

ХОЛОДНЫЕ
ЗАКУСКИ

Свежая садовая зелень	50 г	155
Молодой сыр*	100 г	265
Белые грузди с густой сметаной и бородинскими тостами	180 г	345
Тартар из северных креветок и огурца с щавелевым соусом	180 г	345
Сельдь иваси с красным луком и золотистым картофелем в горшочке со сливочным маслом и зеленью	235 г	265
Сом домашнего копчения.	180 г	345
Мурманский палтус слабой соли	70 г	385

Магаданские креветки на льду 310/620 г **745/1385**
с майонезом кимчи

Форшмак из сельди с зелёным яблоком.	230 г	265
Холодец из говядины и свинины с бочковыми огурцами и ядрёной горчицей	220/65 г	285
Тартар из говяжьей вырезки с перепелиным желтком и пармезаном	140 г	425

К ПИВУ

Подкопчённый сыр чечил*	120 г	225
Гренки из ржаного хлеба с чесночной солью, пармезаном и сырным соусом	100 г	255

Вяленое мясо

свинина	50 г	195
говядина.	50 г	265
свинина и говядина	50 г	275

НА КОМПАНИЮ

Разносол из кладовой пластовая и рубленая капуста, красные и зелёные томаты, бочковые огурцы, острый перец с душистым маслом, райские яблочки	600 г	435
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	-----

Сало грудинка, солёное сало и шпик с перцем	210 г	495
------------------------------------------------	-------	-----

Мясо буженина, мраморная грудинка, говяжий язык с горчицей и хреном	190/40 г	765
---------------------------------------------------------------------------	----------	-----

Рыба сёмга домашнего посола, сом горячего копчения, мурманский палтус слабой соли, сельдь иваси	240 г	625
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	-----

Сыр бри, манчего*, эмменталь, дор блю с орехами и мёдом	160/30 г	465
---------------------------------------------------------------	----------	-----

САЛАТЫ

Дачный салат из разных овощей. с щавелем и четверговой солью На ваш выбор: со сметаной или ароматным маслом	220 г	225
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	-----

Винегрет с балтийской килькой и маслом расторопши	340 г	225
------------------------------------------------------	-------	-----

Салат со сливочным сыром буррата* и печёными овощами.	260 г	485
----------------------------------------------------------	-------	-----

Салат с сёмгой домашнего посола и страчателлой*.	160 г	395
-----------------------------------------------------	-------	-----

Сельдь под шубой	270 г	245
------------------	-------	-----

Оливье с говядиной и щучьей икрой	240 г	365
-----------------------------------	-------	-----

Цезарь с тигровой креветкой.	150 г	465
с цыплёнком гриль.	150 г	345

Салат из языка с острым перцем. и рукколой на пышной домашней лепёшке	300 г	395
--------------------------------------------------------------------------	-------	-----

ГОРЯЧИЕ
ЗАКУСКИ

Сковорода свиных ушей.	210 г	365
------------------------	-------	-----

Мясной хлеб с райскими яблочками и зерновой горчицей	240 г	365
---------------------------------------------------------	-------	-----

Кальмар в хрустящем «панцире».	190 г	295
--------------------------------	-------	-----

Крылья фри. с соусом блю чиз	350/80 г	365
---------------------------------	----------	-----

Жареный сыр халуми* с лаймовым мёдом	120 г	295
-----------------------------------------	-------	-----

ГОРЯЧЕЕ

МЯСО

Куриная грудка на гриле с рукколой и соусом из голубого сыра	270 г	385
-----------------------------------------------------------------	-------	-----

Супер Шницель из свиной шеи	400 г	485
-----------------------------	-------	-----

Медальоны из говядины с чесночной сметаной	90/140 г	435
-----------------------------------------------	----------	-----

Каре ягнёнка с соусом из красного винограда.	160/100 г	865
-------------------------------------------------	-----------	-----

Классический бефстроганов из говяжьей вырезки с картофельным пюре	170/150 г	525
-------------------------------------------------------------------------	-----------	-----

Спагетти с копчёной грудинкой, белыми грибами и пармезаном	250 г	365
---------------------------------------------------------------	-------	-----

Говяжий бок с картофелем пай	400 г	625
------------------------------	-------	-----

Стейк филе-миньон под сливочно-трюфельным соусом	110/160 г	795
-----------------------------------------------------	-----------	-----

Телячьи щёки в соусе из ржаного хлеба	110/190 г	435
------------------------------------------	-----------	-----

РЫБА

Румяный карась с грибной икрой и цуккини с картофельным кремом	260 г	345
-------------------------------------------------------------------	-------	-----

Жареный мурманский палтус с соусом из маслин и вяленых томатов	165 г	695
-------------------------------------------------------------------	-------	-----

Атлантический лосось со шпинатом	140 г	585
----------------------------------	-------	-----

Опалённый судак на оладьях из брокколи со сливочно-морковным кремом	90/110/50 г	435
---------------------------------------------------------------------------	-------------	-----

Стейк из капусты с томлёными томатами.	330 г	285
-------------------------------------------	-------	-----

