ^{50 г} малина, клубника, ежевика, голубика, смородина | | 470 |



— ПРИГОТОВЛЕНО В РУССКОЙ ПЕЧИ



ЯСТВА ЗАЖОРСКІЕ



| | |
|--|--------------------|
| ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ ^{100 / 60 г} с малиной | 1130 |
| ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ ^{165 г} с трюфельным кремом | 970 |
| ФУАГРА С ЯБЛОКОМ, ^{110 г} хреном и шоколадом | 970 |
| БУРАТТА ^{125 / 100 г} с томатами и ягодами | 870 |
| УСТРИЦЫ ^{3 / 6 / 12 шт} | 1350 / 2700 / 5100 |
| ЗАМОРСКИЕ СЫРЫ ^{300 г} с крымским виноградом | 1530 |