

## Холодные закуски рыбные

100	<b>Семужка нежная собственного посола</b>	590
50/35	<b>Икра лососевая с маслом и зеленью</b>	430
100/80	<b>Сельдь бочкового посола</b> с отварной картошкой, луком и ароматным маслом	320
150/40	<b>Форшмак из сельди с яблоком, перепелиным яйцом</b> и чипсами из бородинского хлеба	360
100	<b>Сиг холодного копчения</b>	550
100	<b>Муксун холодного копчения</b>	570

## Холодные закуски из мяса и дичи

40	<b>Чипсы мясные из оленины сыровяленные</b>	360
75/25	<b>Сырокопченный бок молодого оленя</b>	570
75/20	<b>Колбаса из оленины</b> с брусничным соусом	410
100/35	<b>Нарезной телячий язык с хреном</b>	490
100/25	<b>Буженина из свиной шейки</b>	370
75	<b>Ростбиф из говядины</b>	370
100/40	<b>Сало по-домашнему с чесночком</b>	340
100	<b>Ассорти из мяса дичи</b> оленина карпаччо с/к, кабан колбаса с/к, оленина колбаса с/к	470
150/18	<b>Паштет из куриной печени</b> с луковым джемом и домашним хлебом	310
100	<b>Куриный рулет с изюмом и арахисом</b>	280

## Салаты

200	<b>Микс салат с телятиной, белыми грибами</b> томатами черри и сыром грано падано	550
250	<b>Мясной салат с говяжьим языком</b> жареными шампиньонами и маринованными корнишонами, горчичным соусом	450

170	<b>Салат с сёмгой, каперсами, помидорами черри</b> в кунжутно-медовой заправке	570
225	<b>Салат из креветок, осминожек, кальмаров</b> с огурцом, помидором черри, апельсином с медово-горчичным соусом	590
220	<b>Салат «Оливье» с раковыми шейками</b>	590
220	<b>Салат из филе индейки</b> с яблоками, сельдереем, вялеными томатами семечками подсолнуха под медово-горчичным соусом	410
225	<b>Салат Цезарь с курицей</b> салат "Романо", пшеничные гренки, под соусом цезарь	490
200	<b>Салат с редисом, огурцом, яйцом «Пашот»</b> зеленью укропа, заправленный домашней сметаной	290
200	<b>Салат с жареными баклажанами, томатами</b> кинзой и сладким луком в азиатской заправке	370

## **Соленья, грибы, овощи**

175/15	<b>Рулетики из баклажан</b> с начинкой из домашней брынзы и чесноком	390
200	<b>Овощи огородные</b> помидоры, огурцы, редис, сладкий перец, зелень	250
150/50	<b>Грузди соленые таежные</b> с чесночной сметаной и зеленью	680
150	<b>Грибы белые соленые</b> с зеленью и ароматным маслом	680
150	<b>Огурчики малосольные</b>	280
300	<b>Русские разносолы</b> соленые помидоры, соленые огурцы, жгучий перец, маринованный чеснок, капуста квашеная	310

## **Сыр**

50/20	<b>Грана Падано твердый сыр</b>	230
50/20	<b>Сулугуни рассольный сыр</b>	140
50/20	<b>Дор Блю сыр с плесенью</b>	230
50/20	<b>Гауда</b>	140
50	<b>Мед</b>	70

## Традиционные русские горячие закуски

90	<b>Блинчики тонкие</b>	65
	<b>Начинки к блинам:</b>	
50	Семужка малосольная	310
30	Красная икра	320
50	Сметана	70
100	Грибной жульен	250
100	Ветчина и сыр	250
50	Расстегай с разной рыбой	75
50	Пирожок с мясом	75
50	Пирожок с грибами	70
60	Пирожок с капустой	60
60	Пирожок с картофелем	60
180	Пельмени классические из трех видов мяса	350
200/80/30	Вареники с картофелем со шкварками из свиной шейки с домашней сметаной	340

## Горячие закуски

196	<b>Хачапури по- аджарски</b>	280
250/40	<b>Золотистые картофельные драники со сметаной</b>	280
120/30	<b>Жареный сулугуни в хрустящей панировке</b> с клюквенным соусом	420
95	<b>Жюльен из шампиньонов</b>	340
140	<b>Овощи гриль</b> баклажаны, болгарский перец, цуккини, помидоры, шампиньоны	340

