



РЕСТОРАН

Информация в данном материале не является публичной офертой.

Официальное меню можно получить на кассе.

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|--|----|
| СПЕЦИАЛИТЕТЫ..... | 3 |
| ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | 4 |
| ЗАКУСКИ К ПИВУ | 6 |
| КЛАССИЧЕСКИЕ САЛАТЫ | 7 |
| АВТОРСКИЕ САЛАТЫ..... | 8 |
| СУПЫ | 9 |
| ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | 10 |
| БЛЮДА СОБСТВЕННОГО ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ | 11 |
| ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА | 12 |
| ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА | 13 |
| ГАРНИРЫ | 14 |
| БЛЮДА НА МАНГАЛЕ..... | 15 |
| СОУСЫ..... | 16 |
| СОУСЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ..... | 17 |
| ДЕСЕРТЫ..... | 18 |
| ХЛЕБ | 19 |
| ЗАВТРАКИ | 20 |
| ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ..... | 21 |

Информация в данном материале не является публичной офертой.

Официальное меню можно получить на кассе.

СПЕЦИАЛИТЕТЫ

Ассорти колбас из дичи

Каждый день мы отбираем лучшие и самые ароматные сыровяленые и сырокопченые колбасы из охотничьих трофеев:

медвежатины и оленины, бобра и куропатки, кабана и лося

1 600 р.

Морской гребешок в ореховом масле

Сахалинский морской гребешок с устричным соусом и шампиньонами запекается в раковине под миндальным маслом. Подается на подложках из морской соли с чесночными тостами.

1 750 р.

Настоящий салат Люсьена Оливье

по тщательно воссозданному историческому рецепту 1894 года (с рябчиками, раковыми шейками, ланспиком и чёрной икрой)

5 000 р.

Суп "Марсельский" с дарами моря

2 980 р.

Корейка молочного теленка

на мангале

2 975,00р.

Самовар

Подлинный старинный самовар на углях и сосновых шишках подаётся с четырьмя видами варения, медом, лимоном, бубликами и баранками.

5 750 р.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

(примерное время приготовления 25 минут)

| | |
|---|----------|
| Рыбное ассорти (тунец х/к, осетр г/к, семга сл/с) | 3 900 р. |
| Ассорти северной рыбы х/к | 3 600 р. |
| Семга слабосоленая | 2 100 р. |
| Мясное ассорти (ростбиф, буженина, запеченный ягненок) | 2 100 р. |
| Ассорти колбас из дичи | 1 600 р. |
| Утиный рулет с фуа-гра и инжиром | 1 950 р. |
| Утиный дуэт | 1 960 р. |
| Морской гребешок с креветкой с тартаром из томатов, рикоты и прованских трав | 2 980 р. |
| Ассорти швейцарских сыров (Ле Гурме, Сбрынц, Тетдемуан, Хуус Часли) | 3 950 р. |
| Тартар из тунца с соусом из фенхеля | 2 440 р. |
| Капрезе (моцарелла, помидоры) | 1 750 р. |
| Овощная тарелка | 1 900 р. |
| Селедочка под водочку | 970 р. |
| Килька на ржанных тостах | 480 р. |
| Деревенское угощение | 950 р. |
| Сало с прослойкой из мраморной говядины | 950 р. |
| Оливки, маслины | 850 р. |

| | |
|---|----------------------|
| Лесной погребок (белые грибы, опята, маслята, грузди) | 1 650 р. |
| Грузди со сметаной и зеленью | 1 550 р. |
| Соления и маринады | 1 050 р. |
| Капуста квашенная | 350 р. |
| Огурцы соленые | 500 р. |
| Огурцы малосольные | 1 500 р. |
| Язык говяжий с хреном | 1 850 р. |
| Икра лососевая | 1 350 р. |
| Язык говяжий с хреном | 1 850 р. |
| Икра черная осетровая | <i>по предзаказу</i> |

