



АВТОРСКАЯ КУХНЯ

- | | |
|--|-------|
| Печеная свекла
с муссом из фермерского
сыра, лесными орешками и
сиропом из можжевельника | 290 ₽ |
| Закуска из сига
с «Нежинскими» огурцами,
сливочно-горчичным кремом
и мороженым из темного
пива | 390 ₽ |
| Паштет из куриной печени
в ягодном желе с чипсами
из бородинского хлеба | 260 ₽ |
| Крем из боровиков
с яйцом «Конфи» и легким
консоме | 390 ₽ |
| Азиатский суп «Том Ям»
с креветками на кокосовом
молоке, с грибами и
томатами черри | 590 ₽ |
| Морские гребешки на пюре
из печеного корня сельдерея
с соком петрушки и
хрустящим хамоном | 590 ₽ |
| Спинка трески
с муссом из копченого
палтуса, кремом из печеной
моркови и ванильным
соусом | 560 ₽ |
| Ладожский окунь
на свекольном ризотто со
сливочным соусом и обжа-
ренным свекольным луком | 490 ₽ |
| Перепелка с кашей из киноа,
пюре из жареного картофеля
и грибным кремом | 490 ₽ |
| Десерт «Чёрный лес»
собранный под заказ с вишневым
сорбетом и леденящей крошкой | 300 ₽ |



РУССКАЯ КУХНЯ

Язык говяжий и буженина духовая буженина с отварным говяжьим языком подается с домашней горчицей и хреном	430 Р
Закуска Русская картошка печеная в углях, селедочка с луком и ароматным маслом, квашеная капуста, огурцы «Нежинские» и моченые яблоки	420 Р
Винегрет классический с ароматным маслом/килькой/сельдью	210 Р
Форшмак кнели из атлантической сельди, сливочного масла, яблока и яйца на хлебных тостах	250 Р
Салат «Оливье» с мясом цыпленка, языком и раковыми шейками	320 Р
Борщ с ростбифом, сметаной и чесночными пампушками	360 Р
Куриный суп с домашней лапшой	280 Р
Солянка со сметаной	390 Р
Суп из лесных грибов	320 Р
Драники тоненькие хрустящие оладьи из картофеля. Подаются со сметаной	260 Р
Судак «по-польски» с картофельным пюре	480 Р
Куриные котлеты сочные котлеты из куриного филе с картофельным пюре	350 Р
Котлета «по-Киевски» котлета из отбитого куриного филе с нежным сливочным вкусом	560 Р
Говядина по «Строгановски» с лесными грибами	560 Р
Пирожки с капустой	40 Р
Пирожки с яблоком	40 Р



ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

Пхали пряная закуска из шпината/свеклы, грецкого ореха, чеснока и ароматных специй	270 ₺
Лобио из стручковой фасоли ароматная холодная закуска со стручковой фасолью, грецкими орехами и грузинскими пряностями	290 ₺
Лобио из красной фасоли горячая закуска из красной фасоли с томатами и грузинскими специями	320 ₺
Сациви с курицей традиционное грузинское блюдо из грецких орехов и специй	370 ₺
Хинкали	90 ₺/шт.
Харчо наваристый суп из говядины с грузинскими специями	350 ₺
Хачапури по-Аджарски открытый пирог с сыром сулгуни подается с яйцом и кусочком сливочного масла	390 ₺
Хачапури по-Имеретински	370 ₺
Цыпленок «Тапака»	490 ₺
Кучмачи телячьи потрошки с зеленью и специями на раскаленной кеци	390 ₺
Шашлык из овощей	360 ₺
Шашлык из свинины	560 ₺
Шашлык из баранины на косточке	650 ₺
Шашлык из филе бедрца цыпленка	450 ₺
Люля кебаб	490 ₺

УЗБЕКСКАЯ КУХНЯ

Салат «Бахор»	320 ₽
Кутабы с бараниной или сыром и зеленью по Вашему желанию	140 ₽
Чебуреки с бараниной или сыром и зеленью по Вашему желанию	190 ₽
Шурпа из баранины	290 ₽
Лагман наваристый суп с домашней лапшой, овощами и пряностями	360 ₽
Плов с бараниной и салатом «Ачук- Чук»	430 ₽
Баранина, тушеная с овощами	590 ₽
Манты из рубленой баранины	320 ₽





ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

Греческий салат	320 Р
Салат «Цезарь» с цыпленком	360 Р
Салат «Цезарь» с креветками	530 Р
Рулетики из говядины с соусом из тунца	460 Р
Томатный рыбный суп	430 Р
Тыквенный суп «Капучино»	290 Р
Тальятелле «Карбонара»	390 Р
Медальоны из телятины с соусом из лесных грибов	680 Р
Стейк из говядины со спаржей	790 Р
Стейк из семги на пюре из сельдерея	690 Р
Дорадо на гриле с фисташковым соусом	680 Р
Гребешки и тигровые креветки на гриле (100 гр.)	590 Р



ДЕСЕРТЫ

Сырная тарелка	490 ₺
Сырники	190 ₺
Эклер с черным, белым шоколадом или карамельным соусом	120 ₺
Сметанник	200 ₺
Наполеон	210 ₺
Черничный пирог	260 ₺
Чизкейк	260 ₺
Шоколадная панакота	250 ₺
Сорбеты в ассортименте (1 шарик)	80 ₺
Сезонные фрукты (100 гр.)	100 ₺
Варенье/джемы (красная смородина, абрикос, слива, груша, черника, кизил)	50 ₺
Перетертая с сахаром брусника/клюква	50 ₺
Перетертая с сахаром морошка	80 ₺



ВОЗЬМИТЕ С СОБОЙ

КОМПОТЫ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (3 л.)

Яблоко	450 ₽
Вишня	450 ₽
Слива	450 ₽
Кизил	500 ₽
Фейхоа	500 ₽

ВАРЕНЬЯ (0,5 л.)

Кизил	350 ₽
Слива	350 ₽
Вишня	350 ₽

МЕД	210 ₽
в ассортименте (0,35 кг.)	

КУЛИНАРИЮ:

Манты с бараниной	60 ₽/шт.
Хинкали с говядиной и свиной	60 ₽/шт.

ДЕСЕРТЫ СО СКИДКОЙ 30%