## Супы горячие

300/50	<b>Уха старорусская</b> с семгой и судаком, подается с расстегаем	510
300/35/36	<b>Борщ с пампушками с деревенской сметаной</b>	390
300/35/12	<b>Солянка мясная с деревенской сметаной</b>	410
300/2	<b>Суп куриный с домашней лапшой</b>	380

## Рыбные блюда

150/50	<b>Семужка зажаренная на гриле</b>	880
150/50/50	<b>Стейк семги приготовленный на пару</b> со сливочно-икорным соусом	950
395	<b>Судак по-московски запеченный под сырной корочкой</b> с картошечкой, шампиньонами, луком и помидорами	680
1 шт/50	<b>Запеченная форель</b> фаршированная сливочным сыром, белыми грибами и луком	780
150/100/50	<b>Биточки из судака</b> со сливочным шпинатом и соусом из белых грибов	470
1 шт/50	<b>Дорадо зажаренная на гриле</b>	650
120/150	<b>Тельное из судака и семги с пюре из корня сельдерея</b> маслом петрушки и землей из маслин	530

## Блюда из дичи

100/100/50	<b>Котлеты из бобра с сыром</b> с гарниром из жареных боровиков и брусничным соусом	650
130/100/95	<b>Филей оленины жаренный, с соусом из вишни</b>	1500
300	<b>Жаркое запеченное с овощами из дичи</b> на выбор: лось, кабан, олень	480
	<b>Пельмени с мясом из красной дичи</b>	
150/30	отварены в говяжьем бульоне со специями и зеленью	360
300	или запеченные под сметанным соусом с грибами	440
180/40	<b>Дюжина таежных пельменей с медвежатиной,</b> с чесночной сметаной и зеленью	450
60/100/50	<b>Котлета из медвежатины</b> на картофельном пюре с луком, брусничным соусом и яблоком	530

## Блюда на гриле

200/150	<b>Стейк из говяжьей вырезки с печеным картофелем</b>	850
200/50/40	<b>Люля-кебаб из баранины со свежими овощами</b>	520
150/150	<b>Сочное куриное филе с овощным гарниром</b>	430
1 шт/100	<b>Цыплёнок табака с маринованными овощами</b>	580

## Горячие блюда из мяса и птицы

130/120/50	<b>Филе индейки с обжаренной грушей</b> со сливочным соусом Дор-Блю	550
150/150/50	<b>Котлеты из индейки с гарниром из гречки</b> с белыми грибами и сырным соусом	490
250	<b>Говяжья вырезка со сливками в хлебном каравае</b> с грибами и луком	850
170/45/50	<b>Бифштекс из телячьей вырезки</b> с яйцом пашот, беконом и тар-тар из томатов	780
250/150	<b>Щёчки телёнка в мясном соусе с тыквенным пюре</b>	710
240/60/35	<b>Каре ягненка на картофельной решетке</b> с зеленью и бланшированным перцем	1500
90/150/50	<b>Утиная грудка на гриле с рагу из ананасов</b> и клюквенным соусом	850
200/50	<b>Котлета "Пожарская"</b> с соусом из желтого перца и малины	580
200/150/50	<b>Котлета по-киевски</b> с картофельным пюре	590
300	<b>Картошка жареная с подосиновиками</b> на сворчащей сковородке	370

## Гарниры

150	<b>Брокколи на пару или обжаренная с чесночком</b>	180
100	<b>Картофель отварной</b>	100
100	<b>Картофельное пюре</b>	100
100	<b>Картофель по-деревенски</b>	100
100	<b>Дикий рис</b>	180
140	<b>Овощи гриль</b>	290

## Соусы

50	<b>Соус сырный</b>	150
50	<b>Соус "Шашлычный"</b>	50
30	<b>Аджика</b>	50

## Десерты

180	Эклеры с заварным кремом и шоколадной глазурью	210
60/70	Шоколадный фондан с домашним пломбиром	260
90/50	Блинчик тонкий свернутый с вареньем или медом	140
150	Пирожное "Птичье молоко"	250
120	Торт "Тропик" из манго и маракуйи с облепиховым соусом	295
150/40	Штрудель яблочный с грецкими орехами, изюмом, корицей и домашним пломбиром	340
210/35	Вареники с вишней и домашней сметаной	320

## Домашнее мороженое

60	Классический пломбир	125
60	Шоколадное	125
60	Клубничное	125
60	Апельсиновое с шоколадной крошкой и грецким орехом	175
60	Манговое с курагой и миндальной стружкой	160
25	Соус к мороженому: клубничный, цитрусовый, малиновый, вишневый	70