

## ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Соберите разносол на свой вкус

Вятские рыжики – 100 г 245

Маринованные белые грибы – 100 г 295

Солёные грузди – 100 г 275

Квашеная капуста – 100 г 95

Малосольные огурцы – 100 г 95

Огурцы солёные бочковые – 100 г 95

Томаты маринованные – 100 г 95

## ЗАКУСКИ

Паштет из куриной печени – 160 г 255

Сельдь слабой соли – 200 г 295  
с золотистым картофелем

Форшмак из сельди – 220 г 295  
с тартаром из малосольного огурца и брусники

Тартар из говядины – 165 г 395  
с соусом из горчицы и шалфея

Пастроми – 180 г 325  
из говядины с икрой  
из подкопчённого баклажана

Тамбовский окорок – 210 г 285  
с солёным огурцом и сливочным хреном

Свиная грудинка  
трёх видов – 200 г 315  
с соленьями и бородинскими тостами

## СЫРЫ

Из собственной сыроварни

Кайрфилли – 50 г 165  
с клубникой и фундуком

– полутвёрдый  
– солёный  
– травянистый  
– нотки цитруса

Качотта – 50 г 175  
с виноградом и грушей

– полумягкий  
– молочный  
– сладковатый

Чечил – 50 г 115  
с инжиром и грецким орехом

– полумягкий  
– сливочный

Халуми – 100 г 155  
со свежей мятой

– рассольный  
– пикантный

Белпер Кнолле – 1 шарик 255  
с зелёным базиликом

– твёрдый  
– пикантный  
– острый

Моцарелла – 1 шарик 245  
со спелым томатом

– полумягкий  
– рассольный  
– молочный

Буррата – 1 шарик 325  
с молотым перцем

– рассольный  
– сливочный  
– полумягкий

Страчателла – 50 г 195  
с красным виноградом

– молодой  
– сливочный

## САЛАТЫ

Тёплый салат с филе трески  
и трюфельной заправкой – 230 г 375

Тёплый салат  
из дальневосточного гребешка  
и креветки – 190 г 695

Цезарь с хрустящими гренками  
с розовой креветкой – 235 г 695  
с мясом цыплёнка – 235 г 425

Оливье с тамбовским окороком  
и малосольным огурцом – 250 г 375

Винегрет из печёных овощей  
с жареной сельдью в терияки – 235 г 275

Греческий салат из свежих  
овощей с бальзамической  
заправкой – 280 г 325

С ростбифом, томлёными черри  
и соусом из облепихи – 210 г 395

С утиной грудкой, глазированной  
тыквой и соусом из брусники – 180 г 365

## САЛАТЫ С СЫРОМ

### Моцарелла

со спелыми томатами  
и крымским луком – 280 г 355

Страчателла со свиным окороком  
и листьями шпината – 220 г 345

Буррата с печёным перцем  
и фисташками – 240 г 445

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Кальмары-гриль  
с хрустящими чипсами – 295 г 395

Дальневосточные креветки  
с кабачком-гриль и соусом карри – 190 г 595

Куриные крылья с соусом BBQ – 340 г 375

Чипсы с чесночным соусом – 225  
на выбор

бородинские 130 г / картофельные 75 г

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Гриссини, бородинский, чабатта с топинадом из маслин – 200 г 125