ЗАКУСКИ К ПИВУ

(примерное время приготовления 20 минут)

| | |
|---|----------------------|
| Креветки к пиву (жареные) | 1 540 р. |
| Креветки к пиву (вареные) | 1 540 р. |
| Гренки острые к пиву | 985 р. |
| Сулугуни жареный | 850 р. |
| Корюшка вяленая | 1 660 р. |
| Орешки соленые | 935 р. |
| Ассорти северной рыбы холодного копчения (по выбору: чир, муксун, омуль, нельма, нерка, таймень) | 3 600 р. |
| Раки | <i>по предзаказу</i> |
| Фаланги камчатского краба | <i>по предзаказу</i> |

КЛАССИЧЕСКИЕ САЛАТЫ

(примерное время приготовления 30 минут)

| | |
|--|------------|
| Настоящий салат Люсьена Оливье по историческому рецепту 1894 года (с рябчиками, раковыми шейками, ланспиком и чёрной икрой) | 5 000 р. |
| Салат оливье со слабосоленой семгой | 1 250 р. |
| Салат оливье с мясом | 1 250 р. |
| Салат цезарь с курицей | 1 110 р. |
| Салат цезарь с семгой | 1 490 р. |
| Салат из свежих овощей с зеленью (заправка на выбор: сметаной, ароматным или оливковым маслом, майонезом) | 1 650 р. |
| Греческий салат | 1 650 р. |
| Салат цезарь с креветками | 2 280,00р. |
| Салат с тигровыми креветками, рукколой и моцареллой | 2 550 р. |
| Винегрет со спаржей и солеными грибами | 750 р. |
| Винегрет с сельдью | 750 р. |

АВТОРСКИЕ САЛАТЫ

(примерное время приготовления 30 минут)

| | |
|--|----------|
| Салат с копчёным омулем и спаржей | 1 350 р. |
| Салат с шампиньонами-гриль, авокадо, шпинатом и узбекскими помидорами | 1 450 р. |
| Подкопчённые листья шпината с филе цыпленка во французской горчице и мини-картофелем | 1 350 р. |
| Салат из авокадо с крабами, перепелиными яйцами и красной икрой | 3 550 р. |
| Теплый салат с тунцом, печёным перцем и яйцом пашот | 2 750 р. |
| Салат с ягнёнком и запечёнными баклажанами | 2 650 р. |
| Салат с утиной грудкой, беконом и вялеными томатами | 1 990 р. |
| Теплый салат с говядиной и помидорами черри | 2 950 р. |

СУПЫ

(примерное время приготовления 30 минут)

| | |
|---|----------|
| Харчо с мясом ягненка | 950 р. |
| Борщ по-домашнему | 1 250 р. |
| Щи зеленые | 1 250 р. |
| Солянка мясная | 1 550 р. |
| Суп с мясом цыпленка и домашней лапшой | 850 р. |
| Суп "Марсельский" с дарами моря | 2 980 р. |
| Уха (филе осетрины, судака и семги) | 1 650 р. |
| Суп - крем из белых грибов с чесночными гренками | 980 р. |
| Окрошка на квасе собственного приготовления | 780 р. |
| Окрошка на кефире | 780 р. |
| Овощной суп | 750 р. |
| Суп - крем из тыквы с фасолью, томатами и спаржей | 950 р. |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

(примерное время приготовления 30 минут)

| | |
|---|----------|
| Жюльен из крабов, тигровых креветок и морского гребешка | 1 900 р. |
| Жюльен из белых грибов, вешенок и шампиньонов | 790 р. |
| Крабовые котлетки с соусом "Мисо" | 4 900 р. |
| Мидии-киви в сырном соусе | 2 200 р. |
| Мидии-киви в томатном соусе | 2 200 р. |
| Креветка темпура с мангово - апельсиновым соусом | 2 100 р. |
| Шашлычок из морского гребешка с кумкватом | 2 850 р. |
| Морской гребешок, запечённый в ореховом масле | 1 750 р. |
| Креветки тигровые (жареные) | 1 350 р. |