КОТЛЕТЫ

от шефа Александра Гольшева

Котлета по-киевски с картофельным пюре, мясным взваром и бочковым огурцом	340 г	385
---------------------------------------------------------------------------------	-------	-----

Котлета Пожарская с солёными помидорами и огурцами из нашей кладовой	220/230 г	385
----------------------------------------------------------------------------	-----------	-----

Рубленые бифштексы из мраморной говядины. с крокетами из картофеля с трюфельным маслом и мочёной брусничкой	220 г	425
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	-----

Котлеты из щуки со сметанным соусом и мини-картофелем, запечённым целиком под сырной корочкой	280 г	345
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	-----

МАНГАЛ

ШАШЛЫК

из курицы	200/50 г	365
-----------	----------	-----

из свиной шеи	200/50 г	425
---------------	----------	-----

из баранины	200/50 г	565
-------------	----------	-----

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

из судака	150 г	385
-----------	-------	-----

из цыплёнка	200 г	295
-------------	-------	-----

из говядины и свинины	150 г	345
-----------------------	-------	-----

из говядины и баранины	150 г	425
------------------------	-------	-----

Сом с соусом из кинзы и чеснока	100/50 г	525
---------------------------------	----------	-----

Стерлядь	100 г	625
----------	-------	-----

Овощи гриль на ваш выбор:

Томаты / Цуккини / Баклажан / Перец	150 г	215
-------------------------------------	-------	-----

Шампиньоны.	150 г	245
-------------	-------	-----

СОУСЫ

Ткемали	50 г	Блю чиз	50 г
---------	------	---------	------

Наршараб	50 г	Сметанный	50 г
----------	------	-----------	------

Шашлычный	100 г	BBQ	50 г
-----------	-------	-----	------

Тартар	50 г	Майонез кимчи	80 г
--------	------	---------------	------

ХЛЕБ

Хлебная корзина	200 г	95
-----------------	-------	----

Лаваш пышный / тонкий	100 г	45
-----------------------	-------	----

СУПЫ

Сливочный бульон с белыми грибами и мясными пельменями	400 г	325
-----------------------------------------------------------	-------	-----

Волжская уха на бульоне из петуха, с судаком и стерлядью	300 г	365
-------------------------------------------------------------	-------	-----

Зелёные щи из щавеля с с цыплёнком	350 г	265
------------------------------------	-------	-----

Мясная солянка с мозговой костью.	370 г	375
-----------------------------------	-------	-----

Наваристый борщ с говядиной	390 г	345
-----------------------------	-------	-----

ГАРНИРЫ

Брокколи в соусе терияки	170 г	235
--------------------------	-------	-----

Свежие овощи с зелёным маслом	160 г	175
-------------------------------	-------	-----

Овощи на пару	160 г	175
---------------	-------	-----

Картофель по-домашнему обжаренный на сковороде до золотистой корочки	250 г	185
-------------------------------------------------------------------------	-------	-----

Картофельное пюре с трюфельным маслом.	150 г	185
-------------------------------------------	-------	-----

Томлёный шпинат	150 г	185
-----------------	-------	-----

ЛЕПИМ САМИ

ПЕЛЬМЕНИ

с щукой и судаком	240 г	365
-------------------	-------	-----

с говядиной и свиной	240 г	345
----------------------	-------	-----

ХИНКАЛИ

с цыплёнком.	80/1 шт	65
--------------	---------	----

с говядиной и свиной	80/1 шт	75
----------------------	---------	----

с бараниной и говядиной	80/1 шт	75
-------------------------	---------	----

ХАЧАПУРИ

по-имеретински	340 г	325
----------------	-------	-----

по-аджарски.	350 г	345
--------------	-------	-----

по-мегрельски	400 г	385
---------------	-------	-----

ДЕСЕРТЫ

Сырники из топлёного молока с густой сметаной и вареньем из клубники с мятой	210 г	265
---------------------------------------------------------------------------------	-------	-----

Маковый торт	155 г	295
--------------	-------	-----

Наполеон со смородиной	160 г	275
------------------------	-------	-----

Птичье молоко из фермерской ряженки	180 г	265
----------------------------------------	-------	-----

Чизкейк. с домашним вареньем из свежих ягод	180 г	295
------------------------------------------------	-------	-----

Трюфель	90 г	275
---------	------	-----

Медовик со сметанным кремом и пчелиными сотами.	130 г	265
----------------------------------------------------	-------	-----

Мороженое ванильное, шоколадное, клубничное, фисташковое	60 г	165
----------------------------------------------------------------	------	-----

Сорбет. лимон-лайм, клубника-малина, манго	60 г	165
-----------------------------------------------	------	-----

Рекомендуем к чаю

Варенье из сезонных ягод	50 г	75
--------------------------	------	----

Цветочный мёд	50 г	75
---------------	------	----

Сладости. разное печенье, конфеты, «морские камушки»	160 г	165
---------------------------------------------------------	-------	-----

Ресторан

СОЛЯНАЯ
БИРЖАЕсли у вас есть аллергия на какие-либо продукты,
пожалуйста, сообщите об этом вашему официанту.