## СУПЫ

Крем-суп из лесных грибов – 320 г 295

Крем-суп из тыквы – 290 г 285  
с кедровым орехом и беконом

Уха – 350 г 345  
из красной и белой рыбы

Суп-гуляш – 325 г 295  
с разварной телятиной и домашней лапшой

Солянка мясная – 300 г 295  
с телячьими почками и копчёностями

Борщ – 340 г 285  
с телячьими щёчками и сметаной

Суп-лапша – 350 г 275  
с мясом утки и потрошками

## ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ

Из щуки с картофельным пюре  
– 310 г 365

Домашние с жареным  
картофелем и соленьями  
– 300 г 385

По-киевски с перловкой  
и белыми грибами  
– 310 г 355

Котлета из кролика  
с перловкой и соусом из белых грибов  
– 260 г 395

## ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

Жареные пельмени с креветкой  
и сыром маскарпоне – 315 г 355

Пельмени с уткой и грибами – 310 г 345

Пельмени сибирские – 305 г 335  
из говядины и свинины со сметаной

Вареники с муссом из трески – 285 г 345  
и свиными шкварками

Вареники с картофелем – 280 г 295  
и грибным соусом

Вареники с вишней – 270 г 265  
и маковым взваром

## ПРИГОТОВЛЕНО В ТАНДЫРЕ

Томлёные свиные рёбра – 330 г **495**

Шашлык из свиной шеи – 295 г **395**

Шашлык из телятины – 250 г **465**

Шашлык из мяса цыплёнка – 295 г **375**

Люля-кебаб из курицы – 270 г **345**

Каре ягнёнка – 270 г **625**

Стейк из брянской говядины – 260 г **995**

добавьте  
**ГАРНИР**

Овощи-гриль с пряным хумусом

150 г **155**

Молодая кукуруза-гриль с пряным маслом

Картофель

– печёный с розмарином

– жареный с белыми грибами

150 г **135**

Руккола с томлёными томатами

Свежие овощи с зеленью и ароматным маслом

## МЯСО И РЫБА

Томлёная телячья голяшка

с булгуром и поджаренными овощами ..... 260 г **395**

Строганов из оленины

с белыми грибами и картофельным пюре ..... 310 г **495**

Телячьи щёчки

с пюре из корня сельдерея и мясным соусом ..... 270 г **495**

Куриная грудка в апельсиновой глазури с грибами ..... 320 г **415**

Бургер с котлетой из мраморной говядины,

с малосольным огурцом и соусом сальса ..... 450 г **395**

Стейк из сёмги со сливочным соусом ..... 220 г **655**

Мурманская треска с овощами в соевой глазури ..... 240 г **395**

Филе морского окуня с жареными вешенками ..... 250 г **495**

## СОУС

– 50 г **65**

томатная

сальса

сметанный

тандури

сливочный

с белыми

грибами

шафран

с луком

шалот

айоли

с хересом

## ДЕСЕРТЫ

Торт «Наполеон» 150 г **295**

Таёжный десерт 170 г **265**

с брусникой и кедровым орехом

Чизкейк 140 г **325**

с тартаром из ягод

Чизкейк шоколадный 140 г **325**

Мусс «Манго и Маракуйя» 140 г **275**

Маковый 150 г **325**

Брусничный кремовый пирог 125 г **275**

с белым шоколадом

Золотистые блинчики 150 г **145**

на выбор

– со сгущённым молоком

– со сметаной

– с вареньем из ягод

Венские вафли 140/120 г **285**

на выбор

– с мороженым, киви и клубникой

– с творожным кремом и чёрной смородиной

– с жареным бананом, варёной сгущёнкой и фундуком

## МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ

– 50 г **125**

Ванильный пломбир

с клубникой и шоколадной крошкой

Клубничное мороженое

со свежими ягодами и базиликом

Фисташковый пломбир

с орехами

Сорбет из чёрной смородины

с розмарином

Цитрусовый сорбет

с малиновым кордиалом

## ФРУКТЫ

Ананас ..... 100 г **75**

Груша ..... 100 г **65**

Киви ..... 100 г **85**

Яблоко ..... 100 г **55**

Апельсин ..... 100 г **45**

Виноград ..... 100 г **95**

Бургер с мясом индейки 300 г **385**

в кисло-сладком соусе и сочными овощами

**WILD TURKEY**  
Bourbon Whiskey

Old Fashioned Wild Turkey 40 мл **490**

бурбон, ангостура биттер, тростниковый сахар

цена  
за сет  
**715**