БЛЮДА СОБСТВЕННОГО ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

(примерное время приготовления 1 час 10 минут)

| | |
|---------------------|----------|
| Филе куриного бедра | 1 550 р. |
| Филе осетрины | 3 950 р. |
| Цыпленок фермерский | 1 975 р. |
| Стейк из лосося | 2 470 р. |
| Дорадо | 1 980 р. |
| Сибас | 2 250 р. |

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

(примерное время приготовления 1 час 10 минут)

| | |
|---|-------------------------------------|
| Филе цыпленка на пару с оливковым маслом | 1 300,00р. |
| Утиная грудка с печеным яблоком и гранатово-медовым соусом | 2 750,00р. |
| Ножка ягненка тушеная в вине с овощами и розмарином | 3 100,00р. |
| Бефстроганов с картофельными драниками | 3 450,00р. |
| Бифштекс с беконом, сыром моцарелла и вялеными томатами | 3 980,00р. |
| Пельмени собственного приготовления | 1 770,00р. |
| Язык запечённый с овощами | 2 650,00р. |
| Медальоны из мраморной говядины | 3 850,00р. |
| Нога баранья запечённая | <i>по предзаказу</i> |
| Утка по-пекински (весом 1150 - 1300 г) (блины рисовые, овощи, зелень, соусы) | <i>по предзаказу</i> (6500,00р.) |

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

(примерное время приготовления 1 час 10 минут)

| | |
|--|----------------------|
| Филе лосося в сливочно-икорном соусе | 2 950,00р. |
| Филе дорадо с овощами и томатной сальсой в собственном соку | 2 350,00р |
| Стейк тунца с соусом Нам-Джем | 3 350,00р. |
| Ледяная рыба с печёным фенхелем | 1 850,00р. |
| Стерлядь запечённая | <i>по предзаказу</i> |

ГАРНИРЫ

(примерное время приготовления 30 минут)

| | |
|--|------------|
| Картофельное пюре (по желанию, с шафраном и зеленью) | 490,00р. |
| Картофель жаренный с грибами | 980,00р. |
| Картофель печеный | 450,00р. |
| Картофель жареный | 470,00р. |
| Картофельные драники | 510,00р. |
| Картофель отварной | 450,00р. |
| Картофель-мини | 520,00р. |
| Соте из спаржи, кенийской фасоли и овощей | 1 180,00р. |
| Овощи печёные с моцареллой | 1 100,00р. |
| Овощи печёные на мангале | 1 350,00р. |
| Рис жасминовый | 410,00р. |
| Гречка с грибами и луком | 940,00р. |
| Листья шпината | 1 450,00р. |
| Спаржа | 1 590,00р. |
| Кенийская фасоль со сладкой морковью и узбекскими томатами | 1 200,00р. |
| Запеченная тыква с жасминовым рисом, овощами, апельсинами и кедровым орехом | 1 400,00р. |
| Запеченный болгарский перец с тофу | 1 150,00р. |

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

(примерное время приготовления 1 час 10 минут)

| | |
|-------------------------------------|------------|
| Шашлык куриный | 1 550,00р. |
| Шашлык из свинины | 1 590,00р. |
| Шашлык из телятины | 2 500,00р. |
| Шашлык из ягненка | 2 650,00р. |
| Шашлык из осетрины | 3 950,00р. |
| Корейка молочного теленка | 2 975,00р. |
| Корейка ягненка | 3 770,00р. |
| Стейк из мраморной говядины «рибай» | 3 850,00р. |
| Кебаб из ягненка | 1 920,00р. |
| Цыплёнок - табака | 1 975,00р. |
| Стейк из лосося | 2 470,00р. |
| Дорадо | 1 980,00р. |
| Сибас | 2 250,00р. |
| Тигровые креветки | 3 950,00р. |

СОУСЫ

| | |
|-------------------|----------|
| Соус соевый | 200,00р. |
| Кетчуп «Хайнс» | 200,00р. |
| Майонез «Хелманс» | 200,00р. |
| Сметана | 200,00р. |
| Горчица дижонская | 200,00р. |
| Ткемали | 400,00р. |
| Наршараб | 250,00р. |
| Хрен сливочный | 300,00р. |
| Уксус столовый | 50,00р. |
| Масло оливковое | 250,00р. |
| Масло сливочное | 150,00р. |
| Горчица русская | 200,00р. |

СОУСЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
(примерное время приготовления 10 минут)

| | |
|------------------------|----------|
| Тар-тар | 200,00р. |
| Барбекю | 200,00р. |
| Нам-Джем | 150,00р. |
| Сальса томатная | 200,00р. |
| Соус сливочный | 250,00р. |
| Соус песто из базилика | 350,00р. |

ДЕСЕРТЫ

(примерное время приготовления 25 минут)

| | |
|--|----------------------|
| Штрудель яблочный с ванильным соусом и мороженым | 1 050 р. |
| Маковый пирог с ягодами и фруктами | 1 350 р. |
| "Муравейник"- мини с клубничным соусом | 650 р. |
| Шоколадно-клубничная нега | 900 р. |
| Клубника крем-брюле | 1 275 р. |
| Мороженое (ванильное, клубничное, шоколадное, фисташковое) | 500 р. |
| Сорбет (манго, малина-клубника, лимон-лайм, черная смородина) | 500 р. |
| Ягодная тарелка | 12 500 р. |
| Мед | 250 р. |
| Варенье в ассортименте | 200 р. |
| "Самовар" (подлинный старинный полуведерный самовар на углях и сосновых шишках подаётся с четырьмя видами варения, медом, лимоном, бубликами и баранками) | 5 750 р. |
| Арбуз, дыня | <i>по предзаказу</i> |

ХЛЕБ

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Домашний хлеб собственной выпечки | 50 р. |
| Булочки в ассортименте | 100 р. |
| Хлеб бородинский | 100 р. |
| Багет в ассортименте | 147 р. |

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

| | |
|--------------------------------------|----------|
| Ростбиф | 2 000 р. |
| Филе тунца х/к | 1 550 р. |
| Осетр г/к собственного приготовления | 2 390 р. |
| Помидоры свежие | 410 р. |
| Огурцы свежие | 410 р. |
| Голубика | 1 450 р. |
| Ежевика | 1 950 р. |
| Малина | 2 400 р. |
| Клубника | 1 500 р. |
| Гренки пшеничные чесночные | 335 р. |

ЗАВТРАКИ

(примерное время приготовления 30-40 минут)

| | |
|---------------------|----------|
| Каша овсяная | 350 р. |
| Каша манная | 350 р. |
| Каша рисовая | 350 р. |
| Сендвич с ростбифом | 2 000 р. |
| Сендвич с семгой | 1 500 р. |

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

| | |
|---|----------|
| Салат с шампиньонами-гриль, авокадо, шпинатом и узбекскими помидорами | 1 450 р. |
| Винегрет со спаржей и солеными грибами | 750 р. |
| Запеченный болгарский перец с тофу | 1 150 р. |
| Салат из свежих овощей с зеленью (заправка на выбор: сметана, масло ароматное, масло оливковое, майонез) | 1 650 р. |
| Суп - крем из тыквы с фасолью, томатами и спаржей | 950 р. |
| Овощной суп | 750 р. |
| Кенийская фасоль со сладкой морковью и узбекскими томатами | 1 200 р. |
| Гречка с грибами и луком | 940 р. |
| Картофель жаренный с грибами | 980 р. |
| Соте из спаржи, кенийской фасоли и овощей | 1 180 р. |
| Овощи печеные на мангале | 1 350 р. |
| Запеченная тыква с жасминовым рисом, овощами, апельсинами и кедровым орехом | 1 400 р. |



*Информация в данном материале не является публичной офертой.
Официальное меню можно получить на кассе.*